

kochen & genießen



Liebe,
die auf den
Tisch kommt



Nr.12 Dezember 2023 • Deutschland 3,99 € **Große Weihnachts-Ausgabe**

Österreich 4,50 € • Schweiz 7,90 sfr • Belgien 4,70 € •
Italien 5,60 € • Lettland 5,50 € • Luxemburg 4,70 € • Spanien 5,70 €

Likör, Senf & Sirup
**Geschenke
aus der Küche**
S.40

Festessen zum Verwöhnen

Schlemmer-Pute, feines Filet,
edler Lachs. Plus: die besten
Vorspeisen & himmlische Desserts

Alle
Rezepte
von der Redaktion
3x
getestet!



16 Seiten

Advents-Bäckerei

Gefülltes Rinderfilet
mit Champignons
in Barolo-Soße S. 8

Silvester-Kracher

**Raclette – neue Ideen
fürs heiße Pfännchen**

S.32

★ Last-minute-Plätzchen
★ feine Kuchen ★ cremige Torten





Favourites

400 GENUSS- MOMENTE ZUM BESTEN PREIS!



Weitere Informationen unter
[kaufland.de/weihnachten](https://www.kaufland.de/weihnachten)

Abbildungen ähnlich. Irrtum vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Filialangebote auch unter [filiale.kaufland.de](https://www.filiale.kaufland.de). • Weitere Informationen zu Produktsiegeln finden Sie unter [kaufland.de/siegel](https://www.kaufland.de/siegel).



Kaufland

Inhalt

Genießen

Saisonküche

Beschierung aus der Küche:
himmlische Weihnachtsessen 6

Einfach schnell genießen 20

Liebling des Monats

Zimt: ein Gewürz für alle Sinne 26

Wohlfühlküche

Mocktails: spritfreier Cocktailspaß 44

Verwöhnen

Für Gäste

Frohes neues Pfännchen! Geselliges
Raclette-Essen an Silvester 32

Geschenke aus der Küche 40

Das süße Leben Winter-Desserts 50

Küchen-Manufaktur

Hauchzarte Festtags-Macarons 52

Entdecken

Frisch auf dem Markt 19

Grüner leben 24

kochen & genießen Leserclub 30

Küchennotizen 42

Kulinarisch unterwegs

Zu Gast in Aachen - winterlicher
Streifzug durch drei Länder 46

Backen

Leserrezept

Bratapfeltorte 54

4-mal lecker

Schnelle Plätzchen 56

Backen

Vom Wunder der weißen Weihnacht -
festliche Torten, Kuchen und mehr 58

Süßer Gruß zum Schluss

Glückspilz-Muffins 66

Service

Speise-Karte

Impressum 43

Preisrätsel

Vorschau 49

Vorschau

67

Zimtduft und Lichter- zauber

Hat da nicht gerade jemand „Ho, ho, ho“ gerufen? Das schönste Fest des Jahres steht vor der Tür, und damit stecken wir inmitten fröhlicher Vorfreude und fieberhafter Vorbereitung. Unser Team hat seit August in der Versuchsküche geknetet, gerührt, getüftelt und abgeschmeckt. Das Motto dabei: weniger Stress, mehr Genuss! Herausgekommen sind zum Beispiel unglaublich köstliche Festessen, sündhaft leckeres Backwerk und beschwingte Drinks zum Anstoßen. Wir finden nämlich, dass wir uns in der schönsten Zeit des Jahres ruhig etwas Gutes gönnen dürfen. Wie etwa knusprige Kekse bei Kerzenschein, gemütliches Raclette mit Freunden und den Duft edler Wintergewürze. Also, lassen auch Sie es sich gut gehen! Die gesamte Redaktion der kochen & genießen wünscht Ihnen eine wunderbare und genussreiche Weihnachtszeit.

Herzlichst Ihre

Stefanie Reifemath

Redaktionsleiterin



Mit tollen
Ideen aus unserem
LeserCLUB
auf den Seiten
27, 30, 34
& 63

Lieber Vanille oder
Marzipan? Unser
Leserclub verrät
ab Seite 30 die
Favoriten seiner
Weihnachtsbäckerei



27

Orangenkeulen
auf Gewürz-Reis



32

Raclette-Hits
für Silvester



58

Luftige Himbeertorte
„Schneeballschlacht vor
den Toren der Stadt“

KÖSTLICHE KLEINIGKEITEN



Cappuccino-Lebkuchen-Likör, süßer Senf mit Estragon, schokoladiger Baumschmuck, Spekulatius-Sirup **S. 40**

Chai Spritz, weihnachtlicher Kokos-Drink, Virgin-Himbeer-Mocktail, würziger Winterzauber, Blutorangen-Bitter **S. 44**

Elfen-Vanillelikör **S. 65**

HAUPTSPEISEN UND BEILAGEN



Weihnachtliche Pute **S. 10**

GENUSSVOLLE WEIHNACHTEN



Gefüllte Filetsteaks in Barolosauce **S. 8**



Romanesco-Möhren-Gemüse **S. 9**



Kartoffelsterne **S. 9**



Mandel-Kartoffelpüree **S. 9**



Karamellisierte Kürbis **S. 11**



Schmelzkartoffeln **S. 11**



Festtags-Rosenkohl **S. 11**



Spinat-Pastete mit Soße **S. 12**



Lachs & Jakobsmuscheln **S. 14**

VORSPEISEN



Rinder-Carpaccio mit Senf-Mayonnaise, Pilz-Consommé, Toast-Tännchen caprese **S. 16**



DESSERTS



Portweinpflaumen auf Marzipanpudding, Spekulatius-Parfait, Mousse au Chocolat **S. 17**



LECKERE HAUPTGERICHTE



Scharfer Bohnentopf mit Kabanossi **S. 20**



Feines Eierragout in Kräuter-Béchamel **S. 21**



Mediterraner Fenchel-Fisch „Ofenglück“ **S. 21**



Kräuter-Frikadellen zu Nudelsalat **S. 21**



Omelett auf Gemüse-Bratnudeln **S. 22**



Flotte Steak-Röstbrote mit Avocado **S. 22**



Turbo-Couscous-Pfanne mit Geflügel **S. 22**



Wirsingröllchen mit Feta **S. 24**



Duftender Fisch-Eintopf **S. 26**



Orangenkeulen auf Gewürz-Reis **S. 27**



Orientalischer Nudelaufbau **S. 28**



Belgische Fritten rot-weiß **S. 48**

GASTLICHKEIT DES MONATS



Schillerndes Silvester-Raclette: Kürbis-Eisberg-Slaw mit Parmesancreme, Granatapfel-Ingwer-Paloma, Steak-Rahm-Pfännchen, Nacho-Cheeseburger, Kartoffel-Tortilla-Pfännchen, Joppisoße, Tomaten-Honig-Soße, Kräuter-Eier-Dip, Ananas-Crumble-Pfännchen, Beeren-Pfannkuchen-Pfännchen **S.32**

AUF GOLDENE ZEITEN 2024!
Zum Jahreswechsel warten unter cremigem Raclettekäse raffinierte neue Pfännchen



Speise-Karte

DER SCHNELLE WEG DURCHS HEFT

SCHNELL FISCH VEGGIE




DIE SÜSSEN SEITEN



Weihnachts-Granola **S.29**



Lebkuchen nach Printen-Art **S.47**



Crème Caramel mit salziger Butter **S.50**



Griesbrei „Kindheitstraum“ **S.50**



Weihnachtsmarkt-Äpfel **S.51**



Schokokuss-Trifle **S.51**



Hauchzarte Festtags-Macarons **S.52**



Bratäpfeltorte **S.55**



Goldgelbe Safran-Bäumchen **S.56**



Knusprige Karamell-Cookies **S.56**



Fruchtige Kokos-Makronen **S.56**



Eingeschneite Gewürz-Schneeflocken **S.56**



Luftige Himbeertorte **S.58**



Das große Schneemann-Treffen **S.60**



Weihnachtlicher Pavlova-Kranz **S.61**



Schneewölkchen-Mandarinen-Torte **S.62**



Früchtekuchen-Wäldchen **S.64**



Glückspilz-Muffins **S.66**



BESCHERUNG AUS DER KÜCHE



Jedes Essen ein Geschenk



Die schönsten Gaben sind jene, die man mit seinen
Lieben teilt – wie ein gemeinsames Festmahl

Zu Tisch, bitte!

Wenn es aus der Küche
verführerisch duftet und
alle sich erwartungsfroh
um die Tafel scharen,
beginnt Weihnachten!



Zartmacher

Die Babypute badet vor dem Garen für einen Tag in einer Salz-Gewürz-Lake – das Fleisch zergeht danach förmlich auf der Zunge

Rezept siehe Seite 10

Raffiniertes Rinderfilet

HAUPTGERICHT NR. 1

**Titel-
rezept**

Gefüllte Filetsteaks in Barolososse

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 600 g Champignons
- ♥ 100 g + 100 g Schalotten
- ♥ ½ Bund Petersilie ♥ 40 g Butter
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ Muskat
- ♥ 40 g geriebener Parmesan
- ♥ 2 EL Panko (japanische Semmelbrösel)
- ♥ 1,2 kg Rinderfilet ♥ 6-12 Zweige Rosmarin
- ♥ 2 EL Butterschmalz ♥ 1 TL Tomatenmark
- ♥ 1 EL brauner Zucker
- ♥ 150 ml trockener Rotwein (z. B. Barolo)
- ♥ 500 ml Rinderfond ♥ 1-2 TL Speisestärke
- ♥ 1-2 EL Öl ♥ Küchengarn

1 FÜR DIE FÜLLUNG Champignons putzen. 500 g Pilze fein hacken, 100 g Pilze in Scheiben schneiden. 100 g Schalotten schälen, würfeln. Petersilie waschen und hacken. Butter erhitzen. Gehackte

Pilze und Schalotten darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Petersilie, Parmesan und Panko unter die Pilze mischen.

2 FÜR DIE STEAKS Filet trocken tupfen und in 6 dicke Scheiben (à ca. 200 g) schneiden. Rosmarin waschen. Jeweils 1-2 Zweige um je ein Filet legen und mit Küchengarn festbinden. Butterschmalz erhitzen. Steaks darin pro Seite 2-3 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. Steaks in eine ofenfeste Form legen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

3 FÜR DIE SOSSE 100 g Schalotten schälen, in Spalten schneiden und im heißen Bratfett anbraten. Tomatenmark und braunen Zucker zufügen und kurz darin anschwitzen. Rotwein und Fond

Unter die Pilz-Käse-Haube bringen wir saftiges Rindfleisch und vermählen es mit samtiger Soße

angießen, aufkochen und ca. 10 Minuten einköcheln. Soßenfond durch ein Sieb gießen. Stärke und 3 EL Wasser glatt rühren. In den Fond rühren und ca. 1 Minute köcheln. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Filetsteaks in der Mitte kreuzweise tief ein-, aber nicht durchschneiden. Füllung in die Einschnitte drücken. Restliche Füllung als Haube auf die Steaks verteilen. Steaks im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220°C/Umluft: 200°C) ca. 10 Minuten gratinieren.

5 Öl erhitzen. Pilzscheiben darin ca. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Alles anrichten und mit den Pilzen garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¼ Std.

PORTION ca. 490 kcal · E 48 g · F 27 g · KH 9 g

Romanesco-Möhren-Gemüse

FÜR 6 PERSONEN 1 große Bio-Orange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Orange auspressen. 1 kg Romanesco waschen. In kleinen Röschen vom Strunk schneiden. 500 g Bundmöhren schälen, waschen, längs halbieren und schräg in grobe Stücke schneiden. 2 EL Butter erhitzen. Möhren darin ca. 3 Minuten andünsten. Orangenschale zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Orangensaft und 125 ml Wasser angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 2 Minuten köcheln. Romanesco zufügen. Zugedeckt weitere ca. 8 Minuten dünsten. Gemüse mit Salz und Muskat abschmecken.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.

Leckere
Beilagen



Veggie

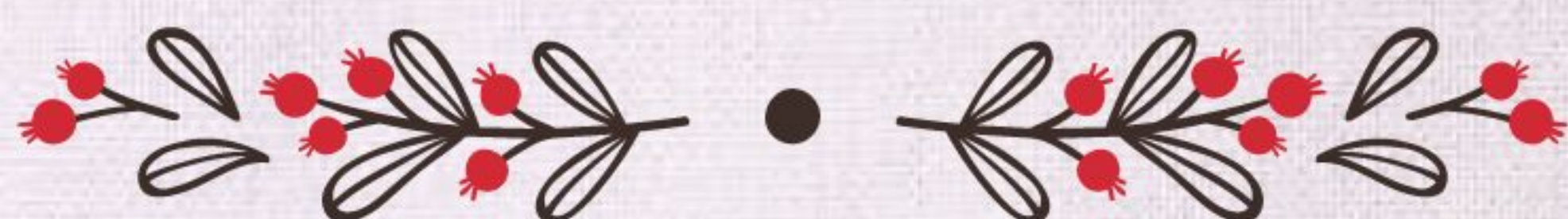


Veggie

Kartoffelsterne

FÜR 6 PERSONEN 2 große Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 12 Scheiben (ca. 5 mm dick) schneiden. Aus den Scheiben mit Keksausstechern unterschiedlich große Sterne ausstechen. Kartoffelreste für das Püree (siehe unten) verwenden. 1–2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelsterne darin unter Wenden 5–6 Minuten goldbraun braten. Sterne mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min.



Mandel-Kartoffelpüree

FÜR 6 PERSONEN 1,2 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln schälen, waschen und mit Kartoffelresten (siehe oben) in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. 40 g gemahlene Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Herausnehmen. 200 ml Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen. Milch und 30 g Butter zu den Kartoffeln geben und zerstampfen. Mandeln unterrühren. Püree mit Salz und Muskat abschmecken. 40 g Mandelblättchen ohne Fett rösten. 30 g Butter zugeben, schmelzen und aufschäumen. Vor dem Servieren auf dem Püree verteilen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.



Veggie

Fahrplan für Entspannte

2 STD. VORHER	Füllung und Filets vorbereiten
1 STD. VORHER	Püree und Gemüse zubereiten
45 MIN. VORHER	Sterne und Soße zubereiten
30 MIN. VORHER	Filets braten und gratinieren

Megazartes Geflügel

— HAUPTGERICHT NR. 2 —

Weihnachtliche Pute

Kein Fest ohne Vogel wünschen Sie sich, aber leicht und bekömmlich? Bitte schön, unser Geschenk für Sie!

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN

- ♥ 300 g Salz ♥ 6 EL brauner Zucker
- ♥ 500 ml Apfelsaft ♥ 1 Babypute (ca. 3,5 kg)
- ♥ 2 Äpfel ♥ 2 Sternanis ♥ 2 Zimtstangen
- ♥ 2 Zweige Rosmarin ♥ 1 rote Peperoni
- ♥ 4 Zwiebeln ♥ 80 g + 40 g weiche Butter
- ♥ Pfeffer ♥ Edelsüßpaprika ♥ 150 g Bacon
- ♥ 1 Bund Suppengrün ♥ 3 EL Öl
- ♥ 50 ml Whiskey (Bourbon)
- ♥ 200 ml + 200 ml Geflügelbrühe
- ♥ 1-2 EL Sojasoße ♥ 3 TL Speisestärke
- ♥ Holzspießchen ♥ Küchengarn

1 AM VORTAG für die Salzlake 6 l Wasser, Salz und Zucker verrühren (pro Liter Wasser 50 g Salz und 1 EL Zucker). In die Lake Apfelsaft einrühren. Pute trocken tupfen, in eine große Schüssel oder Topf geben. Mit der Lake begießen, bis sie bedeckt ist. Äpfel waschen, grob schneiden. Mit Anis, Zimt, Rosmarin und gehackter Peperoni in die Lake geben. Alles an einem kühlen Ort 8-12 Stunden ziehen lassen.

2 AM NÄCHSTEN TAG Pute aus der Lake heben und trocken tupfen. 3 Zwiebeln schälen, halbieren. In die Pute füllen, Öffnung mit Holzspießchen zustecken und mit Küchengarn festbinden. Pute in einen Bräter oder auf ein tiefes Backblech legen. Mit 80 g Butter bestreichen. Mit Pfeffer und Edelsüßpaprika würzen. Mit Bacon belegen.

3 Gewürze, Rosmarin und Äpfel aus der Lake herausheben. Suppengrün waschen, 1 Zwiebel schälen, alles grob schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Suppengrün, Zwiebel, Gewürze, Rosmarin und Äpfel darin kräftig braun rösten. Mit Bourbon ablöschen, kurz einkochen. 200 ml Brühe angießen. Alles um die Pute verteilen.

4 Pute im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 160°C/Umluft: nicht geeignet) ca. 2 Stunden braten. 40 g Butter schmelzen. Bacon neben die Pute legen und die Pute mehrmals mit flüssiger Butter einstreichen. 200 ml Brühe zugießen. Pute ca. 1 Stunde zu Ende garen (falls

ein Fleischthermometer zur Hand ist, sollte die Kerntemperatur der Keule ca. 82°C betragen).

5 Pute aus dem Ofen herausnehmen und vom Blech heben. Warm stellen. Schmorfond durch ein Sieb gießen. Eventuell mit Wasser auf ca. 750 ml auffüllen. Fond aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke und 3 EL Wasser glatt rühren. Soße damit binden. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 3 ¼ Std. +

Wartezeit ca. 12 Std.

PORTION ca. 480 kcal · E 68 g · F 21 g · KH 1 g



Aromakick Brining
Durch das Einlegen in Salz-Würz-Lake (Brining) ziehen die Aromen ins Fleisch ein. Der Braten bleibt supersaftig und wird zugleich sehr zart.

Beifügelt

Aus dem Bratsatz der Pute, Suppengrün und Gewürzen zaubern wir ganz nebenbei eine köstliche Soße

Unser
Liebling





Veggie

Karamellisierte Hokkaido-Kürbis

FÜR 6-8 PERSONEN **1,5 kg Hokkaido-Kürbis** vierteln, entkernen, waschen und zunächst in Spalten, dann in Stücke schneiden. **50 g Butter** in einer Pfanne erhitzen. Kürbis darin ca. 15 Minuten kräftig anbraten. **5 EL Ahornsirup** angießen und leicht karamellisieren. Mit **Fleur de Sel** abschmecken. **6 Stiele Petersilie** waschen, hacken und mit **3 EL Röstzwiebeln** mischen. Vor dem Servieren über den Kürbis streuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

Leckere
Beilagen



Veggie

Würzige Schmelzkartoffeln

FÜR 6-8 PERSONEN **5-6 große Kartoffeln** schälen, waschen, Spitzen abschneiden. Kartoffeln in je 3-4 dicke Scheiben (à ca. 2,5 cm) schneiden. **2 EL Butterschmalz** in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin pro Seite ca. 4 Minuten anbraten. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. Mit **100 ml Weißwein** und **100 ml klarer Brühe** ablöschen. **10 Stiele Thymian** waschen, zugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.



Veggie

Fahrplan für Entspannte

AM VORTAG	Pute einlegen
4 STD. VORHER	Pute vorbereiten und braten
1 STD. VORHER	Kohl und Kartoffeln zubereiten
45 MIN. VORHER	Kürbis und Soße zubereiten

Feiner Festtags-Rosenkohl

FÜR 6-8 PERSONEN **1,5 kg Rosenkohl** waschen. Große Köpfe halbieren, kleine Köpfe am Strunk kreuzweise einschneiden. Kohl in kochendem **Salzwasser** ca. 10 Minuten garen. **2 Zwiebeln** schälen, würfeln. Rosenkohl abgießen. **60 g Butter** in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Kohl, **100 g frische oder TK-Cranberrys** und **60 g Pekannüsse** zufügen und unter Schwenken ca. 10 Minuten rösten. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **2 EL hellem Balsamico-Essig** abschmecken.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 50 Min.

Würziger Veggie-Braten

— HAUPTGERICHT NR. 3 —

Veggie

Der Clou!

Pastete mit einem
Kleck Crème
fraîche und
Orangenabrieb
bestreut anrichten

Spinat-Kräuter-Pastete mit Majoran

Dieser Riesen-Semmelknödel in Blätterteig hat was auf dem Kasten – jede Menge würzige Aromen und soften Biss

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN (14 SCHEIBEN)

- ♥ 4 Platten (à 75 g) TK-Blätterteig
- ♥ 500 g Milchbrötchen (vom Vortag)
- ♥ 60 g getrocknete Softtomaten ♥ 1 Zwiebel
- ♥ 1 Knoblauchzehe ♥ 2 EL Butter
- ♥ 400 g Babyspinat ♥ 6 Stiele Majoran
- ♥ 50 g Pinienkerne ♥ 100 g Crème fraîche
- ♥ 5 Eier (Gr. M) ♥ 150 ml Milch
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ Muskat
- ♥ Mehl für die Arbeitsfläche ♥ Backpapier

1 FÜR DIE KRUSTE Blätterteig auftauen lassen. **FÜR DEN BRATEN** Brötchen würfeln (ca. 2 cm) und in eine große Schüssel geben. Softtomaten würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Spinat waschen, zufügen und zugedeckt darin zusammenfallen lassen. Spinat in einem Sieb abtropfen lassen. Majoran waschen und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen.

2 Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Mit Crème fraîche, Pinienkernen, Tomaten und Majoran mischen. 1 Ei trennen. Eigelb kalt stellen. Eiweiß, 4 Eier, Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, über die Brötchenwürfel gießen. Spinatmischung

zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchenmischung ca. 15 Minuten quellen lassen.

3 Eine Kastenform (30 cm lang) mit Backpapier auslegen. Blätterteigplatten übereinanderlegen, auf etwas Mehl rechteckig (ca. 20x30 cm) ausrollen. Einen Teigstreifen in Kastenformbodengröße ausschneiden. **FÜR DIE FLEURONS** aus dem Restteig z.B. Tannen oder Glocken (ca. 6 cm lang) ausstechen.

4 Spinatmasse in die Kastenform geben und gut andrücken. Blätterteigstreifen darauflegen und am Rand gut andrücken. Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Eigelb und 1 TL Wasser verquirlen. Teigdecke, Tannen und Glocken damit bestreichen. Einige Tannen auf den Teigdeckel kleben. Übrige Tannen und Glocken auf ein Stück Backpapier legen.

5 Braten und Blätterteig-Fleurons im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 180°C) ca. 12 Minuten backen. Fleurons herausnehmen. Braten weitere ca. 35 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Braten mithilfe des Backpapiers herausheben.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¼ Std.

SCHEIBE ca. 320 kcal · E 8 g · F 18 g · KH 28 g



Dazu: Winter-Ratatouillesoße

Orangensaft und -schale verleihen diesem Potpourri aus Wurzelgemüse und Tomaten fruchtige Frische

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 500 g Steckrübe ♥ 500 g Knollensellerie
- ♥ 2 Stangen Porree ♥ 2 Zwiebeln
- ♥ 1 Knoblauchzehe ♥ 4 EL Olivenöl
- ♥ 2 EL Tomatenmark ♥ 1 EL Honig
- ♥ 2 Dosen (à 425 ml) Kirschtomaten
- ♥ 200 ml Gemüsebrühe ♥ Salz
- ♥ Pfeffer ♥ 1 Bio-Orange ♥ 2-3 Stiele Majoran

1 Steckrübe, Sellerie und Porree schälen bzw. putzen, waschen und fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln. Öl in einem weiten Topf erhitzen. Vorbereitetes Gemüse,

Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 10 Minuten andünsten. Tomatenmark und Honig einrühren und anschwitzen. Kirschtomaten samt Saft und Brühe einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Orange waschen, Schale abreiben und Orange auspressen. Saft und Schale zum Gemüse geben, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren. Majoran waschen, hacken. Ratatouillesoße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spinatbraten auf der Ratatouillesoße anrichten. Mit Majoran bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

PORTION ca. 190 kcal · E 6 g · F 8 g · KH 19 g

Deko-Tipp

Auf Tuchföhlung mit Japan

Furoshiki heißt der Trend, Geschenke in Stoff zu wickeln: Prä-

sent mittig um 45 Grad versetzt auf den Stoff legen. Zwei gegenüberliegende Zipfel über das Geschenk legen und darunter schlagen. Die anderen zwei Zipfel verknoten.



EDLE TROPFEN ALS BEGLEITER

Ein Festessen ohne Wein ist wie Weihnachten ohne Baum

Das Rind mag einen fruchtig-kraftvollen Partner, wie diesen „2020 Lemberger trocken Stufe 8“ von Teamwerk Esslingen. 0,75 l ca. 10 €; über esslinger-weinshop.de



Geflügel und Fisch freuen sich über Noten tropischer Früchte und den cremigem Schmelz der Pfälzer „2021 Gans Weiss Cuvee trocken“. 0,75 l ca. 15 €; über wein-konzept.de

Zum Veggies-Braten gesellen sich die spannenden Aromen von Blau-, Himbeeren und Süßkirsche des spanischen „Tempranillo Matsu el Picaro“. 0,75 l ca. 10 €; über wein-wohlf.de



Feines aus dem Meer

HAUPTGERICHT NR. 4



Duett von Lachs und Jakobs- muscheln zu Linsengemüse

Ein Hauch Asien umweht Fisch und Muscheln, eine Prise Italien schmeichelt dagegen gekonnt als Beilage

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 6 Lachsfilet-Tranchen (à ca. 180 g; ohne Haut)
- ♥ 12 Jakobsmuscheln (à ca. 20 g)
- ♥ 8 EL Teriyakisoße (Flasche)
- ♥ 150 g rote Linsen ♥ 2 Möhren
- ♥ 4 Stangen Staudensellerie ♥ 200 g Kirschtomaten ♥ 1 Bio-Zitrone ♥ 1 EL ÖL
- ♥ 1-2 EL heller Balsamico-Essig
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 2 TL Sesamöl
- ♥ 2 Schalotten ♥ 3 EL Butter ♥ 100 ml Weißwein
- ♥ 300 ml Fischfond (Glas)
- ♥ 200 g Schlagsahne ♥ 500 g Tagliatelle
- ♥ 2 EL Pesto (Glas) ♥ 2 EL Butterschmalz
- ♥ Basilikum zum Garnieren

1 FÜR DEN FISCH Lachs und Muscheln trocken tupfen und mit Teriyakisoße

bestreichen. Ca. 20 Minuten ziehen lassen. **FÜR DAS GEMÜSE** Linsen in kochendem Wasser 8-10 Minuten garen. Linsen abgießen. Möhren schälen und waschen. Sellerie waschen. Beides fein würfeln. Tomaten vierteln. Zitrone waschen, die Schale abreiben und die Zitrone auspressen.

2 Öl in einem Topf erhitzen. Möhren und Sellerie darin ca. 3 Minuten andünsten. Tomaten zugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Gemüse mit Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer und Sesamöl abschmecken.

3 FÜR DIE SOSSE Schalotten schälen und fein würfeln. 1 EL Butter erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. Wein angießen und offen fast vollständig

einkochen. Fond und Sahne angießen, aufkochen und 8-10 Minuten einkochen. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen, wieder in den Topf geben. 2 EL Butter zufügen, alles schwenken. Pesto unter die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Butterschmalz in zwei Pfannen erhitzen. Lachs und Muscheln darin pro Seite 1-2 Minuten braten. Linsen unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten und mit Basilikum garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 50 Min.
PORTION ca. 840 kcal
E 58 g · **F** 36 g · **KH** 65 g

Deluxe



Magische Weihnachtszeit

Lidl lohnt sich



 Tiefkühlung

Deluxe
ASC White Tiger Garnelen

Je 800 g
Abtropfgewicht: 720 g

720 g

Feinste Gaumenfreude von Deluxe. **Exklusiv bei Lidl**



Dieser Artikel kann aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. Alle Preise ohne Deko. Abb. ähnlich. Für Druckfehler keine Haftung. **Filial-Angebote:** Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen
Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen unter www.lidl.de/filialsuche oder 0800 4353361.

lidl.de

Gekonnter Auftakt

Sie machen richtig was her – sind aber nicht schwer zuzubereiten. Wer Lust hat, serviert ruhig zwei als Starter



Rinder-Carpaccio mit Senf-Mayonnaise

FÜR 4 PERSONEN 300 g Rinderfilet (aus der Mitte) trocken tupfen, fest in Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Stunden einfrieren. 1 frisches Ei gelb, 1 TL Dijonsenf und 1 EL Weißweinessig mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 1 Minute aufschlagen. 200 ml Öl erst tröpfchenweise, dann in einem feinen Strahl einrühren. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken und kalt stellen. 60 g Rucola waschen. 30 g Parmesan in feine Späne hobeln. Filet in sehr dünne Scheiben schneiden und leicht überlappend auf Tellern verteilen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Mayonnaise in einen Spritzbeutel füllen und zum Beispiel gitterartig auf das Fleisch spritzen. Mit Rucola und Parmesan anrichten. Eventuell übrige Mayonnaise anderweitig verwenden. Dazu schmeckt Ciabatta.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min. +
Wartezeit ca. 3 Std.

Attraktive Vorspeisen



Pilz-Consommé zu Kräuternestern

FÜR 4 PERSONEN 2 Platten (à 75 g) TK-Blätterteig und 200 g TK-Pfifferlinge auftauen lassen. 10 g getrocknete Steinpilze in 150 ml Wasser ca. 30 Minuten einweichen. 2 Schalotten schälen, würfeln. 50 g Bacon würfeln. Pfifferlinge halbieren. Steinpilze abgießen, Einweichwasser dabei auffangen. Steinpilze hacken. Speck knusprig braten. Schalotten und alle Pilze zufügen und ca. 4 Minuten andünsten. Mit 5 EL trockenem Sherry, Pilzwasser und 1 l Wasser ablöschen, aufkochen. Ca. 20 Minuten köcheln. Teigplatten auf etwas Mehl je ca. 25x25 cm ausrollen. 1 Ei und 2 EL Wasser verquirlen. 1 Teigplatte damit bestreichen. 50 g TK-8-Kräuter-Mischung daraufstreuen. 2. Teigplatte darauflegen, z.B. Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 15 Minuten backen. 3 Lauchzwiebeln waschen, in Ringe schneiden. Zur Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std. +
Wartezeit



Toast-Tännchen caprese

FÜR 6 PERSONEN 2 EL Butter erhitzen. 8 Scheiben Toast darin rösten. Herausnehmen, auskühlen lassen. Aus den Scheiben mit drei verschiedenen großen Stern-Ausstechern jeweils sechs Sterne ausstechen. 250 g Mozzarella in Scheiben schneiden. Mit vier verschiedenen großen Ausstechern je sechs Sterne ausstechen. 1 Eichblattsalat waschen, kleiner zupfen. 1 Glas Keta-Kaviar (50 g; Lachskaviar; siehe S. 19) abtropfen lassen. Auf den vier großen Brotsternen etwas Kaviar verteilen. Mit je einem Käsestern belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Salat darauf verteilen. Nun den nächsten Brotstern darauflegen und ebenso fortfahren, sodass sechs Tannenbäume entstehen. Bäume mit je einem Holzspießchen feststecken. Den Spieß mit je einer Wildpreiselbeere (Glas) und kleinem Käsestern garnieren. Bäume auf Teller setzen. Weitere Preiselbeeren als Weihnachtskugeln darauf verteilen und mit ½ TL gehackten rosa Beeren bestreuen. Vor dem Servieren Bäume mit etwas Olivenöl beträufeln.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

Portweinpflaumen auf Marzipanpudding

FÜR 6-8 PERSONEN **50 g Marzipanrohmasse** fein raspeln. **1 Päckchen Vanillepuddingpulver**, **2½ EL Zucker** und **50 ml Milch** glatt rühren. **450 ml Milch** aufkochen, Puddingpulver einrühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Marzipan unterrühren. In eine Dessertschale füllen, direkt mit Frischhaltefolie zudecken und kalt stellen.

300 ml Portwein, **2½ EL Zucker**, **1 Päckchen Vanillezucker**, **2 Sternanis**, **1 Prise Zimt**, **200 ml Wasser** und **600 g TK-Pflaumen** aufkochen und 3-4 Minuten köcheln. **3 EL Speisestärke** und **4 EL Wasser** glatt rühren. In die kochenden Pflaumen rühren und ca. 1 Minute köcheln. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren. Sternanis entfernen. Pflaumen auf den Pudding geben und ca.

1¼ Stunden kalt stellen. **200 g Schlagsahne** halbsteif schlagen, dabei **1 Päckchen Vanillezucker** einrieseln lassen. Sahne als Klecks auf die Pflaumen geben und mit **etwas Zimt** bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min. +
Wartezeit ca. 2 Std.



Festliche Desserts

Spekulatius-Parfait

FÜR 8-10 PERSONEN **10 Eigelb (Gr. M)**, **150 g Zucker**, **150 g Schlagsahne** und **200 ml gezuckerte Kondensmilch** im heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. **2 TL Spekulatiusgewürz** zufügen. Unter Rühren abkühlen lassen. **2 EL Amaretto** unterrühren. Eine Schicht Eismasse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform (20 cm Länge) verteilen. Mit einer Schicht **Spekulatius (400 g insgesamt)** belegen. Vorgang fünfmal wiederholen. Mit Eisschicht abschließen. Ca. 8 Stunden einfrieren. **250 g TK-Kirschen** auftauen. **50 g Zucker** karamellisieren. Mit **100 ml Rotwein** ablöschen, unter Rühren den Karamell lösen. Kirschen zufügen. **1 TL Speisestärke** und **1 EL Wasser** verrühren. In die Kirschen rühren, kurz köcheln. Parfait stürzen. Folie abziehen. Mit **50 g Mandeln** und **Spekulatiusbröseln** verzieren. Kirschen dazu reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min. +
Wartezeit ca. 8 Std.



Weihnachten pur

Süßer die Glocken nie
klingen... Erlesene
Nachspeisen krönen dieses
wundervolle Fest

Mousse au Chocolat mit marinierten Zitrusfilets

FÜR 4 PERSONEN **1 große Grapefruit** und **1 große Orange** so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei Saft aus den Trennhäuten pressen und auffangen. Mit Filets in eine Schale geben. **1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker** und **3 EL Orangenlikör** untermengen. **150 g dunkle Schokolade (75% Kakaogehalt)** in Stücke teilen, schmelzen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. **1 frisches Ei (Gr. M)** und **1 EL Puderzucker** weißcremig aufschlagen. Schokolade langsam einlaufen lassen. **200 g Schlagsahne** steif schlagen und unterziehen. Mousse mit etwas **Tonkabohnenabrieb** abschmecken. Schokomousse und Zitrusfrüchte in Dessertgläser verteilen und ca. 3 Stunden kühlen. **2 EL ungesalzene Pistazien** hacken. **2 EL braunen Zucker** karamellisieren. Pistazien unterrühren. Karamell auf Backpapier verteilen. Auskühlen lassen. Karamell zerbröckeln und über die Früchte streuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min. +
Wartezeit ca. 3 Std.



Oh du Fröhliche

Weihnachtszauber im Abo:
Die perfekte Geschenkidee!

Jetzt
14 für 12!
14 Monate verschenken,
nur 12 bezahlen!



...und viele weitere Zeitschriften!

Jetzt passende Zeitschrift auswählen und verschenken!

Die jeweiligen Erscheinungsweisen und Preise erfahren Sie bei der Hotline oder im Online-Shop. Keine Kündigung erforderlich, das Geschenkabö läuft automatisch aus.



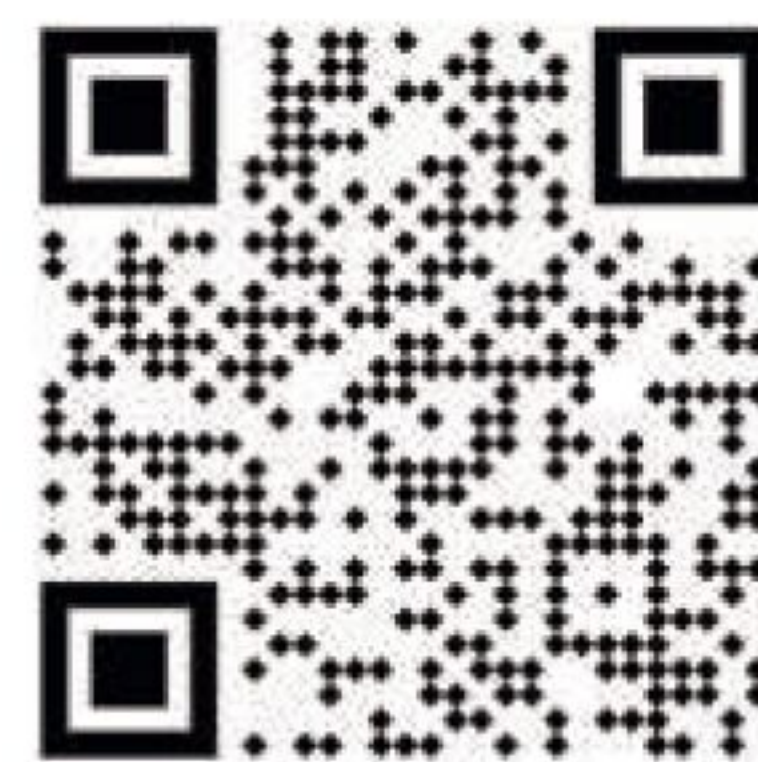
01806/36 93 36

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



www.bauer-plus.de/xmas

Oder einfach den nebenstehenden QR-Code einscannen
und weitere interessante Geschenkabos finden.



Informationen zu Ihrem Abonnement: Einzelheiten zu Ihrem Widerrufsrecht, AGB, Datenschutz und weitere Informationen unter:
www.bauer-plus.de/agb oder telefonisch unter 0800/6647772 (kostenfrei). Das Angebot gilt nur in Deutschland. Preise inkl. MwSt.

Frisch auf dem Markt

IM
DEZEMBER



Klassiker mal anders

ROTKOHL schmeckt nicht nur gekocht, sondern auch als Rohkostsalat mit Blauschimmelkäse-Dressing und Kumquats oder gebraten zu Fisch.

Traum für Plätzchenbäcker

TONKABOHNE erinnert geschmacklich an Vanille, mit Noten von Rum und einem Hauch Waldmeister.



Antipasti zum Pflücken

SCHLEHEN kennen die meisten nur als Likör. Doch gesalzen und mit Gewürzen in Öl eingelegt erinnern sie glatt an Oliven.



Auf Vorrat

KNOLLENSellerie lässt sich gegart oder roh einfrieren. So können wir ihn das ganze Jahr frisch genießen.



Bitter tut gut

Die bittere Grapefruit ist bei all den süßen Verführungen im Advent eine willkommene Abwechslung für unsere Geschmacksnerven. Doch nicht nur das belebende Aroma tut jetzt gut – die enthaltenen Bitterstoffe können zudem die Verdauung ankurbeln. Auch ihr reicher Gehalt an Vitamin C ist in der Erkältungszeit eine Freude fürs Immunsystem. Wem die Frucht zu bitter ist, der süßt sie mit etwas Honig und Zimt. Auch schmackhaft in Wintersalaten oder gepresst im Cocktail.



Feinster Luxus

Das gönnen wir uns jetzt

KETA-KAVIAR – gewonnen aus Lachsrogen – ist wegen seiner satten Farbe und der milden Salzigkeit beliebt.



Fruchtiger Verfeinerer

Perfekt für geschmackvolle Wintersalate: säuerlicher Obstessig mit Bratapfelgeschmack. Von Laux; 250 ml ca. 10 €; im Feinkosthandel oder über laux-deli.de

Ruck, zuck fertig
Wenn der Keksteller rasch Nachschub bedarf: Backmischung für Dinkel-Lebkuchen. Von Antersdorfer Die Bio-Mühle; 330 g ca. 3,20 €; im Bio-Fachhandel



Limitierter Genuss
Zum 250. Geburtstag des namengebenden Adligen stoßen wir mit edlem Jahrgangssekt in der Jubiläumsedition an. Von Fürst von Metternich; 0,75 l ca. 30 €; über freixenet-onlineshop.de



Für Käsefans!

Vor dem Servieren geraspelten Lieblingskäse (z. B. Cheddar oder Parmesan) darüberstreuen



Scharfer Bohnentopf mit Kabanossi

25
Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 1 Zwiebel ♥ 1 Knoblauchzehe
- ♥ 200 g Kabanossi
- ♥ 300 g mehligkochende Kartoffeln
- ♥ je 1 rote und grüne Paprikaschote
- ♥ 2 EL Öl ♥ 2 EL Tomatenmark
- ♥ 1,2 l Gemüsebrühe
- ♥ 1 Dose (425 ml) Kidneybohnen
- ♥ 1 Dose (425 ml) weiße Bohnen
- ♥ 1 rote Chilischote
- ♥ 2 Lauchzwiebeln ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ 1 Msp. Sambal Oelek

1 Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch hacken. Wurst würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und fein würfeln. Paprika vierteln, entkernen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.

2 Öl in einem großen Topf erhitzen. Wurst, Paprika, Zwiebel und Knoblauch darin 2–3 Minuten andünsten. Tomatenmark zufügen und darin anschwitzen. Brühe angießen und aufkochen. Kartoffeln zufügen und bei schwacher Hitze ca. 12 Minuten köcheln.

3 Alle Bohnen abspülen und gut abtropfen lassen. Chili entkernen, waschen und in Ringe schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Bohnen in die Suppe geben und ca. 3 Minuten mitgaren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek abschmecken. In Schalen anrichten und mit Chili und Lauchzwiebeln garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

PORTION ca. 510 kcal

E 24 g · F 25 g · KH 36 g



Feuriger Pep
Dank Sambal Oelek wird uns in der kalten Jahreszeit warm ums

Herz: Es besteht primär aus scharfen roten Chilischoten.

Einfach schnell genießen

Fertig in max. 30 Minuten

Feines Eierragout in Kräuter-Béchamel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

♥ 500 g Brokkoli ♥ 3 Möhren ♥ 250 g Champignons ♥ 200 g Langkornreis ♥ Salz ♥ 6-8 Eier
♥ 1 EL Öl ♥ 2 EL Butter ♥ 2 EL Mehl ♥ 400 ml Milch ♥ 1 Packung (50 g) TK-8-Kräuter ♥ Pfeffer ♥ Muskat

- 1 Brokkoli waschen und in kleinen Röschen vom Strunk schneiden. Möhren schälen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren.
- 2 Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Eier in 10 Minuten hart kochen. Eier abschrecken. Brokkoli und Möhren in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Gemüse abgießen, Garwasser dabei auffangen. Ca. 300 ml abmessen.
- 3 Öl in einem großen Topf erhitzen. Pilze darin 4-5 Minuten braten. Pilze herausnehmen. Butter im heißen Fett erhitzen. Mehl darin anschwitzen. Milch und Garwasser unter Rühren angießen, aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln. Kräuter in die Soße geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier pellen und eventuell halbieren. Mit Gemüse und Pilzen in der Soße erhitzen. Reis abgießen. Mit dem Eierragout anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

PORTION ca. 530 kcal · E 29 g · F 21 g · KH 53 g

30
Min.

Veggie



Mediterraner Fenchel-Fisch „Ofenglück“

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

♥ 800 g Fenchel ♥ 1 Knoblauchknolle oder 2-3 Knoblauchzehen ♥ 800 g Kabeljaufilet
♥ 6 Zweige Rosmarin ♥ 2 Bio-Zitronen ♥ 1-2 EL Öl ♥ 200 ml trockener Weißwein
♥ 200 ml Gemüsebrühe ♥ 1 TL Kapern (Glas) ♥ Salz ♥ Pfeffer

- 1 Backofen vorheizen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C). Fenchel waschen. Knoblauchknolle putzen oder Knoblauchzehen schälen. Fisch abspülen, trocken tupfen. Fenchel, Knoblauch und Fisch in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und die Nadeln abzupfen. Zitronen heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden.

- 2 Öl in einer Pfanne erhitzen. Fenchel und Knoblauch darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Herausnehmen. Kabeljau, Zitronen, Knoblauch und Fenchel aufrecht in eine ofenfeste Form schichten. Wein und Brühe angießen. Kapern und Rosmarin darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

PORTION ca. 330 kcal · E 40 g · F 8 g · KH 11 g

30
Min.



Kräuter-Frikadellen zu Nudelsalat fürs Büro

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

♥ 200 g Nudeln (z. B. Farfalle) ♥ Salz ♥ 150 g TK-Erbesen ♥ 1 rote Zwiebel ♥ 2 EL Salatmayonnaise
♥ 3 EL Tomatenketchup ♥ 5 EL Gemüsebrühe ♥ Pfeffer ♥ ½ Bund Thymian ♥ 1 Zwiebel
♥ 500 g gemischtes Hack ♥ 1 Ei ♥ 2 EL Semmelbrösel ♥ 1 TL Senf ♥ 1 Msp. Chiliflocken ♥ 1-2 EL Öl ♥ Zucker

- 1 Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Ca. 3 Minuten vor Ende der Garzeit Erbsen zu den Nudeln geben und mitkochen. Alles abgießen. Rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mayonnaise, Ketchup und Brühe verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln, Erbsen, Zwiebelringe und Dressing vermengen.

- 2 Thymian waschen und hacken. Zwiebel schälen, fein würfeln. Mit Hack, Ei, Semmelbröseln, Senf, Chiliflocken und Thymian, bis auf etwas zum Garnieren, verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 8 Frikadellen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen darin von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Nudelsalat eventuell nochmals abschmecken. Salat und Frikadellen anrichten. Mit übrigem Thymian garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

PORTION ca. 510 kcal · E 30 g · F 25 g · KH 37 g

25
Min.





Veggie

Omelett auf Gemüse-Bratnudeln

30
Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 4 Eier ♥ 4 EL Milch ♥ Salz ♥ 1 Msp. Sambal Oelek ♥ 3 EL Öl ♥ 500 g Brokkolini ♥ 2 Lauchzwiebeln
- ♥ 1 rote Paprikaschote ♥ 250 g Mie-Nudeln ♥ 4 EL Sojasoße ♥ 2 EL Reisessig ♥ 100 ml Gemüsebrühe
- ♥ Chili und Koriander zum Garnieren

1 Eier, Milch, Salz und Sambal Oelek verquirlen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Eiermilch darin 3–4 Minuten stocken lassen. Brokkolini waschen, abtropfen lassen. Lauchzwiebeln waschen, in Ringe schneiden. Paprika vierteln, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Omelett herausnehmen, aufrollen und in Scheiben schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Abgießen.

2 2 EL Öl erhitzen. Lauchzwiebeln, Paprika und Brokkolini darin ca. 3 Minuten braten. Sojasoße, Essig und Brühe angießen, ca. 2 Minuten köcheln und abschmecken. Nudeln und Omelettschnecken untermischen. Anrichten. Mit Chili und Koriander garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

PORTION ca. 440 kcal · E 19 g · F 15 g · KH 53 g



Flotte Steak-Röstbrote mit Avocado

30
Min.

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

- ♥ 1 Rinderhufsteak (ca. 250 g; ca. 2 cm dick) ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 1 EL Öl
- ♥ 2 Stiele Majoran ♥ 120 g Kirschtomaten ♥ 1 rote Zwiebel ♥ 1 Avocado
- ♥ 1–2 EL Weißweinessig ♥ ½ Baguettebrot ♥ 2 EL Olivenöl

1 Steak trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Steak darin unter Wenden 5–6 Minuten braten. Steak herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Majoran waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und würfeln. Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und würfeln. Mit Tomaten, Zwiebel, Essig und Majoran mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Brot schräg in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Brot darin unter Wenden ca. 5 Minuten rösten und herausnehmen. Steak längs halbieren und dann in dünne Scheiben schneiden. Mit Avocado-Tomaten-Mix auf den Röstbrotten verteilen. Röstbrote anrichten und mit übrigem Majoran garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

STÜCK ca. 200 kcal · E 9 g · F 14 g · KH 9 g



Turbo-Couscous-Pfanne mit Geflügel

25
Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 100 g kleine Champignons ♥ 1 Bund Lauchzwiebeln ♥ 100 g getrocknete Feigen
- ♥ 50 g Mandeln mit Haut ♥ 400 g Hähnchenfilet ♥ 2 EL Olivenöl ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ 300 ml Geflügelbrühe ♥ 250 g Couscous ♥ 1 Msp. Zimt ♥ Minze zum Garnieren

1 Pilze putzen. Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Feigen in Scheiben schneiden. Mandeln grob hacken. Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch, Pilze und Lauchzwiebeln, bis auf etwas zum Bestreuen, darin ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Nach ca. 2 Minuten Feigen und Mandeln zufügen und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aus der Pfanne nehmen.

3 Brühe in die Pfanne gießen, aufkochen und Couscous einrühren. Ca. 4 Minuten quellen. Hähnchen-Pilz-Mischung unter den Couscous mischen, erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Mit übrigen Lauchzwiebeln und Minze garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

PORTION ca. 580 kcal · E 34 g · F 20 g · KH 69 g



Gutes für alle.

SPAR AM PREIS, NICHT AM **BACKSPASS.**

SO FÜHLT SICH NUR **WEIHNACHTEN** AN.





Schoko-Streusel

1.99

400-g-Packung,
kg-Preis = 4.98



SCHOKO-STREUSEL

400g e



MILCHSCHOKOLADEN-STREUSEL

400g e



Mandeln, gemahlen

0.99

100-g-Packung,
kg-Preis = 9.90



MANDELN

Manchiert, gemahlen

100g e



aldi-nord.de/weihnachten | aldi-sued.de/weihnachten

Handelsblatt

Preis-Leistungs-Sieger

2023

ALDI

Branchenvergleich:
23 Lebensmitteleinzelhändler
Handelsblatt • 20.02.2023

YouGov

ALDI Nord Deutschland Stiftung & Co. KG, Eckenbergstraße 16 b, 45307 Essen, handelnd namens und im Auftrag der Unternehmen der Unternehmensgruppe ALDI Nord. Firma und Anschrift der ALDI-Regionalgesellschaften sind unter aldi-nord.de unter „Filialen und Öffnungszeiten“ zu finden. Ferner steht unsere kostenlose automatisierte telefonische Hotline unter 0800 7 234870 zur Verfügung. | ALDI SÜD Dienstleistungs-SE & Co. oHG, Burgstr. 37, 45476 Mülheim an der Ruhr, Firma und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen findest du auf aldi-sued.de/filialen oder mittels unserer kostenlosen automatisierten Service-Nummer 0800 8 002534. | *Die Marke ALDI steht nach Ansicht der von YouGov befragten Verbraucher für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis in der Kategorie Lebensmittel. Mehr Informationen auf www.handelsblatt.com/preis-leistungs-verhaeltnis

Grüner leben

SO LECKER SCHMECKT NACHHALTIG

Wirsingröllchen mit Feta

Die heimische Version der Frühlingsrolle mit regionalen und saisonalen Zutaten hat es geschmacklich in sich

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 1 Wirsing ♥ Salz
- ♥ 75 g Mandelstifte
- ♥ 2 rote Zwiebeln ♥ 3 EL Olivenöl
- ♥ 3 Stiele Thymian
- ♥ 3 Stiele Petersilie
- ♥ 4 eingelegte Peperoni (Glas)
- ♥ 75 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten (Glas)
- ♥ 300 g Feta ♥ 2 EL Schlagsahne
- ♥ Pfeffer ♥ 2 Eier
- ♥ ca. 150 g Semmelbrösel
- ♥ 50 g Sesam

1 Wirsing putzen, waschen und 8 große Blätter ablösen. Portionsweise in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen und die Mittelrippen flach schneiden. Den übrigen Wirsing anderweitig verwenden.

2 Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Zwiebeln schälen, fein würfeln. 1 EL Öl in der Pfanne

erhitzen. Zwiebeln darin kurz andünsten. Herausnehmen. Thymian und Petersilie waschen, hacken. Peperoni und Tomaten abtropfen lassen. Peperoni entkernen und beides fein schneiden.

3 Feta zerbröckeln und mit Sahne glatt rühren. Zwiebeln, Mandeln, Kräuter, Tomaten und Peperoni unterrühren. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Auf jedes Kohlblatt $\frac{1}{8}$ der Füllung verteilen, die Blattseiten darüberschlagen und fest aufrollen.

4 Eier verquirlen. Semmelbrösel und Sesam mischen. Röllchen erst in Ei, dann in dem Semmelbröselmix wenden. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Röllchen darin rundherum ca. 5 Minuten braten. Dazu passen Rosmarinkartoffeln.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.
PORTION ca. 590 kcal
E 25 g · F 41 g · KH 25 g

GUT FÜR UNS
UND DIE
NATUR

Statt Braten

Die fleischlosen Rouladen mit raffinierter Füllung sind eine tolle vegetarische Alternative fürs Festessen

Veggie

„Kaffee“ für Teetrinker

Der koffeinhaltige, fruchtige „Cascara“ ist ein Aufguss aus den Fruchtschalen der Kaffeeirsche.

**Von Murnauer
Kaffeerösterei; 50 g
ca. 4,90 €**



MÜLL VERMEIDEN ZUM FEST

An Weihnachten wird groß aufgefahren – und das soll auch so sein! Doch kann prunkvoll feiern schnell viel Abfall bedeuten. Nicht so mit unseren drei Tipps



Einkauf

Fleisch vom Metzger, Brot vom Bäcker und Gemüse vom Markt: So kann nicht nur die Herkunft der Produkte erfragt werden, sondern diese können auch in eigene Dosen und Beutel verpackt werden.



Weihnachtsbäckerei

Probieren Sie es mal mit Dauerbackpapier statt der Wegwerf-Variante. Das tut den Plätzchen keinen Abbruch.

Z. B. Ofenmatte von Profissimo; ca. 2,70 €; bei dm



Tischdeko

Ob Omas vererbte Stoffservietten mit Spitze oder die modernen neuen Exemplare – mit der waschbaren Variante kann jede Menge Papiermüll gespart und wunderbar gebastelt werden.

Neuer Leser für uns, tolle Prämie für Sie!



30 € REWE Gutschein



30 € Amazon.de Gutschein

Der Gutschein wird per E-Mail versandt.
Bitte geben Sie im Coupon Ihre E-Mail-Adresse
an. Es gelten Einschränkungen. Die vollständigen
Geschäftsbedingungen finden Sie auf amazon.de/gc-legal.

**JUST
VEGAN**



Stabmixer 6in1

Edelstahl-Stabmixer mit Soft-Touch Griff zum Mixen, Pürieren, Zerkleinern und Verquirlen. Inklusive Rezeptbuch, Pürerstab, Schneebesen, Zerkleinerer, Messbecher 800 ml, Zerkleinererbecher 650 ml und Aufsatzhalter. Stufenlose Geschwindigkeitseinstellung und Turbo-Taste. Leistung 1.200 Watt, spülmaschinengeeignet. Zuzahlung nur 15 €.

WMF



Isolierkanne „Impulse“

Heiß oder kalt - aber immer stylisch. Unabhängig von der Außentemperatur bleibt dank des hochwertigen Glas-Isolierkerns alles so, wie es sein soll. Gut schließende Automatik- und Drehverschlüsse sorgen für Dichtheit sowie spritz- und tropffreies Einschenken. Fassungsvermögen: 1 Liter.

Oh du Fröhliche

Weihnachtszauber im Abo:
Die perfekte Geschenkidee!

Jetzt Zeitschrift auswählen unter:
www.bauer-plus.de/xmas



**Jetzt
14 für 12!**
14 Monate
verschenken, nur
12 bezahlen!



SCHNELL BESTELLEN!



01806 / 00 52 80

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



040 / 30 19 81 12

Den Coupon ganz einfach per Fax versenden.



**Bauer Vertriebs KG
kochen & genießen
Brieffach 14305
20086 Hamburg**

Ganz einfach: Coupon bitte vollständig ausfüllen,
unterschreiben und gleich abschicken.



www.kochen-und-geniesen.de/abo

Hier finden Sie weitere interessante Angebote.



www.bauer-plus.de/international

Informationen zu unseren Auslandsangeboten.

Informationen zu Ihrem Abonnement: Ihr Vertragspartner wird die Bauer Vertriebs KG, Meßberg 1, 20078 Hamburg. Sie müssen nicht selbst Abonnent sein, um mitzumachen. Neuer Abonnent und Prämienempfänger dürfen nicht identisch sein. Die Bauer Vertriebs KG behält sich vor, geworbene Abonnements zurückzuweisen und die Prämie oder anteilige Prämienwerte von Ihnen zurückzufordern (z. B. aufgrund von Mehrfachwerbung, vorzeitiger Vertragsbeendigung, Zahlungsverweigerung, Zahlungsverzug). Die Prämienangebote gelten nur, solange der Vorrat reicht. Der Verlag behält sich ansonsten vor, angemessene Ersatzartikel zu liefern. Einzelheiten zu Ihrem Widerrufsrecht, AGB, Datenschutz und weitere Informationen unter: www.bauer-plus.de/abg oder telefonisch unter 0800/6647772 (kostenfrei).

PRÄMIE FÜR DEN WERBER

JA! Ich bin der Werber und habe einen neuen Abonnenten geworben.

Als Prämie erhalte ich: (bitte nur ein Kreuz setzen)

028 02 02248217
KUG #12/23 – 6236

- (31) ☐ **30 € REWE Gutschein**
(52) ☐ **30 € Amazon.de Gutschein**
(60) ☐ **Stabmixer 6in1**, zzgl. 15 €*
(9) ☐ **Isolierkanne „Impulse“**

Der Versand erfolgt, sobald der Abonnent seine Bezugsgebühr und ich meine Prämienzuzahlung gezahlt habe. *Prämien mit Zuzahlung, bitte Rechnung abwarten.

Name	
Vorname	
Geburtsdatum	
Straße, Hausnr.	
PLZ, Ort	
E-Mail	(für evtl. Rückfragen)
Telefon	

☐ Ja, ich bin damit einverstanden, dass die Bauer Media Group mich per Telefon über interessante Angebote zu Medienprodukten informiert. Meine Einwilligung ist jederzeit durch Mitteilung an die Bauer Vertriebs KG (an Adresse Bauer Vertriebs KG, Brieffach 14550, 20078 Hamburg oder per E-Mail an widerrufwerbung@bauermedia.com) widerrufbar.

NEUER ABONNENT

JA! Ich bin der neue Abonnent von kochen & genießen.

Ja, ich möchte **kochen & genießen** für mind. 1 Jahr von der Bauer Vertriebs KG, Meßberg 1, 20078 Hamburg, beziehen. Danach lese ich nur, solange ich möchte, und kann jederzeit zum nächsterreichbaren Heft kündigen. Ich erhalte **kochen & genießen** jeden Monat zum gleichen Preis wie am Kiosk, zzt. für nur 3,99 € pro Heft, direkt ins Haus geliefert. Die Zustellung erfolgt im 1. Vertragsjahr kostenlos, denn das Porto übernimmt der Verlag für mich! Danach wird pro Heft eine Zustellgebühr von nur 0,40 € erhoben. Ich darf mich in ca. 4 bis 6 Wochen auf mein erstes Heft freuen. Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht, Preise inkl. MwSt.

Name	
Vorname	Geburtsdatum
Straße, Hausnr.	
PLZ, Ort	
E-Mail	(für Kundenkorrespondenz)
Telefon	

☐ Ja, ich bin damit einverstanden, dass die Bauer Media Group mich per Telefon über interessante Angebote zu Medienprodukten informiert. Meine Einwilligung ist jederzeit durch Mitteilung an die Bauer Vertriebs KG (an Adresse Bauer Vertriebs KG, Brieffach 14550, 20078 Hamburg oder per E-Mail an widerrufwerbung@bauermedia.com) widerrufbar.

Ja, ich zahle jährlich per Bankeinzug. Dafür erhalte ich 2 Hefte gratis zusätzlich im Anschluss an den Zahlungsrhythmus.

IBAN	Bankleitzahl	Kontonummer
------	--------------	-------------

Kontoinhaber (Name, Vorname)

Ich ermächtige die Bauer Vertriebs KG, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die Lastschriften einzulösen. Es gelten die Bedingungen meines Kreditinstitutes. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Die Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt.

Gläubiger-ID: DE92ZZZ00000518718

Datum, Unterschrift



Ein Gewürz für alle Sinne

Zimt überrascht Nase und Gaumen mit würzigen sowie süßen Nuancen – und mausert sich so zum Multitalent in der Koch- und Backstube



Sagenhafte Sortenvielfalt

Ca. 200 Sorten Zimt sind bekannt. Meist ist aber nur die Rede von diesen zweien:

Ceylon-Zimt aus Sri Lanka (ehemals Ceylon) sowie Cassia-Zimt, der aus dem Chinesischen Zimtbaum gewonnen wird.



Ceylon oder Cassia?

Ceylon-Zimt wird als der edle, echte Zimt bezeichnet und ist teurer als Cassia-Zimt. Ein Grund dafür: Der Gehalt an Cumarin, einem Stoff, der in zu hohen Dosen gesundheitsschädlich sein kann, ist in Ceylon-Zimt gering – im Cassia dagegen hoch.



Was genau ist eigentlich Zimt?

Das Gewürz besteht aus der getrockneten Rinde des immergrünen Zimtbaums. Für die Zimtstangen wird nach der Entfernung der äußeren Rinde die feine Innenrinde aufgerollt. Für das Pulver wird sie weiter fein gemahlen.



Duftender Fisch-Eintopf

Wie das duftet! In der üppig gefüllten Schüssel verschmelzen Aromen aus 1001 Nacht

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 2 TL Kreuzkümmelsamen
- ♥ 1 TL Koriandersamen
- ♥ 2 Knoblauchzehen
- ♥ 1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer
- ♥ 600 g Kabeljaufilet ♥ 2 EL Olivenöl
- ♥ 150 g Schalotten
- ♥ 400 g Kartoffeln ♥ 2 Möhren
- ♥ 50 g Datteln ohne Stein
- ♥ 800 ml Gemüsebrühe
- ♥ Saft von 1 Zitrone
- ♥ 1 Zimtstange ♥ ½ TL Safran
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ ½ Bund Koriander
- ♥ 4 EL Mandelblättchen

1 Kreuzkümmel und Koriander in einem Mörser fein mahlen. Knoblauch schälen, hacken. Ingwer schälen, reiben. Fisch abspülen,

Wohlfühlschüssel

Eine Wohltat an kalten Wintertagen, denn die ätherischen Öle des Zimtes wirken zusätzlich wärmend



trocken tupfen und in Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Gewürze, Ingwer und Hälfte Knoblauch darin anrösten. Fisch zufügen und unter Wenden ca. 3 Minuten braten. Herausnehmen.

2 Schalotten schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Möhren schälen, waschen und in Stücke schneiden. Datteln fein hacken. Schalotten und Rest Knoblauch im heißen Fett ca. 4 Minuten kräftig andünsten. Brühe und Zitronensaft angießen. Zimtstange und Safran zufügen und aufkochen. Kartoffeln, Möhren und Datteln zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 15–20 Minuten köcheln.

3 Fisch in den Eintopf geben und ca. 5 Minuten weiterköcheln. Koriander waschen und hacken. Eintopf vor dem Servieren nochmals abschmecken. Mit Koriander und Mandelblättchen bestreuen. Dazu schmeckt Baguette oder Ciabatta.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 50 Min.
PORTION ca. 390 kcal
E 36 g · F 13 g · KH 30 g

Vorab
probiert vom



LeserCLUB

„Ich habe die Keulen länger mariniert, den Reis mit Orangenschale und Soft-Aprikosen verfeinert. Es duftete nach Weihnachten!“

Bettina Hennes



Orangenkeulen auf Gewürz-Reis

Ein Gericht zum Fingerschlecken! Die Kombination aus der süß-scharfen Marinade und saftigen Blutorangen bringt das zarte Hähnchen zum Glänzen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 8 Hähnchenunterkeulen (à ca. 80 g)
- ♥ 2 Blutorangen (davon 1 bio)
- ♥ 1 Stück (ca. 1 cm) Ingwer
- ♥ 2 Knoblauchzehen
- ♥ 100 ml Austernsoße (Asialaden)
- ♥ 1 EL Sojasoße ♥ 1 EL Honig
- ♥ Chiliflocken ♥ Pfeffer
- ♥ 4 Pimentkörner ♥ 1 Gewürznelke
- ♥ 1 EL Öl ♥ 1 Zimtstange ♥ 1 Lorbeerblatt
- ♥ 1 EL Orangeat oder Rosinen
- ♥ 300 g Basmatireis ♥ Salz
- ♥ 2 Lauchzwiebeln

1 Fleisch trocken tupfen und in eine ofenfeste Form legen. Bio-Blutorange heiß waschen und in dünne Scheiben schneiden. Übrige Blutorange auspressen. Ingwer und Knoblauch schälen und fein reiben bzw. hacken. Austernsoße, Sojasoße und Orangensaft, Ingwer und Knoblauch verrühren. Mit Honig, Chiliflocken und Pfeffer

würzen. Marinade über die Hähnchen geben und mit Orangenscheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) 35–40 Minuten garen. Nach der Hälfte der Garzeit Keulen wenden.

2 Piment und Nelke in einem Mörser fein mahlen. Öl in einem Topf erhitzen. Zimt, Lorbeer, Gewürze und Orangeat darin andünsten. Reis zufügen, unter Rühren kurz mitdünsten. Knapp 600 ml Wasser angießen und aufkochen. Reis zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen. Vor dem Servieren Reis mit einer Gabel lockern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Keulen auf dem Gewürz-Reis anrichten. Lauchzwiebeln darüberstreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.
PORTION ca. 630 kcal
E 35 g · F 21 g · KH 72 g

Orientalischer Nudelaufbau

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 350 g Nudeln (z. B. Rigatoni) ♥ Salz
- ♥ 1 Dose (850 ml) Kichererbsen
- ♥ 250 ml Gemüsebrühe
- ♥ 100 g Crème fraîche ♥ ca. 2 TL Harissa
- ♥ Pfeffer ♥ 75 g Mandeln mit Haut
- ♥ 100 g Datteln mit Stein
- ♥ ½ TL Koriandersaat ♥ 2 EL Öl
- ♥ 400 g Geflügelhackfleisch
- ♥ 1 TL Zimt ♥ 1 Msp. Kreuzkümmel

- ♥ 3 EL Ajvar (würzige Paprikapaste; Glas)
- ♥ 200 g Feta ♥ 4 Stiele Petersilie
- ♥ ½ Topf Koriander
- ♥ 2 eingelegte Peperoni (Glas)
- ♥ 4-5 EL Olivenöl ♥ Fett für die Form

1 Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Kichererbsen abspülen und gut abtropfen lassen. Kichererbsen, Brühe, Crème fraîche und Harissa in einem kleinen

Topf 2-3 Minuten köcheln und dann pürieren. Kichererbsenpüree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und grob hacken. Datteln längs halbieren, Steine entfernen und die Datteln in Streifen schneiden. Nudeln abgießen.

3 Koriandersaat in einem Mörser fein mahlen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin grob krümelig anbraten. Mit Salz, Zimt, Kreuzkümmel, gemahlenem Koriander und Pfeffer würzen. Datteln und Mandeln zufügen, untermischen und vom Herd nehmen.

4 Kichererbsensoße, Ajvar, Nudeln und Hack in jeweils zwei Schichten in eine gefettete Auflaufform geben. Feta direkt darüberbröckeln. Nudelaufbau im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 180°C) 20-25 Minuten goldbraun backen.

5 Petersilie und Koriander waschen und grob hacken. Peperoni längs halbieren, entkernen und waschen. Peperoni grob hacken. Mit Kräutern und Olivenöl pürieren. Mit Salz würzen. Nudelaufbau aus dem Ofen nehmen. Mit Kräuteröl beträufeln und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.

PORTION ca. 630 kcal

E 35 g · F 33 g · KH 47 g

Glücklichmacher

Nicht nur Nudeln heben die Stimmung, auch Zimt wird nachgesagt, dass er unser Wohlbefinden steigert

Foto: House of Food, Shutterstock/Anna Zheludkova, View Stock/Alamy

Eine Prise Wissen

KOCHEN MIT ZIMT

3 kleine Tipps für den großen Geschmacksauftritt

Richtiger Zeitpunkt
Geben Sie Zimtpulver erst zum Schluss ins Essen, da es sonst bitter schmecken kann. Zimtstangen können länger mitkochen.

Blütenzauber
Eine feine Alternative zur Zimtstange sind Zimtblüten. Sie enthalten statt der holzigen Noten eher florale, fruchtig-süße Nuancen.

Aromenbewahrer
Pulver verliert schneller seinen warmwürzigen Duft als Zimtstangen. Daher die Stangen am besten immer frisch zermahlen.



Weihnachts-Granola

ZUTATEN FÜR CA. 650 G 1 Bio-Orange waschen, die Schale abreiben. Orange auspressen. **50 g Walnüsse, 50 g Mandeln (ohne Haut) und 25 g Pistazien** getrennt hacken. **1 EL Öl, 2 EL flüssigen Honig, 1 TL Zimt und 1 Msp. Muskat** in einer großen Schüssel mischen. **250 g kernige Haferflocken**, Walnüsse, Mandeln, Orangenschale und -saft, **50 g Sonnenblumenkerne** und **1 Prise Salz** in die Schüssel geben und vermengen. Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160°C/Umluft: 140°C) zunächst ca. 20 Minuten backen. Ab und zu wenden. Pistazien untermischen und ca. 10 Minuten fertig backen. Granola herausnehmen, auskühlen lassen. **50 g getrocknete Cranberrys** und **100 g Schokoladentropfen** untermischen. In Gläser luftdicht verschließen. Trocken aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

Fannytastisch gut
ins Neue Jahr



Fannytastisch einfach!



Bilder des Monats

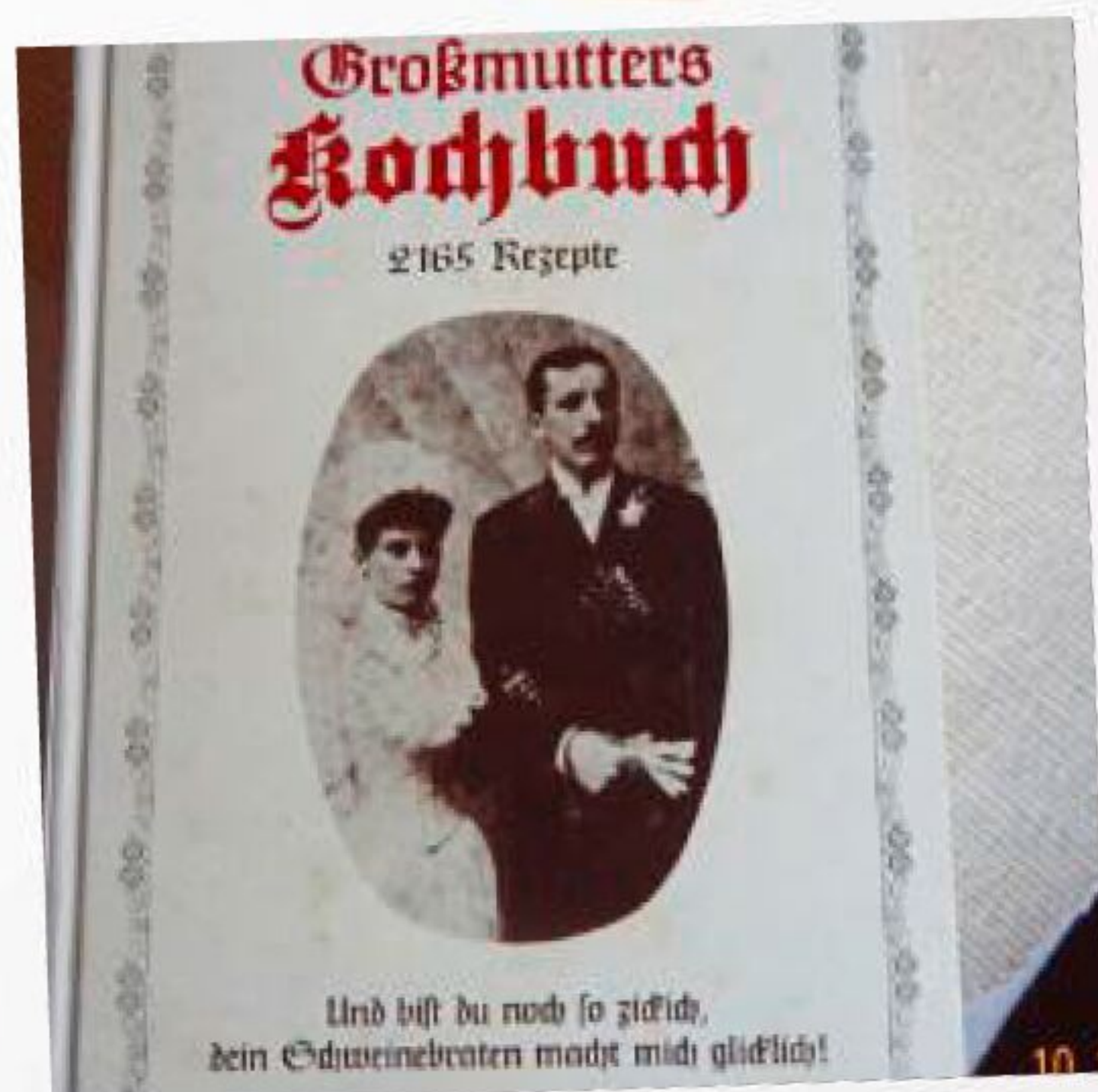
Was unsere Clubmitglieder
bei Facebook gerade bewegt



Dessert, die zweite

„Da wir vom Silvesterabend
noch Reste hatten, gab es die
gefüllten Schokocannelloni an
Neujahr gleich noch mal!“

Inga Figge, Erfstadt



Alter Schatz

„Ich habe vor Kurzem diese
Neuaufgabe eines Kochbuchs
von 1894 wiedergefunden.
Damals wurde Teig noch stolze
45 Minuten von Hand gerührt!“

Christel Ehrentreich, Bad König



Mit Liebe nachgebacken

Spekulatius-Käsekuchen „Ein Männlein steht im Walde“

aus kochen & genießen 12/22, S. 60

„Ich habe das Rezept halbiert und in einer
runden 26er-Springform gebacken. Die
Lebkuchenmännchen habe ich mir gespart,
da ich vorher Lebkuchen gebacken und noch
Reste davon übrig hatte. Diese habe ich zer-
bröselt und als Topping verwendet. Ein toller
und einfach zubereiteter Weihnachtskuchen.“

Anne Scherer, Michelbach





Umfrage

Marzipan oder Vanille:
Womit backt ihr lieber?



Marzipan
37,5%

„Vor allem im Keksteig
oder für Deko bin ich
ein Marzipanfan.“
Christel Ehrentreich,
Bad König

Die Stars der
Winter-Backstube
haben beide ihre
treuen Anhänger

Beides
25%

Vanille
37,5%

„Für mich gilt das ganze
Jahr: Vanille forever.“
Susanne Bischoff,
Schopfheim

Nachgefragt

Welche sind Ihre
Lieblingsplätzchen?

Fiona Hahn, Mühlheim am Main

„Schwere Entscheidung.
Spekulatius ist mein Platz
eins, dicht gefolgt von Vanille-
kipferln und Zimtsternen.“

Corinna Captuller, Wiemersdorf

„Meine Lieblinge sind Kissinger
Brötchen. Kein Keksteller ohne
diese Haselnussplätzchen!“

Helga Rogg, Hamburg

„Unsere Favoriten sind unter
anderem Erdnussseufzer,
Elisenlebkuchen und
Mohn-Schoko-Kekse.“

Und was ist mit Ihnen?

Werden auch Sie Mitglied im kochen & genießen-Leserclub
und kommen Sie mit Ihren Ideen in unser Heft! Schreiben Sie
uns einfach unter club@kochen-und-geniessen.de



Wenn die Schmerzstelle zur Kostenfalle wird.

Nimm Ibu – aus der Tube.

So wirksam wie
Tabletten*, aber
besser verträglich.

Bei entzündungsbedingten
Rücken- und Gelenkschmerzen.



JETZT NEU:
Die günstige 200g
Vorteilspackung!

* 3 x täglich Ibuprofen Schmerzgel (5 %) im Vergleich zu 3 x täglich 400 mg Ibuprofen-Tabletten bei akuten Weichteilverletzungen.
doc® Ibuprofen Schmerzgel. Gel. Wirkstoff: Ibuprofen. Anwendungsgebiete: Zur alleinigen oder unterstützenden äußerlichen Behandlung bei Schwellungen bzw. Entzündung der gelenknahen Weichteile (z. B. Schleimbeutel, Sehnen, Sehnenansätze, Bänder und Gelenkkapsel), Sport- und Unfallverletzungen wie Prellungen, Verstauchungen, Zerrungen. Enthält u. a. Benzylalkohol, Benzylbenzoat, Citral, Citronellol, Cumarin, Eugenol, Farnesol, Geraniol, D-Limonen und Linalool. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand 07/2021

Frohes neues Pfännchen!

An Silvester treffen wir uns zum raffinierten Raclette und entzünden ein Feuerwerk an fantasievollen Belägen

Flüssiges Gold

Kaum ein Käse schmilzt so schön dahin wie Raclette. Die Rinde kann man übrigens mitessen



Wie ein Lagerfeuer heizt das Raclette-Gerät dem Käse ein – und die gesellige Stimmung auf!



„Das Beste an diesem Jahr? Es geht mit Raclette zu Ende. Und das Beste am neuen? Es fängt mit einer zweiten Runde Raclette an!“



Runde Sache: hübsch dekorierte Granatapfel-Cocktail mit Tequila



Aller guten Dinge sind drei: Während die Pfännchen brutzeln, naschen wir schon mal Brot mit köstlichen Dips



Veggie

Vorab
probiert vom



LeserCLUB

„Den Kürbis und die
Parmesancreme habe ich
schon vormittags zubereitet.
Abends war dann alles
schnell vermischt!“

Hildegard Seitz

Frohkost

Kürbis schmeckt auch
roh, ungegart ist er sogar
nährstoffreicher. Nicht mal
schälen muss man Sorten
wie Hokkaido-Kürbis

Lecker dazu: Granatapfel-Ingwer-Paloma

FÜR 6 GLÄSER (À 300 ML) 1 Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. 1 Bio-Orange waschen und sechs dünne Scheiben abschneiden. Restliche Orange auspressen. 4 Stiele Minze waschen und die Blättchen abzupfen. 60 ml Ingwershot, Orangensaft, 120 ml Grenadinesirup, 120 ml Kirschsafft und 240 ml Tequila mischen und in die Gläser verteilen. Eiswürfel zufügen. Granatapfelkerne und Orangenscheiben in die Gläser verteilen. Alles mit 1 l gekühltem Ginger Beer auffüllen. Paloma mit Minze garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 10 Min.

Kürbis-Eisberg-Slaw mit Parmesancreme

Der amerikanische Rohkostsalat ist genau das Richtige zum wohlig-warmen Käse, dem ein knackig-frischer Kontrapart sehr willkommen ist

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg) ♥ Salz
- ♥ 2 rote Zwiebeln ♥ 1 Apfel
- ♥ 4 EL heller Balsamico-Essig
- ♥ Pfeffer ♥ 2-3 EL Öl ♥ 1 Knoblauchzehe
- ♥ 200 g Sour Cream ♥ 2 EL Mayonnaise
- ♥ 1 EL Senf ♥ 75 g geriebener Parmesan
- ♥ 1 Eisbergsalat ♥ ½ Bund Petersilie

1 FÜR DEN SALAT Kürbis vierteln, entkernen und waschen. Fruchtfleisch grob raspeln. 1 TL Salz darüberstreuen und mit den Händen kräftig verkneten. Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Apfel waschen, entkernen und raspeln. Apfel und Zwiebeln zum Kürbis geben und vermengen. **FÜR DIE VINAIGRETTE** Essig, Salz und Pfeffer glatt rühren. Öl unterschlagen. Vinaigrette

unter den Kürbis mischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

2 FÜR DIE PARMESANCREME Knoblauch schälen und hacken. Mit Sour Cream, Mayonnaise, Senf und Parmesan verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Eisberg waschen, vierteln und in feinen Streifen vom Strunk schneiden. Eisberg zum Kürbis geben und kurz untermischen. Petersilie waschen und fein hacken. Eisberg-Kürbis-Slaw vorsichtig mit der Käsecreme vermengen. Anrichten und mit Petersilie bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min. +

Wartezeit ca. 1 Std.

PORTION ca. 260 kcal

E 9 g · F 10 g · KH 31 g

EINKAUFLISTE

Wie viel Käse brauche ich denn? Und was fehlt noch?
Zerbrechen Sie sich nicht den Kopf, hier sind unsere Ideen

KÄSE: 200-250 g pro Person.
Raclette, Camembert, Cheddar, Feta, Gorgonzola, Mozzarella

FLEISCH: 150 g pro Person.
Bacon, Chorizo, Hackfleisch, Hähnchengeschnetzeltes, Lammfilet, Minutensteaks von Rind oder Schwein, roher und gekochter Schinken, Wiener Würstchen

FISCH & MEER: 100 g pro Person.
Garnelen, Jakobsmuscheln, Lachsfilet, Oktopus, Thunfisch (Dose)

BEILAGEN: 200 g pro Person.
Kartoffeln, Brot, Gnocchi, Pasta, Pizzateig

GEMÜSE & TOPPINGS: 200 g pro Person.
Aubergine, Blumenkohl, Brokkoli, getrocknete Tomaten, grüne Bohnen, grüner Spargel, Kidneybohnen, Maiskölbchen, Paprika, Walnüsse, Zucchini

SOSSEN & EINGELEGTES:
50 g pro Person. Aioli, Cornichons, Grillsoßen, Harissa, Silberzwiebeln



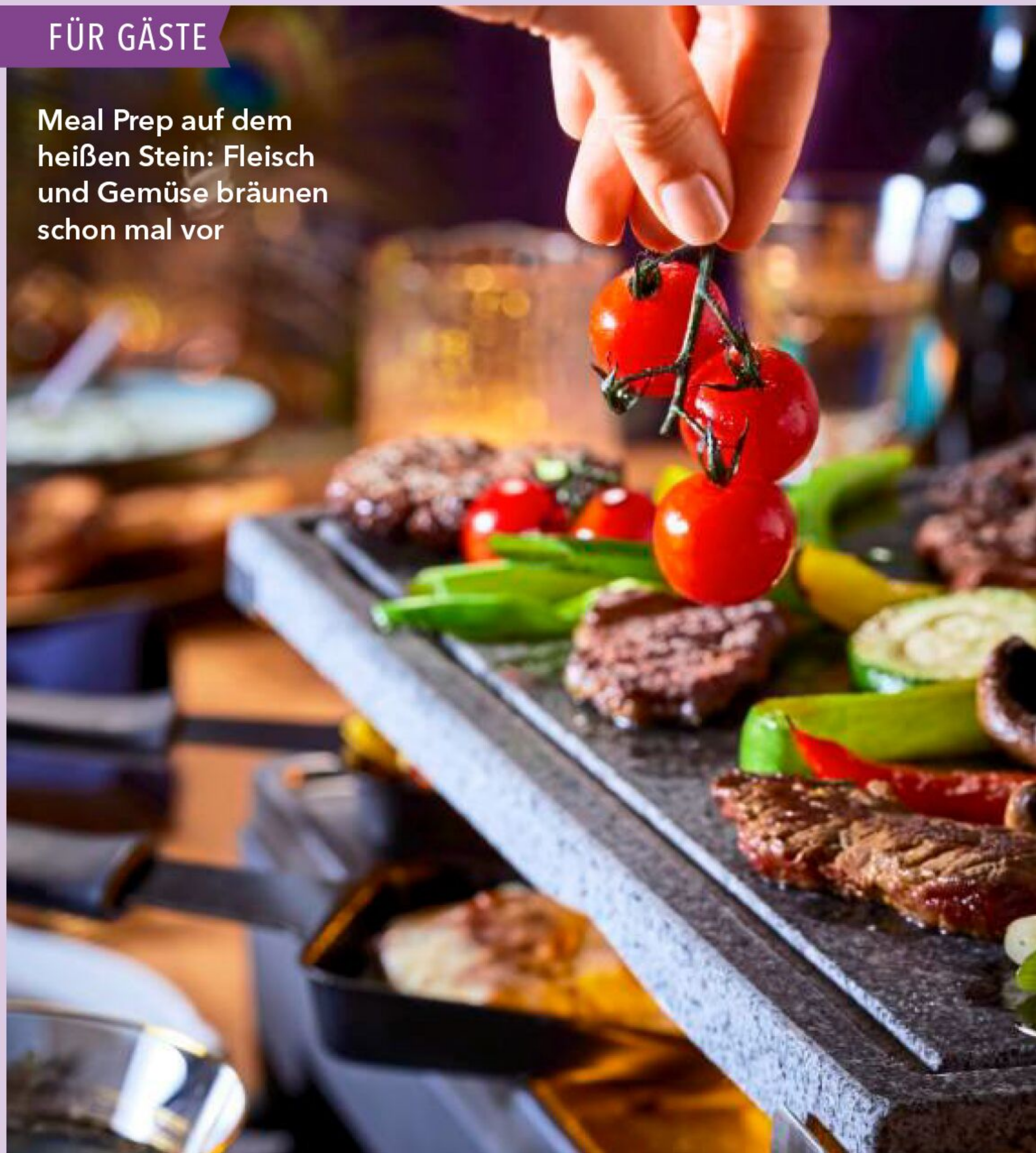
Paloma heißt der fruchtige Drink aus Mexiko, der uns munter macht bis Mitternacht!



Jeder zieht an einem Ende, bis es kracht. Wem das größere Ende des Knallbonbons zufällt, der darf den Inhalt behalten



Meal Prep auf dem heißen Stein: Fleisch und Gemüse bräunen schon mal vor



Steak-Rahm-Pfännchen

Dieser sahnig-cremige Mini-Auflauf sorgt garantiert für großen Auflauf am Silvester-Tisch

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 2 Rumpsteaks (ca. 400 g)
- ♥ ½ TL Kurkuma
- ♥ 1 Msp. Cayennepfeffer
- ♥ 2-3 EL Öl ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ 1 Bund Lauchzwiebeln
- ♥ 100 g Schlagsahne
- ♥ 150 g geriebener Raclette-Käse

1 FÜR DIE STEAKSTREIFEN

Rumpsteaks trocken tupfen, halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Fleisch mit Kurkuma, Cayennepfeffer und Öl mischen. Steakstreifen ca. 1 Stunde marinieren.

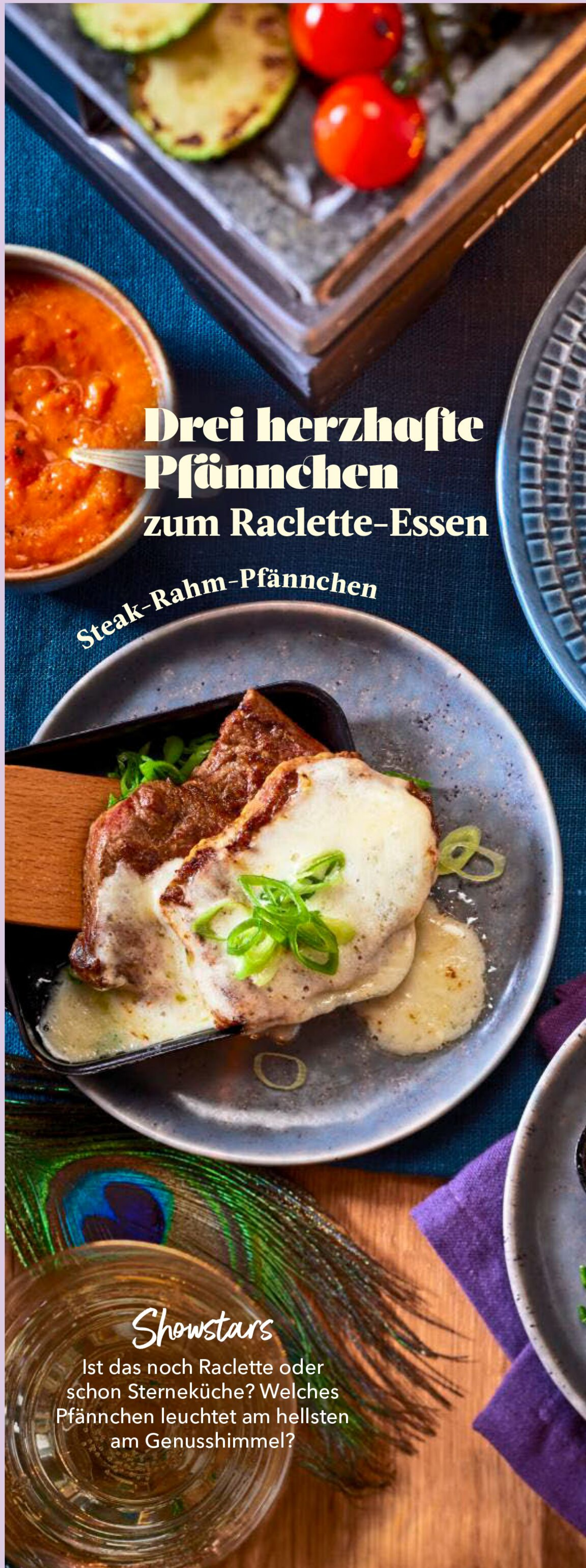
2 Fleisch vor dem Überbacken pro Seite 1-2 Minuten auf dem Raclette-Grill oder in der Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 FÜR DAS PFÄNNCHEN

Lauchzwiebeln waschen, in Ringe schneiden. Sahne steif schlagen, Käse unterheben. Pfännchen mit Lauchzwiebeln, Steaks und Käsesahne füllen. 4-5 Minuten im Raclette-Grill überbacken.

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 20 Min. + Wartezeit ca. 1 Std.
PFÄNNCHEN ca. 300 kcal
E 27 g · F 19 g · KH 3 g



Drei herzhafte Pfännchen zum Raclette-Essen

Steak-Rahm-Pfännchen

Showstars

Ist das noch Raclette oder schon Sterneküche? Welches Pfännchen leuchtet am hellsten am Genusshimmel?

Nacho-Cheeseburger



Nacho-Cheeseburger

Vorsicht, hier kracht's beim Essen – nicht dass jemand denkt, ein Silvesterknaller sei schon losgegangen!

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 400 g Rinderhack ♥ Salz
- ♥ Pfeffer ♥ 2 EL BBQ-Soße
- ♥ 1 EL Öl ♥ 3 Gewürzgurken
- ♥ 2 Tomaten
- ♥ ca. 24 Tortilla-Chips
- ♥ 120 g geriebener Cheddar

1 FÜR DEN BURGER Hack, Salz, Pfeffer und BBQ-Soße verkneten. Aus der Hackmasse flache Frikadellen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Frikadellen darin

pro Seite ca. 2 Minuten braten. **FÜR DAS PFÄNNCHEN** Gurken fein würfeln. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und fein würfeln.

2 Chips in die Pfännchen verteilen. Frikadellen, Gurken und Tomaten darauf verteilen. Mit Käse bestreuen und 4–5 Minuten im Raclette-Grill überbacken.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.
PFÄNNCHEN ca. 330 kcal
E 21 g · F 22 g · KH 9 g

Eine Prise Wissen

P(F)ANNENHILFE

Gut geplant ist halb gefeiert: Mit diesen Tipps sind Sie auf alles vorbereitet

So geht es fix

Wer kein Raclette-Gerät mit Grill hat, brät Fleisch vorher in einer Pfanne an und blanchiert schon mal das Gemüse.

Veganer am Tisch?

Inzwischen gibt es viele Käse-Alternativen im Kühlregal. Am besten sind Varianten mit Cashew oder Hefeschmelz.

Es liegt was in der Luft

So verduftet der Käsegeruch: Über Nacht Schälchen mit Essig oder in heißem Wasser aufgelöstem Natron aufstellen. Auch geröstete Kaffeebohnen helfen.

Veggie



Kartoffel-Tortilla-Pfännchen

Kartoffel-Tortilla-Pfännchen

Der leicht säuerlich-zitronige Manchego ist der perfekte Begleiter zum spanischen Eiergericht

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 400 g Kartoffeln
- ♥ 1 rote Paprikaschote ♥ 4 Eier
- ♥ 5 EL Milch ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ geräuchertes Paprikapulver
- ♥ ca. 120 g Manchego in Scheiben

1 Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen. Paprika vierteln, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Eier und Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und

Paprikapulver würzen. Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

2 Kartoffeln und Paprika in die Pfännchen verteilen. Etwas Eiermilch darüber gießen und ca. 5 Minuten kurz stocken lassen. Manchego in Stückchen darauf verteilen. Tortilla-Pfännchen goldgelb überbacken.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 50 Min.
PFÄNNCHEN ca. 230 kcal
E 12 g · F 14 g · KH 12 g

Tomaten-Honig-Soße

Kräuter-Eier-Dip

Joppiesoße

Dreierlei Dips

Holländische Joppiesoße

FÜR 6 PERSONEN

1 Zwiebel schälen und fein würfeln. **1 Gewürzgurke** fein würfeln. **250 g Mayonnaise**, **1 TL Curry**, **2 EL Ketchup** und **2 TL Senf** verrühren. Zwiebel und Gurke unterrühren. Joppiesoße mit **Salz**, **Pfeffer** und **2 TL Zitronensaft** abschmecken.

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 10 Min.

Tomaten-Honig-Soße

FÜR 6 PERSONEN

3 rote Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen. **3 Tomaten** waschen. **2 Knoblauchzehen** und **1 Zwiebel** schälen. Alles grob schneiden. Mit **2 EL Öl** auf einem Blech mischen. Mit **Salz** und **Cayenne-pfeffer** würzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 230°C/Umluft: 210°C) ca. 30 Minuten rösten. Herausnehmen. Mit **1 gewürfelten Toastscheibe** und **2 EL Honig** pürieren. Abschmecken.

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 40 Min.

Kräuter-Eier-Dip

FÜR 6 PERSONEN

2 Eier in ca. 10 Minuten hart kochen. Abschrecken, auskühlen lassen, schälen und hacken. **3 Gewürzgurken** würfeln. **1 Bund Petersilie** und **1 Bund Schnittlauch** waschen und hacken bzw. in Röllchen schneiden. **500 g Kefir**, **150 g Vollmilchjoghurt** und **3 EL Mayonnaise** verrühren. Eier, Gurken, frische und **1 Päckchen TK-8-Kräuter** unterrühren. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

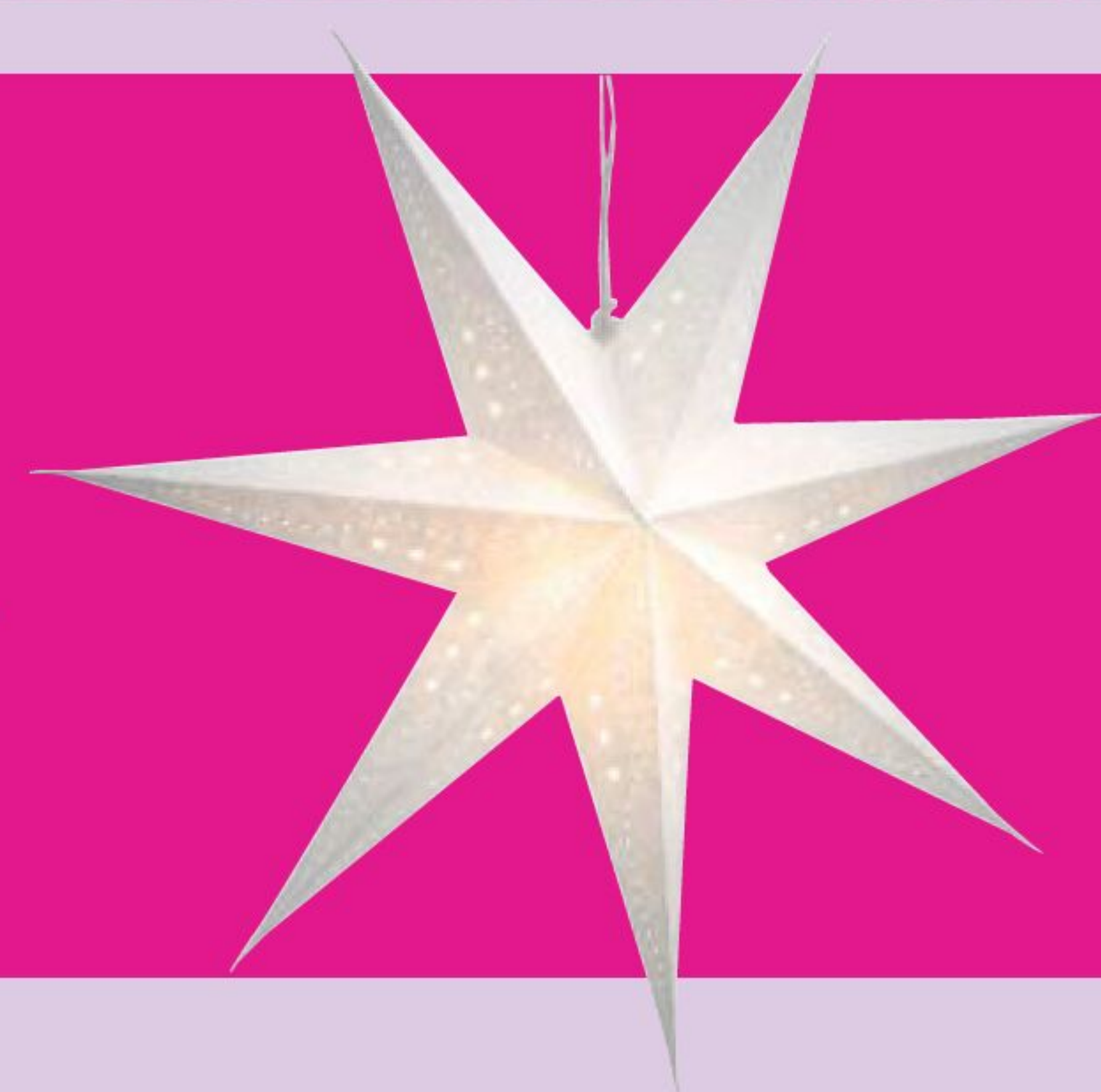
ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 25 Min.

Testen
Sie
uns!

Ihr Geschenk fürs Probeabo

Egal ob an Fenstern, Wänden oder in gemütlichen Ecken platziert: Dieser funkelnde Lichtstern (ca. 75 cm Ø; inklusive Lampenfassung und Stecker; 3,5 m Kabellänge) wird im Handumdrehen eine warme und einladende Atmosphäre in Ihrem Zuhause schaffen. Sie erhalten den leuchtenden Stern als Dankeschön, wenn Sie drei Hefte der kochen & genießen testen für 7,80 € statt 11,97 € - das macht 35 % Ersparnis! Mehr Infos unter kochen-und-genießen.de/abo oder Telefon: 01806 369336*, Stichwort kochen & genießen Nr. 12/2023.

* Mo.-Fr. von 8 bis 18 Uhr, Sa. von 9 bis 14 Uhr; 0,20 €/Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf. Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht. Alle Preise inkl. MwSt.



Zwei Dessert-Pfännchen

Ananas-Crumble-Pfännchen

Beeren-Pfannkuchen-Pfännchen

Ananas-Crumble-Pfännchen

Dieses Fruchttchen ist der beste Vorwand, den Kids die Nussnugatcreme zu mopsen und daraus Soße zu zaubern

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 100 g + 1 EL Butter ♥ 150 g Mehl
- ♥ 50 g + 2-3 EL brauner Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ Salz ♥ ½ Ananas (ca. 500 g)
- ♥ 5 EL Milch ♥ 100 g Nussnugatcreme (z. B. „Nutella“)
- ♥ 1 Msp. Zimt ♥ 2 EL Rum

1 FÜR DIE STREUSEL 100 g Butter schmelzen. Mehl, 50 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mischen. Mit flüssiger Butter zu Streuseln verkneten. **FÜR DIE PFÄNNCHEN** Ananas

schälen, Strunk entfernen. Fruchtfleisch klein schneiden. Pfännchen mit 1 EL Butter bestreichen. Ananas darin verteilen. 2-3 EL Zucker darüberstreuen und 3-4 Minuten backen. Streusel darüberstreuen und ca. 4 Minuten backen.

2 FÜR DIE SOSSE Milch erhitzen. Nugatcreme darin glatt rühren. Soße mit Zimt und Rum verfeinern.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.
PFÄNNCHEN ca. 320 kcal
E 3 g · F 15 g · KH 40 g

Beeren-Pfannkuchen-Pfännchen

Wenn aus Pfännchen plötzlich Pfannkuchen werden, wird der Raclette-Abend zum süßen Nachtisch-Spektakel

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 2 Eier ♥ 100 g Mehl
- ♥ 100 ml Milch ♥ 2 EL Zucker
- ♥ Salz ♥ 1 EL Butter
- ♥ 60 g TK-Beerencocktail oder TK-Heidelbeeren
- ♥ 30 g Schokotröpfchen

1 FÜR DEN TEIG Eier, Mehl, Milch, Zucker und 1 Prise Salz verquirlen. Ca. 10 Minuten quellen lassen.

2 FÜR DIE PFÄNNCHEN Pfännchen je mit Butter bestreichen. Teig darin verteilen. Mit TK-Beeren

bestreuen und 3-4 Minuten backen. Dann die Schokotröpfchen über die Pfannkuchen streuen. 1-2 Minuten zu Ende backen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.
PFÄNNCHEN ca. 170 kcal
E 5 g · F 7 g · KH 20 g

Saubere Sache

Die süßen Pfännchen vor dem Befüllen mit etwas Butter fetten, so gleitet das Dessert kinderleicht auf den Teller.

Weihnachtlicher Cappuccino-Lebkuchen-Likör

ZUTATEN FÜR 4 FLASCHEN (À CA. 250 ML)

- ♥ 600 g Schlagsahne ♥ 3 EL Instant-Espressopulver
- ♥ 170 g brauner Zucker ♥ 30 g Zartbitterschokolade
- ♥ 2 TL Lebkuchengewürz ♥ 1 TL Vanilleextrakt ♥ 300 ml Rum

1 Sahne mit Espressopulver, Zucker, Schokolade, Lebkuchengewürz und Vanilleextrakt in einen Topf geben. Unter Rühren erhitzen und ca. 10 Minuten köcheln.

2 Topf vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Rum unterrühren. Heißen Likör durch ein Sieb in vorbereitete Flaschen füllen und verschließen. Sirup vor dem Servieren kurz schütteln.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min.

HALTBARKEIT ca. 6 Monate



Leckerer Veredler

Nicht nur pur ein Genuss, sondern auch eingestrudelt in heiße Schokolade und bestreut mit Haselnusskrokant ist der Likör ein winterlicher Seelenwärmer.



Geschenke

Süßer Senf mit Estragon

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (À CA. 120 ML)

- ♥ 120 g gelbe Senfkörner ♥ 70 g braune (oder schwarze) Senfkörner
- ♥ 1 Lorbeerblatt ♥ 100 g brauner Zucker ♥ 3 TL flüssiger Honig
- ♥ 100 ml Weißweinessig ♥ 1 TL getrockneter Estragon ♥ ½ TL Salz

1 Alle Senfkörner ca. 1 Stunde einfrieren. Dann in einer Mühle oder in einem Mörser grob mahlen. 150 ml Wasser mit Lorbeer in einem Topf aufkochen, über die Senfkörner gießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Abkühlen lassen und Lorbeer entfernen.

2 Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Mit Honig, Essig, Estragon und Salz unter die Senfkörner rühren. Mit den Schneebesen das Rührgeräts ca. 5 Minuten verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Senf in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und ca. 3 Tage im Kühlschrank reifen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min. + Wartezeit ca. 3 Tage

HALTBARKEIT ca. 9 Monate

Für
Schlau-
fische

Am liebsten hausgemacht

Selbst gemachter Senf bietet einige Vorteile: Er kann super in größeren Mengen zubereitet werden, ist so günstiger als gekaufter, und sein Schärfegrad kann individuell bestimmt werden.



Selbst gemachte Präsente sind doch die schönsten – diese Leckereien erfreuen Gaumen und Gemüt



Alleskönner

Perfekt zu Eierspeisen, Fleischgerichten oder zum Würzen von Dips und Soßen



Schokoladiger Baumschmuck

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCK

- ♥ 30 g Pistazien ♥ 40 g getrocknete Cranberrys
- ♥ 50 g Mandelstifte
- ♥ je 250 g Zartbitter- und Vollmilkschokolade
- ♥ 1 TL Kokosfett ♥ ½ TL Zimt
- ♥ ca. 50 g bunte Zuckerstreusel

1 Pistazien und Cranberrys hacken und mit den Mandelstiften mischen. Gesamte Schokolade hacken und mit Kokosfett im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Zimt unterrühren.

2 Schokomasse in eine Silikon-Donutform für zwölf Donuts (ca. 5 cm Ø) verteilen. Hälfte Schokomasse mit Zuckerstreusen bestreuen. Restliche Masse mit Pistazienmix bestreuen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen und aushärten lassen. Schoko-Baumschmuck aus den Formen lösen und mit Bändern zum Aufhängen umwickeln.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min. + Wartezeit mind. 2 Std.

HALTBARKEIT ca. 1 Woche

Hauptsache, Schokolade

Wer keine Donutform besitzt, kann die geschmolzene Schokolade auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und fest werden lassen. Dann mit Keks-Ausstechern ausstechen. Dazu Ausstecher immer kurz in heißes Wasser tauchen und gut abtrocknen. Für die Bänder mit kleinem rundem Ausstecher kleine Löcher in die Anhänger stechen.



aus der Küche



Blitzschneller Spekulatius-Sirup

ZUTATEN FÜR 2 FLASCHEN (À CA. 250 ML)

- ♥ 1 TL Zitronensaft ♥ 450 g brauner Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker ♥ 5 TL Spekulatiusgewürz

1 500 ml Wasser mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Spekulatiusgewürz in einem Topf mischen und aufkochen. Offen ca. 10 Minuten einköcheln.

2 Heißen Sirup in vorbereitete Flaschen füllen. Flaschen gut verschließen und Sirup auskühlen lassen. Sirup vor dem Servieren kurz schütteln.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min.

HALTBARKEIT ca. 6 Monate



Ohne Kleckern

Mithilfe eines sauberen Trichters heißen Sirup in die Flaschen gießen. Der Sirup schmeckt toll als Topping auf Waffeln, Pancakes oder Eis.

Küchennotizen

Eine Frage an den Chocolatier

KEVIN KUGEL

Er liebt Schokolade und ihre Vielfalt - seine modernen Kreationen sorgen daher für manch genussvolle Verblüffung

Welche süße Überraschung hält der Weihnachtsmann in diesem Jahr für uns bereit?

Auf der einen Seite ist der traditionelle Geschmack wieder stark im Kommen. Einfache Tafeln aus Rohschokolade, in denen die Ursprünglichkeit zu schmecken ist. Doch auf der anderen Seite werden Menschen immer experimentierfreudiger und wünschen sich Neues, Überraschendes. In diesem Jahr etwa ist die asiatische Küche voll im Trend. Deshalb haben wir deren süßsaure und salzige Aromen in unseren Pralinen aufgegriffen. Ein Biss in diese Schokoladenkreationen offenbart zarte Nuancen von Sojasoße oder fermentierten Früchten. Wer zu Hause ebenfalls mit neuen Geschmackskombinationen experimentieren möchte, kann Mousse au Chocolat beim Anrichten mit ein paar Tropfen hochwertigem Olivenöl beträufeln.

Die neuesten Verführungen wie „Soja-Karamell“ und „Soja-Ananas-Gel“ finden Sie unter kevinkugel.de



Die hochwertigen Schokokunstwerke stellt der Chocolatier-Meister in seiner Chocolaterie in Sindelfingen her



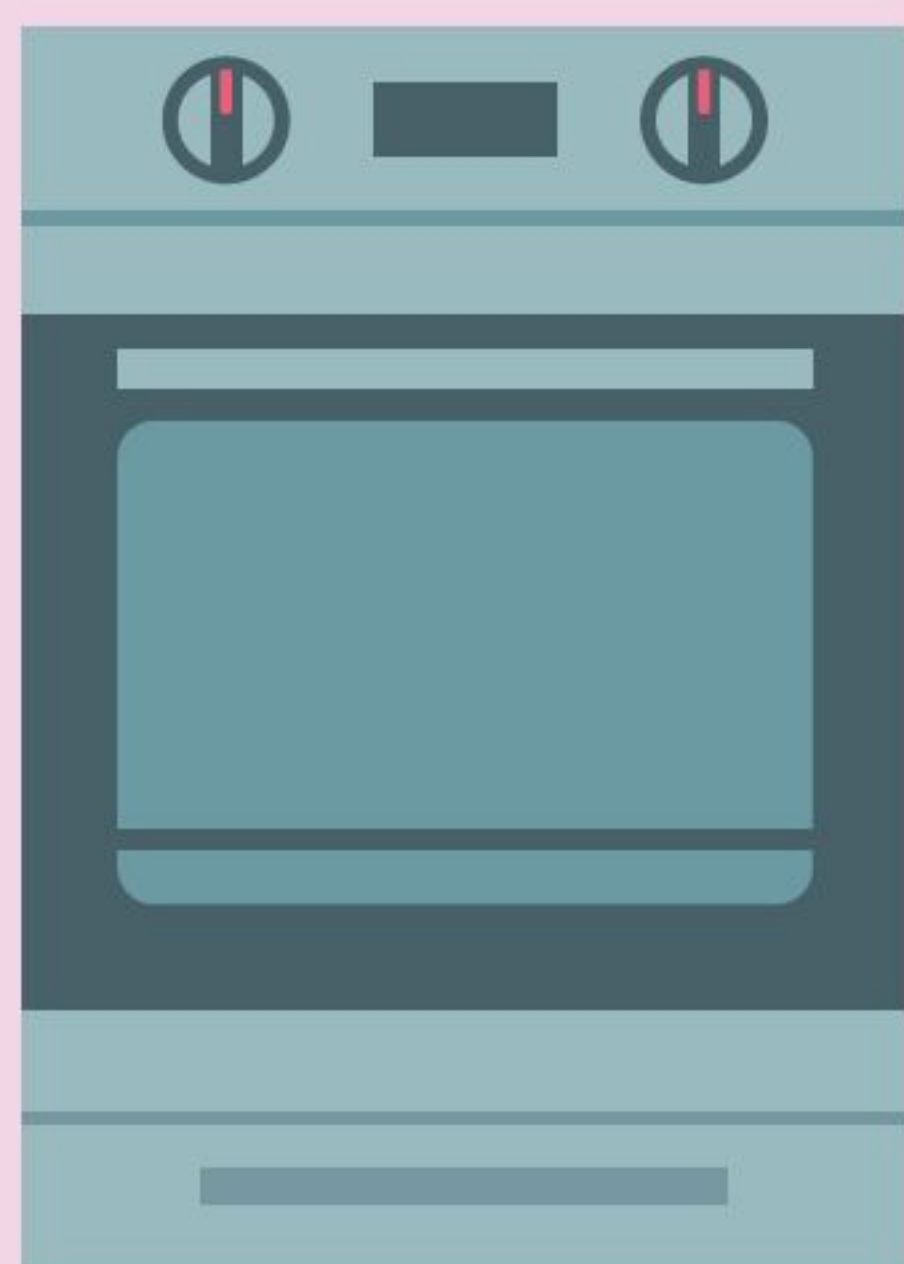
DAS FINDEN WIR JETZT SPANNEND

4 tolle Talente EINER WÄRMESCHUBLADE

Das praktische Elektro-Einbaugerät kann mit einstellbaren Temperaturen bis 80 °C mehr als nur Geschirr warm halten

1 Schoko schmelzen

Statt im Wasserbad schmilzt Schokolade auch in der Schublade schön geschmeidig



2 Niedergarmethode

Kurzgebratenes Fleisch gart hier in ein paar Stunden superzart

3 Teig gehen lassen

Hefeteig geht darin schneller auf, wird extra-locker und schön luftig

4 Dörren

Kräuter und Obst trocknen im Gerät aromaschonend

Mehr als nur ein Tellerwärmer

Schön gesagt:

„Das ist kein Speckröllchen, sondern externer Speicherplatz für mehr Bauchgefühl!“

ANDERE LÄNDER, ANDERES WEIHNACHTSFEST

Seit den Siebzigern feiert man Weihnachten in Japan bei Kentucky Fried Chicken

Cleverer Marketing-Kampagne:

Obwohl der Anteil an Christen in Japan gering ist, feiern hier dennoch viele Weihnachten. Daher startete die Fast-Food-Kette Kentucky Fried Chicken (kurz KFC) 1974 die Kampagne „Kentucky for Christmas“, mit einem speziellen Menü als Ersatz für den Truthahn aus den USA. Die Tradition, zu Weihnachten bei KFC zu essen, ist in Japan mittlerweile so beliebt, dass sogar Monate vorher ein Tisch reserviert werden muss.



87590 Tonnen

Lebkuchen, Honigkuchen und Printen wurden im Jahr 2022 in Deutschland produziert

Quelle: Statista

Auf ein Gläschen

Süffige Tipps und angesagte Trends für Ihre Hausbar

Das perfekte Glas zum Anstoßen

Ob Sekt, Champagner oder Crémant – Schaumweine sind an Silvester kaum wegzudenken. Für prickelnden Genuss spielt nicht nur die Wahl des Getränks eine Rolle, sondern auch das passende Glas. So verstärkt ein winziger Glas-knubbel am Boden von Sekt- und Champagnergläsern, der sogenannte Moussierpunkt, die Blasenbildung. Schlanke Kelche und Flöten halten die Bläschen länger, die Sekt-Aromen entfalten sich in ihnen besser.



Zum Wohl!
Crémant
von Geldermann;
0,75 l
ca. 14 €;
Supermarkt

kochen & genießen

Impressum

Bauer Food Experts KG • Redaktion: kochen & genießen
Burchardstraße 11 • 20077 Hamburg
Telefon: 040 30195168 • ISSN 0933-9698
www.kochen-und-genießen.de
E-Mail: info@kochen-und-genießen.de

Herausgeberin: Sabine Ingwersen

Redaktionsleiterin: Stefanie Reifenrath (V.i.S.d.P.), Adresse wie Redaktion
Head of Editorial: Theresa Giebau • Head of Design: Nadine Hussong

Chefin vom Dienst: Christine Matthiesen

Creative Concept Photo: Geraldine Pavone, Claudia Möller

Redaktion: Maike Doege, Doris Gibson, Manfred Mních, Friederike Möller

Gestaltung: Lena Klimek, Karina Schultz • Produktionsleitung: Stephan Schmidt

Photo Director: Andrea Girard • Producer: Melanie Schmitt

Fotografen: Christian Kuhn, Katja Münch, Nadine Wolf, Niklas Sturmhöfel, Alessandra Cremona

Foodstyling: Anne Haupt, Stefanie Kröger-Firek, Madlin Lipka, Sören Neumann,

Bonnie Sieg, Gudrun Theis, Katharina Wetjen,

Styling: Katja Danowsky, Judith Garbas, Nicole Hartmann,

Julia Jensen, Sascha Mandel, Annekatrin Schütz

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Gabriele Thal (Text, fr.)

Schlussredaktion: Lektorat

Verlagsleitung: Malte Jensen • Objektleitung: Olga Nizhegorodtseva

Verlag: kochen & genießen erscheint in der Heinrich Bauer Verlag KG,
Burchardstraße 11, 20077 Hamburg

Anzeigen: Bauer Advance KG, Burchardstraße 11, 20099 Hamburg,
Tel.: 040 30190, www.baueradvance.com

Managing Director: Tim Lammek • Director Marketing & Brand: Natalie Schwarz

Head of Magazines/Crossmedia | Marketing & Brand: Michael Linke

Verantwortlich für den Anzeigeninhalt: Viola Schwarz

Verantwortlich für die Anzeigenstruktur: Martina Ost-Heitger

Anzeigenpreisliste: Nr. 37 vom 1. Januar 2023

Koordinator Herstellung: Helge Voss • Hersteller: Rafael Schneider

Vertrieb: Bauer Vertriebs KG, Brieffach 4000, 20086 Hamburg

Nachlieferservice und Einzelheftbestellungen:

www.meine-zeitschrift.de

Kontakt: ecommerce@bauermedia.com

Druck: Bauer Print Wykroty Sp. z o.o. sp.k., Wykroty, ul. Wyzwolenia 54,
59-730 Nowogrodziec

Aboservice: Bauer Vertriebs KG, 20078 Hamburg,

Telefon: 040 32901616 (Mo.-Fr. 8-18 Uhr, Sa. 9-14 Uhr),

Fax: 040 30198182, E-Mail: kundenservice@bauermedia.com, Adressänderungen,
Bankdatenänderung, Reklamationen bequem im Internet unter www.bauer-plus.de/service;

Aboservice (Österreich, Schweiz und restliches Ausland):

Bauer Vertriebs KG, Auslandsservice, Postfach 14254, 20078 Hamburg,

Tel.: 0049 40 30198519 (Mo.-Fr. 8-18 Uhr), Fax: 0049 40 30198829,

E-Mail: auslandsservice@bauermedia.com

Copyright 2023 Heinrich Bauer Verlag KG, Hamburg. Nachdruck, auch einzelner Teile,
verboten. Alle Nebenrechte vom Verlag vorbehalten. Für unverlangt eingesandte Manuskripte,
Bilder, Bücher und Fotos wird nicht gehaftet.

Die Zeitschrift kochen & genießen wird ganz oder in Teilen in Print und digital vertrieben.

kochen & genießen darf nur mit Genehmigung des Verlages in Lesezirkeln geführt werden.

Export von kochen & genießen und der Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung
des Verlages statthaft.

kochen & genießen (USPS no 00005106) is published monthly by Bauer Media Group. Known
Office of Publication: Data Media (A division of Cover-All Computer Services Corp.), 2221 Kenmore
Avenue, Suite 106, Buffalo, NY 14207-1306. Periodicals postage is paid at Buffalo, NY 14205.
Postmaster: Send address changes to KOCHEN&GENIESSEN, Data Media, P.O. Box 155, Buffalo,
NY 14205-0155, E-Mail: service@roltek.com, Toll free: 1-877-776-5835

HOUSE of FOOD

So erreichen Sie uns

Fragen zu Ihrem Abo oder zur Heftzustellung?

Tel. 040 32901616, Mo.-Fr. von 8 bis 18 Uhr,
Sa. von 9 bis 14 Uhr

Hefte nachbestellen?

Im Internet unter meine-zeitschrift.de,
E-Mail: ecommerce@bauermedia.com

Fragen zu Rezepten, Zutaten oder Produkten?

Tel. 040 30195168,
E-Mail: info@kochen-und-genießen.de,
Mo.-Fr. von 10 bis 16 Uhr

Sie möchten uns schreiben?

Bauer Food Experts KG, Redaktion kochen&genießen,
Brieffach 35141, 20077 Hamburg
oder info@kochen-und-genießen.de

Jahres-Rezeptregister

Kostenlos herunterladen unter www.kochen-und-genießen.de

Besuchen Sie uns auf Facebook:

 /kochenundgenießen

Eisgekühlter Chai Spritz

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 400 ML)

150 g Zucker und **150 ml Wasser** aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. **1 Stück (ca. 3 cm) Ingwer** schälen und fein hacken. Ingwer, **3 Gewürznelken**, **1 Zimtstange** und **2 Kardamomkapseln** zum Zuckersirup geben und ca. 10 Minuten weiterköcheln. Abkühlen lassen. **1 Sternfrucht** waschen und in Scheiben schneiden. **4 Stiele Minze** waschen. **1 EL getrocknete Hibiskusblüten** und **1 EL Zucker** in einem Mörser fein zerstampfen, sodass der Zucker eine rötliche Farbe annimmt. Sternfrucht in den Zucker tauchen. Würzsirup durch ein Sieb gießen. Sirup, **4 EL Granatapfelkerne**, restlichen Hibiskuszucker und **Eiswürfel** in vier Gläser füllen. Mit **800 ml gekühltem Mineralwasser** auffüllen. Mit Minze und Sternfrucht verzieren. ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min. + Wartezeit

TÄUSCHEND ECHT

Sieht aus wie ein Long Island Ice Tea - doch kommt dieser würzige Mix ganz ohne Umdrehungen aus

SILVESTER-MOCKTAILS

Cocktails Spaß ohne Alkohol



Wir stoßen mit spritfreien Drinks an: auf das neue Jahr, auf die Gesundheit und den leichten Genuss!

Weihnachtlicher Kokos-Drink

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 400 ML)

4 Bio-Kumquats waschen und in dünne Scheiben schneiden. **2 Stiele Thymian** waschen und fein hacken. **1 Packung (500 ml) cremige Kokosmilch** mit **200 ml Orangensaft**, **150 ml Limettensaft** und **5–6 EL Kokossirup** mit den Schneebesen des Rührgeräts verrühren. Longdrinkgläser zur Hälfte mit **Crushed Ice** füllen. Kumquats und Thymian darin verteilen. Kokos-Drink angießen. Mit **4 EL TK-Beeren** (z.B. Rote Johannisbeeren) und **4 Zuckerstangen** verzieren. ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min.



FERNWEH, ADE

Piña colada war gestern: Die promillefreie Kombi aus Zitrusfrüchten und Kokos sorgt für exotische Silvester-Stimmung



Darf's lieber ein Weinchen sein? Der alkoholfreie Riesling vom Weingut Dr. Fischer an der Saar eignet sich ideal für den Auftakt Ihres Silvestermenüs. 0,75 l ca. 12 €; im Weinhandel



ERFRISCHEND SÜSS

Die fruchtige Martini-Variante steht dem Original in nichts nach

Virgin-Himbeer-Mocktail

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 150 ML)

12 Himbeeren auf vier Holzspießchen stecken. **2 EL Vanillesirup**, **50 g Himbeeren**, **125 ml Himbeernektar** und **4 Eiswürfel** kräftig shaken. Mocktail durch ein feines Sieb in vier gekühlte Martinigläser verteilen. Mit Himbeerspießchen verzieren. ZUBEREITUNGSZEIT ca. 5 Min.



Blutorangen-Bitter

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 300 ML)

2 Bio-Blutorangen waschen und in Spalten schneiden. **Crushed Ice**, Orangenspalten, **200 ml Blutorangensaft**, **80 ml Limettensaft** und **60 ml Bittersirup** (z.B. von Monin) in vier Gläser verteilen. Mit **300 ml gekühltem Ginger Ale** auffüllen. ZUBEREITUNGSZEIT ca. 10 Min.

BITTERSÜSSE VERSUCHUNG

Blutorange und Ginger Ale sind wie füreinander gemacht

Würziger Winterzauber

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 300 ML)

100 ml Zitronensaft, je **4 EL Pumpkin-Spice-Sirup** und **Zimtsirup** (z.B. von Monin) verrühren. **Eiswürfel** in vier Gläser verteilen. Drinkmischung zugießen. Mit **750 ml gekühltem Mineralwasser** (z.B. „Staatl. Fachingen MEDIUM“) auffüllen. Je mit **1 Zimtstange** und **Bio-Orangenscheiben** verzieren. ZUBEREITUNGSZEIT ca. 10 Min.



AROMAREICHE DEKO

Die Zimtstange verleiht beim Umrühren zusätzliche Würze

Winterwanderung
durch den Naturpark
Hohes Venn in Belgien



Bei der Familie Klein lässt sich die Vielfalt der
Printen entdecken: ob mit Schokolade oder
Nüssen, in knackiger oder weicher Konsistenz



Sehenswert: der
Hühnermarkt mit Brunnen
vorm Couven-Museum

ZU GAST IN AACHEN UND SEINEN NACHBARN

Winterlicher Streifzug durch drei Länder

Genuss und Kultur liegen
in Aachen nah beieinander:
Während des Bummels
durch die historische
Altstadt begleiten Sie im
Dezember die Aromen
von Glühwein und Printen.
Und auch im Umland gibt
es einiges zu sehen



Deutschland, Niederlande und Belgien – drei Länder, die sich während einer Reise genussvoll miteinander verbinden

Wussten Sie, dass der Teufel beim Bau des Aachener Doms mitgeholfen hat? Es heißt, dass er der Stadt finanziell unter die Arme griff, als das Geld für die Arbeiten knapp wurde. Im Gegenzug verlangte er die erste Seele, die den Dom betreten würde. Der schlaue Stadtrat jagte darum kurz vor der Eröffnung eine Wölfin in die Kathedrale. Als der Teufel bemerkte, dass er reingelegt wurde, schlug er erobert das Kirchenportal zu – und klemmte sich in der schweren Tür den Daumen ein, der dabei dort verewigt wurde...

Spaziergang durch die Altstadt

Hätte der Teufel geahnt, zu welcher schöner Stadt im Herzen der Grenzregion zwischen Deutschland, Belgien und den Niederlanden sich Aachen entwickeln würde, hätte er sein Geld sicher gern hergegeben. Heute spazieren Besucher durch die historische Altstadt, besichtigen das schmucke Rathaus aus dem 14. Jahrhundert oder schlendern über den wunderschönen Weihnachtsmarkt, wo sie sich die süß-würzigen Printen schmecken lassen – die Aachener Antwort auf Lebkuchen.

Manch einer rümpft beim Stadtbummel vielleicht kurz die Nase, wenn ein strenger „Duft“ von Schwefel durch die Luft zieht. Der geht von den Thermalquellen aus, deren über 50 Grad warmes Wasser in dem pompösen weißen Säulenbau aus zwei Trinkbrunnen plätschert. Ein echter „Öcher“ (mundartlich für Aachener) hat daher gern einen kleinen Becher dabei, um sich unterwegs ein Schlückchen davon zu genehmigen. Wird dem heißen Wasser doch eine heilende Wirkung, etwa bei >

PRINTENZAUBER

Das würzige Gebäck ist in
Aachen allgegenwärtig

Im **Printenmuseum** erfahren Sie alles über die Spezialität. Wer sie auch mal in deftiger Form kosten möchte, probiert den traditionellen Aachener Sauerbraten, z. B. im berühmten „Sauerbratenpalast“. Mehr unter printen.de



Lebkuchen nach Printen-Art

Die Aachener Spezialität enthält traditionell drei Zuckersorten. Das cremige Frischkäse-Topping zaubert einen neuen Twist aufs Gebäck

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

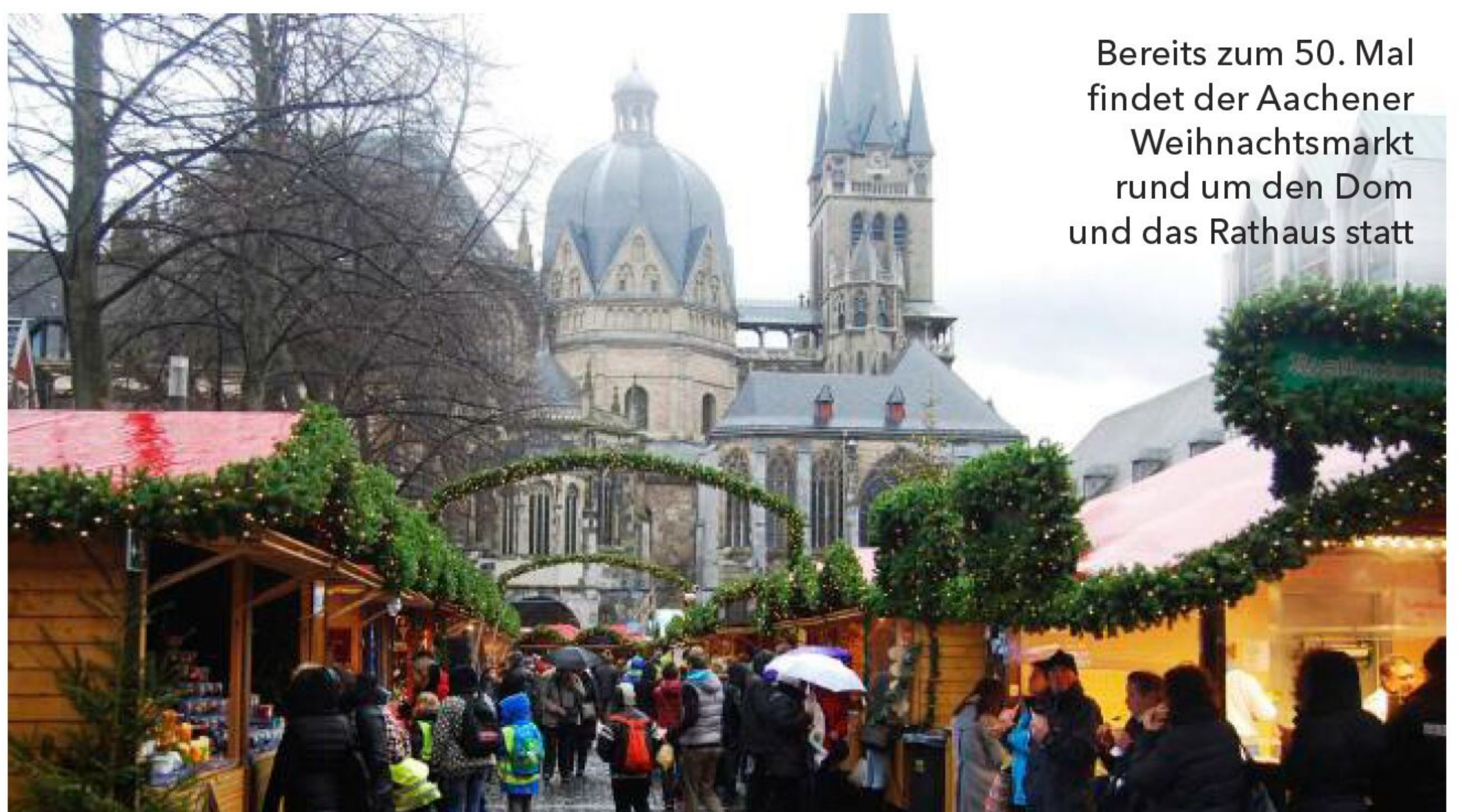
- ♥ 100 g + 50 g weiche Butter
- ♥ 150 g Zucker ♥ 50 g brauner Zucker
- ♥ ½ TL Vanilleextrakt
- ♥ 125 g dunkler Zuckerrübensirup
- ♥ 1 Ei (Gr. M) ♥ 300 g Mehl
- ♥ 2 TL Backpulver ♥ 1 TL Zimt
- ♥ ½ TL gemahlener Ingwer
- ♥ ¼ TL Muskat + etwas zum Bestreuen
- ♥ ¼ TL gemahlene Nelken
- ♥ 300 g Puderzucker
- ♥ 250 g Doppelrahmfrischkäse
- ♥ Backpapier

1 FÜR DEN TEIG 100 g Butter, Zucker, braunen Zucker, Vanilleextrakt und Rübensirup mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig aufschlagen. Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürze mischen. Mehlmischung unter

die Buttermasse rühren. Einen Backrahmen (20x30 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen, Teig hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/ Umluft: 160°C) ca. 15 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen.

2 FÜR DIE CREME 50 g Butter, Puderzucker und Frischkäse mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig aufschlagen. Creme locker auf dem Kuchen verstreichen und ca. 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Frischkäsecreme mit etwas Muskat bestreuen und Lebkuchen in Stücke schneiden.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min. +
Wartezeit ca. 6 Std.
STÜCK ca. 230 kcal
E 3 g · F 9 g · KH 32 g



Bereits zum 50. Mal
findet der Aachener
Weihnachtsmarkt
rund um den Dom
und das Rathaus statt

Die Maas – Lebensader
und Namensgeber
der Stadt Maastricht



Fortsetzung von Seite 47

Rheuma und Hautleiden, nachgesagt. Statt es zu trinken, kann man auch in dem Wasser baden: Die Carolus Thermen sind der perfekte Ort, um nach einem kalten Wintertag zu entspannen (Tagesticket ab 18 €).

Ein Blick in die Nachbarländer

So schön die Kaiserstadt ist, man sollte auch ihr Umland erkunden. Dies geht am besten vom Dreiländereck aus. Gelegen auf dem mit 323 Metern höchsten „Berg“ der Niederlande, lässt sich von hier wunderbar der nächste Ausflug ausspähen. Nur eine knappe Autostunde in niederländischer Richtung liegt etwa das Städtchen Maastricht mit seiner hübschen Flusspromenade und einem Zentrum voller kleiner Geschäfte und Boutiquen.

Winterwunderland Belgien

In belgischer Richtung kommen vor allem Naturliebhaber auf ihre Kosten. Fällt der erste Schnee des Jahres, verwandelt sich der Naturpark Hohes Venn in eine zauberhafte Kulisse, die zu Spaziergängen sowie zum Langlaufen einlädt. Und da frische Luft bekanntermaßen hungrig macht, sorgt eine Portion belgische Fritten für den krönenden Abschluss des Wandertags. Die frittierten Sonnenstrahlen schmecken so sündhaft lecker, als hätte auch hier der Teufel seine Finger im Spiel...



Das belgische Hochmoor Hohes Venn liegt auf knapp 700 Höhenmetern – ein Traum für Wintersportler



Hätten Sie es gewusst?

In Belgien werden die Pommes
in Rinderfett ausgebacken –
bei uns sind sie vegetarisch

Belgische Fritten rot-weiß

Zweifaches Frittieren ist das Geheimnis dieses Klassikers. Im ersten Fettbad garen die Pommes, im zweiten werden sie dann richtig kross

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 3 Zwiebeln ♥ 2 Knoblauchzehen
- ♥ 1 EL + 125 ml + 2 l Öl
- ♥ 30 g brauner Zucker
- ♥ 1 EL Tomatenmark
- ♥ 300 ml passierte Tomaten
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ Edelsüßpaprika
- ♥ 1 frisches Eigelb (Gr. M)
- ♥ 1 ½ TL Senf
- ♥ 1,2 kg festkochende große Kartoffeln

1 FÜR DEN KETCHUP 1 Zwiebel schälen, fein würfeln. Knoblauch schälen, hacken. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Zucker bestreuen, leicht karamellisieren. Tomatenmark unterrühren. Alles mit Tomaten ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Edelsüßpaprika würzen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Dabei mehrmals umrühren. Vom Herd nehmen, auskühlen lassen.

2 FÜR DIE MAYONNAISE Eigelb und Senf in einen hohen Rührbecher geben. 125 ml Öl in einem sehr feinen Strahl einlaufen lassen, dabei einen Pürierstab auf den Boden des Rührbeckers geben

und sehr langsam hochziehen. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

3 FÜR DIE POMMES Kartoffeln schälen, waschen und in Stifte schneiden. Gut trocken tupfen. 2 l Öl in einem großen weiten Topf auf ca. 140°C erhitzen. Kartoffeln darin in ca. 5 Portionen jeweils 3 Minuten vorfrittieren. Pommes mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

4 Frittieröl auf ca. 170°C erhitzen. Pommes erneut in 5 Portionen darin jeweils ca. 5 Minuten knusprig frittieren. Herausheben, mit Salz und Edelsüßpaprika würzen und warm stellen.

5 2 Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Pommes mit etwas Mayonnaise, Ketchup und Zwiebeln anrichten. Restliche Mayonnaise, Ketchup und Zwiebeln zu den Pommes reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¼ Std. +
Wartezeit ca. 1 Std.

PORTION ca. 490 kcal
E 6 g · F 30 g · KH 45 g

So nehmen Sie teil ...



Per Website:
Die Lösung für das Gewinnspiel sowie Ihre Anschrift und E-Mail-Adresse tragen Sie bitte online ein in unser

Gewinnspiel-Formular unter:

www.wunderweib.de/gewinn-coupons

Per Post: Bitte füllen Sie den Glückscoupon aus (ggf. kopieren) und kleben Sie ihn auf eine ausreichend frankierte Postkarte. Geben Sie Namen, Anschrift und ggf. E-Mail-Adresse an. Senden Sie die Postkarte an:
kochen & genießen, 20650 Hamburg

Per Telefon: Nennen Sie das Lösungs-/Kennwort dem Glückstelefon:
0800 5887965 (kostenlos aus dem dt. Fest- und Mobilfunknetz, Mo.-Fr. 9-19 Uhr)

Teilnahmebedingungen

Die Gewinnspielverlosungen sind eine übergreifende Gewinnaktion der Bauer Media Group. Veranstalter dieses Gewinnspiels ist die **Bauer Food Experts KG**. Berechtig zur einmaligen und persönlichen Teilnahme sind Personen über 18 Jahre mit einem Wohnsitz in Deutschland, mit Ausnahme der Mitarbeiter der Unternehmen der Bauer Media Group, einschließlich ihrer jeweiligen Angehörigen, sowie alle Mitarbeiter der Drittunternehmen, die in das Gewinnspiel involviert sind. Die Teilnahme über Gewinnspielagenturen ist nicht möglich. Unter allen fristgerecht eingehenden Einsendungen entscheidet das Los. Der/Die Gewinner/-in wird vom Veranstalter **per Post** benachrichtigt. Der/Die Gewinner/-in muss die Annahme des Gewinns innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Gewinnbenachrichtigung gegenüber dem Veranstalter bestätigen, andernfalls erlischt der Gewinnanspruch, und der Gewinn wird neu vergeben. Unabhängig davon verjährt der Gewinnanspruch nach Ablauf eines Jahres nach Erhalt der Gewinnbenachrichtigung. Der Gewinn gilt mit Nachweis der ordnungsgemäßen Absendung als erbracht. Eine Gewinnabtretung, eine Barauszahlung oder der Tausch des Gewinns ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Datenschutz: Die **Bauer Food Experts KG** verarbeitet Ihre personenbezogenen Daten zur Durchführung des Gewinnspiels. Weitere Informationen zum Datenschutz unter datenschutz-gewinnspiel.de

Teilnahmeschluss ist der 26. Dezember 2023.

Die Auflösung des Rätsels finden Sie im nächsten Heft.

Auflösung aus Heft 11/2023

Lösungswort:
Sauerteig



Die Gewinner wurden schriftlich benachrichtigt.

Raclette-Spaß

Wer gern Freunde zum Raclette einlädt und nicht weiß, wie viele Personen kommen werden, für den ist das **Raclette „Twinboard“** von **STÖCKLI** genau das Richtige. Das Basisgerät lässt sich um bis zu vier weitere Geräte erweitern, sodass maximal zehn Personen den schmelzenden Käse oder eine Grillade genießen können. Möglich macht es eine ausgeklügelte Technik, die einem auch die Wahl bei der Anordnung der Geräte lässt. Wir verlosen 5 Basisgeräte.

stockli.shop



5x
zu gewinnen!

STÖCKLI

Wert ca.
1000€

Satz- zeichen	Vorrich- tung an Spreng- körpern	Nadel- loch	USA, personi- fiziert (2 Wörter)	seine Lage ver- ändern (sich ...)	Jahr- markts- attrak- tion	getrockn. Kokos- nuss- mark	Pariser Flug- hafen	franzö- sisch: Insel	veraltet: Burg, Festung
besondere Form des Sauer- stoffs			Kutscher- sitz			3	Gebirge in Ma- rokko		7
stechen- des Insekt	2				Ort der Ver- dammnis				
Teig- zutat			gefüllte Teigrolle (engl.)				englisch: ja		
Brief- beginn					Internet- adresse (engl. Abk.)			Teil des Stuhls	nicht jene
latei- nisch: Dichter	musika- lisches Bühnen- werk	Produkt aus Soja- bohnen	Haus, Bauwerk				5		
			Wider- hall		Fluss durch Florenz	britischer Popstar (Sir ... John)		ver- wegen	Schutz- heiliger Englands
Spazier- pfad			10						
Sitte, Usus	Beetbe- stellung mit Keimgut	diagonal gespiel- ter Ball b. Tennis		Version eines PC-Pro- gramms					
	9			Teil des Messers	stache- lige Pflanze	griech. Vor- silbe: Erd...			
Christus- mono- gramm	Signal- instru- ment	Kunst- stil des 18. Jahr- hunderts			8	Aus- dehnung nach oben		geringe Ent- fernung	
		Südafri- kaner	Wirkstoff im Tee	Nachtrag					
mobiler Daten- speicher					1	die Stadion- welle: La ...			großer Fluss in Ägypten
durch- zeichnen				Laden-, Schank- tisch					
			Schnee- hütte der Inuit			Ausruf der Schaden- freude		4	
engl.: Jahr	Teil der Scheune		6	Stempel					

Glückscoupon

kochen & genießen Heft Nr. 12/2023

Lösungswort
des Kreuzworträtsels:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

☐ „Ja, ich bin damit einverstanden, dass der Bauer Verlag mich bis auf Widerruf per Telefon oder E-Mail über interessante Angebote zu Medienprodukten informiert. Mit meiner vorstehenden Einverständniserklärung verpflichte ich die Bauer Media Group auf die Einhaltung der Grenzen dieser Zustimmung und auf den Datenschutz.“ Diese Einwilligung hat keinen Einfluss auf Ihre Gewinnchance.

Name Adresse

Telefon-Nr. E-Mail

Das süße Leben

Zum Abschluss eines guten Essens gönnen wir uns diese himmlischen Gaumenfreuden. Denn für einen Nachtisch ist immer Platz!

Crème Caramel mit salziger Butter

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 400 ml Milch ♥ 120 g + 30 g Zucker
- ♥ 30 g gesalzene Butter ♥ 4 Eigelb (Gr. M)

1 Milch unter Rühren aufkochen. 120 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Vom Herd nehmen und Butter in Stückchen unterrühren. Heiße Milch im dünnen Strahl zugießen und rühren, bis alles aufgelöst ist.

2 Eigelb und 30 g Zucker ca. 2 Minuten verquirlen. Karamellmilch unter Rühren nach und nach zugießen. Creme in vier ofenfeste Förmchen (à ca. 150 ml Inhalt) verteilen.

3 Förmchen in eine Auflaufform stellen und heißes Wasser angießen, sodass die Förmchen zur Hälfte im Wasser stehen. Crème Caramel im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 30 Minuten stocken lassen. Crème Caramel herausnehmen, abkühlen lassen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 50 Min. + Wartezeit mind. 3 Std.
PORTION ca. 360 kcal · E 7 g · F 17 g · KH 42 g

Grießbrei „Kindheitstraum“

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 200 g Schlagsahne ♥ 1 l Milch ♥ 75 g + 5 EL Zucker ♥ 100 g Weichweizengrieß
- ♥ abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone ♥ 1 Glas (720 ml) Kirschen
- ♥ 1 Zimtstange ♥ 1 EL Speisestärke ♥ 1 frisches Eigelb (Gr. M) ♥ 1 TL Zimt

1 2 EL Sahne abnehmen und beiseitestellen. Milch, Rest Sahne und 75 g Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen. Grieß unter Rühren einrieseln lassen. Zitronenschale zufügen. Nochmals aufkochen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten quellen lassen.

2 Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft, 3 EL Zucker und Zimtstange in einem Topf aufkochen. Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren und in den Saft geben. Unter Rühren aufkochen,

Kirschen zugeben und ca. 2 Minuten köcheln. Zimtstange entfernen.

3 Grieß vom Herd nehmen. Eigelb mit 2 EL Sahne verquirlen und unterrühren. 2 EL Zucker mit Zimt mischen. Grieß und Kirschen mit Zimt-Zucker anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.
PORTION ca. 510 kcal
E 9 g · F 18 g · KH 74 g



Restwärme nutzen
Herdplatte schon vor Ende der Quellzeit ausschalten.



Klassisch

Für rote Liebesäpfel
Zuckerkaramell mit roter
Speisefarbe einfärben

Weihnachtsmarkt-Äpfel

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

- ♥ 10 ungewachste Äpfel (z. B. Boskop)
- ♥ 550 g + 2 EL Zucker
- ♥ 1 TL Zitronensaft
- ♥ 500 g weiße Kuvertüre ♥ 1 TL Zimt
- ♥ 10 Holzeisstiele ♥ Backpapier

1 Äpfel waschen, in jeden Apfel einen Stiel stecken. 550 g Zucker, 5 EL Wasser und Zitronensaft aufkochen. Bei schwacher Hitze unter Rühren goldgelb karamellisieren. Vom Herd nehmen. Äpfel mit dem Karamell überziehen. Abtropfen und auf Backpapier auskühlen lassen. Ca. 15 Minuten kalt stellen.

2 Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Äpfel in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und ca. 15 Minuten antrocknen lassen. Zimt und 2 EL Zucker mischen, Äpfel damit bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min. +
Wartezeit ca. 45 Min.
STÜCK ca. 520 kcal
E 5 g · **F** 15 g · **KH** 90 g



Schokokuss-Trifle

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (CA. 250 ML INHALT)

- ♥ 8 Schokoküsse ♥ 1 Packung gefüllte Kakaokekse (176 g; z. B. „Oreos“)
- ♥ 250 g Magerquark ♥ 200 g Schlagsahne
- ♥ 1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen

1 Schokoküsse von den Waffeln ablösen. 4 Waffeln beiseitelegen, übrige Waffeln und Kekse zerbröseln. Quark und Schokoküsse verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Mandarinen abtropfen lassen.

2 Keksmix, Creme und Mandarinen in vier Gläser schichten und mit ganzen Waffeln verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min.
GLAS ca. 410 kcal
E 11 g · **F** 21 g · **KH** 42 g



3 TIPPS FÜR DAS Backen mit Butter



VON TINA UND
STEFAN BUMANN

Der Duft von Gebäck gehört in der Adventszeit einfach dazu. Die Food-Experten der Molkerei Weihenstephan verraten, wie Mürbeteigplätzchen gelingen

Zutaten richtig temperieren

Grundsätzlich sollten die Zutaten Zimmertemperatur haben – mit Ausnahme der Butter! Die nehmen wir direkt aus dem Kühlschrank und würfeln sie möglichst klein. So muss der Teig nicht zu lange geknetet werden und erhält die gewünschte Konsistenz. Der fertige Teig kommt für gut 30 Minuten in den Kühlschrank, am besten eingewickelt in Klarsichtfolie. Danach lässt er sich gut ausrollen und die Plätzchen zerlaufen nicht beim Backen.

Mürbeteig braucht Butter

Mürbeteig darf nie klebrig sein. Unsere Grundregel: 2 Teile Mehl, 1 Teil Butter, 1 Teil Ei und $\frac{3}{4}$ Teile Zucker. Mit einer qualitativ hochwertigen Butter aus frischem Rahm werden die Plätzchen zartmürbe und zugleich kräftig im Geschmack. Das Milchfett der Butter wirkt als Geschmacksträger und hebt die Aromen der anderen Lebensmittel hervor. Wir verwenden am liebsten die Butter von Weihenstephan.

Butter fürs glänzende Finish

Die Plätzchen sind fertig gebacken und abgekühlt, nun darf dekoriert werden! Zuckerglasuren bekommen einen schönen Glanz, wenn wir ein wenig Milch dazugeben. Auch Schokoladenglasuren machen wir am liebsten selbst: Dafür Kuvertüre und etwas Butter mischen, im Wasserbad erwärmen und die Plätzchen zur Hälfte in die Schokolade tunken.



MEHR INFOS UNTER
www.molkerei-weihenstephan.de

Küchen- Manufaktur

HAUSGEMACHT. BESONDERS. GUT.

Mit etwas Fingerspitzengefühl und unseren Tipps
gelingt auch Ihnen die hohe Kunst der Macarons

Schatztruhe

In Seidenpapier in einer
hübschen Schachtel
verpackt sind Macarons
ein tolles Mitbringsel.
Am besten ganz frisch
vernaschen!

Hauchzarte Festtags-Macarons

Außen knusprig, innen cremig gefüllt: Diese himmlischen Mandel-Baisers mit weißem Schoki-Herz versüßen Ihnen und Ihren Lieben die Weihnachtszeit

ZUTATEN FÜR CA. 24 STÜCK

- ♥ 250 g Schlagsahne
- ♥ 125 g weiße Kuvertüre
- ♥ 100 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- ♥ 120 g + 30 g Puderzucker
- ♥ 1 Msp. Backpulver
- ♥ 60 g Eiweiß (ca. 2 Eiweiß, Gr. M) ♥ Salz
- ♥ je 1 Msp. grüne und rote Speisefarbe (z. B. Wilton-Paste „Moss Green“ und „Rojo Intenso“; keine flüssige Farbe nehmen) ♥ Backpapier

1 FÜR DIE SCHOKOCREME Sahne im Topf erhitzen. Kuvertüre hacken und darin schmelzen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

2 FÜR DIE MACARONS Mandeln, 120 g Puderzucker und Backpulver im

Universalzerkleinerer portionsweise sehr fein mahlen. Mandelmasse durch ein feines Sieb sieben (s. Abb. A). 30 g Puderzucker ebenfalls fein sieben.

3 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 30 g gesiebten Puderzucker zugeben und ca. 3 Minuten zu einem glänzenden Eischnee weiterschlagen (s. Abb. B). Mandelmischung mit einem Spatel vorsichtig und gleichmäßig unter den Eischnee heben.

4 Masse dritteln. $\frac{1}{3}$ weiß belassen, $\frac{1}{3}$ der Masse grün und $\frac{1}{3}$ rot färben. Auf Backpapier Kreise zeichnen (à ca. 3 cm Ø), z.B. mithilfe einer Lochtülle (s. Abb. C). Backpapier umdrehen und auf Bleche legen. Massen

einzelnen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 11 mm Ø) füllen, Spritzbeutel bei jedem Farbwechsel säubern. Kreise mit Macaronmasse füllen (s. Abb. D). Je Farbe ca. 16 Tupfen spritzen. Hochstehende Spitzen mit einem angefeuchteten Finger flach drücken. Bleche mehrfach auf die Arbeitsfläche klopfen oder von unten leicht gegen das Blech klopfen, sodass eventuelle Luftbläschen entfernt werden. Macarons bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde trocknen lassen.

5 Die Macarons blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 140°C/Umluft 120°C) 15-17 Minuten trocknen lassen. Dann auf den Blechen auskühlen lassen.



Fein veredelt!

Macarons mit etwas gesiebttem Goldpulver oder buntem Zucker bestäuben

6 Schokoladenmasse kurz mit den Schneebesen des Rührgeräts aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle (11 mm Ø) füllen. Creme auf die Hälfte der Macarons spritzen und mit den übrigen Macarons zusammensetzen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 Std.
+ **Wartezeit** ca. 1 Std.
STÜCK ca. 120 kcal
E 2 g · F 8 g · KH 10 g



Die Kniffe unserer Backexpertin

Wieso siebst du den Puderzucker und wiegst sogar das Eiweiß ab?

Je feiner die trockenen Zutaten gesiebt sind, desto luftiger und zarter wird das Ergebnis. Die Mengenverhältnisse müssen exakt stimmen, damit die Macarons schön aufgehen und die Form behalten.

Und warum lässt du die Macarons vor dem Backen noch trocknen?

So wird die Oberfläche glatt und trocknet etwas an. Sie sollte beim Antippen nicht mehr am Finger kleben! Nur so bekommen Macarons beim Backen den rauen Rand unten, das „Füßchen“.

Foodstylistin
Anne Haupt
füllt ihre
Macarons
kurz vorm
Servieren



Worauf achtest du beim Backen?

Jeder Ofen heizt anders und sollte ausreichend vorgeheizt werden. Ich kontrolliere die Temperatur mit einem Ofenthermometer.

Wann sind die Macarons fertig?

Wenn sie an der Oberfläche knusprig sind und sich gut vom Backpapier lösen. Dabei bitte aufpassen: Im Inneren sind sie nach dem Backen noch weich.

Wie bewahrst du sie sicher auf?

Ungefüllt kühl und luftdicht. Mit Füllung halten sie sich maximal drei Tage.

Im nächsten Heft: Rotkohl fermentieren

„Abends beginnt meine Zeit“



Mona Schneider (38) lebt mit ihrem Mann und vier Kindern im kleinen Ort Rechenberg in der Gemeinde Stimpfach. Auf dem Milchviehbetrieb ihres Mannes wird der Beamtin in Elternzeit nicht langweilig – besonders in ihrem kleinen Hofladen kann sich die junge Mutter mit selbst gemachten Produkten verwirklichen

Den hofeigenen Shop finden Sie unter herzhandheimat.de/shop/

Als vierfache Mutter und Betreiberin eines Hofladens hat Mona Schneider gut zu tun. Am Abend frönt sie ihrem Hobby: Kochmagazine lesen

Haben Sie schon immer gern gebacken?

Die Leidenschaft fürs Kochen und Backen habe ich von meiner Mutter. Während des Studiums ist die allerdings eingeschlafen – für sich allein kocht und backt man eben nicht. Damals hätte ich nie gedacht, dass ich meine Freude daran wiederentdecke und sogar eigene Produkte im Milchhäusle und Onlineshop verkaufe.

Was ist denn das Milchhäusle?

Unser eigener Hofladen, den ich betreue. Mein Mann hat einen Milchviehbetrieb mit 160 Kühen und eigener Jungviehaufzucht. Der Großteil der Milch wird in einer Molkerei zu Käse verarbeitet. Diesen und weitere selbst hergestellte Produkte wie Marmeladen



und Gewürzöle verkaufe ich im Häusle mit Selbstbedienung. Vom Hofleben berichte ich auch auf Instagram unter [@herz_hand_heimat](https://www.instagram.com/herz_hand_heimat).

Wie toll! Mit selbst gemachtem Käse lässt sich sicher gut kochen?

Und ob! Wenn andere abends Bücher lesen, schmökere ich in Kochzeitschriften. Ich habe noch Ausgaben von vor zehn Jahren. Diese wälze ich dann und gebe den Rezepten meine eigene Note, indem ich unsere Produkte von daheim einarbeite.

„Wenn andere Bücher lesen, lese ich Kochzeitschriften.“

Ist auch das Rezept für die Bratapfeltorte ein Schatz aus alten Magazinen?

Genau. Ich liebe Nussböden und habe vor der Tür einen großen Apfelbaum. Manchmal backe ich die Torte auch mit eingefrorenen Sommerfrüchten. Dann überlege ich, welches Topping auf die Sahne passt. Ich habe durch die Familie oft die Gelegenheit, Neues auszuprobieren: Auf dem Hof sind reichlich Verkoster. Wenn es gut schmeckt, zeige ich es auf Instagram. Und wenn's mal nichts wird, geht es bei der großen Familie trotzdem weg!

DAS MILCHHÄUSLE Hier bietet Mona Schneider Produkte aus dem eigenen Milchbetrieb direkt zum Mitnehmen an

50€
für Ihr
Rezept

Welchen Kuchen verschenken Sie gern?

Wir suchen Ihr liebstes Backrezept! Schicken Sie es uns einfach per E-Mail oder per Post (Adressen s. Seite 43). Legen Sie Ihrem Rezept bitte auch Ihre Telefonnummer/E-Mail-Adresse und ein Foto von sich bei. Eine Veröffentlichung im Heft honorieren wir mit 50 €. (Die Leseraktion wird ganz oder in Teilen in Print und online veröffentlicht.)

Ein Kuchen - so saftig, dass es
fast schon ein Dessert sein könnte.
Viel Freude beim Nachbacken wünscht
Mona

Bratapfeltorte

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

- ♥ 150 g weiche + 1 EL Butter
- ♥ 125 g + 2 EL Zucker ♥ 3 Eier (Gr. M)
- ♥ 50 g Mehl ♥ 2 TL Backpulver
- ♥ 60 g gemahlene Haselnüsse
- ♥ 60 g gemahlene Mandeln
- ♥ 1 TL Zimt ♥ 800 g Äpfel ♥ Saft von 1 Zitrone
- ♥ 100 g brauner Zucker
- ♥ 2 EL Bratapfelgewürz (z. B. von Just Spices)
- ♥ 5 EL + 350 ml Apfelsaft
- ♥ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ♥ 400 g Schlagsahne
- ♥ 2 Päckchen Vanillezucker
- ♥ ca. 1 EL Kakao ♥ Fett für die Form

1 FÜR DEN TEIG 150 g weiche Butter und 125 g Zucker cremig rühren, Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mit Nüssen, Mandeln und Zimt kurz unterrühren. Teig in einer gefetteten Springform (28 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

2 FÜR DAS KOMPOTT Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Äpfel und Zitronensaft mischen. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Äpfel darin 3–4 Minuten andünsten. Braunen Zucker darüberstreuen und karamellisieren. Äpfel mit Bratapfelgewürz würzen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

3 5 EL Apfelsaft, 2 EL Zucker und Puddingpulver glatt rühren. 350 ml Apfelsaft aufkochen. Pudding einrühren und ca. 1 Minute köcheln. Vom Herd nehmen und Bratäpfel unterheben.

4 Boden aus der Form lösen. Einen Tortenring darumlegen. Apfelkompott auf den Boden geben und glatt verstreichen. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

5 ZUM VERZIEREN Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Auf dem Kompott verteilen und mit Kakao bestäuben. Torte aus der Form lösen und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std. +

Wartezeit ca. 1 ½ Std.

STÜCK ca. 350 kcal

E 4 g · **F** 23 g · **KH** 32 g

Freuen Sie sich im nächsten Heft auf lockere leichte Granatapfel-Himbeer-Schnitten

1



2



FIXER NACHSCHUB
FÜR DEN
BUNTEN TELLER

4-mal lecker

DIESMAL:
*schnelle
Plätzchen*



Alte Liebe

Schließen die Deckel von den
liebsten Keksdosen nicht mehr gut,
ein Backpapier beim Schließen
dazwischenklemmen. So halten die
Kekse sich einwandfrei

3



4

1 Goldgelbe Safran-Bäumchen

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK

- ♥ 100 g weiche Butter ♥ 50 g + 80 g Puderzucker ♥ 1 Ei (Gr. M)
- ♥ 1 EL Milch ♥ 1 Päckchen Vanillezucker ♥ 1 Prise Safran ♥ Salz
- ♥ 150 g Mehl ♥ 2 EL Zitronensaft
- ♥ grüner Dekorzucker und goldene Zuckerperlen zum Verzieren
- ♥ Backpapier

1 FÜR DEN TEIG Butter und 50 g Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Ei, Milch, Vanillezucker, je 1 Prise Safran und Salz unterrühren. Mehl unterkneten.

2 Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) füllen und in 4–5 cm langen Tannenbaum-Formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 10 Minuten backen. Kekse herausnehmen und auskühlen lassen.

3 FÜR DEN GUSS Zitronensaft und 80 g Puderzucker glatt rühren. Bäume damit bestreichen. Mit grünem Dekorzucker und Zuckerperlen verzieren. Guss trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min. +

BACKZEIT ca. 10 Min. + Wartezeit

PRO STÜCK ca. 90 kcal · E 1 g · F 5 g · KH 12 g

2 Knusprige Karamell-Cookies

ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK

- ♥ ca. 75 g weiche Karamellbonbons (z. B. „Sahne Muh-Muhs“)
- ♥ 125 g weiche Butter ♥ 100 g Zucker
- ♥ 75 g brauner Zucker ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ Salz ♥ 2 Eier (Gr. M) ♥ 250 g Mehl ♥ 50 g zarte Haferflocken
- ♥ 1 Msp. Backpulver ♥ 50 g Zartbitterschokolade ♥ Backpapier

1 Bonbons grob hacken. Butter, Zucker, braunen Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Zum Schluss Bonbons unterheben.

2 Mithilfe von 2 Teelöffeln ca. 30 Teighäufchen (ca. 6 cm Ø) auf 1–2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 15 Minuten backen. Kekse herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Schokolade in Stücke teilen und im heißen Wasserbad schmelzen. Schokolade in dünnen Streifen über die Cookies verteilen und trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min. +

BACKZEIT ca. 15 Min. + Wartezeit

PRO STÜCK ca. 110 kcal · E 2 g · F 5 g · KH 16 g

3 Fruchtige Kokos-Makronen

ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK

- ♥ 50 g Butter ♥ 50 g getrocknete Mango ♥ 25 g getrocknete Kirschen
- ♥ 2 Eiweiß (Gr. M) ♥ 75 g Zucker ♥ 75 g flüssiger Honig
- ♥ 200 g Kokosraspel ♥ Backpapier

1 Butter schmelzen, abkühlen lassen. Früchte fein hacken. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Honig nach und nach zufügen. Ca. 5 Minuten weiterschlagen. Kokosraspel und Butter unterkneten. Zum Schluss die Früchte unterheben.

2 Mithilfe von 2 Teelöffeln ca. 30 Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min. + **BACKZEIT** ca. 12 Min.

PRO STÜCK ca. 80 kcal · E 1 g · F 6 g · KH 7 g



Runde Sache

Für möglichst gleich große Makronen die Kokosmasse auf Oblaten aufs Blech geben und wie im Rezept angegeben backen.

4 Eingeschneite Gewürz-Schneeflocken

ZUTATEN FÜR CA. 30 STÜCK

- ♥ 125 g weiche Butter ♥ 50 g flüssiger Honig ♥ 1 Ei (Gr. M)
- ♥ 75 g Mehl ♥ 75 g Speisestärke ♥ Mark von 1 Vanilleschote
- ♥ abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange
- ♥ ½ TL gemahlene Gewürznelke ♥ ½ TL Muskat
- ♥ 2 Msp. Hirschhornsalz ♥ 1–2 EL Puderzucker zum Bestäuben
- ♥ Mehl für die Gabel ♥ Backpapier

1 Butter und Honig cremig rühren. Ei unterrühren. Mehl, Stärke, Vanillemark, Orangenschale, Nelke, Muskat und Hirschhornsalz mischen und kurz unterrühren. Zum Schluss 1–2 EL eiskaltes Wasser zufügen und glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Aus dem Teig ca. 30 Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einer leicht bemehlten Gabel etwas flach drücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 12 Minuten backen. Plätzchen herausnehmen und auskühlen lassen. Gewürzplätzchen mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min. +

BACKZEIT ca. 12 Min. + Wartezeit

PRO STÜCK ca. 60 kcal · E 1 g · F 4 g · KH 6 g

Vom Wunder der weissen Weihnacht

Schnee ist ein glitzernder Weichzeichner, der alles in magische Stille taucht. Falls er auf sich warten lässt, locken wir ihn mit diesen Backwerken auf die Kaffeetafel



Winterdorf

Stimmungsvolle
Ergänzung: niedliche
Teelichthäuser.
Z. B. von Depot;
4-teiliges Set ca. 54 €

Luftige Himbeertorte

„Schneeballschlacht vor den Toren der Stadt“

Sahnecreme und fruchtige Himbeeren: Bei diesem Prachtstück ist jeder Bissen ein Volltreffer!



ZUTATEN FÜR 14-16 STÜCKE

- ♥ 6 Eier (Gr. M) ♥ Salz ♥ 75 g + 75 g Zucker
- ♥ 4 EL Amaretto ♥ 4 Tropfen Bittermandelaroma
- ♥ 75 g + 75 g Mehl ♥ 25 g + 25 g + 30 g Speisestärke ♥ 2 TL Backpulver
- ♥ 400 g TK-Himbeeren
- ♥ 250 ml + 5 EL roter Traubensaft
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker ♥ 6 Blatt Gelatine
- ♥ 750 g Schlagsahne ♥ 750 g Mascarpone
- ♥ 375 g Magerquark ♥ 100 g Puderzucker
- ♥ Puderzucker zum Bestäuben ♥ Backpapier

1 FÜR DIE BÖDEN 3 Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. 75 g Zucker dabei einrieseln lassen und ca. 2 Minuten weiterschlagen. Eigelb einzeln unterziehen. 2 EL Likör und 2 Tropfen Aroma unterziehen. 75 g Mehl, 25 g Stärke und 1 TL Backpulver mischen, daraufsieben und unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 20 Minuten backen. Ca. 10 Minuten abkühlen, aus der Form lösen und auskühlen lassen. Aus gleichen Zutaten einen 2. Boden backen.

2 FÜR DAS KOMPOTT Himbeeren auftauen lassen. 250 ml Traubensaft und Vanillezucker aufkochen. 5 EL Traubensaft und 30 g Stärke glatt rühren, in den Saft rühren und ca. 1 Minute köcheln. Himbeeren zufügen. Kompott auskühlen lassen.

3 FÜR DIE CREME Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark

und Puderzucker verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Mit 3 EL der Creme verrühren, dann in die gesamte Creme rühren. Sahne unterheben. $\frac{1}{3}$ der Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

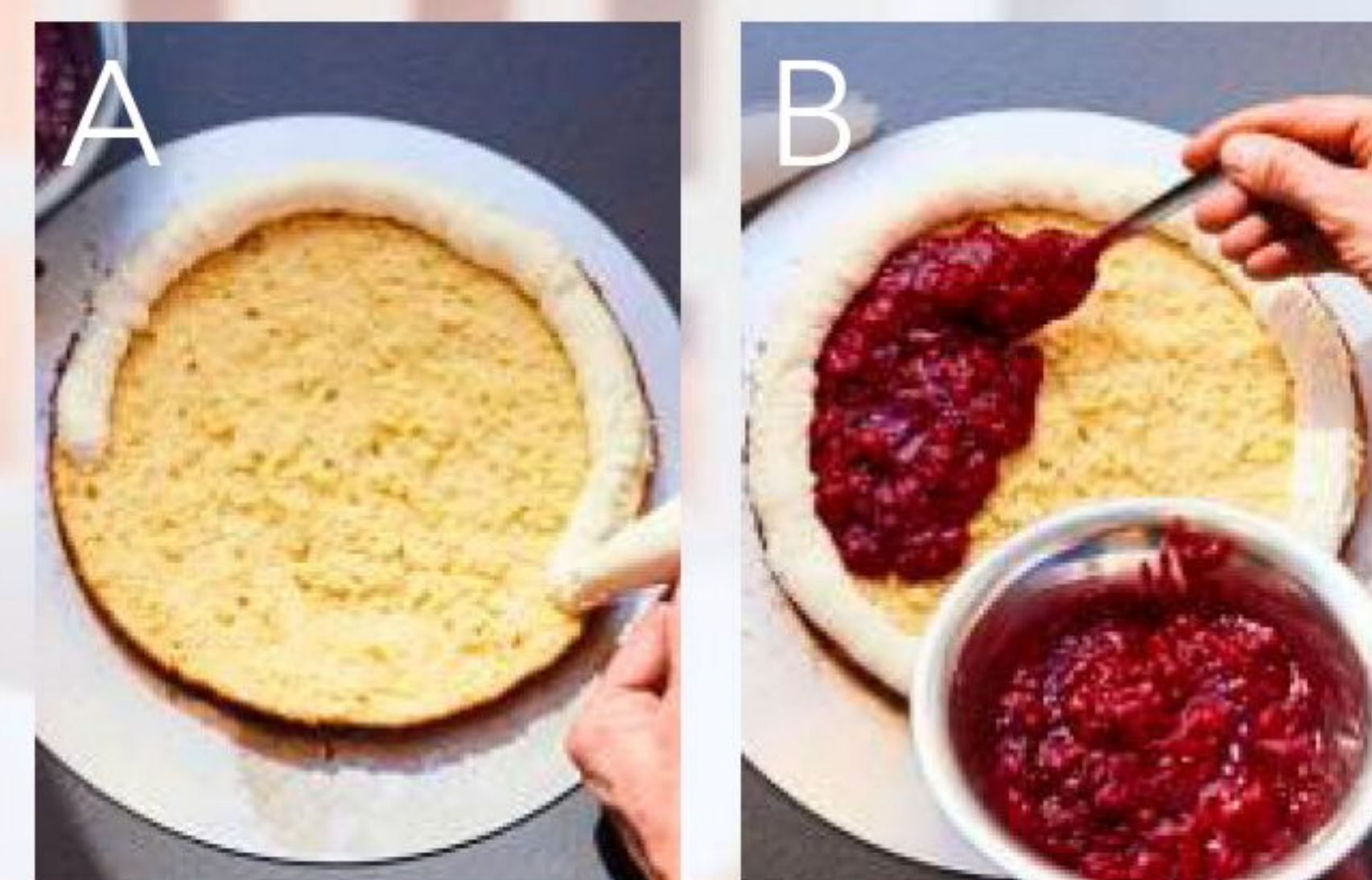
4 Biskuitböden jeweils einmal waagrecht halbieren. Um einen unteren Boden einen Tortenring legen. Auf den Boden am Rand mit der Creme einen Ring spritzen (siehe Abb. A). In die Mitte des Bodens die Hälfte Himbeerkompott verteilen (siehe Abb. B). Mit einem zweiten Boden belegen. $\frac{1}{3}$ der Creme darauf verstreichen. Einen dritten Boden darauflegen. Nun den Vorgang mit dem Rand und Kompott wiederholen. Mit dem letzten Boden abschließen. Boden dünn mit Creme bestreichen. Torte ca. 3 Stunden kalt stellen. Übrige Creme in einer Schüssel glatt streichen und kalt stellen.

5 ZUM VERZIEREN aus der übrigen Creme mit einem kleinen Eiskugelausstecher Schneebälle abstechen und auf die Torte setzen. Torte aus dem Ring lösen. Restliche Creme an den Tortenrand streichen. Nach Belieben Lebkuchen-Häuschen (Rezept siehe unten) an den Rand setzen und leicht andrücken. Torte mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 Std. +

Wartezeit ca. 5 Std.

STÜCK ca. 540 kcal · E 12 g · F 32 g · KH 48 g



Schneeweißer Tortenrand

So läuft garantiert kein Kompott bis an den Tortenrand, und die geschnittenen Stücke strahlen auf Ihrer Kaffeetafel noch reinweiß

Süße Deko: Lebkuchen-Häuschen

FÜR 14-16 STÜCK 40 g flüssigen Honig, 25 g dunklen Rübensirup, 50 g braunen Zucker, 2 TL Lebkuchengewürz, $\frac{1}{2}$ TL Zimt und 25 ml Wasser unter Rühren aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Masse in eine Schüssel füllen. 75 g kalte Butter würfeln und unterrühren. $\frac{1}{4}$ TL Natron und 1 Prise Salz unterrühren. Abkühlen lassen. 190 g Mehl unter die Lebkuchenmasse kneten. Ca. 2 Stunden kalt stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. 14-16 Häuschen ausstechen bzw. ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Dünn mit 1-2 EL Milch bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) 9-10 Minuten backen. Auskühlen lassen. 200 g Puderzucker und 2-3 EL Milch zu einem Guss verrühren. Häuschen mit dem Guss verzieren und trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 50 Min. + Wartezeit ca. 2 Std.



Download

Hier gibt es die Schablonen
Direkt herunterladen: lecker.de/kochen-und-geniesen/häuser



ZUTATEN FÜR CA. 36 STÜCK

- ♥ ½ Würfel Hefe ♥ 5 EL Milch
- ♥ 200 g saure Sahne ♥ 450 g Mehl
- ♥ 60 g + 100 g Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker ♥ Salz
- ♥ 150 g weiche Butter ♥ 1 Ei (Gr. M)
- ♥ 200 g gehackte Walnüsse
- ♥ 300 g Aprikosenkonfitüre
- ♥ 300 g weiße Kuvertüre
- ♥ 1 Würfel (16,7 g) Kokosfett
- ♥ 125 g Puderzucker ♥ 1-2 EL Milch
- ♥ 108 Mini-Marshmallows ♥ schwarze Zuckerschrift ♥ 36 orange Zuckerperlen
- ♥ 18 Mokkabohnen ♥ 36 Schokoplättchen
- ♥ Puderzucker zum Bestäuben
- ♥ Mehl für die Arbeitsfläche
- ♥ Fett für die Form ♥ Backpapier
- ♥ Einwegspritzbeutel ♥ ca. 36 Holzspieße

1 FÜR DEN TEIG Hefe, Milch und saure Sahne verrühren. Mehl, 60 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mischen.

Butter in Stückchen zufügen. Ei trennen. Eigelb und Hefemischung zum Mehl geben und verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Eiweiß kalt stellen. Teig vierteln und jeweils auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 24 cm) ausrollen.

2 FÜR DIE FÜLLUNG Nüsse und 100 g Zucker im Universalzerkleinerer fein mahlen. Konfitüre glatt rühren. Eine quadratische Springform (ca. 24 cm) am Rand fetten, am Boden mit Backpapier auslegen. Einen Teig in die Form legen. Mit ⅓ Konfitüre bestreichen. ⅓ Nussmischung daraufstreuen. Mit zweitem Teig belegen. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit einem Teig abschließen. Mit einer Gabel in den Teig stechen. Zugedeckt am warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

3 Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 25 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Kuchen in Würfel (ca. 4 cm) schneiden. Kuvertüre fein hacken. Mit Kokosfett im heißen Wasserbad schmelzen. Kuchenwürfel in die Kuvertüre tauchen, abtropfen und fest werden lassen.

5 FÜR DIE SCHNEEMÄNNER Puderzucker, Milch und die Hälfte Eiweiß zu einem Guss aufschlagen. In einen Einwegspritzbeutel füllen und 1 Spitze abschneiden. Schneemänner aus 3 Marshmallows mit Guss zusammenkleben. Mit je einem Holzspieß zusammenstecken. Mit Zuckerschrift Knöpfe, Mund und Augen aufmalen. Orange Perlen als Nasen mit Guss ankleben. Bohnen halbieren und an ein Schokoplättchen kleben. Trocknen lassen. Als Hut auf die Schneemänner kleben. Schoko-Petits-Fours mit je einem Schneemann verzieren. Puderzucker darüberstäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 Std. +

Wartezeit ca. 4 Std.

STÜCK ca. 250 kcal

E 4 g · **F** 12 g · **KH** 29 g

Mannemann!

Weil es so viel Spaß bringt, machen wir gleich mehr Schneeknipse. Einzeln in Zellophantütchen verpackt ein niedliches Mitbringsel

Das große Schneemann-Treffen

Zum Dahinschmelzen sind die Marshmallow-Kerlchen - zum Glück halten sie süß die Stellung auf den Petits Fours

Verkehrte Welt

Aus Australien kommt die sommerliche Speise – denn an Weihnachten ist es dort heiß!



Weihnachtlicher Pavlova-Kranz

Schwerelos wie die russische Balletttänzerin Anna Pavlova ist dieser Baiser-Luftikus, daher der Name des Desserts

ZUTATEN FÜR 9 STÜCKE

- ♥ 5 Eiweiß (Gr. M) ♥ Salz ♥ 100 g + 125 g + 25 g Zucker ♥ 2 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 4 TL Speisestärke ♥ 1 TL Zitronensaft
- ♥ grüne und rote Zuckerperlen
- ♥ 1 Granatapfel ♥ 200 ml + 5 EL Kirschsafft
- ♥ 300 g Schlagsahne
- ♥ 1 Päckchen Sahnefestiger
- ♥ 200 g griechischer Joghurt ♥ 25 g Pistazien
- ♥ Puderzucker zum Bestäuben ♥ Backpapier

1 FÜR DAS BAISER Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. 100 g Zucker dabei einrieseln lassen und 2–3 Minuten weiterschlagen. 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 TL Speisestärke mischen. Mit Zitronensaft zum Eischnee geben und weiterschlagen, bis die Masse sehr fest und glänzend ist.

2 Von der Baisermasse ca. 3 EL abnehmen. Übrige Baisermasse löffelweise zu ca. 9 dicken Tupfen als Kranz (ca. 26 cm Ø) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. In jeden Baisertupfen mit einem Esslöffel eine runde, tiefe Mulde hineindrücken. Übrige 3 EL Baisermasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Neben dem Kranz kleine Tannen spritzen. Tannen jeweils mit grünen und roten Zuckerperlen als Spitze verzieren. Im vorgeheizten Backofen (Umluft: 100°C) ca. 1½ Stunden backen. Die Tannen nach ca. 1 Stunde herausnehmen. Kranz im Ofen bei geschlossener Tür auskühlen lassen.

3 FÜR DIE GRANATAPFELSOSSE Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. 200 ml Kirschsafft und 25 g Zucker

aufkochen. 5 EL Kirschsafft und 3 TL Stärke glatt rühren. Stärke in den Saft einrühren und ca. 1 Minute köcheln. ¾ der Granatapfelkerne in die Soße geben. Soße auskühlen lassen.

4 FÜR DIE CREME Sahne steif schlagen. Sahnefestiger und 1 Päckchen Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Joghurt glatt rühren. Sahne unterziehen. Pistazien hacken. Die Mulden des Pavlova-Kranzes mit Sahnecreme füllen. Etwas Granatapfelsoße darin verteilen. Mit übrigen Kernen und Pistazien bestreuen. Kranz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Rest Sahnecreme und Baisertannen dazu servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 Std. +

Wartezeit ca. 2 Std.

STÜCK ca. 320 kcal · E 4 g · F 15 g · KH 40 g



ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

- ♥ 4 Eier (Gr. M) ♥ Salz
- ♥ 100 g + 2-3 EL Zucker
- ♥ abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange
- ♥ 100 g Mehl ♥ 30 g Speisestärke
- ♥ 1 TL Backpulver
- ♥ 2 Dosen (à 314 ml) Mandarin-Orangen
- ♥ 400 g + 250 g Schlagsahne
- ♥ 2 Päckchen Sahnefestiger
- ♥ 2 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 400 g Sahnequark ♥ 2 EL Orangensaft
- ♥ 50 g Kokoschips
- ♥ kleine Zuckersterne und evtl. goldene Engelsflügel zum Verziern ♥ *Backpapier*

1 FÜR DEN TEIG Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen. 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb einzeln und die Hälfte der Orangenschale unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

2 Boden waagrecht halbieren. **FÜR DIE CREME** Mandarinen gut abtropfen lassen. 400 g Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und Vanillezucker einrieseln lassen. Quark, Orangensaft, Rest Schale und 2-3 EL Zucker verrühren. Sahne unter den Quark ziehen. Zum Schluss die Mandarinen vorsichtig unterheben.

3 Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Die Hälfte der Mandarinencreme darauf verteilen. Den zweiten Boden darauflegen und mit der übrigen Creme bestreichen. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

4 ZUM VERZIEREN 250 g Sahne steif schlagen. Die Torte am Rand dünn damit einstreichen. Auf der Torte die Sahne wolkig verstreichen. Kokoschips an den Tortenrand und auf der Torte verteilen. Torte mit kleinen Zuckersternen und eventuell goldenen Engelsflügeln verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 50 Min. +

Wartezeit ca. 2 Std.

STÜCK ca. 390 kcal

E 8 g · **F** 27 g · **KH** 26 g

Schneewölkchen-Mandarinen-Torte

Leise rieseln die Kokoschips auf den himmlisch luftigen Biskuitschatz. Verleiht Flügel...





Vorab
probiert vom



LeserCLUB

„Ich habe statt Zucker selbst gemachten Orangenzucker und Multivitamin- statt Orangensaft benutzt. Kein Krümel blieb übrig!“

Heike Brand



Wolken-Mobile

SO GEHT'S: **Schablone** (s.u.) ausdrucken. 12 Wolken auf **Tonpapier** zeichnen, ausschneiden. Je zur Hälfte falten. 1. Wolke aufklappen, auf rechte Hälfte **Kleber** auftragen. Eine 2. umgeklappte Wolke rechts aufkleben, aufklappen, auf rechte Seite Kleber geben. 3. Wolke aufkleben. Einen **Faden** an die Faltkante der 3. Wolke legen (muss oben und unten ein gutes Stück herausragen). Rechte Hälfte der 3. Wolke mit Kleber bestreichen. 4. Wolke daraufkleben. Es entsteht ein Wolkenkreuz (Abb. A). Wolke auffächern. Auf die gleiche Weise 2 weitere Wolken basteln. Je 1 **Holzperle** über Wolken auffädeln. 3 **Pompons** mit einem Faden mittig auffädeln (Abb. B). Wolken und Pompons in verschiedenen Höhen an einen **Metallring** kneten. 3 **gleich lange dicke Garne** mit gleichem Abstand 2- bis 3-mal um den Ring wickeln, festknuten. Offene Enden in die Hand nehmen, Mobile auspendeln. Knoten machen.

Download

Schablone zum Ausdrucken

Einfach herunterladen unter lecker.de/kochen-und-geniesen.de/mobile

SCHNELLE DEKO-TRUPPE

Diese drei verwandeln Backwerke ruck, zuck in Kunstwerke



DETAILREICH
Stempel-Ausstecher für Teig und Fondant.
Von Drukowanko;
7 cm hoch; ca. 4 €;
über etsy.com



PRÄSENTIERTELLER
Macht auch solo eine gute Figur: Kuchenplatte „Toys Delight“ mit Fuß für kleine Torten. **Von Villeroy & Boch;** 21 cm Ø; ca 55 €

SPIESSGESELLEN

Die Cake-Topper „Merry Xmas“ spicken Kuchen und Muffins mit Weihnachtsstimmung.
7 Stück ca. 3 €; über otto.de





Früchtekuchen-Wäldchen

Gibt es etwas Weihnachtlicheres als schneebestäubte Tannen? Ja! Süß-aromatische, mit Zuckerguss und Perlen reich verzierte Kuchenbäume

Jedem das Seine

Perfekt: Dank der unterschiedlichen Größen findet jeder das passende Stück für seinen Appetit



ZUTATEN FÜR CA. 24 STÜCKE

- ♥ 150 g getrocknete Aprikosen
- ♥ 100 g Belegkirschen ♥ 30 g Zitronat
- ♥ 30 g Orangeat ♥ 100 g Mandeln (ohne Haut) ♥ 150 g Sultaninen
- ♥ 50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- ♥ 250 g weiche Butter ♥ 175 g brauner Zucker
- ♥ Salz ♥ je 1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange und 1 Bio-Zitrone
- ♥ 2 TL Spekulatiusgewürz
- ♥ 4 Eier (Gr. M) + 2 frische Eiweiß (Gr. M)
- ♥ 300 g Mehl ♥ 1 TL Backpulver
- ♥ 4 EL Schlagsahne ♥ 500 g Puderzucker + etwas zum Bestäuben ♥ 4-5 EL Zitronensaft
- ♥ Zuckerperlen, -sterne oder -schneeflocken
- ♥ Backpapier

1 FÜR DEN TEIG Aprikosen und Belegkirschen fein würfeln. Zitronat und Orangeat fein hacken. Mandeln grob hacken. Alles mit Sultaninen und gemahlenden Mandeln mischen. Butter, braunen Zucker, 1 Prise Salz, Orangen-, Zitronenschale und Spekulatiusgewürz mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten cremig rühren. Eier einzeln unter den Teig rühren. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Sahne kurz unterrühren. Dann Früchte-Mandel-Mix unter den Teig rühren.

2 Teig in ein tiefes mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Kuchen in verschiedenen große, spitze, gleichseitige Dreiecke (8-12 cm Länge) schneiden.

3 FÜR DEN GUSS Eiweiß, Puderzucker und Zitronensaft mit den Schneebesen des Rührgeräts zu einem festen Guss aufschlagen. Guss in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Lochtülle geben. Die Kuchendreiecke aufstellen und den Guss wie Schnee auf den Tannen spritzen. Mit Zuckerperlen, -sternen oder -schneeflocken verzieren. Guss trocknen lassen. Tannenwald auf eine Tortenplatte stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std. +

Wartezeit ca. 2 Std.

STÜCK ca. 360 kcal

E 5 g · F 14 g · KH 50 g

Foto: House of Food, PR; Illustrationen: Shutterstock



Eine Prise Gold

Essbaren Glitter als funkelndes i-Tüpfelchen gibt's z.B. von Rewe Beste Wahl, ca. 2 €



Für fleißige Helferlein Elfen-Vanillelikör

FÜR CA. 3 FLASCHEN (À CA. 800 ML)

1 Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. **300 g weiße Schokolade** in Stücke teilen und in eine große Schüssel geben. **5 EL Milch** und **1 Päckchen Vanillepuddingpulver** glatt rühren. **550 ml Milch, 600 g Schlagsahne, Vanillemark, -schote, 5 Tropfen Bittermandelaroma** und **150 g Puderzucker** aufkochen. Puddingpulver einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln. Vanillecreme durch ein Sieb zur Schokolade gießen und rühren, bis sich die Schokolade gelöst hat. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen. **700 ml Wodka** in die Vanillecreme rühren. Auskühlen lassen. Likör in vorbereitete Flaschen füllen. Flaschen verschließen und im Kühlschrank lagern. Zum Servieren Elfen-Likör in Gläser füllen und nach Belieben mit **Goldglitter oder Goldpuder** bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

HALTBARKEIT im Kühlschrank bis zu 3 Wochen

Süßer Gruss zum Schluss



Glückspilz-Muffins

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- ♥ 2 Ananasscheiben (Dose)
- ♥ 100 g weiße Schokolade ♥ 150 g + 75 g Butter
- ♥ 100 g Zucker ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 2 Eier (Gr. M) ♥ 250 g Mehl ♥ 2 TL Backpulver
- ♥ 100 ml Milch ♥ 100 g Puderzucker
- ♥ 300 g Doppelrahmfrischkäse
- ♥ 1 EL Zitronensaft ♥ rote Speisefarbe
- ♥ weiße Zuckerperlen zum Verziern
- ♥ 12 Papier-Backförmchen

1 FÜR DIE MUFFINS Ananas abtropfen lassen und klein schneiden. Schokolade in Stücke teilen. 150 g Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver

mischen. Im Wechsel mit der Milch unterrühren. Zum Schluss Ananas und weiße Schokolade unterheben. Backförmchen in die Mulden eines Muffinblechs setzen. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 FÜR DIE CREME 75 g Butter und Puderzucker cremig rühren. Frischkäse langsam unterrühren. Zitronensaft und rote Speisefarbe unterrühren. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 5 mm Ø) füllen und als große Tuffs auf die Muffins spritzen. Creme mit Zuckerperlen bestreuen und bis zum Servieren kalt stellen.

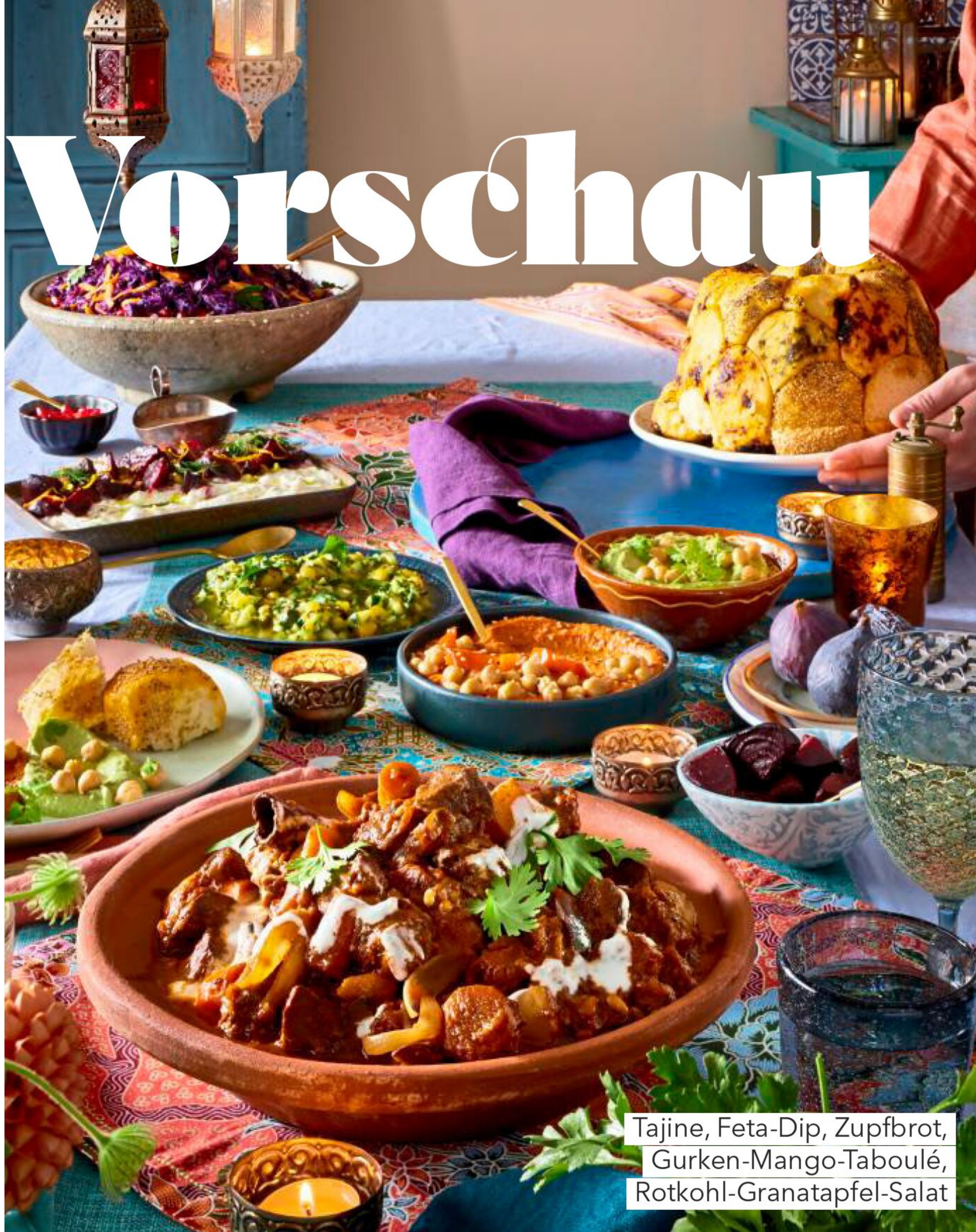
ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std. +
Wartezeit ca. 1 Std.

STÜCK ca. 390 kcal • E 7 g • F 23 g • KH 40 g

*Gute Aussichten
für 2024* 🍀

Als Mitgebsel an Silvester bringen die niedlichen „Fliegenpilze“ im neuen Jahr Glück und Segen

Vorschau



Tajine, Feta-Dip, Zupfbrot,
Gurken-Mango-Taboulé,
Rotkohl-Granatapfel-Salat

DER ZAUBER DER ORIENTALISCHEN KÜCHE

Gemeinsam schmeckt's am besten! Nehmen Sie mit Freunden und Familie am üppig gedeckten Tisch Platz, um diese aromatischen Schätze zu teilen

**IHRE NEUE
kochen & genießen
ERSCHEINT**

**AM 29. DEZEMBER
2023**

♥ Fit ins neue Jahr

Länger satt und schneller schlank dank Hafer und Eiweiß

♥ Einfach fermentieren

Rotkohl schmackhaft und gesund haltbar machen

♥ Saftige Koteletts

Sorgen für reichlich köstliche Abwechslung auf dem Teller



Lintentopf mit
Würstchen

SUPERSTAR LINSE

Klein, aber oho! Wir lieben die nährstoffreichen Kraftpakete



Winterliches Kasseler-Ragout
unter Kroketttenhaube



Schoko-Kuchen mit feinen
Orangenfilets

AUFLÄUFE: ALLES AUSSER GEWÖHNLICH

Bergen Sie mit uns die Schätze Ihrer Vorratskammer, denn hier schlummern Zutaten für brutzelnde Ofen-Hits

SAFTIGE KUCHEN MIT ZITRUSPOWER

Superfruchtiges Gebäck mit Orangen: eine große Portion Vitamin C für kalte Tage in seiner wohl leckersten Form



100% BIO.

Ohne Wenn, ohne Aber, ohne Künstlich.

Die kalte Jahreszeit ist da. Höchste Zeit für die Winterbäckerei! Gewürze wie Zimt, Kardamom, Vanille und Sternanis schmecken jetzt gleich noch mal so gut. Gemeinsam sorgen sie in unserem Wintergewürz für leckere Akzente in der Küche. Für winterlichen Genuss.



WEITERE
INFORMATIONEN
ZUM PRODUKT



Sie finden all unsere Tees, Kaffees und Gewürze
im Bioladen und unter www.lebensbaum.de.



BIO SEIT 1979

