

Cooking

ÖSTERREICHS GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

**CHRISTINA
BAUER**

*Dreierlei
Lieblingskekse
von der
Backexpertin*

MIT LIEBE GEMACHT

*Homemade
Mitbringsel*

Das große Backen

Weihnachtskekse – pikant & süß



Die neuen Be in Ihrer Trafik &

Das große Keksbuch



Die besten Keks-Rezepte

Verwöhnen Sie Ihre Lieben im Advent mit den köstlichsten Keksen und süßen Naschereien. Die besten Rezepte von klassischen Vanillekipferln bis zum weihnachtlichen Kuchen: ein besonderer Genuss für alle.

Jedes Buch jetzt um nur 12,90 EURO in

Bestseller jetzt & Supermarkt

Ihr Jahreshoroskop



Ihre Sternzeichen mit Gerda Rogers

Alles, was Sie über Ihr Sternzeichen wissen müssen. Ob Liebe, Erfolg oder Gesundheit. Der neue Bestseller von Gerda Rogers liefert Ihnen ein detailliertes Jahreshoroskop für alle 12 Sternzeichen für das neue Jahr 2024.



Das Horoskop aller 12 Sternzeichen



Star-Astrologin
Gerda Rogers

allen Trafiken und in Ihrem Supermarkt

Mit Liebe Backen

ZUM

**HOFER
PREIS,-**



Entdecken Sie das HOFER
Backsortiment und viele
weitere Rezepte:



BELLA
KOKOS-
RASPELN
200 g

saisonal erhältlich
per Packung
0,95

0,48/100 g

BELLA
MANDELN
GEMÄHLEN
200 g

dauerhaft erhältlich
per Packung
1,79

8,95/kg

BELLA
WEIHNACHTS-
GEWÜRZE
verschiedene Sorten
45 g/35 g/30 g/
23 g/16 g/9 g

saisonal erhältlich
per Packung
0,99

-110%
per Stück **1,79**
1,59
3,18/kg

GÜNSTIGER SEIT
29.09.2023



HAPPY HARVEST
MEHL
• glatt,
• griffig oder
• universal
1 kg

BELLA
BOURBON
VANILLE-
SCHOTEN
2 Stk.

BELLA
MÜRBTEIG
500 g

GRANDESSA
FRUCHT-
AUFSTRICHE
ZUM BACKEN
verschiedene Sorten
675 g

dauerhaft erhältlich
per Packung
0,75

saisonal erhältlich
per Packung
2,49

saisonal erhältlich
per Packung
2,49
4,98/kg

saisonal erhältlich
per Glas
2,69
3,99/kg

VANILLEKIPFERL



JETZT
NACHBACKEN



Abgabe nur in Haushaltsmengen und solange der Vorrat reicht. Kein Pfand, sofern nicht ausdrücklich ausgewiesen. Alle Artikel ohne Dekoration. Die Abbildungen verstehen sich als Servievorschläge bzw. Symbolfotos. Die „statt“-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise. Bei Preissenkungen ist die Angabe der %-Senkung kaufmännisch gerundet. Bitte beachten Sie, dass vereinzelte Filialen ein abweichendes Sortiments- und Aktionsartikelangebot führen. Diese sind auf hofer.at/filialen zu finden sowie vor Ort entsprechend gekennzeichnet. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

hofer.at

Editorial



Happy Baking!

Alle Jahre wieder ist die Vorfreude auf das **große Backen** rund um die Feiertage riesig! In dieser Sonderausgabe möchte ich mich mit Ihnen auf die schönste und wohl köstlichste Zeit des Jahres einstimmen. Wie das am besten gelingt? Natürlich mit ganz vielen **Weihnachtskeksen**!

Vielleicht nicht ganz so üblich, naschen wir dieses Jahr auch **pikante Kekserl**, die mit Käse, Chili, Trockenfeigen und vielen weiteren Zutaten überzeugen. Perfekt für alle, die sich zwar nicht der süßen Fraktion zugehörig fühlen, aber auf das Naschen dennoch nicht verzichten wollen.

Linzer Augen, Vanillekipferl und Zimtsterne – **COOKING** liebt sie alle und so schmücken diese nicht nur das Cover. Die Rezepte für das weihnachtlich-süße Backvergnügen stehen natürlich auch bereit. Traumhaft gut!

Frohes Backen und allem voran: Viel Freude beim Vernaschen!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
n.ezzo@oe24.at

Coverfoto: Stockfood; Stockfood, Hersteller

Inhalt Cooking 46

Andi & Alex

KOCH-WOCHE
Die heimischen Spitzengastronomen liefern Ihnen jede Woche Ideen für die Koch-Woche.



6

PIKANTE KEKSE geben auch ordentlich was her. Ausprobieren!



12

HOMEMADE MITBRINGSEL bringen Ihre Liebsten garantiert zum Strahlen.



24

SÜSSE KEKSE dürfen auf keinem Keksteller fehlen. Ab in die haus-eigene Backstube!

20

BACKEXPERTIN Christina Bauer liefert weitere Kekslieblinge.



Seite 5

Kochen AKTUELL

6 Backe, backe Kekse

Herzhafte Keksideen für alle, die Käse, Chili und Co. lieben.

12 Für dich gemacht!

Homemade Mitbringsel für Feinschmecker!

Seite 15

Koch WOCHE

15 14 Ideen für 7 Tage

Für Sie zum Herausnehmen: Zwei Rezepte für jeden Tag. Plus: Freitag ist Andi- und Alex-Tag – starten Sie mit den Gerichten der Starköche in die Koch-Woche

Seite 23

Süße KÜCHE

24 Das große Backen

Prall gefüllter Keksteller mit Linzer Augen, Vanillekipferl, Walnuss-talern und vielen weiteren Keksen!

Seite 19

Profi KÜCHE

20 Backen wie Christina

Christina Bauer verrät ihre liebsten Rezepte!



AM COVER
Startschuss für das große Weihnachtskekse-Backen!

Pikantes Gebäck

Backe, backe Kekse

Weihnachtszeit
ist Kekszeit – wer
sagt aber, dass
nur Linzer Augen
und Co. auf dem
Keksteller landen
dürfen? Für alle,
die es nicht ganz
so süß mögen,
stehen folgende
herzhafte Keks-
ideen bereit!



Käse- Mohnkekse

AROMATISCHE TALER.
Ihre Liebsten werden sich
um diese Kekse reißen!

Das Rezept finden Sie
auf der nächsten Seite!

Trockenfeigen-Fenchelkekse

RUCKZUCK WEG. Käse und Feigen passen perfekt zueinander, der Fenchel gibt den Kick!

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!



Käse-Mohnkekse

■ Dauer: 1h 15 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 35-40 Stück

Zutaten

170 g Mehl; und zum Arbeiten
1Msp Cayennepfeffer
1Msp Kurkumapulver
1Prise Salz
120 g Käse; gerieben, z.B. Emmentaler oder Bergkäse
1Ei
100 g Butter; kalt
1Eigelb; zum Bestreichen
Mohn; zum Bestreuen

Zubereitung

1. Das Mehl auf einer Arbeitsfläche mit Cayennepfeffer, Kurkuma und Salz vermischen und eine Mulde eindrücken. Den Käse und das Ei hineingeben und die kalte Butter in Stücken auf dem Mehlrand verteilen.

2. Alles krümelig hacken, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder kaltes Wasser einarbeiten.

3. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei

Backbleche mit Backpapier belegen.

4. Den Teig in 2 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einer Rolle (4-5 cm Ø) formen. Die Rollen in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden und auf die vorbereiteten Bleche setzen.

5. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen. Die Kekse mittig mit dem verquirlten Eigelb bestreichen, mit Mohn bestreuen und im Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und die Käse-Mohnkekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Trockenfeigen-Fenchelkekse

■ Dauer: 1h 55 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 40 Stück

Zutaten

300 g Mehl; und zum Arbeiten
1TL Backpulver
1Ei
200 g Butter
250 g Gouda; gerieben
2-3 Trockenfeigen
1-2 EL Fenchelsamen

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben, eine Mulde eindrücken und das Ei hineingeben. Die Butter

in Stücken auf dem Mehlrand verteilen, 175 g Käse zufügen und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt.

2. Bei Bedarf noch etwas kaltes Wasser einarbeiten. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 195°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Die getrockneten Feigen

sehr fein würfeln. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig 6-8 mm dick ausrollen, in quadratische Kekse (ca. 5x5 cm) schneiden und auf das vorbereitete Blech legen.

4. Mit Fenchelsamen, Feigen und dem restlichen Käse bestreuen. Im Ofen in 10-15 Minuten goldbraun backen.

5. Die Kekse mit dem Backpapier vom Blech ziehen und vor dem Servieren auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Thymian-Parmesankekse

■ Dauer: 1h 35 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 35-40 Stück

Zutaten

200 g Mehl; und zum Arbeiten
1/4 TL Salz
60g Parmesan; gerieben
1Ei
120 g Butter; kalt
1-2 EL Thymian, getrocknet; gerebelt

Zubereitung

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, eine Mulde eindrücken und Salz, Par-

mesan und das Ei hineingeben. Kalte Butter in Stücken auf dem Mehlrand verteilen und Thymian darüberstreuen.

2. Alles krümelig hacken und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser einarbeiten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit

Backpapier belegen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Auf die vorbereiteten Bleche legen und im Ofen in 12-15 Minuten goldgelb backen.

4. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, mit dem Papier vom Blech ziehen und das Käsegebäck auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben einen Joghurt-Dip dazu reichen.





Brezel mit Nüssen und Käse

■ Dauer: 1h 20 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: ca. 20 Stück

Zutaten

50 g Cashewkerne
50 g Gouda
200 g Weizenmehl;
zum Arbeiten
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
100 g kalte Butter
2 Eier
1 EL Sesamsamen

weiß und restliches Ei zum Mehl geben. Mit einem Messer grob durchhacken, dann rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

4. Bei Bedarf etwas eiskaltes Wasser ergänzen. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

5. Gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer ca. 3 cm dicken Rolle formen. In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Händen zu dünnen Strängen formen.

6. Zu Brezeln eindrehen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Übriges Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Brezeln damit einpinseln. Mit Sesam bestreuen und im Ofen 12-15 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Zubereitung

1. Cashewkerne in einer Pfanne oder im Ofen gleichmäßig leicht anrösten. Abkühlen lassen und im Blitzhacker fein zerkleinern. Käse fein in eine Schüssel reiben.

2. Mehl und Backpulver auf eine Arbeitsfläche häufen und das Salz darüberstreuen. Cashews und Käse untermischen. Butter in kleinen Stücken dazugeben.

3. Ein Ei trennen und das Eigelb beiseitestellen. Ei-

Chili-Käsekekse

■ Dauer: 2 h
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 35-40 Stück

Zutaten

175 g Gouda; mittelalt
300 g Mehl; und zum Arbeiten
1 TL Backpulver
2 Eier
200 g Butter
1 Msp. Cayennepfeffer
1 Eigelb; zum Bestreichen
Mohn; zum Bestreuen

Zubereitung

1. Den Käse fein reiben. Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben, das Backpulver untermischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier dazu schlagen und die Butter in kleinen Flöckchen auf den Rand setzen.

2. Käse und Cayennepfeffer darüberstreuen und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an

den Händen klebt. Falls nötig, etwas Wasser oder Mehl zufügen.

3. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

4. Den Backofen auf 175°C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 2-3 cm dicken Stange ausrollen und davon 2-3 cm dicke Stücke abschneiden. Jedes Stück zur Kugel drehen, leicht flach drücken und auf das Backblech setzen.

5. Nach Belieben in die Oberfläche mit einer Lochtülle ein Ringmuster eindrücken. Mit verquirtem Eigelb bestreichen, mit Mohn bestreuen und im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.





Parmesankekse

■ Dauer: 1h 35 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 15-20 Stück

Zutaten

350 g Mehl;
und zum Arbeiten
1 Ei
75 g Parmesan; gerieben,
und zum Servieren
1 Prise Salz
1 Prise Piment d'Espelette
150 g Butter; kalt

Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Kreise mit welligem Rand (ca. 4 cm) ausschneiden.

3. Auf das Backblech legen und mithilfe eines Keksstempels mit einem Muster versehen. Im Ofen 10-12 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen und nach Belieben mit Parmesan bestreut servieren.

Zubereitung

1. Das Mehl mit dem Ei, Parmesan, Salz, Piment d'Espelette und der Butter in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen

Cantuccini mit Pistazien und Anchovis

■ Dauer: 55 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 40-45 Stück

Zutaten

250 g Mehl;
und zum Arbeiten
2 TL Backpulver
50 g Parmesan; gerieben
3 Eier
1/2 TL Salz
Pfeffer, schwarz
40 g Anchovis; in Salzlake
60 g Pistazien
2 EL Mandeln

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und den Parmesan untermischen. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen. An-

chovis abtropfen lassen und trockentupfen. Dann mit Pistazien, Mandeln und den verquirlten Eiern zum Mehl geben und alles rasch zu einem Teig verarbeiten.

2. Diesen in 3 Portionen teilen und jeweils auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen (4-5 cm Ø) formen. Mit ausreichend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen (untere Hälfte) ca. 20 Minuten backen.

3. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Cantuccini wieder auf das Blech legen und zurück im Ofen in ca. 10 Minuten fertig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.





Walnuss-Schnittlauchkekse

Zutaten

1/2 Hand voll Schnittlauch
140 g Mehl;
und zum Arbeiten
1/2 TL Backpulver
60 g Walnusskerne,
gemahlen
50 g Butter; weich
50 g Topfen
1/2 TL Salz
Pfeffer, schwarz
50 g Walnusskernhälften

■ Dauer: 1h 40 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 50 Stück

Zubereitung

1. Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in sehr feine Röllchen schneiden.

2. In einer Rührschüssel das Mehl mit Backpulver und den gemahlenen Walnüssen vermischen. Die weiche Butter und den Topfen untermengen, Schnittlauch, Salz und

Pfeffer zufügen und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer bemahlten Arbeitsfläche ca.

8 mm dick ausrollen und Kreise (4–5 cm ø) ausstechen. Die Kekse auf das vorbereitete Blech legen und im Ofen ca. 5 Minuten backen.

4. Kurz herausnehmen, jeweils eine Walnusshälfte in jeden Keks drücken und die Walnusskekse in ca. 5 Minuten goldgelb fertig backen.

Selbstgemachte Mitbringsel

Für dich gemacht!

Wie wäre es, wenn Sie Ihre Liebsten dieses Jahr mit Selbstgemachtem aus der Küche überraschen?



Zweierlei Salz

- Dauer: 15 min + 12 h Ruhen
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4 Gläser

Zutaten

- 250 g Paradeiser, getrocknet
- 500 g Meersalz
- 2 TL Oregano, gerebelt
- 2 TL Thymian, getrocknet
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Chiliflocken

Zubereitung

1. Für das Paradeisersalz 200 g Paradeiser mit 200 g Salz im Blitzhacker portionsweise fein zerkleinern. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und über Nacht trocknen lassen (oder im Backofen bei 50 °C Heißluft ca. 1 Stunde, abkühlen lassen). Dann in 2 Gläser (à ca. 200 ml) füllen.

2. Für das Pizzasalz die übrigen Paradeiser mit dem restlichen Salz fein zerkleinern. Oregano, Thymian, Knoblauch und Chiliflocken untermischen und ebenfalls in 2 Gläser (ca. 150 ml und 250 ml) füllen. Alle Gläser verschlossen aufbewahren, nach Belieben mit Geschenkband verzieren und mit Kärtchen beschriften.





Essig und Öl

■ Dauer:

10 min + 6 h Ruhen (Essig)
15 min + 3-4 Tage Ruhen (Öl)

■ Schwierigkeit: leicht

■ Portionen: je 1 Flasche

Zutaten

Estragonessig:

1 l Weißweinessig
3 Stängel Estragon
1 Zitrone, Bio; Schale
1 TL Pfefferkörner, weiß; im
Mörser zerstoßen

Steinpilzöl:

2-3 frische Steinpilze
850 ml extra vergine Olivenöl

Zubereitung

Estragonessig. Den Weißweinessig in einem

Topf kurz einmal aufkochen lassen, auf die Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Eine große Bügelverschlussflasche (ca. 1 l) mit kochendem Wasser ausspülen. Den Estragon waschen, verlesen und sorgfältig trockentupfen. Die Zitrone heiß waschen, trockentupfen und mit einem Sparschäler breite Streifen abschälen. Dabei aufpassen, nur das Gelbe der Schale abzuschälen. Zusammen mit den Pfefferkörnern in die Bügelverschlussflasche geben und den Essig zugeßen. Verschließen und 3-4 Tage an einem dunklen, kühlen Ort ziehen lassen.

Steinpilzöl. Die Steinpilze gründlich säubern und putzen. In feine Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten. Im Ofen bei 60°C Heißluft für etwa 6 Stunden trocknen. Dabei einen Holzkochlöffel in die Ofentür klemmen, damit verdunstende Flüssigkeit entweichen kann. Die getrockneten Steinpilze in eine trockene, zuvor mit heißem Wasser ausgespülte Bügelverschlussflasche (ca. 1 l) geben, und das Olivenöl angießen. Verschließen und an einem dunklen Ort etwa eine Woche ziehen lassen.



Orangen-Cranberry-Senf

■ Dauer: 20 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 3

Zutaten

1 große Orange, Bio
100 g Cranberries, getrocknet
300 g Senf, körnig

Zubereitung

1. Die Orange waschen, trocken reiben und von einer Hälfte die Zesten abreiben. Den Saft der ganzen Orange in einen Topf pressen, Zesten und Cranberries ergänzen und bei milder Hitze aufkochen lassen, bis die Cranberries die Flüssigkeit aufgenommen haben. Dann zur Seite ziehen und abkühlen lassen.

2. Die Cranberries grob hacken und alles mit dem Senf verrühren. In saubere kleine Gläser mit Bügelverschluss füllen und verschließen.

Die besten Rezepte und Kochideen auf einen Klick

cooking.at

DAS 24/7 ONLINE PORTAL
FÜR KULINARISCHE VIELFALT

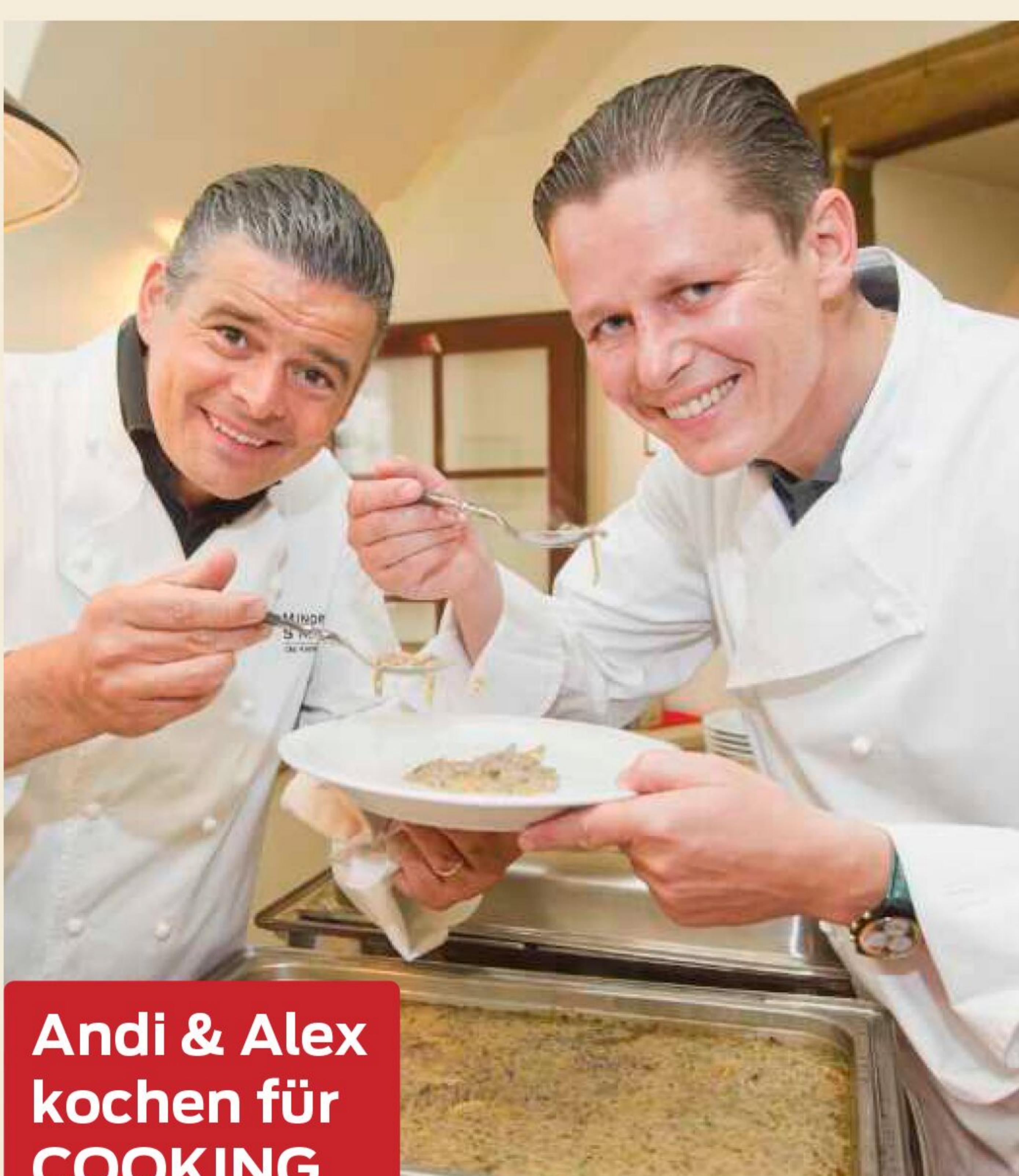
Auf cooking.at finden Sie täglich die
besten Rezepte von Klassisch über Veggie bis
Backen. Dazu alle Updates aus der Gastro-Szene.

JETZT GLEICH REINKLICKEN
ODER QR-CODE SCANNEN



www.cooking.at

Zum HERAUSNEHMEN & Sammeln:



**Andi & Alex
kochen für
COOKING**

JEDEN FREITAG ist in
COOKING „Andi & Alex
Tag“! Starten Sie die
Koch-Woche mit zwei
schmackhaften Rezep-
ten der österreichischen
Starköche.

Ihre Koch- Woche

14 Ideen für 7 Tage

Mit COOKING fällt langwieriges Planen
für die ganze Woche weg – denn wir liefern
Ihnen jeden Tag zwei neue Rezeptideen.
Für den großen und kleinen Hunger!

FREITAG

17.11.



Zu Mittag

Sauerkraut-Rahmstrudel von Andi Wojta

■ Dauer: 60 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 1 Packung Strudelteig, 500 g Sauerkraut, Zucker, 1 dicke Scheibe Bauchspeek, 1 Zwiebel (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 4 aangedrückte Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, ¼ l Traubensaft, Suppenpulver, Schweineschmalz; ½ l Schlagobers, 2 Eidotter, etwas zerlassene Butter.
Für die Majoranbrösel: 150 g Semmelbrösel, 1 kleiner Bund frischer Majoran, Salz, 100 g Butter

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch in Schweineschmalz hell anrösten, etwas Zucker, Sauerkraut, Bauchspeek, sowie Wacholderbeeren und Lorbeerblatt zufügen. Mit Traubensaft aufgießen und mit etwas Suppenpulver würzen. Zugedeckt auf

kleiner Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln, dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

2. Butter in einer Pfanne aufschäumen, den grob gehackten Majoran zufügen. Erst dann die Semmelbrösel zufügen und goldbraun anrösten, mit Salz würzen. Schlagobers halbsteif schlagen und mit den beiden Eidottern verrühren.

3. Den Strudelteig auf ein Geschirrtuch legen, die Majoranbrösel und das Sauerkraut gleichmäßig darauf verteilen, in der Mitte das Schlagobers-Ei-Gemisch auftragen und einrollen. Mit etwas zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C 25 Minuten backen.

Am Abend

Lachskotelett von Alex Fankhauser

■ Dauer: 25 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 4 Lachskoteletts à 220 g (an der Gräte), Salz, Pfeffer, Senf, 1 Kopf Karfiol (in einzelne Röschen geteilt), Saft von 1 Zitrone, 3 gehackte Schalotten, 1 TL Pfefferkörner, 100 g braune Butter, 3 Eier, 2 EL scharfer Senf, 3 Erdäpfel (geschält und in 1-cm-Würfel geschnitten), Öl und Butter

Zubereitung

1. Wasser mit Pfefferkörnern, gehackten Schalotten und Zitronensaft aufkochen und den Karfiol darin weich dünsten. Karfiol abseihen, etwas Kochwasser aufbewahren.

2. Das abgeseihte Kochwasser mit Senf, brauner Butter sowie den Eiern cremig mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gekochten Karfiol unterheben und warm halten.

3. Die Lachskoteletts mit Senf einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Öl-Butter-Gemisch beidseitig scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und den Fisch glasig braten, dabei mehrmals wenden. Mit dem Karfiolsalat servieren.

IHRE KOCH-WOCHE ZUM HERAUS

SAMSTAG

18.11.



Zu Mittag

Coq au vin (Huhn in Wein geschmort)

■ Dauer: 1h 40 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 150 g geräucherter Bauchspeck, 8–10 Schalotten, 1 Huhn küchenfertig, 1 EL Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, 1–2 EL Mehl, 2 cl Weinbrand, 1/2 l Rotwein, ca. 125 ml Hühnerfond, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 5–6 Stängel Thymian

Zubereitung

1. Den Speck würfeln. Die Schalotten schälen. Das Huhn gründlich waschen und trocken tupfen. In vier Stücke zerlegen. Das Öl in einen heißen Bräter geben und darin die Speckwürfel auslassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und im Speckfett die Hühnerenteile von allen Seiten braun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten kurz

mitbraten und mit Mehl bestäuben. Mit dem Weinbrand ablöschen. Den Rotwein und Fond angießen und nicht ganz abgedeckt bei milder Hitze ca. 1 Stunde leise schmoren lassen.

2. Den Knoblauch schälen. Zusammen mit Pfeffer und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen geben und nach etwa 30 Minuten Garzeit mit in die Sauce legen. Den Thymian darauf verteilen.

3. Kurz vor dem Servieren, das Gewürzsäckchen aus der Sauce nehmen und den Speck auf dem Coq au vin verteilen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit Petersilie garniert servieren.

Am Abend

Petersilie-Palatschinken

■ Dauer: 35 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 3 Eier, 150 g Mehl, ca. 250 ml Milch, 1 Prise Salz, 40 g Petersilie, Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

1. Die Eier trennen. Das Mehl mit der Milch und den Dottern glatt rühren. Die drei Eiklar mit dem Salz steif schlagen. Die Petersilie abbrausen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und grob hacken. Mit dem Eischnee unter den Teig mengen.

2. Nacheinander in einer kleinen Pfanne in jeweils et-



was heißem Öl Palatschinken ausbacken. Nach Belieben bis zum Servieren im Ofen (ca. 80 °C) warm halten.

SONNTAG

19.11.

Zu Mittag

Rindfleischcurry

■ Dauer: 3 h 30 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 11/5 kg Rinderschmorfleisch, 2 Schalotten, 2 Knoblauchzehen, 2–3 cm frischer Ingwer, 2–3 cm Galgant, 1 Stängel Zitronengras nur das Weiß, 2 getrocknete Chilis, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL gemahlener Koriander, 1 TL gemahlene Kurkuma, 2 EL Pflanzenöl, ca. 400 ml Kokosmilch, 2 Kaffir-Limettenblätter, 1–2 TL Tamarindenpaste, Salz, Pfeffer, 1–2 TL Limettensaft, Koriandergrün

Zubereitung

1. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Galgant schälen und in Stücke schneiden. Das Zitronengras putzen, in Stücke schneiden und mit Schalotten, Ingwer, Knoblauch, Galgant, Chili, Kreuzkümmel, Koriander und Kurkuma in einem Mixer zu einer Paste pürieren.

2. Diese im heißen Öl in einem Schmortopf anschwitzen, bis sie leicht Farbe nimmt. Das



Fleisch zugeben und kurz mit anbraten. Mit der Kokosmilch ablöschen, die Kaffir-Limettenblätter und die Tamarindenpaste zugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 3 Stunden leise schmoren lassen.

3. Das Curry mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken und mit Koriandergrün garniert servieren.

Am Abend

Safran-Reisauflauf

■ Dauer: 1h 15 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 200 g Milchreis, 1 l Milch, 1 Stück Zitronenschale, 1 Vanilleschote, 0,3 g Safranfäden, 1 unbehandelte Zitrone, 4 Eier, 1 Prise Salz, 80 g Butter, 70 g Zucker, Butter für die Form

Zubereitung

1. Den Milchreis in die kalte Milch geben, Zitronenschale, Safran und die längs halbierte Vanilleschote zufügen und alles zum Kochen bringen, umrühren, den Herd ausschalten und den Milchreis ca. 25 Minuten zugedeckt ausquellen las-



sen. Dann Vanilleschote und Zitronenschale entfernen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen

2. Die unbehandelte Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale in Zesten abziehen. Den Saft auspressen. Die Hälften der Zesten sehr fein hacken. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz und 2 EL Zitronensaft steif schlagen. Die Dotter mit Butter und Zucker schaumig schlagen, den Reis und die gehackten Zitronenzesten unterrühren, den Eischnee unterheben. Die Masse in kleine gebutterte, ofenfeste Förmchen geben (z.B. Muffinblech) und im vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten backen.

MONTAG

20.11.



Zu Mittag

Rinder-Carpaccio mit Käse

■ Dauer: 50 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 400 g Rinderfilet aus dem Mittelstück (pariert), 4–5 EL Olivenöl, 2–3 EL Zitronensaft, 200 g Ziegenkäse, Salz, Pfeffer, 1 Handvoll Rucola

Zubereitung

1. Das Rinderfilet abbrausen, trocken tupfen, erst in Frischhaltefolie, anschließend in Alufolie wickeln. Die Folienenden jeweils gut zusammendrehen. Das Filet etwa 30 Minuten im Tiefkühler anfrieren lassen. Anschließend das Filet auswickeln und mit der Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Um hauchdünne Scheiben zu bekommen, den

Messerrücken mit ein wenig Öl einstreichen und die Scheiben flach drücken.

2. Zum Anrichten der dünnen Scheiben das Olivenöl mit dem Zitronensaft verrühren und jeweils die Teller mit etwas Zitronenöl bepinseln. Die Rinderfiletscheiben leicht überlappend auf die bestrichene Fläche legen. Den Käse würfeln und darüber streuen. Das restliche Zitronenöl darüberträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rucola waschen, und trocken schleudern. Auf dem Carpaccio anrichten und servieren.

Am Abend

Nudeln mit Bohnen und Paradeisern

■ Dauer: 35 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 rote Paprika, 4 EL Olivenöl, 1 EL Butter, 1 Dose gehackte Paradeiser, 250 g Kidneybohnen (Dose), Salz, Pfeffer, ½ TL getrockneter Oregano, 400 g Farfalle, 1 Handvoll Basilikum,

Zubereitung

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Die Paprikaschote waschen, halbieren, putzen und würfeln. Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen, Paprika, Zwiebeln und

Knoblauch darin unter Rühren anbraten. Die gehackten Paradeiser und die abgetropften Bohnen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und zum Kochen bringen. Ca. 15 Minuten bei mittlerer Temperatur kochen lassen.

2. Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen.
3. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Die abgetropften Nudeln und das Basilikum mit dem Inhalt des Topfes verrühren und nochmals würzen.



DIENSTAG

21.11.

Zu Mittag

Gemüse-Lachs-Spieße

■ Dauer: 30 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 500 g Lachsfilet, 200 g Kirschparadeiser, 2 gelbe Paprika, 2 Stangensellerie, 4–5 frische Knoblauchzehen, 1 Handvoll Basilikum, Abrieb und Saft von ½ unbehandelten Zitrone, 3–4 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Lachs abbrausen, trocken tupfen und mundgerecht würfeln. Die Paradeiser waschen und putzen. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und in Stücke schneiden. Den Sellerie waschen, putzen und ebenfalls in Stücke schneiden. Gemüse und Lachs abwechselnd auf Holzspieße stecken.

2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und



hacken. Mit dem Knoblauch, dem Zitronenabrieb, -saft und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spieße rundherum mit dem Öl bepinseln und auf dem Grill unter regelmäßiger Wenden etwa 8 Minuten grillen.

Am Abend

Fleischbällchen mit Olivensauce

■ Dauer: 55 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 1 kleine rote Spitzpaprika, 1 Zwiebel, 2–3 Knoblauchzehen, 150 g grüne Oliven entsteint, 100 g schwarze Oliven entsteint, 2 EL Olivenöl, 4 EL gehackte Petersilie, Pfeffer, 1 Prise Chilipulver, 1 Scheibe Toastbrot, 1 Ei, 4 EL geriebener Parmesan, 500 g Faschiertes, Salz, Pfeffer, 1 TL getrockneter Thymian, 1 TL getrockneter Oregano, 4 EL Pflanzenöl



Zubereitung

1. Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Oliven hacken. Toastbrot in etwas lauwarmem Wasser einweichen. Ei mit dem Parmesan zum Faschierten geben. Das ausgedrückte Toastbrot zerpfücken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen. Gut verkneten und mit leicht angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen.

2. Öl in eine heiße Pfanne geben und die Bällchen rundherum 10 Minuten anbraten,

3. Olivenöl zugeben und die Zwiebel darin anschwitzen. Paprika ergänzen und ca. 5 Minuten dünsten. Die Oliven und die Petersilie unterschwenken und mit Pfeffer und Chili abgeschmeckt servieren.

ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

MITTWOCH

22.11.



Zu Mittag

Tortellini-Pilz-Auflauf

■ Dauer: 2h 5 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten 600 g vorgekochte Tortellini (z. B. mit Ricotta und Spinat). 150 g Champignons, 100 g Räucher-Speck mager, 2 Frühlingszwiebeln, 2 EL Olivenöl, 250 ml Obers, 50 g Crème fraîche, 50 g geriebener Käse, (z. B. Emmentaler, Parmesan), 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat frisch gerieben, 2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Tortellini 4-5 Minuten sammern lassen. Abschrecken und abtropfen lassen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

2. Die Champignons putzen

und in Scheiben schneiden. Den Speck klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Alles zusammen in heißem Öl ein bis zwei Minuten anschwitzen. Zusammen mit den Tortellini in eine Auflaufform füllen.

3. Das Obers mit der Crème fraîche, dem Käse und den Eiern verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über den Nudeln verteilen. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun überbacken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Am Abend

Salat mit Eiern und Paradeisern

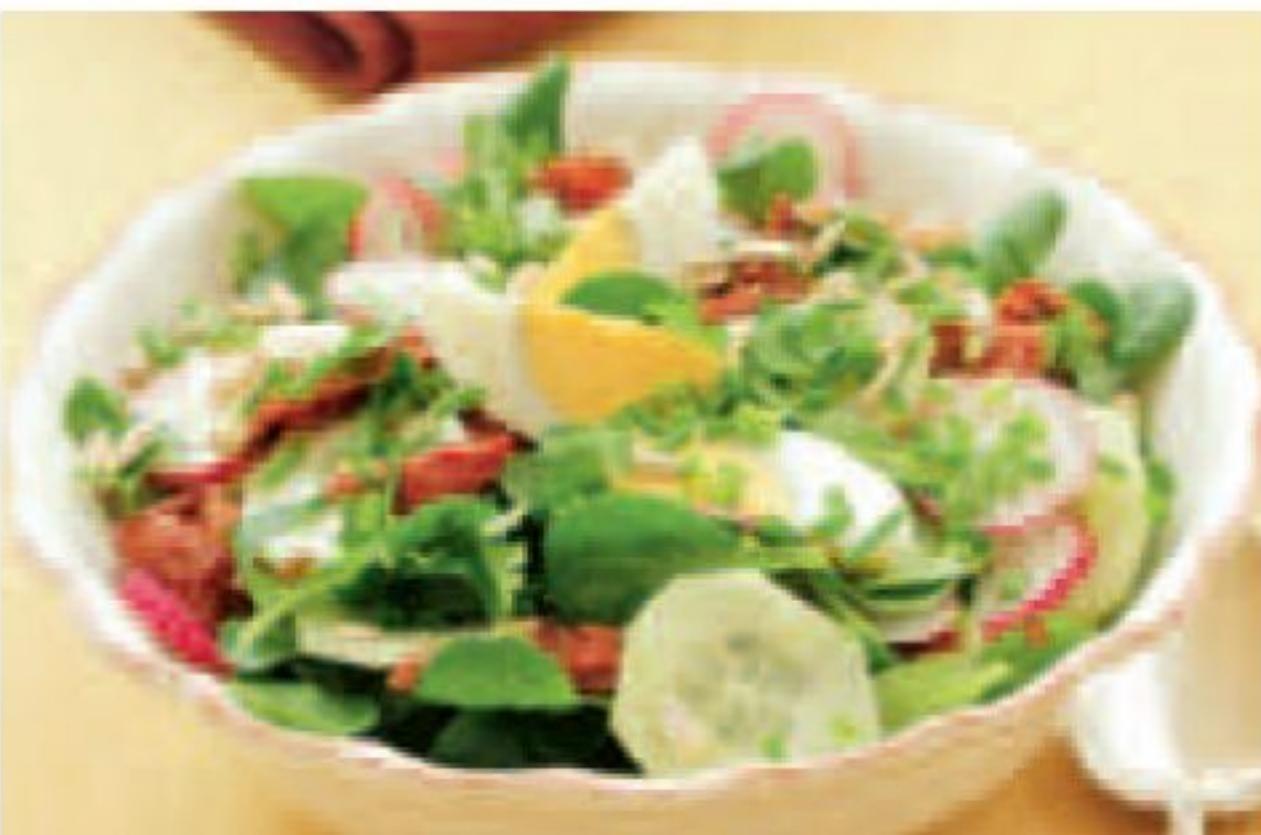
■ Dauer: 30 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 2 Eier, 250 g Vogerlsalat, ½ Salatgurke, 8 Radieschen, 8 getrocknete Paradeiser in Öl, 2 EL Schnittlauchröllchen, 1 EL Kerbelblättchen, 1 EL Petersilienblätter, 2 EL Weißweinessig, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 2 EL geröstete Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Die Eier 10 Minuten kochen,

kalt abschrecken und schälen, dann achteln. Den Salat waschen, verlesen, und trocken schleudern. Die Gurke schälen, die Radieschen waschen, putzen und beides in dünne Scheiben schneiden. Die Paradeiser in Streifen schneiden. Den Essig mit Salz und Pfeffer verrühren und das Öl unterschlagen. Alle Salatzutaten mischen, mit der Vinaigrette beträufeln und mit Sonnenblumenkernen bestreut servieren.



DONNERSTAG

23.11.

Zu Mittag

Ofenerdäpfel mit Thunfisch

■ Dauer: 1h 25 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 4 große festkochende Erdäpfel, Olivenöl zum Einfetten, 400 g Thunfisch im eigenen Saft (Dose), 1-2 Zwiebeln, 1 Handvoll Schnittlauch, 100 g Joghurt, 150 g Topfen, Salz, Pfeffer, 1-2 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Je Erdäpfel ein Alufolienstück mit Öl einfetten. Die Erdäpfel mit einer Gabel mehrmals einstechen, fest in die Folie einwickeln, auf ein Blech legen und 45-60 Minuten im Ofen garen lassen.

2. Den Thunfisch abtropfen lassen und mit der Gabel etwas zerpfücken. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Das Joghurt mit dem Topfen verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und den Thunfisch, Zwiebeln und Schnittlauch untermischen. Die Thunfischcreme



abschmecken.

3. Zum Anrichten die Erdäpfel aus der Folie nehmen, der Länge halbieren und die Füllung darauf verteilen.

Am Abend

Chicken Nuggets

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten Pflanzenfett zum Frittieren, 600 g Hähnchenschnitzel, Salz, Pfeffer, 2-3 EL Mehl, 2 Eier, ca. 100 g Semmelbrösel, Frühlingszwiebelröllchen

Zubereitung

1. Das Frittiefett erhitzen. Das Fleisch waschen, trocken



tupfen und plattieren. In kleine Portionsstücke schneiden mit Salz und pfeffer würzen und mit Mehl bestaufen. Die Eier in eine Schüssel geben, miteinander verquirlen. Die Brösel in einen tiefen Teller geben.

2. Die Schnitzel einzeln nacheinander durch die Eimasse ziehen und in den Semmelbröseln wenden, dabei die Semmelbrösel gut andrücken. Die Nuggets im heißen Frittiefett portionsweise goldgelb frittieren und auf Küchenpapier abtropfen. Mit Frühlingszwiebeln garniert auf Platten anrichten und servieren.

Profi KÜCHE



Genuss auf höchstem Niveau

Der General Manager des Palais Hansen Kempinski Vienna im COOKING Talk.

Das Restaurant „EDVARD“ gewann bei den World Culinary Awards 2023 erneut den begehrten Titel „Austria's Best Hotel Restaurant 2023“. Was bedeutet das für das Haus?

FLORIAN WILLE Wir sind überwältigt und außerordentlich stolz darauf, den Titel „Austria's Best Hotel Restaurant 2023“ bei den World Culinary Awards 2023 erhalten zu haben. Dies ist eine Anerkennung der unermüdlichen Hingabe und des unaufhörlichen Engagements unseres Teams, das täglich erstklassigen Service und kulinarische Exzellenz bietet. Dieser prestigeträchtige Titel ist nicht nur eine Auszeichnung für uns, sondern auch eine Verpflichtung, weiterhin höchste Qualität und ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis für unsere Gäste zu bieten. Wir sind dankbar für diese Ehre und freuen uns darauf, unsere Gäste weiterhin mit kulinarischen Höhepunkten zu verwöhnen.



VON TIAN BIS PALAIS COBURG. Seine Affinität zum Thema Nachhaltigkeit hat Gamauf bereits bisher erfolgreich unter Beweis gestellt.

COOKING-News

Paul Gamauf übernimmt „Edvard“

Neuer Küchenchef. Paul Gamauf hat mit Herbstbeginn das Küchenzepter für das Michelin-Stern-Restaurant des Palais Hansen Kempinski übernommen. Der 34-Jährige wird als Chef de Cuisine die kulinarische Linie des Gourmetrestaurants verantworten und neue Akzente setzen. „Modern mit Hang zur Nachhaltigkeit und im Einklang mit der Natur“, so beschreibt der gebürtige Wiener seinen individuellen kulinarischen Stil, dem er weiterhin treu

bleiben wird. Dabei steht die Liebe zum Produkt bei Paul Gamauf im Mittelpunkt. Viele seiner Zutaten sind selbst gesammelt, eingelegt, fermentiert und haltbargemacht. Seine Produzenten sind klein und handverlesen, wobei auch hier Qualität und Nachhaltigkeit im Vordergrund stehen!

Restaurant „EDVARD“
Di bis Sa, 18.00 bis 22.00 Uhr
Schottenring 24, 1010 Wien
www.kempinski.com



COOKING Buchtipp: Für alle Fälle

Rezepte für jede Lebenslage von Martina Hohenlohe. Risotto al limone, Harissa-Ofenerdäpfel und vieles mehr – hier finden alle bestechend einfache und erstaunlich raffinierte Anregungen für den Alltag. UVP 24,95 Euro

Auszeichnung
der Woche:
**Bester
Sommelier
Österreichs
2023**



**SOMMELIERUNION
AUSTRIA.** Erst im Jahr 2019 führte der Tiroler Maximilian Steiner mit seinem erfolgreichen Wettbewerbs-Debut bei der Balkan Sommelier Challenge vor Augen, dass mit ihm zu rechnen ist.

Nun holte sich der Hotelierssohn aus Obergurgl (Hotel Austria & Bellevue) in der Hall of Legends des Weinguts Scheiblhofer den Titel „Bester Sommelier Österreichs 2023“. „Für mich geht ein großer Traum in Erfüllung, auf den ich intensiv hingearbeitet habe. Hinter diesem Erfolg steht eine lange Zeit der Vorbereitung und ich freu mich darauf, was jetzt kommt!“, so der frisch Gekürte.

Platz zwei sicherte sich Stefan Klettner, Assistant Head Sommelier im Restaurant Alchemist in Kopenhagen und Platz drei ging an Markus Winkler, Restaurantleiter und F&B Assistant im Hotel & Spa Aurelio in Lech am Arlberg.

Backexpertin Christina Bauer hat ihr liebstes Weihnachtsgebäck in einem Buch vereint. Machen Sie es der leidenschaftlichen Backfee nach und sorgen Sie für wohlig-keksigen Duft in Ihrer hauseigenen Weihnachtsbackstube!



Wie das duftet

Christinas Lieblinge

Spritzgebäck

■ Portionen: ca. 35 Stück



Zutaten

Teig:

140 g zimmerwarme Butter
120 g Staubzucker, 2 Eier
200 g Weizenmehl 700
35 g Vanillepuddingpulver
35 g Maisstärke, 20 g Milch

Zum Füllen:

Marmelade nach Belieben

Zum Verzieren:

Schokoladenglasur

Zubereitung

1. Butter und Staubzucker einige Minuten lang schaumig schlagen, Eier nach und nach dazugeben. Anschließend Mehl, Puddingpulver, Maisstärke und Milch mit einem Mixer oder einer Küchenmaschine mit Knethaken unterheben.

2. Die Masse in einen Spritzbeutel oder in eine Kekspresse füllen und kleine Kipferl oder Stangen auf ein Backblech spritzen.

3. Die Kekse im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Sie dürfen noch keine Farbe bekommen haben, nur dann sind und bleiben sie mürbe und zart. Die Kekse auskühlen lassen.

4. Die Marmelade leicht erwärmen, die Kekshälften damit bestreichen und zusammenkleben. Zum Schluss mit den Spitzen in die Schokoladenglasur tunken.

Eisenbahner

■ Portionen: ca. 120 Stück

Zutaten

Teig:

300 g Weizenmehl 700
200 g Butter, 90 g Staubzucker
15 g Vanillezucker
1 Eigelb, 30 g Milch

Spritzmasse:

25 g Butter, 200 g Marzipan
20 g Staubzucker, 1 Eiweiß

Füllung:

200 g Ribiselgelee

Zubereitung

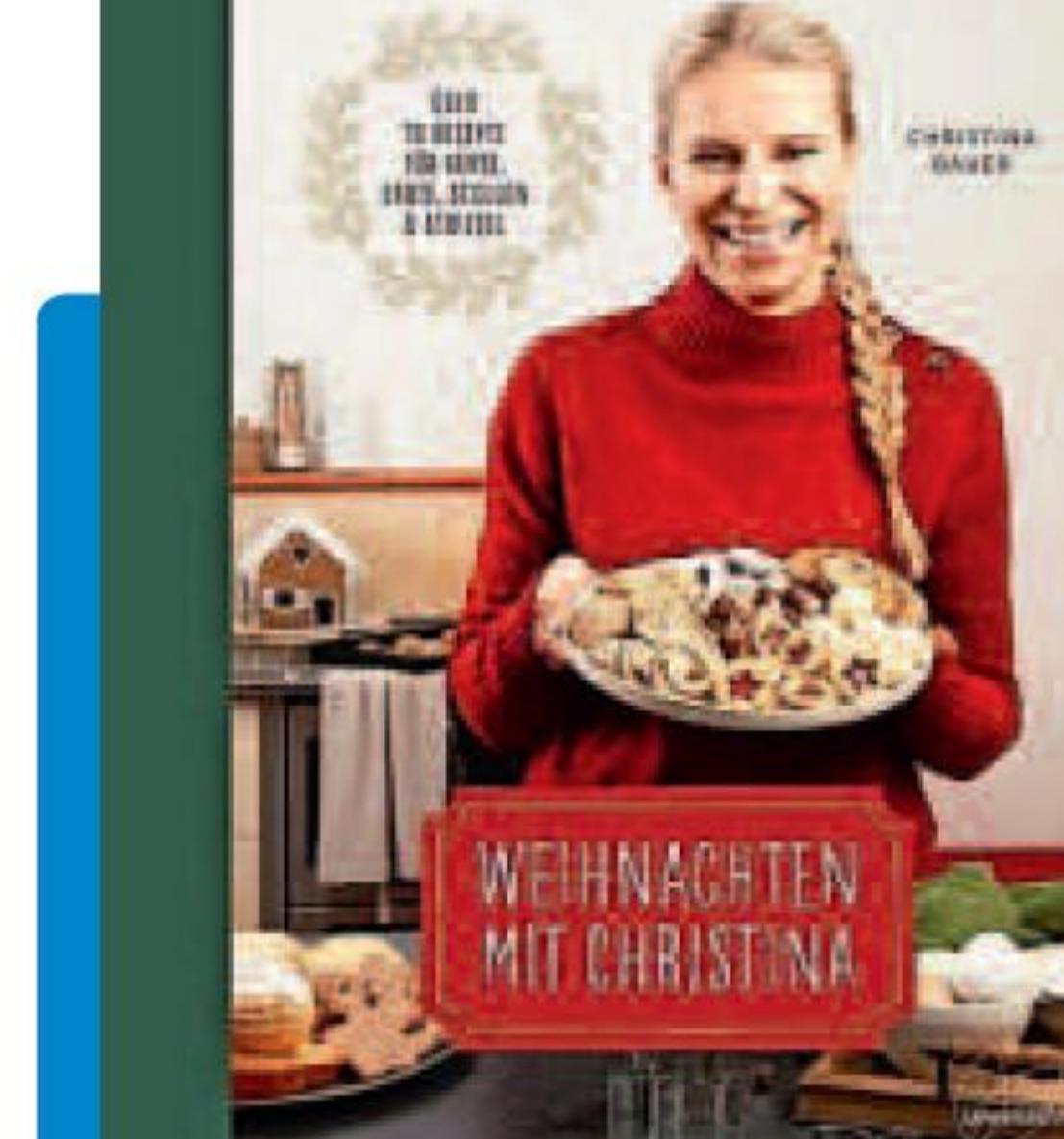
1. Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Danach den Teig halbieren und jeden Teil länglich ausrollen (ca. 30 x 15 cm). Beide Bahnen in drei längliche, 5 cm breite Streifen teilen. Am besten funktioniert das direkt auf einem Backpapier. So kann man die einzelnen Bahnen ein-

fach auseinanderschieben und muss sie nicht mehr auf das Backpapier heben. Den Teig im vorgeheizten Backofen ca. 7 Minuten backen.

3. Für die Spritzmasse die Butter schmelzen und das Marzipan fein reiben. Butter, Marzipan, Staubzucker und Eiweiß mit einem Mixer gut vermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die etwas ausgekühlten Bahnen dressieren. Die Bahnen weitere ca. 10 Minuten hellbraun backen.

4. In der Zwischenzeit das Ribiselgelee erwärmen und in einen Spritzbeutel füllen. Sofort auf den noch warmen Marzipanbahnen verteilen. Alternativ lässt sich das Gelee auch mit einem Löffel vorsichtig aufbringen. Die Bahnen etwas auskühlen lassen und danach in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.



Weihnachten mit Christina

ÜBER 70 REZEPTE für Kekse, Brote, Stollen und Striezel.
Löwenzahn Verlag/30,50 Euro

Nougatherzen

■ Portionen: ca. 35 Stück



Zutaten

Teig:

300 g Weizenmehl 700
5 g Backpulver, etwas Salz
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei

Füllung:

200 g Nougat

Zum Bestreuen:

gehackte Haselnüsse

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen. Den Teig auf einer bemahlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen, mit einer Herzform Kekse ausschneiden und auf ein Backblech legen. Anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten lang backen.

2. Die Kekse auskühlen lassen. Danach den Boden mit dem leicht erwärmten Nougat bestreichen und die Deckel daraufsetzen. Den übrigen Nougat in einen Spritzbeutel füllen und die Kekse damit verzieren. Am Schluss noch mit gehackten Haselnüssen bestreuen.



DARKLINE MESSERSERIE

MADE IN TIROL

Entdecken Sie die Perfektion in Ihrer Küche. Die exklusive, 6-teilige Darkline Messerserie von Tyrolit Life wird in aufwendiger Handarbeit mit 64 Schritten gefertigt und garantiert herausragende Qualität und Präzision. Hobbyköche als auch Profis sind von der unübertroffenen Schärfe sowie dem einzigartigen Design begeistert.

Erhältlich in unserem Onlineshop tyrolitlife.com

TYROLIT LIFE

Süße KÜCHE

Keksdosen, -ausstecher und Co.

Fürs Keksebacken braucht es den einen oder anderen Küchenhelfer. Auf die Aufbewahrung und Präsentation der hübschen Kekse darf natürlich auch nicht vergessen werden!

#1 Profissimo

Wasserbad Schmelzschale für Schokolade. dm.at/5,95 Euro

#2 Räder

Nudelholz für Kekse mit Sternmuster. westwing.de/39,99 Euro

#3 Tchibo Keksdosen in zwei Größen mit Weihnachtsmotiv. Ineinander stapelbar. tchibo.at/12,99 Euro

#4 Depot Gebäckverpackungsboxen Dörfler zum Verschenken – 4 Stück. depot-online.at/3,99 Euro

#5 Lurch Flexiform für Lebkuchen – 3 Motive. kadashop.at/17,95 Euro

#6 Le Creuset Steinzeug-Teller in Sternform. lecreuset.at/22 Euro

#7 Sepp Krifka Keksformen aus Oberösterreich – scharfe Kanten für exaktes Ausstechen – 10 Stück. manufactum.at/18,90 Euro

#8 Ikea Pinsel aus Silikongummi für gleichmäßiges Verstreichen. ikea.com/2,79 Euro

#9 Dr. Oetker Hitzebeständige Backmatte mit Maßangaben. xxxlutz.at/24,99 Euro



COOKING-Produkttipps

In der Weihnachtsbäckerei ...



#1 PROFISSIMO



#2 RÄDER



#3 TCHIBO



#4 DEPOT



#5 LURCH



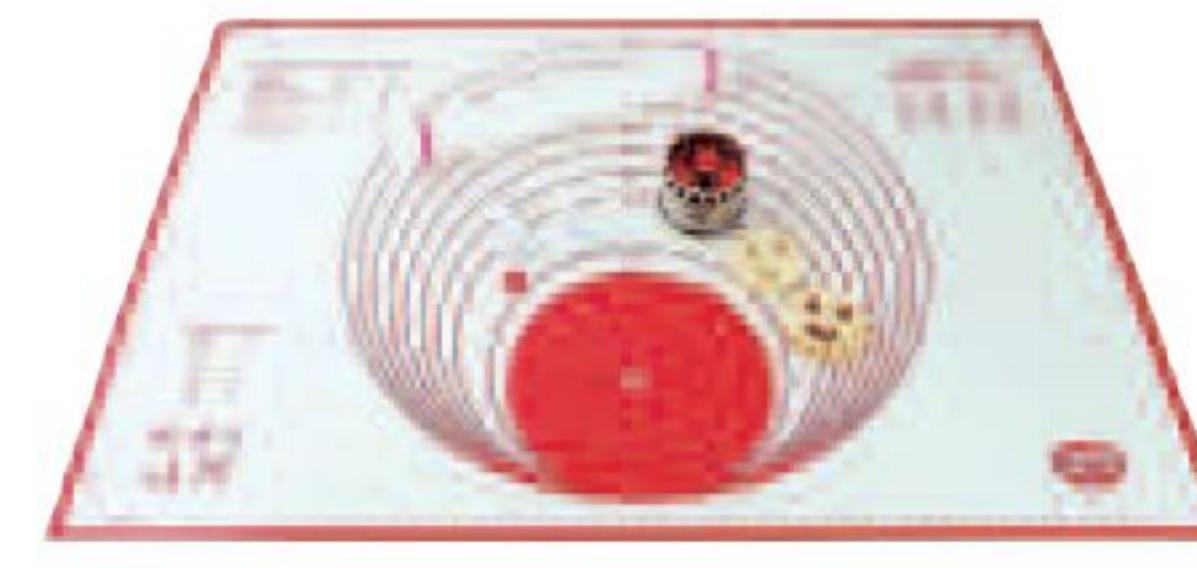
#6 LE CREUSET



#7 SEPP KRIFKA



#8 IKEA

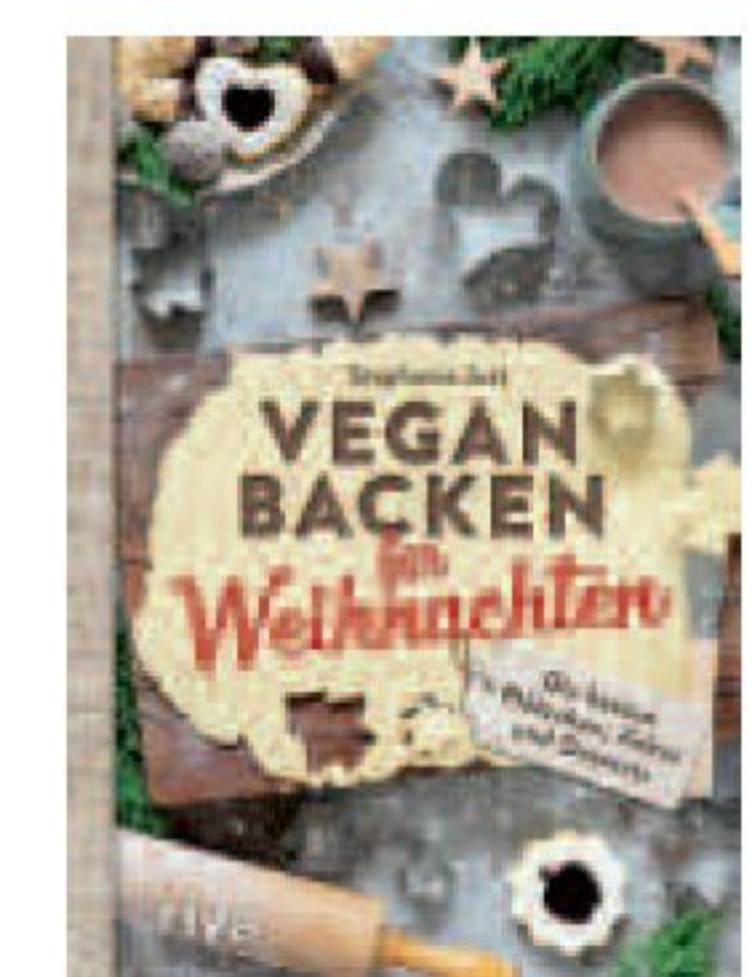


#9 DR. OETKER

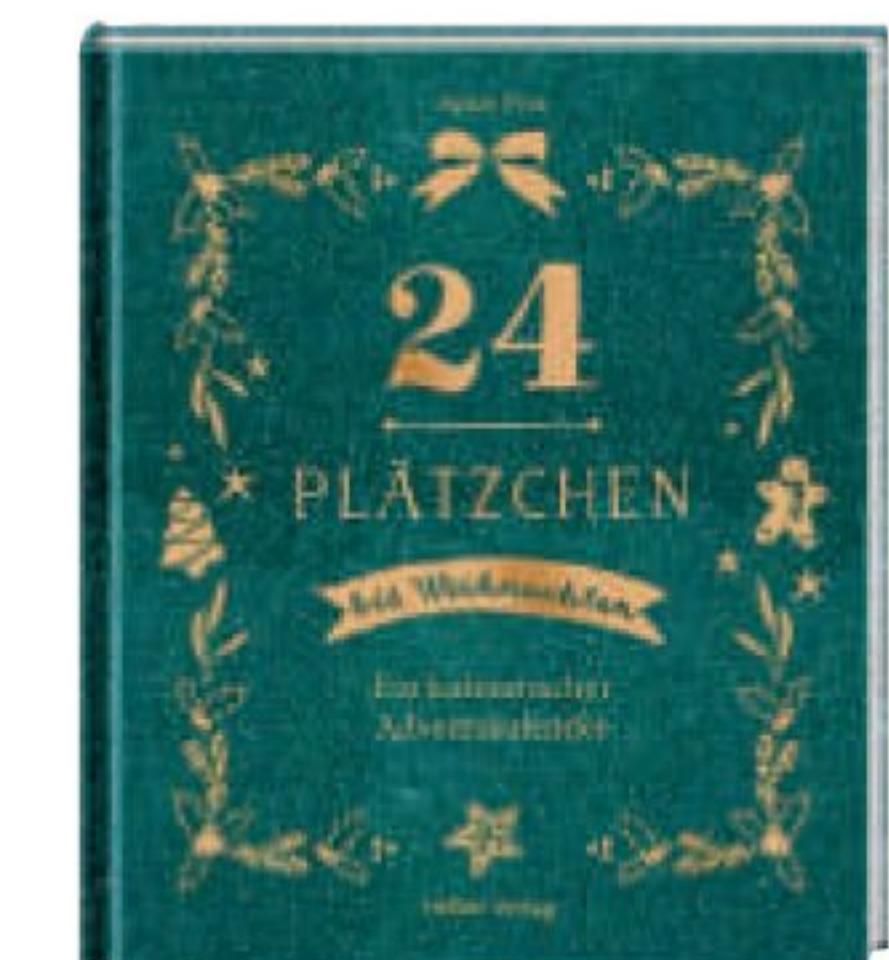
Thema der Woche:
Noch mehr Kekse



KNUSPERFEINE WEIHNACHTSBÄCKEREI.
Kekse backen und mit Royal Icing Step by Step verzieren.
EMF Verlag/19 Euro



VEGAN BACKEN FÜR WEIHNACHTEN. Die besten veganen Weihnachtskekse – Zimtsterne, Vanillekipferl, uvm.
riva Verlag/8,95 Euro



24 PLÄTZCHEN BIS WEIHNACHTEN.
Ein kulinarischer Adventskalender.
Hölker Verlag/15 Euro

Die schönste Zeit des Jahres verdient es, mit zahlreichen Keksen zelebriert zu werden. Läuten Sie mit uns das große Backen ein und machen Sie es sich mit einem prall gefüllten Keksteller samt Linzer Augen, Vanillekipferl und Co. gemütlich!



Es ist wieder soweit!

Das große Backen



Walnusstaler

■ Dauer: 1h 30 min
 ■ Schwierigkeit: leicht
 ■ Portionen: 50-55 Stück

Zutaten

100 g Butter; weich
 150 g Zucker
 1 Prise Salz
 1/2 Zimtpulver
 1 Ei
 250 g Mehl; und zum Arbeiten
 100 g Walnüsse; gemahlen
 150 g Zartbitter-Schokolade
 125 g Walnüsse; zum Verzie-
 ren, ca. 50 Walnusshälften

Zubereitung

1. Butter und Zucker in einer Schüssel hellcremig rühren. Salz, Zimt, Ei, Mehl und die gemahlenen Walnüsse zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober-

und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten. In zwei Portionen teilen, je ca. 4 mm dick ausrollen und je ca 25 Kreise (ca. 5 cm Ø) ausschneiden.

3. Auf die vorbereiteten Bleche legen und nacheinander im Ofen 10-15 Minuten backen. Die Kekse mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4. Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann kurz abkühlen lassen. Jeweils mittig etwas Schokolade auf die Kekse geben, eine Walnusshälfte eindrücken und vor dem Servieren fest werden lassen.

Spritzgebäck

mit Mohn und Marmelade

■ Dauer: 1h 15 min
 ■ Schwierigkeit: leicht
 ■ Portionen: 30-35 Stück

Zutaten

150 g weiche Butter
 100 g Zucker
 1 Ei
 1 Eigelb
 1 Prise Salz
 200 g Mehl
 50 g Mohn; gemahlen
 1 EL Stärke
 120 g Marmelade,
 nach Belieben, fein passiert

Zubereitung

1. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Ei, Eigelb und Salz unterrühren. Mehl mit

Mohn und Stärke mischen und nach und nach unter die Butter-Ei-Mischung arbeiten. Den Teig abgedeckt ca. 15 Minuten kalt stellen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Kringel (ca. 5 cm) auf die Bleche spritzen. Weitere ca. 15 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

3. Jeweils einen Klecks Marmelade in die Mitte der Kringel setzen und die Kekse im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.



Schokoladen-Brotlaibe

■ Dauer: 2h 40 min
 ■ Schwierigkeit: leicht
 ■ Portionen: 30-35 Stück

Zutaten

125 g Zartbitter-Schokolade
 50 g weiche Butter
 75 g Rohrzucker
 1EL Vanillezucker
 1Prise Salz
 1Ei
 150 g Mehl
 2EL Kakao
 1TL Backpulver
 3EL Milch; oder nach Bedarf
 75 g Staubzucker

Zubereitung

1. Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Ei und die geschmolzene Schokolade unterziehen.

2. Anschließend Mehl, Kakao, Backpulver und die Milch untermengen. Der Teig sollte nicht zu flüssig sein, falls nötig die Milch- und Mehlmenge etwas variieren. Abgedeckt mindestens 2 Stunden in den Kühl- schrank stellen.

3. Den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Vom Teig kleine Portionen abnehmen und zu Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen, leicht flach drücken, die Oberseite im Staubzucker wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

4. Im Ofen 8-10 Minuten backen, so dass die Kekse außen leicht knusprig und innen noch saftig sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Linzer Augen

■ Dauer: 1h 40 min
 ■ Schwierigkeit: leicht
 ■ Portionen: 30-35 Stück

Zutaten

300 g Mehl; und zum Arbeiten
 100 g Zucker
 2 EL Vanillezucker
 1Prise Salz
 100 g Mandeln, gemahlen; blanchiert
 2 Eier
 250 g Butter
 200 g Marmelade, fein passiert, nach Belieben
 Staubzucker; zum Bestäuben

Zubereitung

1. Mehl mit Zucker, Vanillezucker, Salz und den Mandeln auf einer Arbeitsfläche anhäufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken und die Eier hineingeben. Die Butter in Stücken auf dem Rand verteilen und alles mit einer Teigkarte krümelig hacken. Dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder kaltes Wasser ergänzen.

2. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühl- schrank ruhen lassen. Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig portionsweise auf wenig Mehl 2,5-3 mm dick ausrollen und mit ei- nem gewellten Ausstechring Blüten (ca. 5 cm ø) ausste- chen. Bei der Hälfte mit ei- nem geraden Ausstechring mittig ein Loch (ca. 3 cm ø) ausstechen. Teiglinge auf die Bleche legen und nacheinan- der in 10-12 Minuten gold- braun backen. Herausneh- men, kurz abkühlen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

4. Die Marmelade leicht erwärmen, die Kekse ohne Loch damit bestreichen, dann die Fensterplätzchen passgenau darauf setzen. Mit Staubzucker bestäuben und die restliche Marmelade in die Mitte der Kekse füllen.

Zimtsterne

Zubereitung

1. Eiweiß und Salz steif schlagen. Nach und nach den Staubzucker dazu sieben. Zitronensaft und Kirschwasser zufügen und den Eischnee weiterschlagen, bis er glänzt und Spitzen zieht. Für die Glasur 4-5 EL abnehmen und kühlstellen.

2. Mandeln mit Zimt- und

Kakaopulver mischen, unter den übrigen Eischnee ziehen und alles glatträumen.

3. Die Arbeitsfläche mit gemahlenen Mandeln bestreuen. Den Teig darauf 7-8 mm dick ausrollen. Sterne (4-5 cm Durchmesser) ausschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Eiweißglasur bestreichen. Die Zimtsterne

über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.

4. Am nächsten Tag den Backofen auf 120°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Blech im unteren Drittel in den Ofen schieben und die Zimtsterne ca. 25 Minuten hell backen. Die Glasur soll weiß bleiben. Die Kekse auf dem Blech auskühlen lassen.

■ Dauer: 60 min + 12 h Ruhens
■ Schwierigkeit: mittel
■ Portionen: 35-40 Stück

Zutaten

4 Eiweiß
1 Prise Salz
300 g Staubzucker
1 EL Zitronensaft
1 cl Kirschwasser
350 g Mandeln, gemahlen; blanchiert
2 TL Zimtpulver
1/2 TL Kakaopulver



Vanillekipferl

■ Dauer: 2 h 10 min
 ■ Schwierigkeit: leicht
 ■ Portionen: 35-40 Stück

Zutaten

Für den Teig:

200 g Mehl; und zum Arbeiten
 70 g Staubzucker
 2 EL Vanillezucker
 1/2 Vanilleschote; Mark
 100 g Mandeln, gemahlen;
 blanchiert
 Salz
 150 g Butter; kalt
 1 Ei

Zum Wenden:

5 EL Staubzucker
 2 EL Vanillezucker

Zubereitung

1. Mehl mit Staubzucker, Vanillezucker, Vanillemark, Mandeln und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücken zugeben und mit einer Teig-

karte unterhaken. Dann das Ei hinzufügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle (ca. 3 cm Ø) formen, dann in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese zu Hörnchen formen, mit ausreichend Abstand auf die vorbereiteten Blech legen und nacheinander im Ofen in 10-12 Minuten goldgelb backen.

4. Staubzucker und Vanillezucker mischen. Die heißen Kipferl sofort in der Zuckermischung wenden oder dick damit besieben und auskühlen lassen.



Butterkeks-Christbäume

■ Dauer: 1 h 35 min
 ■ Schwierigkeit: mittel
 ■ Portionen: 6-8

Zutaten

Für den Teig:

300 g Mehl; und zum Arbeiten
 150 g Zucker
 1 Prise Salz

1 Ei

150 g Butter

2 EL Kakaopulver

Zum Verzieren:

150 g Staubzucker
 1 Eiweiß, Bio, sehr frisch

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit Zucker, Salz, Ei, der Butter in Stücken und 1-2 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte das Kakaopulver kneten.

2. Sollte der Teig dabei zu fest werden, noch ein wenig Wasser hinzufügen. Beide Teige in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3. Die Teige nacheinander

auf bemehlter Fläche ca. 2 mm dick ausrollen und lange, spitze Dreiecke in unterschiedlichen Größen ausschneiden. Dabei müssen immer vier Dreiecke dieselbe Größe haben, damit man sie zum Schluss zu Weihnachtsbäumen zusammenfügen kann. Nach Belieben aus Teigresten noch kleine Sterne ausstechen oder ausschneiden.

4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Teigstücke darauf verteilen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

5. Aus Staubzucker und Eiweiß einen dicklichen Zuckerguss anrühren. Damit jeweils vier gleiche Dreiecke mit den langen Spitzen nach oben zu Weihnachtsbäumen zusammenkleben und trocknen lassen.

6. Mit Zuckerguss garnieren (kleinen Spritzbeutel benutzen), dabei auch die Sterne als Baumspitzen ankleben. Den Guss aushärten lassen.



MACHT AUS
JEDEM KEKS EIN
MEISTERWERK.

Add a little STROH!



Entdecke die Rezepte
für Weihnachtskekse mit STROH 80
auf STROH.AT

verantwortungsvoll.at

COOKING

neu am 24.11.

In unserer nächsten Ausgabe von COOKING dürfen Sie sich unter anderem auf diese köstlichen Themen freuen!



DER SCHNELLSTE
WEG ZU COOKING.AT
Einfach mit der
Handy-Kamera
einscannen und
loskochen!

Ihr neues ONLINE-PORTAL



DAS IST COOKING.AT! 24 Stunden täglich – 7 Tage die Woche sind hier alle Rezepte verfügbar.



ÜBERSICHTLICH. Jedes Rezept Schritt für Schritt: Einkaufsliste, Zubereitung, Preiskategorie ...

Impressum

Medieninhaber: Mediengruppe ÖSTERREICH GmbH,
Friedrichstrasse 10, 1010 Wien

Chefredaktion: Natalie Ezzo, Alex Schima

Layout/Produktion: Brocza Stefanie, Kornél Schulteisz

Online: www.cooking.at, Desirée Fellner (Ltg.)

Bildbearbeitung: Martina Plak-Stanzel (Ltg.)

Anzeigenleitung: John Bryan Fernando

Anzeigenproduktion: Semina Kovacevic, Larissa Reisenbauer, Patricia Steger

Druck: Media Print GmbH, Wien

Kontakt: Tel.: 0508811, E-Mail: cooking@oe24.at

Online: www.cooking.at Preis: Alle Informationen zu unseren Angeboten finden Sie unter www.abo.oe24.at. Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter www.oe24.at/impressum/offenlegung/cooking abrufbar.

Berger

FEINSTE CONFISERIE

Die Kunst,
Freude
zu schenken

www.confiserie-berger.at



Aus unserer MANNufaktur

BUSSERL, KIPFERL, STERNE... FÜR SIE BACKEN WIR GERNE!

PALMÖLFREI



JETZT
VORBESTELLEN!



dermann.at/vorbestellung

