

TASTE
explorer

AUSGABE 34/2023

Festfreude

FOOD AND COOK MAGAZINE



**31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE**



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 11. Dezember 2023

der nächste **TASTE EXPLORER** erscheint am 16. Dezember 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer

Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)

Geschäftsführer: Sabine Elsässer

Redaktion: Christine Arnoldt

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)

Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim

Registergericht: Amtsgericht Mannheim

Registernummer: HRB 726461

Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228

E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

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

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

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

Ausgabe 34/2023

FROM THE EDITOR

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

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
PUBLISHER
GANG

ALL IN MEDIA & PUBLISHING

FOLLOW US /thepublishergang





Balsamico-Glasierte Walnüsse

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

Zutaten:

- 200 g Walnussshälften
- 3 EL Balsamico-Essig
- 2 EL Ahornsirup oder Honig
- 1 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- Eine Prise schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Walnussshälften auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.
3. In einer kleinen Schüssel den Balsamico-Essig, Ahornsirup (oder Honig), Olivenöl, Salz und schwarzen Pfeffer vermengen.
4. Die Balsamico-Mischung über die Walnüsse gießen und gut vermengen, um sicherzustellen, dass alle Walnüsse gleichmäßig glasiert sind.
5. Die glasierten Walnüsse im vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Minuten rösten, dabei gelegentlich umrühren, bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. Die Walnüsse aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen. Sie werden beim Abkühlen noch knuspriger.
7. Die Balsamico-Glasierten Walnüsse in luftdichten Behältern aufbewahren.
8. Diese Balsamico-Glasierten Walnüsse sind nicht nur ein köstlicher Snack, sondern eignen sich auch hervorragend als Geschenk in hübschen Gläsern oder Dosen.

Guten Appetit!



Chili-Trinkschokolade am Stiel

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

Zutaten:

- 200 g dunkle Schokolade (mindestens 70% Kakaoanteil)
- 2 EL ungesüßtes Kakaopulver
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL gemahlener Chili (je nach gewünschter Schärfe)
- 200 ml Milch pro Stiel
- Holzstäbchen oder Löffel für die Stiele
- Optional: Mini-Marshmallows oder Schokoladenstreusel für die Dekoration

Zubereitung:

1. Die dunkle Schokolade grob hacken und in einem hitzebeständigen Gefäß über einem Wasserbad langsam schmelzen.
2. In die geschmolzene Schokolade das Kakaopulver, Puderzucker, gemahlenen Zimt und gemahlenen Chili einrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Achte darauf, dass die Mischung nicht zu heiß wird.
3. Die Schokoladenmischung gleichmäßig auf Holzstäbchen oder Löffel verteilen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Tablett oder einer Platte abkühlen lassen. Wenn gewünscht, Mini-Marshmallows oder Schokoladenstreusel auf die noch weiche Schokolade streuen.
4. Die Schokoladenstiele in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen, dies dauert etwa 1-2 Stunden.
5. Zum Servieren: Erhitze 200 ml Milch pro Person in einem Topf, bis sie warm ist (nicht kochen). Rühre die Schokoladenstiele in der heißen Milch, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat.
6. Optional: Mit weiteren Mini-Marshmallows oder Schokoladenstreuseln dekorieren und sofort genießen!

Guten Appetit!



Rotes Pfeffer Gelee

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

Zutaten:

- 3 rote Paprika, entkernt und grob gewürfelt
- 1-2 rote Chili, entkernt und fein gehackt (optional, je nach gewünschter Schärfe)
- 500 ml Apfelsaft
- 250 g Gelierzucker (2:1)
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Teelöffel rote Pfefferkörner
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Die roten Paprika und Chilischoten fein würfeln bzw. hacken.
2. In einem Topf den Apfelsaft erhitzen und die Paprika, Chilis, Gelierzucker, Zitronensaft, rote Pfefferkörner und eine Prise Salz hinzufügen.
3. Die Mischung zum Kochen bringen und unter Rühren etwa 3-5 Minuten köcheln lassen, bis die Paprika weich ist.
4. Mit einem Pürierstab die Mischung fein pürieren, um eine glatte Konsistenz zu erhalten.
5. Die Mischung erneut zum Kochen bringen und etwa 4 Minuten kochen lassen, bis sie etwas eingedickt ist.
6. Das Rote Pfeffer Gelee in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.
7. Die Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen, um sicherzustellen, dass sie luftdicht verschlossen sind.
8. Das Gelee vollständig abkühlen lassen, bevor es im Kühlschrank gelagert wird.
9. Dieses Rote Pfeffer Gelee eignet sich perfekt als Begleitung zu Käse oder Fleisch und kann auch wunderbar als Geschenk präsentiert werden. Viel Spaß beim Zubereiten!

Guten Appetit!



Pistazien-Dattel-Honigbutter

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g ungesalzene Pistazien, geröstet
- 200 g getrocknete Datteln, entkernt
- 100 g weiche Butter
- 3 EL Honig (oder nach Geschmack)
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Die gerösteten Pistazien in einem Mixer oder einer Küchenmaschine zerkleinern, bis sie eine grobkörnige Konsistenz haben.
2. Die getrockneten Datteln in heißem Wasser einweichen, um sie weicher zu machen. Danach gut abtropfen lassen.
3. Die weiche Butter, die eingeweichten Datteln, die gehackten Pistazien, Honig und eine Prise Salz in den Mixer geben.
4. Alle Zutaten gut mixen, bis eine gleichmäßige und streichfähige Masse entsteht.
5. Je nach Vorliebe können Sie die Textur anpassen, indem Sie länger mixen für eine feinere Butter oder kürzer für eine rustikalere Konsistenz.
6. Die Pistazien-Dattel-Honigbutter in Gläser füllen und nach Belieben dekorieren.
7. Diese köstliche Pistazien-Dattel-Honigbutter ist vielseitig einsetzbar und eignet sich hervorragend als Brotaufstrich, zum Verfeinern von Desserts oder als Geschenk für Freunde und Familie. Viel Spaß beim Zubereiten!

Guten Appetit!



Selbstgemachte Nuss-Nougat-Creme

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

Zutaten:

- 200 g Haselnüsse
- 200 g Zartbitterschokolade
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/4 TL Salz
- 150 ml Milch (je nach gewünschter Konsistenz)

Zubereitung:

1. Die Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius etwa 10-12 Minuten rösten, bis sie duften und die Haut leicht aufplatzt. Anschließend die Haselnüsse in einem sauberen Küchentuch reiben, um die Haut zu entfernen.
2. Die Zartbitterschokolade grob hacken und in einem Wasserbad schmelzen, bis sie vollständig geschmolzen ist.
3. Die gerösteten und geschälten Haselnüsse in einem Mixer zu einer feinen Paste verarbeiten. Dies kann einige Minuten dauern, je nach Leistung des Mixers.
4. Die geschmolzene Schokolade zur Nusspaste hinzufügen und erneut mixen, bis eine glatte Masse entsteht.
5. Puderzucker, Kakaopulver, Vanilleextrakt und Salz hinzufügen. Weiter mixen, bis alle Zutaten gut kombiniert sind.
6. Die Milch nach und nach hinzufügen und dabei die gewünschte Konsistenz der Nuss-Nougat-Creme berücksichtigen. Mische so lange, bis die Creme schön geschmeidig ist.
7. Die selbstgemachte Nuss-Nougat-Creme in saubere Gläser füllen und luftdicht verschließen.
8. Diese selbstgemachte Nuss-Nougat-Creme eignet sich perfekt als köstliches Geschenk für Freunde und Familie. Dekoriere die Gläser nach Belieben für eine persönliche Note.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNS
ANDEREN LECKEREN REZ

TASTE
explorer

SONDERHEFT 05/2023

Schnelle Rezepte

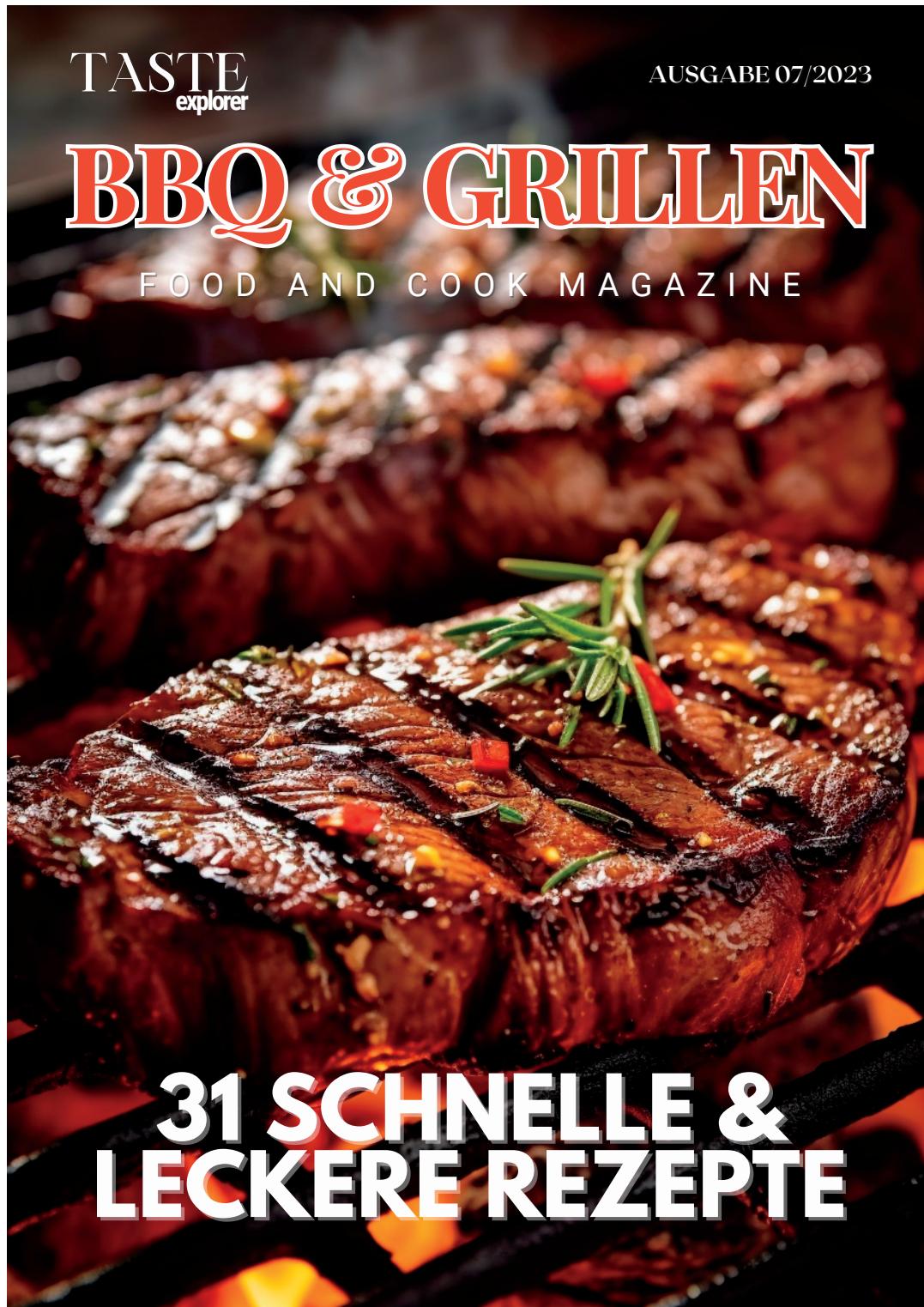
FOOD AND COOK MAGAZINE



31 SCHNELLE &
LECKERE REZEpte

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

ERE
ZEPTIDEEN?



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



Cranberry-Schokoladen-Cantuccini

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

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- 2 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g getrocknete Cranberries
- 100 g dunkle Schokolade, grob gehackt
- 50 g Mandeln, grob gehackt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und eine Prise Salz vermengen.
3. In einer separaten Schüssel die Eier leicht verquirlen und den Vanilleextrakt hinzufügen. Die Ei-Mischung zur Mehlmischung geben und zu einem Teig verrühren.
4. Die getrockneten Cranberries, gehackte Schokolade und gehackte Mandeln zum Teig hinzufügen und gleichmäßig verteilen.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu zwei länglichen Rollen formen. Achte darauf, dass die Rollen etwa 3 cm breit sind.
6. Die Rollen auf das vorbereitete Backblech legen und leicht flach drücken. Die

Cantuccini im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

7. Die Cantuccini aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech leicht abkühlen lassen. Dann in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden.
8. Die Scheiben mit der Schnittseite nach oben auf das Backblech legen und für weitere 10-15 Minuten im Ofen rösten, bis sie knusprig und leicht getrocknet sind.
9. Die Cantuccini vollständig auskühlen lassen und in luftdichten Behältern oder dekorativen Gläsern für das Geschenk verpacken.

Guten Appetit!



Apfel-Zimt-Granola

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

Zutaten:

- 400 g Haferflocken
- 150 g gehackte Nüsse (z. B. Mandeln, Walnüsse)
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL gemahlener Ingwer
- Eine Prise Salz
- 1/2 Tasse (120 ml) Apfelmus
- 1/4 Tasse (60 ml) Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt
- 100 g getrocknete Apfelstücke

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 150°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer großen Schüssel Haferflocken, gehackte Nüsse, Sonnenblumenkerne, Zimt, gemahlenen Ingwer und Salz vermengen.
3. In einem kleinen Topf Apfelmus, Honig (oder Ahornsirup) und Vanilleextrakt erhitzen, bis die Mischung gut vermischt ist.
4. Die Apfel-Honig-Mischung über die trockenen Zutaten gießen und gründlich vermengen, bis alles gut benetzt ist.
5. Die Mischung gleichmäßig auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und leicht andrücken.
6. Im vorgeheizten Ofen etwa 30-40 Minuten backen, dabei alle 10 Minuten umrühren, bis das Granola goldbraun und knusprig ist.
7. Das Granola aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
8. Getrocknete Apfelstücke unterheben.
9. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.
10. Dieses Apfel-Zimt-Granola eignet sich hervorragend als Frühstück oder Snack und kann auch als schönes Geschenk in hübschen Gläsern verpackt werden. Viel Spaß beim Zubereiten!

Guten Appetit!



Rum-Rosinen Schokoladenpralinen

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

Zutaten:

- 200 g Zartbitterschokolade
- 75 g Milchschorokolade
- 75 g Rosinen
- 4 EL dunkler Rum
- 100 g Sahne
- 50 g Butter
- Kakaopulver oder Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung:

1. Die Rosinen in einer kleinen Schüssel mit dem Rum einweichen und etwa 1 Stunde lang ziehen lassen.
2. Die Zartbitterschokolade und Milchschorokolade grob hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben.
3. Die Sahne und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und die Sahne fast zum Kochen kommt.
4. Die heiße Sahne-Buttermischung über die gehackte Schokolade gießen. Rühre die Mischung glatt, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist.
5. Die Rum-Rosinen abtropfen lassen und zur Schokoladenmischung hinzufügen. Vorsichtig umrühren, bis die Rosinen gleichmäßig verteilt sind.
6. Die Schokoladenmischung abkühlen lassen und dann für mindestens 2 Stunden oder bis sie fest ist, in den Kühlschrank stellen.
7. Mit den Händen kleine Kugeln formen und in Kakaopulver oder Puderzucker wälzen, um die Pralinen zu bedecken.
8. Die Rum-Rosinen-Schokoladenpralinen in kleinen Pralinenschachteln oder dekorativen Boxen anrichten.

Guten Appetit!



Schoko-Kirsch Amaretto-Marmelade

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

Zutaten:

- 1 kg entkernte Kirschen
- 400 g Gelierzucker 2:1
- 100 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
- 6 EL Amaretto
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

1. Die entkernten Kirschen grob hacken oder pürieren, je nachdem, ob du stückige oder glatte Marmelade bevorzugst.
2. Den Gelierzucker zu den Kirschen geben und gut vermengen.
3. Die Kirsch-Zucker-Mischung in einen großen Topf geben und aufkochen lassen.
4. Den Amaretto und den Zitronensaft hinzufügen, gut umrühren und dann die Mischung etwa 4-5 Minuten köcheln lassen, bis sie eindickt.
5. Die grob gehackte Zartbitterschokolade zur Marmelade geben und rühren, bis sie vollständig geschmolzen ist.
6. Die Marmelade vom Herd nehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen, damit sie leicht abkühlt.
7. Die Schoko-Kirsch-Amaretto-Marmelade in saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Guten Appetit!



Dattel-Kokos Energiebällchen

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

Zutaten:

- 400 g entsteinte Datteln
- 200 g Mandeln
- 100 g Haferflocken
- 100 g Kokosraspeln
- 4 EL Kokosöl
- 2 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- Zusätzliche Kokosraspeln zum Wälzen

Zubereitung:

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie leicht gebräunt sind und duften. Abkühlen lassen.
2. In einem Mixer die Datteln, gerösteten Mandeln, Haferflocken, Kokosraspeln, Kokosöl, Vanilleextrakt und eine Prise Salz zu einer klebrigen Masse verarbeiten.
3. Die Masse aus dem Mixer nehmen und kleine Bällchen mit den Händen formen.
4. Zusätzliche Kokosraspeln in einen flachen Teller geben. Die Energiebällchen darin wälzen, bis sie gleichmäßig mit Kokosraspeln bedeckt sind.
5. Die Dattel-Kokos-Energiebällchen in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde fest werden lassen.

Guten Appetit!

MS UBL -
RG5 PX -03.0X
Pass. Wagen
05.14

AC 380 V



THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

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



**Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends**



www.thetraveller.vip



Zitronen-Rosmarin-Salz

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Trockenzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g grobes Meersalz
- Schale von 6 Zitronen, fein gerieben
- 4 EL frischer Rosmarin, fein gehackt

Zubereitung:

1. Den frischen Rosmarin fein hacken und die Schale von den Zitronen fein reiben.
2. In einer Schüssel das grobe Meersalz mit der fein geriebenen Zitronenschale und dem gehackten Rosmarin vermengen.
3. Die Zutaten gründlich mischen, um sicherzustellen, dass sich der Zitronenaroma und der Rosmarin gut im Salz verteilen.
4. Die Mischung auf einem mit Backpapier ausgelegten Tablett oder einer flachen Schale ausbreiten und an einem warmen, trockenen Ort für etwa 24 Stunden trocknen lassen.
5. Das Zitronen-Rosmarin-Salz in luftdichten Gläsern oder Behältern aufbewahren.

Guten Appetit!



Glühwein Gewürz Likör

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

Zutaten:

- 2 Liter Rotwein
- 400 g Zucker
- Schale von 2 Orangen
- Schale von 2 Zitronen
- 40 Gewürznelken
- 16 Zimtstangen
- 8 Sternanis
- 8 Vanilleschoten
- 400 ml Obstler (klarer Apfelbrand oder anderer Obstbrand)

Zubereitung:

1. Den Rotwein in einen großen Topf geben und langsam erhitzen. Nicht kochen lassen, sondern nur erhitzen, bis der Wein warm ist.
2. Zucker, Orangen- und Zitronenschalen, Gewürznelken, Zimtstangen, Sternanis und das Mark der Vanilleschote hinzufügen. Gut umrühren, um den Zucker aufzulösen.
3. Die Mischung etwa 15-20 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, damit sich die Aromen entfalten können.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen, um die festen Bestandteile zu entfernen.
5. Den Obstler hinzufügen und gut vermengen.
6. Den Glühwein-Gewürz Likör in saubere Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Guten Appetit!



Basilikum-Pesto

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g frisches Basilikum
- 200 g geriebener Parmesan
- 200 g Pinienkerne
- 8 Knoblauchzehen
- 400 ml extra natives Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Saft einer halben Zitrone (optional)

Zubereitung:

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie leicht goldbraun sind. Achte darauf, sie nicht zu verbrennen. Abkühlen lassen.
2. Den Knoblauch schälen und grob hacken.
3. Frisches Basilikum waschen und trocknen.
4. In einem Mixer oder einer Küchenmaschine das Basilikum, den geriebenen Parmesan, die gerösteten Pinienkerne und den gehackten Knoblauch zusammengeben.
5. Das Olivenöl nach und nach hinzufügen und alles zu einer glatten Paste verarbeiten.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf den Saft einer halben Zitrone hinzufügen, um die Frische zu betonen.
7. Das Basilikum-Pesto in saubere Gläser füllen und mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken, um es vor dem Oxidieren zu schützen.

Guten Appetit!



Birnen-Ingwer Chutney

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

Zutaten:

- 2 kg reife Birnen, geschält, entkernt und gewürfelt
- 400 g Zwiebeln, fein gehackt
- 300 g brauner Zucker
- 300 ml Apfelessig
- 200 g Rosinen
- 4 EL frischer Ingwer, fein gerieben
- 2 TL Senfkörner
- 2 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Nelken
- 1 TL gemahlener Piment
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen großen Topf geben und gut vermengen.
2. Den Topf auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und das Chutney etwa 45-60 Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind und die Mischung eingedickt ist. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Nach Belieben mit Salz abschmecken und in sterilisierte Gläser füllen.
4. Die Gläser sofort verschließen und auf den Kopf stellen, um sie abkühlen zu lassen.

Guten Appetit!



Schoko-Mandel-Krokant

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

Zutaten:

- 400 g Mandeln, grob gehackt
- 400 g Zucker
- 200 g Zartbitterschokolade
- 2 EL Butter
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Die grob gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie leicht goldbraun sind. Achte darauf, die Mandeln nicht zu verbrennen. Abkühlen lassen.
2. In einem großen Topf den Zucker schmelzen und goldbraun karamellisieren. Dabei ständig rühren, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
3. Die gerösteten Mandeln zum geschmolzenen Zucker geben und gut vermengen, bis die Mandeln gleichmäßig mit dem Karamell überzogen sind.
4. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Silikonmatte gießen und gleichmäßig verteilen. Abkühlen lassen.
5. Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Butter unterrühren.
6. Die geschmolzene Schokolade über die abgekühlte Mandelmasse gießen und glatt streichen.
7. Mit einer Prise Salz bestreuen, bevor die Schokolade vollständig abkühlt und fest wird.
8. Das Schoko-Mandel-Krokant in kleine Stücke brechen oder schneiden.

Guten Appetit!



Weisse Schokoladen Cranberry-Biscotti

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

Zutaten:

- 400 g getrocknete Cranberries
- 200 g weiße Schokolade, grob gehackt
- 200 g ungesalzene Butter, weich
- 400 g Zucker
- 4 Eier
- 2 TL Vanilleextrakt
- 750 g Allzweckmehl
- 2 TL Backpulver
- Eine Prise Salz
- 200 g Mandeln, grob gehackt

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

2. In einer Schüssel das Mehl, Backpulver und Salz vermengen.

3. In einer separaten großen Schüssel die weiche Butter und den Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen und gut mischen. Vanilleextrakt hinzufügen.

4. Die trockenen Zutaten nach und nach zu den feuchten Zutaten hinzufügen und zu einem Teig vermengen.

5. Die getrockneten Cranberries, weiße Schokolade und gehackten Mandeln zum Teig geben und gleichmäßig verteilen.

6. Den Teig in zwei Hälften teilen und

auf dem vorbereiteten Backblech zu zwei länglichen Laiben formen.

7. Im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.

8. Die Laibe aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

9. Die Scheiben wieder auf das Backblech legen und weitere 10-15 Minuten backen, bis sie knusprig sind.

10. Die Biscotti vollständig abkühlen lassen und in luftdichten Behältern aufbewahren.

Guten Appetit!



Kaffee-Sirup

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

Zutaten:

- 1250 g gemahlener Kaffee (es wird empfohlen, einen hochwertigen Kaffee zu verwenden)
- 2500 ml Wasser
- 1000 g brauner Zucker
- 4 Vanilleschoten, längs aufgeschnitten
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Den gemahlenen Kaffee mit dem Wasser in einem Topf vermengen und zum Kochen bringen.
2. Den Kaffee bei niedriger Hitze etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis er stark und aromatisch ist.
3. Den Kaffee durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter abseihen, um die Kaffeesatz zu entfernen.
4. Den Kaffee zurück in den Topf geben und den braunen Zucker hinzufügen. Unter Rühren bei mittlerer Hitze auflösen.
5. Die Vanilleschote hinzufügen und das Sirup etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis es leicht eingedickt ist.
6. Eine Prise Salz hinzufügen und gut umrühren.
7. Das Kaffee-Sirup in saubere Flaschen abfüllen, dabei die Vanilleschote entfernen.

Guten Appetit!



Avocado-Limetten Schokoladenmousse

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + 120 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 reife Avocados
- 400 g Zartbitterschokolade, geschmolzen
- 200 g Puderzucker (nach Geschmack variieren)
- Saft von 6 Limetten
- Abrieb von 4 Limetten
- 2 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- Frische Beeren oder Minzblätter zum Garnieren (optional)

Zubereitung:

1. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch herauslöppeln.
2. In einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab die Avocados zusammen mit dem Limettensaft, Limettenabrieb, Vanilleextrakt und einer Prise Salz pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.
3. Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.
4. Die geschmolzene Schokolade zur Avocadomasse hinzufügen und erneut pürieren, bis alles gut vermischt ist.
5. Den Puderzucker nach Geschmack hinzufügen und nochmals pürieren.
6. Die Avocado-Limetten-Schokoladenmousse in Gläser oder Schalen füllen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Vor dem Servieren nach Belieben mit frischen Beeren oder Minzblättern garnieren.

Guten Appetit!



Tomaten Knoblauch-Öl

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

Zutaten:

- 8 reife Tomaten
- 8 Knoblauchzehen
- 500 ml Olivenöl (extra vergine)
- Frische Kräuter nach Wahl (z.B., Basilikum, Rosmarin, Oregano)
- Eine Prise Salz
- Ein Teelöffel schwarze Pfefferkörner (optional)

Zubereitung:

1. Die Tomaten waschen, in kleine Würfel schneiden und die Kerne entfernen.
2. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
3. Frische Kräuter nach Wahl fein hacken.
4. In einem Topf das Olivenöl erhitzen, aber nicht kochen lassen.
5. Die vorbereiteten Tomaten, Knoblauch und Kräuter zum warmen Olivenöl hinzufügen.
6. Die Mischung leicht salzen und nach Belieben Pfefferkörner hinzufügen.
7. Alles gut vermengen und den Topf vom Herd nehmen.
8. Das Tomaten-Knoblauch-Öl abkühlen lassen und dann in saubere Flaschen abfüllen.
9. Die Flaschen gut verschließen und das Öl einige Tage ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.

Guten Appetit!



Birnen-Vanille-Konfitüre

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

Zutaten:

- 4 kg reife Birnen, geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 kg Gelierzucker 2:1 (oder nach Packungsanweisung)
- Saft von 4 Zitronen
- 4 Vanilleschoten, längs aufgeschnitten

Zubereitung:

1. Die vorbereiteten Birnenwürfel in einen großen Topf geben.
2. Den Gelierzucker und Zitronensaft hinzufügen und alles gut vermengen.
3. Die Vanilleschoten zu den Birnen geben.
4. Die Mischung unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und etwa 4-5 Minuten köcheln lassen, bis die Birnen weich sind.
5. Während des Kochens regelmäßig abschäumen, um eventuellen Schaum zu entfernen.
6. Die Vanilleschoten entfernen.
7. Ein Gelierprobe durchführen, um sicherzustellen, dass die Konfitüre die gewünschte Konsistenz hat.
8. Die Konfitüre heiß in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen.
9. Abkühlen lassen und dann die Gläser beschriften oder dekorieren.

Guten Appetit!



Whisky-Trüffel

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

Zutaten:

- 400 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
- 300 ml Sahne
- 100 g Butter
- 6 EL Whisky
- Eine Prise Salz
- Kakaopulver oder Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung:

1. Die grob gehackte Zartbitterschokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben.
2. Die Sahne und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und die Sahne fast zum Kochen kommt.
3. Die heiße Sahne-Butter-Mischung über die gehackte Schokolade gießen und für einen Moment stehen lassen.
4. Mit einem Schneebesen die Schokolade und Sahne zu einer glatten Masse verrühren.
5. Den Whisky und eine Prise Salz hinzufügen und gut vermengen.
6. Die Schokoladenmischung abkühlen lassen und dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie fest ist.
7. Mit einem Teelöffel kleine Portionen der Masse entnehmen und zu Kugeln formen.
8. Die Kugeln in Kakaopulver oder Puderzucker wälzen, um sie zu bedecken.
9. Die Whisky-Trüffel in kleinen Pralinenförmchen anrichten.

Guten Appetit!



Orangen-Vanille-Zucker

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

Zutaten:

- Abrieb von 8 Bio-Orangen
- 800 g Zucker
- 4 Vanilleschoten

Zubereitung:

1. Die Orangen gründlich waschen und die Schale von den Orangen abreiben. Achte darauf, nur die äußere, orange Schicht zu verwenden und das Weiße zu vermeiden.
2. Den Zucker in eine große Schüssel geben. Den Orangenabrieb hinzufügen und gut vermengen, damit sich der Orangengeschmack gut im Zucker verteilt.
3. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark zum Zucker geben und ebenfalls gut vermengen.
4. Die leeren Vanilleschoten in den Zucker legen, um noch mehr Aroma zu erhalten.
5. Den Orangen-Vanille-Zucker in saubere Gläser oder luftdichte Behälter füllen.
6. Die Gläser oder Behälter gut verschließen und an einem kühlen, trockenen Ort lagern.
7. Den Orangen-Vanille-Zucker einige Tage ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.

Guten Appetit!



Paprika-Cashew-Dip

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g geröstete Cashewnüsse
- 8 rote Paprikaschoten, geröstet und geschält
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- Saft von 4 Zitronen
- 8 EL Olivenöl
- 2 TL Paprikapulver
- Eine Prise Chiliflocken (optional)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter (z.B. Petersilie oder Koriander) zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die gerösteten Cashewnüsse in einem Mixer oder einer Küchenmaschine fein mahlen, bis sie eine cremige Textur haben.
2. Die gerösteten und geschälten Paprikaschoten grob hacken.
3. Paprikastücke, gehackten Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Paprikapulver und optional Chiliflocken in den Mixer oder die Küchenmaschine zu den Cashewnüssen geben.
4. Alles gut pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Bei Bedarf mehr Olivenöl hinzufügen.
5. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken.
6. Den Paprika-Cashew-Dip in eine Schüssel geben und mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!



Feigen-Mandel-Konfitüre

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

Zutaten:

- 2 kg frische Feigen, gewaschen und gewürfelt
- 600 g Gelierzucker 2:1 (oder nach Packungsanweisung)
- Saft von 4 Zitronen
- 300 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

1. Die gewaschenen Feigen schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem großen Topf die Feigenwürfel mit dem Gelierzucker vermengen.
3. Den Zitronensaft hinzufügen und alles gut umrühren.
4. Die Mischung zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Feigen weich sind.
5. Während des Kochens gelegentlich umrühren und abschäumen, falls erforderlich.
6. Die gehackten Mandeln hinzufügen und für weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.
7. Ein Gelierprobe durchführen, um sicherzustellen, dass die Konfitüre die gewünschte Konsistenz hat.
8. Die Feigen-Mandel-Konfitüre heiß in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen.
9. Abkühlen lassen und dann die Gläser beschriften oder dekorieren.

Guten Appetit!



Erdnussbutter Schokoladen-Fudge

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 600 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
- 400 g Vollmilchschokolade, grob gehackt
- 1 Dose (ca. 400 g) gesüßte Kondensmilch
- 200 g Erdnussbutter
- 2 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- 200 g gesalzene Erdnüsse, grob gehackt (optional)

Zubereitung:

1. Eine quadratische Backform mit Backpapier auslegen.
2. Die Zartbitter- und Vollmilchschokolade in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen.
3. Die gesüßte Kondensmilch hinzufügen und gut vermengen.
4. Erdnussbutter, Vanilleextrakt und eine Prise Salz hinzufügen.
Die Mischung gründlich rühren, bis alles gut kombiniert ist.
5. Die Masse gleichmäßig in die vorbereitete Backform gießen und glattstreichen.
6. Optional gehackte gesalzene Erdnüsse über die Oberfläche streuen und leicht eindrücken.
7. Den Fudge für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Nach dem Festwerden den Fudge aus der Form nehmen, auf ein Schneidebrett legen und in gleichmäßige Stücke schneiden, verpacke sie hübsch und teile den süßen Genuss mit Freunden und Familie!

Guten Appetit!



Selbstgemachtes Kräuteröl

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten + Ziehzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Liter hochwertiges Olivenöl
- 8 Knoblauchzehen, geschält und halbiert
- 8 Zweige frischer Rosmarin
- 8 Zweige frischer Thymian
- 8 Zweige frisches Basilikum
- 8 Zweige frische Petersilie
- 4 getrocknete Chilischoten (optional für eine würzige Note)
- Schale von 2 unbehandelten Zitronen (optional)

Zubereitung:

1. Die frischen Kräuter waschen und trocknen. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren.
2. In einer kleinen Pfanne das Olivenöl leicht erhitzen. Achte darauf, dass es nicht zu heiß wird.
3. Die Kräuter, Knoblauchzehen, und falls gewünscht, getrocknete Chilischoten in eine saubere Glasflasche geben.
4. Die leicht erhitzte Olivenöl-Mischung über die Kräuter in die Flasche gießen. Dadurch werden die Aromen der Kräuter freigesetzt.
5. Optional die Schale einer unbehandelten Zitrone hinzufügen, um dem Öl eine zitrusartige Note zu verleihen.
6. Die Flasche gut verschließen und das Kräuteröl an einem dunklen, kühlen Ort für mindestens eine Woche ziehen lassen.
7. Vor dem Verschenken das Öl durch ein feines Sieb oder einen Kaffeefilter gießen, um die festen Bestandteile zu entfernen.
8. Das klare Kräuteröl in eine saubere, dekorative Flasche füllen.
9. Dieses selbstgemachte Kräuteröl ist nicht nur ein geschmackvolles Geschenk, sondern auch vielseitig in der Küche verwendbar. Verpacke es hübsch und teile den Genuss mit Freunden und Familie!

Guten Appetit!



BBQ-Gewürzsalz

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg grobes Meersalz
- 400 g brauner Zucker
- 200 g Paprikapulver
- 100 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100 g Zwiebelpulver
- 100 g Knoblauchpulver
- 50 g Kreuzkümmel (gemahlen)
- 50 g Senfpulver
- 50 g Cayennepfeffer (nach Geschmack)
- 50 g getrockneter Oregano
- 50 g getrockneter Thymian
- 50 g geräuchertes Paprikapulver (optional, für rauchiges Aroma)

Zubereitung:

1. Alle Gewürze in einer großen Schüssel vermengen.
2. Das Meersalz hinzufügen und gut durchmischen, um sicherzustellen, dass die Gewürze gleichmäßig verteilt sind.
3. Das BBQ-Gewürzsalz in saubere, luftdichte Gläser füllen.
4. Die Gläser gut verschließen und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Guten Appetit!



Pfefferminz-Schokoladen-Trüffel

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

Zutaten:

- 600 g Zartbitterschokolade, grob gehackt
- 300 ml Sahne
- 100 g Butter
- 2 TL Pfefferminzextrakt
- Eine Prise Salz
- Kakaopulver oder Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung:

1. Die grob gehackte Zartbitterschokolade in eine hitzebeständige Schüssel geben.
2. Die Sahne und Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und die Sahne fast zum Kochen kommt.
3. Die heiße Sahne-Butter-Mischung über die gehackte Schokolade gießen und für einen Moment stehen lassen.
4. Mit einem Schneebesen die Schokolade und Sahne zu einer glatten Masse verrühren.
5. Den Pfefferminzextrakt und eine Prise Salz hinzufügen und gut vermengen.
6. Die Schokoladenmischung abkühlen lassen und dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie fest ist.
7. Mit einem Teelöffel kleine Portionen der Masse entnehmen und zu Kugeln formen.
8. Die Kugeln in Kakaopulver oder Puderzucker wälzen, um sie zu bedecken.
9. Die Pfefferminz-Schokoladen-Trüffel in kleinen Pralinenförmchen anrichten.

Guten Appetit!



Whisky-Pflaumen-Kompott

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

Zutaten:

- 2 kg reife Pflaumen, entsteint und geviertelt
- 400 g brauner Zucker
- 2 Zimtstangen
- 2 Vanilleschoten, längs aufgeschlitzt
- Saft von 2 Zitronen
- 240 ml Whisky (nach Geschmack)
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Die Pflaumen waschen, entsteinen und in Viertel schneiden.
2. Den braunen Zucker in einem großen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis er karamellisiert.
3. Die Pflaumen zu dem geschmolzenen Zucker geben und kurz anbraten.
4. Den Zitronensaft, die Zimtstange und das aufgeschlitzte Vanillemark hinzufügen. Alles gut umrühren.
5. Den Whisky und eine Prise Salz hinzufügen.
Vorsichtig umrühren und dann die Hitze reduzieren.
6. Das Kompott bei niedriger Hitze für etwa 20-30 Minuten köcheln lassen, bis die Pflaumen weich und das Kompott eingedickt ist.
7. Die Zimtstange und die Vanilleschote entfernen.
8. Das Whisky-Pflaumen-Kompott in saubere Gläser füllen und gut verschließen.
9. Dieses Whisky-Pflaumen-Kompott ist nicht nur köstlich als Dessert oder Belag für Pfannkuchen, sondern auch eine wunderbare Geschenkidee. Verpacke es in hübschen Gläsern und teile den Genuss mit Freunden und Familie!

Guten Appetit!



Dreierlei Nussbutter

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

Zutaten:

- 400 g Mandeln
- 400 g Haselnüsse
- 400 g Walnüsse
- 3 EL neutrales Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
- Eine Prise Salz (optional)
- Honig oder Ahornsirup nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse auf einem Backblech ausbreiten und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 10-15 Minuten rösten. Dabei gelegentlich umrühren, um ein gleichmäßiges Röstergebnis zu erzielen.
2. Die gerösteten Nüsse abkühlen lassen und dann in einem leistungsstarken Mixer oder einer Küchenmaschine zu einer cremigen Paste verarbeiten. Dies kann einige Minuten dauern, je nach Leistung deines Geräts.
3. Nach Bedarf das neutrale Pflanzenöl hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Bei Bedarf auch eine Prise Salz für einen leicht gesalzenen Geschmack hinzufügen.
4. Die Nussbuttern in separate Gläser füllen.
5. Jede Nussbutter nach Geschmack mit Honig oder Ahornsirup süßen. Die Menge kann individuell angepasst werden.
6. Die Gläser gut verschließen und nach Belieben dekorieren.
7. Diese Dreierlei Nussbutter eignet sich wunderbar als Geschenk. Verpacke sie in hübschen Gläsern und teile den Genuss mit Freunden und Familie!

Guten Appetit!



Pekannuss Karamell-Popcorn

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

Zutaten:

- 200 g Popcornmais
- 200 g Pekannüsse, grob gehackt
- 200 g Butter
- 200 g brauner Zucker
- 120 ml Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1/2 TL Backpulver
- Eine Prise Salz

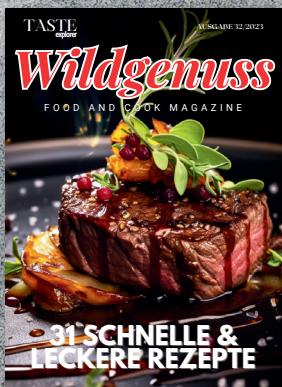
Zubereitung:

1. Den Popcornmais nach den Anweisungen auf der Verpackung zubereiten (zum Beispiel in einer Popcornmaschine oder in einem Topf mit Deckel).
2. Die Pekannüsse grob hacken und beiseite stellen.
3. In einem Topf die Butter, den braunen Zucker und den Ahornsirup bei mittlerer Hitze schmelzen, dabei ständig umrühren.
4. Sobald die Mischung geschmolzen ist, den Vanilleextrakt, das Backpulver und eine Prise Salz hinzufügen. Gut umrühren.
5. Das Popcorn und die gehackten Pekannüsse in eine große Schüssel geben.
6. Die Karamellmischung über das Popcorn und die Pekannüsse gießen. Schnell und vorsichtig umrühren, um alles gleichmäßig zu bedecken.
7. Das Pekannuss-Karamell-Popcorn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausbreiten und abkühlen lassen, bis das Karamell fest geworden ist.
8. Das Popcorn in Stücke brechen und in dekorative Tüten oder Behälter füllen.
9. Dieses Pekannuss-Karamell-Popcorn ist nicht nur köstlich, sondern auch eine hervorragende Geschenkidee. Verpacke es ansprechend und teile den Genuss mit Freunden und Familie!

Guten Appetit!



Weitere interessante Magazine aus unserem
Haus finden Sie ab sofort in unserem
Online-Shop auf **THE PUBLISHER GANG**



<https://bit.ly/TPG-Magazine>