VN-BACKSERIE. Weihnachtliche Madeleines von Alexandra Frick (www.backduft.at)

Alexandra Frick backt ein muschelförmiges Gebäck. AFB

Ein klassisches französisches Gebäck

Alexandra Frick backt leckere Geschenke aus der Küche.

NENZING Selbst gebackene Kekse gehören zu den Klassikern, wenn es zu Weihnachten um Geschenke aus der Küche geht. Alexandra von Backduft backt heute zur Abwechslung weihnachtliche Madeleines. Das klassische muschelförmige französische Gebäck aus Eiweiß, Nüssen und Gewürzen ist eine köstliche Alternative zu Weihnachtskeksen. Und ein großartige Resteverwertung für übrig gebliebene Eiweiße vom Keksle backen.

ZUTATEN

Für ca. 20 Stück

4	Eiweiß
125 g	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
125 g	Butter
40 g	Weizenmehl
50 g	gemahlene Haselnüsse
1/2 TL	Zimt
1 Prise	Muskat
1 EL	Backkakao
1 Msp.	Backpulver
50 g	Kuvertüre

Wie es geht?

Am Vortag: Die Butter wird vorsichtig in einem Topf geschmolzen, bis sie eine goldbraune Farbe und einen nussartigen Geruch angenommen hat. Die heiße Butter wird anschließend durch ein Sieb abgegossen und abkühlen gelassen. Der Staubzucker wird gesiebt und zusammen mit dem Eiweiß mit einem Schneebesen glattgerührt. Anschließend werden das Mehl, die Haselnüsse, die Gewürze und der Backkakao hinzugefügt. Zum Schluss wird die abgekühlte Butter untergerührt. Nun wird der Teig gut abgedeckt und über Nacht in den Kühlschrank gestellt. Am Backtag: Der Backofen wird auf 200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizt. Der Teig wird aus dem Kühlschrank genommen und eine Messerspitze Backpulver wird unter den Teig gerührt. Eine Madeleines-Form wird dünn mit weicher Butter eingefettet und in jede Mulde kommt ca. ein Esslöffel Teig hinein. Die Mulden sollten zu zwei Drittel gefüllt sein.

Anschließend wird er für ca. drei Minuten bei 200°C gebacken. Dann wird die Temperatur auf 180°C reduziert und die Madeleines für ca. zwölf Minuten fertiggebacken. Die Madeleines sollten außen knusprig und innen schön fluffig und saftig sein. Die Kuvertüre wird vorsichtig geschmolzen und die Madeleines werden mit den Spitzen in die Kuvertüre getaucht. Hübsch verpackt sind sie ein tolles Weihnachtsgeschenk aus der Küche. **AFB**

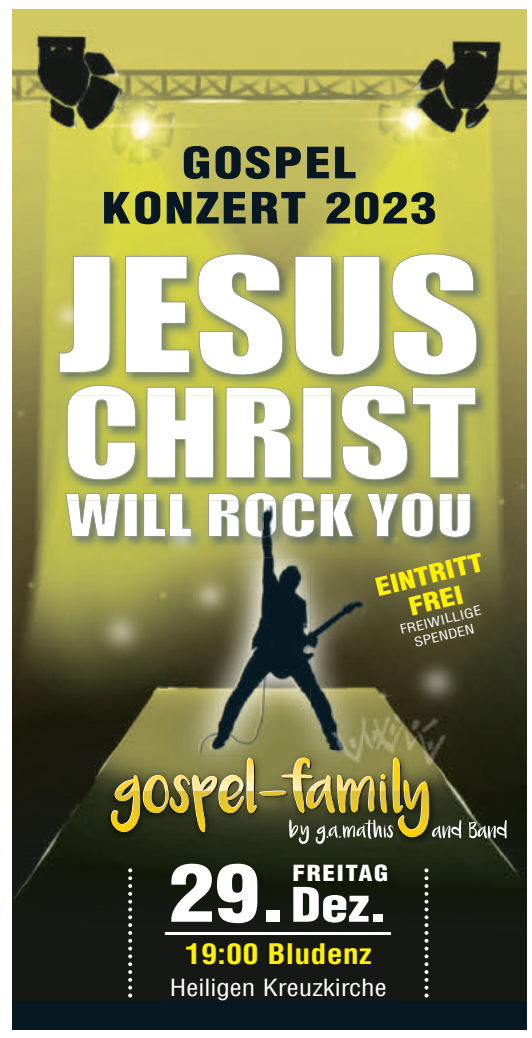
Zweite Illuminationsfeier der Christbaumfreunde Montafon

SCHRUNS Die Christbaumfreunde Montafon veranstalteten am Samstag, 9. Dezember, ihre zweite Illuminationsfeier zur Erleuchtung des wohl größten lebenden Christbaums im Montafon in der Silvrettastraße 38 in Schruns. Heuer wurde speziell für die kleinen Besucher ein Kinderprogramm angeboten. Beim selbst inszenierten Schattenspiel des Vereins konnten die zahlreichen Kinderaugen die Geschichte eines kleinen Eselchens am Nikolausabend bestaunen. Weiters war eine aus Schnee gebaute Rutsche bei den Kindern eine wahre Attraktion.

Der wunderschöne illuminierte Christbaum in Schruns. CFM(2)

Dem Wetter getrotzt

Ab 19 Uhr hieß es „Livemusik am laufenden Band“. Das Blechbläserensemble FünfkantBRASS, bestehend aus fünf Mitgliedern der Trachtenkapelle Gantschier, gab Weisen und besinnliche Weihnachtslieder zum Besten. Anschließend unterhielten **Jaqueline Vallaster** und **Celina Ganahl**, genannt „Ein Duo“, die Besucher mit gesungenen Weihnachtsliedern mit Klavierbegleitung und passendem Geigenspiel. Die Besucher der Adventfeier trotzten dem regnerischen Wetter und genossen die tolle Bewirtung mit warmen Getränken, Würstchen und Raclettebroten. Wie auch letztes Jahr spendet der Verein unter Obmann **Martin Jenny** aus Schruns einen Teil der Einnahmen einem wohltätigen Zweck. Dank den treuen Besuchern und den Sponsoren konnte eine außerordentliche Spendensumme von 1000 Euro gesammelt werden.

Am 20. Dezember wurde der Spendenscheck offiziell vor dem Christbaum an **Susanne Marosch**, Obfrau des Vereins Geben für Leben, übergeben. Die Christbaumfreunde Montafon bedanken sich bei der Raiffeisenbank Bludenz-Montafon, illwerke vkw AG, Vorarlberg Milch, Metzgerei Salzgeber, PeakFreak und Mailhouse Rock für ihr großzügiges Sponsoring. Weiters gilt ein großer Dank den Musikern, allen Vereinsmitgliedern und freiwilligen Helfern für die Organisation und Durchführung der gelungenen Veranstaltung sowie den wohlwollenden Besuchern der Illuminationsfeier.

Die Christbaumfreunde bei der Übergabe des Spendenschecks an Susanne Marosch.