



backe backe



CHURU.



<i>Limettenstern vom Schreinermeister Aures</i>	<i>4</i>
<i>Remax's Pistazienwolke</i>	<i>4</i>
<i>PUMA's Energiekugeln</i>	<i>5</i>
<i>Zitronenkuss aus der Herz- und Stadt-Apotheke</i>	<i>5</i>
<i>Süße Audiringe vom Audi Zentrum Fürth</i>	<i>6</i>
<i>Spitz(er)buben</i>	<i>7</i>
<i>Prühäuser's Schultütenkekse</i>	<i>8</i>
<i>Schokosterne vom Maler Lebender</i>	<i>8</i>
<i>Espressotraum von ProleiT</i>	<i>9</i>
<i>Salted Cookies vom mstore</i>	<i>9</i>
<i>Hundekekse von Sam und Strolchi</i>	<i>10</i>
<i>Farbkleckse von Mehler</i>	<i>12</i>
<i>Stromtaler von Cantarella</i>	<i>13</i>
<i>Nussecken von der Fachklinik</i>	<i>14</i>
<i>E-Streifen vom E center</i>	<i>15</i>
<i>Fischer's Anzac Biscuits</i>	<i>16</i>
<i>...zur himmlischen Reise mit Reisebüro K+N</i>	<i>16</i>
<i>FSZ-Gugelhupf</i>	<i>17</i>
<i>Koch's Bärentatzen</i>	<i>17</i>
<i>Pillensteiner von Pillenstein</i>	<i>18</i>
<i>Druckerkekse von LHD</i>	<i>19</i>
<i>Mair-Kipferl von Mair Haustechnik</i>	<i>19</i>



Alle Jahre wieder ...

... kommt nicht nur der Weihnachtsmann, sondern backen wir auch das eine oder andere Plätzchen. In diesem Jahr haben viele unserer Partner für Sie gebacken, neue Rezepte ausprobiert und schenken Ihnen tolle neue und leckere Ideen zu Weihnachten.

Unterstützt hat sie dabei unsere Gourmet Köchin Petra Braun-Lichter, das Team vom Küchenstudio Prühäuser und unsere zuständige Kollegin Ursula Dorweiler – vielen Dank dafür.

Petra Braun-Lichter hat auch dafür gesorgt, dass alles gut funktioniert und Sie sich darauf verlassen können, dass die Rezepte einfach und schnell nachzubacken sind.

Und nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Nachmachen.

Wie immer finden Sie die Rezepte auch noch einmal zum Download auf unserer Homepage unter **www.churu.de**



Limettenstern vom Schreinermeister Aures

Zutaten für 50 Stück:

125 g Mehl
90 g Butter (zimmerwarm)
1 TL Limettenschale, abgerieben, (unbehandelt)
100 g Schmand
125 g Puderzucker
3 EL Limettensaft
Grüne Schokolade zum Verzieren

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Mehl, Butter, Limettenschale, Schmand mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

Teig in mehreren Portionen aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Dicht an dicht zu Sternen, vielleicht in verschiedenen Größen, ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und 30 Min. kalt stellen. Dann im Backofen 12 - 15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Mit der nach Anweisung angelösten grünen Schokolade dekorieren.



Marco Aures

Wir möchten das Jahresende nutzen, um uns ganz herzlich für das in uns gesetzte Vertrauen zu bedanken.

Wir wünschen Ihnen allen ein ruhiges, besinnliches Weihnachtsfest und viel Glück im neuen Jahr.



Schreinermeister
Marco Aures

Schreinermeister Aures GmbH
Kellergasse 9d
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 8 35 69 16
www.schreinermeister-aures.de



Remax's Pistazienwolke

Zutaten für 20 Stück:

100 g Pistazienkerne
25 g gemahlene Mandeln
125 g Dinkelmehl
60 g weiche Butter
50 g Zucker
25 g weiße Schokoladenstreusel
1 Eigelb
Abrieb einer Bio-Orange
1 Eiweiß zum Bestreichen

Zubereitung:

Die Pistazien fein hacken und etwa 2 TL abnehmen und zur Seite stellen. Den Rest sehr fein mahlen. Die Pistazien in eine Rührschüssel geben und mit den trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Mandeln und Schokostreusel) vermengen. Nun den Abrieb der Orangenschale, die Butter und das Eigelb zugeben.

Den Teig mit den Knethaken verkneten, anschließend mit den Händen auf einer Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. In Folie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem gekühlten Teig schneidet ihr kleine Scheiben ab und formt diese zu kleinen Kugeln. Das Eiweiß mit der Gabel etwas verquirlen, nun die Kugeln darin wälzen und anschließend in den zur Seite gestellten Pistazien.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten backen.



Christine Vogel

*Merry Christmas
and a happy new year!
Fröhliche Weihnachten
und ein glückliches neues Jahr.
Feiern Sie Weihnachten 2020
schon im neuen Zuhause – wir
sind der Partner an Ihrer Seite.*



Remax Solutions
Inh. Christine Vogel
Würzburger Straße 15a
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 7 50 83 - 0
www.remax-solutions.de



PUMA's Energiekugeln

Zutaten für 20 Stück:

100 g Mandeln oder Nüsse
80 g Datteln oder getrocknete Aprikosen oder Cranberrys
1 - 2 TL zuckerarme Konfitüre
½ TL Keksgewürz von Brecht
Etwas Kakaopulver zum Wälzen

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und ca. 1 - 2 Minuten mixen bis alle Zutaten gut zerkleinert sind. Kleine Portionen mit einem Teelöffel abnehmen und zu einer Kugel formen und im Kakao wälzen.

Die Kugeln sind bei Zimmertemperatur 10 - 12 Tage haltbar und lassen sich ohne Kakao auch gut einfrieren.



Tommaso Cavallo

*All unseren Kunden und Freunden
wünschen wir eine sportlich
fröhliche Weihnachtszeit –
kommen Sie gut ins neue Jahr
und bleiben Sie gesund.*

Puma Outlet und Concept Store
Puma Way 1
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 74 17 22
www.puma.com



Zitronenkuss aus der Herz- und Stadt-Apotheke

Zutaten für ca. 30 - 40 Stück:

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
100 g Butter oder Margarine
Abrieb einer Zitrone
2 - 3 EL Zitronensaft
Zum Dekorieren gesiebter Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell ½ Stunde kalt stellen, dann etwas Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und den Teig portionsweise ausrollen. Die ausgestochenen Plätzchen geben wir auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backen bei 180 °C ca. 12 Minuten. Oder wir schneiden den Teig in Stücke, rollen ihn zu Kugeln und geben diese auf das Backblech, etwas andrücken und wie oben backen. Nach dem Backen kann man die lauwarmen Küsschen im frisch gesiebten Puderzucker wälzen.



Stephan und Kerstin Wirth

*Die schönsten Geschenke
kann man nicht in
Geschenkpapier einpacken.*

*Liebe, eine tolle Familie,
gute Freunde, Gesundheit
und glücklich sein.*

*All das wünschen wir Ihnen
zu Weihnachten
von ganzem Herzen!*

Herz-Apotheke
Ohmstraße 6
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 7 41 59 59
www.herz-apo-herzo.de



Stadt-Apotheke
Hauptstraße 36
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 80 00
www.stadt-apo-herzo.de





Süße Audiringe vom Audi Zentrum Fürth

Zutaten für 1 Backblech:

190 g Dinkelmehl
50 g Maisstärke
1 TL Weinsteinbackpulver
150 g Butter
75 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Eigelb
Dekoration: eventuell Schokoglasur

Zubereitung:

Das Mehl mit der Stärke und dem Weinsteinbackpulver in einer Schüssel mischen.

Eine zweite Schüssel nehmen und die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und dem Eigelb mit Rührgerät schaumig rühren. Nun die Mehl-Stärke Mischung dazugeben. Die Mischung in den Spritzbeutel geben, die Formen spritzen und die Plätzchen im Backofen bei 180 °C 15 Minuten backen. Wenn gewünscht, kann man noch mit Schokoglasur dekorieren.



Vom Nikolaus höchstpersönlich gebacken und verkostet empfehlen wir diese leckeren, süßen Audi-Ringe von Ihrem regionalen Audi-Partner, dem Audi Zentrum Fürth.

Bei uns finden Sie alle Modelle der Audiwelt und wir stehen Ihnen als Top-Service-Partner für alle Fragen zu der Marke mit den „vier Ringen“ zur Verfügung. Nur das Backen überlassen wir gerne dem Nikolaus.

Audi Zentrum Fürth
Autozentrum Fürth Graf GmbH
Schwabacher Straße 333
90763 Fürth
Tel. 0911 / 99 71 60 - 0
www.audi-zentrum-fuerth.de





Spitz(er)buben

Zutaten für 1 Blech (20 Stück):

150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
75 g Puderzucker
1 Tütchen Vanillezucker
100 g Butter
Abgeriebene Schale einer ½ Zitrone
1 kleines Ei
100 g Sauerkirschgelee
Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

Mehl, Mandeln, Puderzucker und Vanillezucker verrühren. Zitronenschale, Butter und Ei dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig durchkneten und mit dem Spitzbuben-Ausstecher Plätzchen ausstechen, in jedes zweite mit einem kleinen Ausstecher Herz oder Stern ausstechen. Die Plätzchen im Backofen bei 180 °C 12 - 15 Minuten backen. Gelee glatt rühren und auf die warmen Plätzchen ohne Loch streichen. Die Plätzchen mit Loch auflegen, leicht andrücken und auskühlen lassen. Wenn die Plätzchen erkaltet sind mit gesiebt Puderzucker bestreuen.



Stefan und Carolin Spitzer

*„Auch wenn wir unsere Arbeit lieben,
freuen wir uns nach zwölf ereignisreichen
Monaten auf eine besinnliche Zeit
voller weihnachtlicher Magie,
die wir mit den Menschen verbringen,
die uns besonders am Herzen liegen.
Genießen auch Sie diese wunderschöne Zeit!
Das Spitzer-Team bedankt sich bei allen
Kunden für das entgegengebrachte Vertrauen!
Wir wünschen eine schöne Weihnachtszeit
und ein gesundes neues Jahr!“*

Fuhrunternehmen Spitzer GmbH
Mausdorf 29
91448 Emskirchen
Tel. 09101 / 80 50
Fax 09101 / 55 47
info@spitzer-gmbh.com
www.spitzer-gmbh.com

SPITZER
HEBEN ▶ BEWEGEN ▶ ERLEBEN ▶



Prühäuser's Schultütenkekse

Zutaten für ca. 30 - 40 Stück:

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
100 g Butter oder Margarine
Abrieb einer Orange und 2 - 3 EL Orangensaft hinein
Zum Dekorieren:
Abgeriebene Orangenschale
Etwas Puderzucker

Zubereitung:

Alles schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell ½ Stunde kalt stellen, dann etwas Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und den Teig portionsweise ausrollen. Den Teig beliebig ausstechen, die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Nach dem Backen werden die Plätzchen entsprechend dekoriert.



Petra Prühäuser

*Wir wünschen Ihnen ein
frohes Weihnachtsfest und
alles Gute für 2020.*

*Wir werden auch im
Neuen Jahr für Sie da sein,
mit innovativen Ideen und
vielen Überraschungen.*

*Einen guten Rutsch
wünschen Petra und Rudolf
Prühäuser mit Team*

Küchenstudio Prühäuser
Im Gewerbering 30
91341 Röttenbach
Tel. 09195 / 82 80
www.varia-kueche.de

Varia
DIE KÜCHE ZUM LEBEN



Schokosterne vom Maler Lebender

Zutaten für ca. 30 - 40 Stück:

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
100 g Butter oder Margarine,
2 EL Kakao
50 ml Milch
Zur Dekoration: Schokoladenglasur

Zubereitung:

Alles schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell ½ Stunde kalt stellen, dann etwas Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und den Teig portionsweise ausrollen. Die ausgestochenen Plätzchen geben wir auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und backen bei 180 °C ca. 12 Minuten. Nach dem Backen werden die Plätzchen mit Schokoladenglasur entsprechend dekoriert.



Thomas Lebender

*Der Geist der Weihnacht
liegt in der Luft mit seinem
zarten lieblichen Duft.*

*Wir wünschen Euch
zur Weihnachtszeit
Ruhe, Liebe und Fröhlichkeit!*

Thomas Lebender
Ringstraße 48
91074 Herzogenaurach
Tel. 0172 / 8 63 84 57

**THOMAS
LEBENDER**
Maler & Lackierer



Espresso-raum von ProLeiT

Zutaten für ca. 30 - 40 Stück:

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
100 g Butter oder Margarine
1 Packung löslichen Espresso
50 ml Espresso (kalt)

Zur Dekoration:

1 TL Kaffeepulver oder Kaffeegewürz und Puderzucker mischen

Zubereitung:

Alles schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell ½ Stunde kalt stellen, dann etwas Mehl auf eine Arbeitsplatte geben und den Teig portionsweise ausrollen. Die ausgestochenen Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Backen werden die Plätzchen entsprechend dekoriert.



Wolfgang Ebster
und Manfred Czepl

*Die Arbeit ruht,
es ist so weit.
Für alle ist nun
Weihnachtszeit.*

*Vielen Dank an alle unsere
Kunden für Ihr Vertrauen
und an unsere Mitarbeiter
für Ihre Loyalität.*

*Besinnliche Festtage und
einen guten Rutsch.*



Salted Cookies vom mstore

Zutaten für 2 Bleche:

50 g Mandelmark
100 g Butter
50 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
2 TL Milch
Etwas Fleur de sel
¼ TL Backpulver
100 g Mehl
75 g Müsli-Crunchy-Mischung
50 g Schokotröpfchen

Zubereitung:

Ofen vorheizen auf 180 °C. 2 Bleche mit Backpapier belegen.

Alle Zutaten zusammen vermischen und mit einem Teelöffel auf den Blechen verteilen, mit der Gabel etwas flach drücken und 15 Minuten backen.



Torsten Michael

*Wir vom mstore Erlangen,
als Partner für Sauberkeit und
Hygiene, danken allen unseren
Kunden für die gute
Zusammenarbeit und freuen uns
auf das kommende Jahr 2020.*

*Fordern Sie uns auch im
nächsten Jahr,
wir sind gerne für Sie da.*

*Ihr Torsten Michael
und das mstore-Team!*

ProLeiT AG
Einsteinstraße 8
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 77 70
www.proleit.de

ProLeiT

mstore GmbH & Co. KG
Heusteg 3
91056 Erlangen - Heusteg
Tel. 09131 / 6 12 04 08
www.mstore-hygiene.de

mstore



Hundekekse von Sam und Strolchi

Die beiden Unternehmer Ralph Küster und Christian Kindler arbeiten seit über 15 Jahren erfolgreich zusammen und haben bei der Idee „Plätzchen zu backen“, an Ihre Hunde gedacht. Beide sind erst seit ein paar Monaten stolze Hundebesitzer. Ralph Küster aus Großensee, der als Projektentwickler, Architekt und QET-Gründer sich einen Namen gemacht hat, ist Herrchen von einem ein Jahr alten Mischling namens „Strolchi“. Der Handwerksmeister Christian Kindler aus Herzogenaurach hat sich mit seinem Labradoodle Sam einen quirligen Vierbeiner ins Haus geholt. „Nun können wir bei gemeinsamen Spaziergängen mit unseren Hunden unsere Themen austauschen und machen dazu noch gleich was für unsere Gesundheit“, so das Motto der beiden Unternehmer. Damit auch Ihr Vierbeiner an Weihnachten nicht ohne ein hausgemachtes Leckerli zurückbleibt, empfehlen wir dieses Rezept aus gesunden und für Hunde verträglichen Zutaten.

Zutaten für ein Blech:

100 g zarte Haferflocken
75 g Quark
3 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Zutaten in eine Schüssel geben, verkneten, Kekse ausstechen oder formen. Im Ofen bei 180 °C ca. 15 - 18 Minuten backen. Auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.



Christian Kindler

Wir wünschen allen Lesern der CHURU ein gesundes und erfolgreiches 2020 und wir sind im kommenden Jahr gerne (wieder) Ihr Partner rund um das Thema Sauberkeit.

Unseren Mitarbeitern und Lieferanten danken wir für die Verbundenheit zu unserem Unternehmen und freuen uns auf weitere gemeinsame Aufgaben.

KINDLER Gebäudereinigung GmbH
Werner-Heisenberg-Straße 14
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 83 66 1 - 0
www.kindler-reinigung.de



WIR ♥ SAUBERKEIT



*Ralph Küster und sein Team
stehen für Qualität, Ethik und
Transparenz und sorgen bei
Unternehmen für nachhaltige
Unternehmensführung mit dem
Blick auf den Menschen.*

*Allen CHURU-Lesern
wünschen wir einen guten Start
in das Jahr 2020.*



Sam



Strolchi

QET GmbH & Co. KG
Hauptstraße 1
91091 Großenseebach
Tel. 09135 / 7 27 13 67
www.qet.de

QET[®]
Fitness für Unternehmen





Farbkleckse von Mehler

Zutaten:

100 g Butter
oder gesalzene Butter und dann das Salz weglassen
100 g Zucker
½ Tütchen Backpulver
180 g Mehl
2 Eigelb
½ TL Salz
1 Eigelb zum Bestreichen
Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C erhitzen.

Die weiche Butter mit dem Zucker in eine Schüssel geben, dann Mehl, Backpulver, Salz, Eigelb und Lebensmittelfarbe nach Wunsch hinzugeben und die Masse verkneten bis ein fester Teig entsteht. Diesen dann zu Rollen formen und 4 mm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben kommen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, werden mit einer Gabel kreuzförmig eingeritzt und mit Eigelb bestrichen, dann werden die Plätzchen 12-15 Minuten im Ofen goldbraun gebacken. In einer Keksdose aufbewahren.



Andrea und Jörg Mehler

Malermeisterbetrieb MEHLER GmbH
Einsteinstraße 15b
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 97 68
www.maler-mehler.de

MEHLER GmbH Fachhandel
Einsteinstraße 15b
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 7 32 07 45
www.fachhandel-mehler.de



„Wir wünschen allen unseren Geschäftspartnern, Mitarbeitern und Freunden unseres Hauses einen erholsamen Jahresübergang und bedanken uns für die erfolgreiche Zusammenarbeit im Jahr 2019.“

Wir freuen uns auf ein farbiges 2020 und sind für alle Fragen rund um unser Handwerk Ihr Fachbetrieb.

*Ihre Andrea und Jörg Mehler –
wir arbeiten mit Leidenschaft !“*



Stromtaler von Cantarella

Zutaten für 40 Stück:

200 g Zucker
250 g gemahlene Mandeln
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
Saft einer Orange
2 Eiweiß

Zubereitung:

Zucker, Mandeln, Orangenschale, Saft und Eiweiß verkneten. Mit 2 Teelöffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 20 - 25 Minuten backen.



Elektrotechnik Oliver Cantarella GmbH
Sternstraße 4
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 73 44 55
www.cantarella.de



„Wir schauen auf ein erfolgreiches Jahr 2019 zurück und freuen uns, Sie im Frühjahr 2020 in unseren neuen Geschäftsräumen im Herzogenauracher Gewerbegebiet Nord II begrüßen zu dürfen. In modernen und zeitgemäßen Geschäftsräumen werden wir unsere Kunden und Geschäftspartner künftig empfangen.“

Ihr Oliver Cantarella mit seinem Team



Nussecken von der Fachklinik

Zutaten für 1 Blech 20 cm x 30 cm:

Für den Teig:

- 130 g Margarine
- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 3 EL Aprikosenmarmelade

Für die Nuss-Masse:

- 200 g Butter
- 400 g gehackte Haselnüsse
- 200 g Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 4 Esslöffel aufgekochtes Wasser

Zubereitung:

Die Margarine mit dem Mehl, den Eiern, dem Backpulver sowie dem Vanillezucker zu einem glatten Teig verarbeiten. Ein Backblech einfetten und den Teig auf diesem anschließend ausrollen. Den Teig mit der Aprikosenmarmelade dünn bestreichen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Für die Füllung der Nussecken die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen, anschließend mit 4 Esslöffel Wasser zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten und zum Schluss die gehackten Haselnüsse vorsichtig unterheben.

Diese Masse auf dem Nussecken-Teig verteilen und dann im Backofen bei 180 °C etwa 25 Minuten backen.

Die Nussecken auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden.

Je nach Geschmack können die einzelnen Nussecken noch mit den Spitzen in Schokoladenkuvertüre getaucht werden.



Isabella Lösel



Ralf Schmidt



Bastian Ringelhann

m&i Fachklinik Herzogenaurach
In der Reuth 1
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 83 - 0
www.fachklinik-herzogenaurach.de



*Das ist das Wunder der Heiligen Nacht,
dass in die Dunkelheit der Erde die helle Sonne scheint.
All unseren Patienten und Mitarbeitern
wünschen wir Sonne und Licht
in der Weihnachtszeit
und ganz viel Gesundheit für 2020.*



E-Streifen vom E center

Zutaten für 25 cm x 25 cm:

(eine Hebeform erleichtert das Herausholen)

Für den Teig (Sable breton):

125 g Butter

50 g Zucker

50 g Mandeln

1 Eigelb

100 g Dinkelmehl 630

Backpapier

Kichererbsen oder kleine Tonkugeln zum Blindbacken

Für die Ganache:

300 g Schokoladencallets

40 g Butter

200 g Sahne

Dekoration:

50 g zerkleinerte Pistazienkerne

Zubereitung:

Den Teig aus den Zutaten zubereiten, in Klarsichtfolie wickeln und für eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Den Teig zwischen 2 Blättern Backpapier dünn ausrollen und die Form mit dem Teig auskleiden. Nun den Teig blindbacken, d.h. den Teig mit einem Backpapier belegen, auf dieses die Kichererbsen oder die Tonkugeln geben und 15 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Für die Ganache, die Sahne erwärmen und die Schokolade darin auflösen, die Butter unterrühren. Den Boden erkalten lassen und die Ganache draufgeben. Mit den zerkleinerten Pistazienkernen dekorieren. In Streifen oder Dreiecke schneiden. Ist 3 - 4 Tage haltbar und lässt sich im Kühlschrank gut aufbewahren.

*Mit diesen „E-Streifen“ wünschen wir Ihnen wundervolle Weihnachten.
Sie schmecken aber auch genau so lecker, wenn Sie sie nicht zerschneiden.
Ihr E center Bäckmann Team aus Herzogenaurach und Erlangen-Neumühle*

*PS: In unseren beiden modernen E centern haben wir ganzjährig
eine reichhaltige Auswahl an Backartikeln und Genußartikeln.*

E center Bäckmann
Filiale Herzogenaurach:
Erlanger Straße 60
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 74 68 70 - 0

Filiale Erlangen:
Neumühle 4
91056 Erlangen
Tel. 09131 / 94 10 24 - 0



center
Bäckmann





Fischer's Anzac Biscuits

Zutaten für 2 Bleche á 25 Stück:

100 g Haferflocken
75 g Mehl
100 g Zucker
75 g Kokosraspel
175 g Butter
1 Esslöffel Zuckerrübensirup (8 - 10 ml)
1 Esslöffel Natron (8 - 10 g)
2 Esslöffel Wasser (30 ml)

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. Haferflocken, Zucker und Kokos dazugeben, alles verrühren und zur Seite stellen. Sirup und Butter in einen Topf geben und solange erhitzen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Dabei umrühren. Für einen Moment abkühlen lassen.

Währenddessen Natron im heißen Wasser auflösen. Diese Mischung zu dem Sirup/Butter-Mix geben und umrühren. Achtung, das Natron schäumt sofort auf. Der Topf sollte daher nicht allzu niedrig sein.

Die Flüssigkeit nun zu den trockenen Zutaten geben und alles gut miteinander vermischen.

Aus dem Teig etwa walnussgroße Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen (genügend Platz lassen, da die Kekse auseinandergehen).

Ca. 12 - 15 Minuten bei 180 °C backen, auf dem Blech auskühlen lassen.



Für die vertrauensvolle Zusammenarbeit im zurückliegenden Jahr bedanken wir uns herzlich.

Wir wünschen allen Kunden und Mitarbeitern ganz besonders genussvolle Festtage mit dem traditionellen Original-Rezept der australischen Bäckerinnen und freuen uns auf ein spannendes Jahr 2020!

Ihre Familie Fischer

Möbel Fischer GmbH
Rathgeberstraße 45
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 7 81 40
www.moebel-fischer.com

FISCHER.
Möbel
Herzlich. Fröhlich. Nah.



...zur himmlischen Reise mit Reisebüro K+N

Zutaten für 20 Stück:

80 g Mehl
50 g Butter
1 Ei
20 g Puderzucker
Etwas abgeriebene Zitronenschale
Sauerkirschgelee

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf das Gelee, zu einem Teig verkneten und 2 Stunden kalt stellen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Gelee glatt rühren. Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Mit einem in Mehl getauchten Kochlöffelstiel kleine Mulden bohren. Das Gelee in einen Spritzbeutel geben und in die Mulden füllen. Im heißen Ofen 12 - 15 Minuten backen.



Sophie Hamburger

Für die gute Zusammenarbeit und das entgegengebrachte Vertrauen in uns und unsere Arbeit bedanken wir uns herzlich.

Gesundheit, Glück und Zufriedenheit und viele schöne Momente sollen Sie im neuen Jahr begleiten.

Lufthansa City Center
Reisebüro K+N
Rathausplatz 5
91052 Erlangen
Tel. 09131 / 8 12 60 - 17
www.LCC-erlangen.de

 **Lufthansa City Center**
Reisebüro K+N



FSZ-Gugelhupf

Zutaten für 24 Stück:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
2 Eier
Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
100 g Mehl
1 TL Weinsteinbackpulver
Zum Dekorieren Schokoladenglasur hell und dunkel

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier und die Zitronenschale zugeben. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Silikonform ausbuttern und mit Teig füllen. Ich fülle den Teig vorher in eine Einweg-Spitztüte, so lässt sich der Teig ganz einfach in die Mini-Gugelhupf-Form füllen. Die Mini Gugls ca. 10 - 15 Min. backen. Ganz wichtig: Nach dem Backen die Minis erst in der Silikonform abkühlen lassen, erst dann die Kuchen aus der Silikonform lösen. Die Schokoladenglasur nach Anweisung auflösen und die Kuchen damit dekorieren.



*Ihr KFZ-Partner
und Meisterbetrieb für
Karosserie und Lackierung
aus der Region bedankt
sich bei allen seinen
Kunden und Partnern für
ein erfolgreiches Jahr.*

*Wir sind stolz als
Familienbetrieb unser
Handwerk auf höchstem
Niveau auszuführen.*

Ihre Familie Mühl & Team

FSZ Herzogenaurach GmbH
Gustav-Hertz-Straße 14
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 7 91 89 20
www.fsz-herzogenaurach.de



Koch's Barentatzen

Zutaten für 24 Stück:

100 g geschmolzene Butter
2 Eier
70 g Zucker
75 g Dinkelmehl 630
Etwas Weinsteinbackpulver
Formen für Madeleines oder Muffinminiformen
Dekoration mit Puderzucker oder Schokolade

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker aufschlagen, der Zucker soll gelöst sein und die geschmolzene Butter einrühren. Das Mehl mit dem Weinsteinpulver vermischen und unter die Menge rühren. Mit einem Esslöffel in die Formen füllen. Die Formen nur zu ¾ füllen, damit die Küchlein schön aus der Form kommen. Im Backofen bei 180 °C ca. 15 Min. backen. Dann nach Geschmack dekorieren.



*Ihnen und Ihrer Familie
wünscht das Koch GmbH Team
viel Spaß beim Nachbacken.*

*Auch im neuen Jahr
freuen wir uns, Sie in unserer
Ausstellung in Herzogenaurach
begrüßen zu dürfen.*

*Lassen Sie sich inspirieren:
Bodenbeläge, Terrassen,
Innentüren, Raumsysteme -
mit höchster Qualität!*

Koch GmbH
Bodenbeläge-Innenausbau
Röntgenstraße 24
91074 Herzogenaurach
Tel. 09132 / 74 58 44
www.bodenbelaege-koch.de





Pillensteiner von Pillenstein

Zutaten für 2 Bleche:

200 g Dinkelmehl 630
100 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz



Zubereitung:

Das Mehl mit dem Zucker und dem Salz in einer Schüssel vermischen. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen und das Ei dazu geben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem krümeligen Teig verkneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals kräftig von Hand durchkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. ½ Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Den Teig am besten zwischen zwei Backpapier-Blättern ca. 0,5 cm dick ausrollen. Aus dem ausgerollten Teig Autos oder andere Figuren ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft ca. 8 - 10 Min. auf Sicht (sollen nicht zu braun werden) backen.

Nach dem Auskühlen nach Belieben verzieren.



Leopold Pillenstein und Rainer Neumann

*Wir vom Autohaus Pillenstein
sind Ihr Volkswagen-Partner aus der Region.*

*Bei uns steht die faire Beratung im Vordergrund
und die Betreuung über den Kauf hinaus.*

*Besuchen Sie uns in Fürth oder Neustadt an der Aisch
und überzeugen Sie sich selbst.*

*Das Haus Pillenstein wünscht allen CHURU-Lesern
einen tollen Jahreswechsel
und wir sind auch 2020 wieder regelmäßig
in der CHURU dabei.*

Volkswagen Zentrum Fürth Pillenstein GmbH
Leopold Pillenstein
Nürnberger Straße 147
90762 Fürth
Tel. 0911 / 97 02 - 0
www.pillenstein.de

 **Pillenstein**



Druckerkekse von LHD

Zutaten für 10 Bücher:

Teig: 150 g Dinkelmehl 630, 50 g Zucker, 1 Tütchen Vanillezucker, 100 g Butter

Dekoration: weißer Fondant, Reste von buntem Fondant, Lebensmittelstift schwarz, grüne Zuckerschrift (Gibt es im Supermarkt in der Backabteilung)

Ausstechform Buch

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig rasch verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ½ Stunde durchkühlen. Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und die Bücher ausstechen, auf ein Backblech legen und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Den Fondant nach Anweisung in Größe des Buches ausrollen, eventuelle Motive ausstechen. Den Keks leicht abkühlen lassen und dann das Fondantstück auflegen, etwas andrücken und mit einem kleinen Messer einteilen. Das Logo mit dem Lebensmittelstift auftragen. Mit grüner Zuckerschrift weitere Motive aufmalen.



Wir lieben unsere Arbeit und auch nächstes Jahr können Sie von uns wieder hochwertige Druckereiprodukte von Ihrer persönlichen Druckerei aus der Metropolregion Nürnberg erwarten.

André und Mirko Scheler beraten Sie gerne und wünschen Ihnen und Ihren Liebsten ein gesundes und erfolgreiches 2020.

Wir danken auch dem Team von Idee und los für die immer faire und partnerschaftliche Abwicklung.

Louis Hofmann Druck-
und Verlagshaus GmbH & Co. KG
Domänenweg 9
96242 Sonnefeld
Tel. 09562 / 98 30 - 0
www.LH-Druckerei.de



Mair-Kipferl von Mair Haustechnik

Zutaten für ca. 60 Stück:

200 g Butter

280 g Mehl

100 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)

70 g Zucker

1 TL gemahlener Kardamom

½ TL Anis

Zur Dekoration:

Puderzucker, gemischt mit einer Prise Kardamom und Anis, sowie einem Tütchen Vanillezucker oder Schokoladenglasur

Zubereitung:

Mehl und Haselnüsse mit dem Kardamom und Zucker in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücken hinzugeben und mit den Fingerspitzen rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in vier gleich große Teile teilen, diese jeweils zu ca. 30 cm langen Rollen formen. Die Rollen im Kühlschrank zwei Stunden oder über Nacht ruhen lassen.

Vom Teig jeweils etwa 2 cm breite Stückchen abschneiden und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kipferln formen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen, die Kipferl darauf mit etwas Abstand verteilen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die beiden Bleche mit den Plätzchen nacheinander 8 - 10 Minuten backen, bis sie leicht Farbe bekommen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.



Patrick und Walter Mair

Im Namen des gesamten Teams danken wir Ihnen für das Vertrauen und wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein erfolgreiches neues Jahr.

Wir freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

Haustechnik Mair
Dorfäcker 1a
91086 Aurachtal
Tel. 09132 / 749 75 - 0
www.mair-haustechnik.de



