

TASTE
explorer

AUSGABE 30/2023

Backideen

FOOD AND COOK MAGAZINE



**31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE**



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 13. November 2023

der nächste ***TASTE EXPLORER***

erscheint am 18. November 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Geschäftsführer: Sabine Elsässer
Redaktion: Christine Arnoldt

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Ausgabe 30/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchekünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
PUBLISHER
GANG

FOLLOW US /thepublishergang





Blaubeer-Käsekuchen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Für den Boden:

- 200 g Kekskrümel (z. B. Digestive oder Butterkekse)
- 100 g geschmolzene Butter

Für die Käsekuchenfüllung:

- 500 g Frischkäse
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Saft und Schale einer Zitrone
- 200 g frische Blaubeeren

Für die Blaubeersoße:

- 200 g frische Blaubeeren
- 50 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.

2. Für den Boden: Die Kekse in einem Mixer zerkleinern oder in einem Plastikbeutel mit einem Nudelholz zerkleinern. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermengen. Die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 24 cm Durchmesser) drücken, um einen gleichmäßigen Boden zu bilden. Im Kühlschrank kalt stellen.

3. Für die Käsekuchenfüllung: Den Frischkäse, Zucker, Eier, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Zitronenschale in einer Schüssel miteinander verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

4. Die frischen Blaubeeren vorsichtig unter die Käsekuchenmischung heben.

5. Die Füllung gleichmäßig auf den vorbereiteten Boden gießen.

6. Den Käsekuchen 45-50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Füllung fest ist und an den Rändern leicht goldbraun wird. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren.

7. Den Käsekuchen aus dem Ofen nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank mindestens 4 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.

8. Für die Blaubeersoße: Die frischen Blaubeeren, Zucker und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Reduzieren Sie die Hitze und köcheln Sie die Soße etwa 10 Minuten, bis sie eindickt. Lassen Sie sie anschließend abkühlen.

9. Vor dem Servieren den Blaubeer-Käsekuchen mit der Blaubeersoße übergießen. Genießen Sie diesen köstlichen Käsekuchen mit dem fruchtigen Aroma der Blaubeeren!

Guten Appetit!



Marzipan Schokoladenherzen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilchschokolade
- 50 g gehackte Mandeln oder Haselnüsse (optional)
- Herzförmige Ausstechformen
- Backpapier

Zubereitung:

1. Die Marzipanrohmasse zwischen zwei Stücken Backpapier ausrollen, bis sie etwa 5 mm dick ist.
2. Mit den herzförmigen Ausstechformen Herzen aus dem Marzipan ausstechen und vorsichtig beiseite legen.
3. Die Zartbitterschokolade und die Vollmilchschokolade grob hacken und in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen, bis sie glatt und flüssig ist. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt.
4. Optional: Die gehackten Mandeln oder Haselnüsse in die flüssige Schokolade rühren.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Tauchen Sie die vorbereiteten Marzipanherzen in die geschmolzene Schokolade. Verwenden Sie dazu am

besten eine Gabel, um die überschüssige Schokolade abtropfen zu lassen. Legen Sie die Schokoladenherzen auf das vorbereitete Backblech.

7. Stellen Sie das Backblech mit den Schokoladenherzen in den Kühlschrank und lassen Sie die Herzen mindestens 30 Minuten lang kalt werden, bis die Schokolade fest ist.

8. Nachdem die Schokolade vollständig ausgehärtet ist, können Sie die Marzipan-Schokoladenherzen vorsichtig vom Backpapier lösen.

9. Servieren Sie die Herzen auf einer hübschen Platte oder in einer Geschenkbox.

Guten Appetit!



Pflaumen-Muffins

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g getrocknete Pflaumen
- 250 g Allzweckmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 1/4 TL gemahlene Nelken
- 1/4 TL gemahlene Muskatnuss
- 1/2 TL Salz
- 120 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 240 ml Buttermilch
- 60 ml Pflanzenöl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 60 g gehackte Walnüsse (optional)
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Die getrockneten Pflaumen grob hacken und beiseite stellen.
3. In einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver, Zimt, Ingwer, Nelken, Muskatnuss und Salz vermengen.
4. In einer separaten Schüssel den braunen Zucker und die Eier gut verquirlen.
5. Die Buttermilch, das Pflanzenöl und den Vanilleextrakt zu den Eiern und dem Zucker hinzufügen und gut verrühren.
6. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten in der großen Schüssel geben und vorsichtig vermengen, bis gerade so alles vermischt ist. Achten Sie darauf, den Teig nicht zu übermischen, da das die Muffins zäh machen kann.
7. Die gehackten Pflaumen und die gehackten Walnüsse (falls verwendet) unter den Teig heben.
8. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Muffinförmchen verteilen.
9. Die Muffins im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen oder bis sie goldbraun und fest sind. Sie können mit einem Holzstäbchen in die Mitte eines Muffins stechen, um zu überprüfen, ob sie durchgebacken sind. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen haften bleibt, sind sie fertig.
10. Die Muffins aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
11. Nach dem Abkühlen können Sie die Muffins nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Nuss-Nougat-Tarte

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 30 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter, gewürfelt
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 2 EL kaltes Wasser

Zutaten für die Füllung:

- 200 g Nuss-Nougat-Creme (z.B. Nutella)
- 200 ml Schlagsahne
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Für den Teig: In einer großen Schüssel das Mehl und die gewürfelte kalte Butter vermengen, bis die Mischung krümelig ist. Fügen Sie das Ei, eine Prise Salz und kaltes Wasser hinzu. Kneten Sie den Teig schnell, bis er zusammenhält. Wickeln Sie ihn in Frischhaltefolie und legen Sie ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.

2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen. Legen Sie eine 9-Zoll-Tarteform mit dem Teig aus, schneiden Sie den überstehenden Teig ab und prikeln Sie den Teigboden mit einer Gabel. Den Teigboden für etwa 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft 160°C) vorbacken.

3. Für die Füllung: In einer Schüssel die Nuss-Nougat-Creme leicht erwärmen, bis sie geschmeidig ist. In einer separaten Schüssel die Eier, Zucker, Vanilleextrakt und eine Prise Salz vermengen. Die

gemahlene Haselnüsse und die aufgewärmte Nuss-Nougat-Creme hinzufügen und gut verrühren.

4. Die Sahne in einem Topf leicht erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die heiße Sahne zur Nuss-Nougat-Mischung gießen und gründlich vermengen.

5. Die Nuss-Nougat-Füllung gleichmäßig auf den vorgebackenen Teigboden gießen.

6. Die Tarte für weitere 25-30 Minuten im Ofen backen, bis die Füllung fest ist und die Oberfläche goldbraun ist.

7. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, bevor Sie sie in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Himbeer-Pistazien-Macarons

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + 60 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten für die Macarons:

- 150 g Mandelmehl
- 150 g Puderzucker
- 55 g Eiweiß (ca. 2 Eier)
- Eine Prise Salz
- 30 g feiner Zucker
- Rote Lebensmittelfarbe (optional)

Zutaten für die Füllung:

- 100 g weiße Schokolade
- 50 ml Sahne
- 50 g gemahlene Pistazien
- Himbeerkonfitüre

Zubereitung:

1. Mandelmehl und Puderzucker in einer Küchenmaschine vermengen und sieben, um Klumpen zu entfernen. Die Lebensmittelfarbe (falls gewünscht) hinzufügen und gründlich mischen.

2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und nach und nach den feinen Zucker hinzufügen, bis steife Spitzen entstehen.

3. Den Eischnee vorsichtig in die Mandel-Puderzucker-Mischung einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Vermeiden Sie übermäßiges Rühren, um die Luftigkeit des Teigs zu erhalten.

4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer runden Tülle füllen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech kleine runde Tupfen spritzen.

5. Die Macarons an einem kühlen Ort 30 Minuten ruhen lassen, damit sich eine leichte Kruste bildet. In der Zwischenzeit den Ofen auf 140°C (Umluft) vorheizen.

6. Die Macarons ca. 15-18 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie fest sind. Achten Sie darauf, dass sie nicht zu braun werden. Lassen Sie sie abkühlen.

7. Für die Füllung: Die weiße Schokolade in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel bereitstellen. Die Sahne erhitzen, bis sie fast kocht, und über die Schokolade gießen. Rühren Sie, bis die Schokolade geschmolzen ist, und fügen Sie dann die gemahlene Pistazien hinzu.

8. Die Macarons vorsichtig auseinandernehmen und eine kleine Menge Himbeerkonfitüre auf die Unterseite eines Macarons geben. Dann die Pistazien-Schokoladen-Mischung darauf verteilen und einen zweiten Macaron daraufsetzen.

9. Die Himbeer-Pistazien-Macarons mindestens eine Stunde im Kühlschrank aufbewahren, damit sie sich setzen.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNSERE
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>

ERE ZEPTIDEEN?



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>



Spinat- und Feta Blätterteigpasteten

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Blätterteig (aus dem Kühlregal oder selbstgemacht)
- 250 g Blattspinat (frisch oder aufgetaut)
- 200 g Feta-Käse, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Blattspinat gut ausdrücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen. Falls Sie tiefgekühlten Spinat verwenden, sollten Sie ihn auftauen und ebenfalls ausdrücken.
2. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel sowie den gehackten Knoblauch darin anbraten, bis sie glasig sind.
3. Den ausgedrückten Spinat hinzufügen und etwa 5 Minuten braten, bis er zusammenfällt und die restliche Flüssigkeit verdampft.
4. Den Feta-Käse unter den Spinat rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in Quadrate oder Rechtecke schneiden, je nachdem, welche Form Sie bevorzugen.
6. Etwas von der Spinat-Feta-Füllung auf die Mitte jedes Teigstücks geben.
7. Die Teigstücke um die Füllung herum falten, sodass Dreiecke oder Taschen entstehen.
8. Die Ränder der Blätterteigpasteten mit verquirltem Ei bestreichen, um sie zu versiegeln.
9. Die Blätterteigpasteten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit etwas verquirltem Ei bestreichen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft) etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Guten Appetit!



Schwarzbrot-Kardamom-Schokolade

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g dunkle Schokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
- 100 g Schwarzbrotkrumen (trockenes Schwarzbrot ohne Rinde)
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 50 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- 50 g gemahlene Mandeln
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die dunkle Schokolade grob hacken und über einem Wasserbad langsam schmelzen. Die geschmolzene Schokolade beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Schwarzbrotkrumen in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht knusprig sind. Fügen Sie den gemahlenden Kardamom hinzu und rühren Sie ihn kurz unter. Lassen Sie die Mischung abkühlen.
3. In einer separaten Schüssel die Butter und den Puderzucker cremig schlagen.
4. Die Eier einzeln in die Butter-Puderzucker-Mischung einrühren und sicherstellen, dass jedes Ei gut vermischt ist, bevor das nächste hinzugefügt wird. Den Vanilleextrakt und eine Prise Salz hinzufügen.
5. Die abgekühlten Schwarzbrotkrumen und die gemahlenden Mandeln in die Ei-Butter-Mischung geben und gut vermengen.
6. Die geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles vorsichtig miteinander vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
7. Eine 20x20 cm Backform mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig in der Form verteilen.
8. Die Schwarzbrot-Kardamom-Schokolade im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) etwa 25-30 Minuten backen, bis sie fest ist.
9. Die Schokolade aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.
10. Die Schokolade in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Zitronen-Ingwer-Kekse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- Saft und abgeriebene Schale von 2 Zitronen
- 2 TL frischer Ingwer, gerieben
- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel die weiche Butter und den Zucker zusammengeben und mit einem Handrührgerät oder einem Holzlöffel cremig rühren.
2. Die Eier einzeln in die Butter-Zucker-Mischung einrühren. Fügen Sie den Vanilleextrakt, den Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale hinzu, gefolgt von dem geriebenen frischen Ingwer.
3. In einer separaten Schüssel das Mehl, das Backpulver und eine Prise Salz vermengen. Nach und nach die trockenen Zutaten in die Butter-Mischung einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Lassen Sie den Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

5. Den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit Keksformen nach Wahl ausstechen.
7. Die Kekse auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
8. Die Kekse auf einem Rost abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen können Sie sie mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Haselnuss-Honig-Tarte

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter, gewürfelt
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g flüssiger Honig
- 125 g Zucker
- 125 g Butter, geschmolzen
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Für den Teig: Das Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in der Mitte formen. Die kalten Butterwürfel und eine Prise Salz in die Mulde geben. Das Ei in die Mulde schlagen.

2. Mit den Händen schnell zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

3. Den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

4. Den Teig ausrollen und eine Tarteform damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen vorbacken.

5. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. In einer Schüssel die

gemahlenen Haselnüsse, flüssigen Honig, Zucker, geschmolzene Butter, Eier und Vanilleextrakt gut vermengen.

6. Die Haselnuss-Honig-Mischung auf den vorgebackenen Teigboden gießen und gleichmäßig verteilen.

7. Die Tarte weitere 25-30 Minuten im Ofen backen, bis die Füllung fest und goldbraun ist.

8. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

9. Servieren und genießen!

Guten Appetit!



Feigen-Pekannuss-Biscotti

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Tassen Allzweckmehl
- 1 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1/2 Tasse ungesalzene Butter, weich
- 1 Tasse Zucker
- 2 Eier
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Tasse getrocknete Feigen, gehackt
- 1 Tasse gehackte Pekannüsse

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel das Mehl, Backpulver und Salz vermengen.
3. In einer separaten Schüssel die weiche Butter und den Zucker cremig rühren. Die Eier nacheinander hinzufügen und gut verquirlen. Den Vanilleextrakt hinzufügen.
4. Die trockenen Zutaten nach und nach zur Butter-Zucker-Mischung geben und zu einem Teig verkneten.
5. Die gehackten Feigen und Pekannüsse in den Teig einarbeiten.
6. Den Teig in zwei Hälften teilen und auf dem vorbereiteten Backblech zu zwei länglichen Brotlaiben formen.
7. Die Brotlaibe etwa 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie fest und leicht goldbraun sind.
8. Die Brote aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
9. Die Biscotti-Scheiben mit der Schnittseite nach oben auf das Backblech legen und weitere 10-15 Minuten im Ofen backen, bis sie knusprig sind. Dabei einmal wenden.
10. Die Feigen-Pekannuss-Biscotti abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RG5 PX -03.06
Name: Weillinger
Date: 05.14

AC 380 V



THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



Glühwein-Gugelhupf

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 TL gemahlene Muskatnuss
- 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 250 ml Glühwein (rot)
- Abrieb von 1 Bio-Orange

Für die Glasur:

- 150 g Puderzucker
- 3-4 EL Glühwein (rot)
- 1 TL Orangensaft

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen
Eine Gugelhupfform gut einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Die Butter und den Zucker in einer großen Schüssel cremig rühren. Die Eier nacheinander hinzufügen und gut verquirlen.
3. In einer separaten Schüssel das Mehl, Backpulver und die Gewürze vermengen.
4. Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Glühwein in die Butter-Zucker-Mischung einrühren, beginnend und endend mit der Mehlmischung. Rühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
5. Zum Schluss den Orangenabrieb unterheben.
6. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform gießen und gleichmäßig verteilen.
7. Den Gugelhupf im vorgeheizten Ofen etwa 45-50 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
8. Während der Gugelhupf im Ofen ist, die Glasur vorbereiten. Dazu den Puderzucker mit Glühwein und Orangensaft verrühren, bis eine glatte Glasur entsteht.
9. Den fertigen Gugelhupf aus dem Ofen nehmen und in der Form etwas abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen.
10. Den Glühwein-Gugelhupf mit der Glasur übergießen und vollständig abkühlen lassen, bis die Glasur fest ist.
11. Servieren und genießen!

Guten Appetit!



Bratapfel-Cheesecake

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + Kühlzeit über Nacht - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Für den Boden:

- 200 g Vollkornbutterkekse
- 100 g geschmolzene Butter

Für die Füllung:

- 700 g Frischkäse
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zimt

Für die Bratäpfel:

- 4 Äpfel (z.B. Boskop)
- 50 g Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen.

2. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermengen. Die Mischung in den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform (ca. 24 cm Durchmesser) drücken und glatt streichen. Für 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. In einer großen Schüssel den Frischkäse, Zucker, Eier, Vanilleextrakt und Zimt miteinander verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

4. Die Füllung auf den Keksboden gießen und gleichmäßig verteilen. Die Form mit Aluminiumfolie abdecken.

5. Die Bratäpfel vorbereiten, indem Sie die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen, braunen Zucker, Zimt und Vanilleextrakt hinzufügen und die Äpfel

darin für etwa 5-7 Minuten anbraten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.

6. Die Bratapfelstücke auf dem Cheesecake verteilen.

7. Die Springform auf ein tiefes Backblech stellen und heißes Wasser ins Blech gießen, sodass ein Wasserbad entsteht. Der Wasserstand sollte etwa 2,5 cm hoch sein.

8. Den Cheesecake im vorgeheizten Ofen etwa 45-50 Minuten backen, bis die Mitte fest ist.

9. Den Cheesecake aus dem Ofen nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

10. Für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kühlen.

11. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Pfirsich-Gewürzkuchen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1/2 TL gemahlene Muskatnuss
- 4 reife Pfirsiche, entsteint und in dünnen Scheiben
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Backform mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.
2. In einer Schüssel die weiche Butter und den Zucker cremig schlagen. Die Eier einzeln hinzufügen und gut verrühren.
3. In einer separaten Schüssel das Mehl, Backpulver und die Gewürze vermengen. Die trockenen Zutaten nach und nach zur Butter-Ei-Mischung geben und gut vermengen.
4. Die Pfirsichscheiben vorsichtig unter den Teig heben.
5. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und glattstreichen.
6. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen etwa 40-45 Minuten backen, oder bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.
7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Schneller Zwiebelkuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Blätterteigrollen (aus dem Kühlregal)
- 1 kg Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 200 g Speckwürfel
- 4 Eier
- 400 ml saure Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Kümmel (optional)
- Butter oder Öl zum Anbraten

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen.
2. In einer großen Pfanne Butter oder Öl erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig braten. Die Zwiebeln hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten anbraten, bis sie weich und leicht goldbraun sind. Mit Salz, Pfeffer und optional Kümmel würzen.
3. Während die Zwiebeln braten, die beiden Blätterteigrollen ausrollen und in eine gefettete Backform legen, sodass der Boden und der Rand bedeckt sind. Die überstehenden Teigränder abschneiden.
4. Die Zwiebel-Speck-Mischung auf die beiden Teigböden verteilen.
5. In einer Schüssel die Eier und saure Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.
6. Die Ei-Sahne-Mischung gleichmäßig über die Zwiebeln in beiden Formen gießen.
7. Die Zwiebelkuchen im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Füllung fest ist.
8. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen. Sie können den Zwiebelkuchen warm oder bei Zimmertemperatur genießen.

Guten Appetit!



Granatapfel-Chocolate Chip-Cookies

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 225 g Butter, weich
- 200 g brauner Zucker
- 100 g weißer Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Vanilleextrakt
- 375 g Allzweckmehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 200 g Schokoladenstückchen (Zartbitter oder Halbsüß)
- Kerne von 2 Granatäpfeln
- 100 g gehackte Walnüsse (optional)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. In einer großen Schüssel die weiche Butter, braunen Zucker und weißen Zucker cremig rühren.

3. Die Eier und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren.

4. In einer separaten Schüssel das Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Dann nach und nach zu den flüssigen Zutaten hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten.

5. Die Schokoladenstückchen, Granatapfelkerne und gehackten

Walnüsse (falls verwendet) vorsichtig unter den Teig heben.

6. Mit einem Esslöffel Teigportionen auf das vorbereitete Backblech setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Keksen lassen, da sie beim Backen etwas auseinanderlaufen.

7. Die Kekse im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

8. Die Kekse aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech etwas abkühlen lassen, bevor du sie auf einem Rost vollständig auskühlen lässt.

Guten Appetit!



Ananas-Himbeer Orangen Muffins

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Ananasstücke
- 150 g Himbeeren
- Saft und Schale einer Orange
- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 120 ml Buttermilch
- 80 ml Pflanzenöl
- 2 TL Backpulver

Zubereitung:

1. Heize deinen Backofen auf 180°C (Umluft) vor. Lege ein Muffinblech mit Papierförmchen aus.
2. In einer Schüssel vermische das Mehl und das Backpulver.
3. In einer anderen Schüssel verquirl die Eier und füge den Zucker hinzu. Rühre die Mischung, bis sie cremig ist.
4. Füge die Buttermilch und das Pflanzenöl hinzu. Mische gut.
5. Gib den Saft und die Schale der Orange zu der Mischung und rühre sie unter.
6. Füge die Ananasstücke und Himbeeren hinzu

und rühre vorsichtig, bis sie gleichmäßig verteilt sind.

7. Verteile den Teig in die vorbereiteten Muffinförmchen.

8. Backe die Muffins etwa 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen oder bis sie goldbraun und durchgebacken sind. Du kannst die Garprobe machen, indem du mit einem Zahnstocher in die Muffins stichst. Wenn er sauber herauskommt, sind die Muffins fertig.

9. Lass die Muffins etwas abkühlen und serviere sie dann. Genieße deine selbstgemachten Ananas-Himbeer-Orangen Muffins!

Guten Appetit!



Kardamom-Walnuss-Kekse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Mehl
- 2 TL gemahlener Kardamom
- 100 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Backpulver
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Heize deinen Backofen auf 180°C (Umluft) vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. In einer Schüssel schlage die weiche Butter und den Zucker zusammen, bis die Mischung cremig ist.
3. Füge die Eier und den Vanilleextrakt hinzu. Rühre gut.
4. In einer separaten Schüssel vermische das Mehl, gemahlene Kardamom, gemahlene Walnüsse, Backpulver und eine Prise Salz.
5. Gib die trockenen Zutaten nach und nach zur Butter-Ei-Mischung und rühre, bis alles gut vermischt ist.
6. Forme den Teig zu kleinen Kugeln und lege sie auf das vorbereitete Backblech. Du kannst die Kugeln leicht flach drücken, um Kekse zu formen.
7. Backe die Kekse etwa 12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen oder bis sie goldbraun sind.
8. Lass die Kekse auf dem Backblech abkühlen, bevor du sie vorsichtig entfernst.
9. Serviere diese köstlichen Kardamom-Walnuss-Kekse zu einer Tasse Tee oder Kaffee und genieße sie!

Guten Appetit!



Pistazien Marzipan-Stollen

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL abgeriebene Orangenschale
- 250 g weiche Butter
- 100 g Marzipanrohmasse
- 150 g gehackte Pistazien
- 150 g Rosinen
- 2 Eier
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 100 ml lauwarme Milch
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel das Weizenmehl mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronen- und Orangenschale vermengen.
2. In der Mitte des Mehls eine Mulde formen. Die Trockenhefe in die Mulde streuen und mit der lauwarmen Milch auflösen.
3. Die weiche Butter in Flöckchen, Marzipan, gehackte Pistazien, Rosinen und Eier hinzufügen.
4. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen.
5. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
6. Den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
7. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Fladen ausrollen.
8. Den Teig in der Mitte längs falten, sodass ein Stollen mit einer dicken und einer dünnen Seite entsteht.
9. Den Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 40-45 Minuten backen, bis er goldbraun ist.
10. Den noch warmen Stollen mit Puderzucker bestäuben.
11. Den Pistazien-Marzipan-Stollen abkühlen lassen, in dünne Scheiben schneiden und genießen.

Guten Appetit!



Kürbis-Pekannuss-Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Kürbispüree
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 120 ml Pflanzenöl
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 100 g gehackte Pekannüsse
- Eine Prise Salz

Für das Topping:

- 120 g Frischkäse
- 40 g Butter, weich
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175°C vorheizen und eine Backform einfetten.
2. In einer Schüssel das Kürbispüree, Zucker, Eier und Pflanzenöl vermengen, bis alles gut kombiniert ist.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Nelken, Ingwer und eine Prise Salz vermischen.
4. Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten geben und gut verrühren.
5. Die gehackten Pekannüsse hinzufügen und vorsichtig unterheben.
6. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen und gleichmäßig verteilen.
7. Den Kuchen im vorgeheizten

Ofen etwa 30-35 Minuten backen oder bis ein in die Mitte gesteckter Zahnstocher sauber herauskommt.

8. Während der Kuchen abkühlt, können Sie das Topping zubereiten. Dazu den Frischkäse, die weiche Butter, Puderzucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel glatt rühren.

9. Sobald der Kuchen vollständig abgekühlt ist, das Topping gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

10. Nach Belieben mit zusätzlichen gehackten Pekannüssen garnieren.

11. Den Kuchen in Stücke schneiden und servieren. Genießen!

Guten Appetit!



Kirsch- Aprikosen-Konfekt

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g getrocknete Aprikosen
- 200 g getrocknete Kirschen
- 100 g Mandeln
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g weiße Schokolade
- 2 EL gehackte Pistazien (zum Garnieren, optional)

Zubereitung:

1. Die getrockneten Aprikosen und Kirschen fein hacken und in eine große Schüssel geben.
2. Die Mandeln ebenfalls grob hacken und zu den gehackten Früchten in die Schüssel geben.
3. Puderzucker und Vanilleextrakt hinzufügen und alles gut vermengen. Der Teig sollte klebrig und formbar sein.
4. Aus der Mischung kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Die weiße Schokolade schmelzen und die Konfekt-Kugeln damit überziehen. Sie können die geschmolzene Schokolade auch nur teilweise verwenden und die Kugeln zur Hälfte eintauchen.
6. Wenn gewünscht, die Konfekt-Kugeln mit gehackten Pistazien bestreuen, solange die Schokolade noch nicht vollständig getrocknet ist.
7. Die Konfekt-Kugeln im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten oder bis die Schokolade fest ist, kühlen.
8. Die Kirsch-Aprikosen-Konfekt-Kugeln servieren und genießen!

Guten Appetit!



Nougat-Kirsch-Cupcakes

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten für die Cupcakes:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Nougat
- 100 g Kirschen (entkernt)

Zutaten für das Topping:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Puderzucker
- 200 g Nougat
- 12 Kirschen (zur Dekoration)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden.

2. In einer Schüssel die weiche Butter und den Zucker cremig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen und gut unterrühren.

3. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in die Butter-Ei-Mischung sieben. Dann die gemahlene Haselnüsse hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

4. Das Nougat kurz in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen, bis es flüssig ist. Den geschmolzenen Nougat vorsichtig in den Teig einrühren.

5. Die entkernten Kirschen unter den Teig heben.

6. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und die Cupcakes etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und durchgebacken sind. Stäbchenprobe machen.

7. Die Cupcakes aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.

8. Für das Topping die weiche Butter, den Puderzucker und das Nougat miteinander verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

9. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Cupcakes spritzen.

10. Zum Abschluss jede Cupcake mit einer Kirsche garnieren.

Guten Appetit!



Honig-Feigen-Brioche

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Für den Teig:

- 500 g fertiger Brioche-Teig (erhältlich in vielen Supermärkten)
- Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

- 8 reife Feigen, in Scheiben geschnitten
- 100 g Honig
- 50 g gehackte Walnüsse

Zum Bestreichen:

- 1 Ei (zum Eigelb)

Zubereitung:

1. Den gekauften Brioche-Teig aus der Verpackung nehmen und auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen, um ein Rechteck zu bilden.
2. Die Feigen und gehackten Walnüsse gleichmäßig über den Teig verteilen und mit Honig beträufeln.
3. Den Teig von der langen Seite her aufrollen, um eine lange Rolle zu erhalten.
4. Die Rolle in 8 gleichmäßige Stücke schneiden.
5. Das Ei verquirlen und die Oberfläche der Brioche damit bestreichen.
6. Die Brioche im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und durchgebacken ist.
7. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

Guten Appetit!



Tomaten-Basilikum-Quiche

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 Blätterteig (aus dem Kühlregal oder selbstgemacht)
- 6 große Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda oder Emmentaler Käse
- 4-5 reife Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Bund frisches Basilikum, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Blätterteig ausrollen und in eine gefettete Tarte- oder Quicheform legen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, um das Aufgehen des Teigs beim Backen zu verhindern.
2. Die Tomatenscheiben gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Mit geschnittenem Basilikum bestreuen.
3. In einer Schüssel die Eier und Sahne verquirlen. Fügen Sie den geriebenen Käse hinzu und rühren Sie gut um. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
4. Die Eiermischung über die Tomaten und das Basilikum gießen.
5. Backen Sie die Quiche im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) für ca. 30-35 Minuten oder bis sie fest und goldbraun ist.
6. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren leicht abkühlen lassen. Die Quiche kann warm oder bei Raumtemperatur serviert werden.

Guten Appetit!



Spinat-Kokos-Schnitten

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g Blattspinat, frisch oder tiefgekühlt
- 200 g Kokosraspeln
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 100 g Butter, geschmolzen
- 2 Eier
- 200 ml Kokosmilch
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Falls du frischen Spinat verwendest, wasche ihn gut und lasse ihn abtropfen. Falls du tiefgekühlten Spinat verwendest, lass ihn vorher auftauen und drücke überschüssige Flüssigkeit heraus.
2. Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und eine Backform (ca. 20x20 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. In einer Schüssel das Mehl, Zucker, Kokosraspeln, Backpulver und eine Prise Salz vermengen.
4. In einer separaten Schüssel die geschmolzene Butter, Eier und Kokosmilch gut miteinander verquirlen.
5. Die flüssigen Zutaten zur trockenen Mischung hinzufügen und alles gut vermengen.
6. Den Blattspinat zum Teig hinzufügen und sorgfältig unterrühren, bis er gleichmäßig verteilt ist.
7. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen und glattstreichen.
8. Die Spinat-Kokos-Schnitten in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 30-35 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und sich fest anfühlen.
9. Die Schnitten aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
10. Nach dem Abkühlen in Quadrate schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Kartoffel-Beeren-Crumble

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Für die Füllung:

- 800 g Kartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- 400 g gemischte Beeren (z.B. Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren)
- 100 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Maismehl

Für die Crumble-Topping:

- 200 g Mehl
- 150 g Haferflocken
- 150 g brauner Zucker
- 150 g Butter, kalt und in Würfel geschnitten
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Die Kartoffelscheiben in leicht gesalzenem Wasser für etwa 5 Minuten vorkochen, bis sie etwas weicher sind. Anschließend abgießen und beiseite stellen.

3. Die gemischten Beeren in eine große Schüssel geben und den Zitronensaft, Zucker, Vanilleextrakt und Maismehl hinzufügen. Vorsichtig vermengen, sodass die Beeren gleichmäßig überzogen sind.

4. Eine Auflaufform einfetten und die vorgekochten Kartoffelscheiben in die Form schichten.

5. Die Beerenmischung über die Kartoffeln gießen und gleichmäßig verteilen.

6. In einer separaten Schüssel das Mehl, Haferflocken, braunen Zucker, Zimt und eine Prise Salz vermengen. Die

kalten Butterstücke hinzufügen und mit einer Gabel oder den Fingern zu einer krümeligen Mischung verarbeiten.

7. Die Crumble-Mischung über die Beeren in der Auflaufform streuen.

8. Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und für etwa 35-40 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun ist und die Füllung blubbert.

9. Den Kartoffel-Beeren-Crumble aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, bevor du ihn servierst.

10. Heiß oder bei Zimmertemperatur servieren und nach Belieben mit einer Kugel Vanilleeis oder Schlagsahne garnieren.

Guten Appetit!



Apfel-Zimt-Croissants

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Blätter frischer Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 2 große Äpfel (z.B. Boskop oder Jonagold)
- 75 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter, geschmolzen
- Puderzucker (optional, zum Bestäuben)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Apfelwürfel hinzufügen und 2-3 Minuten braten, bis sie etwas weicher sind.
4. Zucker, Zimt und Zitronensaft zu den Äpfeln in der Pfanne geben und alles gut vermengen. Die Mischung weitere 2-3 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich und leicht karamellisiert sind. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Die Blätterteigplatten ausrollen und in je 4 Dreiecke schneiden.
6. Auf jedes Dreieck eine kleine Menge der abgekühlten Apfelmischung geben.
7. Die Teigdreiecke von der breiten Seite her aufrollen, sodass sie die Form von Croissants erhalten.
8. Die Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
9. Die geschmolzene Butter über die Croissants streichen, um ihnen Glanz zu verleihen.
10. Die Croissants in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 15-18 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
11. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Du kannst die Croissants optional mit Puderzucker bestäuben, bevor du sie servierst.
12. Serviere die Apfel-Zimt-Croissants warm als leckere Beilage zum Frühstück oder als Dessert.

Guten Appetit!



Pastinaken-Honig-Cupcakes

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Für die Cupcakes:

- 200 g Pastinaken, geschält und fein gerieben
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 120 ml Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)

- 80 ml Honig
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL Ingwerpulver
- 1/4 TL Salz

Für das Topping:

- 200 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 2 EL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- Zitronenschale (optional, zum Garnieren)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden.
2. Die geschälten Pastinaken fein reiben und beiseite stellen.
3. In einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver, Zimt, Ingwerpulver und Salz vermengen.
4. In einer anderen Schüssel die Eier, Zucker, Pflanzenöl, Honig und Vanilleextrakt miteinander verrühren, bis die Mischung gut kombiniert ist.
5. Die geriebenen Pastinaken hinzufügen und erneut gut vermengen.
6. Die trockenen Zutaten nach und nach in die Ei-Pastinaken-Mischung einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
7. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Muffinförmchen verteilen.
8. Die Cupcakes in den vorgeheizten Ofen stellen und für ca. 20-25 Minuten backen, oder bis sie goldbraun sind und ein Holzstäbchen, das in die Mitte eines Cupcakes gesteckt wird, sauber herauskommt.
9. Während die Cupcakes abkühlen, bereite das Topping vor. In einer Schüssel den Frischkäse, Puderzucker, Honig und Zitronensaft vermengen, bis die Mischung glatt und cremig ist.
10. Sobald die Cupcakes vollständig abgekühlt sind, kannst du das Topping gleichmäßig auf die Cupcakes verteilen.
11. Optional kannst du die Cupcakes mit Zitronenschale garnieren.
12. Serviere die Pastinaken-Honig-Cupcakes und genieße sie!

Guten Appetit!



Rosenkohl-Mandel-Kekse

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g gehackte Rosenkohl
- 150 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 2 Eier

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den gehackten Rosenkohl in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren. Dies dauert etwa 3-4 Minuten. Anschließend den Rosenkohl abgießen und abkühlen lassen.
3. In einer großen Schüssel die gemahlenden Mandeln und den Zucker vermengen.
4. Die abgekühlten, blanchierten Rosenkohl in kleine Stücke schneiden und zur Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen.
5. Die Eier hinzufügen und alles gut miteinander vermengen, bis ein Teig entsteht.
6. Mit einem Löffel kleine Portionen des Teigs auf das vorbereitete Backblech setzen. Achte darauf, ausreichend Abstand zwischen den Keksen zu lassen, da sie beim Backen etwas auseinanderlaufen.
7. Die Kekse in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
8. Die Kekse aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.
9. Sobald die Kekse abgekühlt sind, sind sie knusprig und haben einen nussigen Geschmack.
10. Serviere die Rosenkohl-Mandel-Kekse und genieße sie als knusprige Leckerei.

Guten Appetit!



Spekulatius-Cheesecake

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten für den Boden:

- 200 g Spekulatius-Kekse
- 100 g geschmolzene Butter

Für die Füllung:

- 500 g Frischkäse
- 200 g saure Sahne
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 2 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- 1/2 TL gemahlene Nelken

Für das Topping (optional):

- Schlagsahne
- Spekulatius-Krümel
- Zimt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden die Spekulatius-Kekse in einer Küchenmaschine oder in einem verschließbaren Beutel mit einem Nudelholz zerkleinern, bis feine Krümel entstehen. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermengen.
3. Die Keks-Butter-Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 24 cm Durchmesser) geben und gleichmäßig am Boden der Form verteilen. Die Mischung leicht andrücken.
4. Den Boden im vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
5. In einer großen Schüssel den Frischkäse, saure Sahne, Zucker, Eier, Vanilleextrakt, Zimt, gemahlene Ingwer und gemahlene Nelken miteinander

vermengen, bis eine glatte Masse entsteht.

6. Die Frischkäse-Mischung auf den abgekühlten Spekulatius-Boden gießen und gleichmäßig verteilen.
7. Den Cheesecake im vorgeheizten Ofen für ca. 45-50 Minuten backen, bis die Füllung fest ist und leicht goldbraun wird. Den Ofen ausschalten und den Cheesecake im Ofen abkühlen lassen.
8. Sobald der Cheesecake Raumtemperatur erreicht hat, kannst du ihn für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.
9. Vor dem Servieren optional mit Schlagsahne, Spekulatius-Krümel und einer Prise Zimt garnieren.
10. Schneide den Spekulatius-Cheesecake in Stücke und serviere ihn.

Guten Appetit!



Macadamia-Weiße Schokoladen-Cookies

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Butter, weich
- 200 g weißer Zucker
- 200 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 200 g weiße Schokoladenstückchen oder -chips
- 100 g geröstete Macadamianüsse, grob gehackt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. In einer großen Schüssel die weiche Butter, weißen Zucker und braunen Zucker cremig rühren.
3. Die Eier einzeln hinzufügen und gut verrühren. Den Vanilleextrakt hinzufügen und weiter rühren, bis die Mischung gut vermischt ist.
4. In einer separaten Schüssel das Mehl, Backpulver, Natron und Salz vermengen.
5. Die trockenen Zutaten nach und nach in die Butter-Zucker-Mischung einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
6. Die weißen Schokoladenstückchen und die grob gehackten Macadamianüsse zum Teig hinzufügen und vorsichtig unterheben, bis sie gleichmäßig verteilt sind.
7. Den Cookie-Teig mithilfe eines Esslöffels oder Teelöffels zu kleinen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Stelle sicher, dass genügend Abstand zwischen den Kugeln ist, da die Cookies beim Backen auseinanderlaufen.
8. Die Cookies in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 10-12 Minuten backen, bis sie an den Rändern goldbraun sind.
9. Die Cookies aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech etwa 5 Minuten abkühlen lassen, bevor du sie auf einem Rost komplett auskühlen lässt.
10. Sobald die Macadamia-Weiße-Schokoladen-Cookies abgekühlt sind, kannst du sie servieren.

Guten Appetit!



Kohl-Kirschstrudel

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Für den Strudelteig:

- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 125 ml warmes Wasser
- 2 EL Pflanzenöl
- Mehl zum Bestäuben

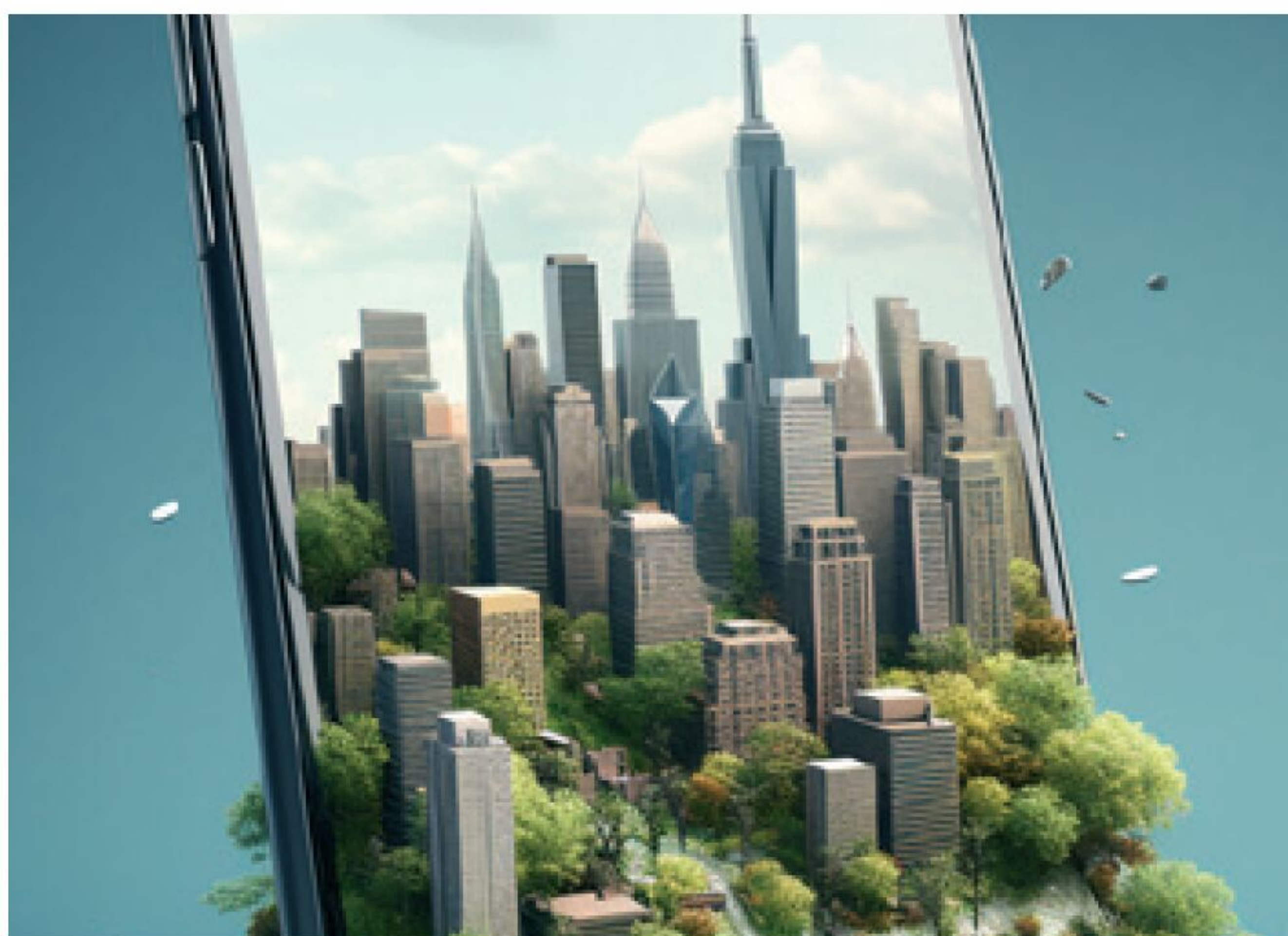
Für die Füllung:

- 500 g Weißkohl
- 200 g Sauerkirschen (entsteint)
- 100 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 50 g Semmelbrösel
- 50 g geschmolzene Butter
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Strudelteig das Mehl und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Das warme Wasser und das Pflanzenöl hinzufügen. Den Teig kräftig kneten, bis er geschmeidig und elastisch ist. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Weißkohl fein hobeln oder in dünne Streifen schneiden. Den Kohl in einer Pfanne mit etwas Butter oder Öl anbraten, bis er weich und leicht gebräunt ist. Zucker und Zimt hinzufügen und gut vermengen. Abkühlen lassen.
4. Die Sauerkirschen abtropfenlassen, und die Semmelbrösel unter die Kirschen mischen.
5. Den Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch ausrollen. Mit den Händen vorsichtig ausziehen, bis er dünn und gleichmäßig ist.
6. Die geschmolzene Butter auf dem Teig verteilen. Anschließend die abgekühlte Kohlmischung und die Kirschen darauf gleichmäßig verteilen.
7. Den Strudelteig von der kurzen Seite her vorsichtig aufrollen, indem du die Seiten einklappst, um ein Einreißen des Teigs zu verhindern.
8. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 30-35 Minuten backen, bis er goldbraun und knusprig ist.
9. Den Kohl-Kirschstrudel aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Du kannst ihn warm oder bei Raumtemperatur servieren.

Guten Appetit!



KI WORKSHOP

LERNE OHNE VORKENNTNISSE BEEINDRUCKENDE BILDER ZU
ERSCHAFFEN, TOOLS ZU NUTZEN, SICH MIT ANDEREN
AUSZUTAUSCHEN ETC.

https://bit.ly/ki_workshop