



Mein Lieblings-Rezept

Dezember 2023

1,99 €
Österreich 2,30 €
Schweiz 3,90 sfr

DIE BESTEN REZEPTE VON LESERN FÜR LESER

25€
für Ihren Beitrag,
500€
für das Rezept
des Monats

PLÄTZCHEN-HITS

SPEZIAL



Sandras zitronige
Marmeladen-Sterne S. 52

FÜR JEDEN TAG



Ingeborgs Gulasch mit
Pflaumensoße S. 20

GUT BACKEN



Erikas Adventskranz-
Kuchen S. 54

Entenbrust mit Wirsing
und Polenta-Tannen S. 12



Das Beste für die FESTTAGE



80

schnelle und
einfache Gerichte



Machen Sie mit!
Facebook.com/Lieblingsrezept

MACHEN SIE MIT!

Hier gibt es die besten Rezepte von Lesern für Leser.

Jede veröffentlichte Einsendung belohnen wir mit **25 Euro**.

Der „Leser-Koch des Monats“ erhält ein Preisgeld von **500 Euro**!

Sie brauchen:

- 1 Ein **Foto** von sich (mind. 1 MB)
- 2 Ein **Foto** von Ihrem Lieblingsgericht (mind. 5 MB)
- 3 **Zutatenliste** und **Zubereitungsanleitung**
- 4 Ihren **persönlichen Tipp** zu Ihrem Rezept

So schicken Sie Ihre Fotos ein:



PER E-MAIL:

Schicken Sie uns Ihr Rezept per E-Mail an rezept@meinlieblingsrezept.net

LESER-KÖCHIN im November

Die **Nussecken** (S. 64 im November-Heft) haben die meisten Stimmen bekommen. Herzlichen Glückwunsch dazu von uns!

Alle Informationen zur Leserkoch-Abstimmung finden Sie auf S. 75

♥-lichen Dank an alle, die abgestimmt haben!

500 Euro gewonnen:

Mathilde Wagner



Titel: House of Food (1), privat (1); Leser-Koch: privat (2); Illustrationen: Shutterstock (1)

Für Sie im Heft:

- 2 Leser-Rezept des Monats
- 4 Rezept-Überblick

MONATS-IDEE

- 6 Festtags-Küche

FÜR JEDEN TAG

- 16 Hauptgerichte
- 22 Gut zu wissen
- 42 Süßes

FACEBOOK-LIEBLING

- 34 Ihr Gewinner
- 46 Neues auf dem Markt

SPEZIAL

- 48 Plätzchen

BACKEN

- 54 Kuchen & Torten
- 62 Gut zu wissen
- 64 Kleingebäck
- 70 Herzhaft
- 74 Vorschau & Impressum
- 75 Wahl des Leser-Rezepts



Folgen Sie uns auch auf Facebook!

„Mein Lieblings-Rezept“ im Abo:

Telefon: 040/32 90 16 16

Mo.–Fr. 8–20 Uhr; Sa. 9–14 Uhr

Für Fans!

FÜR JEDEN TAG

Zucchini-Auflauf, S. 25



PLÄTZCHEN-SPEZIAL

Nussnugat-Taler, S. 50



FESTTAGS-KÜCHE

Kartoffelsalat, S. 6

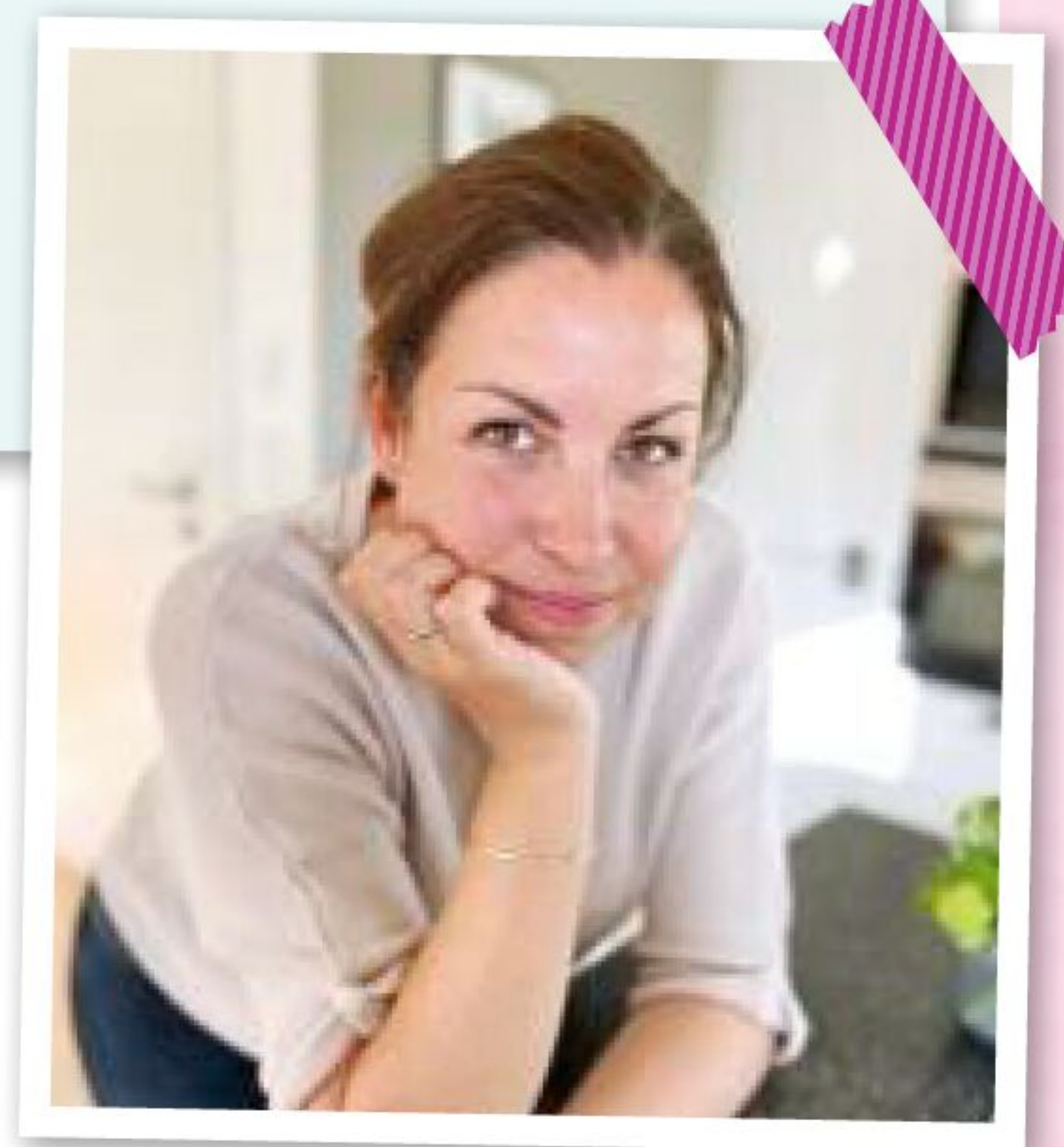


Liebe Leserin und lieber Leser,

Vorfreude ist die schönste Freude, und wir sind ganz erfüllt davon – jetzt, wo Weihnachten vor der Tür steht. Ein bisschen mehr Zeit für Familie und Freunde, ein bisschen mehr Zeit für entspanntes Ausprobieren in der Küche – festliche Rezepte für die Feiertage vom Braten bis zum Wild-Ragout (ab S. 6) oder auch köstliche neue Plätzchen-Kreationen (ab S. 48) für kuschelige Adventsstündchen geben Ihnen reichlich Inspiration für eine rundum genussliche Vorweihnachtszeit! Wir wünschen Ihnen ganz besinnliche Festtage voller Wärme und Zufriedenheit!

Ihre Viola Langehanenberg

Redakteurin „Mein Lieblings-Rezept“



FESTESSEN



Kartoffelsalat S. 6



Schweinefilets S. 7



Kartoffel-Suppe S. 8



Putenbrust S. 9



Hirschbraten S. 9



Rehragout S. 10



Grüne Bohnen S. 11



Fächerkartoffeln S. 11



Entenbrust S. 12



Fenchel-Salat S. 13



Lachs mit Paprika S. 13



Zimt-Pannacotta S. 14



Spekulatius-Parfait S. 15



Apfel-Dessert S. 15

FACEBOOK-LIEBLING:

Christstollen S. 34



FÜR JEDEN TAG



Huftsteak-Ragout S. 16



Coq au Vin S. 17



Gnocchi-Pfanne S. 19



Rindergulasch S. 20



Rotkohl-Steak S. 21



Zucchini-Auflauf S. 25



Rahmwirsing S. 26



Balsamico-Braten S. 27



Geschnetztes S. 29



Gefüllte Hack-Bälle S. 30



Tagliatelle S. 31



Kürbis-Salat S. 33



Tofu-Chopsuey S. 36



Blumenkohl-Stampf S. 37



Süßkartoffel-Suppe S. 39



Kürbis-Spätzle S. 40



Ofenlachs S. 41



Grieß-Knödel S. 42



Bratapfel-Kompott S. 43



Keks-Dessert S. 44



Süßkartoffel-Curry S. 18



Hühnersuppe S. 24



Gänsekeulen S. 28



Tsatsiki-Bowl S. 32



Veggie-Lasagne S. 38



Chicken Nuggets S. 41



Schoko-Küchlein S. 45

KEKSE



Marzipanbäume S. 48



Nuss-Männchen S. 49



Nussnugat-Taler S. 50



Heinerle S. 51



Puddingkipferl S. 51



Gefüllte Plätzchen S. 52



Honig-Lebkuchen S. 53



Elisen-Lebkuchen S. 53

BACKEN



Adventskuchen S. 54



Beerenkuchen S. 57



Feiner Nuss-Kranz S. 60



Marmor-Küchlein S. 65



Weihnachts-Salami S. 67



Blätterteig-Bäume S. 69



Thunfisch-Muffins S. 72



Kirsch-Vanilletraum S. 55



Winter-Schnitten S. 58



Blech-Lebkuchen S. 61



Kokos-Makronen S. 66



Nuss-Happen S. 68



Kräuter-Schnecken S. 70



Kürbis-Quiche S. 71



Domino-Kuchen S. 56



Linzer Torte S. 59



Brownies S. 64



Kokos-Makronen S. 66



Nuss-Happen S. 68



Kürbis-Quiche S. 71



Kräuter-Schnecken S. 70

EIN FEST FÜR GENIESSER

Mit köstlichen Vorspeisen, edlen Hauptgerichten
und himmlischen Desserts feiern wir
Weihnachten für die Sinne



Kartoffelsalat

👤 4 Pers. ⌚ 30 Min.

€ 1,80 p. P.

- 1,2 kg festkochende Kartoffeln • 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe • 1 rote Chilischote • 2 EL Öl
- 100 ml Weißweinessig
- 4 EL helle Sojasoße • 50 g Sweet-Chili-Soße • 200 g Kirschtomaten • 1 Bund Radieschen • 4 Lauchzwiebeln • 200 g Salatcreme
- Salz • Saft von ½ Limette
- 4 Wiener Würstchen • 4 EL Dijonnaise • Kresse zum Bestreuen (z. B. Shiso)

1 Kartoffeln in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Chili putzen, längs aufschneiden, waschen, entkernen und hacken. Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin ca. 1 Minute dünsten. Mit Essig, Soja- und Chilisoße ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln. Topf vom Herd ziehen. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und auskühlen lassen.

2 Tomaten und Radieschen waschen, halbieren bzw. in feine Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden. Salatcreme mit eingekochter Chilisoße verrühren, mit Salz und Limettensaft würzen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit angerührter Soße und übrigen Zutaten mischen. Mindestens 2 Stunden kühlen. Würstchen in Salzwasser erhitzen. Alles anrichten. Dijonnaise dazugeben, mit Kresse bestreuen.



Schweinefilets in Biersoße mit Klößen

👤 4 Pers. ⌚ 40 Min. € 2,40 p. P.



- 500 g Schweinefilet • Salz
- Pfeffer • Edelsüßpaprika
- 2 EL Öl • 4 Schalotten
- 2 Lorbeerblätter
- 330 ml Schwarzbier
- 300 ml Rinderbrühe
- 1 EL Tomatenmark
- Knoblauchpulver • Bockshornklee • 500 g fertiger Kloßsteig (Kühlregal)
- 3 Stiele Petersilie • 3 EL Soßenbinder • Alufolie

1 Fleisch abtupfen und in Scheiben schneiden, dann beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Öl erhitzen. Fleisch darin von beiden Seiten 2–3 Minuten scharf anbraten. In Folie wickeln und warm halten.

2 Schalotten schälen, fein würfeln und im Bratfett anschwitzen. Lorbeerblätter

kurz mitrösten, mit Bier und Brühe ablöschen. Tomatenmark unterrühren. Mit Knoblauch, Bockshornklee, Salz und Pfeffer würzen, ca. 10 Minuten köcheln. Kloßsteig zu Klößen formen und nach Packungsanweisung zubereiten. Petersilie waschen und hacken. Lorbeerblätter aus der Soße nehmen, Soße binden. Schweinefilet mit Klößen und Petersilie bestreut anrichten.



„Dazu gibt's Rotkohl, am liebsten selbst gemacht“

Julian Torlutter, Eckersdorf



Cremige Kartoffel-Suppe mit Mandeln



4 Pers. 40 Min. 1,20 p. P.

- 400 g mehligkochende Kartoffeln • 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe • 1 Platte (75 g) TK-Blätterteig • 20 g Butterschmalz • 100 g Mandelblättchen • Salz
- Pfeffer • 500 ml Gemüsebrühe • 100 g Schlagsahne
- ca. 1 TL flüssiger Honig
- ca. ½ TL schwarzer Sesam zum Bestreuen • 20 g Butter
- Thymian zum Garnieren
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier

1 Kartoffeln und Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken. Blätterteig auftauen.

10 g Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Mandelblättchen darin goldbraun rösten. 10 g Butterschmalz in den heißen Topf geben, Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. 75 g Mandelblättchen in die Suppe geben, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln.

2 Blätterteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 15 x 22 cm). Mit Ausstechförmchen Tannen-

bäumchen ausstechen. Bäumchen auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Honig bestreichen, mit Sesam bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 10 Minuten backen.

3 Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die übrigen Mandelblättchen in die Pfanne geben. Suppe in tiefen Tellern anrichten, Mandelbutter darauf verteilen, mit Thymian garnieren. Blätterteig-Honig-Bäumchen dazu reichen.



Putenbrust mit Preiselbeeren

🍷 6 Pers. 🕒 1 ½ Std. 💰 2,40 p. P.

- 2 Knoblauchzehen • 1 EL Edelsüßpaprika
- 1 TL Pfeffer • 2 EL Salz • 1 EL Thymian
- 1 Putenbrust (ca. 1 kg) • 3 EL Olivenöl • 1 Bio-Orange • 100 g Preiselbeeren • 5 Stiele Thymian • 8 Scheiben geräucherter Speck
- 1 Bratschlauch • Küchengarn

1 Knoblauch hacken. Paprika, Pfeffer, Salz und Thymian mischen. Fleisch erst mit Öl, dann mit Knoblauch und Gewürzen einreiben. Mit Küchengarn zubinden, in einen Bratschlauch geben. Orange in Spalten schneiden. Mit Preiselbeeren und Thymianstielen in die Putenbrust füllen. Bratschlauch verschließen, auf ein Backblech setzen. Im heißen Ofen (E-Herd: 170 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 1 Stunde backen.



„Kann heiß oder kalt serviert werden“

Kasia Sycik, Konin/Polen

2 Fleisch aus dem Schlauch nehmen, Garn entfernen und Fleisch mit Speck belegen. Im heißen Ofen (E-Herd: 190 °C/ Umluft: 170 °C) ca. 20 Minuten backen.



Hirschbraten mit Soße

🍷 6 Pers. 🕒 3 ½ Std. 💰 5,40 p. P.

- 2 Zwiebeln • 1 Möhre • 120 g Knollensellerie
- 2 EL Öl • 1 kg Hirschbraten • 1 TL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark • 150 ml Rotwein
- 200 ml Hühnerbrühe • 1 Lorbeerblatt
- ½ EL Wacholderbeeren • ½ EL Pfefferkörner
- 15 g Zartbitterschokolade • 1 EL Preiselbeeren (Glas)

1 Zwiebeln, Möhre und Sellerie würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten, herausnehmen. Gemüse im Bratfett andünsten, mit Puderzucker bestreuen, karamellisieren. Tomatenmark zugeben, kurz anrösten. Mit Rotwein ablöschen, köcheln. Brühe angießen, Fleisch zugeben und bei geringer Hitze (nicht kochen) ca. 2 ½ Stunden schmoren.



„Dazu passen Salzkartoffeln und Rotkohl“

Susan Schmidt, Altenburg

2 Lorbeer, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Schokolade und Preiselbeeren zugeben, weitere 30 Minuten schmoren. Fleisch in Scheiben schneiden, Soße passieren.



Rehragout mit Rahm-Rosenkohl

👤 6 Pers. ⌚ 1 ½ Std. 💰 5,00 p. P.

- 1 kg Rehkeule (ohne Knochen und Sehnen)
- 250 g Knollensellerie
- 1 Möhre • ¼ Stange Porree
- 1 Zwiebel • 2 Knoblauchzehen • 8 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner • ½ Zimtstange • 10 schwarze Pfefferkörner • je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 700 ml Rotwein
- 30 g Butterschmalz
- 1 TL Senf • 1 TL Tomatenmark • Salz • Pfeffer • 1 EL Johannisbeergelee • 1 EL Sojasoße • 4 Stiele Petersilie
- 100 g Schlagsahne

1 Am Vortag das Rehfleisch in Würfel schneiden und in eine Schüssel mit Deckel

geben. Sellerie, Möhre, Porree, Zwiebel und Knoblauch würfeln. Wacholder, Piment, Zimt und Pfefferkörner in einer Pfanne trocken rösten, dann in einen Teebeutel oder eine Gewürzkugel geben. Gemüse mit Rosmarin, Thymian, Gewürzbeutel und Wein zum Fleisch geben. Abgedeckt ca. 8 Stunden kalt stellen. Alles in ein Sieb abschütten, Flüssigkeit dabei auffangen.

2 Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Fleisch darin scharf anbraten. Senf, Tomatenmark und abgetropftes Gemüse zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürzbeutel, Kräuter, Johannisbeer-

gelee und Sojasoße zugeben. Aufgefangene Marinade und 500 ml Wasser zugießen. Ca. 5 Minuten kochen. Alles ca. 1 ½ Stunden schmoren.

3 Wenn das Fleisch gar ist, auf einen Teller legen. Gewürzbeutel und Kräuter entfernen und den Rest durch ein Passiergerät drehen. Soße einkochen. Zum Schluss Fleisch wieder dazugeben und kurz erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, die Blättchen grob hacken. Sahne halb steif schlagen. Ragout mit Sahne servieren und mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Rosenkohl und Spätzle.



Grüne Bohnen mit Senfbutter

👤 6 Pers. ⌚ 30 Min. 💶 1,00 p. P.

- 800 g grüne Bohnen
- 70 g weiche Butter
- 2 EL körniger Senf
- Saft von ½ Zitrone
- 1 TL Honig
- Salz • Pfeffer
- 4 Stiele Petersilie

1 Bohnen waschen, trocken tupfen und putzen. Butter mit Senf, Zitronensaft und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen.

2 Inzwischen Petersilie waschen und trocken schütteln. Bohnen in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit Butter-Senf-Mischung vermengen. In eine Schale füllen und mit Petersilie garnieren.



Fächerkartoffel-Auflauf

👤 8 Pers. ⌚ 1 Std. 💶 0,50 p. P.

- 1,5 kg kleine Kartoffeln
- 60 g Meersalzbutter
- 60 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 4 Zweige Rosmarin
- 4 Stiele Thymian

1 Kartoffeln gründlich waschen, trocken reiben und in sehr dünne Scheiben schneiden. Nebeneinander so in eine Auflaufform legen, dass die Kartoffelform erhalten bleibt. Butter und Öl in einen Topf geben und schmelzen. Gleichmäßig über die Kartoffeln träufeln. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 20 Minuten backen.

2 Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Nach ca. 20 Minuten Garzeit der Kartoffeln Rosmarin und Thymian, bis auf einige Zweige und Stiele zum Garnieren, darauf verteilen und den Auflauf weitere ca. 20 Minuten fertig garen. Anschließend aus dem Ofen nehmen. Vor dem Servieren mit den übrigen Kräutern garnieren.



Unser
TITEL-
REZEPT

Entenbrust mit Polenta-Bäumchen und Wirsing

👤 6 Pers. ⌚ 1 ¼ Std. 💰 5,70 p. P.



- Salz • 200 g Polenta
- 1 Wirsing (ca. 750 g) • 1 rote Zwiebel • 5–6 Entenbrust-filets (à ca. 175 g) • Zucker
- 1–2 EL Zitronensaft • 350 ml Gemüsebrühe • 250 g Mascarpone • Pfeffer
- 100 ml trockener Rotwein
- 100 g Cranberrys • ca. 1 EL + etwas Honig • 1 TL Speisestärke • 2 EL Butterschmalz
- Frischhaltefolie

1 1 l Wasser mit 1 TL Salz aufkochen. Polenta einrühren. Bei schwacher Hitze ca. 6 Minuten quellen lassen. In eine mit Folie ausgelegte Form (15 x 28 cm) streichen, auskühlen lassen, ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Wirsing und Zwiebel in Streifen schneiden. Haut der Filets einschneiden. Mit der Hautseite nach unten in eine Pfanne legen, ca. 8 Minuten braten. Filets salzen und auf der Fleischseite 1–2 Minuten braten. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 6 Minuten garen.

3 2 EL Entenfett in einem Topf erhitzen. Wirsing und Zwiebel darin anbraten. Mit 1 TL Zucker würzen, mit Zitronensaft und 250 ml Brühe ablöschen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Mascarpone einrühren, ca. 3 Minuten weiterköcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Rest Entenfett in der Pfanne, bis auf 1 EL, herausnehmen. Den Bratsatz mit Wein und 100 ml Brühe ablöschen. Cranberrys und Honig unterrühren. Ca. 5 Minuten köcheln. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, in die Soße geben, 1–2 Minuten köcheln, mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Entenbrust aus dem Ofen nehmen, zugedeckt ruhen lassen. Polentamasse aus der Form heben, in ca. 5 cm hohe Dreiecke schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Polenta-Ecken darin ca. 6 Minuten braten. Entenbrust in Scheiben schneiden. Mit Wirsing, Polenta-Ecken und Cranberrysoße anrichten.



Fenchel-Salat mit Sternen

👤 4 Pers. ⌚ 35 Min. 💰 1,50 p. P.

- 1 TK-Blätterteigplatte (10,5 x 19,5 cm)
- ca. 1 EL Milch • ca. 1 TL geriebener Parmesan
- 1 TL Sesam • 2 Fenchelknollen (ca. 600 g)
- 2 kleine säuerliche Äpfel (ca. 400 g)
- ca. 1 EL Zitronensaft zum Beträufeln
- je 100 g grüne und blaue kernlose Trauben
- 50 g Walnüsse • 1 EL Zucker • 100 g saure Sahne • 100 ml Apfelsaft • 2 EL Öl
- 3 EL Weißweinessig • Salz
- Pfeffer aus der Mühle • Backpapier

1 Blätterteig ca. 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Gefrierfach nehmen. Platte etwas dünner ausrollen. Mit Milch bepinseln und mit einem Stern-Ausstecher (ca. 1,5 cm Ø) ca. 28 Sterne ausstechen, auf ein mit Blech mit Backpapier legen. Mit Käse und Sesam bestreuen und im heißen Ofen (E-Herd: 220 °C/ Umluft: 200 °C) ca. 8 Minuten backen.

2 Fenchel in sehr feine Scheiben, Äpfel in feine Streifen hobeln. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Trauben längs halbieren. Nüsse mit Zucker und 2 EL Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen und karamellisieren. Auf ein Stück Backpapier geben, auskühlen. Saure Sahne mit Apfelsaft, Öl und Essig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fenchel, Äpfel und Trauben mit dem Dressing mischen.

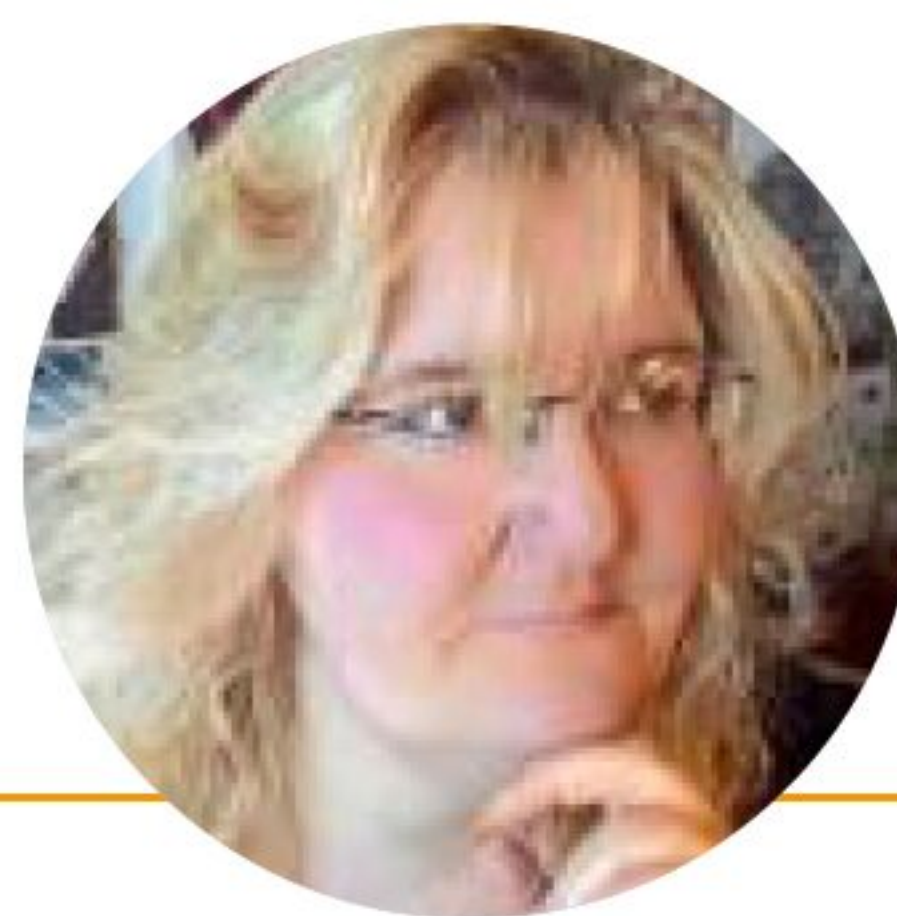


Lachs mit Schmor-Paprika

👤 2 Pers. ⌚ 20 Min. 💰 6,50 p. P.

- 3 rote Paprikaschoten • 1 TL + 1 EL Öl
- Salz • Pfeffer • 3–4 EL Sojasoße
- 1 große Zwiebel
- 150 g mittelalter Gouda
- 200 g Crème fraîche
- 2 Lachsfilets (à ca. 125 g)

1 Paprikaschoten vierteln. 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und Paprika darin langsam schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Sojasoße zugeben, Paprika herausnehmen, warm halten. Zwiebel würfeln, in die Pfanne geben und goldgelb dünsten. Gouda reiben. Zwiebel und Käse mit Crème fraîche verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



„Ein köstlich-leichtes Festessen“

Martina Oehmichen,
Neuwied

2 Lachs von beiden Seiten mit Salz würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Fisch darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten glasig braten. 1–2 EL Sojasoße zugeben. Lachs mit Paprika und Creme anrichten. Dazu passen Kartoffeln.



Zimt-Pannacotta mit Glühwein-Pflaumen

👤 4 Pers. ⌚ 35 Min. 💶 1,80 p. P.

- 450 g TK-Pflaumen oder 1 Glas (720 ml) Pflaumen
- 5 Blatt Gelatine
- 500 g Schlagsahne
- 2 Zimtstangen
- 40 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 200 ml Glühwein
- 5 TL Speisestärke
- 2 Schalenstücke von ½ Bio-Orange
- 1 TL Zimt
- Zimtstangen zum Verziern
- evtl. geröstete Mandelstifte zum Bestreuen

1 Pflaumen antauen lassen oder abgießen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Zimtstangen, Zucker und Vanilleextrakt

in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. 4 Dessertförmchen oder Tassen (ca. 7 cm Ø) mit kaltem Wasser ausspülen, nicht abtrocknen.

2 Gelatine ausdrücken und mit 3 EL Sahnemix verrühren, dann in Rest Sahne rühren. Zimtstangen entfernen und die Sahne in die Förmchen verteilen. Etwas abkühlen lassen, dann ca. 4 Stunden kalt stellen.

3 Glühwein in einem Topf erhitzen. Pflaumen zugeben und aufkochen. Speisestärke mit ca. 2 EL

Wasser verrühren und unter Rühren zu den Pflaumen geben. Orangenschale zugeben und alles ca. 8 Minuten köcheln. Glühwein-Pflaumen etwas abkühlen lassen. Dann Orangenschale entfernen.

4 Pannacotta mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen. Unterseite der Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen und die Pannacotta direkt auf Teller stürzen. Glühwein-Pflaumen neben der Pannacotta anrichten und alles leicht mit Zimt bestäuben. Mit Zimtstangen verzieren und nach Belieben noch mit Mandelstiften bestreut servieren.



Spekulatius-Parfait

🍰 12 St. ⌚ 7 Std. 💰 1,10 p. St.

- 4 Eier (Gr. M) • 200 g Zucker • 100 g Spekulatiuskekse • 50 g Pistazien • 400 g Schlagsahne • 500 g Pflaumen (Glas)
- 3 Päckchen Vanillezucker • 1 EL Amaretto
- 1 EL Speisestärke • Fett für die Form
- Frischhaltefolie

1 Eier trennen. Eigelb mit 130 g Zucker über einem warmen Wasserbad unter Rühren erwärmen (nicht kochen), sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen. Vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Spekulatius zerbröseln. Pistazien hacken. Schlagsahne steif schlagen, mit Spekulatius, bis auf etwas zum Garnieren, und Pistazien, bis auf etwas zum Garnieren, unter die Parfaitmasse heben. Eine längliche Kuchenform einfetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Parfaitmasse in die Form füllen und ca. 8 Stunden einfrieren.

2 Pflaumen mit Vanillezucker und Amaretto in einen Topf geben und erwärmen. Stärke mit 2 EL Wasser verrühren, unter die Pflaumen rühren und kurz aufkochen. Parfait vorsichtig aus der Form heben und auf einer länglichen Platte anrichten. Pflaumenkompott darübergießen, mit Pistazien und Spekulatiusbröseln garnieren und sofort servieren.



Apfeltraum-Dessert

🍰 8 St. ⌚ 20 Min. 💰 1,40 p. St.

- 8 säuerliche Äpfel • 1–2 TL Zimt
- 2–3 EL Honig • 1–2 EL Rum oder Amaretto
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 100 g Zucker • 1 frisches Eigelb (Gr. M)
- 450 g Schlagsahne

1 Äpfel waschen, schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. In einer heißen Pfanne mit Zimt und Honig andünsten. Rum oder Amaretto zugeben und unterrühren. Pfanne vom Herd nehmen.

2 Frischkäse, Zucker und Eigelb verrühren. Sahne mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen und unterheben. Masse über den Äpfeln verteilen.



„Wenn Kinder mitessen, Amaretto durch Mandelaroma ersetzen“

Anne Scherer, Michelbach

3 Acht Dessertgläser erst mit Zimtäpfeln, dann mit Frischkäsecreme befüllen. Dazu passt besonders gut ein Nusstopping aus karamellisierten Mandeln.

Leckeres für die Alltagsküche



Spaghetti mit Huftsteak-Ragout

👤 4 Pers. ⌚ 40 Min. 💶 2,90 p. P.

- 1 rote Zwiebel • 1 Stange Porree • 1 kleiner Knollensellerie • 2 Möhren • 1 Chilischote • 1 Knoblauchzehe
- 10 Stiele Petersilie
- 500 g Huftsteak
- Salz • Pfeffer • 5 EL Öl
- 250 g Spaghetti
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein • 300 g passierte Tomaten • Zucker
- 20 g gehobelter Parmesan

1 Zwiebel schälen, Porree waschen und putzen, beides in Ringe schneiden. Sellerie und Möhren schälen, in Stifte schneiden. Chilischote entkernen, würfeln. Knoblauch schälen, Petersilie waschen, beides hacken.

Fleisch grob würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin kurz, aber sehr scharf rundherum anbraten. Sofort aus der Pfanne nehmen. Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.

2 3 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel, Chili und Knoblauch darin dünsten. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten. Sellerie, Porree und Möhren zugeben, anrösten. Mit Rotwein ablöschen, einköcheln. Tomaten und etwas Nudelwasser zugeben, aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln. Fleisch samt

Bratensaft dazugeben, fertig garen. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Nudeln abgießen, mit Petersilie, bis auf etwas zum Garnieren, zur Soße geben. Mit Parmesan und Rest Petersilie bestreuen.



„Klappt auch mit
Rumpsteak, Entrecote
oder Filet“

Matthias Sessner, Wunstorf

Coq au Vin mit Gemüse

👤 4 Pers. ⌚ 1 ¾ Std. 💰 4,50 p. P.

- 4 Hähnchenschenkel • Salz
- Pfeffer • Edelsüßpaprika
- 2 EL Öl • 12 Schalotten
- 100 g Schinkenwürfel
- 2 Möhren • 250 g Champignons • 4 EL Cognac
- 300 ml Hühnerbrühe
- 300 ml Rotwein • 5 Stiele Petersilie • 2 Lorbeerblätter
- 3 Stiele Thymian
- 2 EL Mehl

1 Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Öl im Topf oder Bräter erhitzen und Fleisch darin rundherum

anbraten, herausnehmen. Schalotten und Speckwürfel im Bratfett anbraten. Möhren in Scheiben schneiden, mit Champignons zu Zwiebeln geben, anbraten. Fleisch wieder hineingeben, mit Cognac ablöschen. Brühe und Rotwein angießen.

2 Aus 4 Stielen Petersilie, Lorbeer und Thymian ein Sträußchen binden, in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, bei geringer Hitze ca. 75 Minuten köcheln.

3 Mehl mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, Soße damit binden. Kräuter entfernen. Rest Petersilie hacken, Hähnchen mit Petersilie bestreut servieren.



*„Dazu passen
Rösti und ein
grüner Salat“*

Charlotte Ewald, Graben-Neudorf



*Herrlich leichte
Feierabendküche!*



LECKER
VEGGIE

Indisches Süßkartoffel-Curry mit Kichererbsen

👤 2 Pers. ⌚ 45 Min. 💶 2,10 p. P.

- 1 große Süßkartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Ghee (oder Butterschmalz) • 100 g kleine Champignons
- 150 g Kichererbsen (Dose)
- 1 Dose (400 ml) stückige Tomaten • 400 ml Kokosmilch • 1 Limette
- 2 TL indische Gewürzmischung (z. B. von Gepp's)
- Curry • Kümmelpulver
- Salz • Pfeffer
- Chilipulver • Garam Masala
- 2 Stiele Koriander
- 1 TL Schwarzkümmel

1 Süßkartoffel schälen und mundgerecht würfeln. Zwiebel und Knoblauch

schälen, fein würfeln bzw. pressen. Ghee in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch zusammen mit den Champignons darin anschwitzen. Kichererbsen kalt abspülen, zufügen und kurz mitdünsten. Alles mit Tomaten und Kokosmilch ablöschen. Limette auspressen, Saft zufügen.

2 Indische Würzmischung in ein Teesieb geben und in die Soße hängen. Süßkartoffel zugeben und kräftig mit Curry, Kümmel, Salz, Pfeffer, Chili und Garam Masala würzen und ca. 20 Minuten köcheln. Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen

von den Stielen zupfen und hacken. Curry auf tiefe Teller verteilen, mit Schwarzkümmel und Koriander bestreuen. Nach Belieben mit Limettenscheibe garniert servieren.



„Wer keine Süßkartoffeln mag, nimmt normale Kartoffeln“

Leon Frank, Schwarzenbach a. d. Saale

Gnocchi-Pfanne mit Ofengemüse

👤 4 Pers. ⌚ 50 Min. 💶 2,40 p. P.

- 1 rote Paprika • 1 Zucchini
- 200 g Kirschtomaten
- 1 Aubergine • 3 Zwiebeln
- 100 g Champignons
- 6 EL Olivenöl • Salz • Pfeffer
- Edelsüßpaprika • Chiliflocken • Oregano
- Kräutermischung (z. B. „Frühlingskräuter“ von Knorr)
- 500 g frische Gnocchi (Kühlregal)

1 Paprika, Zucchini, Tomaten und Aubergine waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln

schälen, fein würfeln, Pilze putzen, halbieren oder vierteln. Alles mit 4 EL Olivenöl vermischen und mit Salz, Pfeffer, Paprika, Chiliflocken, Oregano und Kräutermischung würzen. In eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 35 Minuten garen.

2 Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi darin rundum goldbraun anbraten. Gnocchi mit dem

Ofengemüse vermengen und in tiefen Tellern anrichten.



„Das Gemüse lässt sich toll vorbereiten und bei Bedarf mit Gnocchi erwärmen“

Hanna Huppertz, Simmerath





DAZU PASST



Rindergulasch in Pflaumensoße

4 Pers. 2 Std. € 3,40 p. P.

- 500 g Rindergulasch
- 1–2 EL Butterschmalz
- 2 EL Sojasoße • Saft von ½ Zitrone • ca. 5 g Ingwer
- 12 Softpflaumen
- 1 EL brauner Zucker
- 250 ml Rotwein • 1 TL Senf
- 5 TL Pflaumenmus • Salz
- Pfeffer • 300 ml Wildfond
- evtl. 3–4 EL Soßenbinder

karamellisieren und alles mit Wein ablöschen. Senf und Pflaumenmus einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Fond angießen, aufkochen und das Gulasch zugedeckt ca. 1 ½ Stunden garen. Soße nach Belieben mit Soßenbinder andicken.

1 Gulasch mundgerecht würfeln. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit Sojasoße und Zitronensaft ablöschen. Ingwer schälen und darüberreiben. Pflaumen klein schneiden und zufügen. Zucker darüberstreuen, kurz



„Wir lieben Rotkohl und Kartoffelklöße dazu“

Ingeborg Schenkel, Geislingen

Wintersalat

Je ¼ Kopf Endiviensalat und Radicchio und ca. 200 g Feldsalat waschen und in Streifen schneiden. 2 Orangen schälen, weiße Haut vollständig entfernen. Filets aus den Trennhäuten lösen. Saft aus den Trennhäuten pressen und mit 3 EL Obstessig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. 3 EL Olivenöl unterschlagen. Salat mit Orangenfilets und Vinaigrette anrichten. Aus 200 g Doppelrahmfrischkäse 8 Nocken formen und darauf verteilen. Alles mit ca. 3 EL grob gemahlenem Pfeffer bestreut servieren.

Rotkohl-Steak mit Hackfleisch

👤 4 Pers. ⌚ 1 ¼ Std. 💰 2,60 p. P.

- 1 Kopf Rotkohl • 2 Knoblauchzehen • Saft von ½ Zitrone • 6 EL Olivenöl
- Salz • Pfeffer • 500 g Kartoffeln • 200 ml Milch
- 1 Prise Muskat • 30 g Butter
- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 klein gewürfelte Zwiebel
- 1 gewürfelte rote Paprika
- 150 ml Gemüsebrühe
- 50 g geriebener Gouda
- Backpapier

1 Rotkohl putzen, in vier ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit

Backpapier belegtes Blech legen. Knoblauch schälen, hacken und mit Zitronensaft und 5 EL Öl verrühren. Rotkohl damit bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 45 Minuten garen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Warme Milch, Muskat und Butter zufügen und cremig zerstampfen. Püree auf den Rotkohlscheiben vertei-

len. 1 EL Öl erhitzen. Hack darin anbraten. Zwiebel und Paprika kurz mitrösten. Brühe angießen und kurz köcheln. Hackmix auf den Rotkohl-Steaks verteilen und mit Käse bestreuen. Rotkohl weitere ca. 10 Minuten unter dem heißen Backofengrill rösten.



„Mit etwas Bratensoße und frischen Kräutern garnieren“

Christopher Brandt, Rödental



FÜR JEDEN TAG

Gut zu wissen

Blaukraut bleibt Blaukraut...

... und unser Klassiker zum Braten, aber auch als Rohkost im Salat oder zur Suppe verarbeitet: Rotkohl ist wunderbar vielseitig und dabei auch noch richtig gesund!

Frisch oder aus dem Glas?

Die Zubereitung von frischem Rotkohl braucht seine Zeit. Schneller und fast genauso gut geht's mit TK-Rotkohl, denn er enthält noch ähnlich viele Nährstoffe wie der frische Kohl. Am schnellsten ist Rotkohl aus dem Glas, hier ist allerdings häufig viel Zucker zugesetzt.

Clever verfeinert

Klassisch wird Rotkohl mit Zimt, Nelken und Lorbeer gewürzt. Doch auch Rotwein, Orangensaft und -marmelade, Johannisbeergelee sowie Backpflaumen passen toll zu dem Kraut. Obendrauf sorgen Anissamen, Balsamico-Creme oder gehackte Maronen für einen geschmacklichen Trumpf.

Rotkohl überraschend anders

In diesen vier Gerichten ist das beliebte Wintergemüse der Star

ROTKOHL-SUPPE MIT KOKOSMILCH



Für 4 Personen: 2 rote Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe schälen und würfeln. 600 g Rotkohl putzen, Strunk entfernen, klein schneiden. 2 Kartoffeln schälen und würfeln. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Rotkohl darin 4–5 Minuten andünsten. 2 Lorbeerblätter, 1 Gewürznelke, ½ TL Chiliflocken und 2 Wacholderbeeren zufügen. Mit 900 ml Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nelke, Wacholder und Lorbeer entfernen. 400 ml Kokosmilch zufügen und erhitzen. Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. 60 g Pistazienkerne grob hacken. Suppe mit 100 g Crème fraîche und gehackten Pistazien garnieren.

LAUWARMER THAI-NUDELSALAT



Für 4 Personen: 300 g Möhren schälen und in Streifen schneiden. 500 g Rotkohl putzen und in Streifen schneiden. 1 Bund Radieschen mit Grün waschen. Radieschen in Scheiben schneiden. 3 EL Sweet-Chili-Soße, 1 EL Fischsoße, 3 EL Sojasoße, Saft von 1 Limette und 2 EL Sesamöl verrühren. Mit Rotkohl mischen, durchkneten. Möhren und Radieschen unterheben. 250 g Asia-Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung garen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. 400 g Rinderhack darin krümelig braten. Hack mit 2 EL Sweet-Chili-Soße und 1 EL Sojasoße ablöschen. Kurz einkochen. Radieschengrün und 4 EL gesalzene Erdnüsse hacken. Nudeln mit Hack, Gemüse und Radieschengrün mischen. Mit Erdnüssen bestreuen.

ROTKOHL-BRATLINGE ZU KARTOFFELPÜREE



Für 4 Personen: 400 g Rotkohl putzen und in Streifen hobeln. Mit 1 TL Salz verkneten. 800 g Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Den Rotkohl ausdrücken und abtropfen lassen. Rotkohl, 3 EL Mehl, 2 EL Semmelbrösel, 2 Eier (Gr. M), 1 Eigelb (Gr. M) und 80 g Haferflocken vermengen. Ca. 8 Bratlinge daraus formen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Bratlinge darin von beiden Seiten je 3–4 Minuten braten. Auf ein Blech mit Backpapier geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 130 °C) ca. 15 Minuten garen. Kartoffeln abgießen. 100 g Butter und 300 ml Milch zugeben und zu einem Püree stampfen. Mit Salz und Muskat würzen. Dazu passen Rahmzwiebeln und gedünstete Birne.

ROTKOHL-SALAT MIT CASHEWKERNEN



Für 4 Personen: 2 Schalotten schälen und hacken. 100 ml Orangensaft, 4 EL Mandelmus, Schalotten und 2 EL Honig verrühren. 5 EL Öl unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. 600 g Rotkohl putzen, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Rotkohl mit 1 TL Salz und 1 EL Öl verkneten. 600 g Brokkoli in Röschen vom Strunk schneiden, in Salzwasser 3–4 Minuten garen. 80 g Cashewkerne ohne Fett goldbraun rösten. 3 Lauchzwiebeln waschen und diagonal in dünne Ringe schneiden. 2 Orangen filetieren, Saft dabei aus den Trennhäuten drücken. Rotkohl, Brokkoli, Cashewkerne, Lauchzwiebeln, Orangenfilets und -saft, 50 g Rosinen und ca. 2/3 Dressing mischen. Auf Tellern anrichten, mit Rest Dressing beträufeln.



Hühnersuppe mit Nudeln

👤 6 Pers. ⌚ 1 ¼ Std. 💶 1,60 p. P.

- 1 Zwiebel
- 1 Stück (3–4 cm) Ingwer
- 2 Hähnchenschenkel (à ca. 350 g)
- 3 l Hühnerbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 500 g TK-Suppengrün
- 250 g Nudeln (z. B. Fusilli)
- Salz • Pfeffer
- Edelsüßpaprika
- geriebene Muskatnuss
- getrockneter Liebstöckel
- 1 Prise Zucker
- 1 EL gehackte Petersilie

1 Zwiebel schälen und halbieren. Ingwer schälen. Hähnchenschenkel trocken tupfen. Die Hühnerbrühe, Lorbeerblätter, Ingwer,

Zwiebelhälften und Hähnchen in einen großen Topf geben und einmal aufkochen. Dann Hitze reduzieren und 30–40 Minuten köcheln.

2 Bei Bedarf den entstehenden Schaum abschöpfen. Fleisch aus der Brühe heben, die Haut abziehen und das Fleisch von den Knochen zupfen. Ingwer, Zwiebel und Lorbeerblätter aus der Brühe entfernen. Suppengrün und Fleisch in die Brühe geben, aufkochen und köcheln, bis das Gemüse bissfest ist. Nudeln zugeben und ca. 10 Minuten weiterköcheln, bis die Nudeln gar sind.

3 Hühnersuppe mit Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Liebstöckel und Zucker würzen. Gehackte Petersilie unterrühren. Suppe in kleinen Schälchen anrichten und sofort servieren.



„Schmeckt auch super mit frischem Suppengrün“

Torsten Merz, Hannover

Zucchini-Auflauf mit Nudeln und Kräutern

👤 4 Pers. ⌚ 50 Min. 💶 2,50 p. P.

- ca. 50 g Parmesan • 100 g Emmentaler • 300 g Nudeln (z. B. Fusilli) • Salz • 50 g Butter • 40 g Mehl • 500 ml Milch • 100 ml Weißwein
- je 2 TL getrockneter Oregano, Rosmarin, Thymian und getrocknetes Basilikum
- Pfeffer • geriebene Muskatnuss • 1 Glas (120 ml) schwarze Oliven
- 2–3 Zucchini • 2 Lauchzwiebeln • 4 Tomaten
- 150 g gekochter Schinken
- 125 g Mozzarella

1 Parmesan und Emmentaler reiben. Nudeln nach Packungsanweisung in

kochendem Salzwasser garen. Butter in einem Topf schmelzen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Milch unter Rühren zugießen, dann Wein, Kräuter und Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln.

2 Oliven, Zucchini und Lauchzwiebeln klein schneiden. Tomaten und Schinken würfeln. Nudeln abgießen, mit den vorbereiteten Zutaten in eine große Auflaufform geben. Soße darübergießen. Mozzarella in Scheiben schneiden, mit

Emmentaler auf dem Auflauf verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 20 Minuten goldbraun überbacken.



*„Gebratene Champignons
passen auch super in
den Auflauf“*

Maritta Hennig, Bautzen



*Schmeckt jedem
und ist fix gemacht*

FÜR JEDEN TAG

einfach & lecker



LECKER
VEGGIE

Rahmwirsing mit Räuchertofu

👤 2 Pers. ⌚ 40 Min. 💶 1,70 p. P.

- 400 g Wirsing
- 1 kleine Zwiebel
- 150 g Räuchertofu
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Kochcreme
- 1 TL Agavendicksaft
- Salz • Pfeffer
- ger. Muskatnuss
- 1 Bio-Zitrone

1 Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien, längs vierteln, Strunkteile herausschneiden. Wirsing in dicke Scheiben und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Tofu in ca. 1 cm große Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer beschichteten

Pfanne erhitzen. Tofu darin knusprig braten, herausnehmen und beiseitestellen.

2 Übriges Öl in die Pfanne geben, Wirsingstücke darin ca. 4 Minuten anbraten. Zwiebelwürfel zugeben und ca. 1 Minute glasig dünsten. Mit Weißwein und Sahne ablöschen, mit Agavendicksaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

3 Zitrone heiß abwaschen. Schale abreiben, Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Gemüse vom Herd nehmen und Zitronenschale und -saft unterrühren.




Tofuwürfel unterheben. Rahmgemüse auf Tellern anrichten und servieren. Dazu schmecken Falafel oder vegetarische Frikadellen.



„Wenn Kinder mitessen,
statt Weißwein einfach
Gemüsebrühe verwenden

Severin Walter, Förritzal

Saftiger **Balsamico-Braten**

 6 Pers.  3 ¼ Std.  3,80 p. P.

- 1–1,2 kg Rindfleisch (Schulterstück)
- Salz • Pfeffer
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Öl • 100 ml Balsamico-Essig
- 400 ml Fleischbrühe
- 100 g Schlagsahne • evtl. Speisestärke zum Andicken

1 Fleisch trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten

scharf anbraten. Zwiebel in den Topf geben und unter Rühren mitbraten.

2 Essig angießen und bei mittlerer Hitze einköcheln. Brühe und Sahne zugießen und den Braten zugedeckt bei niedriger Hitze 2 ½–3 Stunden schmoren. Fleisch aus dem Topf heben und in Stücke schneiden. Soße nach Bedarf mit Stärke andicken. Fleisch zurück in die Soße setzen. Dazu passen Kartoffeln und paniierter Rosenkohl.



„Auch klassisch mit Rotkohl und Klößen einfach köstlich“

Grit Fischer, Neudietendorf





OMAS
LIEBLING



„Dazu passen
Kartoffelklöße“

Hildegard Hühnel, Neufahrn

Gänsekeulen mit Rotkohl

4 Pers. 3 Std. € 6,60 p. P.

- 4 Gänsekeulen • Salz
- Pfeffer • 4 Zwiebeln
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Möhren • 2 Knoblauchzehen • 2 Zweige Rosmarin
- 300 ml Geflügelbrühe
- 1 kg Rotkohl • 1 Apfel
- 1 EL Öl • 2 EL Rotweinessig
- 2 l Gemüsebrühe
- 400 g Maronen (gegart; vakuumiert)
- 3 EL Stärke

1 Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Hautseite nach oben in einen Bräter legen. 100 ml Wasser angießen. Bei geschlossenem Deckel im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 90 Minuten garen.

2 Zwiebeln würfeln. Sellerie, und Möhren in Scheiben schneiden. Knoblauch halbieren. Bratfett der Gänsekeulen abgießen. Gemüse, Hälfte der Zwiebeln, Rosmarin, Geflügelbrühe zugeben. Mit Salz, Pfeffer würzen. Bei gleicher Temperatur ca. 60 Minuten ohne Deckel fertig garen.

3 Rotkohl in Streifen schneiden. Apfel würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Rest Zwiebeln darin andünsten. Rotkohl und Apfel hinzufügen, mitdünsten. Mit Essig, 200 ml Wasser und Gemüsebrühe ablöschen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca.

1 Stunde köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Gemüse und Fleisch aus dem Bräter nehmen, warmhalten. Die Soße durch ein Sieb gießen, in einem Topf mit Maronen mischen, aufkochen. Stärke in kaltem Wasser auflösen, Soße damit binden. Nochmals aufkochen und zu Keulen und Rotkohl reichen.

Putengeschnetzeltes mit Möhren und Champignons

👤 4 Pers. ⌚ 20 Min. 💶 2,30 p. P.

- 200 g Wildreis • Salz
- 1 große Zwiebel • 2 Möhren
- 400 g Champignons • 400 g Putenschnitzel • 1 EL Öl
- Pfeffer • 1 EL Mehl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 100 g Crème fraîche
- 2 TL Senf
- Kerbel zum Garnieren

1 Den Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Zwiebel würfeln. Möhren in Scheiben schneiden. Pilze vierteln. Fleisch in Streifen schneiden.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenstreifen darin ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel, Möhren und Pilze zufügen und kurz mitbraten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Brühe angießen und aufkochen.

3 Crème fraîche einrühren und 2–3 Minuten köcheln. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Wildreis abgießen und mit Putengeschnetzeltem auf Tellern anrichten. Mit

frischem Kerbel garniert servieren.



*„Geht schnell,
kostet nicht viel
und schmeckt!“*

Claus-Dieter Krug, Coburg





Supersaftig mit
Überraschungskern

Blumenkohl-Hack-Bälle mit Bacon

4 Pers. 30 Min. 4,80 p. P.

- 1 Blumenkohl • Salz
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln • 2 EL Öl
- 800 g gemischtes Hackfleisch • 2 Eier (Gr. M)
- 2–3 EL Semmelbrösel
- 1 TL scharfer Senf
- 1–2 EL italienische Kräuter
- Pfeffer • 14 Scheiben Bacon
- 300 ml Milch
- 200 g Edamer
- geriebene Muskatnuss
- Petersilie zum Garnieren

1 Blumenkohl in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abgießen, dabei Wasser auffangen. Röschen vom Strunk schneiden, Strunk aufbewahren. Knoblauch hacken. Zwiebeln würfeln. 1 EL Öl in

einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Hack mit Eiern, Semmelbröseln, Senf, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hack in 7 Teile teilen, je flach drücken, Blumenkohlröschen darauflegen und zu einem Ball verschließen. Mit je 2 Scheiben Bacon umwickeln.

2 Hackbällchen in 1 EL Öl rundherum ca. 10 Minuten braten. Blumenkohlstrunk klein schneiden, mit Milch, 100 ml Blumenkohlwasser und Edamer mischen. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und

Muskat würzen. Soße mit den übrigen Blumenkohlröschen zu den Bällchen geben und ca. 5 Minuten mitgaren. Petersilie hacken, auf die Hackbälle streuen. Mit Kartoffelspalten oder Salzkartoffeln servieren.



„Mit Schlagsahne anstelle von Milch wird die Soße noch sämiger“

Yvonne Fleischer, Mannheim

Tagliatelle mit Putengeschnetzeltem und Champignons

👤 2 Pers. ⌚ 20 Min. 💶 3,00 p. P.

- 250 g Tagliatelle • Salz
- 500 g Putengeschnetzeltes
- Edelsüßpaprika • 1 EL Öl
- 200 g Champignons
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikamark
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 g Schlagsahne
- 1 EL Frischkäse
- Pfeffer aus der Mühle

1 Tagliatelle in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Fleisch trocken tupfen und mit Salz und Paprika rundherum

würzen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin rundherum anbraten. Champignons putzen und in Scheiben schneiden, zum Fleisch geben und ca. 5 Minuten mitbraten. Tomaten- und Paprikamark dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen.

2 Schlagsahne und Frischkäse zugeben und unterrühren. Soße nochmals aufkochen. Tagliatelle

abgießen, zur Soße geben. Mit Pfeffer bestreut servieren.



„Tagliatelle mit Spinat oder Basilikum passen auch toll zur Soße“

Jaqueline Kruse, Bad Zwischenahn





Tsatsiki-Bowl mit eingelegten Putenwürfeln

👤 6 Pers. ⌚ 30 Min. 💶 2,50 p. P.

- 3 Knoblauchzehen
- 500 g griechischer Joghurt
- 5 EL Olivenöl und mehr zum Servieren • 2 Gurken
- Salz • Pfeffer
- 400 g Putenfilet
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Edelsüßpaprika
- 1 Kopf Eisbergsalat
- 3 Tomaten
- 1 rote Paprikaschote
- Schnittlauch zum Bestreuen

1 1 Knoblauchzehe fein hacken, mit Joghurt und 2 EL Olivenöl mischen. Eine Gurke schälen, grob raspeln und mit Salz bestreuen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen. Gurke gut ausdrücken und

zum Joghurt geben. Tsatsiki mit Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

2 Putenfilet würfeln. 2 Knoblauchzehen fein hacken und mit Oregano, Thymian und 2 EL Olivenöl verrühren, mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch darin wenden, 30–60 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

3 Eisbergsalat in Stücke schneiden, übrige Gurke, Tomaten und Paprika würfeln. In einer Schüssel erst Eisbergsalat, dann Gurke, Tomaten und Paprika schichten. Mit Tsatsiki abschließen.

4 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Fleisch auf dem Tsatsiki verteilen. Mit etwas Schnittlauch bestreuen und mit Olivenöl garnieren.



„Sofort servieren,
damit das Gemüse schön
knackig bleibt“

Vanessa Engler, Northeim

Kürbis-Salat mit Schinken, Rucola und Parmesan

👤 4 Pers. ⌚ 40 Min. 💰 2,00 p. P.

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis
- eventuell 1 kleine Chilischote
- 4 EL Olivenöl • Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 20 Scheiben Parmaschinken
- 125 g Rucola • 4 EL Balsamico-Essig
- 2 EL geröstete Kürbiskerne
- 50 g gehobelter Parmesan

1 Kürbis in grobe Stücke schneiden. Chili eventuell entkernen und hacken. In einer Schüssel mit Kürbis und 2 EL Öl vermischen, mit Salz

und Pfeffer würzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 40–45 Minuten backen.

2 Schinken in Stücke zupfen. Mit Rucola auf Tellern anrichten. Kürbis aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und auf den Tellern verteilen. Mit 2 EL Öl und Balsamico-Essig beträufeln und mit Salz und Pfeffer

würzen. Mit Kürbiskernen und Parmesan bestreut servieren.



„Tolle Vorspeise, mit frischem Brot wird ein Hauptgang daraus“

Susanne Bordt, Mannheim





LIEBLING

Dezember

IHR HABT BEI FACEBOOK ABGESTIMMT

Das ist euer Gewinner 🤔



Jeden Monat habt ihr die Chance, aus zwei Rezepten euren Favoriten zum Nachmachen zu wählen

Christstollen im Glas

👤 8 Pers. ⌚ 1 ½ Std. 💶 1,90 p. P.

- 200 g getrocknete Datteln
- 200 g getrocknete Feigen
- 150 g Mandeln • Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
- 6 EL Rum • 125 ml Milch
- 500 g Mehl • 1 Würfel (42 g) Hefe • 1 EL + 60 g Zucker
- Salz • 2 TL Stollengewürz
- 350 g Butter • 100 g Puderzucker • Fett und 3–4 EL gem. Mandeln für die Gläser

1 Datteln und Feigen fein würfeln, Mandeln grob hacken. Mit Zitronenschale

mischen, mit Saft und Rum beträufeln und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

2 Milch erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe hineinbröckeln und mit 1 EL Zucker und Milch verrühren. Ca. 20 Minuten ruhen lassen. 1 Prise Salz, 60 g Zucker, Gewürz und 250 g weiche Butter zum Vorteig geben und glatt verkneten. Früchte-mischung unterkneten. Ca. 1 Stunde gehen lassen.

3 8 Sturzgläser fetten und mit Mandeln ausstreuen. Teig durchkneten, in 8 Stücke teilen, in je ein Glas geben und andrücken. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 40 Minuten backen.

4 Übrige Butter schmelzen. Stollen herausnehmen und damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben. Sofort verschließen. Vollständig auskühlen lassen. Kühl gelagert 3–4 Wochen haltbar.

„Nicht Lafer, Lichter, Henssler, sondern Meier, Müller, Schulze!“

Jetzt kommt Mein Lieblings-Rezept ganz bequem jeden Monat zu Ihnen!



IHRE ABO-VORTEILE:

- ✓ Sie verpassen keine Ausgabe!
- ✓ Die Belieferung ist jederzeit kündbar!
- ✓ Urlaubsunterbrechung möglich!

GLEICH BESTELLEN:

 **018 06/36 93 36**

Mo.-Fr. 8-18 Uhr, Sa. 9-14 Uhr, 0,20 €/Anruf
aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf



www.bauer-plus.de/mein-liebblingsrezept

Hier finden Sie noch weitere interessante Angebote.

Informationen zu Ihrem Abonnement: Einzelheiten zu Ihrem Widerrufsrecht, AGB, Datenschutz und weitere Informationen unter:
www.bauer-plus.de/agb oder telefonisch unter 08 00/6 64 77 72 (kostenfrei). Das Angebot gilt nur in Deutschland. Preise inkl. MwSt.



Chopsuey mit Tofu

👤 4 Pers. ⌚ 30 Min. 💰 2,40 p. P.

- 100–150 g Räuchertofu
- 4 EL salzige Sojasoße
- 2 EL süße Sojasoße • 2 EL chinesisches 5-Gewürze-Pulver • 4 Knoblauchzehen
- 2 große Zwiebeln • 500 g Champignons • 2 große Möhren • 1 rote Paprikaschote • 200 g Zuckerschoten • 2 EL Öl • 200 ml Gemüsebrühe • 1 TL Srirachasoße oder Sambal Oelek • süßscharfer Ketchup
- 1 Prise brauner Zucker
- 1 TL Speisestärke

1 Tofu in dünne Scheiben schneiden, mit je 1 EL Sojasoße und 1 EL 5-Gewürze-Pulver vermengen, abgedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

2 Knoblauch hacken, Zwiebeln in Spalten, Pilze und Möhren in dünne Scheiben schneiden, Paprika würfeln, Zuckerschoten bei Bedarf halbieren.

3 Öl in einem Wok erhitzen und Tofu darin anbraten, Zwiebeln und Möhren zugeben und ca. 5 Minuten dünsten, dann Knoblauch, Paprika und Pilze zugeben, anbraten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und köcheln, bis das Gemüse bissfest ist.

4 Srirachasoße, Rest süße und salzige Sojasoße und Rest Gewürzmischung unterrühren, Zuckerschoten

zugeben und kurz mitgaren. Soße mit Ketchup und Zucker würzen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Soße damit binden. Dazu passen Mie-Nudeln oder Basmatireis.



„Das Gericht ist
vegan, kalorienarm
und superlecker!“

Michaela Küchler, Hannover

Blumenkohl-Stampf mit Chili

👤 4 Pers. ⌚ 1 Std. 💰 3,90 p. P.

- 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 1 gelbe Paprikaschote
- 400 g Kirschtomaten • 2 EL Olivenöl • 400 g Rinderhackfleisch • 200 ml Fleischbrühe • Salz • Pfeffer • Chiliflocken • 600 g Blumenkohl
- 300 g Kartoffeln • 200 ml Milch • 200 g Butter
- geriebene Muskatnuss
- Petersilie zum Garnieren

1 Zwiebel, Knoblauch und Paprika würfeln. Tomaten halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel,

Knoblauch und Paprika darin anbraten. Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Brühe angießen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Tomaten untermischen und leicht köcheln.

2 Blumenkohl in Röschen teilen. Kartoffeln in grobe Stücke schneiden. Beides mit Milch in einen Topf geben. Aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln. Dann zerstampfen. Butter untermengen, mit Salz und Muskat würzen. Mit

Chili auf Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen.



*„Für Extra-Gemüse
Porree, Möhren oder
Sellerie mitkochen“*

Pauline Mersmann, Billerbeck



FÜR JEDEN TAG

einfach & lecker



LECKER
VEGGIE

Vegetarische Lasagne mit Soja-Geschnetzeltem

👤 5 Pers. ⌚ 1 Std. 💶 1,70 p. P.

- 60 g Sojaschnetzel
- 60 g Sojasoße
- 3 EL Öl • 2–3 g Möhren
- 1 kleine Zwiebel • 1 Zucchini
- 1 Stange Porree • 2 EL Mehl
- 2 Dosen (à 400 ml) stückige Tomaten
- 100 g Champignons
- 1 Packung italienische Kräuter (TK)
- Salz • Pfeffer
- Zucker
- 120 g Lasagneplatten
- 125 g Gratinkäse

1 Sojaschnetzel in Sojasoße einweichen und ca. 15 Minuten quellen lassen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Schnetzel darin scharf anbraten. Möhren und

Zwiebel schälen, Zucchini putzen und alles würfeln. Porree waschen, putzen und in Ringe schneiden. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Mit Mehl bestäuben, Dosentomaten und 100 ml Wasser angießen. Alles ca. 5 Minuten köcheln, sodass das Gemüse noch bissfest ist.

2 Pilze putzen und in Scheiben schneiden, Rest Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin anbraten. Mit Kräutern und Sojaschnetzeln zur Soße geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Abwechselnd mit den Lasagneplatten (mit der Soße

beginnend) in eine Auflaufform schichten, mit einer Lage Soße abschließen und mit Gratinkäse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 35 Minuten backen.



*„Etwas würziger wird's
mit Parmesan anstelle
von Gratinkäse“*

Lutz Richter, Oranienburg

Süßkartoffel-Suppe mit Apfel

👤 4 Pers. ⌚ 50 Min. 💶 1,60 p. P.

- 700 g Süßkartoffeln
- 3 Äpfel • 1 Zwiebel
- 1 Stück (ca. 5 cm) Ingwer
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml Kokosmilch
+ mehr zum Garnieren
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1–2 TL Ras el-Hanout
- Salz • Pfeffer
- Chiliflocken

1 Süßkartoffeln und Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln.

2 Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Ingwer darin andünsten. Süßkartoffeln und Äpfel, bis auf einige Stücke zum Garnieren, zugeben und weitere 5 Minuten dünsten.

3 Kokosmilch und Brühe angießen, mit Ras el-Hanout, Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und 20–25 Minuten zugedeckt köcheln. Rest Apfel würfeln. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und erneut würzen.

Soße mit Kokosmilch, Apfelstücken und Chili garnieren.



*„Nach Belieben
mit etwas Minze
bestreut servieren“*

Marina Schönborn, Alterkölz



*Hier trifft fruchtig
auf leicht scharf*



„Spätzle mit geriebenem Bergkäse gratinieren“

Christine Heise, Fredenbeck

Schnelle Kürbis-Spätzle

4 Pers. 40 Min. 0,90 p. P.

- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 400 g Mehl • Salz
- 1 Prise geriebene Muskatnuss • 6 Eier (Gr. M)
- 2 EL Butter • Backpapier

1 Kürbis waschen, halbieren, Kerne entfernen. Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Kürbis auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im heißen Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten garen. Kürbis aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit dem Stabmixer pürieren.

2 Mehl, 1 TL Salz und Muskat in einer Schüssel vermengen. Eier und Kürbispüree mit den Schneebesen des Rührgeräts unterrühren. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Teig durch eine Spätzlepresse in das siedende Wasser drücken. Sobald die Spätzle oben schwimmen, herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Spätzle darin goldbraun braten. Anrichten.

So mach' ich das

WARMES BUFFET

Essen lässt sich auch ohne teure Geräte über einem Wasserbad warm halten: Speisen dazu in ein Metallgefäß geben und bei kleiner Hitze über Wasserdampf warm halten.

Tanja Schmidt, Frankfurt

DRIVER'S DRINK

Gästen, die noch fahren müssen, bereite ich gern einen leckeren alkoholfreien Cocktail zu: ½ geschälte Limette mit 1 TL Rohrzucker zerdrücken, 40–80 ml Maracujasaft und etwas Limettensirup zugeben und mit Ginger Ale auffüllen.

Karina Rütters, Lüdenscheid

BLITZ-SUPPENEINLAGE

Zu viele Pfannkuchen gebacken? Pfannkuchen aufrollen, in dünne Streifen schneiden, in einer luftdicht verschließbaren Plastikdose einfrieren und bei Bedarf fix als leckere Suppeneinlage aus dem Gefrierfach holen.

Charlotte Ewald, Graben-Neudorf

EXTRA-GESCHMACK

Auflaufformen reibe ich vor dem Befüllen immer mit einer halbierten Knoblauchzehe ein, das bringt richtig viel Geschmack! Passt vor allem zu Kartoffel- oder Nudelaufläufen, aber auch zu Moussaka und Gratin.

Angela Faber, Pinneberg

Haben auch Sie tolle Kochtipps? Schicken Sie uns eine E-Mail an redaktion@meinlieblingsrezept.net



Ofenlachs auf Nudeln

👤 2 Pers. ⌚ 1 Std. 💶 5,10 p. P.

- 40 g Parmesan
- 250 g Schlagsahne
- 280 ml Gemüsebrühe
- Salz • Pfeffer
- 150 g Nudeln (z. B. Penne)
- 100 g TK-ErbSEN
- 300 g Lachsfilet (am Stück)

1 Parmesan reiben. Sahne, Brühe und Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln und gefrorene Erbsen in eine Auflaufform geben, die Sahnemischung darübergießen und kurz vermengen.

2 Lachs trocken tupfen und auf die Nudeln setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 40–45 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und den Lachs nach Belieben ganz lassen oder zerpfeifen und unter die Nudeln rühren. Auf Tellern anrichten und servieren.



*„Auch lecker mit
anderem Gemüse, z. B.
Möhren und Porree“*

Jasmin Kruse, Bad Zwischenahn



Chicken Nuggets

👤 4 Pers. ⌚ 40 Min. 💶 2,40 p. P.

- 500 g Hähnchenfilet • Salz
- Pfeffer • Edelsüßpaprika
- Knoblauchpulver
- 100 g Cornflakes (zuckerfrei)
- 1 Ei (Gr. M) • Backpapier

1 Fleisch trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Edelsüßpaprika und Knoblauchpulver würzen. Zuckerfreie Cornflakes in eine weitere Schüssel geben und ebenfalls mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauch würzen.

2 Ei in einer Schüssel verquirlen. Hähnchenstücke erst in verquirltem Ei, dann in den gewürzten Cornflakes wenden. Nuggets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 25–30 Minuten backen. Einmal wenden. Heiß servieren.



*„Wir essen dazu gern
Pommes und einen
großen grünen Salat“*

Nadine Walter, Hanau



Gries-Knödel mit Bratapfel-Füllung

🍴 4 Pers. ⌚ 1 Std. 💶 1,40 p. P.

- 500 g Sahnequark
- 120 g Semmelbrösel
- 120 g Dinkelgries
- 1 EL Vanillezucker
- 4 EL Kokosöl • 2 Eier (Gr. M)
- 1 großer säuerlicher Apfel
- 80 g Marzipanrohmasse
- 1 EL Orangensaft
- 1 Msp. Lebkuchengewürz
- 4 EL Zucker • 1 EL Zimt

1 Sahnequark, Semmelbrösel, Dinkelgries, Vanillezucker, flüssiges Öl, Eier in einer Schüssel glatt verrühren. Ca. 30 Minuten quellen lassen.

2 Apfel schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden. Marzipan grob hacken. Apfel, Marzipan, Orangensaft

und Lebkuchengewürz gut vermischen. In einem großen Topf Wasser aufkochen.

3 In der Zwischenzeit mit angefeuchteten Händen aus dem Teig ca. 20 kleine Kreise formen. In die Mitte von jedem Kreis etwas Apfel-Marzipan-Mischung geben, den Teig darüberklappen, sodass die Füllung von allen Seiten bedeckt ist. Teig leicht zusammendrücken und zu kleinen Knödeln formen.

4 Sobald das Wasser kocht, die Knödel hineingeben. Hitze reduzieren und die Knödel bei schwacher Hitze 10–15 Minuten köcheln.

5 Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. In einer kleinen Schüssel Zucker und Zimt vermischen und die Knödel darin wälzen. Auf Tellern anrichten.



„Die Apfelsorten Elstar oder Boskop passen toll. Vanillesoße dazu reichen“

Josef Schraut, Erbshausen

Bratapfel-Kompott mit Gewürz-Gugelhupf

👤 4 Pers. ⌚ 1 ½ Std. 💶 1,60 p. P.

- 1 kg Äpfel (z. B. Boskop)
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenschale
- 145 g Zucker • 1 TL Zimt
- Mark von ½ Vanilleschote
- 200 ml Apfelsaft
- 60 g Butter • 2 Eier (Gr. M)
- 70 g Joghurt • 125 g Mehl
- ½ TL Backpulver • ½ TL Natron • ½ TL Muskat
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- Salz • Fett für die Form

1 Äpfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft und -schale,

75 g Zucker, ½ TL Zimt, Vanillemark und Apfelsaft mischen. In eine gefettete Auflaufform geben, im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten garen.

2 Butter schaumig rühren. Übrigen Zucker, Eier und Joghurt unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Rest Zimt, Gewürze, 1 Prise Salz einrühren. Teig in gefettete Mini-Gugelhupf-Formen geben. Im heißen Backofen (E-Herd: 160 °C/Umluft: 140 °C) ca.

25 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.



„Wer mag, serviert es mit etwas Schlagsahne und Vanilleeis“

Ute Feldmann, Biekhofen





Winterlich und
frisch zugleich!

Apfel-Spekulativus-Dessert mit Mascarpone

8 Pers. 30 Min. 1,60 p. P.

- 400 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnefestiger
- 500 g Magerquark
- 500 g Mascarpone
- Mark von 1 Vanilleschote
- 200 g + 1 EL Zucker
- 4 große Äpfel • ½ TL Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 30 Spekulativus-Kekse
- Gefrierbeutel

1 Sahne in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, dabei zum Schluss Sahnefestiger einrieseln lassen. Magerquark und Mascarpone mit Vanillemark und 200 g Zucker in einer weiteren Schüssel glatt rühren. Geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

2 Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Würfel schneiden. Mit 2–3 EL Wasser, 1 EL Zucker, Zimt und Vanillezucker in einen Topf geben. Erhitzen und so lange köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist und ein stückiges Mus entsteht. Abkühlen lassen.

3 Spekulativus-Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe einer Teigrolle grob zerkleinern.

4 Je ca. 2 EL Creme in je ein Glas füllen. Darauf je ca. 1 EL Apfelmasse geben. Dann wieder mit je 1–2 EL Creme befüllen. Zerbröselte Spekula-




tivus-Kekse auf die obere Cremeschicht verteilen. Bis zum Servieren kalt stellen.



„Schattenmorellen aus dem Glas oder Birnen passen auch super“

Christin Pfeuffer, Bad Neustadt

Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

 12 St.  35 Min.  0,50 p. P.

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Butter
- 7 Eier (Gr. M)
- 80 g Zucker
- 120 g Mehl • 40 g Kakao
- Fett und Mehl für die Form

1 Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2 Eier und Zucker schaumig schlagen. Schokoladen-Butter zugeben und verrühren. Mehl und Kakao zügig

unterrühren. Teig in die gefetteten und mit Mehl ausgestäubten Mulden eines 12er-Muffinblechs füllen.

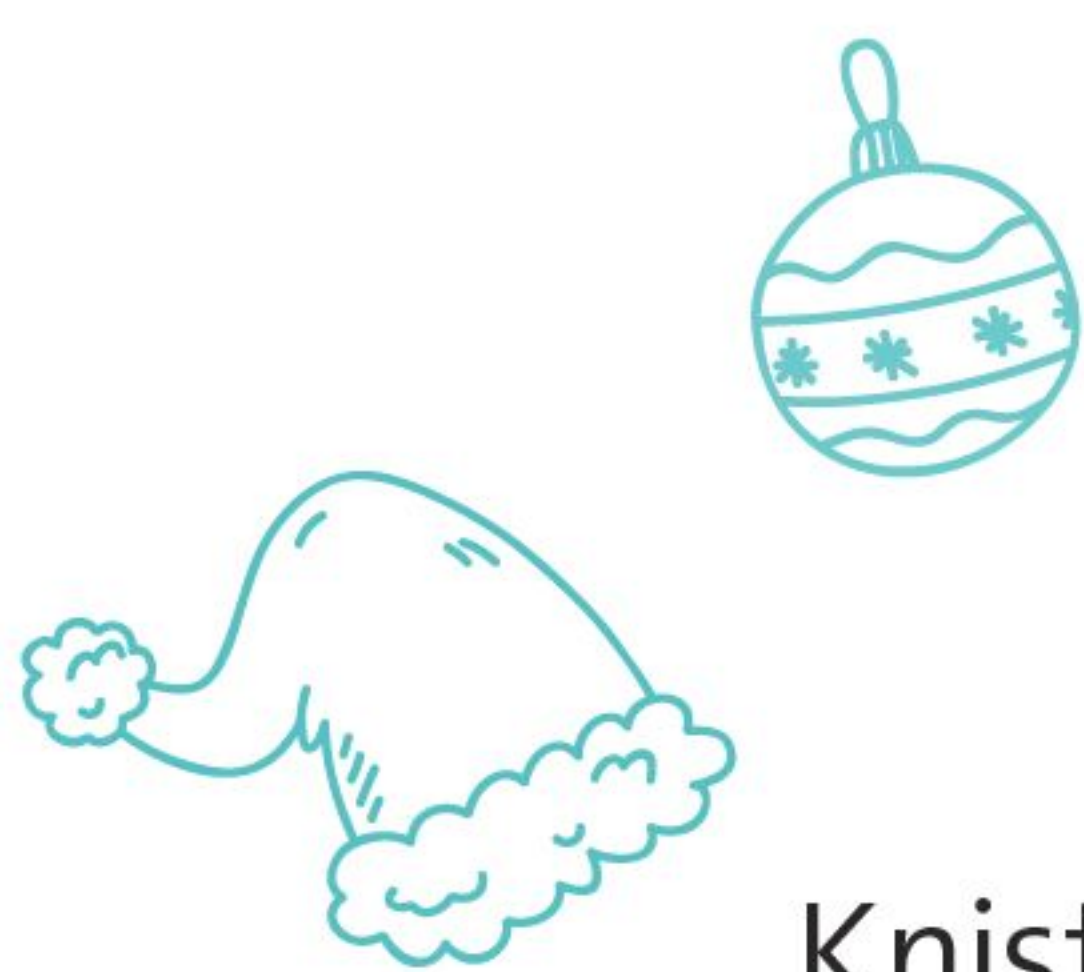
3 Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 10–14 Minuten auf der unteren Schiene backen. Die Küchlein sind fertig, wenn der Teig oben fest wird und leicht einreißt. Küchlein aus dem Ofen nehmen und noch heiß vorsichtig mit zwei Löffeln aus den Mulden heben. Sofort servieren.



„Mit etwas Vanilleeis und frischen Früchten nach Wahl anrichten“

Nina Bigiel, Gablingen





Zauberhaftes für den Dezember



Knisternde Vorfreude, weihnachtliche Köstlichkeiten und oben-drauf ein zuckersüßer Gewinn – genießen Sie den Advent!

Wenn Warten Freude macht



24 TEE-MOMENTE

Der Cupper-Teas-Adventskalender bietet mit 2 x 12 Kräuter- und Früchtetee-Sorten Geschmacksvielfalt für kleine besinnliche Auszeiten. Durch aufklappbare Flügel lässt er sich dekorativ platzieren. Ca. 4,50 €



24 x „Mmh!“

Der „Classic“-Adventskalender von brandnooz ist mit süßen und herzhaften Köstlichkeiten ein Must-have für alle Food-Lover. Ca. 45 €, www.brandnooz.de

Würzige Vorfreude

Perfekt für alle, die sich gern am Herd austoben: Gewürzkalender von Just Spices mit 23 Probiertütchen und 1 Gewürz-Dose. Ca. 30 €



Lebkuchen to go

Der würzige Klassiker nun auch für unterwegs: gefüllte Lebkuchen-Stangen von Bahlsen, 125 g ca. 1,80 €



Winter-Eiszauber

Weihnachtsmarkt-Zauber bringt uns das Winter-Eis „Gebrannte Mandel“ von Mövenpick. 850 ml ca. 4 €

Bonbon-Tee

Wussten Sie, dass Sie die Bonbons von Em-eukal nicht nur lutschen, sondern auch überbrühen können? In drei leckeren Wintersorten, je ca. 2,60 €





VITAMIN-DRINK

Wärme von innen bringt uns dieser alkoholfreie Drink mit dem frischen Direktsaft „Klassischer Morgen“ (Kühlregal) von Valensina. 1 l ca. 2,80 €

Orangen-Glogg

Für 4 Becher **2 Stangen Zitronengras**, **1 Stange Zimt**, **1 Tonkabohne**, **3 Nelken**, **2 Sternanis**, **je 40 g gehackte Mandeln** und **getrocknete Cranberrys** mit ca. **750 ml „Valensina Klassischer Morgen“** im Topf aufkochen, ca. 25 Minuten köcheln. Durch ein Sieb gießen, warm genießen.



Fixe Weihnachtsbäckerei

Gute News für alle, die gern selbst backen, aber wenig Zeit haben: Die Bio-Backmischungen („Dinkel-Lebkuchen“ oder „Hafer-Cookies“) von Antersdorfer machen's möglich. Außerdem gibt's nur jetzt zur Weihnachtszeit das Müsli „Winterzauber Crunchy“. Ab ca. 3,20 €

GEWINNSPIEL

FÜR ADVENTS-STÜNDCHEN

In der Vorweihnachtszeit genießen wir besinnliche Momente bei Selbstgebackenem und einer Tasse Tee. Gemeinsam mit SweetFamily verlosen wir ein hochwertiges Teezeit-Set von Villeroy & Boch aus der Serie „Artesano Original“, ergänzt durch den neuen „Brauner Bio-Zucker“ und „Bio Würfelzucker“ von SweetFamily, hergestellt aus norddeutschen Bio-Zuckerrüben. Senden Sie zur Teilnahme bis zum 30.11.2023 eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten (Anrede, Vor- und Nachname, postalische Adresse, E-Mail-Adresse, freiwillig: Telefonnummer) und dem Kennwort „GEMÜTLICHKEIT“ an gewinnspiel@meinlieblingsrezept.net. Die Gewinner werden per E-Mail kontaktiert.



Da steckt was
Leckeres drin

Kugeln mit Knusperkern

Zauberhaftes Mitbringsel zum Advents-Kaffee: mit Waffel-Pralinen gefüllte Kugel von Babbi. Leer genascht hübscher Baumschmuck oder Gutschein-Verpackung. Ca. 9,50 €

Fakt des Monats

Heilige Tradition

50 % der Deutschen essen an Heiligabend Kartoffelsalat mit Würstchen. Das üppige Festessen mit Braten & Co. wird eher an den folgenden Feiertagen aufgetischt.

Quelle: www.statista.de

OH DU KNUSPRIGE

Nussig, würzig, schokoladig, bunt – Zeit, die Keksdosen zu füllen! Diese Rezepte versüßen uns die Zeit zum Fest. Welches ist Ihr Favorit?

Marzipanbäume

🍪 76 St. ⌚ 1 ½ Std.

€ 0,10 p. St.

- 250 g Marzipanrohmasse
- 150 g weiche Butter
- 60 g Zucker • 1 Päckchen Vanillezucker • 1 Ei (Gr. M)
- 250 g Mehl • 250 g Puderzucker • 3 EL Zitronensaft
- Zuckerdeko (Zuckerperlen, Tannenbäumchen, Knusperstreusel, Knallkonfetti)
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Frischhaltefolie • Backpapier

1 Marzipan raspeln. Mit Butter in Stücken, Zucker, Vanillezucker, Ei und Mehl glatt verkneten. In Folie wickeln, ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Ca. 16 große Tannenbäume (ca. 8x9 cm) und ca. 60 kleine Bäumchen (ca. 4,5x6,5 cm) ausstechen. Dabei Teigreste immer wieder zusammenkneten und ausrollen, bis der Teig verbraucht ist. Die Tannenbäume mit Abstand auf 3 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) 9–10 Minuten backen. Mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

3 Puderzucker, Zitronensaft und 1–2 EL heißes Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Tannenbäume damit bestreichen und noch feucht mit Zuckerdeko nach Wahl verzieren. Trocknen lassen. In einer Dose lagern.



Walnuss-Männchen mit Kakao

🍪 50 St. ⌚ 1 ¼ Std. € 0,10 p. St.

- 75 g Walnüsse + 25 Walnusshälften
- 125 g Weizenmehl (Type 550)
- 30 g brauner Zucker
- Salz • 1 TL Kakao
- 75 g kalte Butter
- 30 g Zartbitterkuvertüre
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier

1 75 g Walnüsse fein mahlen. Mit Mehl, Zucker, 1 Prise Salz und Kakao mischen. Butter in Stückchen zugeben und mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Ca. 50 Sterne ausstechen. Walnusshälften längs halbieren. Je 1 Walnuss-Stück mittig auf die Sterne legen. Einen Arm der Sterne

über die Walnuss legen. Kekse auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

3 Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen. Mit einem Zahnstocher Schoko-Gesichter aufmalen. Trocknen lassen.



„Die Arme mal von links, mal von rechts über die Walnüsse legen“

Katja Schraut, Hausen



Nussnugat-Taler mit Aprikosennote & Zuckerstreuseln



 36 St.  1 ½ Std.  0,50 p. St.

- 550 g weiche Butter
- 450 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier (Gr. M) • 500 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 400 g Aprikosenkonfitüre
- 600 g gemischte Nüsse (z. B. Macadamia-, Wal- und Pekannüsse) • Salz
- 75 g Nussnugat (schnittfest)
- 2 EL bunte Zuckerstreusel
- ca. 36 große Zuckerperlen
- Backpapier

1 300 g Butter, 200 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker hellcremig aufschlagen. Eier einzeln unterschlagen.

Mehl mit Backpulver mischen und in 3 Portionen untermischen. Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und flach drücken, sodass er auf dem ganzen Blech verteilt ist. Konfitüre auf den Teig streichen.

2 Nüsse grob hacken. 250 g Butter, 250 g Zucker, Rest Vanillezucker, 6 EL Wasser und 1 Prise Salz in einem Topf unter Rühren aufkochen. Nüsse zugeben und vermengen. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf die Konfitüre streichen. Im vorgeheizten

Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten backen. Nussplatte herausnehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Mit einem runden Ausstecher (ca. 6 cm Ø) dicht an dicht etwa 36 Kreise ausstechen und vollständig auskühlen lassen.

3 Nussnugat über einem heißen Wasserbad schmelzen und mit einem Esslöffel feine Streifen über die Taler ziehen. Taler mit Zuckerstreuseln und roten Zuckerperlen verzieren. In einer Dose aufbewahren.



Heinerle mit Schokolade

🍪 50 St. ⌚ 1 Std. 💶 0,10 p. St.

- 250 g Kokosfett • ca. 150 g Blockschokolade
- 2 Päckchen Vanillezucker • 250 g Puderzucker
- 4 Eier (Gr. M) • 3 Pakete (à 53 g) rechteckige Oblaten (ca. 120 x 200 mm)

1 Kokosfett in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Schokolade hacken, in den Topf geben und unter Rühren erhitzen, kurz aufkochen. Vanille- und Puderzucker zugeben und unterrühren. Topf vom Herd nehmen.

2 Eier verquirlen, zur Schokomasse geben und zügig glatt verrühren. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Oblaten nebeneinanderlegen und dünn mit Schokomasse bestreichen. Je 10 Oblaten in einer eckigen Form übereinanderstapeln. Über Nacht kalt stellen.



„Auch bekannt als Schokoladina“

Nadja Schmidt,
Bad Homburg

3 Am nächsten Tag aus der Form lösen. Oblaten erst in Streifen, dann in etwa gleich große Dreiecke schneiden. In einer Dose lagern.



Bunte Puddingkipferl

🍪 100 St. ⌚ 1 ¼ Std. 💶 0,10 p. St.

- 660 g Mehl • 300 g Zuckerguss (zum Beispiel von Dr. Oetker) • 360 g weiche Butter
- 6 Eigelb (Gr. M) • 9 EL Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver • 1 Päckchen Schokopuddingpulver • 1 Päckchen Pistazienpuddingpulver • 10 g Kakao • grüne Speisefarbe • 2 EL Puderzucker • Backpapier

1 Mehl sieben. Je 220 g Mehl, 100 g Zuckerguss, 120 g Butter, 2 Eigelb und 3 EL Sahne in eine Schüssel geben. In jede Schüssel ein Puddingpulver geben. Kakao zum Schokopuddingpulver, etwas grüne Speisefarbe zum Pistazienpuddingpulver geben. Teige einzeln glatt verkneten und ca. 30 Minuten kühlen.



„Ein hübscher Farbakzent in der Plätzchendose“

Jasmin Mack, Augsburg

2 Teige durchkneten, Stücke abnehmen und daraus Kipferl formen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im heißen Backofen (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C) 10–12 Minuten backen. Lauwarm mit Puderzucker bestäuben.



Dieser Klassiker
darf nicht fehlen

Marmeladen-Plätzchen mit Zitrone

 40–50 St.  1 Std.  0,10 p. St.



- 500 g Mehl • 150 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (Gr. M) • Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone
- Salz • 100 g Puderzucker
- 175 g Johannisbeergelee
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Frischhaltefolie
- Backpapier

1 Mehl, Zucker, Butter, Vanillezucker, Ei, Zitronenschale und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher nach Wahl ausstechen. Bei der Hälfte der Kekse in der Mitte jeweils ein kleines Loch oder Ähnliches ausstechen. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 12 Minuten backen.

3 Puderzucker mit ca. 3 EL Zitronensaft verrühren. Guss auf die Oberseite der Kekse mit Loch streichen und trocknen lassen.

4 Gelee kurz erhitzen. Die ganzen Kekse mit Gelee bestreichen, die Loch-Kekse daraufsetzen, andrücken.



„Funktioniert auch mit
Dinkelmehl Type 630“

Sandra Bartsch, Bochum



Honig-Lebkuchen

🍰 60 St. ⌚ 1 Std. 💶 0,20 p. St.

- 500 g Honig • 250 g Zucker • 125 g Butter
- 500 g Mehl • 250 g gemahlene Nüsse
- ½ Päckchen Backpulver • 1 Päckchen Orangenschale • 2 TL Lebkuchengewürz
- 2 Eier (Gr. M) • je 50 g Zitronat und Orangeat
- 150 g dunkle Kuchenglasur • Zuckerstreusel zum Verzieren • Fett für das Blech

1 Honig und Zucker in einem Topf erwärmen. Butter zugeben und schmelzen. Mischung in eine Schüssel füllen. Mehl, Nüsse, Backpulver, Orangenschale und Lebkuchengewürz mischen und ca. die Hälfte unter die Honigmischung rühren. Eier unterrühren, dann übrige Mehlmischung unterrühren. Zitronat und Orangeat unterrühren.



„Am besten in einer Blechdose aufbewahren“

Carola Heiß, Aulendorf

2 Masse auf ein gut gefettetes Backblech streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen. Guss schmelzen und auf den Lebkuchen streichen. Mit Streuseln verzieren.



Elisen-Lebkuchen mehlfrei

🍰 36 St. ⌚ 45 Min. 💶 0,40 p. St.

- 200 g Marzipanrohmasse • 250 g Zucker
- 5 Eier (Gr. M) • 100 g Zitronat • 100 g Orangeat • 15 g Lebkuchengewürz
- 200 g gemahlene Haselnüsse • 200 g gemahlene Mandeln • 100 g gehackte Mandeln • 1 Bio-Zitrone • 36 Oblaten (70 mm) • 200 g Kuvertüre • Backpapier

1 Marzipan fein hacken und mit Zucker und Eiern verrühren. Zitronat und Orangeat fein hacken und zur Marzipanmasse geben. Lebkuchengewürz, Haselnüsse und Mandeln zugeben und vermengen. Zitrone waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben.



„Lebkuchen mit Walnusshälften verzieren“

Susann Sendler, Leipzig

2 Oblaten auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit 2 Teelöffeln je etwas Teig auf die Oblaten geben und flacher drücken. Im heißen Backofen (E-Herd: 160 °C/ Umluft: 140 °C) ca. 20 Minuten backen. Kuvertüre schmelzen, auf die ausgekühlten Lebkuchen geben.

Das Beste aus der Backstube



Adventskranz-Kuchen mit Aprikosenkonfitüre

🍰 12 St. ⌚ 2 Std. 💶 1,00 p. St.

- 125 g Butter • 300 g Zucker
- 4 Eier (Gr. M) • 300 g Mehl
- 125 g gem. Haselnüsse
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Zimt • 1 Msp. gem. Nelken • 1 Msp. gem. Kardamom
- 250 ml Milch
- 100 g Raspelschokolade
- 150 g Aprikosenkonfitüre
- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 25 g Kokosfett (Palmin)
- ca. 200 g Rollfondant (grün, rot, weiß, gelb)
- Fett für die Form

1 Weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Nüsse, Backpulver und Gewürze vermischen

und abwechselnd mit der Milch unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Eiweiß steif schlagen, mit den Schokoraspieln unterheben. Teig in eine gefettete Savarin-Backform (26 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen.

2 Kuchen rundherum mit Konfitüre einstreichen. Kuvertüre und Kokosfett hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen, dick auf den Kuchen streichen.

3 Fondant ausrollen und nach Belieben ausstechen und zuschneiden, zum

Beispiel Blätter, Sterne und Herzen. Auf die noch feuchte Kuvertüre legen und leicht andrücken. Trocknen lassen, dann auf einer Tortenplatte anrichten und servieren.



„Kerzen aus Fondant formen oder 12 kleine Baumkerzen nehmen“

Erika Steuding, Dinslaken

Kirsch-Vanilletraum mit Schmandcreme

🍰 12 St. ⌚ 1 ½ Std. 💶 0,60 p. St.

- 300 g Mehl • ½ TL Backpulver • 160 g Zucker
- 2 Eier (Gr. M) • 1 Päckchen Vanillezucker • 150 g Butter
- 1 Glas (820 ml) Sauerkirschen • 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 200 g Schlagsahne
- 400 g Schmand • Fett und Semmelbrösel für die Form

1 Mehl, Backpulver, 80 g Zucker, 1 Ei, Vanillezucker und Butter glatt verkneten. Teig in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Spring-

form (26 cm Ø) geben, Boden und Rand andrücken. Kalt stellen. Kirschen abgießen, Saft auffangen. 1 Päckchen Puddingpulver, Saft zu einem Pudding kochen. Kirschen unterheben. Abkühlen lassen. Auf dem Boden verteilen.

2 Sahne steif schlagen. Schmand, Rest Zucker, Rest Puddingpulver und übriges Ei verrühren. Sahne unterheben. Masse auf die Kirschen geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft:

160 °C) 45–50 Minuten backen. Abkühlen lassen.



„100 g Marzipan und 50 g Puderzucker verkneten, daraus Deko ausstechen“

Hilde Früh, Frankenthal





Kuchen à la Domino-Stein mit Marzipan-Creme

🍰 15 St. ⌚ 1 Std. 💶 0,40 p. St.

- 2 Eier (Gr. M) • 120 g Zucker
- 1 Prise Salz • 100 ml Öl
- 200 ml Milch • 1–2 EL Kakao
- 1 TL Lebkuchengewürz
- ½ TL Zimt
- 50 g gem. Mandeln
- 150 g Dinkelmehl (Type 630)
- ½ Päckchen Backpulver
- 200 g Marzipanrohmasse
- 200 g Johannisbeergelee
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 TL Kokosöl
- Fett für die Form

1 Eier, Zucker und Salz cremig rühren. Öl und 50 ml Milch unterrühren. Kakao, Gewürze, Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig in eine

gefettete rechteckige Springform (25 x 35 cm) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 15–20 Minuten backen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.

2 Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit 100 ml Milch zu einer glatten Masse verrühren. Creme auf den Boden streichen. Gelee in einem kleinen Topf erwärmen und auf der Creme verteilen.

3 Schokolade grob hacken. 50 ml Milch und Kokosöl erhitzen. Schokolade darin

schmelzen. Schokoguss etwas abkühlen lassen, vorsichtig auf den Kuchen gießen und glatt streichen. Kuchen mindestens 2 Stunden kalt stellen. Auf einer Platte anrichten und servieren.



„Am besten schon am Vortag zubereiten, dann kann er gut durchziehen“

Sandra Weiß, Abensberg

Bunter Beerenkuchen mit Sauerrahm-Füllung

🍰 12 St. ⌚ 1 Std. 💶 0,60 p. St.

- 500 g TK-Beerenmischung
- 300 g Mehl • 1 TL Backpulver
- 150 g Butter • 160 g Zucker
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz • 4 Eier (Gr. M)
- 600 g Sauerrahm
- 1 EL Speisestärke
- Fett für die Form

1 Beeren antauen lassen. Mehl, Backpulver, Butter, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben, andrücken.

2 Saure Sahne, Rest Zucker, 3 Eier, übrigen Vanillezucker und Stärke verrühren. Beeren vorsichtig trocken tupfen und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.

3 Sauerrahmmischung auf die Beeren gießen und gleichmäßig verstreichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 35 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen und auf einer Platte anrichten.



*„Auch lecker mit
Mandarinen-Stückchen,
frisch oder aus der Dose“*
Gudrun Bracke, Schwäbisch Gmünd





Lebkuchen-Schnitten mit Amarettini

🍰 12 St. ⌚ 45 Min. 💰 0,80 p. St.

- 60 g Butter • 4 Eier (Gr. M)
- 185 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz • 100 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- ca. 150 g Amarettini
- 400 g Schlagsahne
- 2 Päckchen Sahnefestiger
- 400 g Schmand
- 4 TL Lebkuchengewürz
- 1 EL Puderzucker
- Backpapier

1 Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 125 g Zucker, Hälfte Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterschlagen. Mehl,

Stärke, Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben, unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Eine Hälfte mit Amarettini belegen. Im heißen Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 10 Minuten backen.

2 Biskuit abkühlen lassen, dann mittig senkrecht halbieren. Hälfte ohne Kekse auf eine Platte legen. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Schmand, übrigen Zucker und Vanillezucker und Gewürz aufschlagen. Sahne unterheben. Creme auf den Boden streichen. Zweiten Boden darauflegen.

3 Den Kuchen mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kuchen in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Auf einer Platte servieren.



„Schmeckt auch sehr gut als Schoko-Variante mit Kakao im Teig“

Monika Schraut, Erbshausen

Linzer Torte mit Stern-Deko

🍰 12 St. ⌚ 1 ¼ Std. 💶 0,70 p. St.

- 300 g Mehl • 225 g Butter
- 225 g Zucker • 200 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Kakao • ½ TL Zimt
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 1 EL Kirschwasser
- 1 Ei (Gr. M) • 350 g Himbeerkonfitüre • 1 Eigelb (M)
- 1 EL Schlagsahne
- ½ EL Puderzucker
- Fett für die Form

1 275 g Mehl, Butter in Stücken, Zucker, Nüsse, Kakao, Zimt, Nelken, Kirschwasser und Ei zügig zu einem

glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2 Ca. $\frac{2}{3}$ Teig ausrollen, in eine gefettete Springform (28 cm Ø) legen, dabei einen Rand von ca. 2 cm hochziehen. Boden öfter mit einer Gabel einstechen. Marmelade darauf verteilen. Rest Teig mit 25 g Mehl verkneten, ausrollen und Sterne ausstechen. Sterne auf die Marmelade legen. Eigelb und Sahne verquirlen, die Sterne damit

bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C) ca. 40 Minuten backen. Rand mit Puderzucker bestäuben.



„Die Konfitüre nach Belieben austauschen“

Margit Schott, Bruchsal



Perfekt für einen Adventssonntag



Feiner Nuss-Kranz aus Hefeteig

🍰 12 St. ⌚ 1 ½ Std. 💶 0,50 p. St.

- 30 g frische Hefe
- 250 ml + 6 EL Milch
- 3 EL + 205 g Zucker
- 500 g Mehl • 60 g Butter
- 1 Ei (Gr. M) • 1 Prise Salz
- 200 g gemahlene Haselnusskerne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Bittermandelaroma
- 1 Eiweiß (Gr. M) • Mehl zum Arbeiten • Backpapier

1 Hefe in 250 ml lauwärmer Milch auflösen, 3 EL Zucker einrühren. Mehl in eine große Schüssel sieben, mittig eine Mulde eindrücken. Hefemilch hineingießen, mit Mehl vom Rand bestreuen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

2 80 g Zucker, Mehl, weiche Butter, Ei und Salz zum Vorteig geben. Die Zutaten mit den Knethaken eines Rührgeräts ca. 10 Minuten glatt verkneten. Teig zu einer Kugel formen und mit etwas Mehl bestäuben. Ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Nochmals durchkneten. Auf bemehlter Fläche rechteckig ausrollen.

3 Nüsse, 6 EL Milch, Vanillezucker, 125 g Zucker, einige Tropfen Aroma und Eiweiß verrühren. Masse auf den Teig streichen. Von der Längsseite her aufrollen. Rolle längs halbieren, offene Seiten zeigen nach oben. Stränge




ineinander verdrehen und zu einem Kranz formen. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Im heißen Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.



„Den Vorteig maximal 20 Minuten gehen lassen“

Maria Klauke, Schmallenberg

Lebkuchen vom Blech mit Haselnüssen

 24 St.  35 Min.  0,30 p. St.

- 150 g Butter • 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier (Gr. M)
- 350 g Mehl • 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Nelkenpulver
- 250 ml Milch
- 2 EL flüssiger Honig
- Backpapier

1 Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Zucker, Vanillezucker und Eier

schaumig schlagen. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Lebkuchengewürz und Nelkenpulver mischen und auf die Eirmischung sieben. Milch, flüssige Butter und Honig zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

2 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen.



„1–2 EL Kakao und 2 EL Milch zufügen für eine etwas kräftigere Farbe“

Jessica Hufnagel, Mannheim



Von Herzen aus meiner Küche

Fehlt Ihnen noch ein liebevolles Geschenk für Familie und Freunde? Diese selbst gemachten Köstlichkeiten sorgen bestimmt für strahlende Augen

Aus einem Topfhandschuh in Weihnachtsfarben wird fix ein „Nikolausstiefel“, der mit süßen Leckereien und Kleinigkeiten gefüllt werden möchte.

Am besten über das Jahr schon Gläser und Fläschchen in verschiedenen Größen sammeln oder die Gefäße von selbst erhaltenen Geschenken aufbewahren und wiederverwenden! Etiketten gibt es im Drogeriemarkt oder als Vorlage zum Selbergestalten im Internet.

Zauberhafte Geschenkideen

Diese Präsente sehen zum Anbeißen aus, und das sind sie auch!

GEBRANNTHE HASELNÜSSE

Für 250 g Nüsse: 70 g Zucker, 200 g Haselnüsse ohne Haut, 1 TL gemahlener Ingwer, abgeriebene Schale einer Bio-Orange, Backpapier

Zubereitung: Zucker und 4 EL Wasser in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Nüsse in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren karamellisieren. Dabei wird der Zucker erst weißlich und kristallisiert etwas aus. Beginnt der Zucker wieder flüssiger zu werden und sich bräunlich zu verfärben, Ingwerpulver und Orangenschale zufügen und stetig weiterrühren. Fertige Nüsse sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und vollständig auskühlen lassen. Nüsse luftdicht verschlossen und trocken lagern.



CAPPUCCINO-LIKÖR

Für 4 Flaschen (à ca. 250 ml): 600 g Schlagsahne, 3 EL Instant-Espressopulver, 170 g brauner Zucker, 30 g Zartbitterschokolade, 2 TL Spekulatiusgewürz, 1 TL Vanilleextrakt, 300 ml Rum

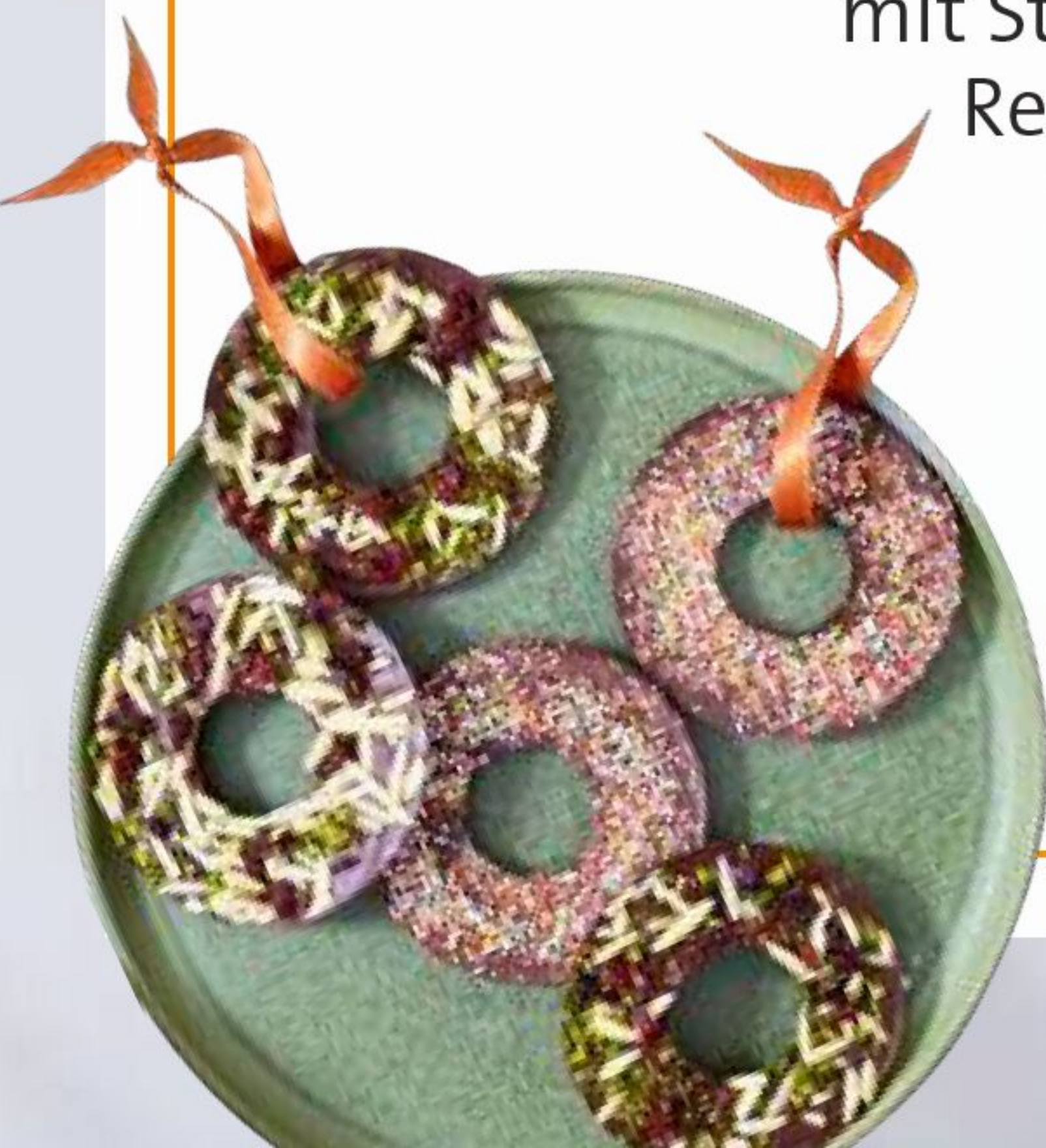
Zubereitung: Schlagsahne zusammen mit Espressopulver, Zucker, Schokolade, Spekulatiusgewürz und Vanilleextrakt in einen kleinen Topf geben und gut verrühren. Die Sahnemischung unter Rühren erhitzen und ca. 10 Minuten köcheln. Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Rum in den Topf geben und gut unterrühren. Likör durch ein feines Sieb in sterilisierte Flaschen mit Verschluss füllen und luftdicht verschließen. Kühl und dunkel lagern.



SCHOKO-BAUMSCHMUCK

Für 12 Stück: 30 g Pistazien, 40 g getrocknete Cranberrys, 50 g Mandelstifte, 250 g Zartbitterschokolade, 250 g Vollmilchschokolade, 1 TL Kokosfett, 1 TL Lebkuchengewürz, ca. 50 g bunte Zuckerstreusel

Zubereitung: Pistazien und Cranberrys hacken, mit Mandeln mischen. Schokoladen hacken und mit Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. Lebkuchengewürz unterrühren. Schokomasse in eine Silikon-Donutform für 12 Donuts (klassisch rund, ca. 5 cm Ø) verteilen. Hälfte Kringel mit Streuseln bestreuen. Rest mit Pistazienmix bestreuen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Aus den Formen lösen und mit Bändern umwickeln.



WEIHNACHTS-MÜSLI

Für 4–6 Personen: 75 g Walnüsse, 75 g Mandeln, 75 g Cashewkerne, 50 g Kürbiskerne, 50 g Sonnenblumenkerne, 125 g blütenzarte Haferflocken, 1 gehäufte TL Zimt, 2 EL Ahornsirup, 1 Päckchen Vanillezucker, 50 g getrocknete Cranberrys, Backpapier

Zubereitung: Walnüsse, Mandeln und Cashewkerne grob hacken. Mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Haferflocken, Zimt, Ahornsirup und Vanillezucker mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Mix im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 7 Minuten rösten. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Cranberrys untermengen und in ein Schraubglas füllen. Müsli dunkel und trocken lagern.





Zartbitter-Brownies mit Krokant-Pralinen

🍰 20 St. ⌚ 1 ¼ Std. 💶 0,40 p. St.

- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g weiche Butter
- 4 Eier (Gr. M) • 100 g Zucker
- 200 g Schmand
- ca. 120 g Krokant-Pralinen (z. B. „Giotto“) • 200 g Mehl
- 30 g Kakao • 1 EL Backpulver
- 100 g weiße Schokolade
- 100 g Mandelblättchen
- Backpapier

1 Kuvertüre grob hacken und zusammen mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker schaumig rühren. Schmand unterrühren.

2 Ca. 80 g Pralinen mit einem Mixer zu einer stückigen Creme verarbeiten.

Mehl, Kakao und Backpulver vermischen. Schokobutter, Ei-Zucker-Mischung und Pralinencreme verrühren. Mehlmischung unterheben.

3 Brownieteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen. 50 g weiße Schokolade grob hacken und in den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

4 Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten. Sofort herausnehmen und

abkühlen lassen. Restliche Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Brownie mit Schokolade, Mandelblättchen und übrigen Krokant-Pralinen verzieren.



„Ein leckeres
Schoko-Knusper-Erlebnis“

Patrick Schmidt, Köln

Marmor-Küchlein mit Raspelschokolade

🍪 12 St. ⌚ 30 Min. 💶 0,20 p. St.

- 150 g weiche Butter
- 150 g + 2 EL Zucker
- 3 Eier (Gr. M)
- 200 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 1 EL Kakao • 2 EL Milch
- 1 EL Schokoraspel
- 2 TL Puderzucker
- Fett zum Ausbacken

1 Butter und 150 g Zucker in einer Schüssel verrühren. Eier einzeln zugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

2 Teig halbieren. Eine Hälfte mit Kakao, Milch und 2 EL Zucker verrühren. Raspelschokolade unterheben.

3 Jeweils etwas hellen und dunklen Teig in die gefetteten Mulden eines vorgeheizten Gugelhupf-Makers füllen. Küchlein ca. 7 Minuten backen. Fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

4 Küchlein auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.



*„Küchlein mit Eierlikör
verzieren, am besten fein
darübersprenkeln“*

Kristin Eickenrodt, Erfurt





Schnelle Kokos-Makronen

🍰 20 St. ⌚ 30 Min. 💶 0,10 p. St.

- 155 g Zucker
- 2 Eiweiß (Gr. M)
- 120 g Kokosraspel
- optional 100 g Kuvertüre
- Spritzbeutel mit Sterntülle
- Backpapier

1 40–50 ml Wasser und 125 g Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln, dabei immer wieder umrühren.

2 Eiweiß in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, zum Schluss 30 g Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen. Den Sirup langsam, nach und nach

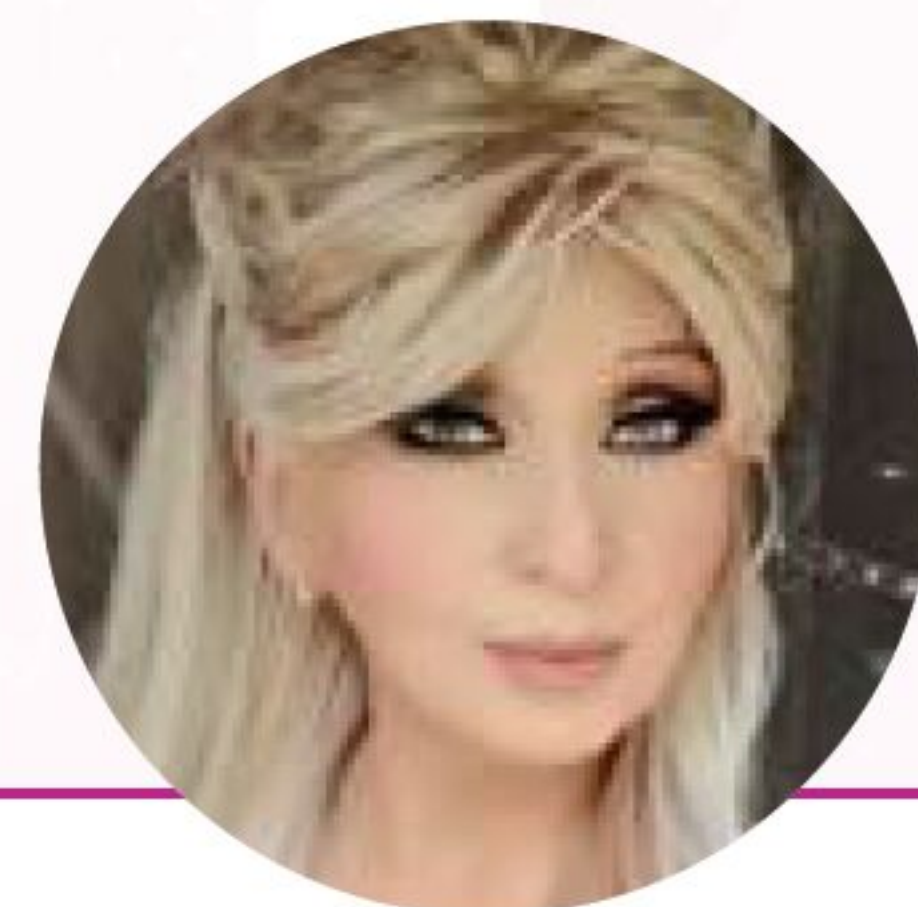
unter Rühren in das steife Eiweiß fließen lassen. Kokosraspel zugeben und vorsichtig unterheben.

3 Die Eiweiß-Kokos-Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Masse in kleinen Tuffs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

4 Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 190 °C/Umluft: 170 °C) ca. 10 Minuten backen, bis die Makronen leicht gebräunt sind.

5 Makronen aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Nach Belieben Kuvertüre nach Wahl über einem heißen Wasserbad schmelzen und die Makronen zur Hälfte hineintauchen. Trocknen lassen. In einer luftdicht verschlossenen Dose lagern.



„Makronen auf dem Blech abkühlen lassen, sie sind erst sehr weich“

Birgit Nischl, Weiden in der Oberpfalz

Schoko-Knusper-Scheibchen von der „Weihnachts-Salami“

🍪 30 St. ⌚ 30 Min. 💶 0,20 p. St.

- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 100 ml Milch (1,5 % Fett)
- 2 Eigelb (Gr. M)
- 200 g Butterkekse
- 150 g gemischte Nüsse
- 25 g Orangeat
- 25 g Zitronat
- 1–2 EL Rum
- 2–3 TL Puderzucker
- Frischhaltefolie

1 Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Milch lauwarm erwärmen. Eigelb schaumig rühren, warme

Milch nach und nach einlaufen lassen. Flüssige Schokolade unterrühren.

2 Kekse und Nüsse grob hacken. Kekse, Nüsse, Orangeat, Zitronat und Rum unter die Schokomasse heben und ca. 20 Minuten kühlen.

3 Je etwas der Masse auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu 2–3 Salamis formen. 3–4 Stunden in den Kühlschrank legen. Rollen in Puderzucker rollen und in

Scheiben schneiden. In einer Keksdose aufbewahren.



„Mandeln, Walnüsse und Haselnüsse passen prima in die Schoko-Salami“

Helga Mack, Augsburg

Diese Plätzchen sind ein echter Blickfang





Spekulatius-Nuss-Happen

🍰 20 St. ⌚ 35 Min. 💶 0,20 p. St.

- 100 g Erdnüsse (ungesalzen)
- 50 g Mandelstifte
- 2 EL gepuffte Quinoa
- 5 EL Reissirup • 1 Prise Salz
- ½ TL Spekulatiusgewürz
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 1 TL Kokosöl • 1 TL Erdnuss- oder Haselnussmus
- Backpapier

1 Erdnüsse grob hacken. Erdnüsse, Mandeln, Quinoa, Reissirup, Salz und Spekulatiusgewürz in eine große Pfanne geben und unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze erwärmen. So lange rühren, bis alle Zutaten gut vermengt sind. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen

und flach drücken. Kühlen, bis die Masse hart ist. Nussmasse in Stücke brechen.

2 Kuvertüre, Kokosöl und Nussmus über einem heißen Wasserbad schmelzen. Nuss-Happen eintauchen und trocknen lassen.



„Alternativ mit Erythrit oder Birkenzucker süßen“

Marion Weber, Bitburg

ODER SO



Kaffee-Crossies

300 g Vollmilchkuvertüre hacken und mit **20 g Kokosfett** und **2 EL Kaffee-Granulat (instant)** über einem heißen Wasserbad schmelzen. Mit **150 g Cornflakes** in einer Schüssel mischen. Aus der Masse insgesamt ca. 60 Häufchen auf Backpapier setzen. Trocknen lassen. **75 g Zartbitterkuvertüre** grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Über die Crossies träufeln. Trocknen lassen.

Blätterteig-Weihnachtsbäume mit Nussnugatcreme

🍷 8 St. ⌚ 30 Min. 💶 0,40 p. St.

- 2 Packungen Blätterteig (à 270 g; Kühlregal)
- 4 EL Nussnugatcreme
- 8 Zimtsterne • 16 Holzspieße • Backpapier

1 Blätterteige ausrollen. Nussnugatcreme daraufgeben und gleichmäßig verstreichen. Teige längs in jeweils vier ca. 2 cm breite Streifen schneiden.

2 Streifen wellenförmig von unten breit nach oben schmal übereinanderlegen,

sodass kleine Weihnachtsbäume entstehen. Holzspieße einstecken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

3 Die Blätterteigbäume im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Je einen Zimtstern oben auf die Spieße stecken und die Bäume in einem Glas anrichten.



„Holzspieße vor dem Backen in Wasser legen, so verbrennen sie nicht“

Monika Neumann, Hamm



FÜR DIE
PARTY



Schinken-Schnecken mit Kräutern

🍰 15 St. ⌚ 40 Min. 💶 0,40 p. St.

- 1 Packung Blätterteig (270 g; Kühlregal)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer • 2 EL fein gehackte Kräuter (z. B. Petersilie oder Rosmarin) • 100 g geriebener Emmentaler
- 150 g Kochschinken
- 1 Eigelb (Gr. M) • 2 EL Milch
- Backpapier

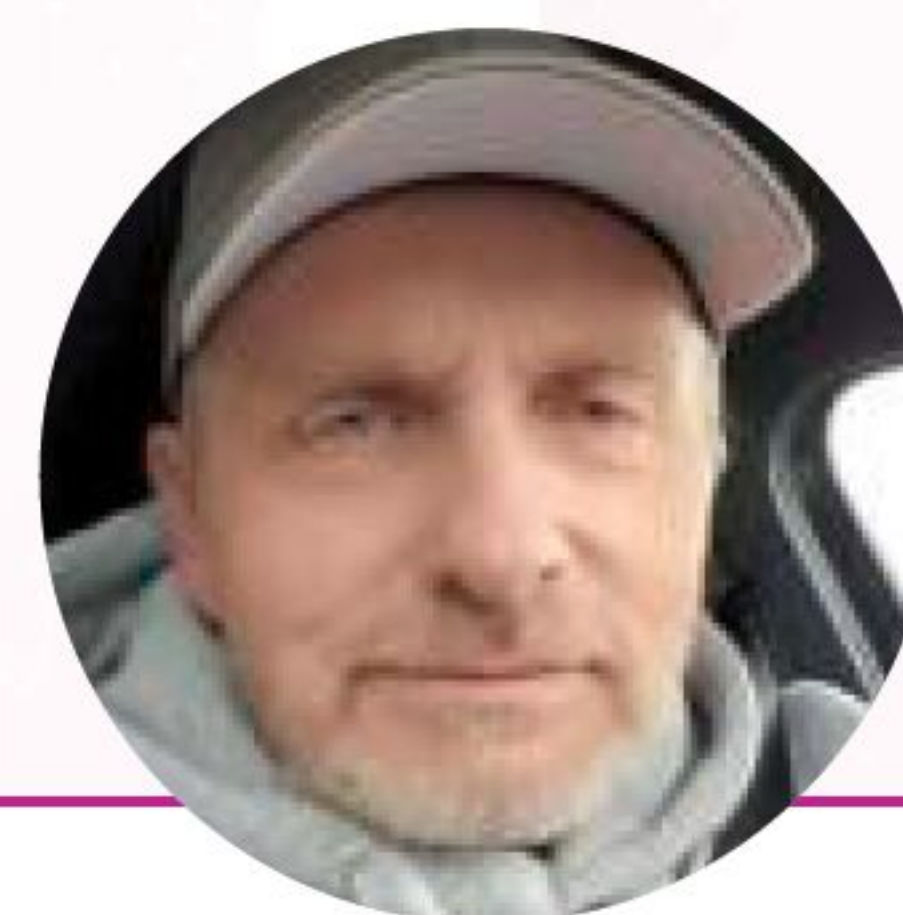
1 Blätterteig auf einer Arbeitsfläche entrollen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Crème fraîche in einer kleinen Schüssel glatt rühren und mit Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch unterrühren.

2 Blätterteig mit der Creme bestreichen. Gehackte Kräuter und geriebenen Käse gleichmäßig daraufstreuen. Schinkenscheiben auf den Teig legen. Teig von der Längsseite her aufrollen.

3 Teigrolle in ca. 15 Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verquirlen, Schnecken damit bestreichen.

4 Blätterteigschnecken im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 15–20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter

setzen und abkühlen lassen. Noch lauwarm oder abgekühlt servieren. Dazu passt ein gemischter Salat.



„Geräucherter Schinken passt ebenfalls toll in die Schnecken“

Marco Nirschl, Kohlberg

Hokkaido-Kürbis-Quiche mit Hackfleisch

🍳 12 St. ⌚ 1 ¼ Std. 💶 0,90 p. St.

- 250 g Mehl • Salz • 125 g Butter • 3 Eier (Gr. M)
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 1 Apfel • 1 EL Öl • 400 g Hackfleisch • Pfeffer • 200 g Feta • 200 g Crème fraîche
- Fett und Mehl für die Form

1 Mehl, ½ TL Salz, Butter in Stückchen, 1 Ei und 1–2 EL Wasser glatt verkneten. Ca. 30 Minuten kühlen. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Apfel schälen, entkernen und grob raspeln.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Kürbis im heißen Fett 2–3 Minuten braten. Apfel kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Hack unterheben. Feta, Crème fraîche und 2 Eier pürieren. Creme mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Teig rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen, in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) legen,

Rand hochziehen. Hälfte Kürbismasse hineingeben, Hälfte Fetacreme darauf verteilen. Rest Kürbismasse und Rest Creme daraufgeben. Quiche im gut vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C) 35–45 Minuten backen.



„Nach ca. 25 Minuten Backzeit mit einem Stück Alufolie abdecken“

Monika Oliwniak, Neumünster





*Nussiger Geschmack
dank Buchweizen*

Buchweizen-Muffins mit Thunfisch

🍰 12 St. ⌚ 1 Std. 💶 0,60 p. St.

- 280 g Langkornreis
- 2 TL Gemüsebrühe (instant)
- 1 Dose (185 g) Thunfisch im eigenen Saft
- 2 EL Kräuterfrischkäse
- Salz • Pfeffer
- 3 Eier (Gr. M) • 70 ml Öl
- 250 g Joghurt (1,5 % Fett)
- 100 g Buchweizenmehl
- 100 g Weizen-Vollkornmehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g geriebener Gouda
- 2 EL Sesam
- Fett für die Form

1 Reis in kochendem Wasser mit Brühepulver nach Packungsanweisung garen. Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerkleinern. Reis, Thunfisch und

Frischkäse in einer Schüssel vermischen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Eier mit 1 Prise Salz verquirlen. Öl, Joghurt, beide Mehle, Backpulver und Käse zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

3 Je 2 EL Teig in die gefetteten Mulden einer 12er-Muffinform geben. Je 1 EL Thunfisch-Füllung daraufgeben und mit jeweils 1 EL Teig bedecken. Gleichmäßig mit Sesam bestreuen.

4 Muffins im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten

backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und kurz abkühlen lassen. Aus den Mulden lösen und auf Tellern anrichten.



„Mit einem Salat und Aufstrich nach Wahl wird ein Mittagessen daraus“

Natalija Döppner, Buchholz

Zupfbrot-Muffins mit Salami

🍞 12 St. ⌚ 40 Min. 💶 0,40 p. St.

- 1 Dose Aufbackbrötchen (400 g; Kühlregal; z. B. „Knack&Back“)
- 70 g Kräuterbutter
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Salami
- 200 g geriebener Käse
- Fett für die Form

1 Brötchen aus der Dose nehmen und jedes Stück waagrecht halbieren. Die Hälften jeweils vierteln. Teigstücke in eine große Schüssel geben. Kräuterbutter in einem Topf schmelzen.

2 Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Salami klein schneiden. Knoblauch, Salami, flüssige Kräuterbutter und geriebenen Käse zu den Teigstücken in die Schüssel geben und untermengen.

3 Je etwas der Teigmasse in die gefetteten Mulden einer 12er-Muffinform geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 20–25 Minuten backen. Herausnehmen.



„Ein raffinierter Beitrag zum Party-Buffer oder als Mittagessen to go“

Dawid Kus, Bad Zwischenahn



2024 wird köstlich!

Das neue Jahr startet mit einem kulinarischen Feuerwerk: Freuen Sie sich auf unser buntes Silvester-Buffer und lecker-schnelle Veggie-Hits.

Unser Kochmagazin lebt ganz besonders von Ihren Rezepten. Schreiben Sie uns per Post an Bauer Food Experts KG, Redaktion Food & Foto, Stichwort „Lieblings-Rezept“, Brieffach 3 06 42, 20077 Hamburg, per E-Mail an rezept@meinlieblingsrezept.net oder besuchen Sie uns auf www.facebook.com/lieblingsrezept

VEGGIE-SPEZIAL

Vegetarisches Frikassee



FÜR JEDEN TAG

Pasta mit Meerrettich-Hähnchen



LECKER INS NEUE JAHR

Mini-Quiche mit Birne



ÜBRIGENS

Die nächste Ausgabe erscheint am

8. 12. 2023

Bis zum nächsten Mal!

IMPRESSUM

Postanschrift der Redaktion: Bauer Food Experts KG, Food & Foto Experts, Brieffach 3 51 42, Burchardstr. 11, 20077 Hamburg
Redaktionsleitung: Ilka Wirdemann (V. i. S. d. P.) **Chefin vom Dienst:** Jasmin Castañeda González **Redaktion:** Viola Langehanenberg, Michelle Goossen, Alicia Meier **Bildredaktion:** Stéphane Breyse **Gestaltung und Repro:** Alexander Scholle **Verlagsleitung:** Malte Jensen
Verlag: Mein Lieblings-Rezept erscheint in der Heinrich Bauer Verlag KG, Burchardstraße 11, 20077 Hamburg **Anzeigen:** Bauer Advance KG, Burchardstraße 11, 20099 Hamburg **Managing Director:** Tim Lammek **Director Marketing & Brand:** Natalie Schwarz **Head of Magazines/Crossmedia I Marketing & Brand:** Michael Linke **Verantwortlich für den Anzeigeninhalt:** Viola Schwarz, Adresse wie Anzeigen, Anzeigenpreisliste Nr. 13, gültig ab 1.1.2023 **Vertrieb:** Bauer Vertriebs KG, Brieffach 40 40, 20078 Hamburg **Leitung Herstellung:** Helge Voss **Hersteller:** Oliver Andrick **Druck:** Quad Graphics Europe Sp. z o.o., z siedzibą w Wyszkowie, ul. Pułtуска 120, PL 07-200 Wyszków. Der Export von Mein Lieblings-Rezept und sein Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlages statthaft. Copyright 2023 für den Inhalt, soweit nicht anders angegeben, by Heinrich Bauer Verlag KG Hamburg. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit vorheriger Genehmigung. Die Zeitschrift Mein Lieblings-Rezept wird ganz oder in Teilen in Print und digital vertrieben. **Aboservice:** Bauer Vertriebs KG, 20078 Hamburg, Telefon: 0 40/32 90 16 16, Mo.–Fr. 8–18 Uhr, Sa. 9–14 Uhr, Fax: 0 40/30 19 81 82, E-Mail: kundenservice@bauermedia.com, Adressänderungen, Bankdatenänderung, Reklamationen bequem im Internet unter www.bauer-plus.de/service **Nachlieferservice und Einzelheftbestellungen:** www.meine-zeitschrift.de Kontakt: ecommerce@bauermedia.com **Aboservice Ausland:** Bauer Vertriebs KG, Auslandsservice, Postfach 1 42 54, 20078 Hamburg, Tel.: 00 49/40/30 19 85 19, Mo.–Fr. 8–18 Uhr, Fax: 00 49/40/30 19 88 29, E-Mail: auslandsservice@bauermedia.com

HOUSE of FOOD



WÄHLEN SIE MIT!

Stimmen Sie ab, welches Leser-Rezept aus dieser Ausgabe Ihr Favorit ist. Den Sieger zeigen wir im nächsten Heft. Die Abstimmung finden Sie unter www.facebook.com/lieblingsrezept als eigenen Post. Oder Sie schicken uns eine **E-Mail mit Rezepttitel und Seitenzahl** Ihres Favoriten an redaktion@meinlieblingsrezept.net

Gewinnen Sie
500 Euro!



Mein Lieblingsrezept

Gestern um 11:08 · 🌐

▲▼▲ VOTING LESERKOCH SEPTEMBER 🤖🤖▲▼▲

Bei herrlich sommerlichen Temperaturen genießen wir jede freie Minute im Sonnenschein ☀️ Wie praktisch, dass die Ausgabe zahlreiche leckere, schnelle und zugleich Rezeptideen im Gepäck hat. Und zum Nachschmecken Kuchen aus der Kastenform.

Wer hat dieses Mal den Titel des Leserkochs verdient? Jetzt euren Leserkoch im SEPTEMBER und belohnen Sie ihn mit 500 € Preisgeld! 🍷
SO KÖNNT IHR ... Mehr anzeigen

Rezept	Seite	Rezept
Süßkartoffel-Suppe	7	One-Pot-Reis
Gärtner-Schnitzel	8	Lachs-Pfanne
Orangen-Hähnchen	11	Kokos Bällchen
Putensteaks	13	Vanilleeis
Hackbällchen	14	
	15	



Mein Lieblingsrezept

1. September · 🌐



Gefällt mir



Kommentar



Teilen

Relevanteste ▾



Bismuth

Dusche de lecker Seite 53

16 Std.



Mathias

Dulce de Leche S. 53

3 Std.



Mathias

S 53

2 Std.



Mathias

S.27

17 Std.



Mathias

S 49 pull Apart Zopf

Teilnahmebedingungen:

Mit Zusendung Ihres Rezepts und Ihrer Fotos erklären Sie sich ausdrücklich damit einverstanden, dass das von Ihnen eingesendete Material zeitlich, räumlich und inhaltlich unbeschränkt von uns veröffentlicht werden darf. Die Veröffentlichung umfasst die hergestellten und/oder zur Verfügung gestellten Bildnisse des Rezepts einschließlich Ihres Namens in den Medien (Zeitschriften, online etc.) der Unternehmen der Bauer Media Group. Für jedes veröffentlichte Rezept erhalten Sie ein Entgelt von 25 Euro. **Sie bestätigen**, dass das von Ihnen eingesendete Bildmaterial tatsächlich von Ihnen stammt und noch nicht in anderen Medien (Zeitschriften, online etc.) oder sonstigen Veröffentlichungen verwendet wurde.

Bei Minderjährigen müssen die Erziehungsberechtigten ihr Einverständnis erteilen. Die Vorlage können Sie per E-Mail unter rezept@meinlieblingsrezept.net anfordern.

Für Ihre Teilnahme speichert die Bauer Media Group Ihre personenbezogenen Daten wie Name, Adresse, ggf. E-Mail-Adresse etc. Selbstverständlich wird die Bauer Media Group diese Daten nicht an Dritte weitergeben, sondern – bei Veröffentlichung – lediglich Ihren Namen und Ihren Wohnort in „Mein Lieblings-Rezept“ abdrucken. Mit der Erhebung, Verarbeitung und Nutzung Ihrer personenbezogenen Daten zu diesem Zweck erklären Sie sich durch Ihre Teilnahme einverstanden.

Detaillierte Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: www.facebook.com/lieblingsrezept

Das Einverständnis zur Veröffentlichung Ihres eigenen Bildnisses und zur Speicherung Ihrer Daten kann nach einmaliger Veröffentlichung jederzeit widerrufen werden.

Teilnahmeschluss für die Abstimmung des „Leserrezepts des Monats“ ist der 10.11.2023. Mitarbeiter der Bauer Media Group und deren Angehörige sind von der Teilnahme an Gewinnspielen ausgeschlossen.



20 Jahre K-CLASSIC!

WIR FEIERN

Jetzt mitfeiern und bei vielen ausgezeichneten Artikeln unserer Eigenmarke K-CLASSIC sparen!



ÖKO-TEST

K-Classic
Backpapier Zuschnitte,
30 Stück
Neues Layout

sehr gut

ÖKO-TEST-Magazin
11/2021



ÖKO-TEST

K-Classic
Fusilli, 500 g

sehr gut

ÖKO-TEST-Magazin
03/2022



ÖKO-TEST

K-Classic
Bad-Reiniger Lemon,
1000 ml

gut

ÖKO-TEST-Magazin
07/2022



Weitere Infos unter [kaufland.de/k-classic](https://www.kaufland.de/k-classic)