

FASTE
explorer

AUSGABE 35/2023

Adventmenü

FOOD AND COOK MAGAZINE



31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 18. Dezember 2023

der nächste ***TASTE EXPLORER***

erscheint am 23. 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 35/2023

FROM THE EDITOR

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

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
PUBLISHER
GANG

FOLLOW US /thepublishergang





Pilz-Carpaccio mit Pinienkernen

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

Zutaten:

- 1,5 kg frische Champignons
- 150 g Parmesan, gehobelt
- 2 Handvoll Rucola
- 6 EL Pinienkerne
- 4 EL Olivenöl
- Saft von 2 Zitronen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zur Garnitur

Zubereitung:

1. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen.
3. Den Rucola waschen und trocken tupfen.
4. Die Champignonscheiben auf einer großen Servierplatte oder auf einzelnen Tellern gleichmäßig verteilen.
5. Den Parmesan über die Champignons hobeln und den Rucola darauf drapieren.
6. In einer kleinen Schüssel Olivenöl mit Zitronensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Vinaigrette über das Pilz-Carpaccio träufeln.
7. Die gerösteten Pinienkerne über das Carpaccio streuen.
8. Mit frischer Petersilie garnieren.
9. Das Pilz-Carpaccio kann sofort serviert werden.

Guten Appetit!



Rinderfilet mit Rotweinjus und Trüffelbutter

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

Zutaten:

Zutaten Rinderfilet:

- 2 Rinderfilets à 1,2 kg
- 200 g Trüffelbutter
- 1,5 Liter Rotwein
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 8 EL Olivenöl

Zutaten Selleriepüree:

- 2 kg Sellerie, geschält und gewürfelt
- 400 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 200 g Butter
- Salz und Muskatnuss nach Geschmack

Zutaten Spargelspitzen:

- 1 kg grüner Spargel, geputzt
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Balsamico-Glasierte Karotten:

- 1 kg Karotten, geschält und in Stifte geschnitten
- 6 EL Balsamico-Essig
- 4 EL Honig
- 200 g Butter

Zubereitung:

1. Die Rinderfilets großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer Pfanne jeweils 4 EL Olivenöl erhitzen und die Filets von allen Seiten scharf anbraten.
3. Die Filets mit frischem Rosmarin in einen vorgeheizten Ofen bei 180°C geben und ca. 20 Minuten für medium oder nach Wunsch länger garen.
4. Währenddessen den Rotwein in einem Topf reduzieren lassen, bis er sirupartig wird.
5. Trüffelbutter in den reduzierten Rotwein einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Für das Selleriepüree Sellerie und Kartoffeln kochen, zerstampfen und mit Butter, Salz und Muskatnuss abschmecken.
7. Den grünen Spargel in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die Karotten in einem Topf mit Balsamico-Essig, Honig und Butter glasieren.
9. Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und mit Rotweinjus, Selleriepüree, gebratenen Spargelspitzen und balsamico-glasierten Karotten servieren.

Guten Appetit!



Weißer Schokoladenmousse mit Himbeerspiegel

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

Zutaten:

- 300 g weiße Schokolade, gehackt
- 500 ml Schlagsahne
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g frische Himbeeren
- 2 EL Puderzucker
- Minzeblätter zur Dekoration

Zubereitung:

1. Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.
2. Eigelb mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen.
3. Die geschmolzene Schokolade zur Eigelbmasse geben und gut vermengen.
4. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben.
5. Die Mousse für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Für den Himbeerspiegel die Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Puderzucker unterrühren.
7. Die Weiße Schokoladenmousse in Gläser füllen und mit dem Himbeerspiegel garnieren.
8. Mit frischen Himbeeren und Minzeblättern dekorieren.

Guten Appetit!



Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren und Feta

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

Zutaten:

- 3 Bund grüner Spargel
- 1 kg Erdbeeren, gewaschen und geviertelt
- 400 g Feta-Käse, zerbröckelt
- 200 g Walnüsse, grob gehackt
- 1 Bund frische Minze, fein gehackt
- Saft und Abrieb von 2 Zitronen
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den grünen Spargel waschen, die Enden abschneiden und die Stangen schräg in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Spargelscheiben in kochendem Salzwasser für ca. 2-3 Minuten blanchieren, bis sie leicht bissfest sind. Anschließend in Eiswasser abschrecken.
3. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Viertel schneiden.
4. In einer großen Salatschüssel den blanchierten Spargel, die Erdbeeren, Feta-Käse, gehackte Minze und Walnüsse vermengen.
5. Für das Dressing Zitronensaft, Zitronenabrieb und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Dressing über den Salat gießen und vorsichtig vermengen, so dass alle Zutaten gut bedeckt sind.
7. Den Salat vor dem Servieren für etwa 15 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.

Guten Appetit!



Lachsfilet auf Zitronen-Risotto

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

Zutaten:

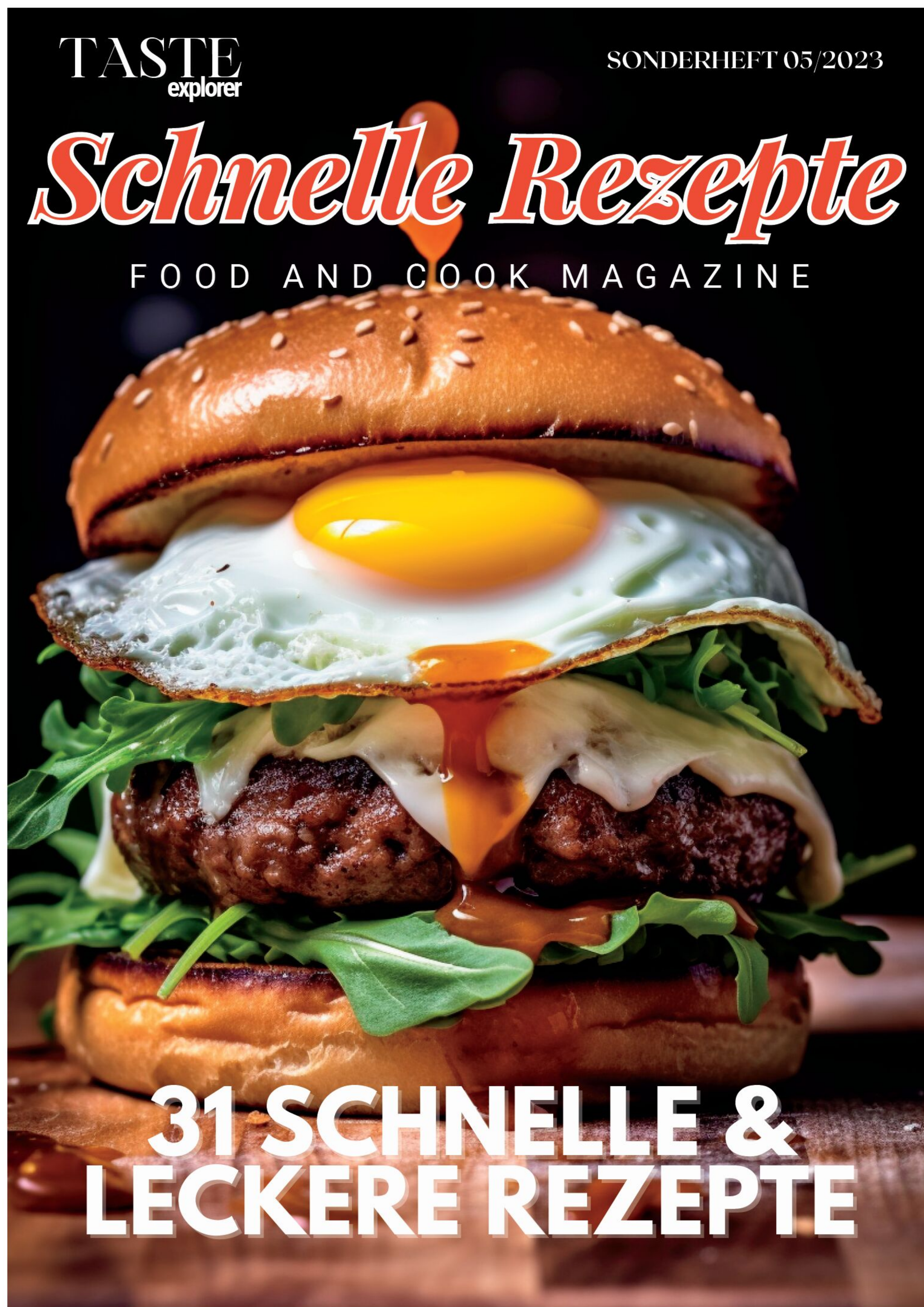
- 8 Lachsfilets à 200 g
- 500 g Risotto-Reis
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 200 ml trockener Weißwein
- Saft und Abrieb von 2 Zitronen
- 100 g Parmesan, gerieben
- 4 EL Butter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Lachsfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten anbraten, bis sie durchgegart sind.
2. Für das Risotto Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen. Den Reis hinzufügen und glasig dünsten.
3. Mit Weißwein ablöschen und nach und nach Gemüsebrühe angießen, dabei regelmäßig umrühren, bis der Reis cremig ist.
4. Den Zitronensaft und -abrieb sowie den Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Lachsfilets auf dem Zitronen-Risotto anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNSERE
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



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

ERE ZEPTIDEEN?



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



Zitronen-Ingwer-Panna Cotta mit Beerenkompott

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

Zutaten:

- 800 ml Sahne
- 200 g Zucker
- Saft und Abrieb von 2 Zitronen
- 1 EL frischer Ingwer, gerieben
- 2 TL Gelatinepulver
- 4 EL Wasser
- Beerenkompott (z.B., Himbeeren, Blaubeeren)
- Minzeblätter zur Dekoration

Zubereitung:

1. Sahne, Zucker, Zitronensaft, Zitronenabrieb und geriebenen Ingwer in einem Topf erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Nicht kochen lassen.
2. Gelatinepulver in Wasser einweichen und dann zur Sahne-Mischung hinzufügen. Gut rühren, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist.
3. Die Mischung durch ein feines Sieb gießen, um etwaige Ingwerstückchen zu entfernen.
4. Die Panna Cotta in Gläser oder Förmchen füllen und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Das Beerenkompott vor dem Servieren zubereiten: Frische Beeren nach Belieben mit etwas Zucker und Zitronensaft aufkochen, bis sie leicht zerfallen. Abkühlen lassen.
6. Die Zitronen-Ingwer-Panna Cotta mit dem Beerenkompott garnieren und mit Minzeblättern dekorieren.

Guten Appetit!



Tomaten-Tarte Tatin mit Balsamico-Reduktion

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

Zutaten:

Zutaten Teig:

- 300 g Mehl
- 150 g kalte Butter, gewürfelt
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 2 EL eiskaltes Wasser

Zutaten Füllung:

- 1,5 kg reife Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- Frische Thymianblätter

Zutaten Balsamico:

- 250 ml Balsamico-Essig
- 2 EL brauner Zucker

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, kalte Butter, Ei und Salz in einer Küchenmaschine zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Nach Bedarf eiskaltes Wasser hinzufügen, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
3. In einer Pfanne Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Butter hinzufügen und schmelzen lassen. Die Tomatenscheiben hinzufügen und kurz in der Karamellmischung anbraten. Frische Thymianblätter darüber streuen.
4. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf die Größe der Pfanne zuschneiden. Den Teig über die Tomaten legen und die Ränder nach innen drücken.
5. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und die Tarte Tatin etwa 25-30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.
6. Während die Tarte Tatin im Ofen ist, die Balsamico-Reduktion zubereiten. Balsamico-Essig und braunen Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen, dann bei reduzierter Hitze einkochen, bis die Mischung sirupartig wird.
7. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und vorsichtig stürzen, sodass die Tomaten nach oben zeigen. Mit der Balsamico-Reduktion beträufeln.

Guten Appetit!



Zitronen-Honig-Huhn mit Rosmarin und Ofenkartoffeln

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

Zutaten:

Zutaten Honig-Huhn:

- 8 Hähnchenbrustfilets
- 4 Zitronen, Saft und Abrieb
- 4 EL flüssiger Honig
- 4 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- Frischer Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Ofenkartoffeln:

- 1,5 kg Kartoffeln, geschält und in Spalten geschnitten
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer und Paprika nach Geschmack

Zubereitung:

1. Hähnchenbrustfilets in einer Marinade aus Zitronensaft, Zitronenabrieb, flüssigem Honig, Olivenöl, gehacktem Knoblauch, frischem Rosmarin, Salz und Pfeffer mindestens 30 Minuten marinieren.
2. Ofen auf 200°C vorheizen.
3. Die marinierten Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne anbraten, bis sie goldbraun sind.
4. Kartoffelspalten mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Paprika vermengen. Auf ein Backblech legen und im Ofen etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.
5. Die gebratenen Hähnchenbrustfilets auf einer Servierplatte anrichten und mit frischem Rosmarin garnieren.
6. Die Ofenkartoffeln neben dem Hühnchen platzieren.

Guten Appetit!



Vanille- und Pistazieneis mit heißen Kirschen

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

Zutaten:

Zutaten Vanilleeis:

- 1 Liter Vanilleeis (fertig gekauft oder selbstgemacht)

Zutaten Pistazieneis:

- 1 Liter Pistazieneis (fertig gekauft oder selbstgemacht)

Zutaten heiße Kirschen:

- 500 g Kirschen, entkernt
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange

Zubereitung:

1. Das Vanille- und Pistazieneis aus dem Gefrierschrank nehmen und etwa 5 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen, um es etwas weicher zu machen.
2. In der Zwischenzeit die Kirschen waschen, entsteinen und halbieren.
3. Die Kirschen in einen Topf geben, Zucker hinzufügen und die Zimtstange dazugeben. Bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist und die Kirschen saftig sind. Dies dauert etwa 5-7 Minuten.
4. Die Zimtstange entfernen und die heißen Kirschen über das Vanille- und Pistazieneis verteilen.
5. Sofort servieren und nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

Guten Appetit!



Auberginen-Röllchen mit Ricotta und getrockneten Tomaten

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

Zutaten:

- 2 große Auberginen
- 500 g Ricotta
- 200 g getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Bund frisches Basilikum
- 100 g Parmesan, gerieben
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Holzspieße oder Zahnstocher

Zubereitung:

1. Die Auberginen waschen und der Länge nach in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Auberginenscheiben leicht salzen und für etwa 15 Minuten stehen lassen, damit die Bitterstoffe austreten. Anschließend mit einem Papiertuch abtupfen.
3. Die Auberginenscheiben in einer Grillpfanne oder auf dem Grill von beiden Seiten grillen, bis sie weich sind und grillartige Streifenmuster haben. Alternativ können sie im Ofen bei 200°C für etwa 15 Minuten gebacken werden.
4. Ricotta in eine Schüssel geben. Getrocknete Tomaten fein hacken und mit dem gehackten Knoblauch zum Ricotta geben. Frisches Basilikum hacken und ebenfalls untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Jeweils eine Auberginenscheibe nehmen, einen Esslöffel der Ricotta-Mischung darauf verteilen und die Aubergine aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren.
6. Die Röllchen auf einer Servierplatte anrichten, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit einem Schuss Olivenöl beträufeln.
7. Vor dem Servieren etwa 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Guten Appetit!

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

AC 380 V



THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

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



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



Gebratenes Lammkarree mit Rosmarin-Kartoffelpüree

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

Zutaten:

Zutaten Lammkarree:

- 2 Lammkarrees (je ca. 800 g)
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 kg Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 200 ml Milch
- 100 g Butter
- Gemischtes Gemüse nach Wahl (z.B., grüne Bohnen, Karotten)

Zutaten Rosmarin-Kartoffelpüree:

- 1 kg Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 200 ml Milch
- 100 g Butter
- Salz nach Geschmack

Zutaten Gemüse:

- Gemüse nach Wahl (z.B., grüne Bohnen, Karotten)
- Salz und Butter zum Dämpfen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Lammkarrees mit gehacktem Knoblauch, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten anbraten.
3. Die angebratenen Lammkarrees auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten braten, bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und zerstampfen. Milch und Butter hinzufügen, um ein cremiges Kartoffelpüree zu erhalten.
5. Das Gemüse nach Wahl blanchieren oder dämpfen, bis es bissfest ist.
6. Die Lammkarrees aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann in einzelne Koteletts schneiden.
7. Die Lammkoteletts, Rosmarin-Kartoffelpüree und das gemischte Gemüse anrichten.

Guten Appetit!



Schokoladen-Mousse-Torte

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

Zutaten:

- 200 g dunkle Schokolade
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 250 ml Schlagsahne

Zubereitung:

1. Die Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen und glatt rühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
2. Eigelb, Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen und gut verrühren.
3. Die geschlagenen Eiweiße vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben.
4. Die Schlagsahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.
5. Die Mousse in eine vorbereitete Tortenform füllen und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Die Torte nach Belieben mit geschlagener Sahne, Schokoladenraspeln oder frischen Früchten dekorieren.

Guten Appetit!



Carpaccio von Roter Bete mit Ziegenkäse und Pistazien

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

Zutaten:

- 4 mittelgroße Rote Beten
- 200 g Ziegenkäse (in Scheiben)
- 100 g geröstete Pistazien, grob gehackt
- Frische Rucola für die Garnitur
- Olivenöl
- Balsamico-Glace
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Rote Bete schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Dies kann mit einem scharfen Messer oder einem Gemüsehobel erfolgen.
2. Die dünnen Rote-Bete-Scheiben auf einem großen Teller oder einer Servierplatte anrichten.
3. Die Ziegenkäsescheiben gleichmäßig über die Rote Bete legen.
4. Die gerösteten Pistazien über das Carpaccio streuen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und mit Balsamico-Glace garnieren.
7. Frischen Rucola über das Carpaccio streuen.
8. Servieren Sie das Carpaccio frisch und genießen Sie die wunderbaren Aromen.

Guten Appetit!



Gebratene Lachsfilets mit Zitronen-Dill-Sauce

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

Zutaten:

- 8 Lachsfilets à ca. 150 g
- 2 Zitronen (Saft und abgeriebene Schale)
- 4 EL frischer Dill, gehackt
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Lachsfilets mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale würzen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lachsfilets auf der Hautseite ca. 3-4 Minuten braten, dann wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 3-4 Minuten braten, bis der Lachs durchgegart ist.
3. Für die Zitronen-Dill-Sauce den gehackten Dill mit Zitronensaft und -schale vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die gebratenen Lachsfilets mit der Zitronen-Dill-Sauce servieren.

Guten Appetit!



Schokoladen-Tartelettes mit Fruchtkompott

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

Zutaten:

Zutaten Schokoladen-Tartelettes:

- 200 g dunkle Schokolade
- 150 g Butter
- 200 g Keksbrösel (z. B. Vollkornkekse)
- 1 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz

Zutaten Fruchtkompott:

- 500 g gemischte Früchte (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)
- 50 g Zucker
- Saft einer Orange
- Frische Minzeblätter zur Garnitur

Zubereitung:

Zubereitung Schokoladen-Tartelettes:

1. Dunkle Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen und glatt rühren.
2. Keksbrösel, Vanilleextrakt und Salz hinzufügen, gut vermengen.
3. Die Mischung gleichmäßig in Tarteletteförmchen drücken und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitung Fruchtkompott:

1. Früchte waschen und schneiden.
2. Zucker und Orangensaft in einem Topf erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist.
3. Die Früchte hinzufügen und für etwa 5-7 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind.
4. Das Kompott abkühlen lassen.

Guten Appetit!



Blumenkohl-Panna Cotta mit Trüffelöl

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 240 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 mittelgroßer Blumenkohl (ca. 800 g), gewaschen und in kleine Röschen zerteilt
- 500 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 10 Blatt Gelatine
- 100 g Parmesan, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Trüffelöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Blumenkohlröschen in einem Topf mit Wasser kochen, bis sie weich sind. Abgießen und beiseite stellen.
2. In einem anderen Topf die Sahne und Milch erhitzen, bis sie fast kochen.
3. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
4. Den Blumenkohl, Parmesan und gehackten Knoblauch zur Sahne-Milch-Mischung geben und pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.
5. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in die warme Blumenkohlmasse einrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist.
6. Trüffelöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Mischung in Förmchen füllen und für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
8. Die Panna Cotta vorsichtig aus den Förmchen stürzen und mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Gefüllte Perlhuhnbrust mit Cranberry-Sauce

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Perlhuhnbrüste
- 400 g frische Cranberries
- 200 g Zucker
- 2 Orangen, Saft und abgeriebene Schale
- 200 ml Rotwein
- 4 EL Balsamico-Essig
- 2 TL gemahlener Ingwer
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Olivenöl
- Frische Thymianzweige zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig aufschneiden, um eine Tasche zu formen.
2. Für die Füllung: Cranberries, Zucker, Orangensaft, Orangenschale, Rotwein, Balsamico-Essig und gemahlenden Ingwer in einem Topf erhitzen. Aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Cranberries aufplatzen und die Sauce eindickt.
3. Die Füllung in die vorbereiteten Taschen der Perlhuhnbrüste geben.
4. Die gefüllten Perlhuhnbrüste in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten.
5. Die Brüste dann in den vorgeheizten Ofen stellen und bei 180 Grad Celsius für ca. 20-25 Minuten garen, bis sie durchgegart sind.
6. Mit der Cranberry-Sauce servieren und mit frischen Thymianzweigen garnieren.

Guten Appetit!



Cremiges Orangen Mandel-Tiramisu

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + 240 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 Orangen, Saft und Abrieb
- 100 g geröstete Mandeln, gehackt
- 200 ml frisch gebrühter Espresso, abgekühlt
- 200 g Löffelbiskuits
- Orangenzenen und Mandelblättchen zum Garnieren

Zubereitung:

1. Mascarpone, Puderzucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel glatt rühren.
2. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Mischung heben.
3. Den Saft und Abrieb der Orangen hinzufügen und gut vermengen.
4. In einer flachen Form eine Schicht Mascarpone-Creme verteilen.
5. Die Löffelbiskuits kurz im Espresso tränken und auf die Creme legen.
6. Eine Schicht gehackte Mandeln darüber streuen.
7. Den Vorgang wiederholen und mit einer letzten Schicht Mascarpone-Creme abschließen.
8. Das Tiramisu für mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
9. Vor dem Servieren mit Orangenzenen und Mandelblättchen garnieren.

Guten Appetit!



Melonensalat mit Parmaschinken und Minze

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

Zutaten:

- 1 Honigmelone
- 1 Cantaloupmelone
- 200 g Parmaschinken, dünn geschnitten
- Frische Minzeblätter
- 150 g Feta-Käse, zerbröckelt
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Honig- und Cantaloupmelone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Den Parmaschinken in dünnen Streifen auf einer Servierplatte auslegen.
3. Die Melonenstücke auf dem Parmaschinken anrichten.
4. Feta-Käse über den Salat bröckeln.
5. Frische Minzeblätter darüber streuen.
6. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer vermengen und über den Salat gießen.
7. Vorsichtig mischen, damit die Aromen gut miteinander verschmelzen.
8. Den Melonensalat vor dem Servieren für etwa 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Guten Appetit!



Entenbrust mit Orangen-Rosmarin-Glasur

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

Zutaten:

Zutaten Entenbrust:

- 8 Entenbrüste
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Olivenöl
- 8 Orangen
- 8 EL Honig
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 500 ml Hühnerbrühe
- 100 g Butter

Zutaten Polenta-Würfel mit Parmesan:

- 500 g Polenta
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 200 g Parmesan, gerieben
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Butter

Zutaten:

Zubereitung Entenbrust mit Orangen-Rosmarin-Glasur:

1. Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite ca. 5 Minuten scharf anbraten.
3. Entenbrüste umdrehen und auf der Fleischseite weitere 3-4 Minuten braten.
4. Orangensaft, Orangenzenen, Honig und frischen Rosmarin hinzufügen, die Hitze reduzieren und die Entenbrüste glasieren.
5. Hühnerbrühe hinzufügen und die Entenbrüste im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 15-20 Minuten garen.
6. Die Sauce einkochen lassen und mit Butter darauf verteilen.

Zubereitung Polenta-Würfel mit Parmesan:

1. Gemüsebrühe aufkochen und Polenta unter ständigem Rühren einrieseln lassen.
2. Parmesan hinzufügen und die Polenta etwa 10 Minuten köcheln lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Form gießen und abkühlen lassen.
4. Abgekühlte Polenta in Würfel schneiden und in Butter goldbraun braten.

Guten Appetit!



Pfannkuchen mit Ahornsirup und Beeren

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

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 2 Eier
- 300 ml Milch
- 50 g geschmolzene Butter
- Ahornsirup zum Servieren
- Frische Beeren (z.B., Heidelbeeren, Erdbeeren) zur Dekoration

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Zucker vermengen.
2. In einer separaten Schüssel Eier, Milch und geschmolzene Butter verquirlen.
3. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und zu einem glatten Teig verrühren. Dabei darauf achten, nicht zu lange zu rühren, um luftige Pfannkuchen zu erhalten.
4. Eine Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und leicht einfetten.
5. Eine kleine Kelle Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen.
6. Die Pfannkuchen auf einen Teller stapeln und mit Ahornsirup übergießen.
7. Mit frischen Beeren garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Festlicher Algensalat

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

Zutaten:

- 200 g getrocknete Wakame-Algen
- 1/2 Tasse Sojasoße
- 1/4 Tasse Reisessig
- 3 EL Sesamöl
- 2 EL Zucker
- 2 EL geriebener frischer Ingwer
- 2 EL geröstete Sesamsamen
- Frischer Koriander oder Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die getrockneten Wakame-Algen nach Packungsanweisung einweichen und abtropfen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel Sojasoße, Reisessig, Sesamöl, Zucker und geriebenen Ingwer vermengen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Die abgetropften Algen in eine große Schüssel geben und die Dressing-Mischung gleichmäßig darüber gießen.
4. Vorsichtig umrühren, um die Algen mit dem Dressing zu überziehen.
5. Den Algensalat für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.
6. Vor dem Servieren mit gerösteten Sesamsamen bestreuen und mit frischem Koriander oder Schnittlauch garnieren.

Guten Appetit!



Gebratener Lachs mit Wasabi-Kruste und Ingwer-Sojasoße

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

Zutaten:

- 8 Lachsfilets à 150 g
- 4 EL Sojasoße
- 2 EL Reisessig
- 2 EL Honig
- 1 EL frisch geriebener Ingwer
- 2 TL Wasabipaste
- 200 g Panko (japanisches Paniermehl)
- 2 EL Sesamöl
- Frischer Koriander zum Garnieren
- Limettenspalten zum Servieren

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. Lachsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen.
3. In einer Schüssel Sojasoße, Reisessig, Honig, geriebenen Ingwer und Wasabipaste vermengen.
4. Die Lachsfilets in der Mischung marinieren und etwa 15 Minuten ziehen lassen.
5. In einer Pfanne Sesamöl erhitzen. Panko goldbraun anrösten und abkühlen lassen.
6. Die marinierten Lachsfilets mit der Wasabi-Kruste aus Panko bestreichen.
7. Lachs in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 15 Minuten backen, bis die Kruste knusprig ist und der Lachs durchgegart.
8. Währenddessen die restliche Marinade in einen Topf geben, kurz aufkochen und als Soße servieren.
9. Gebratenen Lachs mit frischem Koriander garnieren und mit Limettenspalten servieren.

Guten Appetit!



Kokos-Ananas-Törtchen

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

Zutaten:

- 200 g Kokosraspeln
- 150 g Butter, geschmolzen
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 1 Dose Ananasstücke, abgetropft
- 400 ml geschlagene Sahne
- Kokosflocken und frische Minze zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und eine Muffinform mit Papierförmchen auskleiden.
2. In einer Schüssel die Kokosraspeln mit der geschmolzenen Butter vermengen.
3. Zucker hinzufügen und gut umrühren, bis die Mischung gleichmäßig ist.
4. Eier einzeln unterrühren und dann den Vanilleextrakt hinzufügen.
5. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Die trockenen Zutaten zur Kokosmischung geben und vorsichtig unterheben, bis ein Teig entsteht.
6. Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und jeweils ein Ananasstück in die Mitte drücken.
7. Die Törtchen im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen oder bis sie goldbraun sind und ein Zahnstocher sauber herauskommt.
8. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
9. Vor dem Servieren mit geschlagener Sahne, Kokosflocken und frischer Minze garnieren.

Guten Appetit!



Basilikumsüppchen

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

Zutaten:

- 4 Bund frisches Basilikum
- 4 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 500 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Pinienkerne und frisches Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und beiseite legen. Die Stiele fein hacken.
2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die gehackten Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch hinzufügen und kurz anschwitzen.
3. Die gehackten Basilikumstiele in den Topf geben und kurz mitdünsten.
4. Gemüsebrühe hinzufügen und die Suppe zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und die Suppe etwa 15-20 Minuten köcheln lassen.
5. Die Suppe pürieren und durch ein feines Sieb in einen neuen Topf gießen, um sie zu klären.
6. Die Sahne einrühren und die Suppe erneut erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und in die Suppe geben.
8. Die Basilikumsuppe in Tassen oder Schüsseln gießen und mit Pinienkernen und frischem Basilikum garnieren.

Guten Appetit!



Vegane Seitan-Roulade mit Cranberry-Füllung

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

Zutaten:

Zutaten Seitan-Roulade:

- 3 1/2 Tassen (ca. 420 g) Seitan-Pulver
- 1 3/4 Tassen (420 ml) Gemüsebrühe
- 1/3 Tasse (80 ml) Sojasauce
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 TL Zwiebelpulver
- 2 TL Knoblauchpulver

Zutaten Füllung:

- 2 Tassen getrocknete Cranberries
- 1 Tasse (ca. 120 g) gehackte Walnüsse
- 2 TL gemahlener Zimt
- 1/2 Tasse (120 ml) Ahornsirup

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. Für die Seitan-Roulade die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Die Gemüsebrühe und Sojasauce hinzufügen und zu einem Teig kneten. Falls nötig, mehr Flüssigkeit oder Pulver hinzufügen, um die Konsistenz anzupassen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu einem Rechteck ausrollen.
4. Für die Füllung alle Zutaten vermengen.
5. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen.
6. Den Teig vorsichtig aufrollen, sodass die Füllung eingeschlossen ist. Die Naht gut verschließen.
7. Die Roulade in eine gefettete Auflaufform legen.
8. Die Roulade im vorgeheizten Ofen etwa 1 Stunde backen, bis sie fest ist und eine goldene Kruste hat.
9. Die Roulade aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, bevor sie in Scheiben geschnitten werden.

Guten Appetit!



Schokoladenfondue

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

Zutaten:

- 400 g dunkle vegane Schokolade
- 1 1/2 Tassen (360 ml) pflanzliche Milch (z.B. Mandel-, Soja- oder Hafermilch)
- 3 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 1 1/2 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- Frisches Obst (Erdbeeren, Bananen, Ananas, Äpfel) und vegane Marshmallows zum Eintauchen

Zubereitung:

1. Die dunkle Schokolade grob hacken, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig schmilzt.
2. In einem kleinen Topf bei niedriger Hitze die pflanzliche Milch erhitzen, bis sie warm ist, aber nicht kocht.
3. Die gehackte Schokolade zur warmen Milch hinzufügen und unter ständigem Rühren schmelzen, bis eine glatte Schokoladensauce entsteht.
4. Ahornsirup oder Agavendicksaft, Vanilleextrakt und eine Prise Salz hinzufügen. Rühren, bis alle Zutaten gut kombiniert sind.
5. Die Schokoladensauce in einen Fonduetopf oder eine hitzebeständige Schüssel gießen, die über einem Teelicht oder einer Fondueflamme platziert wird, um die Schokolade warm zu halten.
6. Frisches Obst in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem Servierteller anrichten. Vegane Marshmallows vorbereiten.
7. Das Schokoladenfondue genießen, indem man das Obst und die Marshmallows in die warme Schokoladensauce taucht.

Guten Appetit!



Spinatsalat mit warmem Speckdressing

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

Zutaten:

- 800 g frischer Spinat
- 250 g Speck (veganer Speck z.B. Räuchertofu oder tempeh), in Streifen geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 6 EL Senf
- 6 EL Ahornsirup oder Agavendicksaft
- 3/4 Tasse (180 ml) Apfelessig
- 1 1/2 Tasse (360 ml) Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den frischen Spinat gründlich waschen und trocken tupfen. Grobe Stiele entfernen und den Spinat in eine große Salatschüssel geben.
2. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze die veganen Speckstreifen knusprig braten. Entferne sie aus der Pfanne und lege sie auf Küchenpapier, um überschüssiges Fett aufzusaugen.
3. Die gehackte Zwiebel in derselben Pfanne anschwitzen, bis sie weich und glasig ist.
4. Für das Dressing Senf, Ahornsirup oder Agavendicksaft und Apfelessig in einer kleinen Schüssel vermengen.
5. Das Olivenöl langsam in die Senf-Mischung einrühren, um ein cremiges Dressing zu erhalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das warme Dressing über den frischen Spinat gießen und gut vermengen, damit der Spinat leicht welkt.
7. Die knusprigen veganen Speckstreifen über den Salat streuen.

Guten Appetit!



Tafelspitz mit Meerrettichsoße

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

Zutaten:

Zutaten Tafelspitz:

- 2 kg Tafelspitz (Rindfleisch)
- 1 Bund Suppengemüse (Möhren, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel)
- 1 Zwiebel, halbiert
- 10 Pfefferkörner
- Salz nach Geschmack

Zutaten Meerrettichsoße:

- 250 g Meerrettich, frisch gerieben
- 250 ml Sahne
- 2 EL Senf
- 2 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Salzkartoffeln:

- 1,6 kg Salzkartoffeln

Zubereitung:

1. Den Tafelspitz mit kaltem Wasser in einem großen Topf bedecken. Das Suppengemüse, die halbierte Zwiebel, Pfefferkörner und Salz hinzufügen.
2. Das Wasser zum Kochen bringen und den Tafelspitz bei reduzierter Hitze etwa 2-2,5 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist.
3. Währenddessen die Meerrettichsoße vorbereiten. Hierfür Meerrettich, Sahne, Senf und Apfelessig in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße kann vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.
4. Nachdem der Tafelspitz gekocht ist, diesen aus dem Wasser nehmen, in Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten.
5. Die Meerrettichsoße über den Tafelspitz gießen.
6. Mit Salzkartoffeln servieren.

Guten Appetit!



Apfelstrudel mit Vanillesauce

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

Zutaten:

Zutaten Apfelstrudel:

- 8 Blätter Strudelteig (ca. 40 x 40 cm)
- 6 große Äpfel (z.B. Braeburn oder Granny Smith), geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
- 200 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 100 g Rosinen
- Saft einer Zitrone
- 100 g gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse oder Mandeln)
- 100 g Semmelbrösel
- 100 g geschmolzene vegane Margarine

Zutaten Vanillesauce:

- 500 ml pflanzliche Milch (z.B. Mandel- oder Sojamilch)
- 1 Vanilleschote oder 1 TL Vanilleextrakt
- 4 EL Zucker
- 3 EL Speisestärke

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.
2. Die Apfelscheiben mit Zucker, Zimt, Rosinen und Zitronensaft vermengen. Etwa 15 Minuten ruhen lassen, um die Aromen zu verbinden.
3. Strudelteigblätter auf einer sauberen Arbeitsfläche auslegen und mit geschmolzener Margarine bestreichen. Semmelbrösel darüber streuen.
4. Die Apfelmischung gleichmäßig auf den Teigblättern verteilen, dabei an den Rändern etwas Platz lassen. Nüsse darüber streuen.
5. Die Teigränder nach innen falten und den Strudel vorsichtig aufrollen. Die Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Den Strudel mit zusätzlicher Margarine bestreichen und für etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.
7. Währenddessen die Vanillesauce zubereiten: Pflanzliche Milch, Vanilleschote (ausgekratzt) oder Vanilleextrakt, Zucker und Speisestärke in einem Topf verrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Sauce eindickt.
8. Den Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, bevor er in Scheiben geschnitten wird.
9. Mit warm servierter Vanillesauce übergießen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Marzipan-Pistazien-Biscotti

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

Zutaten:

- 200 g Marzipan
- 150 g Zucker
- 3 große Eier
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/4 TL Salz
- 150 g ungesalzene Pistazien, grob gehackt
- Puderzucker zum Bestäuben (optional)

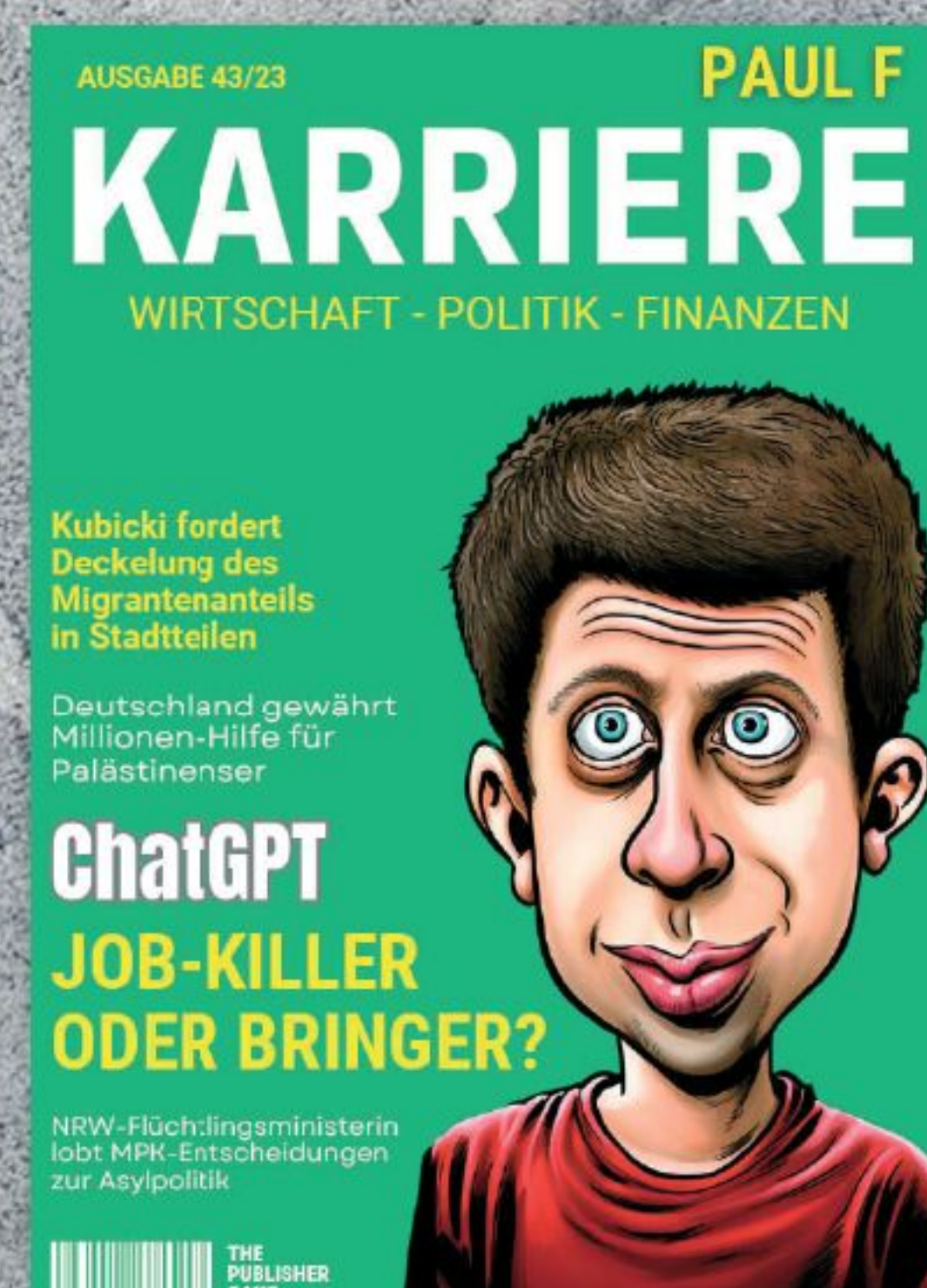
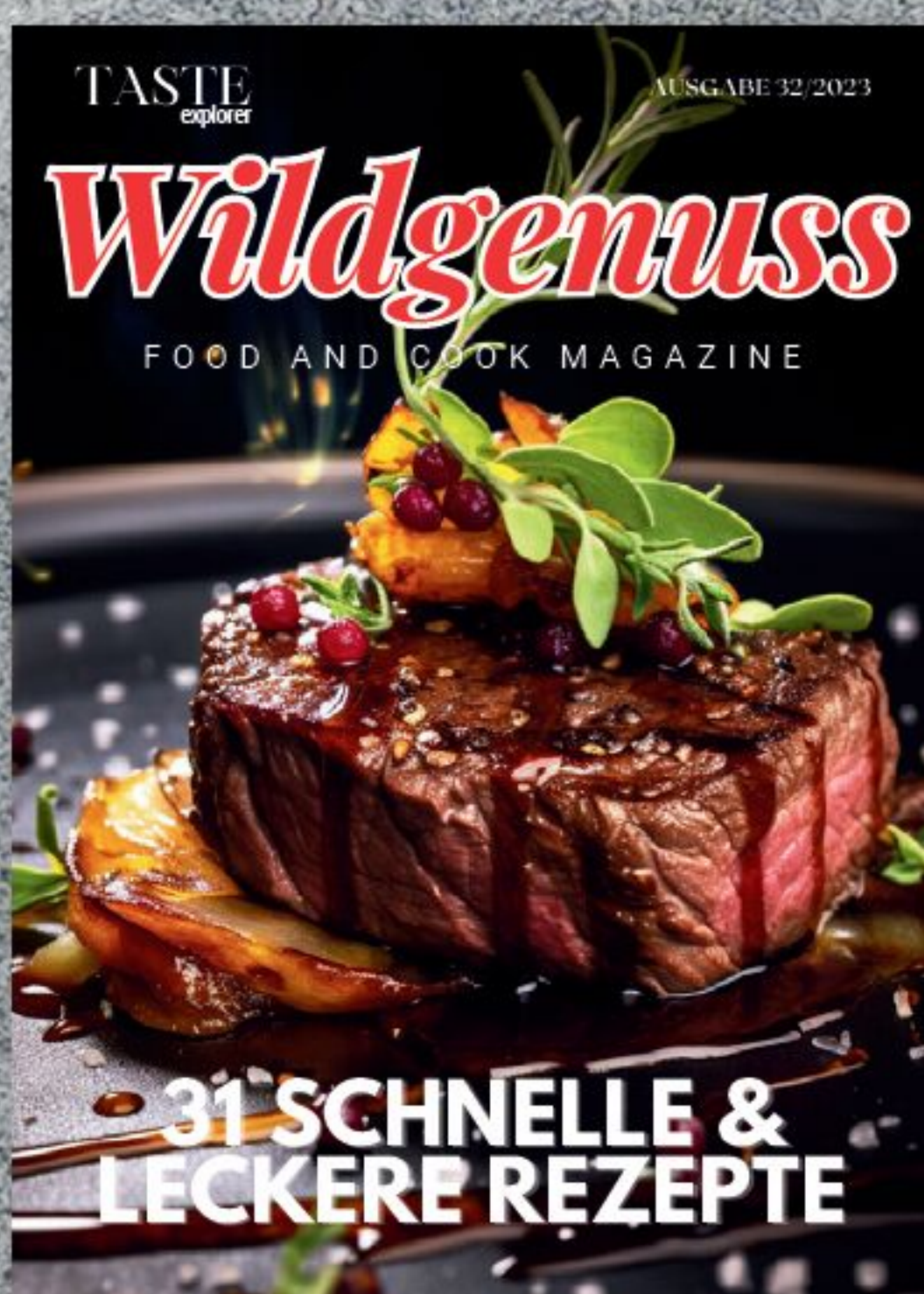
Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Marzipan und Zucker in einer Schüssel kräftig miteinander vermengen.
3. Die Eier hinzufügen und gut schlagen, bis die Mischung glatt ist. Vanilleextrakt hinzufügen und erneut vermengen.
4. Mehl, Backpulver und Salz in die Schüssel sieben und vorsichtig unter die Marzipanmischung rühren, bis ein Teig entsteht.
5. Die gehackten Pistazien unter den Teig heben.
6. Den Teig auf das vorbereitete Backblech legen und zu zwei länglichen Brotformen (ca. 30 cm lang) formen.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen oder bis die Ränder goldbraun sind.
8. Die gebackenen Brote aus dem Ofen nehmen und auf einem Schneidebrett abkühlen lassen.
9. Die abgekühlten Brote in etwa 2 cm breite Scheiben schneiden.
10. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben zurück auf das Backblech legen und für weitere 10-15 Minuten backen oder bis sie leicht knusprig sind.
11. Optional mit Puderzucker bestäuben, bevor sie vollständig abkühlen.

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>