

Hoffenheim 1:2 | Nürnberg 0:1 | Mainz 1:1 | Bremen 2:2 | Gladbach 1:0
 Dortmund 1:2 | Freiburg 0:1 | Hamburg 1:1 | Wolfsburg 2:2 | Schalke 1:0

B.Z.

75
CENT
**

SONNTAG, 29. NOVEMBER 2009 **AM SONNTAG** ZKZ 2032 NR. 326
 Redaktionsschluss: 0.18 Uhr

1:3 gegen Frankfurt HERTHA TAUMELT IN DIE 2. LIGA

Die Mannschaft von Friedhelm Funkel ergab sich im Abstiegs-Endspiel wehrlos. In dieser Verfassung ist der Sturz in die 2. Liga nicht mehr zu verhindern - S. 30/31



FOTO: DDP



FOTO: CHARLES YUNCK

Hmmm, lecker. Luca (8) mag am liebsten Haselnussplätzchen

Heute ist der 1. Advent

Die Berliner Weihnachts- Bäckerei

Die Top-Konditoren der Stadt verraten in der **B.Z.** ihre besten Rezepte zum Nachbacken und Glücklichnaschen

Diese Adventsüberraschung schmeckt der ganzen Familie. In der **B.Z.** lüften Berlins Meisterbäcker das Geheimnis ihrer köstlichsten Weihnachtsrezepte. Kosten Sie doch mal Biscotti oder Biberle. Die Rezepte für Ausgefallenes und Gebäck-Klassiker - S. 14-16

Seite 12
iPods, Wiis und Bargeld zu gewinnen
Stündlich Bescherung mit dem Fetten Sack



Seite 2
Merkels neues Mädchen
Kristina Köhler (32) und ihr Blitz-Aufstieg ins Kabinett



FOTO: IMAGO



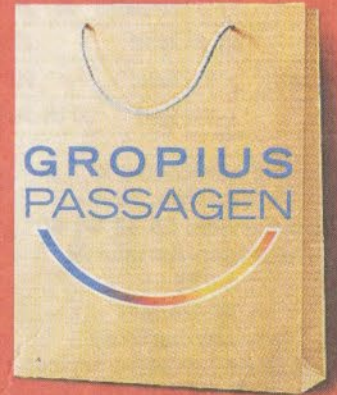
10° Bewölkt und nass

Al Pacino in **Insomnia** - Schlaflos
20.15 Uhr | RTL II | Thriller

01805-6 300 30*
Ihr Axel Springer 24h-Service
Für Fragen, Kritik, Anregungen
*14 Cent/Min aus dem dt. Festnetz/Mobilfunk abweichend

Großes Weihnachts-Shopping

Jeden Samstag bis 23:30 Uhr
Jeden Sonntag von 13 bis 18 Uhr



www.gropius-passagen.de

Erklären kann man das nicht.

Das beste Plätzchen!

SONNTAG exklusiv ihre persönlichen Lieblingsrezepte zum Nachbacken und Glücklichaschen für Vanillekipferl, Zimtsterne, Nussplätzchen und Stollen blitzschnell auf die bunten Teller Ihrer Lieben

Haselnussplätzchen, das Blitzgebäck

Herbert Heinig vom BäckerMann in Wilmersdorf kommt aus Schwaben und schwört auf seine feinen schwäbischen Haselnussplätzchen, vor allem weil sie so schnell fertig sind. In der Weihnachtszeit ist ja schon genug zu tun:



Zutaten: 200 g Eiweiß, 500 g Puderzucker, 2 Tüten Bourbonvanille, 625 g Haselnüsse, 100 g Eiweiß mit 500 g Pu-

derzucker aufschlagen, 2 Tüten Bourbonvanille zugeben. 625 g gemahlene Haselnüsse vorsichtig unterziehen.

Kleine Tupfen (ca. 2 cm groß) aufs Backblech (am besten mit Backtrennpapier) setzen. Oben eine geschälte Haselnuss draufgeben. Bei 190 Grad ca. 10 bis 12 Minuten backen.

Der BäckerMann, Pariser Straße 50, Wilmersdorf, ☎ 536 73 180

Dresdner Stollen muss man wollen. Aber die Mühe lohnt sich, versprochen!

Andreas Minsch von Mr. Minsch ist ein klassischer Konditor, daher gehört für ihn ein Dresdner Stollen nach altem Rezept zu Weihnachten wie Gans und Rotkohl. Der Stollen ist zwar aufwendig, die Mühe lohnt aber.

Zutaten (alle bei Zimmertemperatur) für drei Stück: 1500 g Mehl, 350 g Zucker, 270 g süße Mandeln gehackt, 50 g bittere Mandeln gehackt, 200 g Zitronat fein gehackt, 70 g Orangeat fein gehackt, 250g Butter, 250 g Margarine, 100 g Schweineschmalz, 65 g Rindertalg, 3/4 geriebene Zitronenschale, 750 g Rosinen, 1/2 Liter Milch, 166 g frische Hefe, 1/4 Liter Rum, 2 Messerspitzen Kardamom, 1 TL Salz. **Für den Überzug:** 200 g Butter, 200 g Puderzucker, Rosinen, Zitronat, Orangeat. 24 Stunden in Rum einlegen. Mehl und Salz in große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe mit ca.1/4 l Milch einbröckeln, einen Vorteig zugedeckt ca.20 Min. gehen lassen, bis er Bla-

sen wirft. Restliche Zutaten (bis auf Rosinen-Rum-Gemisch) ca. 15 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 1 1/2 Std. gehen lassen, bis sich Volumen verdoppelt hat. Teig nochmals kurz kneten und wieder 10 Min. gehen lassen, dann mit Rosinengemisch verkneten und in 3 Stücke teilen. Jedes in 35 cm Länge und 2,5 cm Dicke in eine ovale Form ausrollen, längs der Mitte eine Rille drücken und die obere Seite über die untere klappen, vorn einen Rand von 2,5 cm freilassen und diese nach oben umklappen. Auf gebuttertes Backblech geben und zugedeckt nochmals 1 Stunde gehen lassen, bis sich Volumen wieder verdoppelt hat. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 1 1/2Std. backen, bis eine in der Mitte hineingestochene Kuchennadel wieder sauber herauskommt. Sofort mit zerlassener Butter bestreichen und nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben. Luftdicht einpacken und eine Woche durchziehen lassen. *Mr. Minsch, Yorckstraße 15, Kreuzberg. ☎ 2845 0894*



Hmmmm, hier backt Herbert Heinig aus Wilmersdorf. Luca (8) schwört auf die Rezepturen aus seiner Backstube