

TASTE  
explorer

AUSGABE 31/2023

# *Festgebäck*

FOOD AND COOK MAGAZINE

31 SCHNELLE &  
LECKERE REZEPTE





Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 20. November 2023

der nächste ***TASTE EXPLORER***

erscheint am 25. 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](mailto:contact@thepublishergang.com)

Cover Image: ©

## Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106  
[contact@thepublishergang.com](mailto: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 31/2023

# 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 Köchenkünste 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









# Zimt-Orangen-Cookies

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

## Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 150 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 300 g Mehl
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Esslöffel Orangenzesten
- Eine Prise Salz

## Zubereitung:

1. Die weiche Butter und den braunen Zucker in einer Schüssel cremig rühren.
2. Das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, Zimt und eine Prise Salz vermengen.
4. Die trockenen Zutaten nach und nach zur Butter-Zucker-Mischung hinzufügen und zu einem Teig kneten.
5. Die Orangenzesten unter den Teig mischen.
6. Den Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
7. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
8. Die Teigrolle in Scheiben schneiden und die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
9. Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.
10. Die Kekse abkühlen lassen und servieren.

*Guten Appetit!*







# Pistazienkekse mit Rosenwasser

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

## Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 300 g Mehl
- 1/2 Teelöffel Backpulver
- 1/4 Teelöffel Salz
- 150 g gehackte Pistazien
- 1 Esslöffel Rosenwasser

## Zubereitung:

1. Die weiche Butter und den Zucker in einer Schüssel cremig rühren.
2. Das Ei und den Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren.
3. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen.
4. Die trockenen Zutaten nach und nach zur Butter-Zucker-Mischung hinzufügen und zu einem Teig kneten.
5. Das Rosenwasser unter den Teig mischen.
6. Die gehackten Pistazien unter den Teig heben, bis sie gleichmäßig verteilt sind.
7. Den Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
8. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
9. Die Teigrolle in Scheiben schneiden und die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
10. Die Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.
11. Die Kekse abkühlen lassen und dann genießen!

*Guten Appetit!*







# Walnuss Rosmarin-Rauten

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

## Zutaten:

- 200 g gehackte Walnüsse
- Frischer Rosmarin nach Geschmack
- 1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Den Blätterteig ausrollen und in Rautenformen schneiden.
3. Die gehackten Walnüsse fein mahlen und frischen Rosmarin fein hacken.
4. Die Blätterteig-Rauten in einer Mischung aus gemahlenen Walnüssen und gehacktem Rosmarin wälzen, um ihnen einen aromatischen Geschmack zu verleihen.
5. Die vorbereiteten Rauten auf das Backblech legen.
6. Im vorgeheizten Backofen etwa 15-20 Minuten backen, bis die Rauten goldbraun und knusprig sind.
7. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

*Guten Appetit!*







# Schoko-Minz-Herzen

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

## Zutaten:

- 200 g dunkle Schokolade
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- 2 Eier
- 150 g Zucker
- 1 TL Minzextrakt
- Puderzucker (zum Bestäuben)

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen.
2. Die dunkle Schokolade und Butter in einem Wasserbad schmelzen und glatt rühren. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver und eine Prise Salz vermengen.
4. In einer separaten Schüssel die Eier und den Zucker schaumig schlagen. Den abgekühlten Schokoladen-Butter-Mix hinzufügen und gut verrühren.
5. Das Mehl-Kakao-Gemisch nach und nach in die Schokoladenmischung einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

6. Minzextrakt hinzufügen und unterrühren.
7. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Backform gießen und glatt streichen.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt.
9. Die gebackenen Brownies aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, bevor sie in Herzen geschnitten werden.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

*Guten Appetit!*







# Haselnuss-Feigen-Riegel

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 200 g getrocknete Feigen
- 150 g Haselnüsse
- 100 g Haferflocken
- 50 g Honig
- 50 g Kokosöl
- Eine Prise Salz

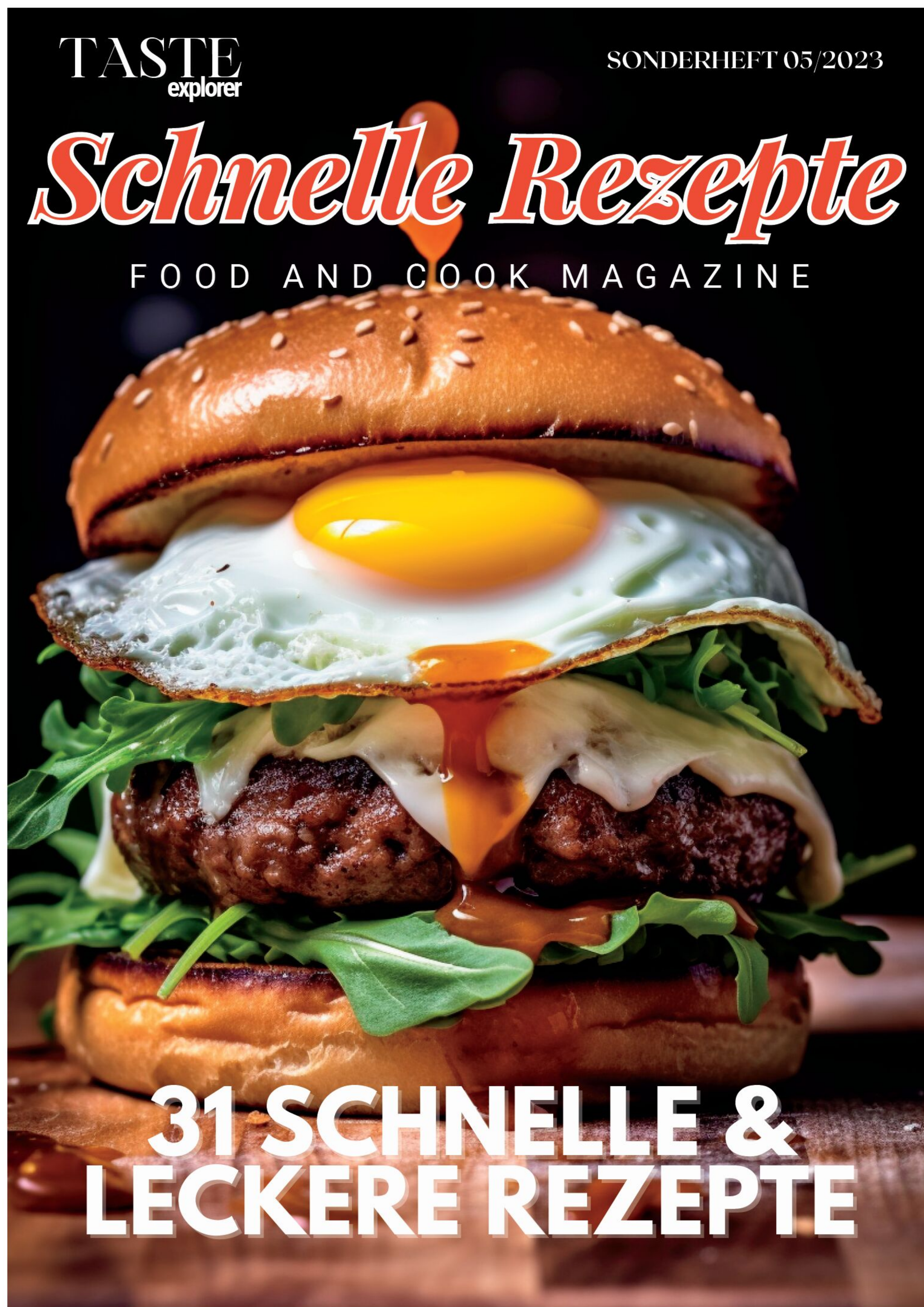
## Zubereitung:

1. Die getrockneten Feigen grob hacken.
2. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Anschließend grob hacken.
3. In einer Schüssel die gehackten Feigen, gerösteten Haselnüsse, Haferflocken und eine Prise Salz vermengen.
4. In einem kleinen Topf Honig und Kokosöl erhitzen, bis beides geschmolzen ist.
5. Die flüssige Honig-Kokosöl-Mischung über die trockenen Zutaten gießen und gut vermengen, bis alle Zutaten gleichmäßig benetzt sind.
6. Die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Form drücken und glatt streichen.
7. Die Form für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Riegel fest werden.
8. Nach dem Abkühlen die Masse in Riegel schneiden und genießen!

*Guten Appetit!*



KENNEN SIE SCHON UNSERE  
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



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



# ERE ZEPTIDEEN?



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







# Festliche Eclairs

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

## Zutaten:

### **Zutaten für die Eclairs:**

- 250 ml Wasser
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- Eine Prise Salz

### **Zutaten für die Füllung und Dekoration:**

- 500 ml Schlagsahne
- 100 g Schokolade (für die Glasur)
- Puderzucker (zum Bestäuben)

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
2. Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl hinzufügen und kräftig rühren, bis sich der Teig vom Topf löst.
3. Eier einzeln in den Teig einarbeiten und gut verrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und längliche Eclairs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
5. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen, bis die Eclairs goldbraun und aufgegangen sind. Anschließend auf einem Gestell vollständig abkühlen lassen.
6. Die Sahne steif schlagen und die Eclairs damit füllen.
7. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und über die Eclairs gießen. Optional mit Puderzucker bestäuben.

*Guten Appetit!*







# Früchtebrot

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

## Zutaten:

- 350 g getrocknete Früchte (Rosinen, Datteln, Feigen, Aprikosen)
- 100 g gemahlene Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 Eier
- 100 ml Rum oder Orangensaft
- 50 g Honig
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Salz

## Zubereitung:

1. Die getrockneten Früchte und Nüsse grob hacken und mit Rum oder Orangensaft übergießen. Für ca. 30 Minuten einweichen.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Mehl, Backpulver, Zimt, Nelkenpulver und Salz vermengen.
4. Eier und Honig zur Früchtemischung geben und gut verrühren. Die trockenen Zutaten dazugeben und zu einem Teig verarbeiten.
5. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Für ca. 30-40 Minuten backen, bis das Früchtebrot goldbraun ist und die Stäbchenprobe bestanden wird.

*Guten Appetit!*







# Peanut Butter Chocolate Pretzel Bars

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

## Zutaten:

- 200 g Salzbrezeln
- 200 g Erdnussbutter
- 200 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 200 g Zartbitterschokolade

## Zubereitung:

1. Zerdrücke die Brezeln zu groben Stücken.
2. Schmelze die Erdnussbutter und Butter in einem Topf und rühre den Puderzucker unter, bis sich alles gut vermischt hat.
3. Die geschmolzene Mischung über die zerkleinerten Salzbrezeln gießen und gut vermengen.
4. Die Mischung in eine gefettete Form drücken und glatt streichen.
5. Schmelze die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle und gieße sie über die Brezel-Erdnussbutter-Mischung.
6. Glätte die Schokolade auf der Oberfläche und lass sie vollständig abkühlen und fest werden, bevor du sie in Riegel schneidest.

*Guten Appetit!*







# Baiser-Schneemänner

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten + Backzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 8 Eiweiß
- 400 g Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- Lebensmittelfarbe
- Mini-Schokoladenstückchen oder Schokolinsen für die Augen

## Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 100°C vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Schlage das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif.
3. Füge nach und nach den Zucker hinzu, bis eine glänzende, feste Masse entsteht.
4. Fülle die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit einer runden Tülle.
5. Spritze kleine Baiser-Kreise auf das Backpapier für den Körper der Schneemänner und größere Kreise für den Kopf.
6. Wenn alle Baiser-Formen gespritzt sind, platziere die Schokoladenstückchen oder -linsen als Augen auf den Kopf der Schneemänner.
7. Backe die Baiser im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde, bis sie fest sind.
8. Wenn sie abgekühlt sind, dekoriere die Baiser-Schneemänner mit Lebensmittelfarbe für Mützen, Schals und Knöpfe.

*Guten Appetit!*







# Apfel-Zimt-Crumble

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

## Zutaten:

- 8 große Äpfel (ca. 2 kg), geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 Teelöffel Zimt
- 200 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten
- 100 g Haferflocken

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Die Äpfel in eine Auflaufform geben und mit Zimt bestreuen.
3. In einer Schüssel Mehl und Zucker vermengen. Die kalte Butter dazugeben und zu einer krümeligen Masse verarbeiten.
4. Die Haferflocken in die Mischung einarbeiten, bis sie gut verteilt sind.
5. Die Streusel gleichmäßig über die Äpfel verteilen.
6. Den Crumble ca. 30 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun ist und die Äpfel weich sind.
7. Heiß servieren und nach Belieben mit Vanillesoße, Eis oder Schlagsahne genießen.

*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](http://www.thetraveller.vip)







# Pfefferminz-Schokoladenstangen

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

## Zutaten:

- 1 Teelöffel Pfefferminzextrakt
- 200 g Schokolade (für das Überziehen)
- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 100 g Butter

## Zubereitung:

1. Die Schokolade vorsichtig im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
2. Nach und nach den Pfefferminzextrakt hinzufügen, bis der gewünschte Minzgeschmack erreicht ist.
3. Einen Teig aus Mehl, Zucker und Butter herstellen und den Pfefferminzgeschmack hinzufügen.
4. Den Teig ausrollen und in Stangenform schneiden.
5. Die geschmolzene Schokolade über die Stangen gießen und aushärten lassen.

*Guten Appetit!*







# Kokos-Ananas-Rauten

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

## Zutaten:

- 300 g Kokosflocken
- 300 g getrocknete Ananas, fein gehackt
- 400 g Mehl
- 200 g Zucker
- 300 g Butter

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Kokosflocken und getrocknete Ananas vermischen.
3. Das Mehl und den Zucker hinzufügen. Dann die Butter hineinkneten, bis ein krümeliger Teig entsteht.
4. Die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und fest andrücken.
5. Etwa 20-25 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.
6. Noch warm in Rauten schneiden und abkühlen lassen.
7. Die Rauten in den Kokosraspeln wälzen und mit kleinen Ananasstücken garnieren.

*Guten Appetit!*







# Karamell-Mandel-Kipferl

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

## Zutaten:

- 200 g Karamellbonbons
- 150 g gemahlene Mandeln
- 200 g Mehl
- 150 g Butter

## Zubereitung:

1. Die Karamellbonbons in kleine Stücke hacken oder zerkleinern.
2. In einer Schüssel das Mehl, die gemahlenden Mandeln und die Butter zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig zu kleinen Kipferln formen und in die Karamellstücke tauchen.
4. Mit gehackten Mandeln bestreuen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.
5. Die Kipferl im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

*Guten Appetit!*







# Weiß-Schokoladen Cranberry-Kugeln

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 200 g weiße Schokolade (gehackt oder in Tropfenform)
- 100 g getrocknete Cranberries (fein gehackt)
- 50 g Butter
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

## Zubereitung:

1. Schmelze die weiße Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle vorsichtig. Achte darauf, die Schokolade nicht zu überhitzen, damit sie nicht klumpt.
2. Füge die Butter der geschmolzenen Schokolade hinzu und rühre, bis sie geschmolzen und gut vermischt ist.
3. Füge den Puderzucker, den Vanilleextrakt und die gehackten Cranberries hinzu. Mische alles gut, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Lass die Mischung etwas abkühlen, bis sie formbar ist, aber noch weich genug, um Kugeln zu formen.
5. Rolle kleine Kugeln aus der Masse und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Tablett oder einen Teller.
6. Lass die Kugeln im Kühlschrank für etwa 30-60 Minuten fest werden.

*Guten Appetit!*







# Lebkuchenmänner

**Zubereitungszeit:** ca. 150 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

- 300 g Honig
- 200 g Zucker
- 100 g Butter
- 700 g Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 TL Zimt

## Zubereitung:

1. In einem Topf den Honig, Zucker und Butter erwärmen, bis sie geschmolzen sind. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Mehl, Backpulver und die Gewürze in einer Schüssel vermischen.
3. Das Ei in die Honigmischung geben und gut verrühren. Dann nach und nach die Mehlmischung hinzufügen und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit Lebkuchenmännchen-Formen ausstechen.
5. Die Lebkuchenmänner auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech platzieren und ca. 12-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
6. Abkühlen lassen und nach Belieben verzieren.

*Guten Appetit!*







# Zitronen-Thymian-Squares

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

## Zutaten:

- 300 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 225 g Butter (kalt)
- 4 Eier
- 300 g Zucker
- Saft und Schale von 3 Zitronen
- 2 EL frischer Thymian (fein gehackt)
- 1 TL Backpulver
- Eine Prise Salz

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Puderzucker und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und zur Mehlmischung hinzufügen. Alles zu einer krümeligen Textur vermischen und in die vorbereitete Backform drücken. Für etwa 15 Minuten backen.
3. Währenddessen die Eier, den Zucker, den Zitronensaft, die Zitronenschale, den Thymian und das Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen. Die Mischung auf den vorgebackenen Teig gießen.
4. Für weitere 25-30 Minuten backen oder bis die Oberseite goldbraun ist.
5. Den Kuchen abkühlen lassen, bevor er in Quadrate geschnitten wird.

*Guten Appetit!*







# Mohn-Marzipan-Kugeln

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

## Zutaten:

- 200 g Mohn
- 250 g Marzipanrohmasse
- 150 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g weiche Butter

## Zubereitung:

1. Den Mohn fein mahlen oder bereits gemahlenen Mohn verwenden.
2. Marzipan und Zucker mit der weichen Butter in einer Schüssel vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.
3. Das Mehl und den gemahlenen Mohn dazugeben und zu einem Teig verkneten.
4. Kleine Kugeln aus dem Teig formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren.
5. Die Kugeln im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 12-15 Minuten backen, bis sie eine goldene Farbe annehmen.
6. Sobald die Kugeln abgekühlt sind, können sie in Mohn gewälzt und mit Marzipandeko verziert werden.

*Guten Appetit!*







# Blätterteig-Stangen mit Käse und Schinken

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

## **Zutaten:**

- 2 Blätterteigrollen
- 200 g Käse oder Schinkenwürfel, fein gehackt
- Optional: Eigelb zum Bestreichen

## **Zubereitung:**

1. Heize den Ofen auf 200°C vor.
2. Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in Streifen.
3. Verteile die Käse- oder Schinkenwürfel gleichmäßig auf den Streifen.
4. Rolle die Streifen zusammen, um die Stangen zu formen, und lege sie auf ein Backblech.
5. Optional: Bestreiche die Stangen mit Eigelb für eine goldene Farbe.
6. Backe die Stangen im vorgeheizten Ofen für ca. 15-20 Minuten oder bis sie goldbraun sind.
7. Lass sie etwas abkühlen und genieße sie warm oder bei Zimmertemperatur.

*Guten Appetit!*







# Nussecken

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

## Zutaten:

### **Zutaten für Teig:**

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

### **Zutaten für Belag:**

- 200 g Aprikosenmarmelade
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Zucker
- 100 g Butter

### **Zutaten für Glasur:**

- 150 g Zartbitterkuvertüre

## Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten, diesen in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Den Teig nach dem Kühlen in zwei Hälften teilen. Jede Hälfte auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

3. Die Aprikosenmarmelade auf den Teig streichen.

4. Die gemahlene Haselnüsse, Zucker und Butter in einem Topf

erwärmen und gleichmäßig auf der Marmeladenschicht verstreichen.

5. Die Nussecken im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

6. Noch warm in Dreiecke schneiden und auskühlen lassen.

7. Die Zartbitterkuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und die Ecken darin teilweise eintauchen. Gut trocknen lassen.

*Guten Appetit!*







# Himbeer-Schoko-Cookies

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

## Zutaten:

- 200 g Butter, weich
- 200 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g dunkle Schokolade, grob gehackt
- 100 g gefriergetrocknete Himbeeren

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Die Butter und den Zucker cremig schlagen. Eier hinzufügen und gut vermengen. Vanilleextrakt dazugeben.
3. Mehl, Backpulver und Salz in die Mischung sieben und zu einem Teig verarbeiten.
4. Die grob gehackte Schokolade und die gefriergetrockneten Himbeeren vorsichtig unterheben.
5. Mit einem Esslöffel Teigportionen auf das Backblech setzen, etwas flach drücken und darauf achten, genügend Abstand zwischen den Cookies zu lassen.
6. Die Cookies im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

*Guten Appetit!*







# Bienenstich mit Vanillecreme

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

## Zutaten:

### **Zutaten für Teig:**

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 g frische Hefe
- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 2 Eier

### **Zutaten für Creme:**

- 500 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 3 EL Zucker
- 200 g Butter
- 100 g Mandelblättchen
- 50 g Honig

## Zubereitung:

1. Für den Teig: Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und Zucker sowie Salz dazugeben. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und in die Mulde gießen. Mit etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2. Die weiche Butter und die Eier zum Teig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen erneut abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich wiederum verdoppelt hat.

3. Den Teig auf ein gefettetes Blech geben und glatt streichen. Die Mandelblättchen darüberstreuen.

4. Bei 180°C Umluft im vorgeheizten Ofen etwa 20–25 Minuten goldbraun backen.

5. Für die Creme: Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Vanillepudding kochen und unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

6. Die Butter cremig rühren und nach und nach unter den abgekühlten Pudding rühren.

7. Den erkalteten Teigboden waagrecht halbieren. Die Puddingcreme auf einer Hälfte verteilen und die andere Hälfte darauflegen.

8. Den Honig in einem Topf erwärmen und die Kuchenoberfläche damit bestreichen.

9. Bienenstich in Stücke schneiden und servieren.

*Guten Appetit!*







# Kirsch-Amaretto-Kreise

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

## Zutaten:

- 300 g Kirschen (entkernt)
- 4 EL Amaretto
- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- 150 g Butter

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Kirschen mit dem Amaretto vermengen und beiseitestellen.
3. Mehl und Zucker vermischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zum Mehl geben. Alles zu einem Teig kneten.
4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Kreise ausstechen.
5. Die Kirschen auf die Teigkreise geben und die Ränder etwas hochklappen.
6. Die Kreise auf das Backblech legen und ca. 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
7. Nach dem Backen optional die Kreise mit Amaretto beträufeln und mit einer Kirsche in der Mitte garnieren.

*Guten Appetit!*







# Zimtsterne

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

## Zutaten:

- 400 g gemahlene Mandeln
- 400 g Puderzucker
- 3 Eiweiß
- 2 TL Zimt
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- Puderzucker (zum Ausrollen)
- Oblaten

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Dazu die Oblaten als Unterlage nutzen.
3. Die Zimtsterne auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech platzieren und über Nacht ruhen lassen, damit sie trocknen und etwas fester werden.
4. Am nächsten Tag den Ofen auf 130°C vorheizen und die Zimtsterne für ca. 15–20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun werden.

*Guten Appetit!*







# Lebkuchen-Trüffel

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

## Zutaten:

- 400 g Lebkuchen (ungewürzt)
- 200 g Zartbitterschokolade
- 150 g Puderzucker
- 4 EL Rum

## Zubereitung:

1. Die Lebkuchen grob zerbröseln und in einer Schüssel mit dem Puderzucker vermengen.
2. Den Rum hinzufügen und die Mischung zu einer homogenen Masse verkneten. Eventuell noch etwas Rum zufügen, bis eine formbare Konsistenz entsteht.
3. Aus der Masse kleine Kugeln formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech platzieren.
4. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und die Lebkuchenkugeln darin tauchen.
5. Die getauchten Kugeln mit Puderzucker bestreuen und auf dem Backpapier trocknen lassen. Diese Lebkuchen-Trüffel sind eine leckere und festliche Leckerei für die Feiertage!

*Guten Appetit!*







# Zimtschnecken

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

## Zutaten:

### **Zutaten für Teig:**

- 500 g Mehl
- 7 g Trockenhefe
- 250 ml Milch
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

### **Zutaten für Füllung:**

- 100 g weiche Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2 EL gemahlener Zimt

## Zubereitung:

1. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen und ca. 5 Minuten stehen lassen, bis sie schäumt.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, eine Prise Salz, geschmolzene Butter und das Ei vermengen. Die Hefemilch dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche rechteckig ausrollen. Die weiche Butter auf dem Teig verstreichen und mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.
4. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
6. Optional können die fertigen Zimtschnecken mit einer Zuckerglasur oder Frosting bestrichen werden. Diese Zimtschnecken sind ein köstlicher Genuss, vor allem frisch aus dem Ofen!

*Guten Appetit!*







# Kokosmakronen

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

## Zutaten:

- 400 g Kokosraspeln
- 400 g Zucker
- 8 Eiweiß
- Oblaten (Durchmesser nach Präferenz)

## Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 150°C (Umluft) vor.
2. Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel steif schlagen.
3. Zucker und Kokosraspeln vorsichtig unterheben.
4. Die Masse mit einem Teelöffel auf die Oblaten setzen und zu kleinen Häufchen formen.
5. Die Makronen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
6. Im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.  
Das Rezept ergibt ungefähr 20-25 Makronen, je nach Größe der einzelnen Kugeln.  
Lass sie nach dem Backen gut abkühlen und sie sind fertig zum Genießen!

*Guten Appetit!*







# Punschplätzchen

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

## Zutaten:

- 400 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 2 EL Punsch oder Rum
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- Rosinen oder gehackte Nüsse zum Verziern

## Zubereitung:

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Mehl, Zucker, weiche Butter, Ei, Backpulver, Lebkuchengewürz und Punsch zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.
4. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für etwa 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
5. Für die Glasur: Puderzucker mit Zitronensaft vermengen, die Plätzchen damit bestreichen und mit Rosinen oder gehackten Nüssen verzieren.
6. Gut trocknen lassen und servieren.

*Guten Appetit!*







# Kaffee-Haferflocken-Riegel

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

## Zutaten:

- 250 g Haferflocken
- 150 g gemahlene Nüsse (je nach Vorliebe: Mandeln, Haselnüsse)
- 100 g Rosinen oder getrocknete Früchte
- 100 g Honig
- 50 g Butter
- 2 EL löslicher Kaffee oder Espressopulver
- 100 g Schokolade (optional)
- 1 TL Vanilleextrakt

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen.
2. In einem Topf den Honig, die Butter und den Kaffee bei niedriger Hitze schmelzen, dabei gut vermengen.
3. Haferflocken, gemahlene Nüsse, Rosinen oder getrocknete Früchte in eine große Schüssel geben. Den flüssigen Mix darüber gießen und alles gut vermengen.
4. Die Mischung in die vorbereitete Backform geben und fest andrücken.
5. Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Achten Sie darauf, dass die Mischung nicht zu dunkel wird.
6. Abkühlen lassen, dann in Riegel schneiden.
7. Optional die Schokolade schmelzen und über die Riegel gießen. Trocknen lassen, bevor sie serviert werden. Diese Kaffee-Haferflocken-Riegel sind eine großartige, energiespendende Option für zwischendurch.

*Guten Appetit!*







# Glühweingelee

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

## **Zutaten:**

- 1 Liter Rotwein
- 1 kg Gelierzucker (2:1)
- 4 Gewürznelken
- 2 Zimtstangen

## **Zubereitung:**

1. Den Rotwein in einen großen Topf geben und die Gewürznelken sowie die Zimtstangen hinzufügen.
2. Den Gelierzucker einrühren und die Mischung langsam zum Kochen bringen.
3. Unter gelegentlichem Rühren die Mischung 4-5 Minuten köcheln lassen.
4. Ein sauberes Einmachglas oder Gläser mit kochendem Wasser ausspülen und dann das heiße Gelee einfüllen.
5. Die Gläser sofort verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen.
6. Sobald das Gelee abgekühlt ist, kann es im Kühlschrank aufbewahrt werden. Es eignet sich gut als Brotaufstrich oder als Begleitung zu Käse und Fleisch.

*Guten Appetit!*







# Zitronen-Sandgebäck

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

## Zutaten:

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- Abrieb von 2 Zitronen
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- Prise Salz

## Zubereitung:

1. Die Butter (Raumtemperatur) mit dem Zucker und Zitronenabrieb schaumig schlagen.
2. Das Ei hinzufügen und gut verrühren.
3. Nach und nach das Mehl und eine Prise Salz dazugeben, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
6. Den Teig ausrollen und nach gewünschter Form ausstechen.
7. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10-12 Minuten goldgelb backen.
8. Abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder mit Zitronenglasur verzieren.

*Guten Appetit!*







# Vanillekipferl

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

## Zutaten:

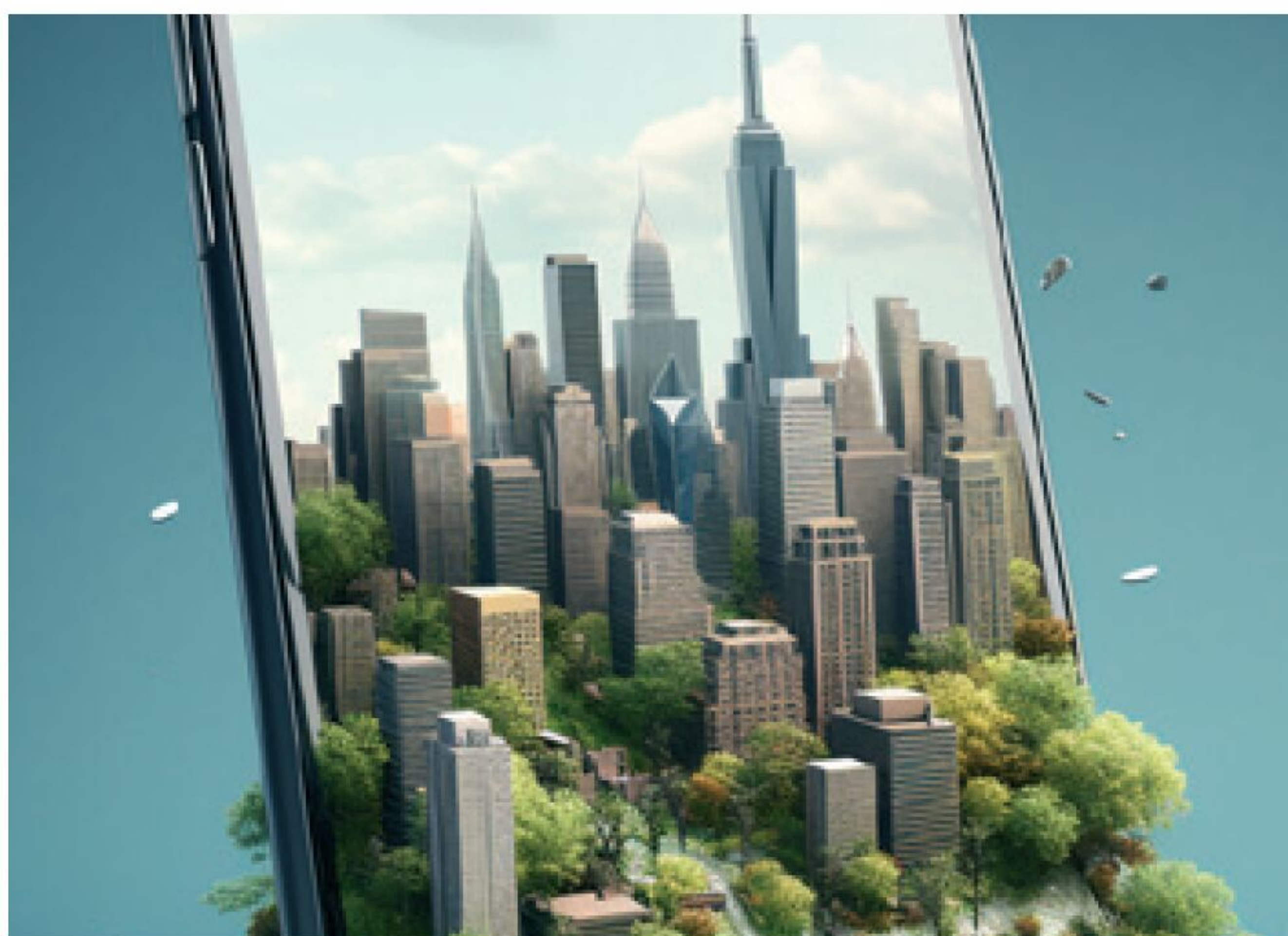
- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Puderzucker zum Wälzen
- Mark einer Vanilleschote oder Vanilleextrakt
- Prise Salz

## Zubereitung:

1. Mehl, gemahlene Mandeln, Vanillezucker, eine Prise Salz und das Vanillemark in einer Schüssel vermischen.
2. Die Butter in Flöckchen dazugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
5. Den Teig zu Kipferln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
6. Die Vanillekipferl im vorgeheizten Ofen etwa 10-12 Minuten backen.
7. Noch warm in einer Mischung aus Puderzucker und Vanillezucker wälzen.

*Guten Appetit!*





# KI WORKSHOP

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

[https://bit.ly/ki\\_workshop](https://bit.ly/ki_workshop)