

# Weihnachten italienisch genießen!

Süßer Advent

BLÄTTERTEIGTORTE  
MIT ZIMTCREME

Sehr fein mit kandierten  
Orangen



9 X  
**FESTMENÜS**

Entspannt kochen  
in drei Gängen

79  
Rezepte für  
*ein perfektes  
Weihnachtsfest!*

**Buonissimo!**

Involtini, Pasta und  
Braten wie in Italien

**Festliche Vielfalt**

Hochgenuss von Suppe  
bis hin zu Tiramisu

**Zauberhaft**

Plätzchen, Torten und  
Kuchen, die begeistern

fm  
falkemedia



9 783964 173072



LIMITIERTE AUFLAGE

# Gleich bestellen!



DER NEUE  
WANDKALENDER  
nur 16,90 €



Mit vielen Mix-Tipps

Zu den vielen unkomplizierten Gerichten für jede Woche findet ihr praktische Tipps, wie die Zubereitung im Thermomix® einfach gelingt.

Auf den DIN A4 großen Seiten steht reichlich Platz für all eure wichtigen Termine und Notizen zur Verfügung. Mit praktischer Öse zum Aufhängen.



Gleich bestellen:  
[www.zaubertopf-shop.de/kalender25](http://www.zaubertopf-shop.de/kalender25)

**amazon.de**  
978-3-96417-308-9

# EDITORIAL



**Liebe Leserin, lieber Leser,**

herzlich willkommen zur festlichsten Ausgabe des Jahres! In diesem „So is(s)t Italien“-Spezial bringen wir einen Hauch von Italien in Ihre Weihnachtsküche. Von **traditionellem Plätzchenduft bis zu ausgefeilten Menükreationen** finden Sie alles, was das Herz zur Adventszeit begehrts.

Ob Garnelentörtchen oder Lachs-Mango-Tartar, für einen **gelungenen Auftakt sorgen unsere raffinierteren Vorspeisen**, während unsere festlichen Hauptgerichte die wahren **Stars auf jeder Weihnachtstafel** sind. Freuen Sie sich auf Lachsfilet im Blätterteigmantel und auf Schweinebraten mit Äpfeln. **Für ein süßes Finale sorgen edle Desserts** wie klassisches Tiramisu oder pochierte Rotweinbirnen.

In unseren Ratgebern finden Sie **Tipps rund ums Gastgeben und die Menüplanung**. Egal ob vegan, vegetarisch, mit Fisch oder Fleisch, besonders oder

unkompliziert: Wir bieten neun perfekt harmonierende 3-Gänge-Kombinationen, die jedes Festmahl unvergesslich machen. Und dank unserer liebsten **italienischen Plätzchen, Kuchen und Torten** weht mediterranes Flair in Ihrer Backstube.

Genießen Sie die Welt der italienischen Weihnachtsfreuden bei einer **winterlichen Auszeit in Südtirol oder auf Sardinien** und freuen Sie sich auf die Kreationen der beiden Italienliebhaber **Stefano Cavada und Nonna Silvi Bini**, die Tradition und Moderne gekonnt vereinen. Mit unseren Basteltipps kommt weihnachtliche Stimmung auf und zum Anstoßen präsentieren wir eine Auswahl feiner Winterdrinks.

**Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und ein genussvolles neues Jahr. Buon Natale!**

Herzlichst, Ihre „So is(s)t Italien“-Redaktion



Blicken Sie hinter die Kulissen unseres Redaktionsalltags und lassen Sie sich von unseren italienischen Rezeptideen inspirieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! [www.soisstitalien.de/Facebook](http://www.soisstitalien.de/Facebook) | Instagram: @soisstitalienmagazin



## 102 Italienliebhaber

Rezepte von Stefano Cavada & Silvi Bini



## 118 Feine Winterdrinks

Heiße und kalte Getränke zum Anstoßen



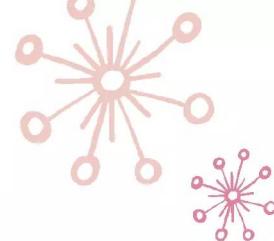
## 44 Edle Desserts

Schichtdessert, Tiramisu und mehr





# INHALT



**03 Editorial** Worum geht's in dieser Ausgabe? \* **06 Rezeptfinder** Praktischer Überblick \* **08 Weihnachtstraditionen**  
So wird das Fest in Italien begangen \* **20 Ratgeber Gastgeben** 8 Tipps & Tricks für ein entspanntes Fest \* **42 Ratgeber**  
**Tischkultur** Alles rund um die Festtafel \* **54 Ratgeber Menüs** 9 Ideen für die Zusammenstellung der drei Gänge  
Ihres Festmenüs \* **74 Ciao Italia!** Unsere Serviceseiten \* **128 Buchtipps** Unsere Lektüreempfehlungen  
**130 Impressum** Wer hat am Magazin mitgewirkt?

## 10 Raffinierte Vorspeisen

Idealer Auftakt für das Weihnachtsmenü



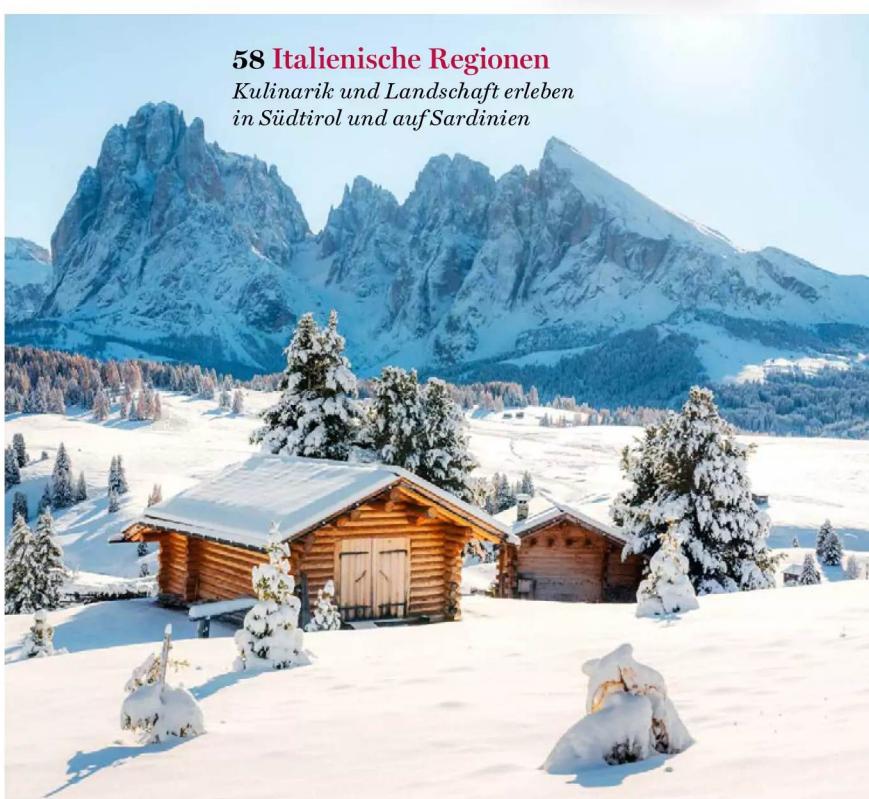
## 124 Ratgeber Adventsdeko

Schritt für Schritt Hübsches basteln



## 58 Italienische Regionen

Kulinistik und Landschaft erleben  
in Südtirol und auf Sardinien



## 96 Ratgeber Gebäck

Tipps & Rezepte für süße Leckereien



# REZEPTFINDER



## Raffinieste Vorspeisen



S. 13 Roastbeef mit Thunfisch-Aioli



S. 13 Garnelentörtchen mit Tomaten



S. 14 Anolini mit Schinkenfüllung in Brühe



S. 14 Rote Bete in Chicoréeschiffchen



S. 17 Selleriercremesuppe mit Croûtons



S. 17 Orangen-Fenchel-Salat mit Walnüssen



S. 18 Lachs-Mango-Tatar



S. 18 Gebackene Polenta-bällchen mit Kräutern



## Festliche Hauptgerichte



S. 25 Orecchiette mit Schwarzkohl



S. 26 Lachsfilet im Blätterteigmantel



S. 29 Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit Burrata



S. 29 Schweinebraten mit Äpfeln



S. 30 Conchiglie mit Aprikosen & Gorgonzola



S. 30 Beef Wellington mit Kräutern



S. 33 Schweinefilet mit Stampf und Apfelsternen



S. 34 Hähnchen in Knoblauch-Käse-Soße



S. 37 Steinbeißerfilet auf Tomaten-Safran-Butter



S. 37 Risotto mit Pfifferlingen & grünen Bohnen



S. 38 Tagliatelle mit Garnelen und Zucchini



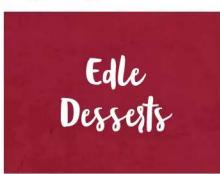
S. 38 Kalbsinvoltini mit Pfirsichen & Gorgonzola



S. 41 Lasagne mit Steinpilzen und Schinken



S. 41 Ganzes gebratenes Hähnchen mit Früchten



Edle Desserts



S. 47 Mandarinen-Schichtdessert im Glas



S. 47 Schokoladenkuchen mit Feigen und Portwein



S. 48 Eierlikör-Pannacotta



S. 48 Pochierte Rotweinbirnen mit Schokosofße



S. 51 No-bake-Käsekuchen mit Himbeeren



S. 51 Apfelmus-Mandelcreme-Dessert im Glas



S. 52 Baiserkranz mit Beeren



S. 52 Klassisches Tiramisu



Buon appetito!

## Italienische Regionen



S. 62 Culurgiones



S. 65 Fregola mit Meeresfrüchten



S. 65 Crostini mit Frischkäse & Sardinen



S. 66 Orilletas



S. 70 Champignoncremesuppe mit Scamorza



S. 70 Lammstelzen in Rotwein mit Bohnen



S. 72 Zwetschgenknödel mit Zimt-Zucker-Bröseln

## Plätzchen, Torten & Co.



S. 79 Crème-brûlée-Tarte mit Bratäpfeln



S. 80 Zimt-Blätterteigherzen



S. 83 Marzipankuchen mit Schokoglasur



S. 83 Kokos-Zitronen-Biscotti



S. 84 Doppeldecker mit weißer Schokocreme



S. 84 Feigen-Pinienkern-Kugeln



S. 87 Mandarinen-Cremetorte



S. 88 Baumstammtorte mit Baiser



S. 91 Lebkuchen mit Feigen und Apfelfringen



S. 91 Kakao-Mohn-Spiralen



S. 92 Gewürzkuchen mit Birnen vom Blech



S. 92 Panettone-Sahnertorte



S. 95 Florentinerkekse mit Schokolade



S. 95 Blätterteigtorte mit Zimtcreme und Orangen

## Italien-liebhaber



S. 107 Zimtschnecken-taler



S. 108 Feigenröllchen



S. 111 Kakaospitzbuben mit Salzkaramell



S. 115 Blätterteighörnchen mit Kochschinken



S. 116 Rindfleisch mit Zwiebelgemüse



S. 116 Toskanische Milchreistörtchen

## Feine Winterdrinks



S. 121 Cranberry-Cocktail | Orangenpunsch



S. 121/123 Glühwein | Weihnachtspunsch



S. 123 Espresso-Cocktail | Apfelpunsch auf Eis



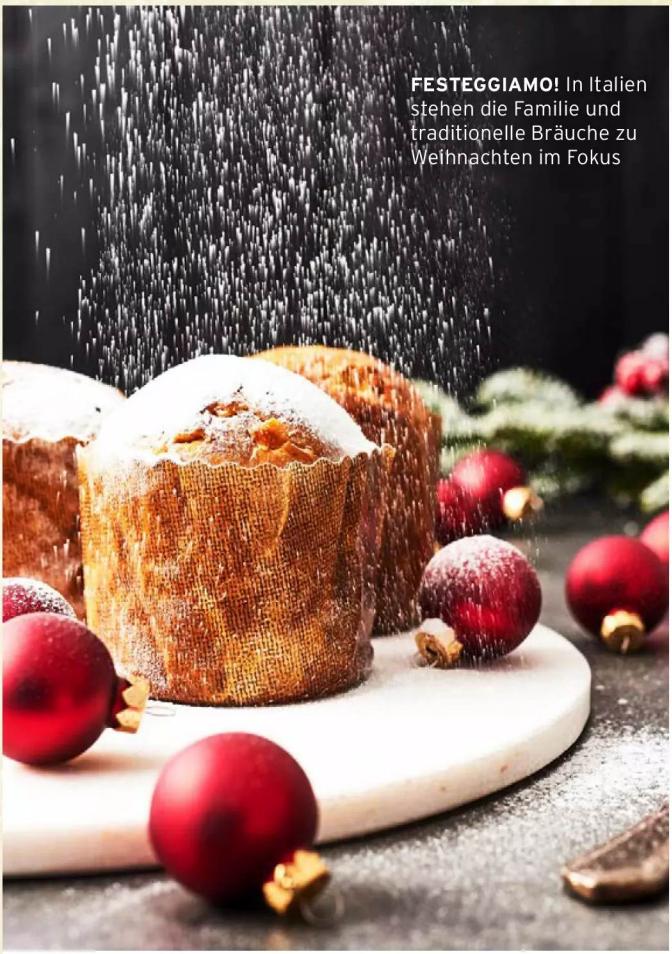
**PLUS:**  
16 weitere Rezeptideen



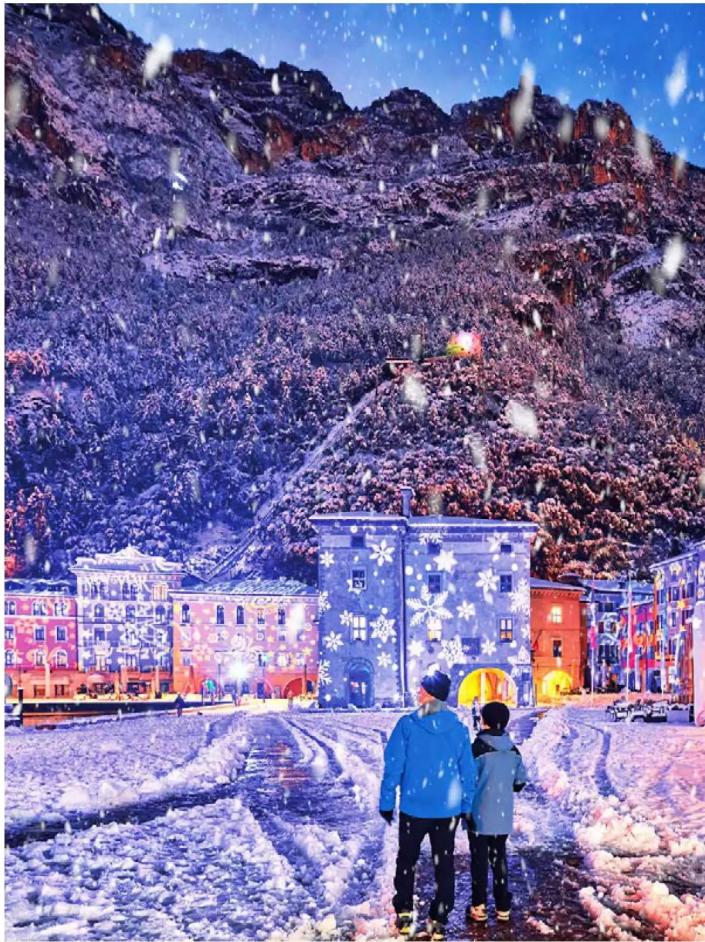
- S. 26 Senfdip
- S. 34 Kartoffelgratin
- S. 37 Cremige Polenta
- S. 47 Kirsch-Schichtdessert
- S. 51 Schoko-Granola
- S. 52 Löffelbiskuits

- S. 83 Marzipanrohmasse
- S. 88 Apfelmus
- S. 97 Sechs süße Lieblinge
- S. 99 Farbiger Puderzucker
- S. 99 Zuckerguss



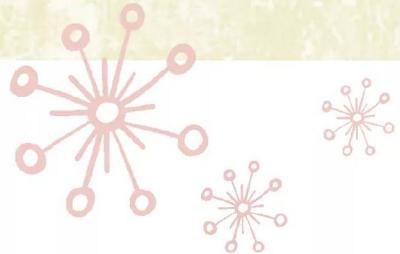


**FESTEGGIAMO!** In Italien stehen die Familie und traditionelle Bräuche zu Weihnachten im Fokus



# BUON NATALE!

*Wir erzählen, welche italienischen Weihnachtsbräuche das Herz erwärmen und die Adventszeit unvergesslich machen*



## Ab in die Startlöcher!

**Traditionell beginnt die Weihnachtszeit** in Italien am 8. Dezember mit dem Fest Mariä Empfängnis. Dieser Tag hat sowohl religiöse als auch kulturelle Bedeutung und wird im ganzen Land auf unterschiedliche Weisen gefeiert. Vieles werden Messen und Prozessionen veranstaltet, um die unbefleckte Empfängnis der Jungfrau Maria zu ehren. Viele italienische Familien nutzen den freien Tag, um ihr Zuhause weihnachtlich zu dekorieren und die Weihnachtskrippe aufzustellen. Bei einigen hat sich die Tradition etabliert, die Krippenszene Jahr für Jahr um ein neues Teil zu erweitern. Auch die Städte und Dörfer werden mit Lichtern und weihnachtlichem Schmuck dekoriert.

## Funkelschöner Lichterglanz

**Im Zeichen der Heiligen Lucia** steht der 13. Dezember. Die Schutzpatronin von Armen und Benachteiligten ist die „Botin des Lichts“. Die Heilige Lucia soll sich dereinst in der Nacht zu den Armen geschlichen haben, um ihnen Nahrung zu geben. Um sich den Weg zu beleuchten und die Hände zum Tragen frei zu haben, setzte sie sich einen Licherkrantz auf den Kopf. Zu ihren Ehren werden am Lucifest vielerorts Lichtrituale gefeiert und „Torrone dei poveri“, ein traditionelles Armeleuteessen aus Kichererbsen und Zucker, serviert. Heutzutage bringt Lucia den Kindern Süßigkeiten und kleine Geschenke.

## Von Krippen und Märkten

**Festliche Stimmung zieht auch in den Ortskernen ein**, wenn am 8. Dezember das große Dekorieren beginnt. Der Bau und das Aufstellen von Weihnachtskrippen gehören zu den wichtigsten Bräuchen in Italien. In vielen Kirchen und auf öffentlichen Plätzen werden liebevoll gestaltete Krippen mit Figuren aus der Weihnachtsgeschichte aufgebaut. Als Mekka der Weihnachtskrippen gilt Neapel, hier liegt auch die „Straße der Krippenbauer“, die Via San Gregorio Armeno. Handgefertigte Produkte, regionale Spezialitäten und weihnachtliche Dekorationen werden landesweit auf zahlreichen Weihnachtsmärkten angeboten. Diese sind beliebte Treffpunkte für Familien und Freunde. Auf den Märkten herrscht heitere Stimmung und eine festliche Atmosphäre.



## Die Festlichkeiten

**Die Weihnachtstage gelten in Italien** als Zeit der Familie, des Glaubens und des Genusses. Festliche Mahlzeiten und religiöse Zeremonien stehen im Mittelpunkt. In Italien ist der 24. Dezember ein üblicher Arbeitstag. Zum Sonnenuntergang werden Kanonenschüsse vom Castel Sant'Angelo in Rom abgefeuert und damit das Weihnachtsfest eröffnet. Heiligabend (Vigilia di Natale) wird mit einer gemeinsamen Mahlzeit im Familienkreis gefeiert und es wird die heilige Messe besucht. Am 25. Dezember wird die Geburt Jesu Christi (il Bambino Gesù) und damit das eigentliche Weihnachtsfest (Natale) landesweit gefeiert. Es gibt eine große Bescherung für die Kinder. Als bedeutendster Termin an diesem Feiertag gilt der Gottesdienst auf dem Petersplatz, bei dem der Papst den Segen „urbi et orbi“ erteilt.

## Der Jahreswechsel

**Auch Silvester (capodanno)** ist ein buntes Fest voller Freude, Traditionen und Bräuche. Landesweit werden zur Jahreswende Linsen (lenticchie) gegessen. Sie stehen für Wohlstand und Glück im neuen Jahr, da sie kleinen Münzen ähneln. Außerdem glauben viele Menschen, dass das Tragen von roter Unterwäsche Glück und Liebe bringe. Um Mitternacht erleuchten spektakuläre Feuerwerke die Städte und Dörfer, in denen auf Straßenfesten gemeinsam gefeiert wird. Mancherorts wird der Brauch gepflegt, alte Gegenstände rauszuwerfen, um Platz für Neues zu schaffen.

## Das große Finale

**Am 6. Januar endet die Weihnachtszeit** mit dem Fest der Heiligen Drei Könige. Gefeiert wird das Erscheinungsfest des Herrn mit der Symbolik der guten Hexe „la Befana“, die artigen Kindern kleine Geschenke bringt. Unartigen Kindern hinterlässt sie dem Volksglauben nach hingegen kleine Kohlestückchen. In jedem Fall rücken zum Ende der Weihnachtszeit noch einmal die Kinder in den Fokus und in vielen Orten finden festliche Umzüge statt.

# ANTIPASTI RAFFINATI



## Raffinierte Vorspeisen

Eine exquisite Eröffnung. Mit diesen kreativen Startern gelingt Ihnen der **AUFTAKT JEDES FESTMENÜS** spielend leicht. Unsere appetitlichen Hingucker machen garantiert Lust auf mehr.

## LACHS-MANGO-TATAR

Rezept auf Seite 18



Zartes Fleisch  
würzig begleitet

## Roastbeef mit Thunfisch-Aioli

*Roastbeef con aioli al tonno*

FÜR 4-6 PERSONEN

**1 kg Roastbeef am Stück (Deckel vom Metzger entfernen lassen) • 4 EL Rapsöl • 5 EL Mayonnaise • 100 g griechischer Joghurt • 50 g Sahne • 1 TL Senf • 5 Knoblauchzehen • 100 g Thunfisch in Öl (Dose), abgetropft • 1 Baguette zum Aufbacken • 1/2 EL Butter • 5 Stiele Petersilie • 3-4 EL Kapern in Lake (Glas), abgetropft • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Den Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen, kräftig salzen und pfeffern und in einer Pfanne in heißem Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen je nach Dicke 30-35 Minuten garen bzw. bis ein Bratenthermometer eine Kerntemperatur von 56 °C anzeigt.

**2** Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und anschließend 5 Stunden kalt stellen. Für die Aioli Mayonnaise, Joghurt, Sahne und Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben. 1 Knoblauchzehe schälen und wie den abgetropften Thunfisch dazugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren und die Aioli mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im heißen Ofen in ca. 10 Minuten knusprig backen, abkühlen lassen.

**4** Die übrigen Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. In einer kleinen Pfanne in der Butter goldbraun braten. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen in Streifen schneiden. Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit etwas Aioli beträufeln und mit Knoblauchbutter, Kapern sowie Petersilie toppen. Das Gericht mit den Brotchips und der restlichen Aioli servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 65 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit



## Garnelentörtchen mit Tomaten

*Tortini di gamberi e pomodori*

FÜR 12 STÜCK

**250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 100 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten • 1 Ei zzgl. 1 Eigelb • 100 g Frischkäse • 1 EL Dill, gehackt, zzgl. etwas mehr zum Garnieren • 2 EL Maiskörner (Dose) • 1 TL Biozitronenschale • 6 Kirschtomaten • 1 EL natives Olivenöl extra • 12 gegarte Garnelen (bis auf das Schwanzsegment geschält, entdarmt) • etwas Chiliöl zum Beträufeln, nach Belieben • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Mehl, 1 TL Salz, kalte Butter und 1 Ei zu glattem Teig verkneden, ggf. etwas kaltes Wasser oder Mehl einarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen. 12 Tarteletteförmchen (Ø 6,5-7 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Förmchen damit auskleiden, dabei auch einen Rand bilden. Die Förmchen 15 Minuten kalt stellen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**2** Teig im heißen Ofen 10-15 Minuten vorbacken. Frischkäse, 1 Eigelb, Dill, Mais und Zitronenschale verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Creme in die Förmchen geben und die Törtchen in 10-12 Minuten fertig backen.

**3** Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. In einer Auflaufform mit Olivenöl vermengen, salzen und im Ofen 10-15 Minuten backen. Die Garnelen waschen, gut abtropfen lassen und kalt verwenden oder nach Belieben im Ofen ca. 1 Minute erwärmen. Die Törtchen kurz abkühlen lassen, jeweils mit 1 Garnele und 1 Tomatenhälfte belegen. Die Törtchen mit Dillspitzen garnieren, nach Belieben mit ein paar Tropfen Chiliöl beträufeln und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 65 Minuten zzgl. 45 Minuten Kühlzeit



## Anolini mit Parmaschinkenfüllung in Brühe

*Anolini al prosciutto in brodo*

FÜR 4 PERSONEN

**400 g Rindfleisch (Suppenfleisch oder Beinscheibe)  
1 l Rinderbrühe • 3 Lorbeerblätter • 250 g Mehl zzgl.  
etwas mehr zum Verarbeiten • 100 g Hartweizengrieß  
3 Eier zzgl. 1 Eigelb • 60 g Parmaschinken • 50 g frisch  
geriebener Parmesan • 4 TL natives Olivenöl extra  
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Fleisch in einen Topf in die kalte Brühe geben. Beides aufkochen, dabei aufsteigenden Schaum immer wieder mit einer Schaumkelle abschöpfen, damit die Brühe klar bleibt. Sobald kein Schaum mehr aufsteigt, Brühe mit Salz und Pfeffer würzen und die Lorbeerblätter einlegen. Das Fleisch in ca. 2 Stunden abgedeckt bei kleiner Hitze weich garen. Inzwischen Mehl, Hartweizengrieß, Eier und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

**2** Das gegarte Fleisch aus der Brühe heben und abkühlen lassen. Dann fein hacken. Die Brühe durch ein Küchenhandtuch in einen weiteren Topf abseihen, abschmecken. Parmaschinken würfeln und wie den Parmesan unter das Fleisch mengen. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Pastateig mithilfe der Nudelmaschine in 4 Bahnen ausrollen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Mit einem Teelöffel kleine Portionen der Fleischmasse mit etwas Abstand auf der ersten Teigbahn verteilen. Eine zweite Teigbahn auflegen und um die Füllungen herum festdrücken. Mit einem Anolini-Stempel ausstechen. Mit Bahn drei und vier genauso fortfahren. Anolini in kochendem Salzwasser 2 Minuten garen. Heiße Brühe und Anolini auf Suppenteller verteilen. Mit Olivenöl beträufelt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 3 Stunden

## Geschmorte Rote Bete in Chicoréeschiffchen

*Barchette di insalata belga con barbabietola rossa stuifata*

FÜR 4 PERSONEN

**400 g Rote Bete • 1 Knoblauchzehe • 1 EL Zucker • 2 EL Balsamicoessig • 2 EL natives Olivenöl extra • 3 Stiele Thymian • 2 Chicoréestauden (weiß und rot) \* • 100 g Schmand • 1/2 EL Dijonsenf • 50 g Preiselbeeren (Glas) etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden, dabei Küchenhandschuhe tragen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Knoblauch, Zucker und Balsamicoessig verrühren. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Rote Bete darin 2–3 Minuten andünsten. Essigmischung dazugießen und alles unter Rühren ca. 20 Minuten schmoren. Dabei nach und nach etwas Wasser (ca. 75 ml) angießen.

**2** Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen, hacken und unterrühren. Die Roten Bete mit etwas Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Die Chicoréestauden putzen und waschen. Von jeder Sorte 8 große Blätter ablösen (übrigen Chicorée anderweitig verwenden). Jeweils 1 rotes auf 1 weißes Blatt legen. In jedes Salatschiffchen etwas geschmorte Bete geben.

**3** Schmand und Senf verrühren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Kleckse der Creme auf die Rote Bete geben. Zuletzt Preiselbeeren darauf verteilen. Die Chicoréeschiffchen auf einer Servierplatte anrichten und servieren.

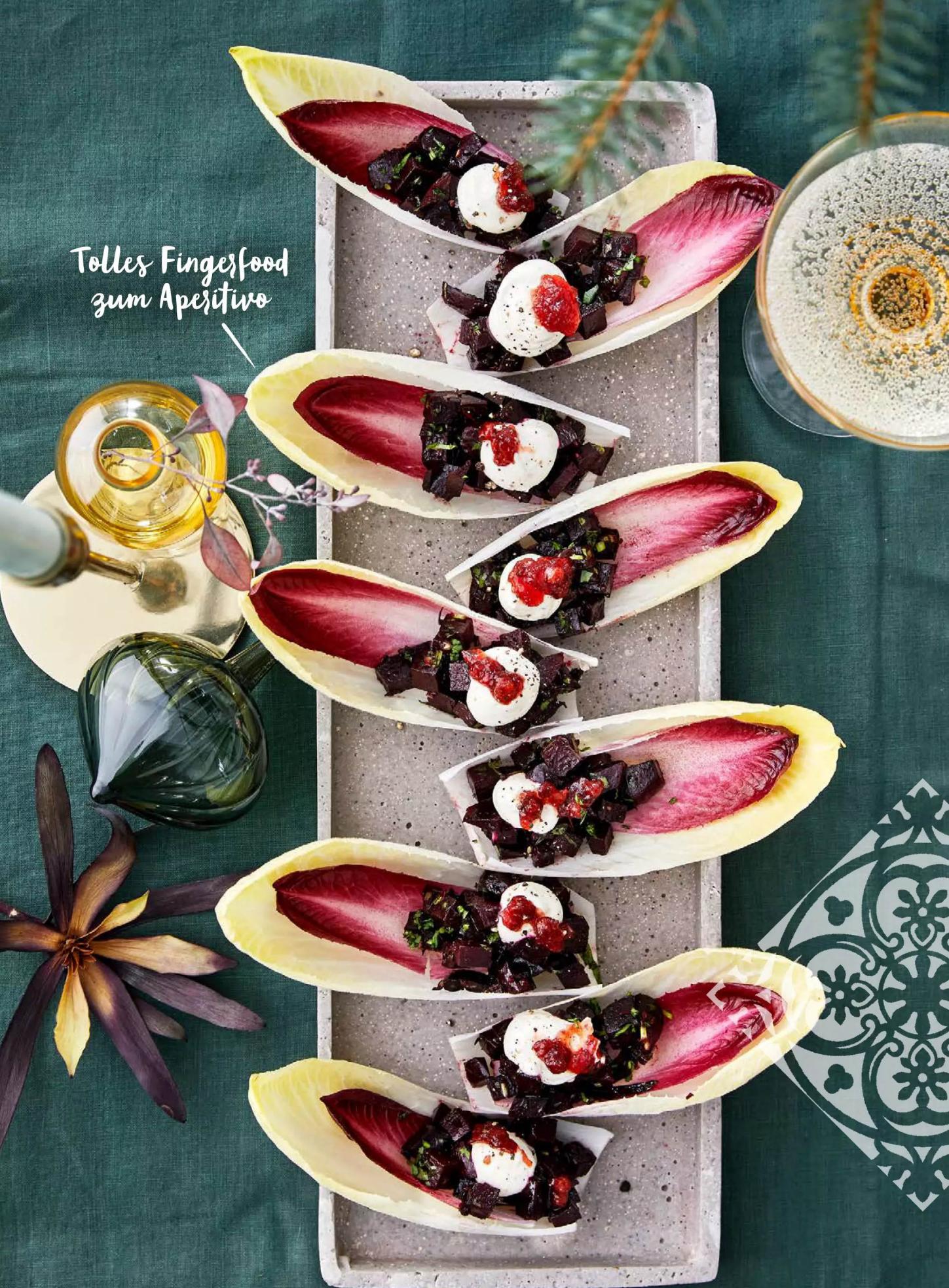
♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



### Warenkunde

**CHICORÉE** Das vitaminreiche herbe Blattgemüse zählt zur Familie der Korbblütler und hat in der kalten Jahreszeit Hochsaison. Um den bitteren Geschmack zu minimieren, kann der Strunk herausgeschnitten werden. Die rote Variante ist geschmacklich etwas milder als die weiße. Chicorée sollte stets dunkel gelagert werden, damit er sich nicht verfärbt. Aufgrund seiner knackigen Blätter bietet er sich für die Zubereitung von Salaten an. Dabei harmoniert er toll mit fruchtigen Komponenten wie z.B. Orange. Er kann aber auch gedünstet oder gratiniert werden.

Tolles Fingersfood  
zum Aperitivo



*Feine Suppe mit  
Fischeinlage*



## Selleriecremesuppe mit Croûtons

*Vellutata di sedano rapa con crostini*

FÜR 4 PERSONEN

**1 Schalotte • 400 g Knollensellerie • 200 g Petersilienwurzel • 3 Anissterne • 1 Zimtstange • 3 EL Butter • 700 ml heiße Gemüsebrühe • 2 Scheiben Kürbiskernbrot (vom Vortag) • 160 g Weißfischfilet (z.B. Zander, Seehecht) • 1 Zwiebel • 1 Karotte • 400 ml Fischfond • 1 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Beträufeln • 120 g Sahne • 1 EL Petersilie, gehackt • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Schalotte, Sellerie und Petersilienwurzel schälen, alles klein würfeln. Anissterne und Zimt in einem Topf kurz trocken anrösten. 1 EL Butter und das vorbereitete Gemüse dazugeben und alles ca. 5 Minuten hell andünsten. Mit der heißen Brühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

**2** Inzwischen die Brotscheiben in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, das Brot darin ringsum anbraten und bräunen. Die Croûtons leicht salzen und kurz auf Küchenpapier abkühlen lassen, dann in ein Schälchen geben.

**3** Das Fischfilet waschen, trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf den Fischfond erhitzen, den Fisch darin knapp unter dem Siedepunkt in ca. 4 Minuten gar ziehen lassen.

**4** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Karotte darin andünsten, dann leicht salzen. Die Gewürze aus der Suppe entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Sahne dazugeben, alles aufkochen und je nach gewünschter Konsistenz noch kurz einköcheln lassen oder etwas Brühe ergänzen.

**5** Die Selleriesuppe abschmecken und in Suppenschalen anrichten. Jeweils mit 1 Stück Fisch, etwas Gemüse und einigen Croûtons toppen. Alles mit etwas schwarzem Pfeffer übermahlen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit gehackter Petersilie garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten

### Variante

**PASTINAKENCREMESUPPE** Verwenden Sie statt Sellerie und Petersilienwurzel 600 g Pastinaken. Da das Gemüse leicht süßlich ist, die fertige Cremesuppe mit 1-2 EL hellem Balsamicoessig oder Biozitronensaft abschmecken.



## Orangen-Fenchel-Salat mit Walnüssen

*Insalata di arance, finocchi e noci*

FÜR 4 PERSONEN

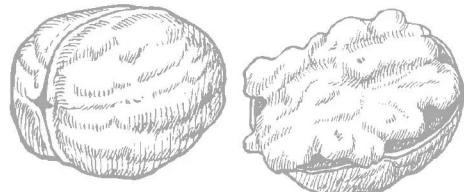
**2 Fenchelknollen • 2 Bioorangen • 1/2 Zwiebel • 1 EL Zucker • 4 EL heller Balsamicoessig • 2 EL natives Olivenöl extra • 2 EL Walnussöl • 150 g Brunnenkresse • 60 g schwarze Oliven • 100 g Walnusskerne • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Fenchel waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Strunk keilförmig herausschneiden und die Knollen in sehr dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Die Orangen mit einem scharfen Messer gründlich schälen und dabei auch die weiße Haut entfernen. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und den dabei austretenden Orangensaft auffangen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben hobeln.

**2** Aufgefangenen Orangensaft, Zucker, Balsamicoessig und beide Ölsorten gut verquirlen. Das Dressing mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Brunnenkresse verlesen, waschen und trocken schleudern.

**3** Fenchel, Orangen, Oliven und Nüsse auf Tellern oder auf einer Platte anrichten. Die Brunnenkresse rundherum verteilen. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten





## Lachs-Mango-Tatar

Tartare di salmone e mango

FÜR 4 PERSONEN

1 Knoblauchzehe • 1 cm Ingwer • 2 Frühlingszwiebeln  
1 Mango • 1 Biozitrone • 1 Beet Kresse • 250 g Lachsfilet  
(Sushiqualität, ohne Haut) • 1 EL natives Olivenöl extra  
200 g Schmand • etwas Salz und frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer

1 Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein würfeln.  
Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mango von Schale und Stein befreien und in kleine Würfel schneiden.

2 Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und halbieren. Von 1 Hälfte die Schale fein abreiben, die halbe Frucht auspressen. Die restliche Hälfte halbieren und in Scheiben schneiden. Kresse vom Beet schneiden.

3 Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und ggf. von Gräten befreien, dann in kleine Würfel schneiden. Mit Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Mango, Öl, 1 EL Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren. Tatar gleichmäßig auf 4 Tellern in Portionierringen (Ø 7,5 cm) anrichten, dabei glatt streichen.

4 Schmand, übrigen Zitronensaft, Zitronenschale sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren. Die Portionierringe entfernen und je 1 Klecks Creme auf das Tartar geben. Die Vorspeise mit Zitronenscheiben und Kresse garnieren und sofort servieren.

**TIPP:** Wer keinen rohen Lachs verzehren möchte, kann auch auf die geräucherte Variante zurückgreifen. Fisch in Sushiqualität erhalten Sie in ausgewählten Supermärkten oder beim Fischhändler des Vertrauens.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

## Gebackene Polentabällchen mit Kräuterfüllung

Palline di polenta fritte con ripieno alle erbe

FÜR 4 PERSONEN

800 ml Gemüsebrühe • 200 g Polentagrieß • 2 Handvoll gemischte Kräuter • 1 Schalotte • 1 Knoblauchzehe  
2 EL natives Olivenöl extra • 1/2 TL Biozitronenschale  
50 g frisch geriebener Parmesan • 1 Ei • reichlich Sonnenblumenöl zum Frittieren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Polentagrieß unter Rühren hineinstreuen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den Deckel auflegen, den Topf vom Herd nehmen und die Polenta ca. 15 Minuten quellen lassen.

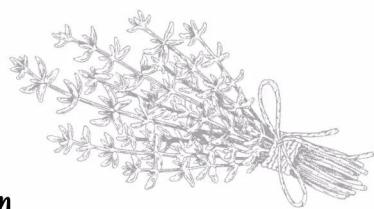
2 Inzwischen Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides in einer Pfanne in heißem Olivenöl glasig dünsten. Kräuter dazugeben und zusammenfallen lassen. Die Flüssigkeit verkochen lassen. Den Mix aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

3 Parmesan und Ei unter die Polenta rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und weiter abkühlen lassen, bis sie gut formbar ist. In einem Topf oder in einer Fritteuse reichlich Sonnenblumenöl auf ca. 170 °C erhitzen.

4 Mit leicht angefeuchteten Händen insgesamt 12 kleine Portionen von der Polentamasse abnehmen, diese in der Handfläche flach drücken, jeweils mit 1–2 TL der Kräutermischung füllen und zu Bällchen formen. Diese im heißen Öl portionsweise in 3–4 Minuten goldbraun frittieren, dann mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben. Die Polentabällchen auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten

### Varianten



**LUST AUF EINE ANDERE FÜLLUNG?** Geben Sie statt der Kräutermischung einen Mix aus je 50 g gewürfeltem Kochschinken und Mozzarella in die Bällchen. Alternativ bieten sich auch Reste von geschmortem Fleisch sehr gut an. Für eine andere vegetarische Füllung können Sie je 1 mit Knoblauch marinierte Olive in jedes Polentabällchen geben.



Mit einem Happs  
weggenascht

/



# RATGEBER GASTGEBEN

*Wieso stressen lassen? Gehen Sie das Weihnachtsfest ganz entspannt an. Wir zeigen Ihnen, was Sie beachten sollten, damit Sie und Ihre Gäste einen gemütlichen Abend haben*



## GETRÄNKESERVICE

1

Lassen Sie sich unter die Arme greifen, wenn es darum geht, **Getränke nachzuschenken**. So müssen Sie sich keine Gedanken um leere Gläser machen und können sich **aufs Kochen konzentrieren**.

2

## STILVOLLES TISCHBÜFETT

Sparen Sie sich den Aufwand, jeden Teller kunstvoll anzurichten. Stellen Sie stattdessen die verschiedenen Komponenten Ihres Festmenüs in hübschen Schüsseln oder auf großen Platten auf die Tafel. So kann sich jeder Gast ganz unkompliziert selbst am Essen bedienen.



3

## LEKTÜRETIPP

Im Buch „Was Gäste glücklich macht. Das Handbuch“ zeigt Autorin Katerina Vetter Kapagiannidou auf 256 Seiten, wie Sie Ihre Gäste mit Genuss und Ästhetik rundum begeistern. **EMF, 40 Euro**



4

## GÄSTEWÜNSCHE

Fragen Sie Ihre Gäste schon bei der Einladung nach **Unverträglichkeiten**, um das Menü entsprechend zusammenzustellen. So vermeiden Sie böse Überraschungen.

5

## VORBEREITUNG IST DASA UND O

Stellen Sie sicher, dass Sie alle Rezepte (sofern sie Ihnen neu sind) gut studiert haben. Erledigen Sie am Vormittag, ggf. auch schon am Vortag, die **Schnippelarbeiten** und stellen Sie die Zutaten bereit, wenn es ans Kochen geht. So behalten Sie den Überblick und sind effizienter.

6

## FESTLICHE ATMOSPHÄRE

Achten Sie auf eine **warme Lichtstimmung** im Raum und setzen Sie auf der Festtafel Kerzen und ggf. dezente Lichterketten ein. Wer mag, kann zudem leise im Hintergrund ruhige Musik laufen lassen.

7

## RUHE BEWAHREN

Denken Sie immer daran:

Der Abend soll nicht nur für Ihre Gäste, sondern auch für Sie selbst schön sein. Nehmen Sie sich die Zeit, viel bei Ihren Gästen zu verweilen.

8

## ORDNUNG HALTEN

Räumen Sie leere Teller nach den Gängen immer direkt ab und stellen Sie sie in die **Spülmaschine**. So stören sie weder auf dem Tisch noch auf der Arbeitsfläche.

VORWERK

# Mit dem Thermomix® nach BELLA ITALIA!

FÜR NUR  
16,99€



CLEVER,  
SCHNELL & LECKER  
Hol dir italienische  
Momente nach Hause  
und spare viel Zeit bei  
der Zubereitung!

Jetzt Bestellen unter: [www.zaubertopf.de/pizzapasta](http://www.zaubertopf.de/pizzapasta)

**amazon.de**  
ISBN: 978-3-96417-291-4

AUCH ÜBERALL IM  
BUCHHANDEL:

**bücher.de**

**Thalia**  
**OSIANDER.de**

**Hugendubel**  
Das Lesen ist schön.  
**Mayersche.de**

**fm**



# PIATTI PRINCIPALI



---

## Festliche Hauptgerichte

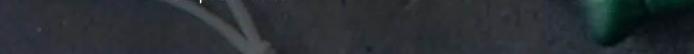
---

Glamouröser zweiter Gang. Diese italienischen Hauptgerichte sind köstliche **FESTTAGSESENSEN MIT RAFFINESSE** und authentischem Geschmack. So wird das Weihnachtsdinner unvergesslich!



## GEBRATENES HÄHNCHEN *mit Feigen, Trauben und Pflaumen*

Rezept auf Seite 41





/  
Herzhafte vegane  
Orecchiette

# Winterliches Pastagericht mit Orecchiette, leichtem Peperoncino-Kick, SCHWARZKOHL & MANDELN

## Orecchiette mit Schwarzkohl

Orecchiette al cavolo nero

FÜR 4 PERSONEN

**30 g blanchierte Mandelkerne**  
**400 g Schwarzkohl\***  
2 Schalotten  
4 Knoblauchzehen  
1 roter Peperoncino  
350 g Orecchiette  
2 EL natives Olivenöl extra  
1 Biozitrone (2 TL abgeriebene Schale und ca. 3 EL Saft)  
150 g Sojasahne  
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



### Wasenwunde

**SCHWARZKOHL** Cavolo nero gehört zur Familie der Kreuzblütler und stammt aus der Toskana, wo er fester Bestandteil der Küche ist. Er hat lange dunkelgrüne, fast schwarze Blätter und einen kräftigen, leicht süßlichen Geschmack. Die robuste Struktur des Wintergemüses bleibt auch nach dem Kochen erhalten, was ihn zur idealen Zutat für Suppen, Eintöpfe und Pastagerichte macht.

**1** Die Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne kurz anrösten, dann abkühlen lassen und grob hacken. Den Schwarzkohl putzen, gründlich waschen und die Blätter von den Stielen schneiden. Die Stiele klein würfeln, die Blätter in kleine Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Peperoncino waschen, entkernen und hacken.

**2** Die Orecchiette nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Inzwischen in einer Pfanne das Öl erhitzen, die Schalotten darin glasig andünsten. Gewürfelte Kohlstiele und Peperoncino dazugeben und kurz mitgaren, dann den Knoblauch unterrühren und alles noch ca. 2 Minuten garen.

**3** Die Orecchiette abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die stückigen Kohlblätter in die Pfanne geben und kurz zusammenfallen lassen. Zitronenschale, -saft, Sojasahne und ein wenig Nudelkochwasser unterrühren. Orecchiette unterschwenken. Die Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auf tiefe Teller verteilen, mit den gerösteten Mandeln bestreuen und sofort servieren.

**TIPP:** Wer auf Sojasahne verzichten und Kuhmilchprodukte verwenden möchte, nimmt 100 g Ricotta und 50 g Mascarpone.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten**



# Jeder Gast bekommt sein eigenes Päckchen: Blätterteig gefüllt mit **LACHSFILET & SPINAT**

## Lachsfilet im Blätterteigmantel

*Salmone in crosta di pasta sfoglia*

FÜR 4 PERSONEN

400 g grüner Spargel  
400 g Blattspinat  
etwas frisch geriebene Muskatnuss  
600 g Lachsfilet (ohne Haut,  
küchenfertig)  
1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)  
30 g Butter, geschmolzen  
1 Ei  
350 g Kirschtomaten  
1 EL Butterschmalz  
etwas Salz und frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer



### Rezeptidee

**UND DAZU NOCH EIN DIP?** 100 g Crème fraîche, 200 g Ricotta, 2 TL körnigen Senf, 1 EL Biozitronensaft sowie 1 EL flüssigen Honig in einer kleinen Schüssel verrühren. 2 EL gehackten Dill unterrühren und die Creme mit etwas Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Den cremigen Senfdip bis zum Servieren abgedeckt kalt stellen.

1 Spargel im unteren Drittel schälen und von den holzigen Enden befreien, dann waschen und in kochendem Wasser ca. 6 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Spinat verlesen, von groben Stielen befreien, waschen und tropfnass in einem Topf unter Rühren erhitzen und zusammenfallen lassen. Abgießen, überschüssiges Wasser aus den Blättern drücken, den Spinat mit Salz und Muskat würzen und abkühlen lassen.

2 Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Blätterteig entrollen und in 8 Rechtecke (ca. 12 x 10 cm) schneiden. Aus dem restlichen Teig 16 unterschiedlich große Sterne ausschneiden.

3 4 der Teigrechtecke auf die Arbeitsfläche legen und den Spinat darauf verteilen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Je 1 Stück Lachs auf den Spinat setzen. Mit geschmolzener Butter bestreichen. Das Ei mit 3-4 EL Wasser verquirlen, die Teigränder damit bestreichen. Übrige Blätterteigstücke passgenau auflegen und die Ränder gut festdrücken. Die Teigpakete mit restlichem verquirlten Ei bestreichen und je 2 Sterne aufkleben. Päckchen und übrige Sterne auf Backpapier setzen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

4 Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Blätterteigpäckchen und die restlichen Sterne auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldbraun backen. Danach 10 Minuten ruhen lassen. Spargel im Butterschmalz erhitzen, Tomaten dazugeben, ebenfalls warm werden lassen, beides mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel und Tomaten auf Tellern anrichten. Lachs im Blätterteig daraufsetzen. Das Gericht mit den Sternen garnieren und servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 30 Minuten  
Kühlzeit**



Außen knusprig,  
innen saftig



Gut vorzubereiten:  
leckerer Auflauf

## Kürbis-Kartoffel-Auflauf mit Burrata

*Sformato di zucca e patate con burrata*

FÜR 4–6 PERSONEN

**600 g Hokkaidokürbis • 1,2 kg festkochende Kartoffeln  
3 Schalotten • 2 Knoblauchzehen • 3 Zweige Rosmarin  
1 EL natives Olivenöl extra • 50 ml Sherry • 200 ml  
Milch • 450 g Sahne • etwas frisch geriebene Muskatnuss  
1 EL Butter zum Fetten • 200 g Burrata\* • etwas Salz  
und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Den Kürbis halbieren, von Kernen und Fasern befreien und in dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in Scheiben (ca. 4 mm breit) schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und hacken.

**2** Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Rosmarin dazugeben und mit dem Sherry ablöschen. Milch und Sahne dazugießen. Alles aufkochen, die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen, die Kartoffelscheiben untermengen. Alles unter gelegentlichem Rühren 4–5 Minuten köcheln, bis die Sahne-mischung cremig wird.

**3** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine große Auflaufform mit der Butter einfetten. Die Kartoffelmischung abwechselnd mit den Kürbisscheiben in die Form schichten. Den Burrata in Stücke zupfen und darauf verteilen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und den Auflauf im vorgeheizten Ofen in 35–40 Minuten goldbraun überbacken. Ggf. mit Alufolie abdecken. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und in der Form servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten



### Warenkunde

**BURRATA** Die Käsespezialität mit Herkunft in der Region Apulien erinnert optisch an Mozzarella. Auch in der Herstellung haben beide Käsesorten Gemeinsamkeiten. Was den Burrata jedoch einzigartig macht, ist seine cremige Füllung aus Mozzarellafäden (nicht zu Kugeln geformte Mozzarella-masse) und Rahm. Der Burrata wird wie ein Säckchen ver-knotet und dann in Salzlake eingelegt.



## Schweinebraten mit Äpfeln

*Arrosto di maiale con mele*

FÜR 4–6 PERSONEN

**1,5 kg Schweinekarree am Stück (küchenfertig, pariert)  
2 TL getrockneter Majoran (alternativ Oregano) • 2 EL  
Butterschmalz • 200 ml Cidre • 4 kleine rote Äpfel  
2 Zweige Rosmarin • 30 g Butter, geschmolzen • etwas  
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schweinekarree trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, dann im Ofen ca. 30 Minuten braten.

**2** Die Backofentemperatur auf 175 °C reduzieren, Bräter aus dem Ofen nehmen und den Cidre angießen. Den Schweinebraten weitere 30 Minuten garen, dabei wiederholt mit Bratenfond übergießen.

**3** Inzwischen Äpfel waschen, trocken reiben und halbie-ren oder vierteln. Rosmarin waschen, trocken schütteln und in Stücke zupfen. Äpfel und Rosmarin um das Fleisch herum verteilen und noch 30 Minuten mitbraten.

**4** Den Backofen auf Grillstufe stellen. Fleisch und Äpfel mit flüssiger Butter beträufeln und noch 5–10 Minuten grillen, dann herausnehmen. Den Braten mit Alufolie ab-decken und kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit den Äpfeln servieren.

**TIPP:** Zu diesem Gericht können Sie beispielsweise ein Risotto oder eine cremige Pasta servieren. Nach Belieben können Sie einige frische Cranberrys mit den Äpfeln zum Fleisch geben und mitgaren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



## Conchiglie mit getrockneten Aprikosen und Gorgonzola

*Conchiglie al gorgonzola con albicocche secche*

FÜR 4 PERSONEN

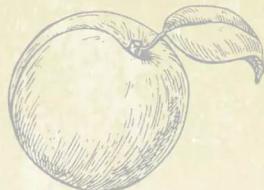
**6 Schalotten • 150 g getrocknete Aprikosen • 2 EL kalte Butter • 200 ml trockener Weißwein • 150 ml Gemüsebrühe • 50 ml Campari • 4 Wacholderbeeren • 4 kleine Lorbeerblätter • 400 g Conchiglie • 100 g Gorgonzola etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Die getrockneten Aprikosen hacken. Die Schalotten in einer großen Pfanne in 1 EL heißer Butter glasisig dünsten. Die Aprikosen dazugeben und kurz midünsten, dann alles mit Weißwein, Gemüsebrühe und Campari ablöschen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben und alles bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

**2** Conchiglie nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter aus der Pfanne entfernen. Conchiglie in ein Sieb abgießen, dabei etwas Nudelkochwasser auffangen.

**3** Conchiglie und 1 EL kalte Butter unter den Sud schwenken, ggf. etwas heißes Nudelkochwasser ergänzen. Die Mischung sollte schön sämig werden. Die Pasta mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit zerbröckeltem Gorgonzola toppen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **25 Minuten**



## Beef Wellington mit italienischen Kräutern

*Beef Wellington alle erbe mediterraneo*

FÜR 8 PERSONEN

**1 Zwiebel • 2 Handvoll Babyspinat • 250 g Champignons • 3 EL natives Olivenöl extra • 4 EL gemischte Kräuter (z.B. Rosmarin, Oregano, Basilikum, Petersilie), gehackt • 1,5 kg Rinderfilet (küchenfertig, pariert) • 2 EL DijonSenf • 400 g Blätterteig (Kühlregal) • 200 g Speck in dünnen Scheiben • 1 Ei • einige Thymianstiele zum Garnieren etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Spinat verlesen, waschen und tropfnass in einem Topf zusammenfallen lassen. Anschließend abgießen, gut ausdrücken und fein hacken. Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne in 1 EL Öl ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebel kurz mitgaren, dann den Spinat und die Kräuter untermischen und alles noch 3–4 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen, beiseitestellen und abkühlen lassen.

**2** Das Rinderfilet trocken tupfen, rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im übrigen heißen Öl rundum scharf anbraten und bräunen. Aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und mit dem Senf einstreichen.

**3** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Speckscheiben leicht überlappend auf der Arbeitsfläche auslegen und die Pilz-Spinat-Mischung darauf verteilen, dabei ringsum einen 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Das Fleisch daraufsetzen und einwickeln. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche entrollen. Das eingewickelte Fleisch mit der Nahtseite nach unten auf den Blätterteig setzen und darin einschlagen.

**4** Den übrigen Teig abschneiden und daraus Sterne ausschneiden. Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen und gut andrücken. Das Päckchen mit der Nahtseite nach unten auf das vorbereitete Backblech setzen. Mit verquirltem Ei bestreichen, die Sterne auflegen, leicht andrücken, ebenfalls mit Ei bestreichen. Den Teig mit einer Gabel einstechen und den Braten im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen (55–58 °C Kerntemperatur für Gargrad medium). Nach ca. 10 Minuten Backzeit die Temperatur auf 180 °C reduzieren.

**5** Das Beef Wellington aus dem Backofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Dann auf eine große Platte setzen, mit Thymianstielchen garnieren und in Scheiben geschnitten servieren. Dazu können Sie Kartoffelstampf oder ein cremiges Risotto reichen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **105 Minuten**



Rosa gegartes  
Rinderfilet



Harmonie aus  
pikanter & süßer  
Aromen

# Schmeckt der ganzen Familie: feines Hauptgericht mit **SCHWEINEFILET & APFEL**

## Schweinefilet mit Kürbis-Pastinaken-Stampf und Apfelsternen

*Filetto di maiale con purè di zucca e pastinache e stelle di mele*

FÜR 4 PERSONEN

10 g Haselnusskerne  
2 TL gemischte Pfefferkörner (z.B.  
schwarzer, grüner und Szechuanpfeffer)  
2 TL Wacholderbeeren  
1/2 TL Zucker  
2 Schweinefilets (à ca. 350 g)  
5 EL Rapsöl  
1 Zwiebel  
600 g Hokkaidokürbis\*  
300 g Pastinaken  
500 ml Gemüsebrühe  
3 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)  
40 g Butter  
1 EL flüssiger Honig  
300 ml Rinderfond  
1 TL Speisestärke  
etwas Salz und frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer



### ★ Warenkunde

**HOKKAIDOKÜRBIS** Sein festes, nussiges Fleisch und seine leuchtend orangefarbene Schale ist essbar. Dank seiner cremigen Textur und dem süßlichen Geschmack eignet er sich ideal für Suppen, Risottos und Pastagerichte.

1 Haselnüsse hacken und mit den Pfefferkörnern ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Den Mix abkühlen lassen, dann mit 1 TL Wacholderbeeren, 1 TL Salz und Zucker in einem Mixer fein zerkleinern. Gewürzmischung auf einen großen Teller geben. Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schweinefilets trocken tupfen, in der Gewürzmischung wälzen, die Gewürze fest andrücken. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Filets darin rundherum anbraten. Die Pfanne mittig in den vorgeheizten Ofen stellen und die Filets 20–25 Minuten garen.

2 Inzwischen Zwiebel schälen und würfeln. Den Kürbis waschen, von Kernen und Fasern befreien und in Würfel schneiden. Die Pastinaken schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Pastinaken, Kürbis, Zwiebel und Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen, alles ca. 25 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Inzwischen Äpfel waschen, in Scheiben schneiden und mit einem Plätzchenausstecker kleine Sterne ausstechen. Die restlichen Wacholderbeeren fein hacken. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Apfelsterne und Wacholderbeeren darin ca. 3 Minuten dünsten. Den Honig dazugeben und alles ca. 2 Minuten weiterdünsten, dann leicht salzen.

3 Die Schweinefilets aus dem Backofen nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Den Bratensaft durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, 250 ml Rinderfond dazugeben und aufkochen. Die Speisestärke mit dem übrigen Fond verrühren und dazugeben. Die Soße unter Rühren aufkochen lassen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und mit der übrigen Butter stampfen. Den Stampf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Stampf und Apfelsternen auf Tellern anrichten. Das Gericht sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

# So gut: zart gegartes Hähnchen in einer cremigen Soße mit **KNOBLAUCH & PARMESAN**

## Hähnchen in cremiger Knoblauch-Parmesan-Soße

*Pollo con salsa all'aglio e parmigiano*

FÜR 4 PERSONEN

**4 Hähnchenbrustfilets** (à ca. 160 g)  
**1/2 TL edelsüßes Paprikapulver**  
**2 EL Mehl**  
**2 EL natives Olivenöl extra**  
**8 Schalotten**  
**5 Stiele Petersilie**  
**4 Knoblauchzehen**  
**150 g Kräuterfrischkäse**  
**200 g Sahne**  
**75 g frisch geriebener Parmesan**  
**4 Stiele Thymian**  
**etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen und mit etwas Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, dann rundum mit dem Mehl bestäuben. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, die Hähnchenbrustfilets darin von beiden Seiten scharf anbraten. Die Schalotten schälen. Die Hitze reduzieren, die Schalotten im Ganzen dazugeben und kurz mitdünsten.

**2** Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Ein paar zum Garnieren beiseitelegen, den Rest hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Frischkäse, Sahne und 150 ml Wasser gut verrühren. Geriebenen Parmesan, Knoblauch und Petersilie unterrühren. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und zum Hähnchen geben.

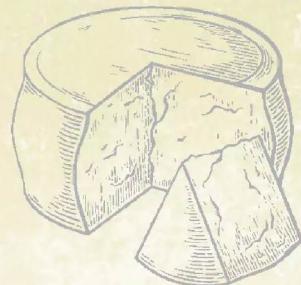
**3** Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Stiele auf das Hähnchen legen und alles bei geschlossenem Deckel in ca. 5 Minuten fertig garen. Das Gericht mit den restlichen Petersilienblättchen garnieren und servieren. Dazu passt ein Kartoffelgratin (siehe Rezeptidee links) oder al dente gegarte Tagliatelle.

**TIPP:** Sie können das Hähnchen auch im Ofen zubereiten. Geben Sie die Filets nach dem Würzen und Mehlieren mit den Schalotten in eine Auflaufform. Soße und Thymian dazugeben und alles im auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten**

### ✿ Rezeptidee

**KARTOFFELGRATIN** 1 kg gegarte Pellkartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und mit 300 g Taleggio in Scheiben in eine Auflaufform schichten. 400 g Sahne, 100 g Pancettawürfel, Salz und Pfeffer verrühren und daraufgeben. Alles im auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen goldbraun backen, ggf. mit Alufolie abdecken.



Ganz unkompliziert  
zubereitet



## Saftiger Fisch mit Bröselkruste



## Gratiniertes Steinbeißerfilet auf Tomaten-Safran-Butter

*Filetto di pesce lupo gratinato con burro al pomodoro e zafferano*

FÜR 6 PERSONEN

**3 Schalotten • 2 Knoblauchzehen • 3 EL natives Olivenöl extra • 1 Msp. Safran • 50 ml Weißwein • 200 ml Fischfond  
3 Tomaten • 230 g Butter • 1 kg Steinbeißerfilet • 2 EL Bio-zitronensaft • 50 g Pankobrösel • 1 Bund gemischte Kräuter • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Schalotten und Knoblauch schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in Olivenöl glasig dünsten. Die Hälfte davon abnehmen und beiseitestellen. Safran unter den restlichen Schalottenmix mischen. Wein und Fischfond dazugießen und die Mischung etwas einkochen lassen.

**2** Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. 150 g Butter unter den heißen Fond röhren. Diesen mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomatenwürfel dazugeben. Die Mischung in eine große Auflaufform geben.

**3** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fisch waschen, trocken tupfen und ggf. von noch vorhandenen Gräten befreien. Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Tomatenmischung in die Auflaufform setzen. Übrige 80 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen, Pankobrösel und restlichen Schalottenmix unterrühren.

**4** Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen hacken und unter die Panade mischen. Diese salzen, pfeffern, auf dem Fisch verteilen und leicht andrücken. Den Fisch im Tomatenbett im Ofen in ca. 20 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten



### Rezeptidee

**CREMIGE POLENTA ALS BEILAGE** 450 ml Milch, 450 ml Gemüsebrühe und 1 Lorbeerblatt in einem Topf aufkochen. 200 g Polentagrieß unter Rühren einrieseln lassen. Polenta nach Packungsangabe unter Rühren ca. 1 Minute kochen lassen, vom Herd nehmen und ausquellen lassen, Lorbeerblatt entfernen. 1 EL kalte Butter und 80 g frisch geriebene Parmesan unter die Polenta rühren. Polenta mit 1/2 TL Biozitronenschale sowie Salz und Pfeffer abschmecken.



## Risotto mit Pfifferlingen und grünen Bohnen

*Risotto ai finferli e fagiolini*

FÜR 4 PERSONEN

**350 g grüne Bohnen • 100 g Speck in dünnen Streifen  
2 EL Butter • 1 Karotte • 2 Schalotten • 2 Knoblauchzehen  
2 EL natives Olivenöl extra • 300 g Risottoreis • 100 ml Weißwein • 700 ml heiße Gemüsebrühe • 400 g Pfifferlinge  
50 g Sahne • 60 g frisch geriebener Parmesan • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Bohnen putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 8 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken, abtropfen lassen und zu 4 Bünden zusammenlegen. Diese jeweils mit Speck umwickeln, in eine kleine Auflaufform legen und mit 1 EL geschmolzener Butter bestreichen.

**2** Die Karotte schälen und sehr fein würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauch und Karotte in einem Topf in heißem Olivenöl andünsten. Reis unterröhren und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, diesen verkochen lassen. So viel heiße Brühe dazugießen, dass der Reis knapp bedeckt ist. Die Flüssigkeit verkochen lassen, dann nach und nach immer wieder Brühe dazugeben und das Risotto auf diese Weise unter Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar und das Risotto cremig ist.

**3** Pfifferlinge putzen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Bohnenbunde darin mit leichter Bräunung erhitzen. Die Pfifferlinge in 1 EL Butter ca. 5 Minuten braten, leicht salzen. Sahne und 30 g Parmesan unter das Risotto rühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto, Pilze und Bohnen auf Tellern anrichten. Gericht mit übrigem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



## Tagliatelle mit Zitronengarnelen und Zucchini

Tagliatelle con zucchine e gamberi al limone

FÜR 4 PERSONEN

250 g rohe Riesengarnelen (ohne Kopf und Schale) • 3 EL Biozitronensaft • 1 roter Peperoncino • 1 Zwiebel • 2 Knoblauchzehen • 2 Zucchini • 400 g Tagliatelle • 3 EL natives Olivenöl extra • 3 EL Butter • 75 ml trockener Weißwein • 2 EL Petersilie, gehackt • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Garnelen entdarmen, waschen und trocken tupfen, dann in einer Schüssel mit dem Zitronensaft vermengen und kalt stellen. Peperoncino waschen, entkernen und hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch hacken. Zucchini waschen, putzen und auf der Küchenreibe grob raspeln.

2 Die Tagliatelle nach Packungsangabe in einem Topf in reichlich kochendem Salzwasser knapp al dente garen. Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch, Zwiebel, Zucchini und Peperoncino darin andünsten. Alles mit dem Weißwein ablöschen, die Petersilie dazugeben und alles ca. 5 Minuten schmoren.

3 Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Tagliatelle und Garnelen mitsamt Zitronensaft in die Pfanne geben, unterschwenken und kurz mitgaren, bis die Garnelen durch sind. Die Zucchini-Garnelen-Pasta mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und sofort servieren.

**TIPP:** Anstelle von Garnelen können Sie nach Belieben auch in große Würfel geschnittenes Lachsfilet verwenden. Diese ebenfalls zunächst in Zitronensaft marinieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

## Kalbsinvoltini mit Pflaumen und Gorgonzolasoße

*Involtini di vitello in salsa di gorgonzola e prugne*

FÜR 4 PERSONEN

8 Kalbsschnitzel (ca. 600 g) • 8 Blätter Salbei zzgl. etwas mehr zum Garnieren • 8 dünne Scheiben Pancetta (ca. 80 g) • 8 dünne Scheiben Fontina (ca. 80 g) • 2 EL natives Olivenöl extra • 2 Schalotten • 4 gelbe Pflaumen • 1 TL Zucker • 100 ml Weißwein • 100 ml Gemüsebrühe • 75 g Sahne • 60 g Gorgonzola\* • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Kalbsschnitzel trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Salbei waschen und trocken tupfen. Schnitzel mit Salbeiblättern, Pancetta- und Käsescheiben belegen und einrollen, dann mit Küchengarn in Form binden. Die Involtoni in einer ofenfesten Pfanne in heißem Olivenöl scharf anbraten, dann im Ofen in 12–15 Minuten fertig garen.

2 Für die Soße die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Pflaumen waschen, halbieren, vom Stein befreien und in kleine Würfel schneiden. Schalotten in einer Pfanne andünsten. Pflaumen und Zucker dazugeben, alles leicht karamellisieren lassen. Mit dem Wein ablöschen, diesen etwas verkochen lassen.

3 Brühe und Sahne zu den Pflaumen geben und alles ca. 3 Minuten weiterköcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden, zur Soße geben und darin schmelzen lassen, dabei immer wieder rühren. Die Pflaumen-Gorgonzola-Soße auf eine Platte geben, die Kalbsinvoltini daraufsetzen. Das Gericht mit Salbei garniert servieren.

**TIPP:** Als Beilage empfehlen wir gebratene Polentataler oder im Ofen gebackene Kartoffelecken.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



### Warenkunde

**GORGONZOLA** Der beliebte Blauschimmelkäse stammt aus der gleichnamigen Stadt, die rund 20 Kilometer von Mailand entfernt liegt. Gorgonzola schmeckt sehr pikant mit einer leicht scharfen Note. Er passt toll in Soßen und zu Salaten. Der Edelschimmel wirkt positiv auf die Darmflora.



Ein herrliches  
Aromenspiel!



Köstliche Ofenpasta  
fürs Fest

## Lasagne mit Steinpilzen, Maroni und Schinken

*Lasagne ai porcini con castagne e prosciutto*

FÜR 4-6 PERSONEN

**2 EL Mehl • 4 EL Butter • 150 ml Weißwein • 400 ml Milch • 40 g frisch geriebener Parmesan • 400 g Steinpilze • 3 EL natives Olivenöl extra • 200 g San-Daniele-Schinken in Scheiben • 250 g Maroni (gegart, vaku umiert) • 8 Stiele Thymian • 4 Stiele Petersilie • 250 g Lasagneplatten • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Mehl in 2 EL heißer Butter in einem Topf hell anschwitzen. Wein und Milch dazugeben und die Soße unter Rühren in ca. 5 Minuten sämig köcheln. Den Parmesan unterrühren und die Soße mit etwas Salz abschmecken.

**2** Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne in heißem Olivenöl auf beiden Seiten scharf braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schinken in Streifen schneiden und die Maroni hacken.

**3** Thymian und Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Etwas Thymian zum Garnieren beiseitelegen. Lasagneplatten in Salzwasser ca. 10 Minuten vorkochen. Dann kurz abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**4** Etwas Soße in eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) geben und eine Schicht Nudeln darauflegen. Mit etwas Soße bestreichen, mit etwas Schinken, Maroni und Pilzen belegen und mit ein paar Kräutern bestreuen. Erneut Nudeln darauflegen und auf diese Weise alle Zutaten einschichten. Die letzte Nudelschicht mit der restlichen Soße bestreichen und mit übrigem Schinken, Maroni und Pilzen belegen.

**5** Alles mit der übrigen Butter in Flöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Die Lasagne mit etwas Pfeffer übermahlen und mit Thymian garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 85 Minuten



## Ganzes gebratenes Hähnchen mit Feigen, Trauben und Pflaumen

*Pollo al forno con fichi, uva e prugne*

FÜR 4 PERSONEN

**1 Hähnchen (ca. 1,4 kg, küchenfertig) • 3 Zweige Rosmarin zzgl. etwas mehr zum Garnieren • 4 junge Knoblauchzehen • 3 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fett • 2-3 Feigen • 150 g dunkle kernlose Weintrauben zzgl. einige mehr zum Garnieren • 2 Pflaumen • 150 ml Hühnerbrühe • 1 EL flüssiger Honig • 2 TL körniger Senf • 1-2 EL Bioorangensaft • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Hähnchen trocken tupfen. Von allem sichtbaren Fett befreien, innen und außen salzen und pfeffern. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, dann mit 2/3 des Rosmarins in die Bauchhöhle des Hähnchens geben. Das Hähnchen mit der Hälfte des Öls bestreichen, auf dem Backofenrost in den Ofen schieben (Fettpfanne darunter einschieben) und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

**2** Inzwischen Feigen waschen und halbieren oder vierteln. Trauben waschen und trocken tupfen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen, in einen geölten Bräter legen, mit restlichem Öl bestreichen, die Früchte ringsum verteilen. Vom übrigen Rosmarin die Nadeln abzupfen und darüberstreuen. Brühe angießen und alles im Ofen weitere 15–20 Minuten backen.

**3** Honig, Senf und Orangensaft in einer Schale verrühren. Hähnchen damit bestreichen und unter dem heißen Ofengrill in 10–15 Minuten fertig backen. Hähnchen ruhen lassen und mit Rosmarin und Trauben garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 105 Minuten



# RATGEBER TISCHKULTUR

*Das Auge isst bekanntlich mit: Wir zeigen Ihnen, worauf es beim Eindecken und Dekorieren der feierlichen Weihnachtstafel ankommt, und geben wertvolle Tipps*



## GLANZVOLLE AKZENTE



Auf einer **weiß eingedeckten Tafel** (weiße Tischdecke, weißes Geschirr) kommen metallische Accessoires wie **Kerzenhalter und Besteck in Gold- bzw. Kupfertonen** ganz groß raus! Halten Sie die Kerzen ebenfalls in einem schlichten Weißton, auch Servietten dürfen sich zurücknehmen. Wer mag, **durchbricht das edle Design mit Zweigen oder Eukalyptus**. Achten Sie darauf, dass Kerzenständer und Vasen nicht zu hoch sind und Sie Ihr Gegenüber noch sehen können.

## HÜBSCHES GESCHIRR FÜR DIE FESTTAFEL

Gemustertes Porzellan wie das hier abgebildete der Geschirrserie „JOY snow tracks“ von ASA Selection ([www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)) ist eine echte Zierde auf dem Tisch. Der Dessertteller ( $\varnothing$  20,5 cm) ist für ca. 13 Euro, der Esssteller ( $\varnothing$  26,5 cm) für ca. 17 Euro erhältlich, z. B. über [www.cucina-laura.de](http://www.cucina-laura.de)

Schlichtes weißes Geschirr muss nicht langweilig sein. Sie können es beispielsweise sehr gut mit einem Platzteller in einem zarten Pastellton (z. B. Hellblau) kombinieren. Ein hübsches Arrangement aus einem Rosmarinzweig und Besteck, zusammengebunden mit einem Band, findet auf einer zartfarbigen Stoffserviette (z. B. in Rosa) mittig darauf Platz. Wer mag, kann auch noch ein Namenskärtchen und/oder einen Tannenzapfen ergänzen.

## NATÜRLICHKEIT

Christrosen, Amaryllis und andere Winterblumen sind eine gute Wahl, um für dekorative Akzente auf dem Tisch und im Raum zu sorgen. Ebenfalls eine tolle Idee: Anstelle eines klassischen Platzkärtchens für jeden Gast **einen Granatapfel mit dem Namen** versehen und auf den Platzteller stellen.

## Lektüretipp

**Ob Weihnachten in den Bergen, am Meer oder in der Stadt, in „Home for Christmas“** stellt Claire Bingham verschiedene Dekorationsstile für ein festlich geschmücktes Zuhause vor und bringt Sie so garantiert sofort in Weihnachtsstimmung. Lassen Sie sich inspirieren! **TeNeues Verlag, 29,90 Euro**



# KENNENLERN-ANGEBOT FÜR LITERATURFANS

Unabhängige Rezensionen und neue Bücherwelten!



E-Paper  
für nur  
**1 EURO**  
testen\*

JETZT BESTELLEN:  
[buecher-magazin.de/testabo](http://buecher-magazin.de/testabo)  
oder QR-Code scannen



\*Nach Ende der Laufzeit von  
zwei Monaten geht der Bezug  
in ein Jahresabo von derzeit  
28,90 € über.

# DESSERT DELIZIOSI



---

Edle  
Desserts

---

Süße Höhepunkte. Mit diesen himmlischen Nachspeisenkreationen von **TIRAMISU BIS EIERLIKÖR-PANNACOTTA** bereiten Sie Ihren Liebsten ein Fest für die Sinne



## BAISERKRANZ

*mit Beeren*

Rezept auf Seite 52



Schicht für Schicht  
ein Genuss

## Mandarinen-Schichtdessert im Glas

Dessert ai mandarini nel bicchiere

FÜR 4 PERSONEN

**3** Blatt Gelatine • 200 ml Weißwein • 150 ml Mandarinenensaft • 4 Biomandarinen • 200 g Sahne • 1 Pck. Sahnefestiger • 60 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben • 10 Löffelbiskuits • 1 Eiweiß

**1** Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Weißwein und Mandarinensaft in einem Topf erhitzen. Die eingeweichte Gelatine gründlich ausdrücken und darin auflösen. Die Mischung abkühlen lassen, bis sie zu gelieren beginnt.

**2** 3 Mandarinen schälen und in breite Scheiben schneiden. In ein Trifleglas (ca. 1 l) geben und mit der Geleemischung bedecken. Die Mandarinenscheiben sollten möglichst im Gelee stehen. Alles mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

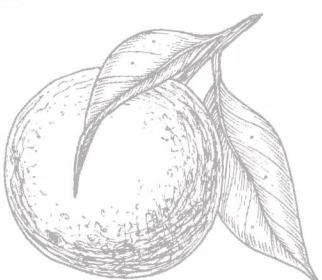
**3** Sahne mit Sahnefestiger und 2 EL Puderzucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel geben und auf das Gelee spritzen. Mit den passend in Stücke geschnittenen Löffelbiskuits belegen und diese mit dem übrigen Wein tränken.

**4** Das Eiweiß steif schlagen, dabei den übrigen Puderzucker dazugeben. Den Eischnee in einen Spritzbeutel geben und auf die Löffelbiskuits spritzen, dann abflämmen. Das Dessert mit 1 ganzen gewaschenen Mandarine garnieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten  
zzgl. 2 Stunden Kühlzeit

### Variante

**MIT KIRSCHEN UND VANILLECREME** 1/2 Glas Kirschen abtropfen lassen. Saft auffangen und in einem Topf mit 30 g Zucker aufkochen. Die Mischung mit 2 TL in kaltem Wasser angerührter Speisestärke abbinden. Kirschen untermengen, das Kompott in das große Glas geben und kalt stellen. 100 g Mascarpone, 100 g Joghurt, 20 g Zucker und das ausgelöste Mark von 1/2 Vanilleschote verrühren. Die Vanillecreme auf das ausgekühlte Kirschkompost geben, dann wie im Rezept beschrieben zunächst die Löffelbiskuits, dann die Baisermasse daraufgeben. Alles abflämmen und servieren.



## Schokoladenkuchen mit Feigen und Portwein aus dem Wasserbad

Torta al cioccolato con fichi e vino porto

FÜR 8-10 PERSONEN

**150 g getrocknete Feigen • 70 ml Portwein • 175 g Zartbitterschokolade • 175 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetteln • 250 g brauner Zucker • 3 Eier • 350 g Mehl 1 TL Backpulver • 35 g Kakaopulver • 125 ml Milch 180 g Sahne**

**1** Feigen fein hacken, in 60 ml Portwein in einem Topf 10 Minuten ziehen lassen. Mischung aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln, dann auskühlen lassen. 75 g Schokolade hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Eine Puddingform (ca. 2 l, mit Deckel) fetten. Weiche Butter und Zucker hellcremig schlagen, Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao sieben, nach und nach abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die geschmolzene Schokolade unterrühren, dann die Feigenmischung unterheben.

**2** Teig in die Form geben und mit Backpapier abdecken. Den Deckel schließen und die Form in einen großen Topf stellen. So viel kochendes Wasser angießen, dass sie zur Hälfte darin steht. Wasser aufkochen, Topfdeckel auflegen und den Kuchen bei kleiner Hitze ca. 2,5 Stunden garen. Ggf. Wasser nachgießen. Den Deckel der Form abnehmen, eine Stäbchenprobe machen und den Kuchen ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Dann auf eine Platte stürzen.

**3** 100 g Schokolade hacken. 130 g Sahne aufkochen, die Schokolade darin schmelzen, dann 10 ml Portwein unterrühren. Soße kurz köcheln. 50 g Sahne leicht anschlagen. Kuchen mit der Hälfte der Schokosoße und mit der angezogenen Sahne übergießen. Restliche Soße dazureichen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 4 Stunden zzgl. 10 Minuten Ruhezeit



## Eierlikör-Pannacotta

Panna cotta al liquore all'uovo

FÜR 4–6 PERSONEN

**8 Blatt Gelatine • 200 ml Milch • 500 g Sahne • 150 g Zucker • 1 Vanilleschote • 200 ml Eierlikör • 100 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 50 g gemahlene Mandeln • 1 Prise Salz • 75 g kalte Butter in Stückchen • 1 Ei • 50 g Rote Johannisbeeren • einige Minzblättchen**

1 Für die Pannacotta die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Milch, Sahne und 100 g Zucker in einem Topf aufkochen. Die Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauslösen. Vanillemark und -schote zur Milch-Sahne-Mischung geben. Alles 3–4 Minuten sanft köcheln lassen, dann vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen.

2 Gelatine gründlich ausdrücken und unter die heiße Milch-Sahne-Mischung rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Den Eierlikör gut unterrühren. Die Mischung in 4–6 Gläser (à ca. 270 ml) füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt in ca. 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Für die Plätzchen Mehl, Mandeln, 50 g Zucker, Salz, kalte Butter und Ei rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Ggf. etwas mehr Mehl oder etwas kaltes Wasser ergänzen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten kalt stellen.

3 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen und Plätzchen (z. B. Schneeflocken) ausstechen. Auf das Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Eierlikör-Pannacotta mit Johannisbeeren und Minze garnieren und mit den Mandelplätzchen servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 6 Stunden  
Kühlzeit

## Pochierte Rotweinbirnen mit Schokososse

Pere al vino rosso con salsa di cioccolato

FÜR 6 PERSONEN

**6 feste Birnen\* • 750 ml trockener Rotwein • 200 g Zucker • 1 Zimtstange • 2 Anissterne • 1 Vanilleschote • 100 g Zartbitterschokolade • 120 g vegane Sahnealternative • 1 EL vegane Butteralternative**

1 Die Birnen schälen, den Stiel an den Früchten belassen. Rotwein in einen großen Topf geben. Zucker, Zimtstange, Anissterne und die längs halbierte Vanilleschote dazugeben. Alles gut verrühren und langsam zum Kochen bringen.

2 Die Hitze reduzieren, die Birnen in die Weinmischung legen. Alles bei kleiner bis mittlerer Hitze 20–25 Minuten ziehen lassen, bis die Birnen weich sind, aber noch ihre Form behalten. In der Zwischenzeit die Schokolade grob hacken und mit der Sahne in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Butter dazugeben und alles gründlich verrühren.

3 Die pochierten Birnen aus der Rotweinmischung nehmen, kurz abtropfen lassen und auf Desserteller setzen. Jeweils mit etwas Schokososse übergießen und das Dessert sofort servieren. Dazu passt veganes Vanilleeis.

**TIPP:** Den Gewürz-Rotwein können Sie als Basis für einen Punsch verwenden.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



### WAZENKUNDE

**BIRNEN** Schon die Römer wussten das Kernobst zu schätzen und bauten es an. Im 18. und 19. Jahrhundert wurden erste Züchtungserfolge erzielt. Mittlerweile gibt es weltweit rund 5000 Sorten des saftigen Kernobsts, das sich für verschiedene Zubereitungsarten (Kochen, Backen, Entsaften, Trocknen) und natürlich für den Rohverzehr eignet. Mitunter auftretende braune Flecken auf der Schale („Berostung“) sind kein Zeichen von schlechter Qualität, sondern sortenabhängig. Bewahren Sie die druckempfindlichen Früchte kühl und dunkel auf.



/  
Mit voller  
Aromenpower



## Cremig-fruchtiger Desserttraum



## No-bake-Käsekuchen mit Himbeeren im Glas

*Cheesecake senza cottura e lamponi nel bicchiere*

FÜR 4 PERSONEN

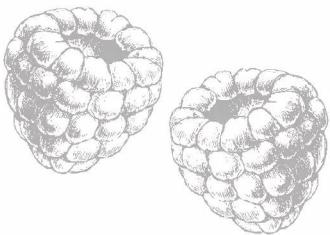
**400 g Himbeeren • 60 g Puderzucker zzgl etwas mehr zum Bestäuben • 100 ml Bioorangensaft • 200 g Frischkäse • 1 TL Vanilleextrakt • 200 g Sahne • 100 g Granola\* nach Wahl • 4 Zweige Rosmarin**

**1** Die Himbeeren verlesen, ggf. waschen und trocken tupfen. Ein paar Beeren zum Garnieren beiseitelegen, den Rest in einem hohen, schmalen Gefäß mit 20 g Puderzucker und Orangensaft mit dem Stabmixer pürieren. Frischkäse, übrigen Puderzucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

**2** Die Hälfte des Beerenpürees in 4 Gläser (à ca. 300 ml) geben. Mit etwas Granola bestreuen und ca. die Hälfte der Creme daraufgeben. Den Vorgang wiederholen, dann übriges Granola und Himbeeren daraufgeben.

**3** Die Rosmarinzweige waschen, trocken schütteln und in die Desserts stecken. Die Desserts mit Puderzucker bestäuben und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **25 Minuten**



### Rezeptidee

**GRANOLA** Selbst gemacht schmeckt es am besten! Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. 100 g Haselnusskerne, 30 g Walnusskerne und 100 g Mandelkerne in einem Blitzhacker grob zerkleinern. 120 g Honig, 100 g Kokosöl, 2 TL Zimtpulver sowie 1/2 TL Salz in einem kleinen Topf erhitzen. Nussmix sowie 350 g kernige Haferflocken dazugeben, alles sehr gründlich vermengen. Die Masse auf das vorbereitete Backblech geben und gleichmäßig darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch gelegentlich wenden. Die gebackene Nussflocken-Mischung aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. In der Zwischenzeit 100 g Vollmilchschokolade fein hacken. Gehackte Schokolade unter das ausgekühlte Granola mengen. Das Schoko-Granola in 2 Gläser (à ca. 500 ml) geben und luftdicht verschlossen lagern.



## Apfelmus-Mandelcreme-Dessert im Glas

*Crema di mandorle e composta di mele nel bicchiere*

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 360 ML)

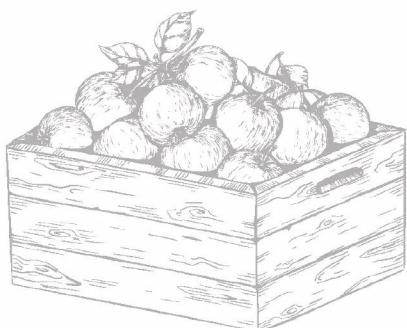
**500 g Apfelmus (Glas) • 500 g Mascarpone • 250 g Magerquark • 2 EL Zucker • 4 Tropfen Bittermandelaroma • 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark) • 1/2 TL Zimtpulver • 4 EL Haselnusskrokant**

**1** Das Apfelmus auf die 4 Gläser verteilen. Mascarpone, Quark, Zucker, Bittermandelaroma, Vanille und Zimt in einer Schüssel glatt rühren.

**2** Die Mascarpone-Quark-Creme gleichmäßig auf dem Apfelmus verstreichen und die Gläser mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen. Das Schichtdessert mit dem Krokant bestreuen und sofort servieren.

**TIPP:** Dieses einfache Schichtdessert können Sie bereits am Vortag zubereiten. Den Krokant jedoch erst kurz vor dem Servieren auf das Dessert geben, damit er nicht seinen Crunch verliert. Ein Rezept für selbst gemachtes Apfelmus finden Sie auf Seite 88.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **10 Minuten**





## Baiserkranz mit Beeren

*Corona di meringa con frutti di bosco*

FÜR 5–6 PERSONEN

6 Eiweiß • 300 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben • 2 EL Speisestärke • 1 EL Apfelessig  
100 g Rote Johannisbeeren • 150 g Weiße Johannisbeeren • 150 g Blaubeeren • 300 g Himbeeren • 100 g Cranberries • 150 ml Bioorangensaft • 2 Feigen • 300 g Sahne • 2 Zweige Rosmarin

1 Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker mit 1 EL Speisestärke vermischt nach und nach darüber sieben. Den Eischnee glänzend aufschlagen, dann den Apfelessig untermischen.

2 Baisermasse in 10–12 Klecksen als Kranz (Ø ca. 30 cm) auf das vorbereitete Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen in ca. 60 Minuten hell backen. Den Baiserkranz herausnehmen, mitsamt Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Die Beeren verlesen, ggf. waschen und trocken tupfen.  
Etwa 1 Handvoll Johannisbeeren, 150 g Himbeeren, Orangensaft sowie 1 EL Speisestärke in einem Topf unter Röhren aufkochen. Mit dem Stabmixer pürieren und sämig einköcheln, dann abkühlen lassen. Übrige Johannisbeeren ca. 20 Minuten anfrieren lassen. Die Feigen waschen und in Spalten schneiden.

4 Sahne steif schlagen und auf den ausgekühlten Baiserkranz streichen. Mit allen Früchten belegen und mit etwas Beerensoße beträufeln. Alles mit zerpfücktem Rosmarin garnieren, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren. Übrige Soße in einem Kännchen dazureichen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 95 Minuten zzgl. 20 Minuten Kühlzeit

## Klassisches Tiramisu

*Tiramisù classico*

FÜR 6–8 PERSONEN

4 Eier • 100 g Zucker • 500 g Mascarpone • 200 ml Espresso (ausgekühlt) • 50 ml Marsala • ca. 150 g Löffelbiskuits\* • etwas Kakaopulver zum Bestäuben

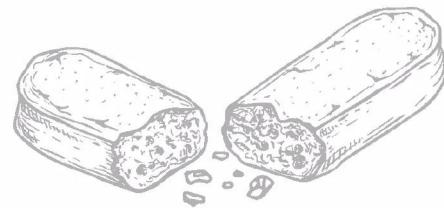
1 Die Eier trennen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät dickcremig aufschlagen. Den Mascarpone unterrühren. Das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen und unterheben. 1/4 der Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und kalt stellen.

2 Den ausgekühlten Espresso in einen tiefen Teller geben, Marsala unterrühren. Die Löffelbiskuits nacheinander kurz in die Mischung tauchen und den Boden einer Dessertschale damit auslegen.

3 Etwas Mascarponecreme daraufgeben und glatt streichen. Erneut eine Lage getränkter Löffelbiskuits auflegen und mit Creme bedecken. So fortfahren, bis die Zutaten verbraucht sind. Auf der Oberfläche dicht an dicht Tupfen der kalt gestellten Creme spritzen. Das Tiramisu abdecken und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben.

**TIPP:** Für einen festlichen Look kurz vor dem Servieren kleine goldene Kerzen in das Tiramisu stecken.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten zzgl. 3 Stunden Kühlzeit



### Rezeptidee

**LÖFFELBISKUITS** So machen Sie sie einfach selbst: Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. 2 Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei ganz langsam 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe kurz verquirlen und vorsichtig unter die Eiweißmasse rühren. 50 g Mehl daraufsieben, ebenfalls vorsichtig unterheben. Biskuitteig in einen Spritzbeutel geben, diesen unten ca. 1,5 cm breit aufschneiden. Auf das Blech 12 etwa 8 cm lange dünne Teigstreifen spritzen, diese im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten hellgoldgelb backen. Die Löffelbiskuits auskühlen lassen.

Der Klassiker für  
besondere Momente





## ENTSPANNTE FEIERTAGE

Damit Ihr Festessen ganz im Zeichen von besinnlicher Zusammenkunft stehen kann, präsentieren wir optimal aufeinander abgestimmte Speisenabfolgen für verschiedene Bedürfnisse, Aufwände und Geschmäcker. So können Sie ganz in Ruhe alle Vorbereitungen treffen, einen Ablaufplan erstellen und sich auf den Weihnachtsabend freuen!

## RATGEBER MENÜS

Geschmäcker sind verschieden: Wir haben für Sie neun abwechslungsreiche Menüabfolgen für das Weihnachtessen zusammengestellt





## VEGANES MENÜ

Wir servieren drei pflanzliche Köstlichkeiten zum Weihnachtsfest.



Orangen-Fenchel-Salat mit Walnüssen (Seite 17)

Orecchiette mit Schwarzkohl (Seite 25)

Pocheierte Rotweinbirnen mit Schokosoße (Seite 48)

## VEGETARISCHES MENÜ

Ideale Menüabfolge für alle, die auf Fisch und Fleisch verzichten möchten.



Geschmorte Rote Bete in Chicoréeschiffchen (Seite 14)

Conchiglie mit getrockneten Aprikosen und Gorgonzola (Seite 30)

No-bake-Käsekuchen mit Himbeeren im Glas (Seite 51)

## FEINES FISCHMENÜ

Garnelen und Lachs zaubern eine frische Meeresbrise auf die Festtafel.



Garnelentörtchen mit Tomaten (Seite 13)

Lachsfilet im Blätterteigmantel (Seite 26)

Mandarinen-Schichtdessert im Glas (Seite 47)

## RAFFINIERTES MENÜ

Mit diesem außergewöhnlichen Dreiergespann sorgen Sie für Eindruck!



VORSPEISE



HAUPTGERICHT



DESSERT

Gebackene Polentabällchen mit Kräuterfüllung (Seite 18)

Schweinefilet mit Kürbis-Pastinaken-Stampf und Apfelsternen (Seite 33)

Baiserkranz mit Beeren (Seite 52)

## UNKOMPLIZIERTES MENÜ

Freuen Sie sich auf einen entspannten und stressfreien Weihnachtsabend.



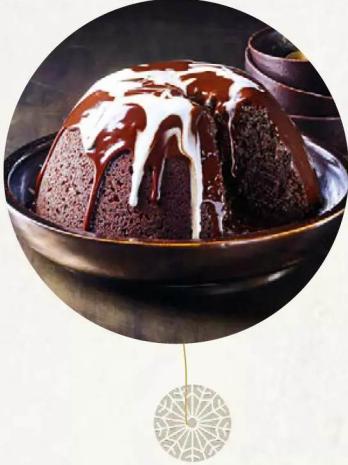
Lachs-Mango-Tatar (Seite 18)

Risotto mit Pfifferlingen und grünen Bohnen (Seite 37)

Apfelmus-Mandelcreme-Dessert im Glas (Seite 51)

## MENÜ MIT BESONDEREN AROMEN

Überraschen Sie Ihre Liebsten mit dieser exquisiten Speisenabfolge.



Roastbeef mit Thunfisch-Aioli (Seite 13)

Gratiniertes Steinbeißerfilet auf Tomaten-Safran-Butter (Seite 37)

Schokoladenkuchen mit Feigen und Portwein (Seite 47)

## GUT VORZUBEREITENDES MENÜ

Für mehr Zeit mit den Gästen: Dieses Trio lässt sich perfekt vorbereiten.



Anolini mit Parmaschinkenfüllung  
in Brühe (Seite 14)

Kürbis-Kartoffel-Auflauf  
mit Burrata (Seite 29)

Klassisches Tiramisu  
(Seite 52)

## SARDISCHES MENÜ

Mit dieser Menükreation feiern Sie Natale wie auf der italienischen Insel.



Crostini mit Frischkäse und  
Sardinen (Seite 65)

Hausgemachte Culurgiones  
(Seite 62)

Knusprig gebackene Orillettas  
(Seite 66)

## SÜDTIROLER MENÜ

Bodenständig und gut präsentiert sich diese Komposition aus den Alpen.



Champignoncremesuppe  
(Seite 70)

Lammstelzen in Rotwein mit  
Bohnengemüse (Seite 70)

Zwetschgenknödel mit Zimt-Zucker-  
Bröseln (Seite 72)

# REGIONI ITALIANE



## Italienische Regionen

Winterliche Reize und unvergessliche kulinarische Genussmomente.  
Erleben Sie die Vielfalt **SÜDTIROLS UND SARDINIENS**, zwei traumhaft schöne Reiseziele mit ganz individuellem Charme



**INNEHALTEN** Imposant mutet die Landzunge Capo Caccia im Westen Sardiniens an. In ihren felsigen Klippen finden sich mehrere Grotten



# Glanzvolles Genussreich SARDINIEN



*Sonneninsel im Winterkleid. Abseits sommerlicher Massen lockt Sardinien mit beeindruckender Natur, exzellenter Küche und lebendiger Tradition*

**E**ndllose Strände, türkisblaues Meer und sommerliche Badefreuden, dafür ist die Sonneninsel bekannt. Und im Winter? Da entwickelt Sardinien seinen ganz eigenen Charme. Fernab vom Sommertrubel lassen milde Temperaturen, faszinierende Natur, uralte Traditionen und eine köstliche Küche den Besuch im Winter zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Naturliebhaber erfreuen sich an den Temperaturen, die besonders im Süden tagsüber oft im zweistelligen Bereich liegen und damit perfekt sind für ausgedehnte Erkundungstouren, um die wilde Schönheit der Insel zu erleben: Majestätische Küstenlandschaften, schroffe Klippen und idyllische Buchten warten darauf, entdeckt zu werden. Besonders eindrucksvoll ist die Grotta di Nettuno mit ihren bizarren Tropfsteinformationen und das Capo Caccia, von wo sich atemberaubende Ausblicke auf das Meer bieten.

**Winter auf Sardinien bedeutet auch**, tief in die traditionsreiche Kultur der Insel einzutauchen. Nachdem Weihnachten im Familienkreis zelebriert wird, kommen die Menschen zu Silvester zum gemeinsamen Feiern zusammen. Feuerwerk über dem Meer, Livemusik und Tanz bis in die frühen Morgenstunden sorgen für einen ausgelassenen Jahreswechsel. Zu den Silvestertraditionen gehört auch das gemeinsame Essen von „Lenticchie“ (Linsen). Sie stehen symbolisch für Wohlstand und Glück im neuen Jahr, da ihre Form an kleine Münzen erinnert. Glück und Wohlstand soll auch der erste Guest bringen, der an Neujahr das Haus betritt. Deshalb werden am ersten Januar oft Freunde und Familie zu einem festlichen Mittagessen eingeladen.

**Fernab des Massentourismus** entfaltet Sardinien im Winter seinen wahren Zauber und zeigt sich als Geheimtipp für alle, die das Besondere suchen. Die Vielfalt der Insel überrascht und lädt ein, in eine Welt voller Entdeckungsmöglichkeiten und kulinarischer Genussmomente einzutauchen. Die malerische Natur, die lebendige Kultur und die herzliche Gastfreundschaft der Einheimischen machen den Winterurlaub auf der charismatischen Sonneninsel zu einem Erlebnis, das lange in Erinnerung bleibt.



**WEIHNACHTSSTIMMUNG** Zum Jahresende erstrahlt die Inselhauptstadt Cagliari dank schmucker Lichterketten in festlichem Glanz (o.) **CASTELLO**, die Altstadt Cagliaris (u.), bietet dank ihrer erhabenen Lage wundervolle Aussichten





**UNTERWELTEN** Die faszinierende Tropfsteinhöhle Grotta di Nettuno (g.o.) am Capo Caccia ist per Boot oder Wanderung erreichbar. **RICHTUNGWEISEND** ist der Leuchtturm auf der Isola della Bocca (o.) vor Olbia. **KUNSTVOLL** muten die Stickereien (u.) an, die die sardische Tracht zieren.



## Culurgiones

*Culurgiones*

FÜR 4–6 PERSONEN

**300 g Hartweizengrieß • 200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 4 1/2 EL natives Olivenöl extra • 600 g mehligkochende Kartoffeln • 4 Knoblauchzehen • 2 Stiele Minze • 250 g frisch geriebener Pecorino zzgl. etwas mehr zum Bestreuen • 1 Zwiebel • 1-2 EL Tomatenmark • 50 ml Weißwein • 400 g passierte Tomaten (Dose) • 200 g stückige Tomaten (Dose) • 1 Lorbeerblatt • einige Basilikumblättchen zum Garnieren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Grieß, Mehl, 1/2 EL Öl und 200 ml lauwarmes, leicht gesalzenes Wasser in eine Schüssel geben, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ggf. etwas mehr lauwarmes Wasser bzw. Mehl einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen für die Füllung die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen. Pellen, durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen. 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Minze waschen, trocken schütteln. Blättchen abzupfen und hacken. Pecorino, 2 EL Öl, Knoblauch, Minze und etwas Salz unter die Kartoffeln mischen.

3 Für die Tomatensoße Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. In einem Topf in 2 EL heißem Öl andünsten. Tomatenmark kurz mitrösten. Mit dem Wein ablöschen, diesen etwas verkochen lassen. Passierte und stückige Tomaten sowie Lorbeerblatt dazugeben. Die Soße salzen, pfeffern und ca. 15 Minuten einköcheln lassen. Abschmecken und warm halten. Das Lorbeerblatt entfernen.

4 Inzwischen Teig portionsweise mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen, daraus Kreise ( $\varnothing$  6–7 cm) ausschneiden. Je ca. 1 TL der Kartoffelfüllung in die Mitte geben und leicht flach drücken. Teig zu einem Halbkreis zusammenklappen, aber noch nicht schließen. Mit Daumen und Zeigefinger den Teig an der Naht entlang abwechselnd links und rechts zusammenkleifen, so dass die typische Form entsteht, die an Weizen erinnern soll. Die fertigen Teigtaschen auf einem bemehlten Brett antrocknen lassen, bis alle Culurgiones geformt sind.

5 Die Culurgiones in siedendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Noch 1–2 Minuten ziehen lassen, dann herausheben, abtropfen lassen und mit der Tomatensoße auf Tellern anrichten. Das Gericht mit geriebenem Pecorino bestreuen und mit Basilikum garniert servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 30 Minuten Kühlzeit**

Hingucker:  
sardische Ravioli





Leckere sardische  
Nudelperlen



## Fregola mit Meeresfrüchten

*Fregola ai frutti di mare*

FÜR 4 PERSONEN

**250 g Miesmuscheln • 250 g Venusmuscheln • 200 g rohe Garnelen ohne Schale • 200 g Tintenfisch • 1 Zwiebel • 2 Knoblauchzehen • 4 EL natives Olivenöl extra • 400 g stückige Tomaten (Dose) • 150 ml Weißwein • 1 TL getrockneter Oregano • 1 Prise Chiliflocken • 500 ml Fischfond oder Gemüsebrühe • 300 g Fregola (sardische Pasta) • etwas Petersilie zum Garnieren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Die Muscheln gründlich unter kaltem Wasser waschen. Beschädigte sowie geöffnete Muscheln, die sich beim Klopftest nicht schließen, entsorgen. Garnelen entdarmen, waschen und abtropfen lassen. Den Tintenfisch säubern, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen.

**2** Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Beides in einem Topf in 2 EL heißem Olivenöl andünsten. Mit Tomaten und Wein ablöschen. Dann die Soße mit Salz, Pfeffer, Oregano und Chiliflocken würzen, bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten einköcheln lassen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Die gut abgetropften Meeresfrüchte darin anbraten, dann mit der Brühe ablöschen. Alles bei geschlossenem Deckel garen, bis die Muscheln sich geöffnet haben. Vom Herd nehmen.

**3** Fregola-Pasta nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Dann in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und wie die gegarten Meeresfrüchte (ohne die Flüssigkeit) in den Tomatensugo geben. Alles gut vermengen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta auf Teller verteilen, mit Petersilie bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **45 Minuten**



**DIE MACHT DES MEERES** Die Isola di Foradada ist dem Capo Caccia vorgelagert. Durch Erosionen hat sich in ihrer Mitte von einer Seite zur anderen ein Loch gebildet



## Crostini mit Frischkäse und Sardinen

*Crostini con formaggio fresco e sardine*

FÜR 4 PERSONEN

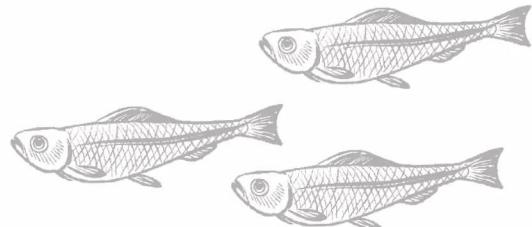
**8 Scheiben Ciabatta (ca. 1 cm dick) • ca. 4 EL natives Olivenöl extra • 1 Knoblauchzehe • 1 Frühlingszwiebel • 200 g Frischkäse (aus Schafs- oder Kuhmilch) • 1 Spritzer Biozitronensaft • 8 Sardinen in Öl (Dose), abgetropft • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Ciabattascheiben in einer Pfanne in heißem Olivenöl ggf. portionsweise von beiden Seiten goldbraun anrösten. Alternativ die Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Olivenöl beträufeln und im auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen goldbraun rösten.

**2** Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und die noch warmen Röstirole damit einreiben. Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

**3** Den Frischkäse in einer kleinen Schüssel mit Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren. Je 1 Klecks auf die Röstirole geben, nach Belieben verstreicheln. Dann je 1 Sardine darauflegen. Die Crostini mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **20 Minuten**

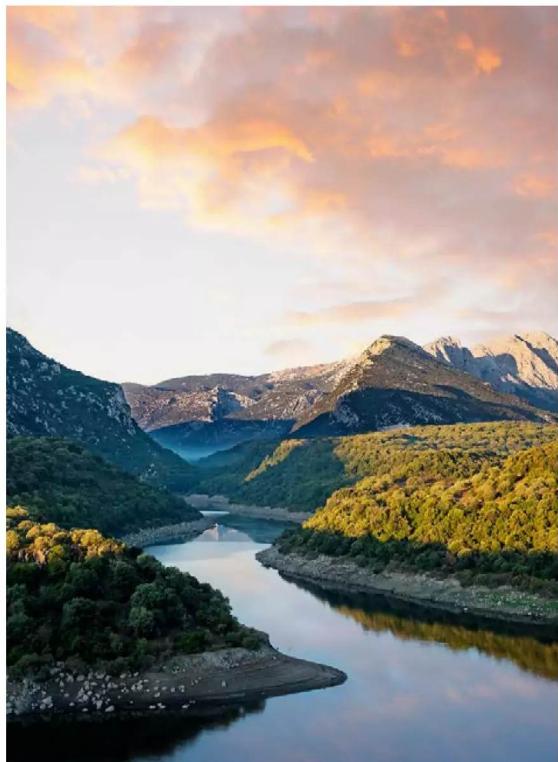




Für Wow-Momente sorgt dieses  
krosse Gebäck aus Sardinien  
**KUNSTVOLL & KÖSTLICH**



**LICHTERGLANZ** erhellt im Advent auch Sassari (o.), die zweitgrößte Stadt Sardiniens. **FILMREIF** sieht der Lago del Cedrino (u.) aus. Wanderwege rund um den See laden dazu ein, die Schönheit der umliegenden Natur zu entdecken.



### Orillettas

*Orillettas*

---

FÜR 12–15 STÜCK

400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 2 Eier  
100 g Zucker • 1 TL Vanillezucker • 1 TL Biozitronenschale  
1 Prise Salz • 60 ml Milch • 2 EL Grappa • 60 g Butter,  
geschmolzen • reichlich Sonnenblumenöl zum Frittieren  
3 EL Puderzucker zum Bestäuben

1 In einer großen Schüssel Mehl, Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz vermischen. Milch, Grappa und die geschmolzene Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. noch etwas Milch oder Mehl ergänzen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten kalt stellen.

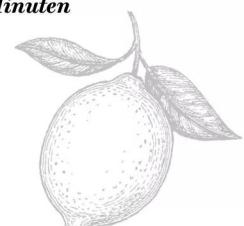
2 Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 12–15 Portionen teilen, dann zu fingerdicken Strängen rollen. Diese jeweils in sich leicht verdrehen bzw. flechten. Nach Belieben auch zu Kränzen eindrehen und die Enden zusammendrücken.

3 Sonnenblumenöl in einem großen Topf oder in einer Fritteuse auf 170 °C erhitzen. Teiglinge portionsweise ins heiße Öl geben und in 4–5 Minuten goldbraun frittieren. Dabei immer wieder vorsichtig wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Die Orillettas mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

**TIPP:** Die Orillettas können nach Belieben auch mit etwas warmem Honig oder mit Zuckersirup beträufelt werden.

---

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **45 Minuten**  
zzgl. **60 Minuten Kühlzeit**



*Knuspriges  
Festtagsgebäck*





**SKI UND RODEL GUT**  
Fast 30 Skigebiete hat Südtirol zu bieten. Und auch auf Schlittenfahrer wartet ein schneereiches Abenteuer

# Feiner Schneenzauber in SÜDTIROL



*Einzigartige Winterfreuden zwischen tanzenden Schneeflocken,  
watteweißen Gipfeln und romantischen Weihnachtsmärkten*

**D**er Winter in Südtirol ist ein Fest für die Sinne. Wenn die ersten Schneeflocken sanft auf die gefrorenen Wiesen fallen, verwandelt sich die Landschaft in eine weiße Puderzuckerwelt, ein bilderbuchreifes Paradies für Wintersportler. Doch

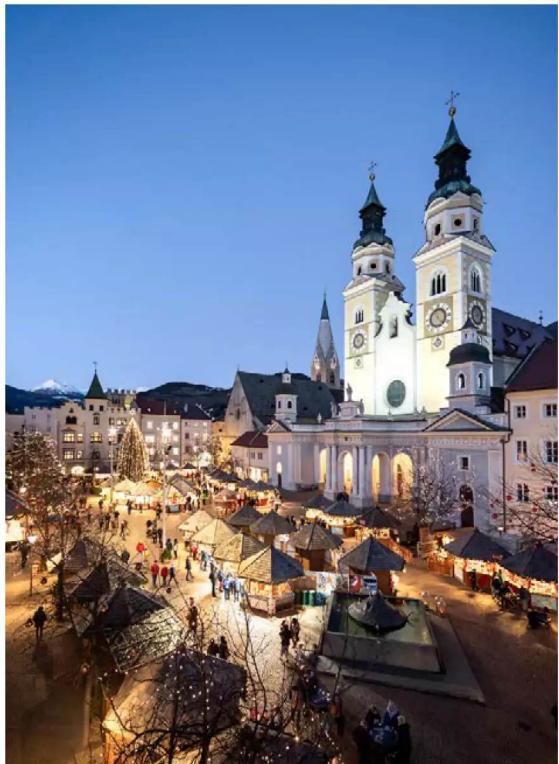
Südtirol im Winter ist noch viel mehr. Es ist ein Ort, an dem Tradition und Moderne Hand in Hand gehen. Ein Ort, wo Genuss und Gastfreundschaft großgeschrieben werden.

Für Winterenthusiasten bietet die Region fürs Skifahren, Snowboarden oder Schneeschuhwandern das perfekte Terrain. Die Seiser Alm lädt mit sanften Hängen und weiten Schneeflächen zu unvergesslichen Abfahrten ein. Die Dolomiten, deren Gipfel zu den beeindruckendsten Gebirgslandschaften der Welt zählen, reizen mit abwechslungsreichen Pisten und atemberaubenden Ausblicken. Abseits der Pisten strahlen Südtirols Städte im Winter einen besonderen Charme aus. Brixen, die älteste Stadt Tirols, begeistert mit ihrem historischen Stadtkern und einer zauberhaften Weihnachtsbeleuchtung. Die engen Gassen sind gesäumt von Ständen, die köstliche Delikatessen und handgefertigte Geschenke anbieten. Ein Stelldichein auf dem Weihnachtsmarkt mit wärmendem Glühwein ist hier ein Muss. Die Landeshauptstadt Bozen vereint italienische Lebensfreude mit alpiner Gemütlichkeit. Ein Spaziergang durch die festlich geschmückte Altstadt macht einen unvergesslichen Mix aus mittelalterlichen Fassaden und modernem Flair erlebbar.

Der Advent in Südtirol ist geprägt von zahlreichen Bräuchen und Festen. Einer der Höhepunkte ist der „Christkindlmarkt“, der traditionelle Weihnachtsmarkt, der in fast jeder Stadt und jedem Dorf zu finden ist. Hier duftet es nach Zimt und Gewürzen, und die Stände sind reich gefüllt mit Kunsthandwerk, Leckereien und heimischen Produkten. Besonders eindrucksvoll sind die Krippenausstellungen, die in vielen Kirchen und auf Plätzen zu bestaunen sind. Ein Winterurlaub in Südtirol ist mehr als nur ein Aufenthalt in den Bergen. Es ist eine Reise zu den Wurzeln alpiner Kultur, zu echter Herzlichkeit und zu unvergesslichen Erlebnissen.



**WEISSE WEITE** Die Seiser Alm (o.) ist die größte Hochalm Europas und bietet imposante Ausblicke auf die Bergwelt der Dolomiten (UNESCO-Welterbe) **WEIHNACHTSZAUBER** mit Charme bietet der traditionelle Christkindlmarkt in Brixen (u.)





## Champignoncremesuppe mit Scamorza

*Vellutata di champignon con la scamorza*

FÜR 4 PERSONEN

**2 Schalotten • 500 g Champignons • 2 EL Butter • 100 ml Weißwein • 800 ml heiße Gemüsebrühe • 4 Stiele Thymian • 8 Wacholderbeeren • 4 Lorbeerblätter • 700 g Sahne • etwas frisch geriebene Muskatnuss • 2 Scheiben Schwarzbrot • 6 kleine Scamorza-Kugeln • etwas natives Olivenöl extra zum Beträufeln, nach Belieben • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Schalotten schälen und würfeln. Champignons putzen und vierteln. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin glasig dünsten. Champignons dazugeben und unter Röhren braten, bis sie goldbraun geworden sind. Alles mit dem Wein ablöschen und mit Brühe aufgießen. Thymianstiele waschen und wie Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben. Suppe 30–40 Minuten offen köcheln lassen, bis die Pilze gerade noch mit Flüssigkeit bedeckt sind.

2 Kräuter und Gewürze entfernen, die Sahne dazugießen und alles mit dem Stabmixer pürieren. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Wasser ergänzen oder die Suppe noch ein paar Minuten offen einköcheln lassen. 10 Minuten vor dem Servieren den Backofen auf 200 °C Oberhitze oder Grill vorheizen. Brot grob würfeln und in eine Auflaufform geben. Scamorza in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Beides im vorgeheizten Ofen (obere Schiene) backen, bis der Käse schmilzt und bräunt. Die Suppe auf Suppenteller verteilen, mit den gerösteten Brot-Käse-Scheiben toppen und nach Belieben mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Olivenöl garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten

## Lammstelzen in Rotwein mit Bohnengemüse

*Cosciotto di agnello al vino rosso e fagiolini*

FÜR 4 PERSONEN

**1 Zwiebel • 3 Knoblauchzehen • 1 Karotte • 1/2 KnollenSellerie (ca. 200 g) • 4 Zweige Rosmarin • 4 Stiele Thymian • 4 Lammstelzen (à ca. 300 g, küchenfertig) • 4 EL Butter • 700 ml Rotwein • 1 l Gemüsebrühe • 2 Lorbeerblätter • 6 Wacholderbeeren • 400 g grüne Bohnen • 100 g Bauchspeck (am Stück) • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Die Zwiebel schälen und grob hacken. Knoblauch ungeschält mit einem Messer andrücken. Karotte und Sellerie schälen, waschen und grob hacken. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln. Lammstelzen abtupfen.

2 In einem Schmortopf 2 EL Butter erhitzen, das Gemüse darin bei mittlerer bis großer Hitze 5 Minuten kräftig anbraten, bis sich am Boden des Schmortopfs ein Bratensatz bildet. Die Lammstelzen dazugeben und rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 3 Lammstelzen mit Rotwein und Brühe ablöschen. Kräuter sowie Lorbeer und Wacholderbeeren hinzufügen. Deckel auflegen, den Schmortopf in den vorgeheizten Ofen (Mitte) schieben und alles 4–5 Stunden schmoren.

4 Die Bohnen putzen und waschen. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Speck würfeln. Sobald die Lammstelzen weich geschmort sind, aus dem Schmortopf nehmen und im Backofen warm halten. Den Sud durch ein Sieb passieren, dann im Schmortopf auf dem Herd bei mittlerer Hitze in ca. 10 Minuten sirupartig einköcheln lassen.

5 In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Die Bohnen dazugeben, alles durchschwenken und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Lammstelzen kurz in der Soße wenden. Fleisch, Soße und Bohnengemüse auf Teller verteilen und das Gericht servieren. Dazu passt Kartoffelstampf.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 5,5 Stunden





Festliches Gericht  
mit Lammfleisch



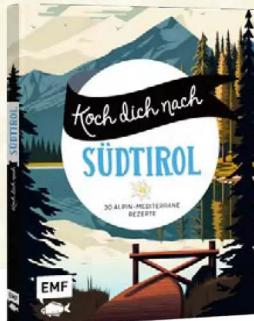
**AUFGESTAUT** Aus dem Reschensee ragt ein Kirchturm (o.) heraus und erinnert an die im Stausee versunkenen Dorfteile. Im Winter ist er übers Eis erreichbar. **LUFTIG** Herrliches Seepanorama und Gipfelblick bietet die Gondelbahn Höllental (u.)



#### REDAKTIONSTIPP

Die Südtiroler Küche ist so vielfältig wie die Region selbst und dabei bodenständig, einfach und kreativ. In ihr verschmelzen alpine Landschaft und mediterranes Flair zu einem unvergleichlichen Genusserlebnis. Das Buch „Koch dich nach Südtirol“ zeigt in 30 Rezepten für Klassiker wie Schlutzkrapfen und Kaspressknödel, Kalbskopf oder die berühmten Apfelstrudel den Reichtum der Region und verrät Wissenswertes zu den wichtigsten Zutaten der Südtiroler Küche.

EMF Verlag, 12 Euro



## Zwetschgenknödel mit Zimt-Zucker-Bröseln

*Canederli alle prugne con crumble alla cannella*

FÜR 4 PERSONEN

240 g weiche Butter • 60 g Rohrohrzucker • 1 TL gemahlene Vanille • etwas Salz • 2 Eier • 300 g Quark • 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 12 Zwetschgen ca. 80 g Marzipanrohmasse • 160 g Semmelbrösel • 4 TL Zimtpulver

1 Für den Teig 80 g Butter, 40 g Zucker, Vanille und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier, Quark und Mehl dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen 20–30 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Zwetschgen waschen und entsteinen. Dafür nur einen Schlitz in die Früchte schneiden, nicht halbieren. In jede Frucht etwas Marzipan geben, die Zwetschgen dann wieder zusammendrücken.

2 Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf zu 2 jeweils 30 cm langen Rollen formen, diese jeweils in 6 gleich große Stücke schneiden. Die Handflächen mit Mehl bestäuben und jedes Teigstück in der Hand kreisförmig flach drücken. Jeweils 1 Zwetschge in die Mitte der 12 Teigstücke setzen. Zum Verschließen den Teig zügig an einer Stelle zusammenzupfen, sodass sich eine Kugel ergibt.

3 In einem großen Topf Salzwasser aufkochen, die Hitze reduzieren. Knödel portionsweise im siedenden Wasser 10–12 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Knödel herausheben, gut abtropfen lassen. 160 g Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel, 20 g Zucker und Zimt dazugeben und darin anrösten. Knödel in den Bröseln schwenken. Nach Belieben mit Vanillesoße servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten

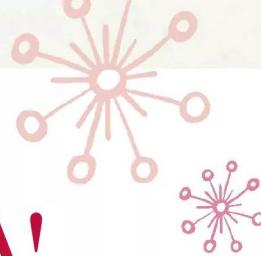


**MYSTISCH** Der Pragser Wildsee gilt als Perle der Alpenseen. Der Sage nach beherbergt er das Tor zur Unterwelt



Vanillesoße setzt den  
Knödeln die Krone auf!





# CIAO ITALIA!

*Haben Sie Lust auf ein kleines Stückchen Italien in Ihrem Leben? Hier sind einige spannende Informationen, Produktempfehlungen und Neuigkeiten für Sie!*



**Klassiker im neuen Look verschenken!**

**O TANNENBAUM** Die neue „Evergreen“-Küchenmaschine von KitchenAid macht ordentlich was her unter dem Weihnachtsbaum.

Mit ihrem tiefen Grünton, der echten Walnussholzschüssel und glänzenden Messingakzenten mit feinem Blattmotiv erinnert die elegante Maschine (ca. 1.000 Euro) an einen Wald. [www.kitchenaid.de](http://www.kitchenaid.de)

**VOLLTREFFER** Die Mühle „Paris“ von Peugeot ist ein Klassiker, mit dem Sie beim Schenken richtigliegen. Im Geschenkset wird das Mühlenduo in „Waldgrün“ und „Elfenbein“ von einer mattschwarzen Menage begleitet. Ca. 80 Euro, [www.peugeot-saveurs.com](http://www.peugeot-saveurs.com)



**STILVOLL** muten die Zimmer und Suiten (g.o.), das Gebäude (o.l.) und der Spabereich (o.r.) an  
**EINLADEND** ist die Rezeption (u.) gestaltet



Das 4-Sterne-Superior-Hotel „Re delle Alpi“ ist ein luxuriöses Ski-Chalet und liegt direkt an den Pisten von La Thuile im Aostatal. Aus dem Bett direkt auf die Ski, näher an der Piste wohnen geht nicht. Und nach dem Wintersport? Auftanken bei Wellness und kulinarischem Hochgenuss. Chefkoch Vincenzo Potenza verwöhnt im Gourmetrestaurant „La cucina del Re“ die Gaumen seiner Gäste. Das exklusive Resort lädt zum Wohlsein mit allen Sinnen. In den luxuriösen Zimmern und Suiten (einige mit eigener Wellness-Badewanne) sorgt eine Kombination aus traditioneller Eleganz und modernem Komfort für eine gemütliche, aber stilvolle Atmosphäre. Mehr Infos unter [www.redellealpi.com](http://www.redellealpi.com)





## ADVENTSLEUCHTEN

**1 GLAMOURÖS** Leuchterset „Laria“ (ca. 105 Euro) von Lambert, [www.lambert-home.de](http://www.lambert-home.de) **2 ERHELLEND** Akku-Tischleuchten „Lucy“ und „Pine“ von sompex ([www.sompex.de](http://www.sompex.de)). Ca. 129 bzw. 120 Euro

**3 EXTRAVAGANT** Designerduftkerze „Destinations/Tanger“ von Vincent van Duyzen, ca. 230 Euro, erhältlich über [www.serax.com](http://www.serax.com)

**4 GLANZVOLL** Philippis Windlicht „Foree“ (ab ca. 17 Euro) gibt es in zwei Größen, [www.philippi.com](http://www.philippi.com)

**5 FORMSCHÖN** ist die Akku-Laterne „Grace“ (ca. 130 Euro), [www.musterring.com](http://www.musterring.com)



## SCHNEEWEISS

Kühl, elegant und modern: Die „White“-Kollektion von Le Creuset strahlt Zeitlosigkeit, Ruhe und Beständigkeit aus und passt zu jedem Wohnstil. Ob Bräter, Töpfe, Auflaufformen, Teller oder Schalen, erhältlich ist sie in einer großen Produktvielfalt aus unterschiedlichen Materialien. Perfekt fürs Fest! [www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)



## Einfach mal nach den Sternen greifen

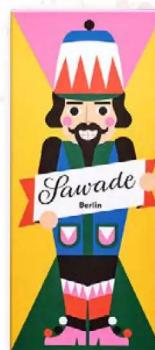
Keine Weihnachtsdeko ohne Stern.

Der dreidimensionale Weihnachtsstern „Etoile“ (o. l.) aus MDF ist in zwei Größen ab ca. 9 Euro erhältlich, [www.philippi.com](http://www.philippi.com). Den Stern für die Serie „Kitai“ (japanisch für „Vorfreude“; o. r.) hat Theresa Rand für blomus ([www.blomus.de](http://www.blomus.de)) entworfen. 4er-Set für ca. 45 Euro.



## SCHÖN VERPACKT

Illustratorin Alice Hoffmann hat die bunten Pralinenverpackungen von Sawade gestaltet. Die Dosen mit Schaukelpferdmotiv (ca. 9 Euro) und Nussknacker (ca. 17 Euro) sind mit vier beziehungsweise zehn handgefertigten, alkoholfreien Sawade-Pralinen gefüllt. Exzellente Mitbringsel für kleine und große Naschkatzen. [www.sawade.berlin](http://www.sawade.berlin)



# BISCOTTI, TÖRTE & CO.



---

# Plätzchen, Torten & Co.

---

Knusprige Verführungen. **Italienisches Weihnachtsgebäck**  
bringt mediterranes Flair in die winterlichen Backstuben. Ein Muss  
für alle Keksdosen und Kaffeetafeln. Probieren lohnt sich!



## BLÄTTERTEIGTORTE

*mit Zimtcreme und kandierten Orangen*

Rezept auf Seite 95





Mit karamellisiertes  
Oberfläche

# Kommt wie der Dessertklassiker mit Karamellkruste daher: Kuchen mit ÄPFELN & MARZIPAN

## Crème-brûlée-Tarte mit Bratäpfeln

Tarte alla crème brûlée con mele al forno

FÜR 1 KUCHEN (Ø CA. 26 CM)

**375 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten  
130 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
150 g kalte Butter in Stückchen  
+ 125 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten  
2 EL Sahne  
3 Eier  
1 TL Backpulver  
50 g gemahlene blanchierte Mandeln  
3 EL Mandellikör  
3 EL Milch  
4 kleine Äpfel \*100 g Marzipanrohmasse  
2 EL brauner Zucker**



### Warenkunde

**ÄPFEL** Von Juli bis November dauert die Saison des Kernobsts. Die späten Sorten wie Elstar oder Boskop sind Lageräpfel, die nachreifen, süßer werden und uns auch im Winter mit Vitaminen versorgen.

**1** 250 g Mehl mit 60 g Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen.  
**1** 150 g kalte Butter und Sahne dazugeben, alles rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Minuten kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Tarteform (Ø 26 cm) einfetten. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Formgröße ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen.

**3** Für den Belag 125 g weiche Butter und 70 g Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. 125 g Mehl und Backpulver mischen und auf die Masse sieben. Mandeln, Likör und Milch dazugeben und alles unterrühren. Die Masse auf dem Mürbeteigboden verstreichen.

**4** Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, je nach Größe in 2 oder 3 Ringe schneiden und auf die Creme setzen. Leicht hineindrücken. Aus dem Marzipan haselnussgroße Kugeln formen, diese in die Apfelringe geben und leicht eindrücken. Die Tarte mit Alufolie abdecken und im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen. Eine Stäbchenprobe machen.

**5** Die Tarte aus dem Ofen nehmen, von der Alufolie befreien und auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen. Tarte mit dem braunen Zucker bestreuen und abflämmen. In Stücke schneiden und servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 60 Minuten  
Kühlzeit**

# *Mit wenigen Zutaten und ganz viel Liebe gebacken: feine Herzen aus BLÄTTERTEIG & ZIMT*

## **Zimt-Blätterteigherzen**

*Cuori di pasta sfoglia alla cannella*

**FÜR 26-28 STÜCK**

**130 g Zucker**  
**1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)**  
**1 Ei**  
**1 TL Zimtpulver \***



### **★ Warenkunde**

**ZIMT** Das aus Indien und Sri Lanka stammende Rindengewürz ist in gemahlener Form oder als Stangen erhältlich. Neben seiner Verwendung als aromatisches Gewürz wird Zimt auch als Heilmittel benutzt. So hat er eine antibakterielle, appetitanregende sowie verdauungsfördernde Wirkung. Man unterscheidet zwischen zwei Arten: dem hochwertigen Ceylonzimt und dem Cassiazimt. Letzterer hat einen höheren Gehalt an Cumarin, einem Pflanzenstoff, der, in größeren Mengen verzehrt, leberschädigend sein kann.

**1** 30 g Zucker auf die Arbeitsfläche streuen. Den Blätterteig entrollen, darauflegen und leicht andrücken. Das Ei verquirlen und den Blätterteig damit dünn bestreichen. 100 g Zucker und Zimt vermischen und die Hälfte der Mischung auf den Teig streuen. Die Längsseiten jeweils zur Mitte hin einschlagen. Die Teigoberflächen glätten, erneut mit Ei bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen und zusammenklappen.

**2** Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten tiefkühlen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit ausreichend Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen.

**3** Das Gebäck im vorgeheizten Ofen blechweise ca. 10 Minuten backen, dann wenden und ca. 10 Minuten weiterbacken, bis es goldbraun und knusprig ist. Die Zimt-Blätterteigherzen aus dem Ofen nehmen, auf Kuchengittern auskühlen lassen und servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 30 Minuten  
Kühlzeit**





Knußige  
Liebesbeweise



Saftiger  
Winterkuchen

## Marzipankuchen mit Schokoglasur

Torta al marzapane con glassa di cioccolato

FÜR 1 KRANZKUCHEN (Ø 24 CM)

**200 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten  
150 g Zucker • 1 Pck. Vanillezucker • 4 Eier • 300 g Mehl  
3 TL Backpulver • 300 g Marzipanrohmasse\* • 90 ml Milch • 2 EL Amaretto • 4 Tropfen Bittermandelöl  
etwas Puderzucker zum Verarbeiten • 100 g Zartbitter-Kuvertüre • 50 g gemischte gehackte Nüsse und Kerne (z.B. Haselnüsse und Mandeln)**

**1** Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Eine Kranzkuchenform (Ø 24 cm) einfetten. Weiche Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben und unterrühren.

**2** Mehl und Backpulver vermischen. 150 g Marzipan in kleine Stücke schneiden. Mehlmischung, Milch, Amaretto, Marzipan sowie Bittermandelöl nach und nach zum Buttermix geben und alles zu einem glattem Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Ofen in ca. 50 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Den Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen.

**3** Das übrige Marzipan auf der mit etwas Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit Plätzchenausstechern Sterne ausstechen. Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre auf den Kuchen geben und mit Nüssen, Kernen sowie Marzipansternen garnieren. Die Kuvertüre fest werden lassen. Den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten

## Rezeptidee

**MARZIPANROHMASSE** Für selbst gemachte Mandelmasse 100 g blanchierte Mandeln in einen leistungsstarken Standmixer geben und fein mahlen. 75 g Puderzucker sowie 1 EL Rosenwasser untermixen. Die Mandelmasse zwischendurch im Mixer nach unten schieben. Die Marzipanrohmasse auf der mit etwas Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche kurz glatt kneten und nach Rezept weiterverwenden. Marzipan kann auch gebacken und als süßer Snack gereicht werden. Dazu auf Puderzucker ausrollen, ausstechen und auf einem mit Backpapier belegten Blech im auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen goldgelb backen.



## Kokos-Zitronen-Biscotti

Biscotti cocco e limone

FÜR 30–35 STÜCK

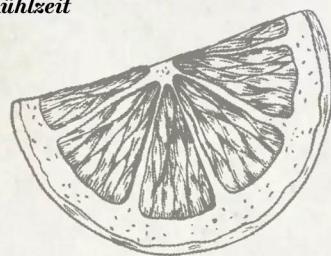
**250 g Mehl • 100 g feiner Zucker • 1 TL Backpulver  
1 Prise Salz • 75 g Kokosraspel • 2 EL Biozitronenschale  
3 Eier • 150 g weiche Butter • 1 TL Vanilleextrakt  
ca. 80 g Puderzucker**

**1** Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Kokosraspel und Zitronenschale in einer Schüssel vermischen. Die Eier in einer zweiten Schüssel verquirlen. Weiche Butter sowie Vanilleextrakt dazugeben, alles cremig rühren. Diesen Mix zu den trockenen Zutaten geben, alles Teig verkneten.

**2** Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Zum Ende der Kühlzeit den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

**3** Gekühlten Teig in 2 Portionen teilen, jeweils zu 4 cm dicken Rollen formen. Diese mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen und in Puderzucker wenden. Die Teiglinge auf das vorbereitete Backblech setzen und leicht flach drücken. Im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldgelb backen. Die Kokos-Zitronen-Biscotti auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen, erneut mit Puderzucker bestäuben und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit





## Schoko-Doppeldecker mit weißer Schokocreme und Himbeeren

*Biscotti al cioccolato farciti con crema al cioccolato bianco e lamponi*

FÜR 22–25 STÜCK

**150 g weiche Butter + 55 g kalte Butter in Stückchen  
75 g Zucker • 2 Eigelb • 195 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 60 g Kakaopulver • 150 g weiße Schokolade  
150 g Sahne • 200 g Puderzucker • 3 EL heiße Milch  
einige gefriergetrocknete Himbeeren zum Bestreuen**

**1** 150 g weiche Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, die Eigelbe unterquirlen. Mehl und 30 g Kakaopulver dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen, daraus 44–50 Kreise (Ø 5–6 cm) ausschneiden und auf die Bleche setzen. Plätzchen blechweise ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**2** Inzwischen die Schokolade hacken und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Sahne aufkochen, auf die Schokolade gießen und 2–3 Minuten stehen lassen (nicht umrühren). 55 g Butter dazugeben, alles mit dem Stabmixer zu einer homogenen Creme mixen. 3 Stunden kalt stellen.

**3** Puderzucker und 30 g Kakaopulver vermischen. Heiße Milch löffelweise unterrühren. Die Hälfte der Plätzchen mit der Oberseite in die Glasur tauchen, abtropfen lassen, auf ein Kuchengitter setzen. Himbeeren aufstreuen und die Glasur fest werden lassen. Schokocreme aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Auf die übrigen Plätzchen Cremerosetten spritzen, glasierte Kekse auflegen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 11 Stunden Kühlzeit

## Feigen-Pinenkern-Kugeln

*Palline di fichi e pinoli*

FÜR 40 STÜCK

**150 g getrocknete Feigen • 150 g Mehl • 200 g Dinkelmehl (Type 630) • 1/2 TL Backpulver • 1 TL Lebkuchengewürz  
80 g Zucker • 1 TL Vanillezucker • 1 Ei • 150 g weiche Butter  
80 g Pinienkerne \***

**1** Die getrockneten Feigen klein würfeln. Beide Mehlsorten, Backpulver, Lebkuchengewürz, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen. Ei, Feigen und Butter dazugeben, alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.

**2** Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Vom Teig mit einem kleinen Löffel Portionen abnehmen und zu Kugeln formen. Die Kugeln in den Pinienkernen wälzen und diese ein wenig andrücken.

**3** Die Teigkugeln mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Backbleche setzen und blechweise im vorgeheizten Ofen 15–18 Minuten backen. Die Feigen-Pinenkern-Kugeln aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen, dann servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



### Warenkunde

**PINIENKERNE** Klein, aber oho: Die Samenkerne aus den Zapfen der Mittelmeerkiefer stecken voller guter Inhaltsstoffe. Neben wertvollen Omega-3-Fettsäuren liefern sie Proteine sowie Vitamin E, Eisen und Magnesium. Ganze drei Jahre brauchen Pinienkerne, bis sie reif sind. Sie müssen dann in Handarbeit geerntet, aus den Zapfen herausgelöst und von Schale sowie Samenhaut befreit werden. Schließlich bleibt der kostbare cremeweisse Kern übrig, der zu den teuersten Nüssen und Kernen überhaupt zählt. Ihr feines, leicht harziges und mandelartiges Aroma ist unverzichtbar für klassisches Pesto, passt aber auch gut in Süßgebäck.



Aromatische  
Gebäckkugeln





Fruchtig-frische  
Winter-torte



# *Der Star auf Ihrer weihnachtlichen Kaffeetafel: köstliche Torte mit **MANDARINEN & FRISCHKÄSE***

## **Mandarinen-Cremetorte**

*Torta alla crema con mandarini*

*FÜR 1 TORTE (Ø 18 CM)*

**4 Eier**  
**100 g Zucker**  
**100 g Mehl**  
**1 TL Backpulver**  
**60 g gemahlene Mandeln**  
**4 Blatt Gelatine**  
**400 g Sahne**  
**200 g Frischkäse**  
**2 EL Biozitronensaft**  
**1 TL Vanilleextrakt**  
**60 g Puderzucker zzgl. etwas mehr**  
**zum Bestäuben**  
**6 Biomandarinen\***



### **Warenkunde**

**MANDARINEN** Dank ihres hohen Vitamin-C-Gehalts, enthaltenem Provitamin A und Flavonoiden sind die kleinen orangefarbenen Zitrusfrüchte echte Gesundmacher. Besonders im Winter stärken sie dadurch unsere Abwehrkräfte, schützen vor Zellschädigung und können sogar Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen.

**1** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden von 2 Springformen (Ø 18 cm) mit Backpapier belegen. Eier und Zucker in einer Rührschüssel weißcremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und wie die Mandeln kurz unterziehen.

**2** Den Teig auf die beiden Formen verteilen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Tortenböden abkühlen lassen, aus den Formen lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**3** Für die Creme die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Frischkäse, Zitronensaft, Vanilleextrakt und Puderzucker glatt rühren. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf mit 2–3 EL der Creme langsam erwärmen, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Die Mischung unter die übrige Creme rühren und die Sahne unterheben. Etwa 1/4 der Creme in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen.

**4** Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem hohen Tortenring umspannen. Die Mandarinen waschen und trocken reiben. Ca. 2 Früchte in dicke Scheiben schneiden und an den inneren Rand des Rings stellen. Die Creme hineingeben und den zweiten Biskuitboden auflegen. Die Torte mit der Creme im Spritzbeutel garnieren und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Dann aus dem Tortenring lösen, mit den übrigen Mandarinen (ganz oder geschält) belegen und mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

**TIPP:** Anstelle von Frischkäse können Sie nach Belieben auch Mascarpone oder Ricotta für die Creme verwenden.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten zzgl. 3 Stunden Kühlzeit**

Dieses Tortenprachtstück mutet  
wie ein Baumstamm an. Mit dabei:  
**APFELMUS & BAISER**

**Baumstammtorte mit Baiser**

*Tronco girella di Natale alla meringa*

FÜR 1 TORTE (LÄNGE CA. 30 CM)

**10 Eier**  
**100 g Zucker zzgl. etwas**  
**mehr zum Bestreuen**  
**50 g Mehl**  
**50 g Speisestärke**  
**1 Prise Salz**  
**150 g Puderzucker**  
**1/2 TL Backpulver**  
**250 g Sahne**  
**1 Pck. Sahnefestiger**  
**250 g Apfelmus\***



**Rezeptidee**

**APFELMUS** 1,5 kg Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, dann würfeln und mit dem Saft von 1 Biozitrone in einen Topf geben. 75 g Zucker und 50 ml Weißwein dazugeben, alles aufkochen und abgedeckt in ca. 15 Minuten weich dünsen. Apfelmix vom Herd nehmen, pürieren und das Apfelmus auskühlen lassen.

**1** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den Teig 5 Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Mehl und Speisestärke mischen und darübersieben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben. Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen.

**2** Ein Küchenhandtuch mit etwas Zucker bestreuen, den Biskuit sofort nach dem Backen daraufstürzen und das Backpapier entfernen. Den Teig sofort mithilfe des Küchenhandtuchs einrollen und vollständig auskühlen lassen. Für das Baiser übrige 5 Eier trennen. Eiweiß mit 125 g Puderzucker und Backpulver steif schlagen. Die Eigelbe anderweitig verwenden. Für die Füllung Sahne mit Sahnefestiger sowie restlichem Puderzucker steif schlagen.

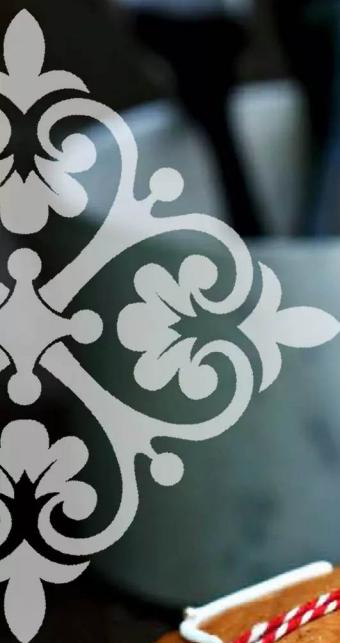
**3** Den Biskuit entrollen und erst mit dem Apfelmus, dann mit der Sahne bestreichen. Dabei auf den langen Seiten einen ca. 5 cm breiten Rand frei lassen. Alles von der langen Seite einrollen. Ein Stück der Rolle schräg abschneiden und mit der Schnittfläche nach außen als Ast seitlich an die Rolle setzen. Eischnee auf dem Kuchen verstreichen. Für die Baumstammtoptik mit einer Gabel mehrere Wellenlinien durch die Creme ziehen. Eischnee mit einem Flambiergerät bräunen. Die Rolle ca. 2 Stunden kalt stellen, dann servieren.

**TIPP:** Anstelle von Baiser können Sie auch Sahne zum Einstreichen der Baumstammtorte verwenden. Nehmen Sie dazu in Zubereitungsschritt 2 die doppelte Menge Sahne und geben Sie beim Aufschlagen 2 Pck. Sahnefestiger hinzu. Ein Abflämmen der Torte ist mit Sahne jedoch nicht möglich.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 2 Stunden  
Kühlzeit**

Besondere  
Biskuitrolle

Ideal zum  
Selbernaschen und  
zum Verschenken



## Lebkuchen mit Feigen und Apfelingringen

Panpepato con fichi e mele

FÜR 30 STÜCK

**150 g Zucker • 150 g Zuckerrübensirup • 50 g Butter  
1 Prise Salz • 1 Msp. Gewürznelkenpulver • 1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss • 1 Msp. Pimentpulver • 50 g getrocknete Feigen • 50 g getrocknete Apfelingröße • 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1/2 TL Natron  
1 Ei • 1 TL Backpulver • 200 g Puderzucker • 1 EL Bio-zitronensaft • einige weiße Schokoladen- oder Marzipansterne (ca. 2 cm groß), nach Belieben**

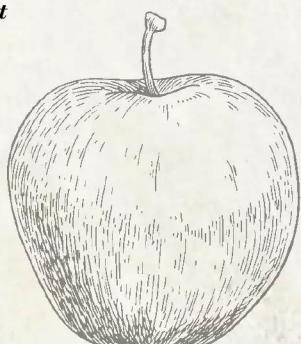
**1** Zucker, Sirup und Butter in einem Topf bei kleiner Hitze zerlassen und bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen. Dann abkühlen lassen, Salz und Gewürze unterrühren. Trockenfrüchte sehr fein hacken und dazugeben.

**2** Mehl, Natron, Ei und Backpulver in einer großen Schüssel mit der Früchte-Zucker-Masse verkneten. Der Teig sollte nicht mehr an den Händen kleben, ggf. noch etwas mehr Mehl unterkneten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

**3** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5–6 mm dick ausrollen und rechteckige Lebkuchen ausschneiden (ca. 10 x 5 cm). Diese mit etwas Abstand auf die Backbleche setzen, mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen 15–20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**4** Puderzucker mit Zitronensaft und ggf. etwas Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Diesen in einen kleinen Spritzbeutel füllen (ggf. aus Pergament eine Spitztütte drehen) und die Lebkuchen mit einem Rahmen aus Puderzuckerglasur verzieren. Auf einer Ecke je 1 Schoko- bzw. Marzipanstern aufkleben. Den Guss trocknen lassen und die Lebkuchen servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 30 Minuten Ruhezeit



## Kakao-Mohn-Spiralen

Girelle di cacao ai semi di papavero

FÜR 40–45 STÜCK

**570 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 270 g Zucker • 2 EL Vanillezucker • 2 Prisen Salz • 100 g weiche Butter • 2 Eier • 6 EL Milch • 40 g Mohnsaat • 30 g Kakaopulver • 1/4 TL Zimtpulver • 2 Prisen Macispulver  
1/4 TL Kardamompuolver**

**1** Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und weiche Butter in eine Schüssel geben. Eier und 4 EL Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig halbieren. Den Mohn unter die erste Hälfte kneten. Kakao, Gewürze sowie die restliche Milch mit der zweiten Hälfte vermengen. Ggf. jeweils noch etwas Mehl oder Milch einarbeiten. Beide Teige in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen.

**2** Den Mohnteig auf der leicht bemehlten Fläche recht-eckig (ca. 35 x 20 cm) ausrollen. Den Kakaoteig etwas dünner (ca. 3 mm) und größer ausrollen. Den Mohnteig auf den Kakaoteig legen, beide von der Längsseite her einrollen. Überstehenden Kakaoteig abschneiden. Teigrölle in Frischhaltefolie wickeln und ca. 4 Stunden kalt stellen.

**3** Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrölle in 40–45 ca. 8 mm breite Scheiben schneiden und diese mit ausreichend Abstand auf die Bleche setzen. Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen blechweise in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**TIPP:** Bei der Auswahl der Gewürze können Sie variieren oder die Mischung z. B. mit Gewürznelkenpulver, Ingwerpulver oder frisch geriebener Muskatnuss erweitern.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit



## Gewürzkuchen mit Birnen vom Blech

*Torta speziata alle pere*

FÜR 1 KUCHEN (CA. 36 X 24 CM)

**270 g weiche Butter • 230 g Zucker • 2 EL Vanillezucker  
1 Prise Salz • 5 Eier • 300 g Mehl • 2 TL Backpulver • 1 TL  
Zimtpulver • 1 TL Ingwerpulver • 1/2 TL Gewürznelken-  
pulver • 1 TL Kardamompulver • 1 EL Kakaopulver • 175 g  
gemahlene Mandeln • 150 ml Milch • 4 Birnen • 2 EL Bio-  
zitronensaft • 60 g Sahne • 2-3 EL Pistazienkerne, grob  
gehackt • etwas Puderzucker zum Bestäuben**

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Eine Backform (ca. 36 x 24 cm) mit Backpapier auslegen.  
250 g weiche Butter, 180 g Zucker, Vanillezucker und Salz  
in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Eier einzeln unter-  
rühren. Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Kakaopulver  
vermischen, sieben und abwechselnd mit den gemahlenen  
Mandeln und der Milch zügig unterrühren. Den Teig in die  
vorbereitete Backform geben und im vorgeheizten Ofen ca.  
10 Minuten vorbacken.

2 Inzwischen die Birnen schälen, mitsamt Kerngehäuse  
und Stiel längs vierteln und mit Zitronensaft beträufeln.  
50 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Mit der Sahne  
ablösen, den Karamell unter Rühren loskochen. 20 g But-  
ter unterrühren und die Birnen im Karamell schwenden.

3 Birnen mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig  
setzen, leicht hineindrücken. Übrigen Karamell beisei-  
testellen. Backform wieder in den Ofen geben, Kuchen in  
25-30 Minuten fertig backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.  
Stäbchenprobe machen. Kuchen auskühlen lassen. Übrigen  
Karamell kurz erhitzen. Den Kuchen damit beträufeln, mit  
Pistazien bestreuen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten

## Panettone-Sahnetorte

*Torta di panettone e panna*

FÜR 1 TORTE (Ø 20 CM)

**180 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten  
75 ml Milch • 1 Pck. Trockenhefe • 125 g Zucker zzgl.  
etwas mehr zum Bestreuen • 375 g Mehl • 1 Vanilleschote  
(ausgelöstes Mark) • 4 Eier • 2 EL brauner Rum • 100 g  
Rosinen • 400 g Frischkäse • 100 g Puderzucker • 500 g  
Sahne • 2 Pck. Sahnefestiger • 100 g Marzipanrohmasse  
50 g ungeschälte Mandelblättchen • 5 Zweige Rosmarin**

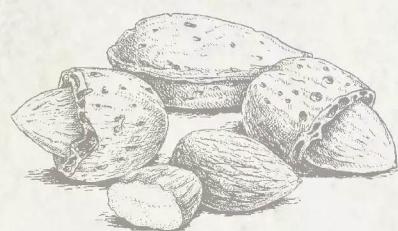
1 Eine Panettoneform oder Springform mit hohem Rand (Ø 20 cm) mit etwas Butter fetten. Die Milch lauwarm erwärmen. Mit der Hefe und dem Zucker in einer großen Schüssel verrühren. Mehl und Vanillemark dazugeben und alles verkneten. Butter, Eier, Rum und Rosinen dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in die vorbereitete Form geben und abgedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Den Panettone im vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten  
backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.  
Für die Füllung Frischkäse und Puderzucker in einer Rühr-  
schüssel glatt rühren. Die Sahne mit dem Sahnefestiger  
steif schlagen und unter den Frischkäsemix ziehen.

3 Den ausgekühlten Panettone vorsichtig aus der Back-  
form lösen und zweimal waagerecht teilen. Den unter-  
sten Boden auf eine Tortenplatte setzen. 1/3 Creme darauf  
verteilen. Nächsten Boden daraufsetzen und erneut 1/3 der  
Creme verstreichern. Letzten Boden aufsetzen und die Torte  
rundum mit der restlichen Creme einstreichen. Die Torte  
ca. 2 Stunden kalt stellen.

4 Aus dem Marzipan 4 Zapfen formen und die Mandel-  
blättchen als Schuppen hineinstecken. Den Rosmarin  
waschen, leicht trocken schütteln und mit etwas Zucker  
bestreuen. Die Panettone-Sahnetorte mit Zapfen und  
Rosmarin garnieren und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten zzgl. 60 Minu-  
ten Ruhezeit und 2 Stunden Kühlzeit





/  
Italienische  
Weihnachtstorte



Knuspriges  
Lieblingsgebäck



## Florentinerkekse mit Schokolade

Biscotti di noci al cioccolato

FÜR 50–60 STÜCK

**220 g Puderzucker • 2 Eier • 1 Prise Salz • 225 g Mehl  
1 TL Backpulver • 60 g Mandelblättchen, geröstet  
80 g Sultaninen • 100 g getrocknete Kirschen, halbiert  
200 g Zartbitterkuvertüre • 10 g Kokosfett**

**1** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Puderzucker in eine große Schüssel sieben. Eier und Salz unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl und Backpulver mischen und daraufsieben.

**2** Mandeln, Sultaninen und Kirschen dazugeben, alles gründlich vermengen. Den Teig in 2 Portionen teilen und jeweils zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. Je 1 Rolle auf ein Blech setzen und leicht flach drücken. Im vorgeheizten Ofen beide ca. 30 Minuten backen, dann herausnehmen und auf den Blechen nur ganz kurz auskühlen lassen.

**3** Die Backofentemperatur auf 140 °C reduzieren. Das Gebäck in 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese flach auf den Blechen auslegen. Die Kekse weitere ca. 20 Minuten backen, bis sie trocken sind, dabei einmal wenden. Die Kekse mit dem Backpapier auf Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

**4** Die Kuvertüre grob hacken und mit dem Kokosfett in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die ausgekühlten Kekse auf einer Seite in die Kuvertüre tauchen, die Kuvertüre abtropfen lassen und die Kekse auf Backpapier legen. Kuvertüre fest werden lassen und die Kekse servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten



### Variante

**FRUCHTIGE ALTERNATIVE** Bei der Wahl der verwendeten Trockenfrüchte können Sie nach Gusto variieren. Probieren Sie anstelle von Sultaninen und Kirschen zum Beispiel eine Mischung aus Aprikosen, Feigen und Datteln. Wenn Sie es gern etwas exotischer mögen, können Sie zu getrockneter Mango und Kokoschips greifen. Bei letzterer Variante weiße Kuvertüre für die Garnitur verwenden.



## Blätterteigtorte mit Zimtcreme und kandierten Orangen

Torta di pasta sfoglia con crema alla cannella e arance candite

TITEL-  
REZEPT

FÜR 1 TORTE (Ø 20 CM)

**160 g Vollmilchschokolade • 50 g Nugat • 500 g Sahne  
200 g Mascarpone (Zimmertemperatur) • 2 Zimtstangen  
400 g Blätterteig (Kühlregal) • 4 EL Zucker • 3 EL Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben • 35 g kandierte Orange • 20 g kandierter Ingwer • etwas Zimtpulver**

**1** Schokolade und Nugat hacken, in eine Schüssel geben. 200 g Sahne aufkochen, auf die Schoko-Mischung geben und 2–3 Minuten stehen lassen (nicht umrühren). Alles mit dem Stabmixer homogen mixen. Abkühlen lassen, Mascarpone unterrühren. Die Creme 2 Stunden kalt stellen.

**2** 300 g Sahne mit den Zimtstangen aufkochen, auskühlen lassen, die Zimtstangen entfernen. Die Zimtsahne 2 Stunden kalt stellen. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Blätterteig entrollen, daraus 2 Kreise (Ø 20 cm) ausschneiden, auf die Bleche legen. Einstechen, jeweils mit 2 EL Zucker bestreuen. Blechweise in 13–15 Minuten goldbraun backen, dann auskühlen lassen. Zimtsahne mit 3 EL Puderzucker aufschlagen, 2/3 davon in einen Spritzbeutel mit Lochtülle, Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntüll geben. Schokocreme aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntüll geben.

**3** 1 Blätterteigboden auf eine Platte legen und mit Tupfen beider Cremes bedecken. Zweiten Boden auflegen, weiße und braune Cremetupfen aufspritzen. Kandierte Orange in Streifen, Ingwer in Würfel schneiden und aufstreuen. Torte mit Zimt und Puderzucker bestäuben und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



# RATGEBER GEBÄCK

*Hier finden Sie Inspiration für weihnachtliches Naschglück sowie  
praktische Tipps zur Verzierung Ihrer Schätze*

# UNSERE SÜSSEN LIEBLINGE

Knusperfeines Gebäck darf im Advent auf keinen Fall fehlen. Wir präsentieren Ihnen unsere sechs Favoriten aus der italienischen Weihnachtsbäckerei für Keksdose und Plätzchenteller



## Marmorplätzchen mit Pistazienrand

FÜR CA. 40 STÜCK

250 g Mehl • 1 TL Backpulver  
1 Prise Salz • 150 g weiche Butter  
80 g Zucker • 1 Pck. Vanillezucker  
2 Eigelb • 2-3 EL Kakaopulver  
1-2 EL Milch • 100 g gehackte Pistazienkerne

1 Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Eigelb dazugeben, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen halbieren, Kakaopulver und Milch unter 1 Hälfte kneten.

2 Die beiden Teigportionen halbieren und jeweils 1 Hälfte dunklen und 1 Hälfte hellen Teig miteinander grob verkneten, bis ein Marmormuster entstanden ist. Jeweils zu Teigrollen (Ø ca. 3,5 cm) formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

3 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen, von der Folie befreien und rundum mit dem übrigen verquirten Eigelb bestreichen, dann in den gehackten Pistazien wälzen, diese leicht andrücken.

4 Die Teigrollen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 12–15 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen auskühlen lassen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
**60 Minuten zzgl. 2 Stunden  
Kühlzeit**



## Mandel-Cranberry-Schnitten

FÜR CA. 40 STÜCK

175 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetteln • 125 g getrocknete Cranberries • 250 g Mehl • 200 g gemahlene Mandeln • 2 Prisen Salz • 150 g Zucker • 2 Eier • 100 g Zartbitter-Kuvertüre

1 Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer rechteckigen Form (ca. 30 x 25 cm) mit Backpapier belegen, den Rand fetten. Die Cranberries hacken. Mehl, Mandeln und Salz in einer Schüssel vermischen. Butter, Zucker, Eier und Cranberries dazugeben, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in der vorbereiteten Backform verteilen und im vorgeheizten Backofen in 35–40 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

2 Das Gebäck kurz abkühlen lassen, dann in Streifen (ca. 7,5 x 2,5 cm) schneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuvertüre hacken und schmelzen. Die Schnitten nach Belieben in die Schokolade tauchen oder sie linienförmig damit garnieren, dann auf Backpapier setzen. Die Kuvertüre fest werden lassen und die Schnitten servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
**90 Minuten**



## Sterndoppeldecker mit Johannisbeergelee

FÜR CA. 40 STÜCK

400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 100 g gemahlene Haselnüsse • 125 g Zucker • 1 Pck. Vanillezucker • 1 Prise Salz • 250 g kalte Butter in Stückchen • etwas Puderzucker zum Bestäuben • 250 g rotes Johannisbeergelee

1 Mehl, Nüsse, Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl oder esslöffelweise kaltes Wasser einarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 45 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstechern in Sternform Kekse ausstechen. Aus der Hälfte der Teiglinge mit einem runden Ausstecher zusätzlich ein Loch ausstechen. Teiglinge auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 8–10 Minuten goldgelb backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3 Die Plätzchen mit Aussparung mit Puderzucker bestäuben. Das Johannisbeergelee vorsichtig erwärmen und die Kekse ohne Loch damit bestreichen. Mit einem mit Puderzucker bestäubten Plätzchen belegen. Das Gelee fest werden lassen und die Kekse servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
**60 Minuten zzgl. 45 Minuten  
Kühlzeit**





## Marzipan-Orangen-Herzen

FÜR CA. 40 STÜCK

**1 1/2 Bioorangen • 1 Ei • 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten  
75 g Zucker • 1 Prise Salz • 125 g kalte Butter in Stückchen • 100 g Marzipanrohmasse • 250 g Puderzucker**

**1** Die Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale abreiben, die halbe Frucht auspressen. Ei trennen, das Eiweiß abgedeckt kalt stellen.

**2** Mehl, Zucker, Salz, Butter, Marzipan in kleinen Stücken, Eigelb und 2/3 der Orangenschale in einer Schüssel rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl oder esslöffelweise etwas Orangensaft einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 45 Minuten kalt stellen.

**3** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen, dann mit einem Ausstechförmchen Herzen (4–5 cm) aus dem Teig ausschneiden. Diese auf mit Backpapier belegte Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldbraun backen. Die Marzipanplätzchen aus dem Ofen nehmen, auf Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen.

**4** Das kalt gestellte Eiweiß mit dem Puderzucker in einer Schüssel in 5–8 Minuten steif schlagen. Orangensaft esslöffelweise unterröhren, bis ein streichfähiger, nicht zu flüssiger Guss entstanden ist. Die übrige Orangenschale unterröhren. Den Zuckerguss gleichmäßig auf den vollständig ausgekühlten Marzipanherzen verstreichen und trocknen lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
**80 Minuten zzgl. 45 Minuten Kühlzeit**



## Gewürzküchlein im Glas

FÜR 10 GLÄSER (À CA. 250 ML)

**100 g gemischte Trockenfrüchte (z.B. Feigen, Aprikosen, Äpfel) • 4 EL brauner Rum • 150 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten • 100 g gemahlene Haselnüsse zzgl. etwas mehr zum Ausstreuen • 50 g Zartbitterschokolade • 50 g Walnusskerne 200 g Zucker • 4 Eier • 300 g Mehl 1 Pck. Backpulver • je 1 TL Zimt- und Ingwerpulver • je 1/2 TL Piment- und Kardamompulver • je 1 Prise Salz, frisch geriebene Muskatnuss und schwarzer Pfeffer • 200 ml Milch 150 g Puderzucker • ca. 3 EL Bio-zitronensaft**

**1** Trockenfrüchte fein hacken und mit dem Rum mischen. Abgedeckt mindestens 60 Minuten ruhen lassen. Die ofenfesten Gläschen fetten, mit gemahlenen Nüssen ausstreuen.

**2** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade und Walnüsse fein hacken. Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben und unterröhren. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und Gewürze vermischen und abwechselnd mit der Milch zur Buttermischung geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Trockenfrüchte samt Rum sowie Schokolade und Walnüsse gut unterröhren. Die vorbereiteten Gläser jeweils zu 2/3 mit dem Teig füllen. Die Küchlein im vorgeheizten Backofen in 20–25 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Eine Stäbchenprobe machen.

**3** Küchlein aus dem Ofen nehmen und nach Belieben sofort luftdicht verschließen. Dann bildet sich Unterdruck und die Küchlein halten sich kühl und dunkel aufbewahrt etwa 1 Monat. Alternativ auskühlen lassen.



Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Zuckerguss in dünnen Streifen auf den Küchlein verteilen und trocknen lassen. Küchlein servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
**70 Minuten zzgl. 60 Minuten Ruhezeit**



## Himbeertrüffel mit weißer Schokolade

FÜR CA. 40 STÜCK

**300 g weiße Kuvertüre • 150 g Sahne • 250 g weiche Butter 75 g Puderzucker • 5–6 EL Himbeergeist • 100 g gemahlene Mandeln • 50 g gefriergetrocknete Himbeeren**

**1** Die Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne erhitzen (nicht aufkochen) und zur Kuvertüre gießen. Abgedeckt 10 Minuten stehen lassen, dann verrühren, bis die Kuvertüre geschmolzen ist. Die Masse etwas abkühlen lassen. Butter cremig aufschlagen. Puderzucker unterröhren. Kuvertüre und Himbeergeist hinzufügen, dann Mandeln unterröhren. Die Masse abgedeckt kalt stellen, bis sie leicht fest und gut formbar ist.

**2** Himbeeren in einem Mixer fein zerkleinern und auf einen flachen Teller geben. Die Trüffelmasse aus dem Kühlschrank nehmen, daraus ca. 40 kleine Kugeln formen. Diese in den Himbeeren wälzen. Die Trüffel bis zum Verzehr kalt stellen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
**50 Minuten zzgl. ca. 100 Minuten Kühlzeit**



## FÜR EINZIGARTIGE HINGUCKER

Mit Guss und Streuseln zaubern Sie im Handumdrehen farbenfrohe Kunstwerke. Wir geben Tipps für bunten Puderzucker, cremigen Zuckerguss und abwechslungsreiche Toppings



### PUDERZUCKER SELBSTEINFÄRBEN

**PINK/ROSA:** 50 g gefriergetrocknete Himbeeren oder Erdbeeren (siehe unten links) in einer leistungsstarken Küchenmaschine fein pulvrisieren, bei Bedarf fein sieben und mit 70 g Puderzucker gut verrühren.

**BLAU:** 125 g Puderzucker mit einigen Tropfen blauer Lebensmittelfarbe (alternativ 1-2 TL Blue-Curaçao-Likör) verrühren und auf einem flachen Teller verteilt auf die Heizung stellen. Alternativ bei 120 °C Ober-/Unterhitze 2-3 Stunden bei leicht geöffneter Ofentür trocknen.

### BUNTE TOPPINGS

**1 Besonders** Die „Konfettiparade“ von Superstreusel punktet mit Zuckerstreuseln sowie mit Schokolade und Crisp gefüllten Perlen. 90 g für ca. 8 Euro, [www.superstreusel.de](http://www.superstreusel.de)

**2 Fruchtig** Gefriergetrocknete Erdbeeren von Kluth verzieren Gebäck auf natürliche Weise. 15-g-Beutel für ca. 3 Euro im Supermarkt erhältlich

**3 So niedlich!** Mit Zucker-Rentierköpfen, -Stechpalmenzweigen und mehr im „The Taste of Christmas-Rudolph-Mix“ von Dr. Oetker bekommt Ihr Gebäck Weihnachtsflair. Ca. 3 Euro, [www.oetker-shop.de](http://www.oetker-shop.de)



### ZUCKERGUSS-IDEEN

Für fruchtigen Zitronen-Zuckerguss

**200 g Puderzucker** in eine Rührschüssel sieben und mit **2-3 EL Biozitronensaft** glatt rühren. Für geschmacksneutralen Zuckerguss

mit Milch **200 g gesiebten Puderzucker** mit **3 EL Milch oder Milchalternative** verrühren. Für besonders weißen Zuckerguss **1 Eiweiß** mit **1 Prise Salz** steif schlagen.

Dann **200 g Puderzucker** und **1 TL Biozitronensaft** dazugeben, dabei weiterschlagen, bis die Masse hell glänzt. Den Guss nach Belieben mit Lebensmittelfarbe oder Sirup färben und zum Garnieren verwenden.

# Das 2-Jahresabo

Sichern Sie sich noch heute die *so ist Italien* mit den besten Rezepten Italiens im praktischen Dauerbezug. Erhalten Sie regelmäßig Tipps, Tricks und saisonale authentische Rezepte der Cucina Italiana

Bei Urlaub oder  
Unpässlichkeiten  
bequem pausieren

Stets die besten  
saisonalen Rezepte

Versandkostenfreie  
Lieferung\*\*

Jede Ausgabe früher  
als im Kiosk erhalten\*\*



Insgesamt  
16 Ausgaben  
Print inkl. E-Paper

40 % Rabatt  
für das erste Jahr nur  
**29,95 €\*\***

Inkl.  
E-Paper  
Keine Ausgabe  
mehr verpassen  
Mit kulinarischen  
Tipps durch das  
Kalenderjahr



**VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN**  
[www.soisstitalien.de/abo-2-jahre](http://www.soisstitalien.de/abo-2-jahre)

\* Aktionspreis gilt für 1. Jahr. Preis im 2. Jahr: 49,90€. Bestellnummer: SII2JA19E

\*\*Diese Angaben gelten nur innerhalb Deutschlands



**6 Ausgaben**  
Print inkl. E-Paper  
zgl. 2 Sonderheften  
zum Vorzugspreis  
statt 56,94 €  
**49,90 €\*\***

# 1-Jahresabo mit Gratis-Prämie

Jetzt *so ist Italien* zum exklusiven Vorteilspreis sichern,  
12 % sparen und Gratis-Prämie im Wert von  
bis zu 41,94 € bekommen.\*  
Bestellnummer: SII19PLU

## HOCHWERTIGE KÜCHEN- REIBE VON MICROPLANE

Zum Reiben von Parmesan, Muskatnuss, Zitruschale oder Schoko-lade hat Microplane eine unverzichtbare Küchenhilfe entwickelt: die langlebige „Zester Reibe Premium Classic“ (32,5 x 3,5 x 3 cm) mit Softtouch-Griff und rasiermesserscharfen Edelstahlklingen. Sichern Sie sich eine Reibe in der Farbe „Pomegranate Red“.

**Wert: 24,95 €\*, für Sie: GRATIS**  
**Prämie: F1575**



**Exklusive  
Prämie**



**Gratis**

## MAGAZIN „DIE 100 BESTEN REZEpte AUS ITALIEN“

Mit diesem prall gefüllten Sammelwerk aus den beliebtesten Klassikern der italienischen Küche sowie vielen neuen raffinierten Kreationen für jeden Geschmack und jede Jahreszeit sind viele genussvolle Momente garantiert. Erleben Sie auf 226 Seiten den Zauber von Pasta, Pizza, Dolci und mehr!

**Wert: 9,90 €\*, für Sie: GRATIS**  
**Prämie: F1480**

\* Prämienverfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Weitere spannende Prämien finden Sie in unserem Shop.

**VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN**

[www.soisstitalien.de/abo](http://www.soisstitalien.de/abo)



„Solsstitalien“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „falkemedia“ lesen!



# AMANTI DELL'ITALIA



---

## Italien- liebhaber

---

Ihr Herz schlägt für die italienische Küche. **STEFANO CAVADA** und **SILVANA BINI** verstehen ihr Handwerk. Uns haben sie ihre liebsten italienischen Klassiker für die Weihnachtszeit verraten



Stefano  
Cavada





#### DER OFENFLÜSTERER

Koch und Social-Media-Star Stefano Cavada liebt frisch Gebakenes. Seine Beziehung zum Backofen begann schon als Kind

# Stefano Cavada

## KÜCHENBOTSCHAFTER

*Die Küche seiner Heimat Südtirol hat den Koch und Influencer Stefano Cavada von Kindesbein auf geprägt, nun teilt er sie mit der Welt*



Wer an die italienische Küche denkt, hat schnell appetitliche Bilder von Pizza und Pasta sowie den Duft von Olivenöl im Sinn. Eine andere, eine faszinierende Facette italienischen Genusses rückt Stefano Cavada ins Rampenlicht: die Südtiroler Küche. Schon im Kindesalter entdeckte er seine Leidenschaft fürs Kochen und Backen und lernte von klein auf traditionelle Rezepte kennen und zuzubereiten. Als Erwachsener interpretiert er diese nun auf moderne und kreative Weise. Aus seiner Südtiroler Heimat führte ihn die Liebe fürs Kochen nach London und Paris, zwei Städte, die weltweit für ihre kulinarische Exzellenz bekannt sind. Nach diesen prägenden Lehrjahren kehrte er zurück nach Südtirol.

Neben der Liebe zum Kochen begeisterte sich Stefano Cavada auch für Technik und fand Freude daran, seine Rezepte mit anderen zu teilen. Diese Vorlieben vermingte er gekonnt und eröffnete einen YouTube-Kochkanal. Schnell etablierte er sich in Italien als Blogger und Food-Influencer. Sein Talent und seine Persönlichkeit brachten ihm immer mehr Fans und Follower ein. Im Jahr 2018 ging seine Website [www.stefanocavada.it](http://www.stefanocavada.it) online, und Stefano feierte sein

Fernsehdebüt mit seinem ersten Kochprogramm. Seitdem hat er sich nicht nur als TV-Koch einen Namen gemacht, sondern auch als erfolgreicher Kochbuchautor. Dabei ist die Verbundenheit zu seiner Heimat eine beständige Säule in Stefano Cavadas Leben und Schaffen. Die hochwertigen Produkte und traditionellen Rezepte Südtirols spielen eine entscheidende Rolle in seiner Küche. „Ich habe das große Glück, in Südtirol mit seinem kulturellen Reichtum, seinen Qualitätsprodukten und traditionellen Rezepten geboren und aufgewachsen zu sein“, erzählt er. In seinem Küchenstudio in Brescia kreiert er laufend neue Rezepte, die traditionelle und moderne Elemente vereinen. Mit seinen kulinarischen Kreationen gelingt es ihm, seine Wurzeln zu ehren und gleichzeitig innovativ zu kochen.

Inzwischen ist sein erstes deutschsprachiges Kochbuch erschienen. Mit „Al forno. Ofenfrische Gerichte“ zeigt Stefano Cavada einmal mehr, dass die Küche Südtirols über die Grenzen Italiens hinaus geschätzt wird. In dem Buch dreht sich alles um seine große Leidenschaft, das Backen. Den Backofen sieht er als treuen Gefährten. Was in ihm passiert, fasziniert ihn und hat von der Magie über die zahlreichen Küchenjahre hinweg nichts verloren. Was gibt es auch Schöneres als den herrlichen Duft von frisch Gebackenem?

### REDAKTIONSTIPP



Als Food-Influencer verbindet Autor Stefano Cavada seine Leidenschaft fürs Kochen mit seiner technischen Neugier und macht dabei die Küche seiner Heimat Südtirol weltbekannt. In „Al forno. Ofenfrische Gerichte“ präsentiert er 60 süße und deftige Köstlichkeiten, die der bekannte Hobbykoch speziell für die Zubereitung im Ofen entwickelt hat. Sie eignen sich perfekt fürs Essen mit Familie oder Freunden. In sechs Kapiteln widmet er sich Vorspeisen, Hauptgerichten, Brot und Gebäck.  
**Athesia-Tappeiner Verlag, 25 Euro**





Hübsche Kekse  
von der Rolle

# *Feine Weihnachtsaromen* *verströmen diese Kekse mit* **MUSKATNUSS & ZIMT**

## Zimtschneckentaler

*Biscotti cinnamon roll*

FÜR CA. 40 STÜCK

**220 g weiche Butter**  
200 g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Ei  
**400 g Mehl (tipo 00) zzgl. etwas**  
mehr zum Verarbeiten  
1 geh. TL Backpulver  
1 Prise Salz  
1 EL Zimtpulver  
**1/2 TL frisch geriebene**  
Muskatnuss

1 In der Schüssel der Küchenmaschine weiche Butter, Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen. Ei, Mehl, Backpulver sowie Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teigs in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen. Zimt und Muskat unter den restlichen Teig mengen. Diesen ebenfalls in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

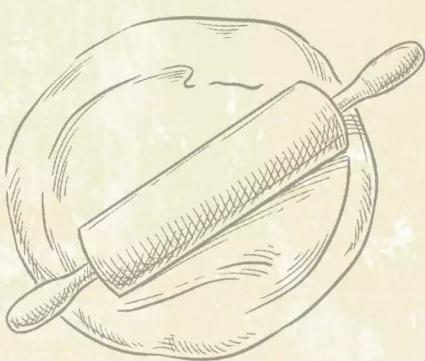
2 Den hellen Teig mit dem Nudelholz auf einem leicht bemehlten Bogen Backpapier zu einem ca. 35 x 30 cm großen und ca. 3 mm dicken Rechteck ausrollen. Den dunklen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ebenso großen Rechteck ausrollen.

3 Den hellen Teig mit etwas Wasser bestreichen, dann den dunklen Teig darauflegen und leicht andrücken, damit die Schichten gut zusammenkleben. Die Ränder begradigen, sodass ein gleichmäßiges Rechteck entsteht. Den Teig von der Längskante aus mithilfe des Backpapiers stramm einrollen, anschließend wie einen Bonbon in das Backpapier wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

4 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrölle aus dem Backpapier nehmen und ca. 40 Scheiben (5 mm dick) davon abschneiden. Die Teiglinge mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Bleche setzen und blechweise im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen. Die Kekse aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten auf dem Blech auskühlen lassen. Anschließend vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**TIPP:** In einer Keksdose gelagert, sind die Zimtschneckentaler bis zu 30 Tage lang haltbar.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 3 Stunden**  
**Kühlzeit**



# *Ein Hingucker auf der Kaffeetafel sind diese Röllchen mit **FEIGEN & VANILLE***

## **Feigenröllchen**

*Rotolini ai fichi*

*FÜR CA. 16 STÜCK*

**175 g Mehl (tipo 00) zzgl. etwas  
mehr zum Verarbeiten**  
**1/4 TL Backpulver**  
**50 g kalte Butter in Stückchen**  
**1/2 TL Vanilleextrakt**  
**65 g Rohrzucker**  
**etwas Salz**  
**1 Ei**  
**200 g getrocknete Feigen  
ohne Stiel, grob gehackt\***  
**1 TL Zimtpulver**  
**1 Msp. Ingwerpulver**



### **★ Warenkunde**

**GETROCKNETE FEIGEN** Während des Trocknungsprozess verlieren die frischen Früchte an Feuchtigkeit, wodurch Zuckergehalt und Geschmack intensiviert werden. Wegen ihrer natürlichen Süße eignen sich getrocknete Feigen hervorragend als gesunder Snack oder als Zutat in Backwaren und herzhaften Gerichten.

**1** Mehl, Backpulver und kalte Butter in einer Küchenmaschine mit Klingeneinsatz zu einer groben Masse verarbeiten. Vanille, 40 g Rohrzucker, Salz und Ei dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen auf der Arbeitsfläche kurz von Hand durchkneten, dann in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

**2** In der Zwischenzeit für die Füllung getrocknete Feigen, 25 g Rohrzucker, 100 ml Wasser, Zimt, Ingwer und 1 Prise Salz in einen kleinen Topf geben. Alles langsam aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 8 Minuten kochen. Die Feigenmischung in der Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten. Diese auf einem Teller verstreichen und auskühlen lassen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und 20 Minuten kalt stellen.

**3** Den Teig mit dem Nudelholz auf einem leicht bemehlten Bogen Backpapier zu einem ca. 25 x 20 cm großen Rechteck ausrollen. Ränder begradigen und das Rechteck längs in der Mitte schneiden, sodass zwei Streifen von je 25 x 10 cm entstehen. Füllung in 2 Portionen teilen und mit bemehlten Händen zu 2 Strängen von 25 cm Länge kneten. Jeweils 1 Strang in die Mitte eines Teigstreifens legen. Eine Längskante der Teigstreifen mit Wasser befeuchten, die gegenüberliegende Seite mit dem Backpapier anheben und über die Füllung rollen. Die Nahtstelle gut verschließen.

**4** Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rollen mit der Nahtstelle nach unten jeweils in 8 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 17 Minuten backen. Röllchen 10 Minuten auf dem Blech abkühlen lassen, dann vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 50 Minuten  
Kühlzeit**



Besondere Kekse  
mit Fruchtfüllung





Plätzchen mit  
tollem Salzkick

*Süß und salzig harmoniert  
in diesen Plätzchen mit*

# HASELNÜSSEN & KAKAO

## Kakaospitzbuben mit Salzkaramell

*Spitzbuben al caramello*

FÜR CA. 50 STÜCK

**340 g Mehl (tipo 00) zzgl. etwas  
mehr zum Verarbeiten**

**75 g Kakaopulver**

**300 g kalte Butter in Stückchen**

**2 TL Backpulver**

**330 g Zucker**

**80 g gemahlene Haselnüsse**

**3 Eigelb**

**1/2 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**

**1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)**

**etwas Salz**

**125 g Sahne**

**1** In einer Küchenmaschine mit Klingeneinsatz Mehl, gesiebten Kakao und 250 g Butter vermischen. Alles mit der Pulsfunktion zu einer groben Masse verarbeiten. Backpulver, 130 g Zucker, Haselnüsse, Eigelbe, Vanillemark, Zitronenschale und 1 Prise Salz hinzufügen, alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

**2** Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz von Hand durchkneten, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 60 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit 200 g Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen, bis ein bernsteinfarbenes, leicht dunkles Karamell entstanden ist. Achtung: Nicht umrühren, sondern lediglich den Topf vorsichtig schwenken, andernfalls kristallisiert das Karamell und bildet Klumpen.

**3** Den Topf vom Herd nehmen, die zuvor erwärmte Sahne dazugeben und mit einem Schneebesen umrühren, bis die Mischung abköhlt (Achtung, Verbrennungsgefahr!). 50 g Butter und 1 Prise Salz unterrühren. Die Mischung einige Minuten auf dem Herd erhitzen. Dann mindestens 60 Minuten bei Zimmertemperatur auskühlen lassen, bis das Karamell streichfähig ist.

**4** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz 2 mm dick ausrollen. Mit einem Spitzbuben-Ausstecher Kekse ausstechen, davon die Hälfte mit Loch in der Mitte, und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen, herausnehmen und 5 Minuten abköhlen lassen. Dann vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig ausköhlen lassen. Die Kekse ohne Loch mit dem Karamell bestreichen und die Taler mit Loch daraufsetzen. Die Kekse servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten zzgl. 60 Minuten  
Ruhezeit**





**RESILIENZMEISTERIN**  
Silvana „Silvi“ Bini nimmt die Dinge im Leben, wie sie kommen, und entdeckte als Nonna ihre Liebe zum Backen



## Rindfleisch mit Zwiebelgemüse

Rezept auf Seite 116

# Silvi Bini

## NONNA DER NATION

*Das Beste zum Schluss. Als Seniorin entdeckte sie ihre Leidenschaft fürs Backen und begeistert heute mit ihren Kreationen weltweit die Menschen*

**S**ilvana Bini kam in den Wirren des Zweiten Weltkriegs in einer kleinen Stadt in der Toskana zur Welt. Heute, über 80 Jahre später, ist sie nicht nur eine gefeierte Bäckerin, Autorin und Social-Media-Ikone, sondern vor allem auch das Herz und die Seele ihrer Familie. „Ich nehme die Dinge, wie sie kommen, schon immer“, sagt sie. Silvana Bini ist eine kraftvolle Frau, die weder die Arbeit noch das Unbequeme fürchtet und sich nicht scheut, selbst anzupacken. „Wenn man etwas erreichen möchte, muss man etwas dafür tun. Anders geht es nicht“, lautet ihr Lebenmotto. Silvis Geschichte ist geprägt von harter Arbeit, unermüdlichem Einsatz und einer tiefen Liebe zu ihren Wurzeln. In ihrer Kindheit musste die Familie mit wenig auskommen. Diese entbehrungsreichen Jahre lehrten Silvi elanvoll anzupacken.

Gerade den Kinderschuhen entwachsen, fand Silvi Bini im Alter von 14 Jahren Arbeit in einer Textilfabrik und trug mit dem Bügeln von Hemden zum Familieneinkommen bei. Diese Zeit prägte ihr Verständnis von Verantwortung und Zusammenhalt. Später baute sie mit ihrem Mann Giovanni einen erfolgreichen Hühnerbetrieb auf und gründete eine Familie. Sie erwarben ein Landgut, um Wein und Oli-

venöl zu produzieren. Doch noch ehe sie mit dem Aufbau des neuen Unternehmens fertig waren, trennten sich ihre Wege. Silvi nahm die Dinge, wie sie kamen, und führte mutig das Landgut allein weiter, beschloss dann aber, einen Teil ihres Lands zu verkaufen. Vom Ertrag kaufte sie eine Stickmaschine, die ihr Unabhängigkeit und Erfolg brachte.

Nach diesen Kurven und Windungen führte ihr Weg, als sie bereits Oma geworden war, zu ihrer wahren Leidenschaft: Nonna Silvis Herz schlägt fürs Backen. In der Bäckerei ihres Sohns Marco fand sie ihre wahre Berufung und ihre köstlichen Backwaren reißenden Absatz. Der Ausbruch der Pandemie ließ den Betrieb zu einem florierenden Onlinehandel anwachsen und Nonna Silvis Gebäck sowie herzhafte Leckereien finden seitdem den Weg von der Toskana in die weite Welt. Als ihr Enkel Gabriele begann, Handyvideos von ihr aufzunehmen, in denen sie sich liebevoll neckten, wurde Nonna Silvi zur Internet-Sensation. Nonna Silvi mag über 80 Jahre alt sein, aber ihre Energie und ihre Leidenschaft sind ungebrochen. Ihre Geschichte ist ein Zeugnis für die Kraft der Resilienz, der Liebe zur Arbeit und zur Familie. Sie ist ein leuchtendes Beispiel dafür, dass man mit Hingabe und Ausdauer alles erreichen kann, und dafür, dass der Lebensweg mit Kurven durch Täler und auf Berge führt.

### REDAKTIONSTIPP



Nonna Silvi ist die wohl bekannteste italienische Großmutter. Ihr Enkel Gabriele machte sie zum Star auf TikTok und Instagram. Auf ihrem Kanal @nonnasilvioofficial backt sie traditionelle Süßigkeiten und kocht unwiderstehliche Nudelgerichte, die Menschen weltweit begeistern. Im Buch „Nonnas italienische Küche“ teilt Silvi Bini ihre liebsten Familienrezepte. Ravioli, Tagliatelle al ragù oder traditioneller Mandelkuchen, jedes der über 50 Gerichte ist ein Fest für die Sinne. **riva Verlag, 25 Euro**





Mit selbst  
gemachtem  
Blätterteig!

*Luftig und knusprig zugleich  
sind diese Hörnchen mit*  
**MOZZARELLA & SCHINKEN**

**Blätterteighörnchen mit Kochschinken und Mozzarella**

*Cornetti di pasta sfoglia ripieni di prosciutto cotto e mozzarella*

FÜR 8 STÜCK

**200 g Mehl (tipo 00) zzgl. etwas  
mehr zum Verarbeiten**  
**130 g kalte Butter in Stückchen**  
**1 Prise Salz**  
**1-2 Kugeln Mozzarella**  
**320 g Kochschinken in Scheiben**



**Varianten**

**RESTEVERWERTUNG** Die Hörnchen bieten sich sehr gut dafür an, Reste von gegartem Gemüse zu verwerten. Diese einfach mit dem Mozzarella auf den Blätterteig geben, alles einrollen und die Hörnchen wie im Rezept beschrieben fertig backen. Anstelle des Kochschinkens können Sie nach Belieben auch Parmschinken oder Salami verwenden.

1 50 g Mehl und die kalte Butter kurz zu einem glatten Teig vermengen. Diesen auf Backpapier legen, einwickeln und 15 Minuten kalt stellen. Teig ca. 5 mm dick rechteckig ausrollen. Mit Frischhaltefolie abdecken und wieder kalt stellen. Übriges Mehl mit ca. 90 ml kaltem Wasser und Salz vermengen. Alles vermischen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick und rechteckig ausrollen.

2 Butterteig aus dem Kühlschrank nehmen und mittig auf den zweiten Teig legen. Butterteig flach klopfen, bis er dieselbe Stärke hat wie der andere Teig. Nun geht es ans Falten: Die beiden längeren Seiten des unteren Teigs anheben und zur Mitte klappen, sodass der Butterteig bedeckt ist. Mit dem Nudelholz flach drücken, um möglichst wieder ein Rechteck zu erhalten. Nun die kurzen Seiten des Rechtecks hochnehmen und zur Mitte legen. Es entsteht ein neues, kleineres Rechteck. Dieses wie ein Buch zugeklappen, rechteckig ausrollen. Den Faltvorgang zweimal wiederholen. Teig dazwischen jeweils 15 Minuten kalt stellen. Zuletzt 2 Stunden kalt stellen.

3 Inzwischen den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 5 mm dick und kreisrund ausrollen. Für eine regelmäßige Form kann man sich eventuell mit einem Messer behelfen und überschüssigen Teig abschneiden. Den Teig wie eine Pizza in 8 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück mittig mit Schinken und Mozzarella belegen. Die Stücke vom äußeren Rand nach innen bis zur Spitze einrollen, sodass die klassische Hörnchenform entsteht. Hörnchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten goldbraun backen. Warm servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten zzgl. 2-3 Stunden  
Ruhezeit**



## Rindfleisch mit Zwiebelgemüse

*Cipollata di manzo*

FÜR 4 PERSONEN

4 Zwiebeln • 120 ml natives Olivenöl extra • etwas Salz  
2 Knoblauchzehen • 4-5 Salbeiblätter • 250 g Rinder-  
gulasch • 1/2 Glas Rotwein • 400 g passierte Tomaten  
(Dose) • 4 Scheiben Weißbrot

1 Die Zwiebeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne in heißem Öl mit 1 Prise Salz langsam andünsten. Knoblauch schälen und hacken. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen, dann hacken. Beides zu den Zwiebeln geben.

2 Das Fleisch trocken tupfen, dazugeben und alles weiterbraten. Wenn das Fleisch angebraten ist, alles mit Rotwein ablöschen. Den richtigen Zeitpunkt erkennt man daran, dass das Fleisch dunkel wird. Alternativ mit Messer oder Gabel testen: Es muss weich sein, aber nicht zerkocht.

3 Die passierten Tomaten dazugeben und warten, dass sie etwas einkochen, das Gulasch mit Salz abschmecken, vom Herd nehmen und mit frischem Weißbrot servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 3,5 Stunden



## Toskanische Milchreistörtchen

*Budini di riso toscani*

FÜR 8 STÜCK

600 ml Milch • 180 g Zucker • 1 Bioorange (abgeriebene Schale) • 300 g Mehl (tipo 00) zzgl. etwas mehr zum Ausstäuben • 60 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten  
150 g Originario-Reis\* • etwas Puderzucker

1 In einem großen Topf Milch, Zucker, Orangenschale, Mehl und Butter vermengen und unter Rühren langsam erhitzen. Sobald die Milch kocht und die Butter geschmolzen ist, den Reis hinzufügen. Alles 12–15 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit der Reis nicht am Boden ansetzt. Wird die Masse zu zäh, etwas mehr Milch hinzufügen. Die Reismasse kurz abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 8 kleine Kuchenförmchen in einer Größe wie beispielsweise für Muffins mit etwas Butter ein fetten und mit Mehl ausstäuben. Die Reismasse in einen Spritzbeutel geben und bis zu einer Höhe von ca. 1 cm unterhalb des Rands in die Förmchen füllen.

3 Die Törtchen im vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

**TIPP:** Ein Tropfen Vin Santo passt immer toll. Wenn Sie mögen, können Sie etwas Vin Santo (Likörwein) in den Teig geben, das macht sich gut. 10–20 ml sind genug, das reicht zum Aromatisieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



### Warenkunde

**ORIGINARIO-REIS** Der Rundkornreis ist ein echter Allrounder: Er bietet sich für die Zubereitung von unterschiedlichsten Gerichten an. Dazu zählen Suppen, Eintöpfe, Reiskuchen und auch Desserts. Sie erhalten den Reis von verschiedenen Herstellern im gut sortierten Supermarkt, im italienischen Delikatessenfachhandel oder online, beispielsweise unter [www.buonsapore.de](http://www.buonsapore.de).



Traditionelle  
Küchlein

# BEVANDE INVERNALI



---

Feine  
Winterdrinks

---

Buon Natale! **FRUCHTIGER CRANBERRY-COCKTAIL,  
CREMIGER WEIHNACHTSPUNSCH ODER APFELPUNSCH AUF  
EIS**, womit stoßen Sie in diesem Jahr zu den Feiertagen an?



## APFELPUNSCH *auf Eis*

Rezept auf Seite 123





Edler Drink für  
den Aperitivo

## Cranberry-Cocktail

*Cocktail ai mirtilli rossi*

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML)

**2 Biozitronen • etwas Zucker • 160 ml Gin • 8 Eiswürfel  
40 ml Zuckersirup • 80 ml Cranberrysaft • 480 ml kohlen-säurehaltiges Mineralwasser, gut gekühlt (alternativ Prosecco, gut gekühlt) • 1 Handvoll Cranberrys • 4 kleine Zweige Rosmarin**

Zitronen heiß abwaschen. 1 Frucht auspressen, die andere in Scheiben schneiden. Die 4 Gläser mit dem Rand in den Zitronensaft tauchen, dann in den Zucker drücken, sodass ein Zuckerrand entsteht. Gin, Eiswürfel, Zuckersirup und Cranberrysaft in einem Cocktailshaker mixen. Den Mix in die vorbereiteten Gläser geben und mit dem gut gekühlten Mineralwasser auffüllen. Die Drinks mit Cranberrys, Zitronenscheiben und Rosmarin garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten



## Orangenpunsch

*Punch alle arance*

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML)

**2 cm Ingwer • 500 ml naturtrüber Apfelsaft • 4 Bioorangen (Saft) • 1 Bioorange (abgeriebene Schale) • 1 Biozitrone (abgeriebene Schale) • 2 Zimtstangen • 6 Gewürznelken  
1 Sternanis • 2 EL flüssiger Honig**

Den Ingwer waschen und in Scheiben schneiden. Mit Apfelsaft, Orangenschafft, Orangen- und Zitronenschale, Zimtstangen, Gewürznelken, Sternanis und Honig in einen Topf geben. Die Mischung langsam zum Kochen bringen, dann

bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten ziehen lassen, zwischen-durch umrühren. Den Orangenpunsch durch ein feines Sieb in die Gläser füllen und servieren.

**TIPP:** Wer das Getränk mit Alkohol zubereiten möchte, kann einen Teil des Apfelsafts durch Weißwein ersetzen. Alternativ kurz vor dem Servieren einen Schuss Lieblingslikör oder Rum in die Gläser geben.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten



## Glühwein mit Amaretto

*Vin brûlé all'Amaretto*

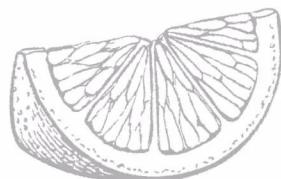
FÜR 4 GLÄSER (À CA. 250 ML)

**900 ml halbtrockener Rotwein • 60 g Zucker • 1 Bioorange in Scheiben • 8 Gewürznelken • 1 Zimtstange • 2 Anissterne  
3 Kardamomkapseln • 100 ml Amaretto**

Rotwein, Zucker, Orangenscheiben und Gewürze in einen Topf geben. Alles langsam auf ca. 80 °C erhitzen, bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten ziehen lassen. Den Amaretto unter den Glühwein rühren. Den Glühwein dann auf die Gläser verteilen und servieren.

**TIPP:** Mit halbtrockenem Rotwein wird der Glühwein deutlich süßer als mit trockenem. Wenn Sie einen trockenen Wein verwenden und es gern süß mögen, sollten Sie daher eventuell die Zuckermenge erhöhen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten





Sahniger Drink mit  
weißer Schokolade

/



## Cremiger Weihnachtspunsch

*Punch di Natale cremoso*

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML)

**etwas Zucker • etwas Kakaopulver • 1 Biozitrone (Saft)  
500 ml Milch • 250 g Sahne • 100 g weiße Schokolade  
1 TL Vanillezucker • 1/2 TL Zimtpulver • 1 Prise frisch  
geriebene Muskatnuss • 1 Prise Salz • 100 ml weißer Rum  
4 Anissterne zum Garnieren**

Zucker und Kakaopulver auf einem Teller vermischen. Die 4 Gläser mit dem Rand in Zitronensaft tauchen, dann in die Zuckermischung drücken, sodass ein Zuckerrand entsteht. Für den Punsch Milch und Sahne in einem Topf unter Rühren langsam aufkochen, die Hitze reduzieren. Die Schokolade in der Milchmischung schmelzen lassen. 2 EL Zucker, Vanillezucker, Zimt, Muskat und Salz dazugeben. Den Rum unterrühren und den Punsch auf die vorbereiteten Gläser verteilen. Mit je 1 Anisstern garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten



## Espresso-Cocktail

*Cocktail al caffè*

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 150 ML)

**200 ml frisch gebrühter Espresso (ausgekühlt) • 100 ml  
Kaffeelikör • 100 ml brauner Rum • 50 ml Orangenlikör  
1 EL Zucker • einige Eiswürfel • 4 Stücke Bioorange zum  
Garnieren • 12 Kaffeebohnen zum Garnieren**

Espresso, Kaffeelikör, Rum, Orangenlikör, Zucker sowie Eiswürfel in einem Cocktailshaker kräftig mixen, bis alles schaumig geworden ist. Den Inhalt des Shakers durch ein

feines Sieb auf die 4 Gläser verteilen. Die Espresso-Cocktails mit je 1 Stück Orange und 3 Kaffeebohnen garnieren und sofort servieren.

**TIPP:** Für noch längeren kühlen Genuss können Sie den Drink in vorgekühlte Gläser geben. Die Gläser dafür über Nacht in den Kühlschrank stellen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten



## Apfelpunsch auf Eis

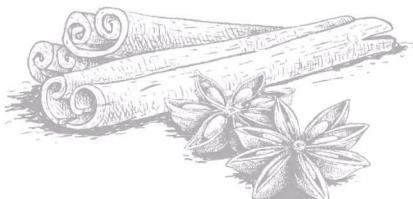
*Punch di mele on the rocks*

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML)

**500 ml klarer Apfelsaft • 1 Zimtstange • 4 Gewürznelken  
1 Sternanis • 1 TL Honig (alternativ Ahornsirup) • 100 ml  
Apfelbrand • 50 ml Orangenlikör (alternativ Bioorangen-  
saft) • einige Eiswürfel • 4 Apfelscheiben zum Garnieren  
4 kleine Zweige Rosmarin**

Apfelsaft, Gewürze und Honig in einem Topf aufkochen, dann vom Herd nehmen und 2 Stunden ziehen und dabei auskühlen lassen. Die ausgekühlte Mischung durch ein Sieb abseihen, dann Apfelbrand und Orangenlikör unterrühren. Eiswürfel und Apfelscheiben auf die Gläser verteilen. Den kalten Apfelpunsch daraufgeben. Die Drinks mit Rosmarin garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten zzgl. 2 Stunden  
Ruhezeit





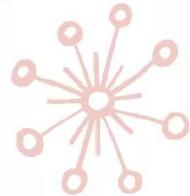
**TIPP:**

Durch die stark  
verdünnte Farbe blei-  
ben die Strukturen des  
Naturmaterials gut  
sichtbar.

GESCHENKANHÄNGER  
MIT TANNENZWEIGEN

# RATGEBER ADVENTSDEKO

Die erfahrene DIY-Bloggerin und Autorin Daniela Schmidt-Kohl gibt kreative Basteltipps für grüne Weihnachten mit Naturmaterialien



## Geschenkanhänger mit Tannenzweigen



**MATERIAL** Modelliermasse • 2 Vierkanthölzer (5 x 5 mm) Backpapier oder Silikonmatte • Tonroller oder Nudelholz Naturmaterial (z. B. kleine Thuja-Zweige) • Nadel oder Pinzette • Ausstechformen, z. B. Oval und Stern • dünner Strohhalm oder hohler Cake-Pop-Stiel • Schwämmchen • Acrylfarbe in Weiß und Grün • etwas Wasser • dünner und mittlerer Pinsel • Hochglanzlack (z. B. Triple Gloss von Rayher)

- 1 Die Modelliermasse zwischen den Vierkanthölzern auf Backpapier oder auf einer Silikonmatte gleichmäßig dick ausrollen. Das Naturmaterial auf der Modelliermasse verteilen, dabei darauf achten, dass die Zweige nicht zu nah beieinander liegen, um gut Anhänger auszustechen zu können. Mit dem Tonroller oder dem Nudelholz gleichmäßig darüberrollen.
- 2 Das Naturmaterial vorsichtig wieder entfernen. Hier kann eine Nadel oder Pinzette zu Hilfe genommen werden.
- 3 Mit den Ausstechformen Anhänger in beliebigen Formen ausstechen. Dabei auf eine schöne Positionierung der Abdrücke achten. Mit dem Strohhalm oder dem Cake-Pop-Stiel Löcher zum Aufhängen in die Anhänger stechen. Die Kanten mit einem mit Wasser benetzten Finger glätten und die Modelliermasse trocknen lassen. Dabei darauf achten, ob die Anhänger sich beim Trocknen biegen, und, wenn nötig, wenden.
- 4 Mithilfe eines Schwämmchens die Anhänger mit der weißen Farbe betupfen, die Farbe anschließend gut trocknen lassen.
- 5 Die grüne Acrylfarbe sehr stark verdünnen, sodass sie fließfähig wird, und mithilfe des dünnen Pinsels in die Abdrücke laufen lassen. Alles trocknen lassen.
- 6 Die Anhänger großzügig mit Hochglanzlack versehen. Dabei darauf achten, dass sich das Loch nicht zusetzt. Gegebenenfalls kann man hier mit einem Holzstäbchen nachhelfen. Den Lack vollständig trocknen lassen.





## Selbst bedrucktes Geschenkpapier

**MATERIAL** Sternvorlagen (z. B. Schablonen, Ausstecher) • Kugelschreiber • Moosgummiplatte (3 mm dick) • Schere (alternativ Cutter) • Montagekleber • Astscheiben in unterschiedlichen Größen • Kraftpapier oder anderes unifarbenes Geschenkpapier • Stempelkissen in Grün • Unterlage zum Stempeln

**1** Unterschiedlich große Sterne oder andere Motive auf dem Moosgummi vorzeichnen. Dazu Schablonen oder Ausstechformen als Vorlage nutzen. Dann die Motive ausschneiden.

**2** Die Motive mit Montagekleber auf in der Größe passende Astscheiben aufkleben. Nun die Stempel mit Stempelfarbe versehen und das Pack- oder Geschenkpapier bestempeln. Dabei auf einer Unterlage arbeiten, da sich die Stempelfarbe durchdrücken kann. Die Farbe gut trocknen lassen.



## Duftwachsanhänger

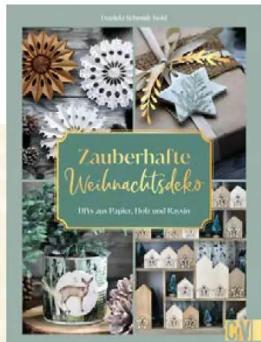
**MATERIAL** Anhänger-Silikonform (Ø 6 cm) • Anissterne • rote Pfefferbeeren • 5 EL Wachsgranulat in Weiß • Schüssel und Topf für das Wasserbad • ätherisches Öl in weihnachtlichen Duftrichtungen (ca. 5 Tropfen pro EL Wachs) • Pinzette • Band zum Aufhängen

Silikonform, Anissterne und rote Pfefferbeeren bereitstellen. Wachsgranulat in der Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen, dann das ätherische Öl gut unterrühren. Die Mischung gleichmäßig in die Silikonform füllen. Mithilfe der Pinzette sofort Anissterne und rote Pfefferbeeren ins flüssige Wachs legen. Am besten immer nur zwei Anhänger gleichzeitig gießen, da das Wachs sehr schnell auszuhärten beginnt. Wachs gründlich aushärteten lassen. Die Duftwachsanhänger sehr vorsichtig aus der Silikonform lösen. Zum Schluss ein hübsches Band durch die Löcher fädeln und fest verknoten.



### REDAKTIONSTIPP

Für ihr Buch „Zauberhafte Weihnachtsdeko“ verarbeitet DIY-Bloggerin Daniela Schmidt-Kohl Naturmaterialien wie Papier, Rapsin, Holz und vieles mehr zu liebevoll gestalteten weihnachtlichen Dekoobjekten. Dank übersichtlicher Schritt-für-Schritt-Anleitungen gelingt das Nachbasteln ganz leicht. Freuen Sie sich auf Weihnachtsflair mit natürlicher Leichtigkeit.  
**Christophorus Verlag, 24,99 Euro**





**TIPP:**

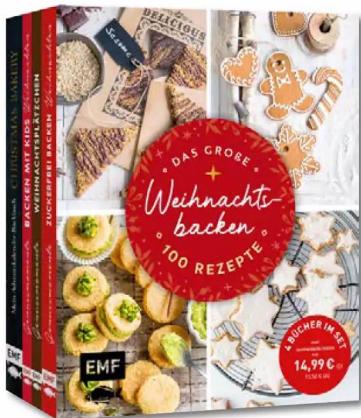
Bei den ätherischen  
Ölen einfach nach dem  
eigenen Lieblingsduft  
gehen. So entstehen  
individuelle Unikate.

*DUFTWACHSANHÄNGER*



# BUCHTIPPS

*Sie lieben es, in Kochbüchern zu schmökern, die Fotos zu bewundern und neue Inspiration für eigene Kreationen zu sammeln? Diese Bücher sind unsere Empfehlungen*



## Riesige Rezeptsammlung

Plätzchenfans aufgepasst: Dank des umfangreichen Sets aus vier weihnachtlichen Backbüchern unter dem Titel „Das große Weihnachtsbacken. 100 Rezepte“ servieren Sie nie wieder jedes Jahr das gleiche Naschwerk! Mit klassischen und ausgefallenen Rezepten für Kekse, Kuchen und Adventsgebäck bringen Sie Schwung in Ihre Backstube und Abwechslung in die Plätzchendose.

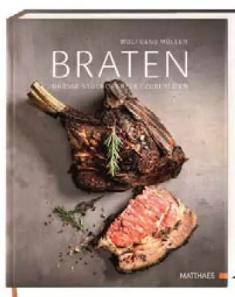
**EMF Verlag, 14,99 Euro**



## VEGETARISCH FEIERN

Ob mit Rezeptideen für den Adventsbrunch oder die Festtage, Geschenkideen aus der Küche oder Beiträge fürs Winterbüfett, im Buch „Wunderschöne vegetarische Winterzeit“ von Carolin Jahn kommen Fans der fleischfreien Küche voll auf ihre Kosten. Frohe Weihnachten!

**Jan Thorbecke Verlag, 28 Euro**



## FLEISCH GAREN LEICHT GEMACHT

Nach dem Motto „Jeder kann einen guten Braten servieren“ teilt der passionierte Metzger und Sternekoch Wolfgang Müller in „Braten“ sein kulinarisches Fachwissen.

Neben 70 leicht verständlichen Rezepten warten wichtige Grundlagen zu Bratenstücken, Zubereitungsmethoden und Equipment auf Sie. Mit den Tipps vom Profi tischen Sie in Zukunft große Stücke perfekt auf.

**DK Verlag, 49,90 Euro**



## GENÜSSLICHE WINTERZEIT

Freuen Sie sich auf köstliches Gebäck, das an kalten Wintertagen Herz und Seele wärmt! Die viel beschäftigte Autorin Belinda Hausner, die neben einem eigenen Café auch einen Friseursalon betreibt, zeigt in „Wunderbare Winterkuchen“ ihre Lieblingskreationen, die bei Gästen ordentlich Eindruck machen, aber allesamt mit wenig Aufwand ganz einfach nachzubacken sind.

**Jan Thorbecke Verlag, 26 Euro**

## Zum Anstoßen

In „Einladung zum Apéro“ präsentiert Autorin Tanja Dusy klassische und kreative Cocktails, Aperitifs und mehr, sowohl mit als auch ohne Alkohol. Der Clou: Jedes Getränk kommt mit einem passenden, unkomplizierten Snack daher. Ideal für einen prickelnden Start in den Weihnachts- oder Silvesterabend.

**GU Verlag, 14,99 Euro**



# Bisher erschienen

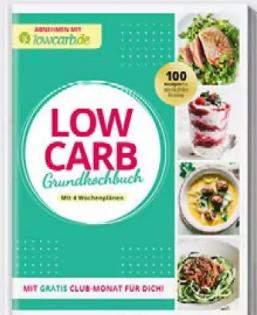


Erreiche einfach mehr mit der Einsteiger-Buchreihe von „**Abnehmen mit lowcarb.de**“.

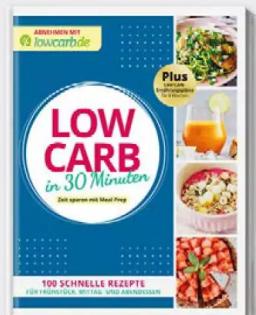
Mach es dir leicht: Koche und backe supereinfache Low Carb-Gerichte, die wirklich lecker schmecken und dein Leben gesünder machen!

## Easy einsteigen

Alles Wichtige über Low Carb  
**PLUS:** 100 Basis-Rezepte



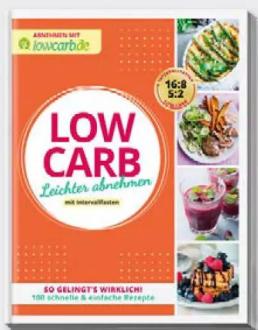
ISBN: 978-3-96417-172-6



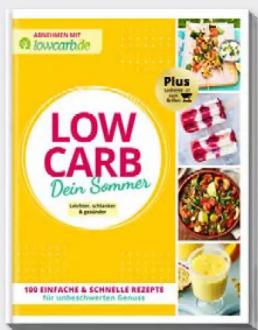
ISBN: 978-3-96417-194-8

## Gewusst wie

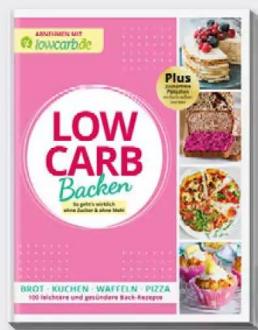
Backen ohne Mehl & Zucker:  
100 herzhafte & süße Rezepte



ISBN: 978-3-96417-238-9



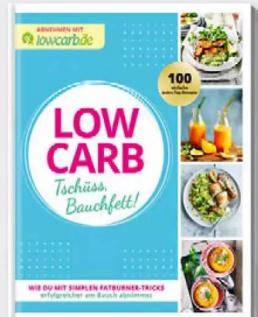
ISBN: 978-3-96417-249-5



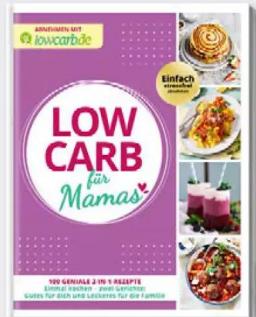
ISBN: 978-3-96417-213-6

## Easy abnehmen

So effektiv ist Intervallfasten mit Low Carb



ISBN: 978-3-96417-283-9



ISBN: 978-3-96417-269-3

## Ohne Stress

100 einfache Rezepte für dich und deine Familie

Jetzt **lowcarb.de-Kochbücher** bestellen unter:  
[www.falkemedia-shop.de/lcbuecher](http://www.falkemedia-shop.de/lcbuecher)



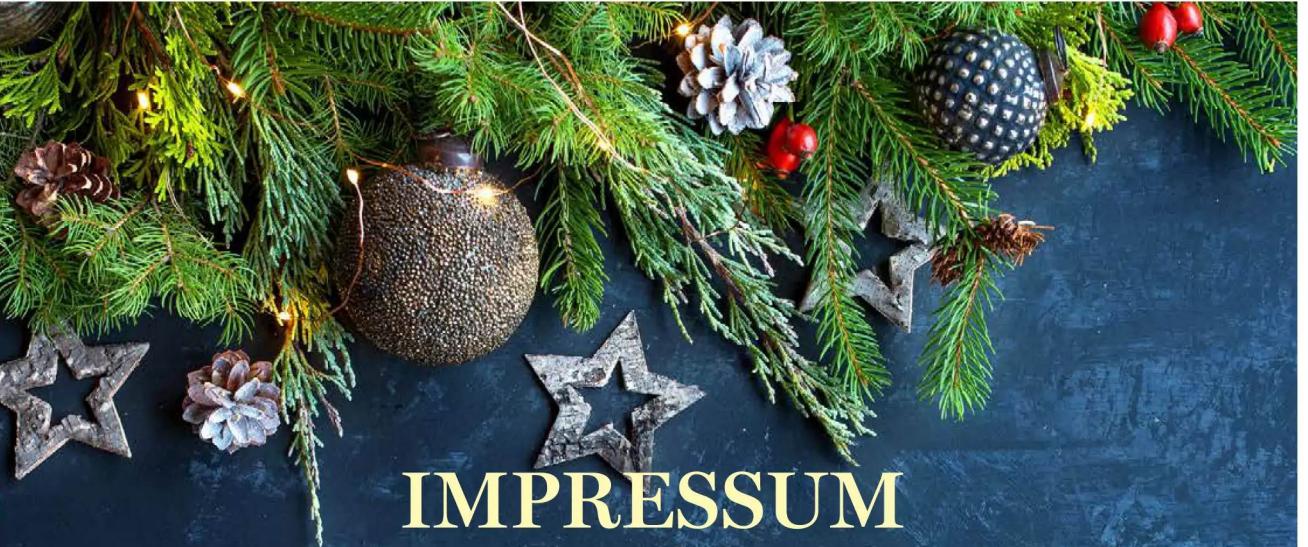
**amazon.de**



AUCH ÜBERALL IM  
BUCHHANDEL:

**Thalia**  
 **OSIANDER.de**

**Hugendubel**  
Das Lesen ist schön  
 **Mayersche**



# IMPRESSUM

*„So is(s)t Italien“ ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia.*

*Diese Spezialausgabe widmet sich den besten Rezepten der  
italienischen Küche für die Weihnachtszeit.*

**Verlag:** falkemedia GmbH & Co. KG  
Pahlblöken 15-17 | 24232 Schönenkirchen  
Tel. +49 (0)431/200 766-0 | Fax +49 (0)431/200 766-50  
E-Mail: info@soisstitalien.de | [www.soisstitalien.de](http://www.soisstitalien.de)

**Herausgeber:**  
Kassian Alexander Goukassian (v.i.S.d.P.)  
**Chefredakteurin:**  
Amelie Flum ([a.flum@falkemedia.de](mailto:a.flum@falkemedia.de))  
**Redaktion** ([redaktion@soisstitalien.de](mailto:redaktion@soisstitalien.de)):  
Henrike Wölfel, Janika Ewers, Nicole Neumann (CvD),  
Gabi Hagedorn (Lektorat), Alexandra Panella (Übersetzungen)  
**Rezeptservice:** [rezeptservice@falkemedia.de](mailto:rezeptservice@falkemedia.de)

**Fotografinnen:** Ira Leoni, Anna Gieseler, Sandra Leibinger

**Grafik und Bildbearbeitung:** Anne Wasserstrahl  
(Art-Direktion), Mareike Wilke, Jasmin Gäding

**Abonnementbetreuung:** [abo@soisstitalien.de](mailto:abo@soisstitalien.de),  
Tel. +49 (0)431/200 766-0 | falkemedia GmbH & Co. KG  
Pahlblöken 15-17 | 24232 Schönenkirchen

**Mitglied der Geschäftsleitung & Leitung Marketing:**  
Wolfgang Pohl ([w.pohl@falkemedia.de](mailto:w.pohl@falkemedia.de))  
**Anzeigenleitung:** Franziska Schwaberau  
([f.schwaberau@falkemedia.de](mailto:f.schwaberau@falkemedia.de)), aktuell in Elternzeit  
**Mediaberatung:** Silja Aicher ([s.aicher@aichermediakontor.de](mailto:s.aicher@aichermediakontor.de))  
mobil: +49 (0)172/175 61 04  
Sascha Ellers ([s.ellers@falkemedia.de](mailto:s.ellers@falkemedia.de))  
Tel. +49 (0)4340/499 379 | mobil: +49 (0)151/53 83 44 12  
Martin Wetzel ([Martin.Wetzel@brmedien.de](mailto:Martin.Wetzel@brmedien.de))  
Tel. +49 (0)2241/1774-14

**Anzeigenkoordination:** Dörte Schröder  
([d.schroeder@falkemedia.de](mailto:d.schroeder@falkemedia.de))  
Tel. +49 (0)431/200 766-12

**Anzeigenpreise:** siehe Mediadaten 2024 unter  
[www.falkemedia.de/mediadaten](http://www.falkemedia.de/mediadaten)

**Produktionsmanagement | Druck:**  
impress GmbH | [www.buschglatz.com](http://www.buschglatz.com)

**Vertrieb:** DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG  
Meßberg 1 | 20086 Hamburg

**Vertriebsleitung:** Hans Wies, DMV Der Medienvertrieb  
GmbH & Co. KG ([hans.wies@dermedienvertrieb.de](mailto:hans.wies@dermedienvertrieb.de))

**Bezugsmöglichkeiten:** Abo, Zeitschriften- und Buchhandel,  
Bahnhöfe, Flughäfen, falkemedia-Shop ([www.falkemedia-shop.de](http://www.falkemedia-shop.de))  
**Preise:** Einzelpreis dieser „So is(s)t Italien“-Spezialausgabe: 7,50 Euro  
Einzelpreis der „So is(s)t Italien“: 6,99 Euro | Jahresabonnement  
der „So is(s)t Italien“: 49,90 Euro | Europäisches Ausland zzgl.  
7,20 Euro. In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Zustellung  
enthalten. Bezogen auf 8 Ausgaben im Jahr. Der Verlag behält  
sich die Erhöhung der Erscheinungsfrequenz vor.

**Manuskripteinsendung:** Manuskripte jeder Art  
werden gern entgegengenommen. Sie müssen frei  
von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung gibt  
der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des  
Manuskriptes auf Datenträgern der Firma falkemedia.  
Ein Einsender garantiert keine Veröffentlichung.  
Honorar nach Vereinbarung oder unseren AGB.  
Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt  
der Verlag keine Haftung.

**Urheberrecht:** Alle hier veröffentlichten Beiträge  
sind urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen jeglicher  
Art sind nur mit Genehmigung des Verlages gestattet.

**Veröffentlichungen:** Sämtliche Veröffentlichungen  
in dieser Fachzeitschrift erfolgen ohne Berücksichtigung  
eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden  
ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

**Haftungsausschluss:** Für Fehler im Text, in Schalt-  
bildern, Aufbauskizzen usw., die zum Nichtfunktionieren  
führen, wird keine Haftung übernommen.

**Datenschutz:** Jürgen Koch  
([datenschutzanfrage@falkemedia.de](mailto:datenschutzanfrage@falkemedia.de))  
falkemedia GmbH & Co. KG | Abt. Datenschutz  
Pahlblöken 15-17 | 24232 Schönenkirchen

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen  
ZauberTopf, monsieur cuisine by ZauberMix, LandGenuss,  
Healthy Life Low Carb, NaturApotheke, Mac Life, BEAT,  
BÜCHERmagazin und DigitalPHOTO.

© falkemedia, 2024 | [www.falkemedia.de](http://www.falkemedia.de)  
ISSN 2192-2144



falkemedia

Jetzt überall  
im Handel  
erhältlich!

# Holen Sie sich die Alpen nach Hause!

Rezepte aus dem  
Alpenraum und  
Wandertipps auf  
132 Seiten

**SPEZIAL**

**LandGenuss**

Rustikal, bodenständig und mit viel Herz

**Alpenküche**

7,50 EURO  
Spezialausgabe 1/2024

FRUCHTIGES GEBÄCK  
Apfeltašchen, klassischer Apfelstrudel und mehr

DEFTIG SCHLEMMEN  
Schupfnudelpfanne, Weißwurst und sättige Braten

AB AUF DEN GIPFEL!  
24 Wandertipps und Hütten zum Einkehren

87 Die besten Rezepte aus den Alpen

KNÖDELVIELFALT Selbst gemacht sind sie am besten KÄSEHITS 5-mal würzig PROVIANT Köstliches für unterwegs NATURGENUSS Bergregionen entdecken

Jetzt bestellen: [www.landgenuss-magazin.de/alpenkueche](http://www.landgenuss-magazin.de/alpenkueche)



# LASST EUCH VERZAUBERN



Das Beste  
für die schönste  
Zeit im Jahr

mein ZauberTopf

## Magische Weihnachtszeit

Winterliche und  
festliche Ideen für den  
*Thermomix®*

100 WUNDERBARE REZEPTE UND GESCHENKE

EINFACH \* BESONDERS \* KÖSTLICH

Überall im Handel!

Nur 29,90 €

Direkt bestellen: [www.zaubertopf.de/xmas-buch](http://www.zaubertopf.de/xmas-buch)

AUCH HIER  
ERHÄLTLICH:  
**amazon.de**  
978-3-96417-264-8  
**bücher.de**  
**Thalia**  
**OSIANDER.de**  
Bücher seit 1796  
**Hugendubel**  
Das Lesen ist schön  
**Meyersche.de**

