

Kochen • Backen & Dekorieren



Nr. 01



OSTERN



SPEZIAL

EXCLUSIVE



Klicken Sie sich durch:
FOODkiss



Die große Vielfalt an Rezept-Zeitschriften

Foodkiss



FOODkiss Liebes Land Readly Excl...
Essen & Trinken



FOODkiss Total Lecker Readly Excl...
Essen & Trinken



FOODkiss Liebes Land KOCHLÖFFE...
Essen & Trinken



FOODkiss „Essen ist fertig“ Readly E...
Essen & Trinken

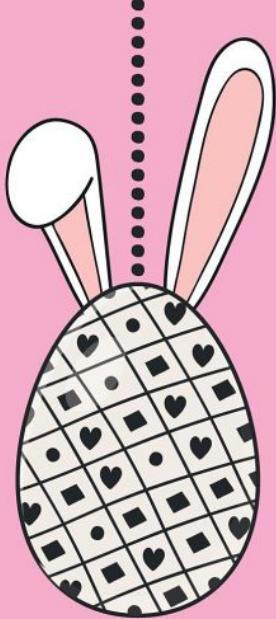


Liebe Leser*innen

.....

Herrlich, wie es gerade rechtzeitig zur Ostern draußen wieder grünt und blüht! Und auch in unseren eigenen vier Wänden ist diese Zeit ein Highlight für Dekofreunde und Genießer. Hübsch verzierte Eier und farbenfrohe Blumengestecke sorgen für fröhliche Stimmung. Festtagsbraten und lustiger Hasenkuchen schmecken angerichtet auf einer schön geschmückten Tafel gleich doppelt so gut. Wir haben für Sie unsere besten Rezepte und jede Menge schmucke Ideen zusammengestellt, damit die Osterzeit noch bunter und festlicher wird. Ob Paprika-Tonkasüppchen oder Lammkotelett, Blütenkranz oder Häkelkörbchen – für jeden ist etwas dabei. Viel Spaß beim Basteln und Dekorieren, beim Kochen und Backen in der Osterzeit!





INHALT

Naturkranz und Vasen-Parade	6
Mini-Häkelkörbchen und Blüten-Vitrine	8
Biskuittorte mit Keksen	10
Erbsen-Quiche mit Speck und Minze	12
Oster-Hefezopf mit Pistazien	14
Rotes Paprika-Tonkasüppchen	16
Gefüllte Ostereier-Kekse	18
Getupftes Gedeck und ein Eimer voller Farbe	20
Präsentierteller und Hasen-Henkelmann	22
Gefülltes Kotelett mit Couscous	24
Fault-Line-Ostertorte	26
Polenta-Muffins mit Gemüse	28
Biskuithase mit Creme	30
Bunt gefüllte Ostereier	32
Tulpenkranz und Glasglocke mit Grußtafel	34





Freundliche Eierköpfe und Hasentüten	36
Schnelle Ostertorte	38
Pfannkuchentorte mit Räucherlachs	40
Mini-Crostata mit Pistazien-Creme	42
Lachsfilet im Blätterteig	44
Eierlikörkuchen mit Nougat-Swirl	46
Blütenköpfe in trauter Runde und als Kranzzierte	48
Gedeckte Tafel und Platzkärtchen	50
Lammkoteletts mit Kräuterkruste	52
Ostertorte mit Eierlikör-Pudding	54
Käsecracker mit Ajvar-Quark	56
Zuckersüße Oster-Pavlova	58
Schinkenbraten mit Honig-Glasur	60
Nest mit Naturschätzen und Nostalgie-Osterei	62
Bemalte Töpfe und Osterglocken	64

Impressum

Instagram: @foodkissofficial

VERLAG:
Klambt-Verlag GmbH & Co. KG
Im Neudeck 1, 67346 Speyer

Geschäftsführung:
Kai Rose, Nicole Schumacher

Chefredakteurin:
Britta Dewi

Layout:
Gudrun Merkel

Bildredaktion:
Rachel Kaltenecker (Ltg.)

Assistenz: Silke Pflüger

Rezeptprüfung + Text:
Dorothee Schaller, Sindy Müller

Rezepte & Foodbilder:
FOODKISS:

Head of Operation & Finance:
Rachel Kaltenecker

Head of Production & Creative:
Britta Dewi

www.foodkiss.de

Tel. 07221/350 10

Textbearbeitung:
FOODkiss

Digitale Bildbearbeitung:
Klambt PIXELcircus
Markus Riether (Ltg.)

Vertrieb:
Klambt-Verlag GmbH & Co. KG

Vertriebsleitung:
Markus Klei (Ltg.)

Tel. 06232/31 00

Oster Special

erscheint exklusiv bei READY!
© by Klambt-Verlag GmbH & Co. KG

Alle Rechte vorbehalten. Insbesondere
dürfen Nachdruck,
Aufnahme in Onlinedienste und
Internet sowie Vervielfältigung auf
Datenträger wie CD, DVD u. Ä.
nur nach vorheriger
schriftlicher Genehmigung des Verlags
erfolgen. Der Verlag haftet nicht für
unverlangt eingesandte Manuskripte,
Fotos oder sonstige Unterlagen.

Kleine Heubündel, feine Federn und ausgepustete Vogeleier in allen Größen schmücken den charman-ten Kranz aus Weide und Buchsbaum. Tüpfelchen auf dem i und Farblecks: zwei Tulpenköpfe, die der frühlingshaften Runde Schwung geben.
Rundum schön und deko-
rativ ist die Osterzeit!





So viele Blumen und lauter unterschiedliche Gefäße? Na, warum denn nicht?! So ordentlich aufgereiht wird aus dem Sammelsurium eine richtige Parade. Der Osterhase darf dabei natürlich nicht fehlen. Das Motto dieser Veranstaltung: Hase trifft Vase!



Husch, husch, ins Häkelkörbchen: Kleine Schokoladeneier sind bestens aufgehoben in den pastellfarbenen Miniatur-Behältnissen – auf dem Ostertisch ein süßer Hingucker. Wer mit Wolle und Häkelnadel umgehen kann, hat die Kleinen aus Luft- und festen Maschen fix gezaubert.





Haben Sie sich schon mit Million Bells, anderer Name Zauberglöckchen, (*Calibrachoa*) eingedeckt? Zugegeben, wenn es draußen erstmal mild ist, brauchen die bunten Blütenwunder eigentlich keine schützende Glocke mehr. Doch unter Glas sehen sie einfach edel aus – fast wie einer Vitrine.



Biskuittorte mit Osterkeksen

FÜR 1 TORTE (18 CM Ø; 12 STÜCKE)

Für die Deko-Kekse:

150 g Weizenmehl (Type 405)

80 g kalte Butter

1 Eigelb (M)

50 g Zucker

Salz

100 g Puderzucker, Zitronensaft

Lebensmittelfarbe nach Belieben

buntes Zuckerdekor

Für den Tarten-Biskuit:

6 Eier (M)

150 g Zucker

1 Msp. gemahlene Bourbon-Vanille

120 g Weizenmehl (Type 405)

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

Für die Tarten-Füllung:

1 TL Gelierfix, 1:1

150 g Himbeerkonfitüre

2 EL Zitronensaft

600 g Frischkäse, natur

150 g Puderzucker

Zum Garnieren:

Marzipanmörchen nach Belieben

Zuckerdekor

 Für die Kekse Mehl, Butter in Stücken, Eigelb, Zucker und 1 Prise Salz zum Mürbeteig verkneten. Bei Bedarf etwas kaltes Wasser ergänzen. Zur Kugel geformt und eingewickelt ca. 30 Min. kaltstellen.

 Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Mürbeteig zwischen Backpapier ca. 4 mm dünn ausrollen und österliche Motive (z.B. Häschen, Blüten, Ostereier) ausschneiden. Auf dem mit Backpapier belegten Blech im Ofen in 10–15 Min. goldbraun backen. Auskühlen lassen. Aus Puderzucker und wenig Zitronensaft einen festen Guss rühren, einfärben. Plätzchen damit verzieren, mit Zuckerdekor garnieren, trocknen lassen.

 Für den Biskuit den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden von 3 Springformen (18 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Eier trennen, das Eiklar steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und Vanille schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver darüber sieben, mit dem Eischnee unterziehen. Die Masse in die Formen füllen und im Ofen auf der mittleren



Schiene in ca. 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und 10 Min. abkühlen lassen. Böden aus der Form lösen und auskühlen lassen. Jeden Boden waagrecht halbieren, nach Bedarf begradigen.

 Für die Füllung (Frischkäsecreme) ½ TL Gelierfix mit 60 g Konfitüre und 1 EL Zitronensaft 2 Min. köcheln. Etwas abkühlen lassen. 250 g Frischkäse mit 50 g Puderzucker cremig rühren. Nach und nach die angelierte Konfitüre unterrühren.

 Böden abwechselnd mit der übrigen Konfitüre und der Frischkäsecreme bestreichen und zusammensetzen.

 Für das Frosting das restliche Gelierfix mit 4 EL Wasser und 1 EL Zitronensaft 2 Min. köcheln. Etwas abkühlen lassen. Den übrigen Frischkäse mit dem restlichen Puderzucker aufschlagen. Nach und nach das gelöste Gelierfix unterrühren. Die Torte rundherum mit dem Frosting einstreichen und den Rest in Tüffs daraufsetzen. Mind. 1 Std. kaltstellen. Mit Deko-Keksen, Zuckerdekor und evtl. den Mörchen garnieren.



Erbsen-Quiche mit Speck und Minze

FÜR 1 QUICHEFORM

(24 CM Ø, 8 STÜCKE)

Für den Mürbeteig:

150 g Weizenmehl (Type 550)

75 g kalte Butter

1 Ei (M)

1 Prise Salz

Für den Belag:

300 g grüne Erbsen (TK)

Salz

4 Frühlingszwiebeln

2 Handvoll Kräuter

(Petersilie und Minze)

100 g gewürfelter Speck

200 g Frischkäse, natur

200 ml Milch (1,5 % Fett)

60 g geriebener Parmesan

3 Eier (M)

abgeriebene Schale von ½ Biozitrone

Pfeffer aus der Mühle

1 Handvoll Sprossen

80 g Radieschen

Außerdem: Butter für die Form,

Hülsenfrüchte/Backbohnen zum Blindbacken

 Für den Mürbeteig das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter würfeln, mit dem Ei und dem Salz hinzufügen und zu Krümeln vermengen. Zu einem glatten Teig verkneten, nach Bedarf etwas kaltes Wasser ergänzen. In Folie gewickelt ca. 45 Min. kaltstellen.

 Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Quicheform mit Butter einfetten. Den Teig zwischen Backpapier ausrollen und in die Form legen. Dabei an Boden und Rand andrücken und überstehende Ränder abschneiden. Den Boden einige Male mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten bzw. Backbohnen belegen und im vorgeheizten Backofen in ca. 10 Min. blindbacken. Backbohnen bzw. Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und den Boden abkühlen lassen.

 Die Erbsen kurz in Salzwasser blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln, Petersilie und Minze abbrausen, trocken schütteln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Kräuterblätter abzupfen. Ein wenig zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein schneiden.

 Erbsen, Kräuter, Frühlingszwiebeln und Speck in der Form verteilen. Den Frischkäse mit der Milch, Parmesan, Eiern, Zitronenabrieb sowie etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Über den Belag gießen und die Quiche zurück im Ofen in ca. 40 Min. goldbraun fertig backen.

 Sprossen und Radieschen abbrausen. Radieschen in Scheiben schneiden. Die Quiche warm oder kalt mit Radieschen und Sprossen garniert servieren.





Oster-Hefezopf mit Pistazien

FÜR 1 ZOPF (CA. 16 SCHEIBEN)

Für den Hefeteig:

150 ml Milch (1,5 % Fett)
15 g frische Hefe
40 g Zucker
400 g Weizenmehl (Type 550)
1 Ei (M)
60 g Butter, zimmerwarm

Für die Füllung:

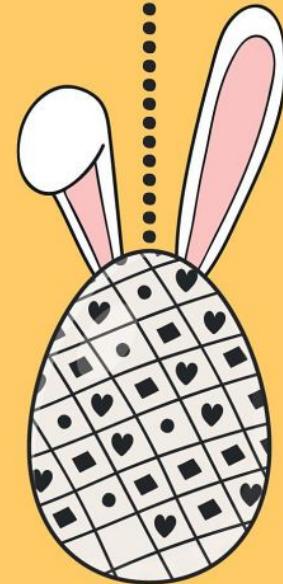
150 g Marzipanrohmasse
75 g Pistazienkerne
1 Ei (M)
2 EL Orangensaft

Zum Bepinseln und Verzieren:

2 EL Butter
150 g Puderzucker
2 EL Saft und Zesten von 1 Bio-Orange
30 g gehackte Pistazien
Außerdem: Mehl für die Arbeitsfläche

 Für den Hefeteig die Milch lauwarm erwärmen, mit der zerbröckelten Hefe und 1 TL Zucker verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe-Milch hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Abgedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Dann alles mit dem Ei, der Butter und dem restlichen Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt weitere 45 Min. gehen lassen.

 Für die Füllung die Marzipanrohmasse fein raspeln (ggf. dazu vorab etwa 10 Min. anfrosten). Pistazien im Blitzhacker fein mahlen und mit dem geraspelten Marzipan, dem Ei und dem Orangensaft zu einer streichfähigen Creme verrühren.



 Den Backofen auf 180°C vorheizen.
 Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen und mit der Pistazienmasse bestreichen. Aufrollen, längs in 3 Stränge teilen und zu einem Zopf schlingen (Schnittflächen möglichst oben). Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Butter zerlassen, den Zopf damit bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
 Puderzucker mit dem Orangensaft und evtl. etwas Wasser glatt rühren. Den Guss in feinen Linien über den Zopf träufeln oder den Zopf mit Guss bepinseln. Mit gehackten Pistazien und Orangenzensten bestreuen. Gut trocknen lassen.



Rotes Paprika-Tonkasüppchen

FÜR 4 PERSONEN

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
4 rote Paprikaschoten
2 TL gekörnte Gemüsebrühe
2-3 TL brauner Zucker
200 g passierte Tomaten
30 g Tomatenmark
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer
Räucherpaprikapulver
1 Tonkabohne
40 g Partygarnelen (küchenfertig, vorgegart; aus dem Kühlregal)
50 g Feta
frische Kräuter zum Garnieren

 Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein schneiden und im erhitzen Öl andünsten. Die Paprika waschen, die Kerne und die weißen Trennhäute entfernen, Paprika in Stücke schneiden, zum Zwiebelmix geben und kurz mitdünsten.

 750 ml Wasser, Brühe, Zucker, passierte Tomaten und Tomatenmark zugeben, abgedeckt ca. 20 Min. garen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und etwas

Räucherpaprikapulver abschmecken. Mit der Muskatreib 1 Msp. Tonkabohne abreiben und die Suppe damit verfeinern.

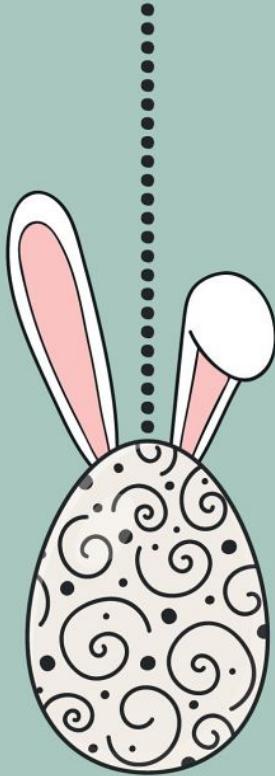
 Zum Servieren die Suppe auf Gläser (oder Schalen) verteilen, mit Garnelen oder zerbröckeltem Feta und mit frischen Kräutern garnieren.

 **TIPP:** Wer mag, kann die Suppe statt mit Feta und Garnelen alternativ mit 150 g steif geschlagener Sahne toppen und mit etwas Tonkabohnenabrieb bestreuen.





Gefüllte Ostereier-Kekse



FÜR 12 STÜCK

120 g Zucker
200 g Butter
370 g Weizenmehl (Type 550)
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker
ca. 150 g Konfitüre (nach Belieben
verschiedenfarbig, z.B. Erdbeere,
schwarze Johannisbeere, Orange)
Zum Verzieren
ca. 100 g Puderzucker
einige Tropfen Zitronensaft
Lebensmittelfarbe nach Wahl
Zuckerdekor

 Zucker, Butter, Mehl, Ei und den
Vanillezucker zu einem glatten
Mürbeteig verkneten, in Folie wickeln und
für ca. 1 Std. kalt stellen.

 Den Backofen auf 180 °C vorheizen,
Backbleche mit Backpapier belegen.
Den Teig zwischen Backpapier ca. 5 mm
dick ausrollen, mit einer Osterei-Form
(ca. 9 cm lang, 7 cm breit) Teiglingen
ausstechen. Auf den vorbereiteten Blechen
verteilen. Von der Hälfte der Eier im unteren

Drittel mittig einen Kreis (ca. 1,5 cm Ø)
ausstechen. Alles im vorgeheizten Backofen
ca. 15 Min. goldbraun backen.

 Kekse auf einem Kuchengitter ausküh-
len lassen. Die Kekse ohne Loch mit
Konfitüre bestreichen und jeweils einen Keks
mit Loch daraufsetzen. Puderzucker sieben,
mit etwas Zitronensaft und Lebensmittelfarbe
verrühren. Kekse mit dem Guss bestreichen.
Mit Zuckerdekor verzieren, trocknen lassen
und in Gebäckdosen aufbewahren.



Einladender hätte auch der Osterhase die Festtafel nicht decken können: eine Punktlandung in weiß, rosa und rot, die auf Anhieb für fröhliche Stimmung sorgt. Den Mittelpunkt bildet dabei das Pappmaschee-Ei, das bemalt und mit Leckereien gefüllt wird. Blümchen nicht vergessen!

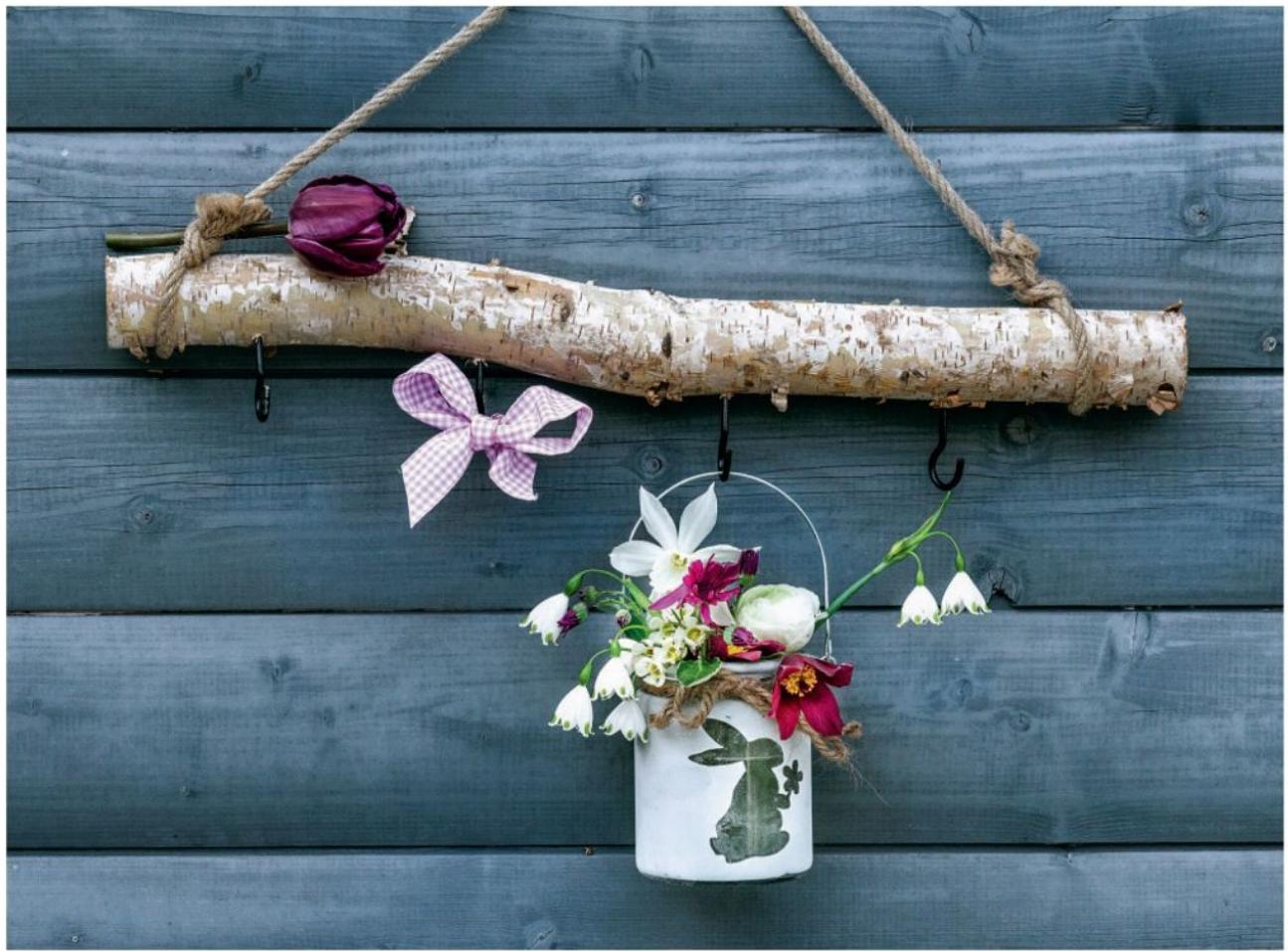


Zaghafte Pastell in allen Ehren,
doch man kann auch mal so
richtig dick auftragen! Ein
großer Strauß kunterbunter
Tulpen im knallroten Eimer –
als hätte das Frühlingserwachen
den Turbo zugeschaltet.

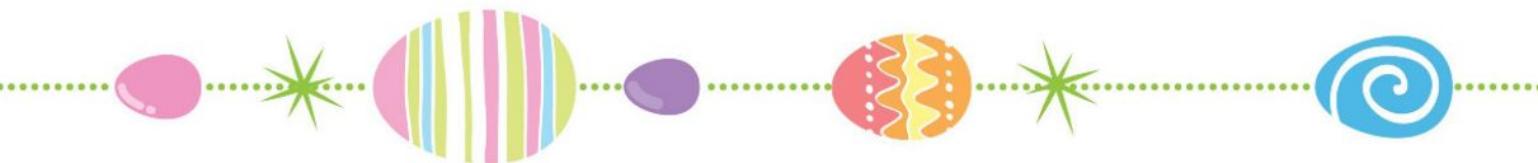




Auf diesem Präsentierteller zeigt sich alles, was schön ist und einen Hauch von Nostalgie verbreitet. Im Pflanzgefäß sind zum Beispiel Gänseblümchen und Hornveilchen gesetzt. Und auch der dekorative Hase stammt noch aus der guten alten Zeit.



Gut, dass wir das alte Glas aufgehoben haben! Meister Lampe wird mit Hilfe einer Schablone und weißer Farbe aufgemalt, einen Drahtbügel zum Aufhängen anbringen, Wasser einfüllen – fertig ist der Hasen-Henkelmann für ein Sträußchen aus Märzenbechern, Ranunkel, Anemone und Narzisse.



Gefülltes Kotelett mit Couscous



FÜR 4 PERSONEN

1 kleines Bund Gartenkräuter
120 g Frischkäse, natur
Salz, Pfeffer aus der Mühle
60 g gegrillte marinierte Paprika
(aus dem Glas)
4 Schweinekoteletts (à ca. 200 g)
2 EL Pflanzenöl
250 ml Gemüsebrühe
200 g Couscous
Saft und Zesten von 1 Biozitrone
1 EL Olivenöl
Außerdem: Holzspieße

 Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und einige davon zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest hacken. Mit dem Frischkäse, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen. Die Paprika trocken tupfen und in Stücke schneiden.

 Koteletts trocken tupfen und seitlich jeweils eine Tasche einschneiden. Mit etwas Frischkäse füllen, mit Paprika belegen und mit Frischkäse bedecken. Die Tasche mit Holzspießen verschließen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im

heißen Pflanzenöl auf beiden Seiten jeweils in 6–8 Min. braun braten.

 Die Gemüsebrühe zwischenzeitlich in einem Topf aufkochen lassen. Den Couscous einstreuen, den Topf vom Herd nehmen, den Zitronensaft untermischen. Den Couscous in 5–10 Min. ausquellen lassen. Die Zitronenzesten mit dem Olivenöl untermischen und den Couscous mit Salz und Pfeffer abschmecken.

 Die Koteletts halbieren und mit dem Couscous anrichten. Mit den übrigen Kräutern garniert servieren.





Fault-Line-Ostertorte

FÜR 1 SPRINGFORM (18 CM Ø; 16 STÜCKE)

Für den Teig

270 g weiche Butter
210 g Zucker
1 Pckg. Vanillezucker
6 Eier
300 g Weizenmehl (Type 550)

3 TL Backpulver

3 TL Milch

Außerdem: Backpapier für die Form

Für die Buttercreme

200 g (ca. 6-7) Eiweiß
350 g Zucker

2 Prisen Salz

600 g Butter

blaue Lebensmittelfarbe (Paste)

Für die Frischkäsecreme

150 g Himbeerkonfitüre (ohne Kerne)
300 g Frischkäse, natur

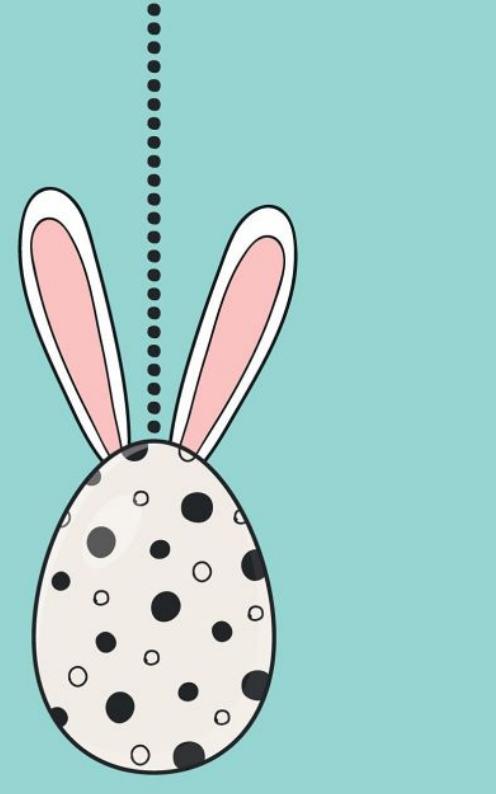
Für die Verzierung

250 g Beeren (z.B. Heidelbeeren)
Schokoladeneier
1-2 TL Backkakao

 Den Backofen auf 160 °C vorheizen, den Formboden mit Backpapier belegen. Für den Teig die Butter schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker zufügen und kurz weiterschlagen. Die Eier einzeln nacheinander unterrühren. Das Mehl und das Backpulver mischen und zusammen mit der Milch unterrühren. Für 6 Böden den Teig in Portionen teilen, nacheinander jeweils in die vorbereitete Backform füllen und ca. 15 Min. backen. Die Tortenböden erst auf Kuchengittern auskühlen lassen, dann im Kühlschrank fest werden lassen.

 Für die Buttercreme die Eiweiße mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Über einen Topf stellen, der zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt ist. Die Schüssel warm werden lassen und ständig rühren, bis sich der gesamte Zucker gelöst hat. Das Eiweiß in ca. 10 Min. steif- und auf Raumtemperatur schlagen. Dann die Butter in etwa esslöffelgroßen Portionen dazugeben und weiter schlagen. Zuletzt die blaue Lebensmittelfarbe hinzufügen, bis der gewünschte Farbton erreicht ist.

 Bei 2 der 6 Böden jeweils rundherum einen Rand abschneiden und so den



Durchmesser um ca. 1 cm verkleinern. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen. Auf 5 Kuchenböden mit der Buttercreme jeweils außen einen Kreis spritzen.

 Für die Frischkäsecreme die Himbeerkonfitüre mit Frischkäse glattrühren, innerhalb der Buttercremeringe auf den Böden verstreichen. Erst zwei der größeren Böden, dann die beiden kleineren Böden, anschließend einen größeren Boden aufeinander stapeln. Mit dem sechsten Boden abdecken. Die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

 Für die Verzierung die Torte mit einer dünnen Schicht blauer Buttercreme einstreichen und nochmal kurz kalt stellen, damit diese fest wird. Danach eine weitere dünne Schicht Buttercreme aufstreichen. Die Schokoeier halbieren und für die „Fault Line“ seitlich innerhalb der entstandenen Stufe andrücken. Übrige Buttercreme auftragen, mit einem Spachtel glatt streichen, Reste entfernen. Beeren (und nach Belieben Osterdeko) auf der Torte verteilen.

 Den Backkakao mit etwas Wasser verrühren, mit einem Pinsel die Kontur an der „Fault Line“ aufpinseln. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.



Polenta-Muffins mit Gemüse

FÜR 12 STÜCK

150 g würziger Hartkäse
(z.B. Parmesan oder Pecorino)
100 g Babyblattspinat
1 Zwiebel
1 Zucchini
100 g Weizenmehl für Pasta (Type 00)
2 TL Backpulver
50 g Polenta (Maisgriss)
120 ml Milch
12 Strauch-Kirschtomaten
Außerdem: Papiermanschetten
für die Muffinsform

 Den Käse reiben. Den Spinat waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben hobeln.
 Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Mehl, Backpulver, Polenta, Käse, Zwiebelwürfel, Spinat und die Milch gut verrühren und ca. 15 Min. quellen lassen.

 Die Papiermanschetten in die Mulden eines Muffinblechs legen. Zucchini-scheiben um den Rand legen und den Teig mit einem Löffel gleichmäßig darin verteilen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und mittig in den Teig drücken.
 Die Muffins im Ofen in 20–25 Min. goldgelb backen. Sie schmecken lauwarm, aber auch abgekühlt.





Biskuitbär mit Creme

FÜR 1 SPRINGFORM
(26 CM Ø; 12 STÜCKE)

Für den Biskuit:

5 Eier (M)
120 g Zucker
120 g Weizenmehl (Type 550)
30 g Speisestärke

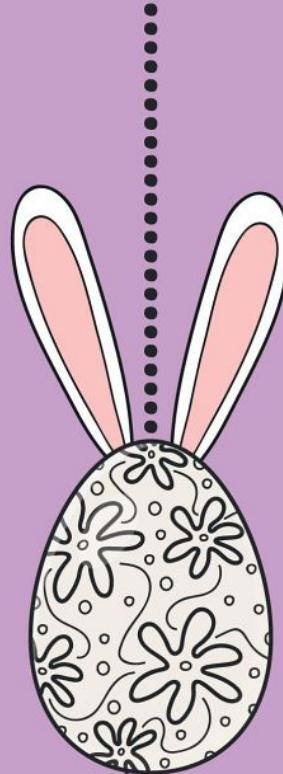
1 TL Backpulver

Für die Creme:

200 g Sahne
1 Pck. Sofort-Gelatine
400 g Frischkäse, natur
50 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
80 g Kokosraspel

Zum Dekorieren:

Weichlakritze (Katzenpfötchen)
weiße Lebensmittelfarbe
Joghurt-Fruchtgummis, rosa
Schnurrharen und Ohren aus Papier
(oder Esspapier)



Backofen auf 170°C vorheizen.
Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und das Eiklar steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver darüber sieben und zusammen mit dem Eischnee unterziehen. Die Masse in die Form füllen und im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. abkühlen lassen. Den Biskuit aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Für die Creme die Sahne steif schlagen. Die Sofort-Gelatine dabei einrieseln lassen. Den Frischkäse mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft cremig rühren, die Schlagsahne unterheben.

Den Biskuit mittig halbieren. Eine Hälfte mit Creme bestreichen, die zweite Hälfte auflegen. Einen Streifen Butterbrot-papier in passender Größe mit etwas Creme bestreichen, den Kuchen aufstellen, auf die Creme setzen, für mind. 1 Std. kaltstellen.

An einer Seite ein Stück Kuchen abschneiden, sodass die Optik des Hasenkopfes entsteht. Rundherum mit der übrigen Creme einstreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Nach Bedarf kaltstellen.

Die Lakritz-Katzenpfötchen halbieren und als Augen anbringen. Mit weißer Lebensmittelfarbe bemalen. Den Joghurt-Fruchtgummi halbieren, als Nase auflegen. Papier (oder Esspapier) in feine Streifen schneiden und als Schnurrhaare auflegen. Die Ohren aus Papier schneiden und den Hasen damit fertigstellen.

Bunt gefüllte Ostereier



 Die Eier in ca. 10 Min. hartkochen, abschrecken und pellen. Jeweils die Spitze im oberen Drittel (glatt oder zackig) abschneiden, das Eigelb mit einem Teelöffel herauslösen. Eigelbe mit Frischkäse und Zitronensaft glatt verrühren. Ist die Creme zu fest, ein wenig Wasser ergänzen.

 Kräuter abbrausen, trocken schütteln, einen Teil zum Garnieren beiseite legen, den Rest fein hacken. Die Rote Bete abtropfen lassen und sehr fein würfeln.

 Die Creme in 3 Portionen teilen. Unter eine Portion das Currysauce rühren,

unter den zweiten Teil die Kräuter und unter den dritten Teil die Rote Bete. Creme jeweils mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Hilfe eines gezackten Spritzbeutels jeweils in die Eier füllen. (dazu am besten in Eierbecher oder auf ein Sprossen-Bett stellen.)

 Kresse vom Beet schneiden, Sprossen abbrausen und trocken tupfen. Eier nach Belieben mit den übrigen Kräutern, den Sprossen und der Kresse garnieren.

TIPP: Sollte Creme übrig bleiben, diese z.B. in Tüffs dazuspritzen oder auf Rösti servieren.

FÜR 8 PERSONEN

16 Eier (M)
200 g Frischkäse, natur
2 EL Zitronensaft
1 Handvoll Gartenkräuter
(z.B. Kerbel, Dill, Schnittlauch)
50 g Rote Bete (gegart, vakuumiert)
1 TL Currysauce
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Kästchen Kresse
1 Handvoll Sprossen





So ein Kranz, der kann's einfach! Oder sorgt das üppige Gebinde nicht auch bei Ihnen auf Anhieb für Ostergefühle? Die Kunst liegt in der Kombination. Diverse Grünnuancen und Blattformen setzen Ton in Ton gehaltenen Blüten toll in Szene.



Auf weiches Moos gebettet und in Gesellschaft von Birken- und Heidelbeerzweigen fühlen sich Tulpen und Ostereier gut aufgehoben. Die Glasglocke bietet ihnen Schutz – darüberhinaus aber auch die Möglichkeit, einen kleinen handgeschriebenen Gruß anzubringen: Frohe Ostern!



Von wegen alte Schachtel! Dieser Eierkarton erhält einen himmelblauen Anstrich und kommt als Tischdeko noch einmal groß raus – bestückt mit Hasenkeksen, Blümchen und mit zwei wirklich liebreizenden Eierköpfen. Hühnereier dazu auspusten und mit Filzstift ein Gesicht aufmalen.



Ostern ohne Überraschung?
Kommt uns gar nicht in die
Tüte! Was auch immer es zu
verpacken gibt, findet in den
selbst gebastelten Beuteln
Platz. Dazu schlichte weiße
Butterbrottüten am oberen
Ende so einschneiden, dass
lange Hasenohren entstehen,
Gesicht aufmalen, befüllen,
verschnüren – fertig!





Schnelle Ostertorte

FÜR 1 TORTE

(CA. 26 CM Ø; 12 STÜCKE)

2 Pck. Vanille-Puddingpulver

(zum Kochen)

750 ml Milch

5 EL Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

250 g Butter, zimmerwarm

1 Wiener Boden, 3 Schichten

(Fertigprodukt; ca. 400 g)

250 g dunkle Fruchtkonfitüre

(z.B. schwarze Johannisbeere)

Für die Verzierung:

Dragée-Eier

gehackte Pistazien

Glitzer-Tortendekor

Schoko-Mürbeteiggebäck (österreichische

Motive) mit Royal Icing (vom Konditor)

 Für die Creme einen Pudding aus Puddingpulver, Milch, Zucker und Vanillezucker zubereiten (gemäß der Packungsanleitung) und abkühlen lassen. Dabei mit Folie abdecken, damit der Pudding keine Haut bekommt.

 Die Butter schaumig schlagen und den Pudding esslöffelweise unterrühren.



Zwei Böden mit Konfitüre bestreichen, jeweils 1/3 Buttercreme darauf verstreichen. Torte am Rand und auf der Oberfläche mit der restlichen Buttercreme bestreichen, dann für ca. 1 Std. kalt stellen.

 Zum Servieren die Torte mit Dragée-Eiern, Pistazien, Zuckerdekor und mit österreichischem Mürbeteiggebäck verzieren.



Pfannkuchentorte mit Räucherlachs

FÜR 8 PERSONEN

100 g Weizenmehl (Type 405)

100 g Buchweizenmehl

350 ml Milch (1,5 % Fett)

Salz

3 Eier (M)

2 EL Pflanzenöl

2 Handvoll Gartenkräuter (z.B. Kerbel, Dill, Basilikum, Schnittlauch)

200 g Sahne

400 g Frischkäse, natur

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Zitronensaft

abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Biozitrone

200 g Räucherlachs, in Scheiben

1 Handvoll essbarer Blüten

zum Garnieren

 Beide Mehle mit der Milch und einer Prise Salz glatt rühren. Die Eier untermischen und den Teig ca. 10 Min. ruhen und ausquellen lassen.

 Eine Pfanne mit Öl auspinseln und auf mittlerer Hitze den Pfannenboden dünn mit Teig ausgießen. Pfannkuchen auf beiden Seiten in jeweils 1–2 Min. leicht goldbraun braten. Auf diese Weise ca. 8 Pfannkuchen (20 cm Ø) ausbacken. Auf einen Teller stapeln und abkühlen lassen. Abgedeckt mind. 30 Min. kaltstellen.

 Für die Füllung die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Schnittlauch in feine

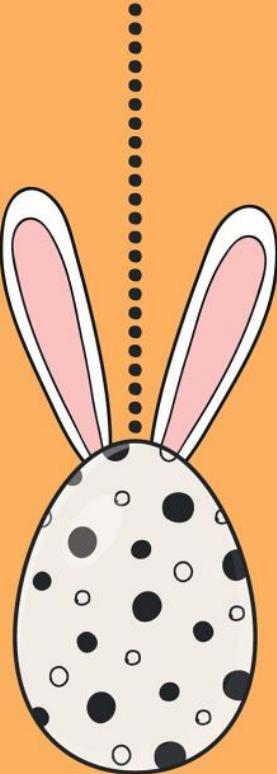
Röllchen schneiden. Ein paar Kräuterblätter und Schnittlauchhalme zum Garnieren beiseite legen. Die Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb kurz glattrühren und abschmecken. Die Schlagsahne unterheben. Ein wenig von der Creme abnehmen und in einen Spritzbeutel füllen. Nach Bedarf kaltstellen.

 Die übrige Creme auf die Pfannkuchen streichen und mit dem Räucherlachs (grob zerpfückt) belegen. Zu einer Torte zusammensetzen und mit einem letzten Pfannkuchen abschließen. Mit Creme-Tuffs, evtl. noch ein paar Lachsstreifen, frischen Kräutern und bunten Blüten garnieren.





Mini-Crostata mit Pistazien-Creme



FÜR 8–10 STÜCK (CA. 12 CM Ø)

Für den Teig:

250 g Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei

1 Eigelb

500 g Weizenmehl (Type 550)

Für die Füllung:

200 g Pistazienkerne
200 g Cashewkerne
200 ml Milch
600 g Sahne
90 g brauner Zucker
2–3 Msp. Tonkabohnenabrieb
6 Eigelb

2 EL Puderzucker

Außerdem: Fett für die Formen, Mehl
zum Arbeiten

 Butter, Zucker, Vanillezucker, das Ei, das Eigelb und das Mehl zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 15 Min. kalt stellen.

 Pistazien und Cashewkerne in einer Küchenmaschine oder im Blitzhacker portionsweise fein zerkleinern. Milch, Sahne, Zucker und Tonkabohnenabrieb in einem Topf erhitzen. Die Pistazien-Cashewkernmischung zufügen, aufkochen und für ca. 5 Min. ziehen lassen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben, die heiße Pistazien-Cashewkern-Sahne langsam dazu gießen, dabei alles sorgfältig verrühren.

 Den Backofen auf 180 °C vorheizen, die Förmchen einfetten. 2/3 des Tei-

ges auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen, die Förmchen damit auslegen und den Boden jeweils mit einer Gabel mehrfach einstechen.

 Die Pistazien-Cashewkern-Mischung einfüllen, in den Ofen schieben und 10 Min. anbacken. Die Backofentemperatur auf 140 °C reduzieren und die Mini-Crostata ca. 30 Min. backen.

 Den restlichen Teig ausrollen, in dünne Streifen schneiden. (Alternativ kann man auch dekorative Formen ausstechen.) Die Crostata aus dem Ofen nehmen, mit Teigstreifen oder -figuren verzieren und in weiteren ca. 25 Min. fertig backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Lachsfilet in Blätterteig

FÜR 4 PERSONEN

300 g junger Blattspinat
Salz
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal)
500 g Lachsfilet (ohne Haut)
Pfeffer aus der Mühle
1 Ei
250 ml Fischfond
200 g Sahne
60 g frischer Meerrettich
1 TL Rosa Pfefferbeeren



Den Spinat waschen und verlesen. Dann in Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und gut ausdrücken. Schalotten und Knoblauch abziehen, beides hacken. In einer Pfanne im heißen Öl in 3–4 Min. weich dünsten. Unter den Spinat mischen, mit Salz abschmecken.



Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Blätterteig entrollen. Auf eine Hälfte etwa die Hälfte des Spinats legen (in der Größe der Lachsstücke), dabei einen Rand frei lassen. Lachs trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf das Spinatbett legen und mit dem übrigen Spinat bedecken. Das Ei trennen. Die Teigränder mit Eiweiß bepinseln, die zweite Teighälfte über die Füllung schlagen. Rundherum die Ränder (mit einer Gabel) gut andrücken und evtl. in Form

schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Teig mit Eigelb bepinseln und mit der Messerspitze nach Belieben leicht einkerben oder Muster einritzen. Einige Male einstechen, damit der Dampf entweichen kann. Im vorgeheizten Backofen in ca. 25 Min. goldbraun backen.



Für den Schaum den Fischfond mit der Sahne in einem Topf mischen, erhitzen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Den Meerrettich schälen und reiben. Etwa die Hälfte zur Sahne geben und kurz vor dem Servieren schaumig mixen. Nach Belieben mit Salz abschmecken.

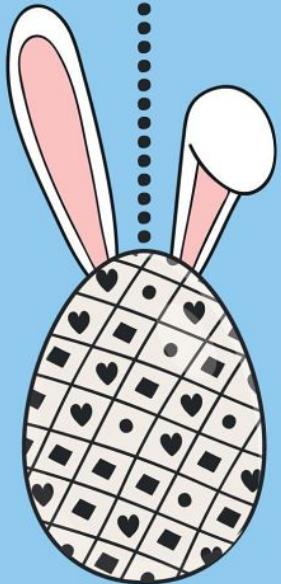


Zum Servieren den Blätterteiglachs aufschneiden, mit Meerrettichschaum anrichten, mit dem übrigen Meerrettich und mit Rosa Pfefferbeeren garnieren.





Eierlikörkuchen mit Nougat-Swirl



FÜR 1 KASTENFORM

(30 CM, CA. 15 STÜCKE)

250 g Butter, zimmerwarm

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

200 g Eierlikör

250 g Weizenmehl (Type 550)

1 Pck. Backpulver

170 g Nuss-Nougat-Creme

30 g Kakao

30 g gehackte Mandeln

2 EL Puderzucker

Außerdem: Fett und Mehl für die Form



Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
Die Kastenform fetten und mit Mehl ausstäuben. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren, dann den Eierlikör unterrühren.



Mehl und Backpulver mischen, zügig unterrühren und etwas mehr als die Hälfte des Teigs in die Backform füllen. Nuss-Nougat-Creme, Kakao und die Mandeln unter den restlichen Teig rühren, auf den

hellen Teig geben und mit einer Gabel leicht durchmarmorieren. Den Kuchen im Ofen in 50–60 Min. backen (Stäbchenprobe!). Falls der Kuchen vor Ende der Backzeit zu dunkel wird, evtl. mit Backpapier abdecken.



Den Kuchen ca. 15 Min. in der Form abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Zum Servieren mit dem Puderzucker bestäuben.



Stängel abgebrochen? Kein Grund, den Kopf hängen zu lassen! In Küche und Keller finden sich doch bestimmt Mini-Vasen und Gläschen, in denen die Blütenköpfe Platz finden und noch lange Freude bereiten können – egal, ob im kleinen Kreis oder wie hier in größerer Runde.

Auf einem schlchten Untergrund, wie hier auf dem dunkelbraunen Kranz aus ungeschälten Weidenruten, kommt die Leuchtkraft von Tulpen und Narzissen erst richtig zur Geltung. Stängel einkürzen und die Blütenköpfe einfach zwischen die Ruten stecken, evtl. mit Wasserröhrchen versehen.





Sieht die Festtagstafel nicht aus wie aus dem Ei gepellt? Naturfarben geben den Ton an. Jeden Teller zieren mit Federn bestückte Ostereier aus Golddraht. Kerzen in Eiform nehmen auf selbst gefädelten Untersetzen aus Holzkugeln Platz. Und Blumen – die stehen im Mittelpunkt.





Anna, wie schön, dass Du da bist. Auf Dich haben wir uns besonders gefreut! Damit Ihre Festtagsgäste sofort wissen, wo sie sich hinpflanzen dürfen, werden Platzkärtchen beschriftet, z.B. Geschenkanhänger, montiert an Saattöpfchen, die als Osternest ausstaffiert werden.

Lammkotelets mit Kräuterkruste



-  Die Süßkartoffeln schälen, grob zerkleinern und in Salzwasser in ca. 20 Min. garen.
-  Den Backofen auf 140°C vorheizen. Lammkarrees trocken tupfen, parieren (Sehnen, Silberhaut, Fett entfernen), mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im heißen Öl rundherum braun anbraten. Auf den mit Backpapier belegten Gitterrost legen und im Ofen in ca. 20 Min. rosa gar ziehen lassen (je nach Dicke länger oder kürzer).
-  Die Milch erhitzen. Die Süßkartoffeln abgießen, durch die Kartoffelpresse drücken. Mit heißer Milch und 40 g Butter cremig rühren. Das Süßkartoffelpüree mit Zitronensaft und etwas Salz abschmecken.

-  Für die Kruste die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Jeweils einen kleinen Teil zum Garnieren beiseitelegen. Vom Rest die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Pinienkerne ebenfalls fein hacken. Mit den Kräutern, der übrigen Butter und den Semmelbröseln vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf dem Lammfleisch verteilen und dann unter dem zugeschalteten Grill einige Minuten goldbraun grillen. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.
-  Zum Servieren evtl. in die einzelnen Kotelets zerteilen. Mit dem Püree auf Tellern anrichten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit Kräutern garnieren.

FÜR 4 PERSONEN

800 g Süßkartoffeln
Salz
2 Lammkarrees (à ca. 600 g)
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Pflanzenöl
200 ml Milch (1,5 % Fett)
80 g Butter, zimmerwarm
1–2 TL Zitronensaft
1 Handvoll Kräuter
(z.B. Petersilie, Minze)
30 g Pinienkerne
2 EL Semmelbrösel
Meersalzflocken
Außerdem: Backpapier





Ostertorte mit Eierlikör-Pudding

FÜR CA. 16 STÜCKE

Für den Eierlikör-Pudding:

3 Blatt weiße Gelatine
2 Pck. Puddingpulver (Sahne oder Vanille; zum Kochen)
4 EL Zucker
250 ml Milch
250 ml Eierlikör
600 g Sahne

Für den Biskuitteig:

4 Eier
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
90 g Weizenmehl (Type 550)
½ TL Backpulver

Für die Verzierung:

Esspapierblüten
gehackte Pistazien
Zuckereier
Außerdem: Spritzbeutel

Für den Eierlikör-Pudding die Gelatine einweichen. Aus dem Puddingpulver nach Packungsanweisung mit Zucker, jedoch mit Milch, Eierlikör und 200 g Sahne einen Pudding kochen. Die Gelatine ausdrücken und im nicht zu heißen Pudding unter Rühren auflösen. Den Pudding in eine Schüssel füllen, die Puddingoberfläche mit Frischhaltefolie belegen und den Pudding erkalten lassen.

3 Bögen Backpapier vorbereiten. Auf jeden Bogen ein Osterei (ca. 30 cm lang und im unteren Bereich ca. 22 cm breit) aufzeichnen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Für den Biskuitteig die Eier ca. 1 Min. schaumig schlagen. Den Zucker mit dem Vanillezucker mischen, dazugeben und weitere 2 Min. schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, kurz unterrühren. Den Teig in einen-Spritzbeutel oder großen Gefrierbeutel geben und eine

etwa 1 cm breite Ecke abschneiden. Mit jeweils ca. 1/3 des Teigs die Umrandung und ein inneres Oval für jedes Ei aufspritzen. Den Zwischenraum mit Teig ausfüllen. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten. Jedes Teig-Ei mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und im vorgeheizten Backofen nacheinander in jeweils ca. 10 Min. backen. Das Gebäck mit dem Backpapier auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Die übrige Sahne (400 g) steif schlagen. Den Pudding glatt rühren, die Sahne unterheben, die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sternfüllung füllen und ca. 1/3 der Creme als Tupfen auf ein Gebäck-Ei spritzen. Den zweiten Boden auflegen und wieder ca. 1/3 der Creme aufspritzen. Den dritten Boden auflegen, die übrige Creme darauf spritzen. Die fertige Torte für mind. 3 Std., am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Torte nach Wunsch mit Espapierblüten, Pistazien und Zuckereiern garnieren.





Käsecracker mit Ajvar-Quark

FÜR 4 PERSONEN

200 g würziger Käse (z.B. Gruyère)

200 g Weizenmehl (Type 550)

120 g Butter

1 Ei

Salz

Schwarzkümmel zum Bestreuen

grobes Kräutersalz

200 g Sahnequark

2–3 EL Ajvar

Pfeffer aus der Mühle

 Den Käse reiben. Mehl, Butter, Ei und $\frac{3}{4}$ TL Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zur Rolle (ca. 40 x 4 cm) formen, in Folie wickeln und ca. 30 Min. ins Gefrierfach legen.

 Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf das vorbereitete Backblech geben, mit dem Schwarzkümmel

und Kräutersalz bestreuen und im Ofen in 10–15 Min. goldbraun backen. Kurz auf dem Backblech auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen..

 Den Sahnequark mit dem Ajvar verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und als Dip zu den Crackern servieren.

 **Tipp:** Die Cracker kann man gut auf Vorrat backen. In einer Gebäckdose halten sie sich 1–2 Wochen.





Zuckersüße Oster-Pavlova

FÜR 1 TORTE

(CA. 18 CM Ø, CA. 20 CM HÖHE)

Für die Baiserböden:

4 Eier (M)

225 g feinster Zucker

2 TL Speisestärke

grüne Lebensmittelfarbe

(Pulver oder Paste)

Für Füllung und Deko:

450 g Schlagsahne

2 Pck. Sahnefestiger

Schaum-Eier (z.B. in Pastellfarben)

3 EL Eierlikör (nach Belieben)

 Für die Baiserböden auf Backpapier mithilfe entsprechender Teller, Tassen, Schüsseln oder Ausstechformen 7 Kreise mit den Durchmessern 5, 7, 10, 12, 15 und 18 cm aufzeichnen. Das Backpapier (mit der Schrift nach unten) auf Backbleche legen.

 Die Eier trennen. Die Eiweiß in eine hohe Schüssel geben und mit den Rührstäben des Handrührgerätes zuerst auf niedriger Stufe anschlagen, dann in 3–4 Min. sehr steif schlagen (man muss die Schüssel umdrehen können, ohne dass Eiweiß herausläuft!).

 Nach und nach esslöffelweise den Zucker unterschlagen (dauert 5–6 Min., der Eischnee muss immer wieder glänzend und dick werden.) Zum Schluss die Stärke vorsichtig mit einem Teigspatel unterheben. Eine Portion Eischnee abnehmen und mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Den Backofen auf 100°C Umluft vorheizen.

 Den weißen Eischnee in einen Spritzbeutel mit Tüle füllen. Dabei portionsweise arbeiten. Zuerst einen der mittelgroßen Böden auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen, um etwas Übung zu bekommen. Dabei den aufgemalten Kreis in Schlangenli-



nien rundherum ausfüllen. Beim Spritzen am besten jeweils das Backblech drehen. Nacheinander den Spritzbeutel immer wieder befüllen und die weißen Böden aufspritzen. Zuletzt den grün gefärbten Eischnee in den Spritzbeutel füllen und auf den kleinsten Kreis spritzen.

 Die Bleche in den Ofen schieben, die Eischneeböden in ca. 2 Std. mehr trocknen als backen. Zwischendurch die Backofentür öffnen, damit Dampf entweichen kann. Die fertig gebackenen Baiserböden aus dem Ofen nehmen, vom Backpapier lösen und auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen. Falls sie nicht sofort verarbeitet werden, in luftdicht verschlossenen Dosen an einem trockenen Ort aufbewahren.

 Zur Fertigstellung der Torte die Sahne mit den Rührstäben des Handmixers anschlagen, Sahnefestiger zugeben und die Sahne sehr steif schlagen. Baiserböden der Größe nach mit der Schlagsahne aufeinander schichten. Mit dem grünen Boden abschließen. Schaum-Eier rundherum in die Sahne setzen, einige Exemplare oben auf die Torte legen. Nach Belieben mit Eierlikör beträufeln und die Torte sofort servieren.



Schinkenbraten mit Honig-Glasur

FÜR 4 PERSONEN

1 kg gepökelter Schinkenbraten (mit Schwarte, z.B. aus der Hüfte)
1 TL Paprikapulver
½ TL Cayennepfeffer
2 EL Pflanzenöl
200 ml Orangensaft
2 EL Honig
400 g junge Bundmöhren
30 g Butter
Salz
½ TL Zucker
200 g grüne Erbsen (TK, aufgetaut)
3–4 Stiele Petersilie
1 EL Zitronensaft

 Den Backofen auf 160°C vorheizen. Den Schinkenbraten trocken tupfen, mit der Schwarte nach unten auf ein tiefes Backblech legen und etwas Wasser angießen. Paprikapulver, Cayennepfeffer und Öl vermengen und das Fleisch damit bestreichen. Im Ofen für ca. 1 Std. garen.

 Für die Glasur Orangensaft und Honig in einem Töpfchen verrühren, erhitzen und etwas einkochen lassen. Den Braten aus dem Ofen nehmen, wenden und die Schwarte abschneiden. Die Fettschicht rautenförmig einschneiden und mit Glasur bepinseln. Zurück im Ofen bei 180°C in ca. 45 Min. goldbraun fertig braten. Dabei regelmäßig mit Glasur bestreichen. Nach Bedarf zum Ende hin den Grill zuschalten.

 Die Möhren abbrausen und putzen, dabei nach Belieben etwas Grün stehen lassen. In einer Pfanne in der Butter mit wenig Wasser aufkochen. Mit etwas Salz und dem Zucker bestreuen, den Deckel auflegen und 2–3 Min. dünsten. Die Erbsen hinzufügen und offen unter Rühren 2–3 Min. glasieren. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Ein wenig zum Garnieren beiseitelegen und den Rest in feine Streifen schneiden. Unter das Gemüse mischen und mit Zitronensaft abschmecken.

 Zum Servieren den Braten in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit etwas Bratensaft beträufeln und mit der übrigen Petersilie garnieren.



So ein Osternest muss gar nicht immer mit Naschereien gefüllt sein. Aus Ranken, Ruten oder Reisig geformte Kränze, mit weichem Moos ausgebettet und mit Blüten, Federn und anderen Schätzen der Natur bestückt, bereiten jedem Gartengast die größte Freude.

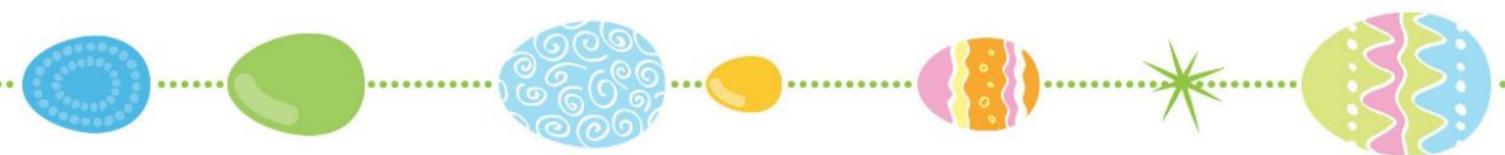




Ein bisschen Nostalgie schadet nie, wenn zu Ostern die Familie zusammenkommt und von guten alten Zeiten erzählt. Passend dazu werden die Eier schlicht und schön mit Motiven aus der „Häschenschule“ verziert. Rosa Schleierkraut, Schleifenband – fertig ist der Retro-Look.



Lust auf einen frischen Anstrich? Fangen Sie bei den Blumentöpfen an! Tongefäße gründlich säubern und anschließend wieder gut trocknen lassen, dann z. B. mit Acrylfarbe nach Wunsch colorieren. Nelken, Anemonen und Zauberglöckchen lieben das und der Osterhase ebenfalls!





Sie zaubern jedem ein Lächeln
ins Gesicht: Narzissen – oder
Osterglocken, wie die hübschen
Zwiebelblumen aufgrund ihrer
Blütezeit und Form auch heißen –
strahlen nicht nur wie die Sonne.
Sie sagen uns auch ganz deutlich:
Der Frühling ist endlich da!