

Gala

HYPE UM
DIE HOBBITS

Alles, was sie
über den Film
des Jahres
wissen müssen



ENA
veine oft –
m meisten
Wut über
n selbst“



DITH BAKERS



Wie hält sie das aus?

Zum ersten Mal spürt **KATE** die bittere Seite des royalen Ruhms. Nach den Schicksalsschlägen kommt jetzt alles auf **WILLIAM** an...

DIE EISEHEILIGE DER „TAGESSCHAU“ ERFINDET SICH NEU

www.gala.de | NR. 51 | 13. Dezember 2012 | Deutschland 2,80 €
Österreich 3,00 € | Schweiz 5,50 Sfr. | Frankr. 3,80 € | Ital. 3,60 € | Griech. 4,20 € | Span. 3,60 € | Japa. 4,10 ¥ | Mex. 1,50 \$ | Russl. 1,50 €

09 200 1 3606 1 7



Der Weg ist das Ziel

Mit diesen WEIHNACHTSTÖRTCHEN im Stil der legendären Londoner „Hummingbird Bakery“ naschen wir uns dem Heiligen Abend entgegen



EGGNOG-CUPCAKES

ZUTATEN FÜR
12-16 CUPCAKES

FÜR DEN TEIG: 80 g weiche Butter, 280 g Zucker, 240 g Mehl, 1 EL Backpulver, ¼ TL Salz, 2 Eier, 240 ml Vollmilch

FÜR DAS FROSTING: 500 g Puderzucker, 160 g weiche Butter, 2 TL Rum-Aroma, 1 TL frisch geriebene Muskatnuss, 50 ml Vollmilch, essbare Weihnachtsdekoration, z. B. Schneemänner von www.cupcakelook.com

1 Den Backofen auf 190 Grad, bei Umluft auf 170 Grad vorheizen. Die Papierförmchen in die Mulden des Muffinblechs setzen. Butter, Zucker, Mehl, Backpulver und Salz mit dem Handrührgerät bei niedriger Geschwindigkeit vermischen, bis eine sandige Masse entstanden ist.

2 Eier und Milch verquirlen. Drei Viertel davon langsam unter die sandige Masse rühren. Bei mittlerer Geschwindigkeit weiterrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Die restliche Eiermilch zugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

3 Die Papierförmchen zu zwei Dritteln mit Teig füllen. Die Cupcakes auf der mittleren Schiene im Backofen 18 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche bei sanftem Druck zurückfedert. Zur Garprobe mit einem Holzstäbchen in ein Küchlein stechen. Wenn beim Herausziehen kein Teig mehr daran haftet, sind sie fertig.

4 Die Cupcakes kurz abkühlen lassen, aus dem Blech lösen und auf einem Küchengitter vollständig auskühlen lassen. Inzwischen für das Frosting Puderzucker, Butter, Rum-Aroma und Muskatnuss mit dem Handrührgerät bei niedriger Geschwin-

digkeit zu einer pudrigen Masse vermischen. Milch langsam unter Rühren zugießen, dann alles bei hoher Geschwindigkeit zu einer luftig-leichten Masse aufschlagen.

5 Das Frosting auf den Cupcakes verteilen und mit einer Palette verstreichen. Mit essbarer Weihnachtsdekoration verzieren.



Best of Britain

London-Liebhaber wissen es: „The Hummingbird Bakery“ ist ein Mekka für Dessertfans. Für alle Sweeties und Dabeiengebliebenen gibt es die Rezepte von „Grashopper Pie“ oder Kürbis-Chesecake jetzt zum Nachbacken. „Süße Sünden“, Dorling Kindersley, 256 S., 19,95 Euro

Knacken & Backen

Starkes Duo

Die Deko-Nussknacker „Henry“ und „Bella“ sind limitierte Sammlerstücke aus dem Erzgebirge (Xmasdeluxe, je ab 249 Euro, www.xmasdeluxe.com)



O Tannenbaum

Muffins & Co. kommen auf der siebenstöckigen Etagere „Babell XL“ groß raus (Kozioł, ca. 36 Euro, www.koziol.de)



Rosa Helfer

Der Cupcake-Maker zaubert sieben Törtchen auf einen Streich, die nur noch dekoriert werden müssen (Petra Electric, ca. 30 Euro, www.wenz.de)



Grandma's Basics

100 Muffin-Förmchen in vier Vintage-Prints (Dotcomgibbles, ca. 7,50 Euro, www.dotcomgibbleshop.com)



Schöner Schaben

Teigschaber in Knalltönen mit handgearbeitetem Holzgriff (Zassenhaus, je ca. 7 Euro, www.zassenhaus.com)



Back-Buddi

Herd „Aoni“ aus Edelstahl mit zwei Backöfen, Ceramfeld und Backrohr-Grillplatte (Steinhaus, ab ca. 7200 Euro, www.steinhaus.de)

