

Dezember 2024 – N° 12
Deutschland € 4,99

Österreich € 5,60
Schweiz CHF 9,90
Belgien, Luxemburg € 5,90
Italien, Spanien € 6,90



KEKS- MALSCHULE

So wird Mürbeteiggebäck zu
kleinen Kunstwerken, S. 88

O TANNENBAUM!
Cremige Romanesco-
Pasta mit Kabeljau-
Klößchen, S. 12

KEUKU LASST UNS FEIERN!

44 IDEEN FÜR DEINE WEIHNACHTS-ZEIT
Von Vorspeise bis Dessert, von Cocktail bis Keule und mehr!

FINGERFOOD!

Festliche Party-Snacks,
z. B. Würstchen-Stern mit
Tomaten-Pflaumen-Dip, S. 48



gesund.de? Kenn ich. E-Rezept? Scan ich.

Löse E-Rezepte bei deiner **Apotheke vor Ort** ein.
Jetzt mit der gesund.de App.

App kostenlos herunterladen!



gesund.de

Dein E-Rezept in deiner Apotheke.

SO EASY GEHT'S:

1



500 g Kuvertüre mit 32 g Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen. 2 TL Spekulatiusgewürz einrühren.

2



Auf Silikon-Eiswürfelform (6 Mulden à ca. 4,5 cm) verteilen. Je 1 Zuckerstange hineinstecken.

3



Mit Marshmallows, Schokokugeln und Haselnuss-Krokant toppen. Ca. 3 Stunden fest werden lassen.

4



Fertige Trinkschokolade in Plastiktütchen verpacken, Schleife darumbinden und verschenken!

SÜSSES MITBRINGSEL

Adventstreffen mit deinen Lieben? Die Trinkschokolade am Stiel, äh, an der Zuckerstange ist das perfekte kleine Geschenk!

Viel Spaß mit dieser LECKER!



TOPPING-IDEEN
GIBT'S AUF S. 57



Es gibt kein Gericht, für das wir kein Rezept haben: lecker.de



Alle fotografieren jetzt ihr Essen. Wir schon lange: [@lecker_magazin](https://www.instagram.com/lecker_magazin)



Mit uns wird eure Timeline lecker: [facebook.com/lecker](https://www.facebook.com/lecker)



25

Aus KekS mach Kuchen:
Zimtstern-Cheesecake



56

Fix gekocht
und ausgelöffelt:
Erbsensuppe



61

Würziges Comfort Food:
Chicken Tikka Masala

Wer ist die Schnellste: Fusilli,
Cannelloni oder doch Spaghetti? Turbo-
Pasta-Rezepte gibt's ab S. 28



AKTUELL & ANGESAGT

- 8 Gruß aus der Küche
Pesto-Plätzchen
- 10 Ä Tännchen, please!
Weihnachtsbäume, süß
und herhaft
- 24 Zimtsterne
Blogger-Rezepte mit
dem Lieblingskeks
- 38 Release Radar
Aufregende Food-Neuheiten
- 42 Xmas-Party
Leckereien für die
Weihnachtssause
- 66 Keulen für die Festtafel
Hühnchen, Ente, Gans ...

SCHNELL & EINFACH

- 28 Turbo-Pasta
Für den schnellen
Nudel-Hunger
- 55 Die fixen vier
20-Minuten-Gerichte
- 57 Das toppen wir!
Heiße Schokolade
- 64 Quick & easy mit Moe
Kartoffelpüree 3 x anders
- 74 Selbst gekauft
Diesmal: Knödelteig

FEIERN MIT FREUNDEN

- 58 Kochen für Freunde
Indisches 3-Gänge-Menü
- 110 Drink
„Gingle all the way“-Tonic

HANDGEMACHT

- 40 Hühnersuppe
Seelentröster in der
kalten Jahreszeit
- 86 Stollenkonfekt
Weihnachtsklassiker
im Mini-Format



Weihnachtsklassiker:
Entenkeule mit Orangensoße

67



98
Süße Kunstwerke:
Zuckerguss-Graffiti-Plätzchen



110

Baumschmuck im Glas:
Rosmarin-Gin-Tonic

WELLFOOD

- 78 Tut-gut-Food
Bitterstoffe
- 84 Light & lecker
Wenige Kalorien, ganz viel Geschmack

SÜSSE SACHEN

- 88 Plätzchen-Malschule
Kekse werden zur Leinwand
- 100 Bakery mit Madlin
Pavlova-Weihnachtsstern
- 102 Nachtisch? Geht immer!
Diesmal: Kaffee-Desserts

PRIMA FÜRS KLIMA

- 54 Rest des Monats
Gebrannte Mandeln
- 76 Multitalent Essig
Nachhaltig sauber machen
- 106 Do it yourself
Deko aus Tomatenmark-Tube

GEMISCHTER TELLER

- 3 Editorial
- 6 Schnelle Übersicht
- 22 Kenn' ich!
Witzige Wahrheiten aus der Alltagsküche
- 62 6 Hacks
Weihnachts-Edition
- 105 Impressum
- 108 We love ...
Eine Liebeserklärung an Pistazien
- 111 Vorschau



Foodstylistin
Madlin zeigt
dir, wie du
einen Pavlova-
Stern zauberst

100

Himmlisches
Dessert

LECKER ÜBERSICHT



S. 8 Pesto-Plätzchen



S. 12 Nudel-Nester mit Mini-Fischfrikadellen



S. 14 Blätterteig-Tannen auf Feldsalat



S. 16 Ente mit Wasabi-Püree und Rotkohl-Salat



S. 27 Tannenbaum-Blätterteig-Spieße



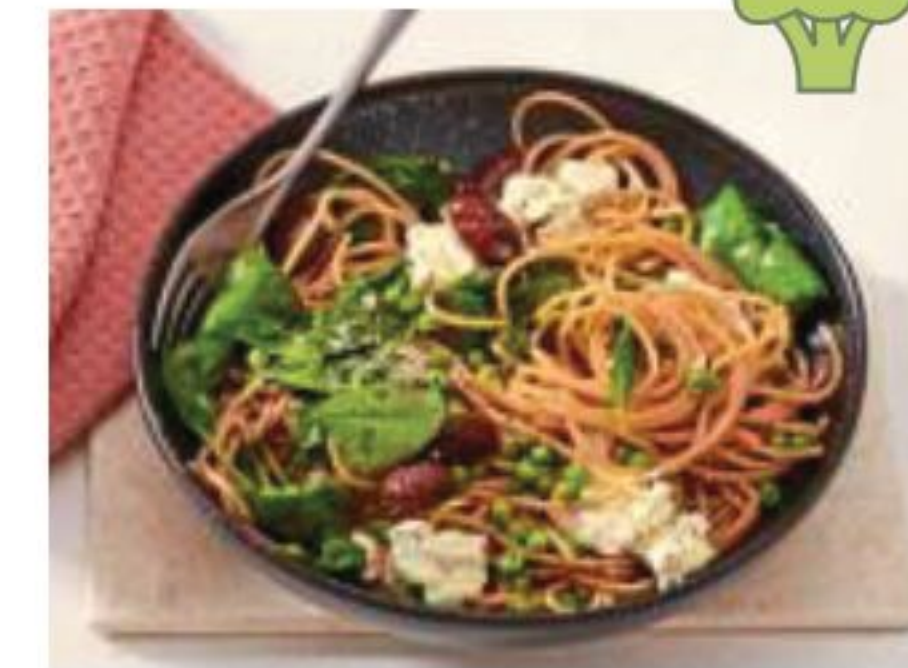
S. 29 Brathähnchen-Nudeln



S. 30 Pasta mit Pilz-Räuchertofu-Bolognese



S. 32 Fusilli mit Pesto 2.0



S. 34 Baked Feta mit Linsen-Spaghetti



S. 36 Cannelloni in Tomaten-Ricotta-Soße



S. 52 Sangria „Feliz Navidad“



S. 52 Knödel-Cups mit Maronen-Pilz-Füllung



S. 56 Erbsen-Minz-Suppe



S. 56 BBQ-Hähnchen mit Reis



S. 56 Apfel-Flammkuchen



S. 56 Schnitzelchen alla Milanese



S. 67 Entenkeulen mit Bohnen und Orangensoße



S. 68 Pulled Lammkeule auf Polenta



S. 70 Gänsekeulen mit Rosenkohl



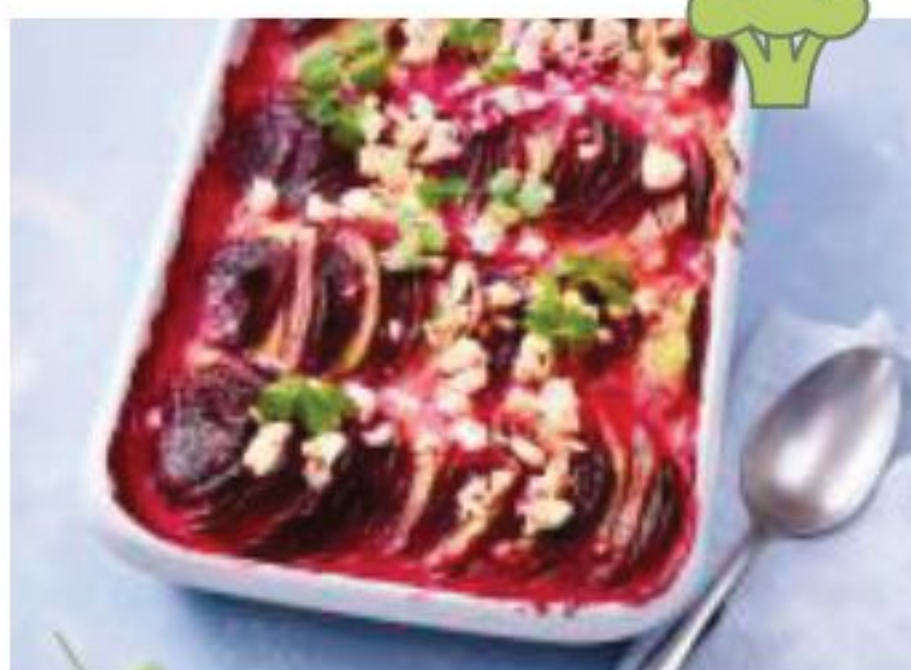
S. 72 Hähnchenkeulen zu Ofengemüse



S. 74 Schnitzel-Auflauf mit Knödelhaube



S. 75 Mini-Knödel mit zweierlei Kraut



S. 85 Rote-Bete-Gratin



S. 85 Dorade auf Gurken-Spaghetti



S. 86 Stollenkonfekt



S. 90–99 Mürbeteigplätzchen mit 5 kunstvollen Zuckerguss-Anleitungen



S. 100 Pavlova-Stern



S. 18 Evergreen-Crêpes mit Pistaziencreme und Mango



S. 20 Macaron-Bäumchen im süßen Pastell-Look



S. 25 Cinnamon Cheesecake



S. 25 Christmas Cocktail



S. 26 Zimtstern-Eis



S. 26 Espresso-Milchreis



S. 40 Hühnersuppe



S. 44 Butterstern mit Räucherlachs



S. 46 Fondue-Brot mit Cranberry-Nuss-Topping



S. 48 Frozen Weihnachts-Spritz



S. 48 Würstel-Adventskranz



S. 50 Cheesy Nachos mit Truthahn, Kohl und Kürbis



S. 60 Mangosuppe



S. 60 Indischer Joghurt drink Chaas



S. 61 Chicken-Curry Tikka Masala



S. 61 Spiced Milchreis



S. 64–65 Kartoffelpüree 3x anders



S. 75 Waffel-Burger „Strammer Max“



S. 79 Kohl-Kartoffel-Eintopf



S. 80 Grünkohl-Rote-Bete-Gnocchi-Pfanne



S. 81 Spitzkohl-Bowl mit Lachs



S. 82 Grapefruit-Mousse



S. 84 Teriyaki-Hähnchen mit Möhren-Brokkoli-Gemüse



S. 104 Mousse au Café



S. 104 Mandarinen-Tartelettes



S. 105 Kaffee-Granité auf Mascarpone-Creme



S. 110 „Gingle all the Way“-Tonic

So geht das!

 **FLEISCH**

 **FISCH**

 **VEGETARISCH**

 **VEGAN**

GRÜSS

AUS DER KÜCHE

Himmlischer
Snack-Spaß für
die nächste
Weihnachtsparty

PESTO- PLÄTZCHEN

Zutaten für 35 Stück
170 g kalte Kräuterbutter
mit **300 g Mehl**, **1 Prise**
Salz und **5 EL Milch**
verkneten. Zugedeckt ca.
2 Stunden kühlen. Mit
bemehlten Händen
kirschgroße Kugeln
formen. Je eine Mulde
eindrücken. Die Seiten mit
Mulden in **5 EL braunen**
Zucker tauchen. Auf ein
mit **Backpapier** belegtes
Blech setzen. Im heißen
Ofen (E-Herd: 200°C/Um-
luft: 180°C) 12–14 Minuten
backen. Auskühlen lassen.
2 EL Schmelzkäse und
5 EL rotes Pesto je in
einen Gefrierbeutel füllen,
eine Ecke abschneiden.
Erst Käse, dann Pesto in
die Mulden spritzen. Mit
grobem Pfeffer bestreuen.

Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm im Geschmack wird Staatsl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerte Lebenslust.

www.fachingen.de/hydrogencarbonat

**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.



Candy Wonderland
DAS REZEPT FINDEST DU AUF SEITE 20

Ä Tännschen, please!

WEIHNACHTSBÄUME GEHÖREN INS WOHNZIMMER? FALSCH!
WIR HABEN SIE KURZERHAND IN UNSERE KÜCHE GEHOLT UND DEN
FESTLICHEN EVERGREEN IN KÖSTLICHE KUNSTWERKE VERWANDELT

Weihnachtliche Nudel-Nester

MIT MINI-FRIKADELLEN

DIE FISCHFRIKADELLEN LEUCHTEN GOLDBRAUN WIE KLEINE CHRISTBAUMKUGELN, WÄHREND DIE FESTLICH GESCHMÜCKTEN ROMANESCO-TANNENBÄUMCHEN SICH IN SAHNIG-CREMIGE NUDEL-NESTER SCHMIEGEN

• ca. 1 ¼ Std. • einfach • Portion ca. 950 kcal • E 50 g • F 36 g • KH 93 g

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Kabeljaufilet
- 3 Schalotten ▪ 2 Scheiben Toastbrot ▪ 1 Bund Petersilie
- 2 Eier ▪ abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone ▪ Salz
- Pfeffer ▪ 4 EL Semmelbrösel
- 3 EL Öl ▪ 400 g Spaghetti
- 1 Romanesco (ca. 600 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter ▪ 2 EL Mehl
- 200 g Schlagsahne
- 200 ml trockener Weißwein
- 4 EL geriebener Parmesan

1 Fisch abspülen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und kurz einfrieren. 1 Schalotte schälen, fein würfeln. Toast grob würfeln. Petersilie waschen, hacken und 4 EL beiseitelegen. Rest mit Fischwürfeln, Schalotte, Brot, Eiern, Zitronenschale, 1 TL Salz und etwas Pfeffer portionsweise im Mixer fein zerkleinern. Kleine Frikadellen daraus formen und in Semmelbröseln wälzen. Im heißen Öl unter Wenden 3–4 Minuten goldbraun braten. Warm halten.

2 Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Romanesco waschen, Röschen vom Strunk schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen.

3 Für die Soße Knoblauch und 2 Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen. Knoblauch und Schalotten darin andünsten. Mehl darüberstäuben und kurz anschwitzen. Sahne, Wein und 100 ml Wasser unter Rühren angießen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Rest Petersilie einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Nudeln abgießen, mit der Soße mischen und auf Tellern zu kleinen Nestern formen. Romanesco abgießen und je 1 Röschen auf die Nudel-Nester setzen. Fischfrikadellen und Rest Romanesco drum herum verteilen. Mit Käse bestreuen.



NICHT NUR HÜBSCH:
DIE ROSA BEEREN VERLEIHEN
DEM GERICHT EINE SÜSSLICHE,
FRUCHTIGE NOTE

**TITEL-
REZEPT**

JEDER GAST SOLL
SEINE EIGENE TANNE
BEKOMMT? SCHNEIDE
STATT 2 EINFACH
4 TANNEN AUS DEM
BLÄTTERTEIG



VEGGIE

Knusper-Tannen

AUF FRUCHTIGEM WINTERSALAT

DIESER SALAT LÄSST KEINE WEIHNACHTSWÜNSCHE OFFEN: KNUSPRIGE TANNENBÄUME AUS BLÄTTERTEIG, GESCHMÜCKT MIT ZIEGENKÄSE-STERNEN UND FESTLICH LEUCHTENDEN GRANATAPFELKERNEN

• ca. 1¼ Std. • nicht so schwer • Portion ca. 690 kcal • E 12 g • F 52 g • KH 43 g

Zutaten für 4 Personen

- 150 g Ziegenkäserolle
- 1 Packung Blätterteig (270 g; Kühlregal)
- 4 EL grünes Pesto (Glas)
- 1 Eigelb ▪ 50 g Walnüsse
 - 2 EL flüssiger Honig
- 1 Birne ▪ 4 Mandarinen
 - 2–3 EL Weißweinessig
- 1 EL Senf ▪ 4 EL Olivenöl
- Salz ▪ Pfeffer ▪ 200 g Feldsalat ▪ 4 EL Granatapfelkerne
 - Backpapier

1 Ziegenkäse in Scheiben schneiden, Sterne ausstechen, kalt stellen. Käsereste klein schneiden. Teig vom Papier lösen, quer halbieren und Pesto auf einer Teighälfte verstreichen. Käsereste darüberstreuen. Andere Teighälfte darauflegen. Teig-Sandwich längs halbieren (à ca. 20x24 cm) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

2 Jedes Teig-Sandwich in der oberen Hälfte zu einer dreieckigen Tanne zuschneiden. Entlang der Längsseiten jeweils mehrmals 4–5 cm tief einschneiden. Die seitlichen Teigstreifen leicht eindrehen. Nach Belieben einen Baumstamm zuschneiden. Aus den Teigresten Sterne ausstechen.

3 Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Tannen damit bestreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 180°C) 15–20 Minuten backen. Die Sterne etwas früher herausnehmen.

4 Nüsse und 1 EL Honig in einer heißen Pfanne karamellisieren. Birne in dünne Spalten schneiden. 3 Mandarinen schälen, Filets herauslösen. Übrige Mandarine auspressen. Saft mit Essig, 1 EL Honig, Senf, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Feldsalat waschen. Mit Birne, Mandarinen, Nüssen, Granatapfelkernen und Vinaigrette auf einer große Platte mischen. Knusper-Tannen darauflegen, mit den Käse- und Gebäck-Sternen garnieren.

Ente im Wasabi-Wald

MIT ROTKOHLSLAW

FÜR EINEN HAUCH WEIHNACHTS-EXOTIK AUF DEN TELLERN UMRAHMEN WIR DIE TRADITIONELLE ENTENBRUST MIT FEURIGEN WASABI-PÜREE-BÄUMCHEN UND ASIA-ROTKOHLSLAW

• ca. 1 Std. • einfach • Portion ca. 790 kcal • E 48 g • F 51 g • KH 35 g

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Rotkohl ▪ 2 Zwiebeln
- 2 EL Zucker ▪ Salz ▪ Pfeffer
 - 4 EL Rotweinessig
 - 4 EL Sojasoße
- 1 ½ EL geröstetes Sesamöl
 - 500 g Kartoffeln
- 2 Entenbrustfilets (à ca. 350 g)
 - 200 g TK-Erbсен
 - 1 EL Wasabi (Tube)
 - 2 EL Butter
 - 2 Scheiben Käse (z. B. Gruyère)
- evtl. Sesam zum Garnieren

1 Kohl waschen, Zwiebeln schälen, beides in feine Streifen schneiden. Mit Zucker, 1 TL Salz und Pfeffer kräftig kneten. Essig, Sojasoße und Öl unterrühren, ziehen lassen. Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.


2 Entenfilets trocken tupfen, Haut rautenförmig einschneiden und mit der Hautseite nach unten in kalte Pfanne legen. Pfanne erhitzen und ca. 8 Minuten braten. Filets wenden, ca. 2 Minuten weiterbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Haut noch oben in eine ofenfeste Form legen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 10 Minuten garen. Bratfett in der Pfanne mit 100 ml Wasser ablöschen, kurz köcheln, abschmecken und warm halten.

3 Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Abgießen, dabei ca. 3 EL Garwasser auffangen. Erbsen, Garwasser und Wasabi pürieren. Kartoffeln abgießen, mit Butter fein stampfen. Erbsenpüree unterrühren. Mit Salz abschmecken. Püree warm halten.

4 Fleisch aus dem Ofen nehmen, zugedeckt kurz ruhen lassen. Aus dem Käse Mini-Sterne ausstechen. Filets aufschneiden, mit Bratensoße und Rotkohlsalat auf Tellern anrichten. Püree in einen Spritzbeutel mit Stern-tülle füllen, als Tannenbäume auf die Teller spritzen. Mit Käse-Sternen garnieren. Nach Belieben mit Sesam bestreuen.

**PASS AUF DEINE
FINGER AUF! ZIEH DIR
HANDSCHUHE AN,
WENN DU DIE HEISSEN
PÜREE-BÄUMCHEN
SPRITZT**





AUCH MIT
SCHOKOCREME
ODER EISCREME
GEFÜLLT SIND
DIE CRÊPES DER HIT

CREMIG-SÜSSER

Crêpesmas-Traum

DIESE CRÊPES-TANNE IST DER STAR AUF JEDER FESTTAFEL: GEFÜLLT MIT CREMIGER PISTAZIENCREME, DEKORIERT MIT MANGOSTERNEN UND FESTLICHER SCHOKOLADENGIRLANDE. EIN WEIHNACHTSKNALLER, DER GENAUSO LECKER IST, WIE ER AUSSIEHT!

• ca. 1½ Std. • nicht so schwer • Stück ca. 430 kcal • E 10 g • F 27 g • KH 35 g

Zutaten für 9 Stück

- 90 g Butter ▪ 200 g Mehl
- 400 ml Milch ▪ 1 Prise Salz
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eier (Gr. M)
- 1 EL Mandellikör
- grüne Speisefarbe
- 100 g Pistazien
- 25 g Puderzucker
- 100 g weiße Kuvertüre
- 100 g gezuckerte Kondensmilch (Tube) ▪ ca. 3 EL Öl
- 25 g Zartbitterkuvertüre
- ½ Mango
- 1–2 EL Granatapfelkerne
- Gefrierbeutel

1 Für die Crêpes 40 g Butter schmelzen. Mehl, Milch, Salz, Vanillezucker, Eier und Likör glatt verrühren. Mit Speisefarbe grün färben. Flüssige Butter unterrühren. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Für die Creme 75 g Pistazien und Puderzucker in einem Universalzerkleinerer fein mahlen. Weiße Kuvertüre hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. 50 g Butter, Kondensmilch und Pistazien-Zucker unterrühren. Abkühlen lassen.

3 Insgesamt 9 Crêpes backen. Dafür eine große Pfanne mit dem Öl erhitzen. Teig portionsweise hineingeben und durch Schwenken der Pfanne gleichmäßig verteilen. Ca. 3 Minuten

bei mittlerer Hitze backen, wenden, 1–2 Minuten weiterbacken.

4 Crêpes mit Creme bestreichen und zu Vierteln zusammenklappen. Auf einer großen Platte leicht überlappend zu einem Tannenbaum legen.

5 Zartbitterkuvertüre schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Spitze abschneiden, Kuvertüre als Girlande auf die Crêpes-Tanne spritzen. Mango schälen, das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und kleine Sterne ausstechen. Rest Pistazien längs halbieren. Crêpes-Tanne mit Mangosternen, Pistazien und Granatapfelkernen verzieren.

Candy Wonderland

IM SÜSSEN PASTELL

FESTLICH, FUNKELND UND UNWIDERSTEHLICH SÜSS – SO SCHMECKT WEIHNACHTEN IM DESSERTFORMAT

• ca. 2 ½ Std. + ca. 1 ½ Std Wartezeit • nicht ganz ohne • Stück ca. 640 kcal • E 10 g • F 39 g • KH 63 g

**BEREITE SIE VOR:
UNGEFÜLLT UND
LUFTDICHT VERPACKT
HALTEN SICH MACARONS
CA. 3 TAGE**

Zutaten für 7 Stück

- 200 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 425 g Puderzucker
- 2 Msp. Backpulver
- 3 Eiweiß (Gr. M) ▪ 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- Speisefarbe (z. B. pink, lila, blau, gelb)
- Backpapier
- Frischhaltefolie
- großer Einmalspritzbeutel



1 Jeweils 7 Kreise in 6 Größen (à 2–6 cm Ø) nebeneinander auf Backpapier zeichnen. Papier wenden und auf Bleche legen. Mandeln, 240 g Puderzucker und Backpulver mischen. Portionsweise im Universalzerkleinerer sehr fein mahlen. Mandelmix durch ein Sieb streichen.

2 Eiweiß und Salz steif schlagen, 60 g Puderzucker daraufsieben und ca. 3 Minuten zu einer glänzenden Masse aufschlagen. Mandelmix unterheben. Mit Speisefarbe rosa färben und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Backpapier-Kreise damit ausspritzen. Bleche sanft auf die Arbeitsfläche klopfen. Bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde trocknen lassen.

3 Macarons blechweise im heißen Ofen (E-Herd: 140°C/ Umluft 120°C) 15–17 Minuten

backen und auf den Blechen auskühlen lassen. Für die Creme Butter mit 125 g Puderzucker dickcremig aufschlagen und vierteln. Jeweils pink, lila, blau und gelb färben.

4 Ein großes Stück Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Cremes nebeneinander als ca. 20 cm lange und ca. 5 cm breite Streifen daraufstreichen. Folie überklappen, sodass 2 Cremestreifen aufeinanderliegen. Folie nochmals überklappen. Folienenden wie bei einem Bonbon gegeneinander verdrehen, ein Ende abschneiden und mit dem geschnittenen Ende in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (7 mm Ø) stecken. Macarons mit der Creme bespritzen und zu Tannen zusammensetzen.

Die ganze Weihnachtspost mit dem Handy frankieren?



„Funktioniert super. Und so vermeide ich Weihnachtsstress: Über die Post & DHL App zahl ich mein Porto online und bekomme einen Code für mein Paket oder meinen Brief. Geht echt schnell. Dann nur noch zum Briefkasten, zur Packstation oder zur Filiale. Oder ich geb das Paket dem DHL Zusteller mit.“

LÄUFT.

Selber checken auf [VogelCheckt.de](https://www.vogelcheckt.de)

Deutsche Post 



BACK-TONUWABOHU

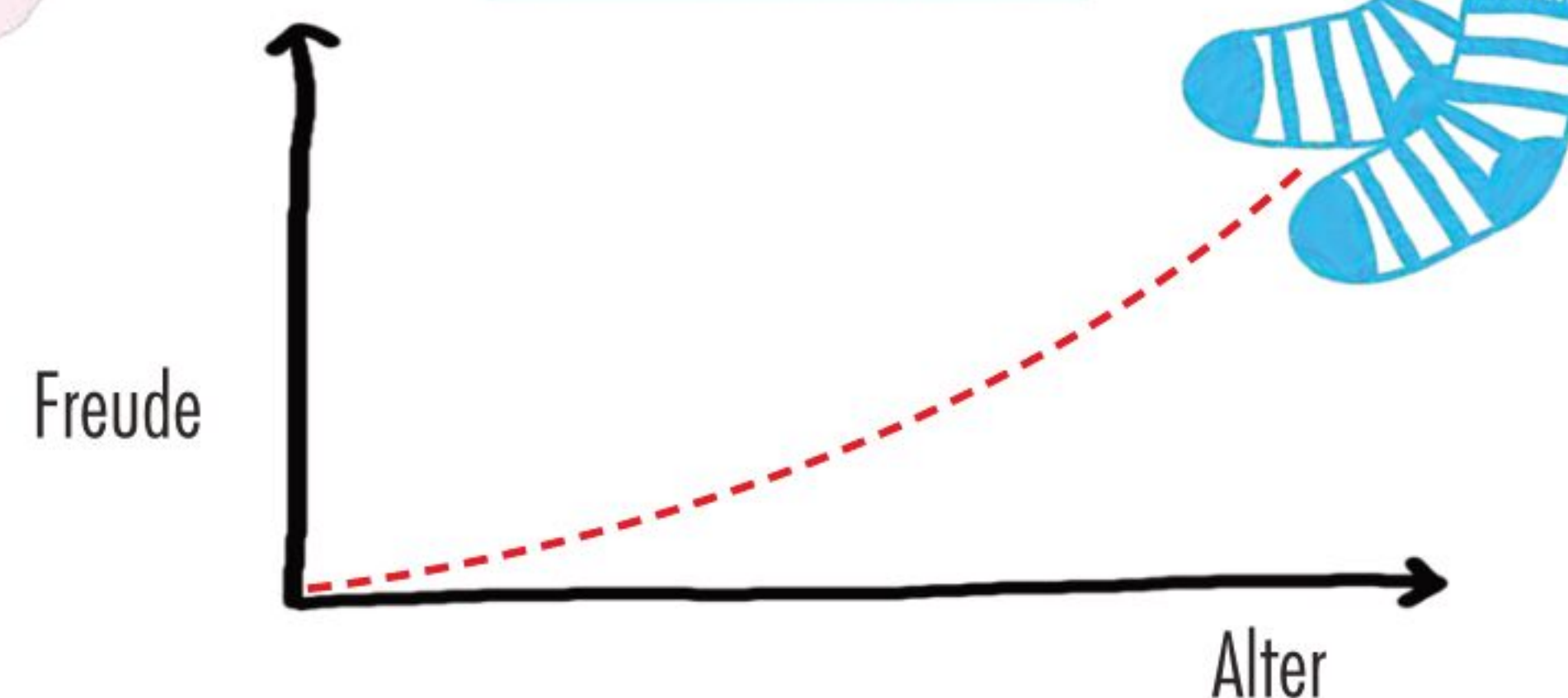
Vorstellung vs. Realität

Instagram-Ideal: Zutaten
nur in der Schüssel.
Frisur sitzt. Alles sauber.



SOCKEN ALS GESCHENK?

Kommt aufs Alter an:



Bei mir: Mehl
im Haar ...

... Schoko-
Chunks am
Pulli ...

... Streusel im
Gesicht ...

... Teig unterm
Fingernagel.

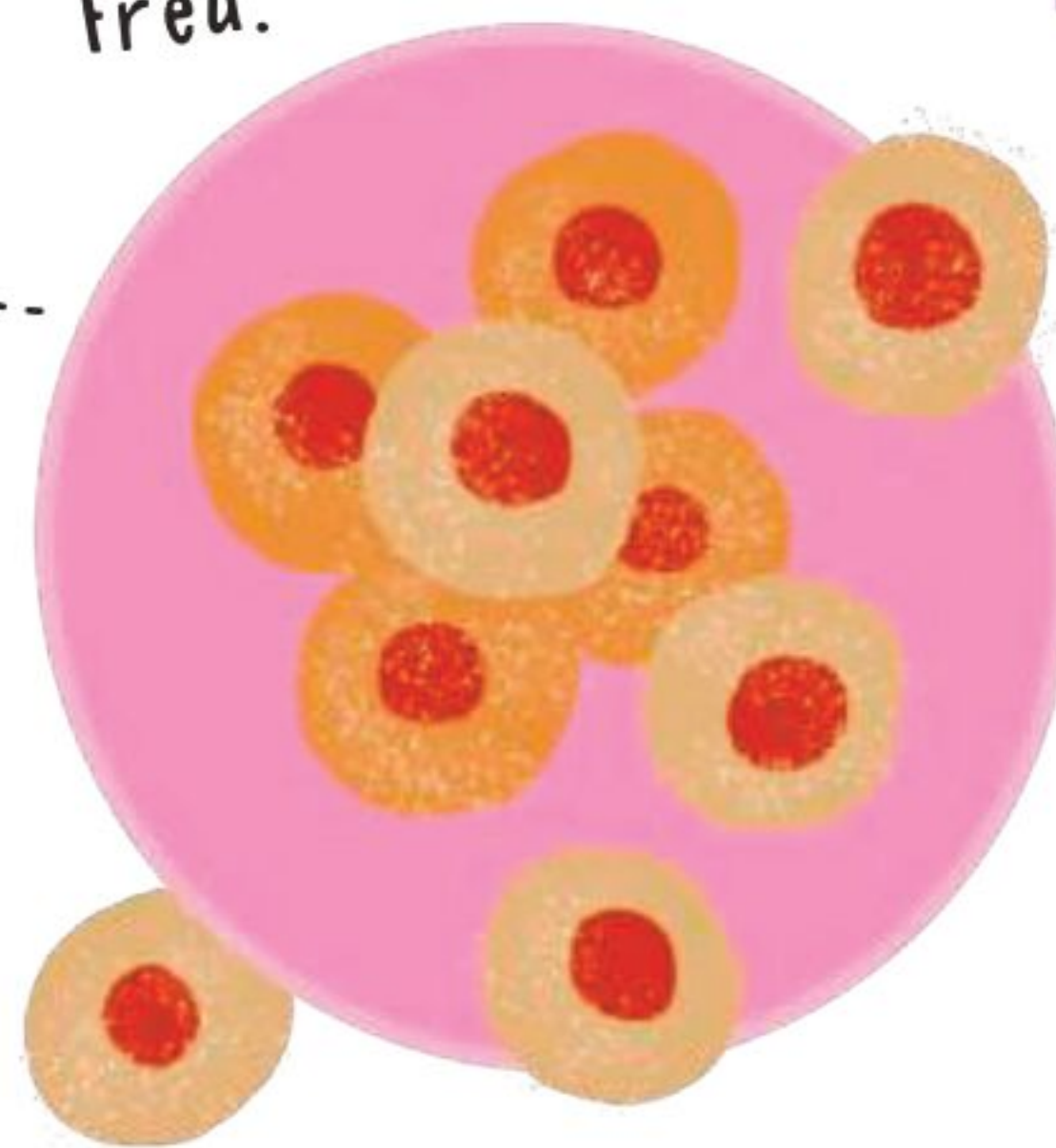
KENN' ICH!

WITZIGE WAHRHEITEN AUS DER ALLTAGSKÜCHE

DOSEN-DILEMMA

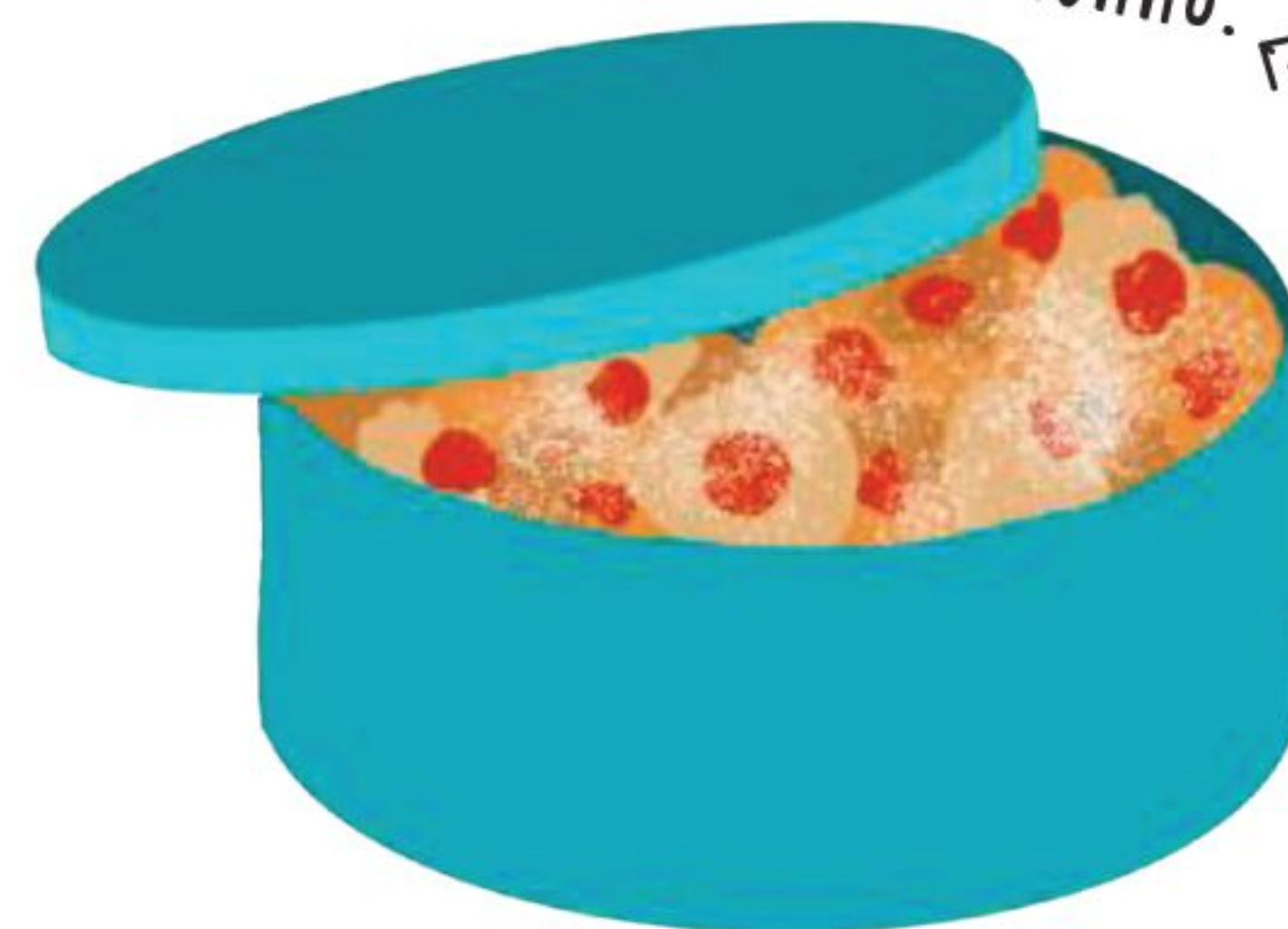
Vorher/nachher

Hach ... perfekt!
Freu.



Wie die Engelsaugen nach
dem Backen aussehen

Verklebt. Brösel
in der Marmelade.
Puderzucker weg.
Menno.



Nach einem Tag in der Keksdose

GARZEIT
10 MIN.

BRATAPFEL

Schnell gegart mit dem Dampfgarer von ROBERT AUER

Du bist noch auf der Suche nach einer leckeren Dessertinspiration für Weihnachten? Die Bratäpfel mit Vanillesauce sind schnell und einfach gemacht. Putze dazu **4 Äpfel** und entferne das Kerngehäuse. Rolle **120 g Marzipan** in Stangen und gib es in die Äpfel. Als nächstes füllst du **300 ml Weißwein** in den Garbehälter und legst **1 Zimtstange** hinzu. Setze die 4 Äpfel in den Gärkorb und lass alles bei 750 Watt für 10 Minuten garen. Röste nun **100 g Studentenfutter** in einer Pfanne etwas an. Wenn die Äpfel fertig sind, gib den Goldsaft mit zum Studentenfutter, rühre nochmal um und nimm die Pfanne vom Herd. Zum Anrichten gibst du das Studentenfutter auf den Boden des Tellers und setzt den Apfel darauf. Auf Wunsch kannst du den Bratapfel mit Vanillesauce servieren.

SCHÖN PRAKTISCH

Der Dampfgarer von **ROBERT AUER** ist vielseitig und praktisch. Marillenknödel, Dampfnudeln oder Gemüse lassen sich damit im Handumdrehen einfach und köstlich zubereiten. Mit dem Deckel bleiben die zubereiteten Speisen länger frisch und lassen sich auch im Kühlschrank sicher aufbewahren. Entdecken Sie auch unsere praktischen Vorratsbehälter und Küchenhelfer.

www.robertauer.com

DAMPFGARER
15,55 €

RA.



ZIMTSTERNE



#PLÄTZCHEN

Kein Advent ohne Zimtsterne – finden auch unsere Blogger und zeigen, was der Keks alles kann



Zimtsterne ganz cool: **@lecker_magazin** verwandelt die Plätzchen in Eis am Stiel



Bei **@julias_torten** zieren die Leckerbissen einen cremigen New York Cheesecake



Milchreis bekommt bei **@sandramuehlbergkocht** ein zimtiges Upgrade



@kochklitsche zaubert festliches Fingerfood für die Weihnachtsfeier

#

challenge

IHR LIEBT ZIMTSTERNE
AUCH ÜBER ALLES?
Cool! Dann zeigt eure
Kreationen auf Instagram
und markiert
@lecker_magazin, damit
wir nichts verpassen!

Cinnamon Cheesecake

KÄSEKUCHEN MIT WEIHNACHTLICHEM TOPPING

ZUTATEN FÜR 8-10 STÜCKE

- 150 g Puderzucker • 200 g gemahlene Mandeln • ca. 1 ½ EL Zimt
- 2 Eiweiß + 4 Eier (Gr. M) • 50 g Marzipanrohmasse • Salz • ½ TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 250 g Mascarpone • 660 g Doppelrahmfrischkäse • 200 g Crème fraîche
- 260 g Zucker • 2 Päck. Vanillezucker
- 35 g Mehl • Butter für die Form
- evtl. Zimtsterne und Mandeln für die Verzierung • Backpapier

SO GEHT'S

1 Puderzucker, gemahlene Mandeln, ½ EL Zimt, Eiweiß, Marzipan, 1 Prise Salz und Orangenschale verrühren. Boden einer Springform (25 cm Ø) mit Backpapier auslegen, Ränder fetten. Teig als Boden in die Form drücken. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 155°C) 10-15 Minuten vorbacken. Temperatur auf 150°C reduzieren.

2 Mascarpone, Frischkäse und Crème fraîche verrühren, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl und 1 EL Zimt einrühren. Masse auf dem Boden glatt streichen. Ca. 40 Minuten backen. Für 10 Minuten herausnehmen, ruhen lassen und dann 30 Minuten weiterbacken. Über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag Kuchen nach Belieben mit Zimtsterne und Mandeln verzieren. Mit Zimt bestäuben.



Für noch mehr festliches Flair den Kuchen zusätzlich mit Rosmarin und Zimtstangen dekorieren



Julia von @julias_torten

Die Ärztin liebt es, zu backen und zu fotografieren – ganz zur Freude ihrer Kollegen und Follower!

Christmas Cocktail

AUF DIE PLÄTZCHEN, FERTIG, SHAKEN!



SO GEHT'S

1 Rand vom Cocktailglas befeuchten und in Zimtzucker tauchen. 200 ml Mandeldrink, 4 cl Wodka, ½ TL Agavendicksaft, 1 Msp. gemahlene Vanille und ¼ TL Zimt im Shaker schütteln. Mit Eiswürfeln ins Glas geben. Nach Belieben mit Zimtstern dekorieren.



Eva von @evchenkoch

begeistert ihre Follower bereits seit 2015 mit süßen und herzhaften Rezeptideen



**Maïke von
@lecker_magazin**
freut sich schon darauf,
ihre Gäste mit dem selbst
gemachten Eis zu überraschen

1 Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen. Zimtsterne in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und sehr fein zerbröseln. Erst Sahne vorsichtig unter den Eischnee heben, dann Keksbrösel unterrühren. Papierbecher etwa zu drei Vierteln mit der Eismasse befüllen. Holzstiele mittig einstecken. Mindestens 6 Stunden einfrieren.

2 Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eis aus Bechern lösen, jeweils etwa zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Bis zum Servieren wieder einfrieren.

Zimtstern-Eis

HIER VERSTECKEN DIE KEKS-
KLASSIKER SICH IN FORM
VON SÜSSEN BRÖSELN IM EIS

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

- 3 Eiweiß (Gr. M) • 200 g Zucker
- 400 g Schlagsahne • 100 g Zimtsterne • 200 g Zartbitterkuvertüre
- 1 großer Gefrierbeutel • 10 kegelförmige Papierbecher oder -förmchen (à ca. 150 ml Inhalt)
- 10 Holz-Eisstiele



Eisform zu Hause? Die kannst
du natürlich auch anstelle
der Papierbecher verwenden



Für noch mehr Zimtstern-Genuss
ein paar zerstoßene Kekse unter die
zweite Milchreis-Hälfte rühren

Espresso-Milchreis

ZWEI SCHICHTEN, EIN LIEBLINGSPLÄTZCHEN,
GRENZENLOSER GENUSS!

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER

- 500 ml Milch • 100 g Schlag-
sahne • 50 g Zucker • 1 TL
Vanillezucker • 1 Prise Salz
- 150 g Milchreis • 30–40 ml
Espresso • 1 TL Zimt
- 4 Zimtsterne • evtl. Kakao
zum Bestäuben

1 Milch, Sahne, Zucker, Vanille-
zucker und Salz aufkochen.
Milchreis hinzufügen und unter
Rühren ca. 30 Minuten köcheln,
bis er cremig ist.

2 Hälfte Milchreis in Dessertgläser
füllen. Rest Milchreis mit Espresso
und Zimt verrühren und darauf-
schichten. Mit Zimtsternen
verziern und nach Belieben
mit etwas Kakao bestäuben.



**Sandra von
@sandramuehlbergkocht**
entwickelt Rezepte und setzt
sie in ihrem Foodstudio in
der Lüneburger Heide
perfekt in Szene

Tannenbaum-Spieße

KNUSPRIGER BLÄTTERTEIG, SÜSSE FÜLLUNG – UND
ON TOP EIN SAFTIGER ZIMTSTERN!

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

- 1 Pack. Blätterteig (ca. 270 g; Kühlregal) • 40 g weiche Butter • 1 EL Zucker • ½ EL Zimt • 6 Zimtsterne
- 6 Holzspieße • Backpapier

1 Blätterteig ausrollen und mit Butter bestreichen. Zucker mit Zimt vermischen und darüberstreuen. Teig längs zusammenfalten und in 6 lange, schmale Streifen schneiden. Jeweils so auf die Spieße schlängeln, dass eine Tannenform

entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

2 Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 180°C) ca. 18 Minuten goldbraun backen. Je 1 Zimtstern auf die Spitze stecken.

Am besten schmecken die
Tännchen frisch aus dem Ofen



**Katharina und
Vanessa von
@kochklitsche**

Die beiden Schwestern
kreieren gemeinsam
alltagstaugliche Rezepte –
und ab und zu auch mal
imposante Torten

MACH' DICH STARK

MIT **VITALEN MUSKELN*** FÜR DEIN NÄCHSTES ZIEL.



Bioelectra® MAGNESIUM.
Für alle, die viel vorhaben.

* Magnesium trägt zu einer normalen Muskelfunktion bei.
Nahrungsergänzungsmittel



AUF DIE PLÄTZE ... FERTIG - LECKER!

Mit unseren Turbo-Rezepten
machst deine **Pasta** ratzfatz einen
Einkehrschwung auf deinen Teller



BRATHÄHNCHEN-NUDELN

Herrlich cremige Blitzsoße! Der simple Trick: Das Nudelkochwasser wird einfach mit Frischkäse aufgemotzt

• ca. 25 Min. • einfach • Portion ca. 780 kcal • E 53 g • F 19 g • KH 99 g

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Nudeln (z. B. Tortiglioni) ▪ Salz ▪ 1 Zwiebel
- 250 g Hähnchenfilet
- 1 EL Öl ▪ Edelsüßpaprika
- Curry ▪ gemahlener Kreuzkümmel ▪ Pfeffer
- 210 g eingelegte geröstete Paprika (Glas) ▪ 100 g Doppelrahmfrischkäse ▪ 4 Stiele Petersilie ▪ 1 EL Kapern (Glas)
- ca. 20 g Parmesan (Stück)

1 Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Fleisch trocken tupfen und in heißem Öl in einer Pfanne ca. 5 Minuten anbraten. 1 TL Paprika, $\frac{1}{2}$ TL Salz, etwas Curry, Kreuzkümmel und Pfeffer mischen. Hähnchen damit rundherum würzen. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 6 Minuten weitergaren. Fleisch herausnehmen, warm halten.

2 Zwiebel im verbliebenem Bratfett andünsten. Röstpaprika abgießen, dabei 2–3 EL Einlegeflüssigkeit auffangen. Nach Belieben Röstpaprika kleiner schneiden.

3 Nudeln abgießen, dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen. Zwiebel mit Koch- und Einlegeflüssigkeit ablöschen. Frischkäse einrühren, kurz köcheln. Petersilie waschen, Blätter klein schneiden. Kapern hacken. Beides in die Soße rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden. Mit Nudeln und Soße mischen. Zum Servieren Parmesan darüber raspeln.

Nicht alle Gewürze im Haus? Nimm einfach Brathähnchengewürz



A top-down view of a light-colored ceramic bowl filled with a vibrant red tomato sauce. Mixed into the sauce are numerous pieces of golden-brown, breaded calamari. The dish is garnished with several small, fresh green herb leaves, likely oregano, scattered across the top. A fine layer of white, crumbly cheese is sprinkled over the calamari. The bowl sits on a light blue-grey surface with some water droplets visible in the upper left corner.

VEGAN

**Noch was druff?
Wie wäre es mit
veganem Parmesan?
Dafür einfach
50 g Cashewkerne,
1 TL Hefeflocken
und 1/2 TL Salz im
Universalzer-
kleinerer mahlen**

PASTA VEGA-NESE

Champignons und Räuchertofu haben das Hackfleisch hier aus dem Rennen geworfen – zu Recht!

• ca. 25 Min. • einfach • Portion ca. 700 kcal • E 38 g • F 14 g • KH 97 g

Zutaten für 2 Personen

- 200 g Champignons
- 1 Zwiebel ▪ 200 g Räucher-
tofu ▪ 2 EL Öl ▪ Salz ▪ Pfeffer
- Edelsüßpaprika
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Oregano
- 125 ml trockener Rotwein
- 250 g passierte Tomaten
- 250 g Nudeln (z. B. Casa-
reccia) ▪ evtl. Oregano zum
Garnieren

1 Pilze putzen, grob hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Tofu trocken tupfen und grob raspeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Zwiebel und Tofu zufügen und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomatenmark und Oregano unterrühren und kurz anrösten. Wein, Tomaten und ca. 100 ml Wasser angießen. Aufkochen und 15–20 Minuten köcheln, dabei öfter umrühren.

2 Inzwischen Nudeln in kochen-
dem Salzwasser nach Packungs-
anweisung garen. Veggie-Bolo-
gnese mit Salz und Pfeffer
abschmecken. Nudeln abgießen
und mit der Soße mischen. Nach
Belieben mit veganem Parme-
san (s. Tipp) bestreuen und mit
Oregano garnieren.

FUSILLI MIT PESTO 2.0

Der Basilikum-Klassiker ganz ohne Muh –
funktioniert easy mit Cashews und Hefeflocken

• ca. 25 Min. • einfach • Portion ca. 850 kcal • E 24 g • F 38 g • KH 101 g

Zutaten für 2 Personen

- 250 g lange Nudeln (z. B. Fusilli lunghi) ▪ Salz
- 1 Bund Basilikum (ca. 50 g)
 - 2 Knoblauchzehen
 - 25 g Cashewkerne
- 6 EL Olivenöl ▪ ½ EL Hefeflocken ▪ Pfeffer ▪ 1 Zwiebel
- 1 Zucchini ▪ Chiliflocken
- 2 EL Zitronensaft

1 Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Inzwischen Basilikum waschen. Knoblauch schälen. Mit Cashews, Basilikumblättern, 5 EL Öl und Hefeflocken im Universalzerkleinerer pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Zwiebel schälen, fein hacken, Zucchini waschen und klein schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und Zucchini darin anbraten. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft angießen.

3 Nudeln abgießen, dabei ca. 150 ml Nudelkochwasser auffangen. Nudeln, Kochwasser, Pesto und Zucchini-Zwiebeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben mit Zitrone und Basilikum garnieren.

Profi-Trick:
Abgetropfte Nudeln
wieder in den
Kochtopf geben.
Soße untermischen –
geht leichter, als sie
in der Pfanne mit
Soße zu schwenken

VEGAN

BAKED FETA MIT LINSEN- SPAGHETTI

Käse, Erbsen und Oliven backen
im Ofen – währenddessen kochen
die Nudeln auf dem Herd. Und dann
ist alles schon so gut wie fertig!

VEGGIE

GLUTEN-
FREI

• ca. 25 Min. • einfach • Portion ca. 890 kcal • E 53 g • F 40 g • KH 79 g

Zutaten für 2 Personen

- 150 g Feta ▪ 200 g TK-Erbesen
- 100 g schwarze Oliven (z. B. Kalamata) ▪ 2 EL Olivenöl
- 250 g Rote-Linsen-Spaghetti
- Salz ▪ 100 g Babyspinat
- Pfeffer

1 Feta kleiner brechen, mit gefrorenen Erbsen und Oliven in eine ofenfeste Form geben. Mit Öl beträufeln. Im heißen Ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 15 Minuten backen.

2 Inzwischen Linsen-Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Spinat waschen, in ein

großes Sieb geben. Nudeln darüber abgießen, dabei ca. 200 ml Nudelkochwasser auffangen.

3 Spaghetti und Spinat in den Nudeltopf geben. Den gebackenen Fetamix und Kochwasser unter die Spinat-Pasta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zeit-Trick: Spinat nicht extra blanchieren, sondern die Nudeln darüber abgießen. So wird er halb gegart und behält noch einen leichten „Knack“

Wenn die Schmerzstelle zur Kostenfalle wird.

Nimm Ibu – aus der großen Tube.

So wirksam wie Tabletten,* aber besser verträglich.

Bei entzündungsbedingten Rücken- und Gelenkschmerzen.



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

Stand 12/2023

HERMES
ARZNEIMITTEL

TURBO CANNELLONI- PFANNE

Hier schaut niemand in die Röhre: Die Cannelloni werden gekocht und kleiner geschnitten. Und mit Schmor-Tomätchen gemischt. Und dann diese Ricottasoße! Mmh...

• ca. 25 Min. • einfach • Portion ca. 640 kcal • E 23 g • F 19 g • KH 96 g

Zutaten für 2 Personen

- 250 g Cannelloni ▪ Salz
- 1 grüne Peperoni
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel ▪ 250 g Kirschtomaten ▪ 2 EL Olivenöl
- 2–3 EL heller Balsamico-Essig ▪ Pfeffer ▪ 50 g Rucola
- 100 g Ricotta

1 Cannelloni in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen Peperoni waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch und Zwiebel schälen. Knoblauch klein, Zwiebel in dünne Spalten schneiden. Tomaten waschen.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebel und Peperoni darin andünsten. Tomaten zufügen und kurz mitbraten. Mit Essig ablöschen, aufkochen und kurz schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Cannelloni abgießen, dabei ca. 240 ml Nudelkochwasser auffangen. Nudeln etwas kleiner schneiden. Wieder in den Kochtopf geben. Tomatenragout und ca. 200 ml Nudelwasser untermischen. Rucola waschen, kleiner zupfen und zufügen. Ricotta mit ca. 4 EL Kochwasser cremig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Servieren über die Nudeln gießen.

VEGGIE

**Wer sagt, dass
Cannelloni immer
gefüllt sein müssen?
So sind sie doch
viel schneller auf
dem Tisch!**

Salbei Gnocchi mit Surf 'n' Turf-Spießen

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Packungen (à 180 g) Gut Bio Black Tiger Garnelen
- 1 Packung (100 g) Gut Bio Bio-Bacon Frühstücksspeck
- 4 EL + 100 ml Gut Bio Bio-Olivenöl extra
- 1 EL Ahornsirup
- 2 TL Le Gusto Hi! Spice bei ALDI Nord
- Fisch-Gemisch
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 50 g Spinat
- Salz
- 400 g Gourmet Gefüllte Gnocchi (Tomate-Mozzarella)
- 5 Stiele Salbei
- 100 g Milsani Deutsche Markenbutter
- 50 g Cucina Nobile Parmigiano Reggiano(gehobelt)
- 2 TL Zitronenabrieb
- Öl zum Frittieren
- gehobelter Parmesan zum Garnieren
- Holzspieße

Zubereitung

1. Garnelen auftauen. Speck halbieren, Garnelen damit umwickeln. Je 3 auf 1 Holzspieß stecken. 4 EL Öl mit Sirup, Fisch-Gemisch und Pfeffer verrühren, Spieße einpinseln.

2. ½ Bund Petersilie, Spinat, Rest Öl und Salz pürieren, im Sieb abtropfen, Öl auffangen. Gnocchi ca. 5 Minuten köcheln. Salbei in feine Streifen schneiden.

3. Butter erhitzen, 5–6 Minuten bräunen. Gnocchi abgießen, mit Salbei zur Butter geben, ca. 5 Minuten braten. Käse, Zitrone zugeben, würzen.

4. Rest Petersilie in heißem Öl ca. 30 Sekunden frittieren. Spieße in einer Grillpfanne ca. 4 Minuten braten. Mit Gnocchi, Kräuter-Öl, Petersilie, Parmesan servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten.

Wartezeit: ca. 1 Stunde.

Pro Portion: ca. 930 kcal. E 27 g, F 80 g, KH 6 g



Festlicher Genuss, einfach zubereitet

Weihnachten steht vor der Tür und ALDI sorgt mit passenden Leckereien für kulinarische Vorfreuden auf die stimmungsvollen Festtage

Ein köstliches Weihnachtsessen muss weder kompliziert noch teuer sein. Dank der hochwertigen Eigenmarken von ALDI gelingt ein raffiniertes Drei-Gänge-Menü, das nicht nur durch seine Einfachheit besticht, sondern auch durch seine exzellente Qualität – ideal für ein Festessen mit seinen Liebsten, das in Erinnerung bleibt. So schwebt auch schon bei uns der Zauber von Weihnachten in der Luft! In weihnachtlicher Atmosphäre heißen die Veranstalter von ALDI ihre Gäste in der festlich geschmückten LECKER Showküche in Hamburg willkommen.

Der stimmungsvolle Abend – begleitet von Kerzenschein und leiser Weihnachtsmusik – ließ bei allen die Vorfreude auf das schönste Fest des Jahres steigen.



Inspirationen für Ihr Festtagsmenü finden Sie auf unseren Websites über die QR-Codes rechts



Gutes für alle.



*Wir wünschen guten Appetit
und ein frohes Fest!*

Unsere Produkt-Highlights für kuschelige Herbsttage!

«RELEASE RADAR»

FRISCH FÜR DICH GESPOTTET:
5 AUFREGEND LECKERE FOOD-NEUHEITEN!



KLEINER SCHÄRFEKICK

- ? Belebender Shot mit Granatapfel- und Chilisaft
- ♥ Alternative zu Energydrinks
- Flasche (75 ml) für ca. € 2,90 €, in ausgewählten Rewe-Filialen



GEMÜTLICHKEIT IN TOAST-FORM

- ? Limited Edition mit Zimt und Spekulatiusgewürz
- ♥ Versüßt uns die kalte Jahreszeit
- € Packung (375 g) für ca. 2 € im Supermarkt



HERZHAFTES FÜR DIE STULLE

- ? Pflanzlicher Aufschnitt mit Curry-Geschmack
- ♥ Eiweißreiche Hähnchenalternative
- € Packung (70 g) für ca. 1,70 € im Supermarkt



ALKOHOLFREI ANSTOSSEN

- ? Sekt-Alternative mit Tee-Komposition
- ♥ Heimische Kräuter, Saft von Streuobstwiesen
- € Flasche (0,75 l) für 10,95 € über weinfreunde.de



NEXT-LEVEL-POMMES

- ? TK-Fritten in perfekter Wellenform
- ♥ Extracrunchy dank Knusperpanade
- € Packung (550 g) für ca. 2,80 € im Supermarkt

7 Jahr LECKER lesen und Geschenk sichern!



Schüsselset, 6-tlg.

Schüsseln aus glänzendem Edelstahl und weißer Dekorlackierung mit weiß-transparenten Kunststoffdeckeln. Maße ca.: Ø 18, 22 und 26 cm.

Geschenknnummer: 6

Tolles
Geschenk
zur Wahl!



Smoothie Maker

Kombi-Becher zum Mixen und Trinken mit praktischem to-go-Trinkdeckel. Einfach auseinandernehmen und zu reinigen. Füllmenge: 0,5 Liter. Leistungstarker 250 Watt Motor.

Geschenknnummer: 16



10 € Gutschein zur Wahl

Amazon.de: Der Gutschein wird per E-Mail versandt. Es gelten Einschränkungen. Die vollständigen Geschäftsbedingungen finden Sie auf amazon.de/gc-legal.

Amazon.de Geschenknnummer: 50

REWE Geschenknnummer: 43



Pastaschalen, 2-tlg.

In den sanft geschwungenen Schalen lassen sich Spaghetti, Tortellini, Fusilli & Co. ganz besonders schön anrichten. Inhalt: 800 ml. Maße: 27 x 21 cm.

Geschenknnummer: 29

Jetzt bestellen:

☎ 0180 6/36 93 36

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



www.lecker.de/abo

Ganz bequem zur Bestellung und weiteren Angeboten oder einfach den QR-Code scannen.



Einzelheiten zu Ihrem Widerrufsrecht, AGB, Datenschutz und weitere Informationen unter www.bauer-plus.de/agb oder telefonisch unter 0800/6647772 (kostenfrei). Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht. Preise inkl. MwSt. LECKER erscheint monatlich zum Preis von zzt. 4,99 € pro Heft.

635 03 02251171
LE 2024 - 6646



HANDGEMACHT

DIESMAL:

Hühnersuppe

Muttis Allheilmittel, das dich aus jedem Tief ganz schnell wieder auf die Beine bringt – ob bei Erkältung, gebrochenem Herzen oder kalten Füßen...



Managing Editor Anns Express-Tipp:

Kein großes Huhn gefunden?
Dann nimm 2 kleine (à ca.
1 kg) – dadurch verkürzt
sich auch die Garzeit
um ca. 30 Minuten.

- ca. 3 Std. • nicht so schwer
- Portion ca. 530 kcal
- E 42 g • F 18 g • KH 51 g

Zutaten für 10 Personen

- 1 küchenfertiges Suppenhuhn (ca. 2,5 kg) ▪ Salz
- 2 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln ▪ 2 Tomaten
- 10 Wacholderbeeren
- 1 EL schwarze Pfefferkörner ▪ 4–5 Lorbeerblätter ▪ 750 g Möhren
- 500 g Nudeln (z. B. Hörnchen) ▪ 300 g TK-Erbesen ▪ Pfeffer ▪ Zucker

LOS GEHT'S:



KURZ DUSCHEN UND AB INS BAD

Huhn außen und innen abspülen. In ca. 4 l kaltem Wasser mit 2 TL Salz aufkochen. Aufsteigenden Schaum mit einer Schaumkelle regelmäßig abschöpfen.



WASCHEN UND SCHNEIDEN

Suppengrün waschen bzw. schälen und grob schneiden, die Petersilienblätter beiseitelegen. Zwiebeln schälen und halbieren. Tomaten waschen und halbieren.



JETZT NOCH AROMA DAZU

Wacholder, Pfefferkörner und Lorbeer mit Suppengrün, Zwiebeln und Tomaten in den Topf geben. Aufkochen, leicht zugedeckt ca. 2 ½ Stunden köcheln.



FÜR DIE EINLAGE

Möhren schälen und in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Abgießen, abtropfen lassen.



SCHNELLER TOPF-WECHSEL

Huhn aus der Brühe heben, beiseitelegen. Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, aufkochen, Möhren darin 6–8 Minuten garen.

FAST GESCHAFFT



HÜHNCHEN ZUPFEN

Haut vom Huhn abziehen. Das Fleisch entlang des Brustbeins von den Keulen, Flügeln und vom Rücken lösen, mundgerecht zupfen.

FERTIG!



ALL IN ONE POT

Gefrorene Erbsen in der Brühe ca. 5 Minuten garen. Fleisch, Nudeln und gehackte Petersilienblätter zugeben, kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



DER ULTIMATIVE XMAS – PARTY – MIX

Liebste Freunde, schmeißt euch in Glitzerfummel, Ugly-Christmas-Sweater oder Elfenkostüm. Wir packen die besten Drinks und Weihnachts-Leckereien im Feten-Futter-Format auf den Tisch. Truthahn, Knödel oder Fondue? Hier muss sich keiner entscheiden – du kannst überall mal probieren!



HALLELUJA-BUTTERSTERN MIT RÄUCHERLACHS

Der Star bei diesem Gericht? Ganz klar die aufgetupfte Butter. Karamellisierte Nüsse, Fenchel, Rucola und Räucherlachs können sich aber auch sehen, äh, schmecken lassen

Zutaten für 8 Personen

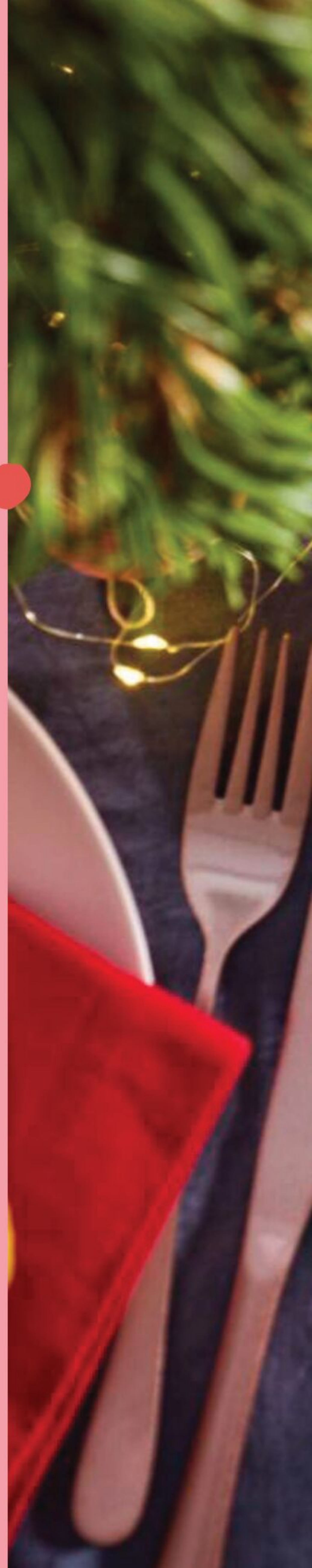
- 250 g weiche Butter ▪ 2 EL Zucker ▪ 30 g Walnüsse
- 1 Mini-Gurke ▪ $\frac{1}{4}$ Fenchel ▪ ca. 30 g Rucola ▪ 1 EL Olivenöl
- 1 EL Saft und abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- Salz ▪ Pfeffer ▪ 100 g Räucherlachs in dünnen Scheiben
- 2 EL Granatapfelkerne ▪ Meersalz ▪ 1–2 TL flüssiger Honig ▪ Rosmarin zum Bestreuen ▪ Backpapier

• ca. 40 Min. • mittel • Portion ca. 320 kcal • E 4 g • F 32 g • KH 6 g

1 Butter mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Auf einer großen Platte (ca. 34 cm Ø) den Umriss eines Sterns mit runden Tupfen markieren. Dann in jeden Tupfen mit einem kleinen Löffel eine Vertiefung drücken und zur Mitte der Platte hin ziehen, sodass eine Tropfenform entsteht. Die nächsten Tupfen je etwas überlappend auf die vorigen Tupfen spritzen und wieder mit dem Löffel zu Tropfen formen. Vorgang so lange wiederholen, bis alle Sternspitzen ausgefüllt sind, die Mitte dabei vorerst frei lassen.

2 Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Walnüsse zugeben, gut verrühren, herausnehmen und auf Backpapier trocknen lassen. Gurke, Fenchel und Rucola waschen. Gurke und Fenchel mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln. Fenchel, Gurke und Rucola mit Olivenöl und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Salat und Räucherlachs in der Mitte des Buttersterns anrichten. Zitronenschale darauf verteilen. Nüsse grob hacken und mit Granatapfelkernen, etwas Meersalz und Rosmarin darüberstreuen. Mit Honig beträufeln. Dazu schmeckt geröstetes Brot.





Da möchte man doch am liebsten gleich mit einem Stück Brot reindippen, oder?

Merry Cheesemas,
everybody! Das Runde
muss ins Teigige und
dann ab in den Ofen

VEGGIE

JINGLE BRIE, JINGLE BRIE IM BROT

Außen Brot, innen Brie und obendrauf Cranberrys und Nüsse – und als Krönung ein Sößchen aus Thymian, Ahornsirup und Weihnachtsgewürzen!

Zutaten für 4 Personen

- 1 rundes Misch- oder Dinkelbrot (ca. 1 kg) ▪ 1 großer Brie (ca. 400 g) ▪ 2 EL Olivenöl ▪ 40 g Pekannüsse ▪ 1 EL Butter
- 1 EL brauner Zucker ▪ 20 g getrocknete Cranberrys
- 4 Stiele Thymian ▪ 3 EL Ahornsirup ▪ gemahlene Gewürznelken ▪ gemahlener Kardamom ▪ Salz ▪ Backpapier


• ca. 50 Min. • mittel • Portion ca. 950 kcal • E 39 g • F 46 g • KH 95 g

1 Vom Brot einen Deckel abschneiden, in Stücke schneiden. Die Krume in der Brotmitte in Größe des Bries (ca. 13 cm Ø) aus dem Brot herauslösen (dabei den Boden nicht durchschneiden). Den Rand des Brotes rundherum nach unten so einschneiden, dass man später gut Stücke herausbrechen kann. Den Brie in das Loch legen, alles mit Olivenöl beträufeln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 30 Minuten backen.

2 Nüsse grob hacken und mit Butter und braunem Zucker verkneten. Nach ca. 15 Minuten Backzeit die Oberseite des Käses sternförmig einschneiden und nach außen aufklappen. Mit Cranberrys und Nussmix bestreuen, mitbacken.

3 Thymian waschen, Blättchen abzupfen, hacken. Hälfte Thymian mit dem Ahornsirup mischen. Mit je einer Prise Nelken und Kardamom würzen. Brot aus dem Ofen nehmen. Camembert mit der Sirupmischung beträufeln und mit etwas Salz bestreuen. Mit Rest Thymian garnieren und mit den Brotstücken des Deckels servieren.





Die hübschen Eiswürfel geben dem Prosecco ihren Geschmack (und die Farbe) ab

FROZEN WEIHNACHTS-SPRITZ

„KLING, GLÄSCHEN, KLINGELINGELING“

Diese eiskalten Schönheiten verwandeln jeden Prosecco in einen Weihnachts-Spritz mit Fruchteinlage

Zutaten für 6 Gläser

- 1 Bio-Orange ▪ 3 Stiele Rosmarin
- 100 g Cranberrys (frisch oder TK) ▪ 600 ml Grapefruitsaft ▪ 1 Flasche (750 ml) Prosecco

- ca. 10 Min. + ca. 6 Std. Wartezeit • einfach
- Glas ca. 160 kcal · E 2 g · F 1 g · KH 16 g

1 Orange heiß waschen, halbieren, in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, kleiner zupfen. Beides mit Cranberrys in die Mulden einer Eiswürfelform für große Eiswürfel (ca. 5 cm; à 100 ml) verteilen. Mit Grapefruitsaft auffüllen und mindestens 6 Stunden einfrieren.

2 Eiswürfel aus der Form lösen, in Gläser verteilen und mit Prosecco aufgießen.

ROCKIN' AROUND THE WÜRSTEL-KRANZ

DER Weihnachtsstern für Würstchen-Fans:
Blätterteig-Häppchen mit leckerem Dip!

Zutaten für 8 Personen

- 1 Packung Blätterteig (280 g; ca. 24 x 40 cm; Kühlregal)
- 2 Packungen (à 8 Stück) Mini-Berner-Würstchen
- 1 Ei (Gr. M) ▪ 3 EL Sesam ▪ 200 ml passierte Tomaten
- 100 g Pflaumenmus ▪ 1 EL Balsamico-Essig
- geräuchertes Paprikapulver ▪ Zimt ▪ Salz ▪ Pfeffer
- Petersilie zum Garnieren ▪ Backpapier

• ca. 40 Min. • mittel • Portion ca. 450 kcal · E 16 g · F 35 g · KH 22 g

1 Den Blätterteig entrollen und in 15 gleich große Quadrate (à ca. 8 cm) schneiden. Würstchen je schräg auf die Quadrate setzen, sodass die Enden jeweils zu gegenüberliegenden Ecken zeigen. Teigecken über die Längsseiten der Würstchen klappen und etwas andrücken.

2 Auf einem Bogen Backpapier mithilfe einer Schüssel einen Kreis zeichnen (28–30 cm Ø), Papier auf ein Backblech legen. Eingewickelte Würstchen dicht an dicht mit den spitzen Teigenden nach außen entlang der

Kreislinie auf das Backpapier setzen. Ei verquirlen und den Stern damit bestreichen. Mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) 22–25 Minuten goldbraun backen.

3 Passierte Tomaten, Pflaumenmus und Essig zu einem Dip verrühren. Mit Paprika, Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Würstchen-Kranz aus dem Ofen nehmen und auf einer großen Platte anrichten. Dip in die Mitte stellen. Mit Petersilie garnieren.



Den Dip aus Tomaten und
Pflaumenmus in die Mitte stellen,
die verpackten Würstchen
drum herum legen – fertig ist
der Fingerfood-Stern!

Da steckt alles drin,
worauf wir in der
Weihnachtszeit
Appetit haben!



ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS TRUTHAHN-NACHOS

Mehr geht nicht: Pulled Turkey, Kohl-Duo, Kürbis, Käse, Preiselbeeren und Nachos in einer Auflaufform. Da bleibt sicher nichts übrig...

Zutaten für 8 Personen

▪ 1 Packung Pulled Turkey (500 g; Kühlregal) ▪ 500 g Hokkaido-Kürbis ▪ 300 g Rosenkohl ▪ 300 g Rotkohl ▪ 6 EL Olivenöl ▪ Salz ▪ Zimt ▪ gemahlener Kümmel ▪ Cayennepfeffer
▪ 250 g Tortilla-Chips ▪ 80 g Brie ▪ 150 g Cheddar ▪ 3 EL Jalapeño-Ringe (Glas) ▪ 5 EL Preiselbeeren (Glas) ▪ Backpapier

• ca. 1 Std. • mittel • Portion ca. 470 kcal • E 23 g • F 27 g • KH 36 g

1 Pulled Turkey nach Packungsanweisung in einer Auflaufform (ca. 15x20 cm) im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 25 Minuten garen.

2 Inzwischen Kürbis waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Rosenkohl putzen und in feine Scheiben schneiden. Rotkohl waschen und in feine Streifen schneiden.

3 Kürbis mit 2 EL Olivenöl, etwas Salz, Zimt, Kümmel und Cayennepfeffer auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mischen. Rosenkohl und Rotkohl auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Blech getrennt je mit 2 EL Öl, etwas Salz und

Cayennepfeffer mischen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220°C/Umluft: 200°C) 15–18 Minuten backen. (Bei Umluft können beide Bleche zusammen in den Ofen.)

4 Hälfte Tortilla-Chips in einer Auflaufform (20x30 cm, 6,5 cm Höhe) verteilen. Je eine Hälfte Pulled Turkey, Kürbis und Kohl darauf verteilen. Brie in dünne Scheiben schneiden. Hälfte Brie und Hälfte Cheddar darauf verteilen. Übrige Zutaten ebenso einschichten. Bei gleicher Temperatur 12–15 Minuten überbacken. Nachos aus dem Ofen nehmen, mit Jalapeño-Ringen und Preiselbeeren anrichten.





Oben Frucht, unten Wumms:
Wetten, dass diese Sangria
der Hit auf deiner
Weihnachtsparty ist?

SANGRIA „Feliz Navidad“

Ginger Beer und Weißwein bilden die Basis des Advents-Drinks. Orange, Birne, Granatapfel und Zimt sorgen für Xmas-Aroma

Zutaten für 8 Gläser

- 1 große Birne ▪ 2 kleine Bio-Orangen
- 1 Granatapfel ▪ 2 Zimtstangen ▪ 1 Flasche Weißwein (750 ml; z. B. Grauburgunder)
- 750 ml Ginger Beer ▪ 1 Flasche (750 ml) Cidre ▪ 100 ml Brandy oder Weinbrand

• ca. 15 Min. • einfach
• Glas ca. 320 kcal · E 1 g · F 1 g · KH 56 g

1 Birne und Orangen waschen und in Scheiben schneiden. Granatapfel vierteln und die Kerne herauslösen. Obst mit Zimtstangen in eine große Karaffe (ca. 2,5 l Inhalt) geben.

2 Mit Wein, Ginger Beer, Cidre und Brandy aufgießen. Bis zum Servieren kalt stellen.

„IHR KNÖDELEIN, KOMMET UND BRINGT PILZE MIT“-CUPS

Mit Pilzen und Maronen gefüllte Kartoffelteig-Cups, garniert mit einem Klecks Joghurt-Dip. O du knödelige!

Zutaten für 12 Stück

- 1 Zwiebel ▪ 1 Knoblauchzehe ▪ 2 Stangen Staudensellerie (ca. 100 g) ▪ 300 g braune Champignons ▪ 6 Stiele Thymian
- 3 Blätter Salbei ▪ 3 EL Olivenöl ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ geräuchertes Paprikapulver ▪ 100 g gegarte Maronen (vakuumiert) ▪ 30 g getrocknete Aprikosen ▪ 200 g gemischte Gewürznüsse
- 30 g Kürbiskerne ▪ 1 Packung (318 g) Teig für Kartoffelknödel „Halb & halb“ ▪ 200 g Vollmilchjoghurt ▪ 100 g Schmand
- Rosmarin zum Garnieren ▪ Fett für das Muffinblech

• ca. 1 ¼ Std. • mittel • Portion ca. 270 kcal · E 8 g · F 14 g · KH 32 g

1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Sellerie waschen und fein würfeln. Pilze putzen und klein schneiden. Thymian und Salbei waschen, Salbei fein hacken.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Pilze und Kräuter darin 10–15 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Thymianstiele entfernen. Pilzmix mit den Maronen in einen Mixer geben und grob pürieren, herausnehmen. Aprikosen und Hälfte der Nüsse hacken und mit Hälfte der Kürbiskerne unterheben.

3 Knödelteig nach Packungsanweisung mit 750 ml kaltem Wasser zubereiten, ca. 10 Minuten quellen lassen. Teig in 12 Portionen teilen und in die gefetteten Mulden eines Muffinblechs drücken, sodass ein Rand entsteht. Pilzfüllung darin verteilen.

4 Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 180°C) 35–40 Minuten backen. Nach ca. 25 Minuten übrige Nüsse und Kürbiskerne darauf verteilen und mitbacken.

5 Joghurt und Schmand verrühren, würzen. Cups mit Rosmarin und Joghurt-Dip anrichten.



Körbchen aus Knödelteig
und darin warten Pilze
und Maronen – köstliche
Bescherung!

VEGGIE

LIEBLINGS-ADVENTS-MÜSLI

Für 500 g Müsli
300 g Haferflocken,
30 g Sonnenblumenkerne
und 50 g Kürbiskerne in ein
großes, verschließbares
Glas geben. 30 g getrock-
nete Äpfel klein schneiden,
50 g gebrannte Mandeln
hacken und zusammen mit
20 g getrockneten Cranber-
rys, 20 g Kokoschips und
1 TL Zimt zur Mischung
geben und vermischen.



REST DES MONATS

Auf dem Weihnachtsmarkt die große Tüte **gebrannte Mandeln** bestellt?
Gut, so hast du noch etwas für diese knusperleckeren Rezepte übrig!



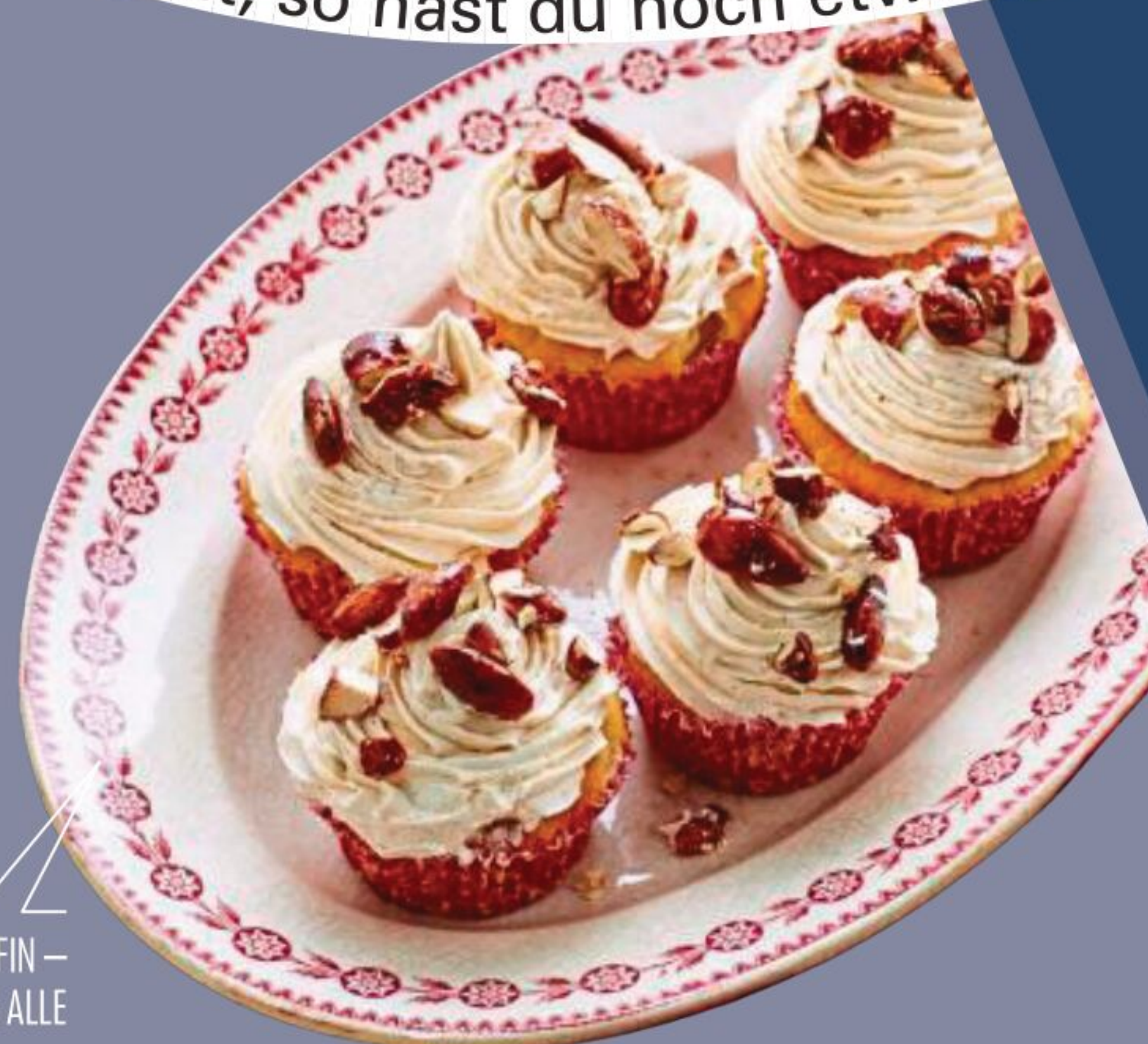
LUFTDICHT VERSCHLOSSEN
HALTEN SIE MEHRERE MONATE

PUMPKIN
SPICE SORGT
FÜR NOCH
MEHR WÜRZE



KÜRBISGEKNUSPER

1 kg Hokkaido-Kürbis in ca. 5 cm
dicke Spalten schneiden. Auf ein
mit Backpapier ausgelegtes Blech
legen. Mit 2 EL Öl bepinseln, mit
Salz und Pfeffer würzen. Für die
Streusel 160 g Panko (japanische
Semmelbrösel), 30 g gewürfelte
Butter, 1 EL getrockneten
Rosmarin, 1 EL Honig und 2 EL
gehackte gebrannte Mandeln
vermischen und auf die Spalten
verteilen. Im heißen Ofen
(E-Herd: 200°C/Umluft:
180°C) ca. 50 Min. backen.



OB BLAUBEER- ODER SCHOKOMUFFIN –
DIESES FROSTING KRÖNT SIE ALLE

TOP OF THE CUPCAKE

Für das Frosting 150 g gebrannte Mandeln (bis auf 16 für die Deko)
fein mixen. 150 g Butter cremig rühren. 150 g Puderzucker, 150 g Frischkäse,
½ TL Spekulatiusgewürz und gemixte Mandeln unterrühren. Kühlen und auf
12 Cupcakes spritzen. Restliche Mandeln grob hacken und Creme damit toppen.

DIE **FIXEN** VIER

HAST DU MAL 20 MINUTEN? COOL. WEIL: LÄNGER BRAUCHEN DIESE TURBO-GERICHTE NICHT



Wir schlemmen
uns kurz mal weg
nach Italien

SCHNITZELCHEN
ALLA MILANESE



Ebbelwoi
gekühlt? Passt
super dazu!

APFEL-FLAMMKUCHEN
MIT FETA & THYMIAN



Brathühnchen
mit Grill-Appeal

RASANTES
BBQ-CHICKEN



Turbo-Topping:
krosse DIY-
Laugen-Croûtons

ERBSENSUPPE
„FAST & EASY“



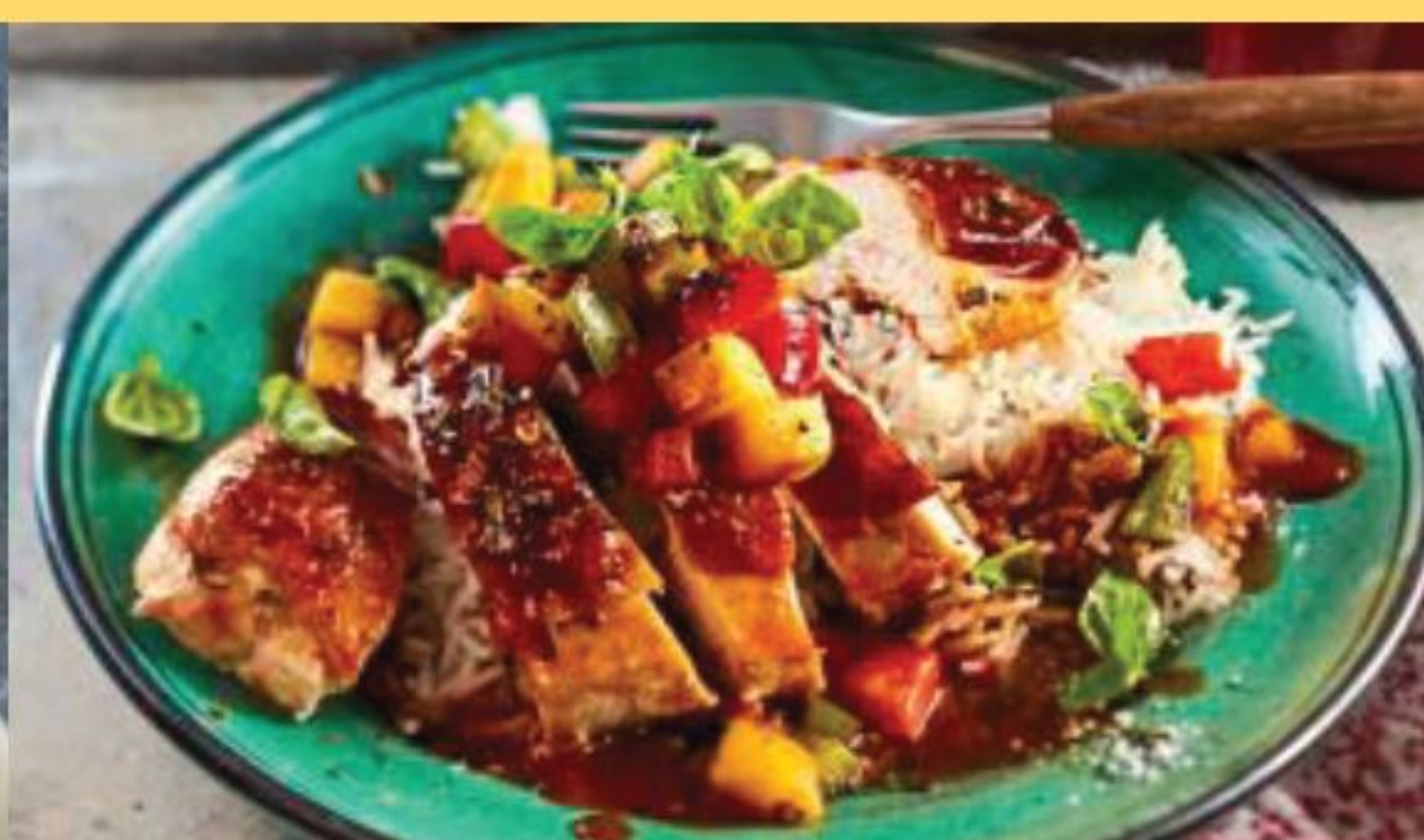
• ca. 20 Min. • einfach • Portion
ca. 370 kcal · E 13 g · F 19 g · KH 38 g

Zutaten für 4 Personen

- 1 mehligkochende Kartoffel (ca. 200 g) ▪ 1 Zwiebel
- 3 EL Öl ▪ 450 TK-ErbSEN
- 2 TL Gemüsebrühe (instant)
- 1 Laugenstange vom Vortag
 - 3 Stiele Minze
 - 125 g Crème fraîche
 - Saft von ½ Bio-Zitrone
 - Salz ▪ Pfeffer

1. Kartoffel und Zwiebel schälen, klein würfeln und in 1 EL heißem Öl im Topf andünsten. Gefrorene Erbsen, ca. 750 ml heißes Wasser und Brühe zugeben, aufkochen. Ca. 15 Minuten köcheln.

2. Laugenstange würfeln, in 2 EL heißem Öl in einer Pfanne kross braten. Minze waschen, Blätter in die Suppe geben. Alles mit dem Stabmixer pürieren, dabei 2 EL Crème fraîche und evtl. noch etwas Wasser untermixen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Croûtons und übriger Crème fraîche anrichten.



• ca. 20 Min. • einfach • Portion
ca. 710 kcal · E 43 g · F 24 g · KH 80 g

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Expressreis ▪ Salz
- 4 Hähnchenfilets mit Haut (à ca. 180 g) ▪ 2 EL Öl
- 1 Zwiebel ▪ 2 EL Zucker
 - 3 EL Apfelessig
- 300 g Tomatenketchup
 - Pfeffer ▪ 1 Mango
- 2 Paprikaschoten (rot, grün) ▪ Basilikum zum Garnieren

1. Reis in Salzwasser garen. Fleisch trocken tupfen, in heißem Öl in einer Pfanne ca. 7 Minuten braten. Zwiebel schälen, hacken und zum Fleisch geben. Zucker, Essig, Ketchup, 250 ml Wasser, etwas Salz und Pfeffer zugeben, ca. 3 Minuten köcheln.

2. Für die Salsa Mango schälen, Fruchtfleisch klein würfeln. Paprika waschen, ebenso würfeln. 3 EL BBQ-Soße unter die Salsa rühren, abschmecken. BBQ-Chicken mit Salsa und Reis anrichten. Mit Basilikum garnieren.



• ca. 20 Min. • einfach • Stück
ca. 810 kcal · E 26 g · F 49 g · KH 67 g

Zutaten für 2 Stück

- 7 Stiele Thymian
- 150 g Doppelrahmfrischkäse ▪ Salz ▪ Pfeffer
- 2 kleine Äpfel
- 2 Flammkuchenböden (à ca. 85 g; Kühlregal)
 - 150 g Feta
 - Backpapier

1. Thymian waschen, Hälfte der Blätter abstreifen und mit Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Äpfel waschen und quer in dünne Scheiben schneiden.

2. Die Flammkuchenböden nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Käsecreme bestreichen. Die Apfelscheiben darauf verteilen. Feta darüberbröseln. Im heißen Backofen (E-Herd: 220°C/Umluft: 200°C) ca. 10 Minuten backen. Mit Rest Thymian bestreuen.



• ca. 20 Min. • einfach • Portion
ca. 580 kcal · E 42 g · F 31 g · KH 35 g

Zutaten für 4 Personen

- 2 Eier ▪ 60 g geriebener Parmesan ▪ Salz ▪ Pfeffer
- 500 g dünne Schweineschnitzel ▪ ca. 150 g Mehl
 - 4 EL Öl zum Braten
 - ca. 800 g Tomaten
 - 5 Stiele Petersilie
 - 5 EL Balsamico-Essig
 - 3 EL Olivenöl ▪ Zucker

1. Eier, Käse, Salz und Pfeffer verquirlen. Fleisch trocken tupfen, jeweils in Mehl wenden und durch die Ei-Käse-Masse ziehen. Öl in zwei Pfannen erhitzen, Schnitzel darin ca. 5 Minuten von beiden Seiten braten.

2. Inzwischen Tomaten waschen und klein schneiden. Petersilie waschen, Blätter grob hacken. Mit Tomaten mischen. Mit Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Tomatensalat servieren.

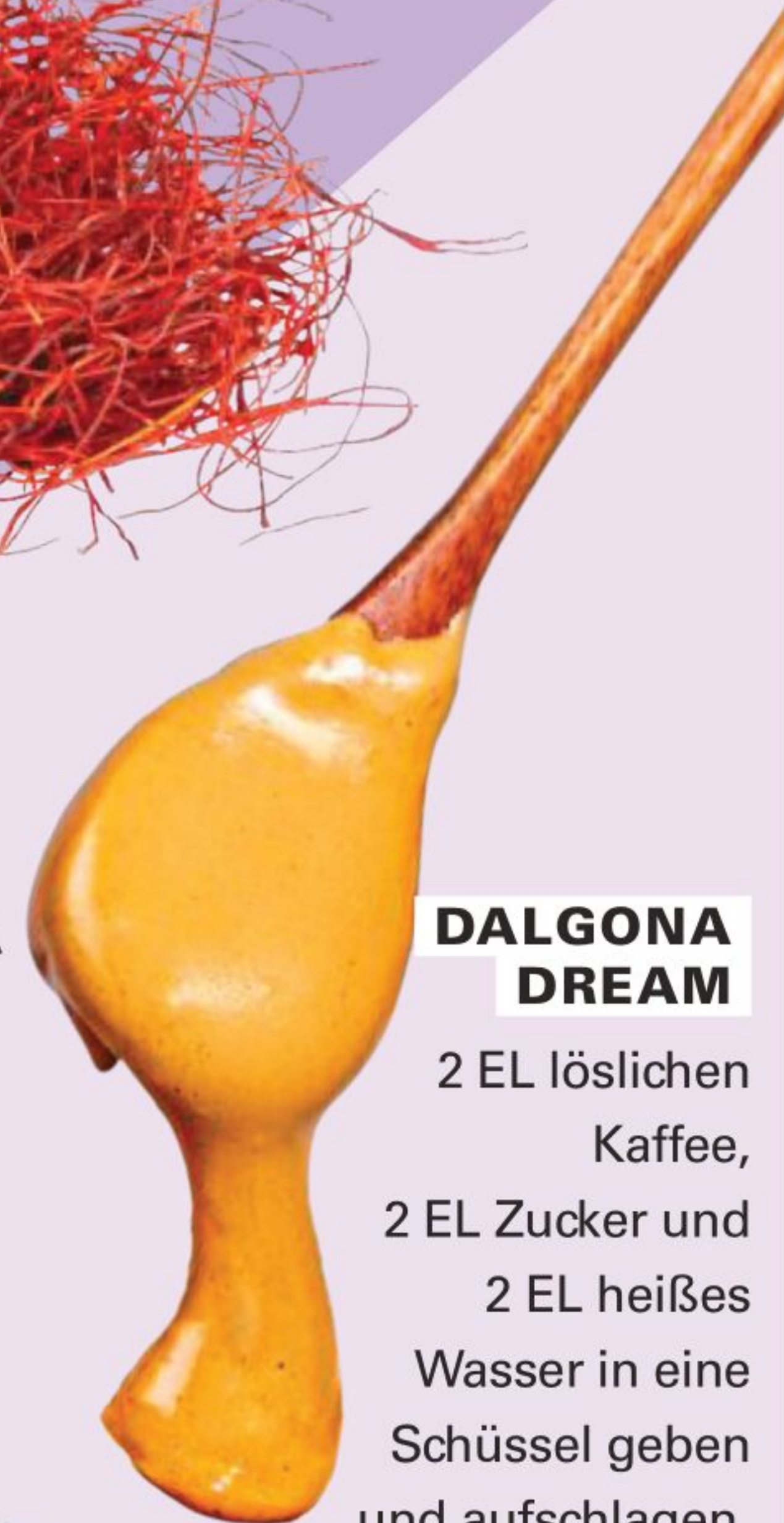


PRICKELNDES TOPPING

12 Stücke Knallbrause-Schokolade (z. B. von Confiserie Gmeiner) grob hacken und über die Schokolade geben.

GANZ SCHÖN HEISS ...

Je nach Schärfevorliebe 3–4 Chilifäden auf der heißen Schokolade verteilen.



DALGONA DREAM

2 EL löslichen Kaffee, 2 EL Zucker und 2 EL heißes Wasser in eine Schüssel geben und aufschlagen.



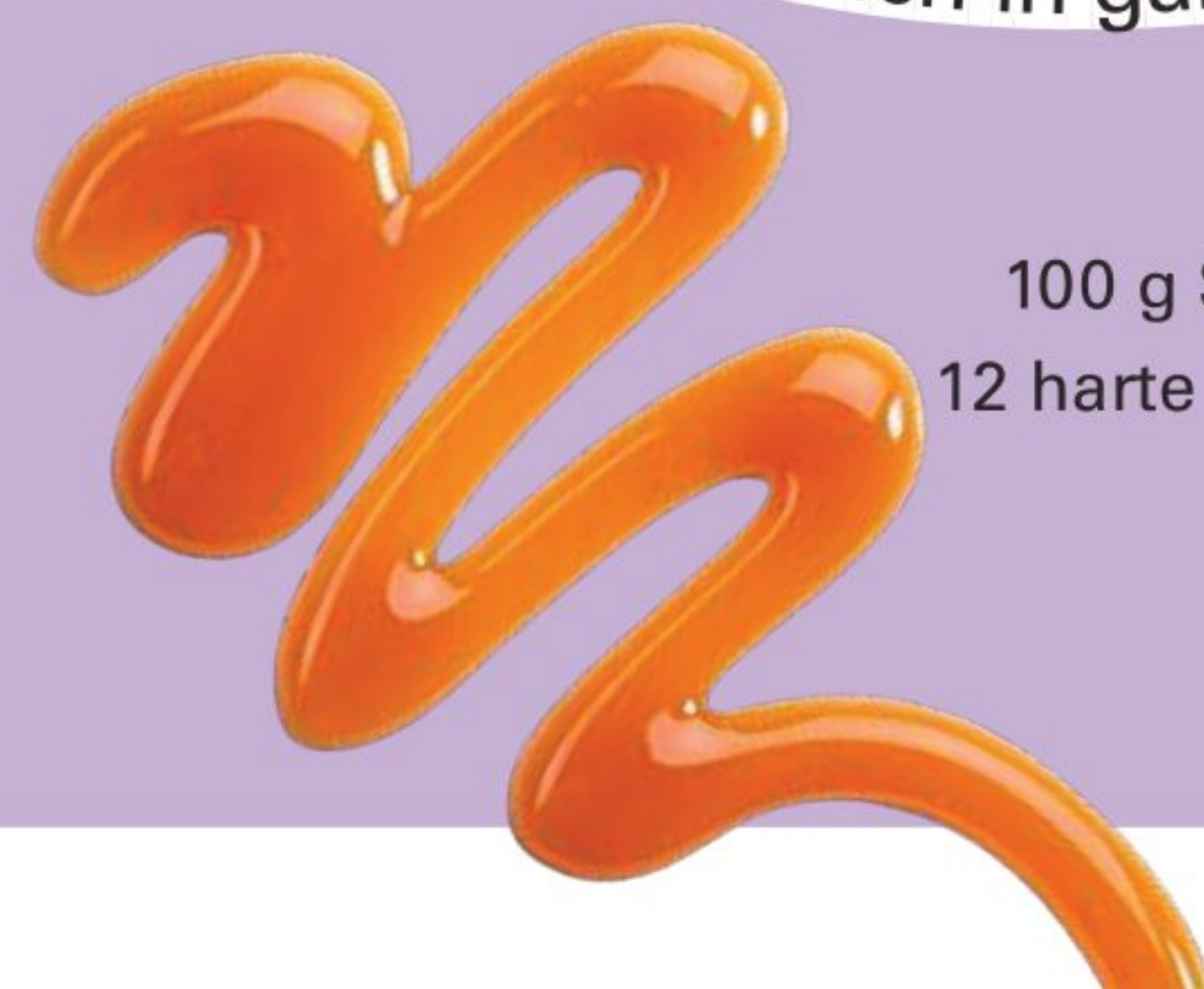
ZUCKERSÜSS

3 Zuckerstangen vorsichtig mit Hammer oder Fleischklopfer zerkleinern und über die Schokolade streuen.



IT'S RAINING MEN!

Je 1 EL Mini-Lebkuchenmännchen (z. B. von Pickerd) in die Tassen geben.



KARAMELL-BONUS

100 g Schlagsahne erwärmen und 12 harte Karamellbonbons (ca. 60 g) darin auflösen.

Hier geht's zum Trinkschoko-Rezept auf [LECKER.de](https://www.lecker.de)



EISKALTES VERGNÜGEN

Je ein Milcheis (z. B. „Mini Milk“ von Langnese) in eine Tasse geben und verrühren.

DAS TOPPEN WIR!

FÜR 6 TASSEN

Heiße Schokolade ist für dich bereits der Gipfel süßer Glückseligkeit? Diese Upgrades schicken dich in ganz neue Kakao-Genuss-Höhen



DIESMAL:
INDISCH

1

ZUR MANGO GESELLEN SICH REICHLICH
ORIENT-SPICES UND CREMIGER JOGHURT



3

ZIMT, KARDAMOM UND KOKOSRASPEL
VERFEINERN DAS DESSERT

KOCHEN FÜR FREUNDE

AN EINEM FROSTIGEN WINTERABEND GIBT
ES DOCH NICHTS BESSERES ALS INDISCHES
SOULFOOD, DAS VON INNEN AUFWÄRMT!

1

Mangosuppe
mit Joghurt

2

Chicken-Curry
Tikka Masala

3

Spiced Milchreis
„Coco-Carrot“



UNSER ZEITPLAN FÜR ENTSPANNTES GASTGEBEN

Am Vortag

Hauptgang: Hühnchen marinieren und über Nacht kalt stellen.

Ca. 1 Stunde vorher

Vorspeise: Gewürzsud zubereiten und ziehen lassen.

Hauptgang: Zwiebeln schälen, Fleisch anbraten.

Dessert: Möhren vorbereiten.

Ca. 40 Minuten vorher

Hauptgang: Soße zubereiten und köcheln.

Dessert: Milchreis aufsetzen und garen. Kokosraspel rösten, Pistazien hacken.

Ca. 20 Minuten vorher

Dessert: Herd aus, Reis quellen lassen.

Vorspeise: Sud sieben, Suppe kochen.

Hauptgang: Fleisch zur Soße geben und köcheln, Kräuter und Erdnüsse vorbereiten.

Ding, dong!

Hereinspaziert, macht es euch gemütlich! Jetzt noch schnell die Suppe anrichten und schon kann es losgehen.

Nach der Vorspeise:

Hauptgang: Tikka Masala abschmecken und anrichten.

Dessert: Milchreis anrichten.



Für den ersten Hunger

MANGOSUPPE MIT JOGHURT

Fruchtig-süß und zugleich würzig – die Suppe ist ein kleines Geschmacksfeuerwerk

• ca. 20 Min. • einfach • Portion ca. 110 kcal • E 3 g • F 4 g • KH 16 g

Zutaten für 4 Personen

- 1 TL Ghee (indisches Butterschmalz) ▪ 1 TL Kümmel
- 1 TL Koriander
- ½ TL Bockshornkleesamen
- ½ TL Senfkörner ▪ 2 kleine rote Chilischoten ▪ ½ TL Kurkuma
- 5 Curryblätter ▪ 1 große reife Mango ▪ 1 ½ EL Kichererbsenmehl ▪ 130 g Vollmilchjoghurt
- Salz ▪ Zucker ▪ schwarzer Sesam zum Bestreuen

1 Ghee in einer Pfanne erhitzen. Kümmel, Koriander, Bockshornklee und Senfkörner darin 1–2 Minuten rösten, bis die Gewürze leicht knistern. Im Mörser grob zerkleinern. Chilischoten waschen. 1 Schote halbieren, mit 600 ml Wasser, zerstoßenen Gewürzen, Kurkuma und Curryblättern aufkochen. Ca. 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

2 Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und pürieren. Kichererbsenmehl und 2 EL Joghurt verrühren. Gewürzsud in einen Topf sieben. Mangopüree und Kichererbsenmehlmix einrühren, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Hälfte vom restlichen Joghurt unterrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Übrige Chili in Ringe schneiden. Suppe anrichten, Rest Joghurt in Schlieren einrühren. Mit Chiliringen und Sesam garnieren.

Der erfrischende Joghurtdrink soll verdauungsfördernd wirken



KRÄUTERIGER CHAAS

300 g Vollmilchjoghurt und 300 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure) verrühren. 2 Stiele Minze und 5 Stiele Koriander waschen, Blätter fein hacken und in den Drink rühren. Mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken.



Lasst's euch schmecken

CHICKEN-CURRY TIKKA MASALA

*Zartes Fleisch in fruchtig-scharfer Tomatensoße ...
Wohlfühlessen pur!*

• ca. 45 Min. + ca. 12 Std. Wartezeit • einfach • Portion ca. 620 kcal • E 43 g • F 37 g • KH 30 g

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stück (ca. 3 cm) Ingwer
 - 1 Knoblauchzehe
- ca. 1 EL gemahlener Kümmel
- ca. 1 TL gemahlener Koriander
 - ca. 1 TL Chiliflocken
- ca. 1 TL Edelsüßpaprika ▪ Salz
 - 400 g Vollmilchjoghurt
 - 600 g Hähnchenfilet
 - 2 Zwiebeln
 - 2 EL Öl
 - 2 EL Tomatenmark
 - 2 Dosen (à 850 ml) geschälte Tomaten
 - 100 g Schlagsahne
 - 2 EL Erdnusscreme
 - Zucker
 - je 3 Stiele Petersilie, Koriander und Minze
 - 3 EL geröstete Erdnüsse
 - Frischhaltefolie

1 Am Vortag für die Marinade Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Beides mit Kümmel, Koriander, Chiliflocken, Edelsüßpaprika, 1 TL Salz und 300 g Joghurt verrühren. Fleisch trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Mit der Marinade mischen.

Mit Folie bedecken und über Nacht kalt stellen.

2 Am nächsten Tag Zwiebeln schälen und würfeln. Fleisch aus der Marinade nehmen, etwas abtupfen. Öl in einer großen Pfanne oder einem Bräter erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln im verbliebenem Bratfett andünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz anschwitzen. Mit Tomaten samt Saft und Sahne ablöschen. Tomaten mit einem Pfannenwender zerkleinern. Erdnusscreme und 1 EL Zucker unterrühren. Ca. 15 Minuten unter mehrmaligem Rühren köcheln.

3 Fleisch zur Soße geben, alles ca. 10 Minuten köcheln. Kräuter waschen und die Blätter kleiner schneiden. Erdnüsse grob hacken. Curry noch einmal abschmecken. Mit Kräutern und Erdnüssen bestreuen. Rest Joghurt dazu reichen. Dazu schmeckt Naanbrot.



Für Süßes ist immer noch Platz

SPICED MILCHREIS „COCO-CARROT“

Cremiger Kokosreis mit Möhren und wärmenden Gewürzen – der krönende Abschluss!

• ca. 45 Min. • einfach
• Portion ca. 440 kcal • E 13 g • F 31 g • KH 26 g

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Möhren ▪ 1 EL Butter ▪ 3 EL Zucker
- 125 g Milchreis ▪ 1 Dose (400 ml) Kokosmilch ▪ 400 ml Milch ▪ 50 g + 2 EL Kokosraspel ▪ 1 Zimtstange ▪ 1–2 Msp. gemahlener Kardamom ▪ 100 g geröstete, gesalzene Pistazien (mit Schale)

1 Möhren schälen, Hälfte grob raspeln, Rest fein hobeln. Butter in einem Topf erhitzen, Möhren darin andünsten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Milchreis unterrühren, mit Kokosmilch ablöschen. Milch, 50 g Kokosraspel, Zimt und Kardamom zugeben. Unter Rühren kurz aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen, dabei mehrmals umrühren. Herdplatte ausschalten. Reis etwa 15 Minuten auf der Platte zugedeckt quellen lassen.

2 2 EL Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Pistazien aus der Schale lösen, grob hacken. Zum Servieren warmen oder kalten Milchreis mit Pistazien und Kokosraspeln bestreuen.

SCHOKO-TANNEN

Situation: Weihnachtsbaum kaufen, angucken und wegwerfen? Zu schade!

Hack: Verschlissene Lieblings-Tafelschokolade überm heißen Wasserbad schmelzen. Verpackung vorsichtig herausholen. Eine kleine Ecke abschneiden und in Tannenform über Mikado-Stäbchen gießen – Backpapier darunterlegen.



SANTA'S SALAD

Situation: Du bist zur Weihnachtsfeier eingeladen und brauchst noch ein schickes Mitbringsel fürs Buffet.

Hack: 2 Mozzarellas und 4–6 Tomaten in Scheiben schneiden. Basilikumblätter vom Stiel zupfen. Zutaten zu einem Weihnachtsstiefel legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Mit 2 TL Lebkuchengewürz bekommt das Popcorn Weihnachts-Flavor



SCHNEEMANN-SNACK

Situation: Ein Weihnachtsfilm-Marathon mit deinen Freunden steht an.

Hack: Möhrennasen aus dünnem Tonpapier ausschneiden. Wackel-Augen und Nase auf Gläser kleben. Farbiges Stoffband als Schal darumbinden. Gläser mit Popcorn füllen.



SNACK-FLÖCKCHEN

Situation: Heiße Schoki ohne Marshmallows? Ohne dich!

Hack: Auf 6 Zahnstocher jeweils 3 kleine Marshmallows spießen. Zahnstocher rundherum in einen großen Marshmallow stecken, an einer Seite etwas einschneiden und an den Tassenrand hängen.

LECKER WEIHNACHTS HACKS

SCHNELLER VORBEREITET, ALS DU „HO, HO, HO“ SAGEN KANNST

GUCK'S DIR AN!



Du möchtest sehen, wie Redakteurin Lisa Weihnachtsstimmung verbreitet? Die Reels dazu gibt's ab dem 21. November auf @lecker_magazin



DIY-KERZENSTÄNDER

Situation: Fürs Weihnachts-Dinner benötigst du noch die passende Deko.

Hack: Je ein kleines Stück Knete um das Ende einer Kerze drücken. Diese in eine Ausstechform stellen und die Zwischenräume mit Moos ausfüllen. Nach Belieben noch dekorieren.



Eiskühler auf eine Schale stellen

WEIN AUF EIS

Situation: Refill? Kein Problem!

Hack: Einen flaschengroßen Behälter in der Mitte eines größeren zylinderförmigen Gefäßes platzieren und mit Steinen beschweren. Zwischen die Behälter Rosmarin, Zitruscheiben und Granatapfelkerne verteilen, mit Wasser auffüllen. Ins Gefrierfach stellen. Herausholen, Behälter unter warmem Wasser entfernen.



100% BIO.

Ohne Wenn, ohne Aber, ohne Künstlich.

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



BIO-
GEWÜRZ



Mehr zu unseren Tees, Kaffees und Gewürzen
finden Sie unter www.LEBENSBAUM.de.

BIO SEIT 1979





Das Auge isst ja immer gern mit – die Reels zu den Pürees gibt's **AB DEM 25. NOVEMBER** auf @lecker_magazin

Energiebündel Simone „Moe“ Neufing kocht regelmäßig auf unserem Instagram-Account schnelle Alltags-Gerichte

LECKER QUICK & EASY ... MIT MOE

Diesmal: Kartoffelpüree

BASIS FÜR 2 PERSONEN:
350 G MEHLIGKOCHENDE
KARTOFFELN

WOHLFÜHLESSEN FÜR KÜHLE HERBSTTAGE –
MIT DREI LECKEREN UPGRADES!

MIT WOW-FAKTOR
CREMIG & FLUFFIG
GLUTENFREI



ERBSEN & PETERSILIE

- Salz • 200 g TK-ErbSEN • 2 EL Butter • 2 EL Doppelrahmfrischkäse
- Pfeffer • 5 g Petersilie

SO GEHT'S: Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser 15–20 Minuten weich kochen. Gefrorene Erbsen ca. 5 Minuten vor Garzeitende zu den Kartoffeln geben und mitgaren. Kartoffelmix abgießen, 1 EL Butter zugeben und zerstampfen. Frischkäse unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, Blätter fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Petersilie darin kurz aufschäumen und auf das Püree geben.

**PÜREE ÜBRIG? RESTE KANNST
DU AM NÄCHSTEN TAG EINFACH
IM OFEN MIT ETWAS GEMÜSE
BACKEN. SUPERLECKER!**



SÜSSKARTOFFEL & SALBEI

- 1 Süßkartoffel (ca. 250 g) • Salz • 40 g Parmesan (Stück) • 2 EL Butter
- Pfeffer • 2 Knoblauchzehen • 2 Stiele Salbei

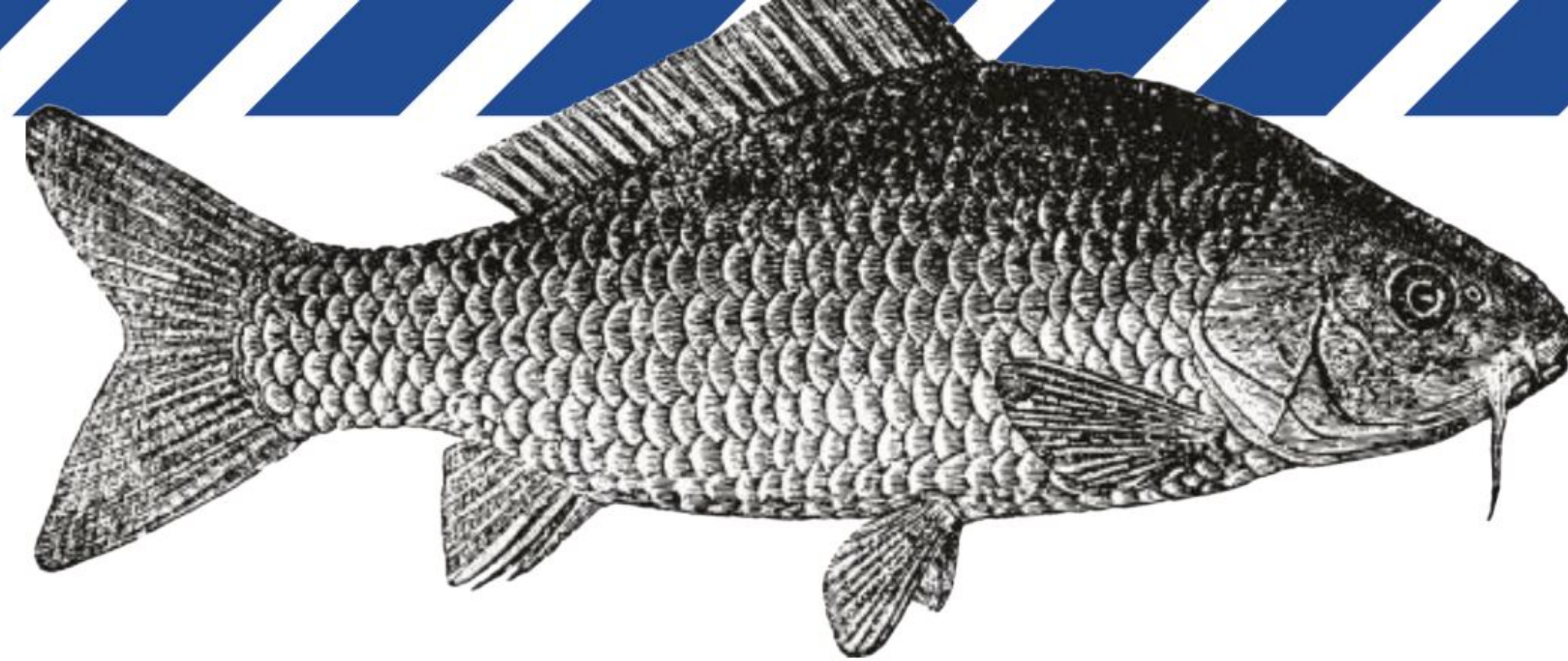
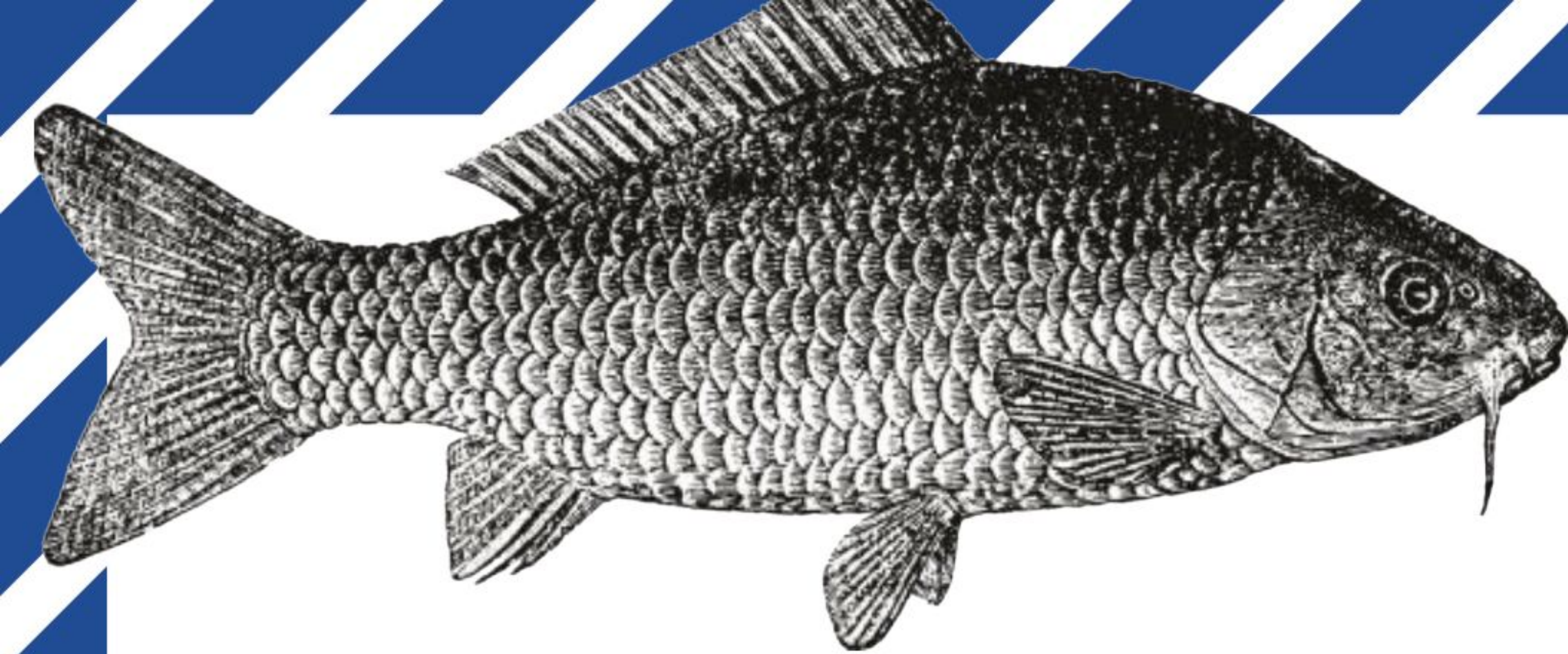
SO GEHT'S: Kartoffeln und Süßkartoffel schälen, würfeln und in Salzwasser 15–20 Minuten weich kochen. Parmesan fein reiben. Kartoffelmix abgießen. Mit 1 EL Butter und ca. 25 g geriebenem Parmesan stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, Salbei waschen. Beides in 1 EL heißer Butter kurz braten und auf das Püree geben. Mit Rest Parmesan bestreuen.



PORREE & RÖSTZWIEBELN

- Salz • 200 g Porree • 1 EL Rapsöl • 1 EL Butter • 75 g geriebener Gouda
- Pfeffer • 3 EL Röstzwiebeln

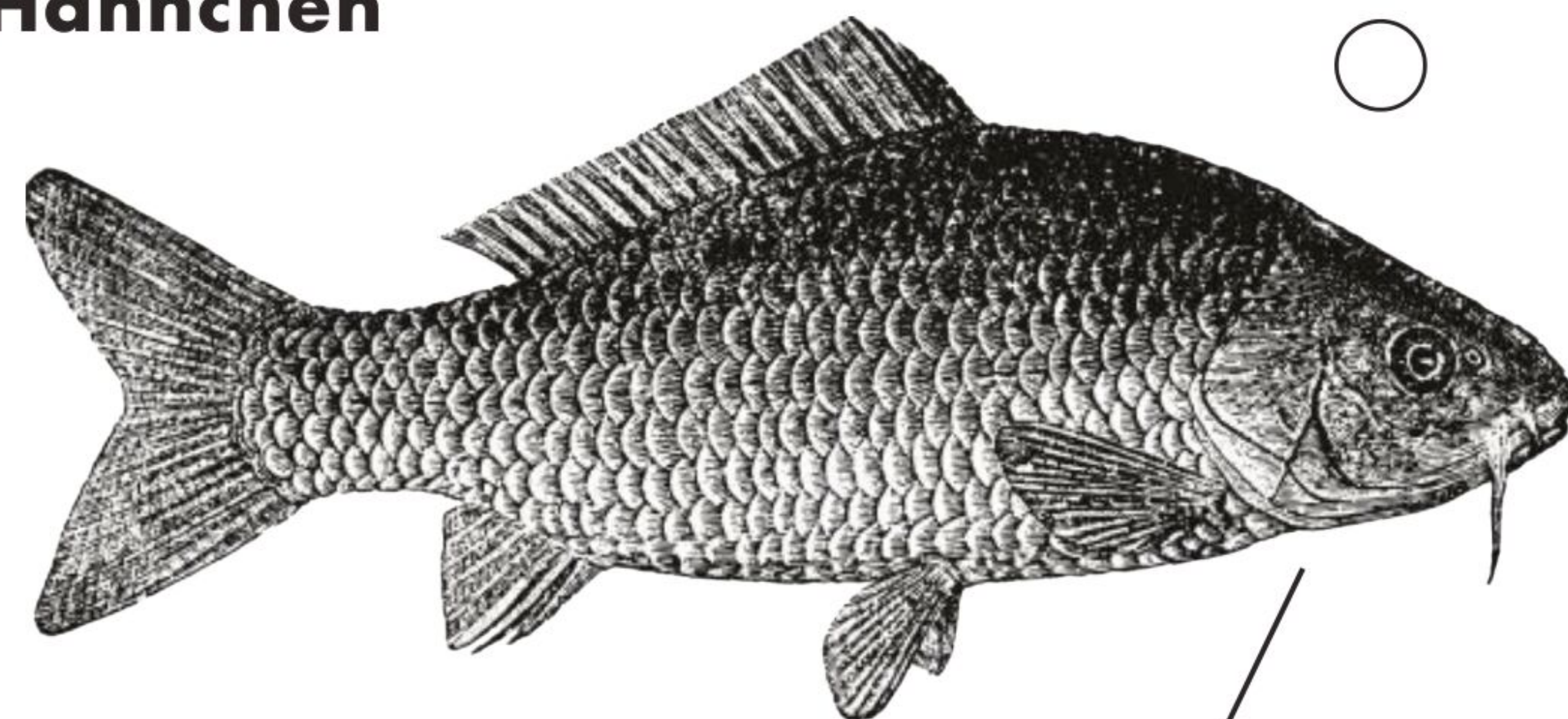
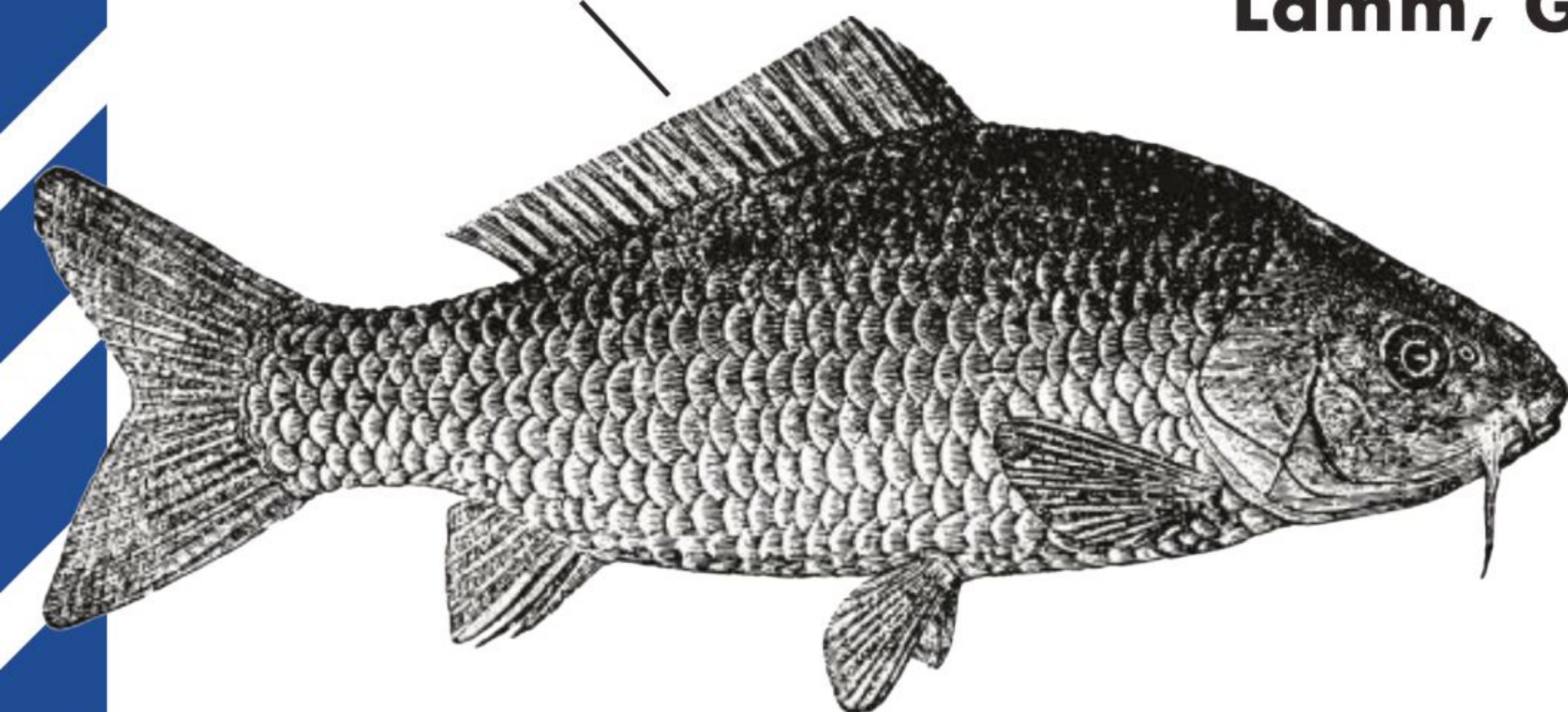
SO GEHT'S: Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser 15–20 Minuten weich kochen. Porree waschen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Porree darin 3–4 Minuten braten. Kartoffeln abgießen. 1 EL Butter und Gouda zugeben und alles fein zerstampfen. Porree unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Röstzwiebeln bestreuen.



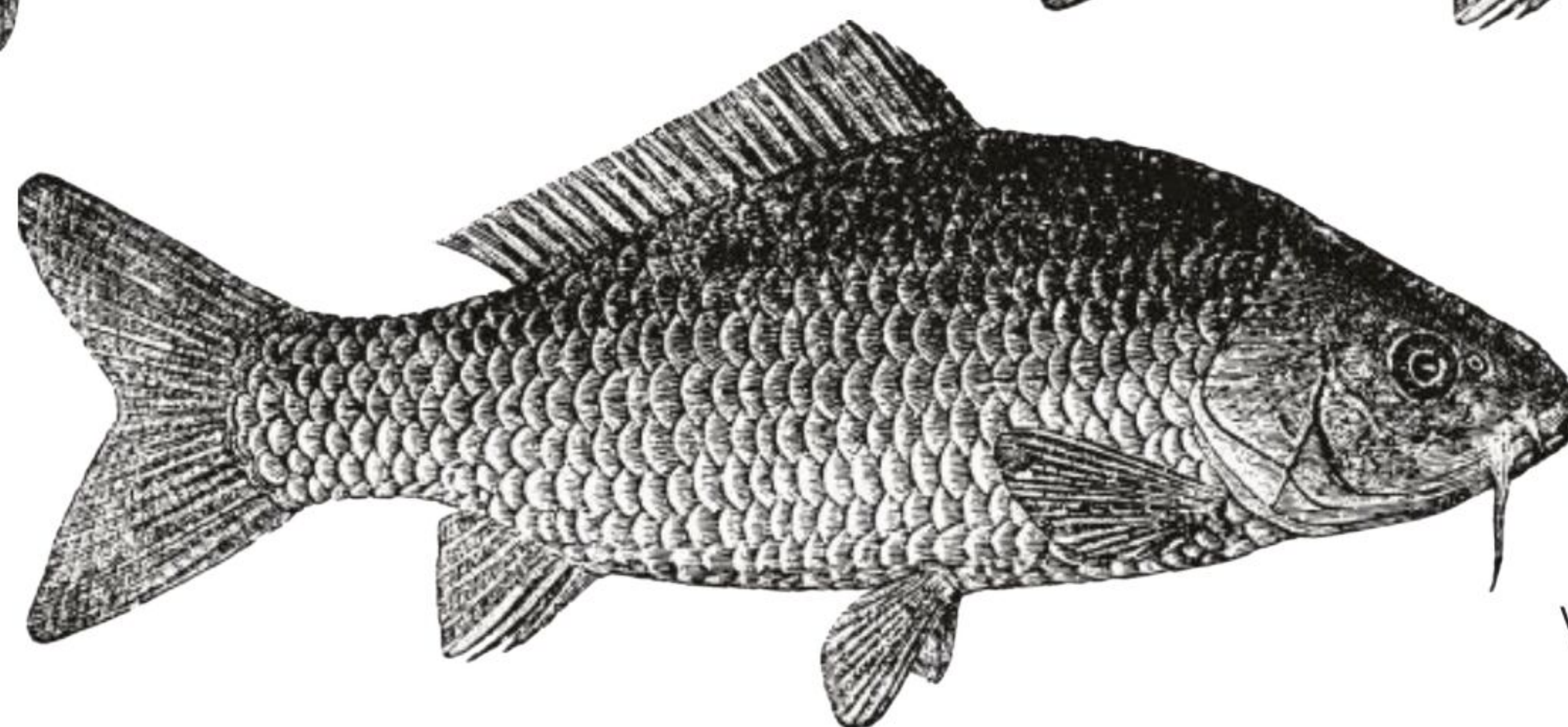
9 VON 10 KARPFFEN EMPFEHLEN **KEULE** ZU HEILIGABEND

Na, dann vertrauen wir den Fischen
mal und servieren stattdessen **Ente,**
Lamm, Gans und **Hähnchen**

Lächeln und weiter-
schwimmen



Denk nicht mal dran ...



Was guckst du?

ENTENKEULEN

MIT ORANGEN-KUMQUAT-SOSSE UND BOHNEN

Zuerst knusprig gebraten und dann im Ofen geschmort – so werden die Entenkeulen zum wundervoll saftigen Festtagsschmaus. Orangen-Kumquat-Noten runden den Weihnachts-Klassiker fruchtig ab

Zutaten für 4 Personen

- 4 Entenkeulen (à ca. 300 g) ▪ Salz ▪ Pfeffer
- 300 g Kumquats ▪ 2 EL flüssiger Honig ▪ 300 ml Orangensaft ▪ 800 g gefrorene Prinzessbohnen
- 1 Zwiebel ▪ 2 EL Butter ▪ 1 TL Speisestärke ▪ evtl. Apfel-Salbei zum Garnieren ▪ Öl für den Bräter

• ca. 2½ Std. • nicht so schwer • Portion ca. 840 kcal • E 46 g • F 57 g • KH 36 g

1 Entenkeulen waschen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Bräter mit Öl ausstreichen und erhitzen. Keulen darin rundherum kräftig anbraten. 200 ml Wasser angießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/ Umluft: 160°C) ca. 1½ Stunden zugedeckt schmoren. Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Deckel vom Bräter entfernen. Entenkeulen mit Honig bestreichen, Kumquats um die Keulen herum verteilen, Orangensaft angießen und weitere ca. 30 Minuten offen garen.

2 Bohnen in reichlich kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten bissfest garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten, Bohnen kurz darin schwenken, abschmecken.

3 Bräter aus dem Ofen nehmen. Keulen herausnehmen und Kumquat-Bratfond aufkochen. Speisestärke und 1 EL Wasser verrühren, Fond damit binden. Keulen mit Bohnen und Kumquat-Soße anrichten. Nach Belieben mit Apfel-Salbei garnieren.



PULLED LAMMKEULE

AUF POLENTA

Ummantelt von spicy Barbecuesoße und gebettet auf cremige Polenta wird die Lammkeule zum festlichen Comfort Food

• ca. 3½ Std. • nicht so schwer • Portion ca. 810 kcal · E 57 g · F 51 g · KH 33 g

Zutaten für 6 Personen

- 1 Lammkeule (ohne Knochen; ca. 1,5 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 2 Bund Lauchzwiebeln
- 1 l Milch
- 250 ml Gemüsebrühe
- geriebene Muskatnuss
- 200 g Polenta
- 40 g Parmesan
- 2 EL Butter
- 200 ml Barbecuesoße (Flasche)
- 2 EL Thymianblättchen zum Bestreuen
- Backpapier

1 Fleisch trocken tupfen, rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150°C/Umluft: 130°C) ca. 3 Stunden garen.

2 Lauchzwiebeln waschen, oberes Drittel abschneiden. Nach ca. 2½ Stunden Garzeit mit auf das Backblech legen.

3 Milch und Brühe in einem Topf aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Polenta unter

Rühren einstreuen, erneut aufkochen. Topf vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Parmesan fein reiben. Mit Butter unter den Polentabrei rühren.

4 Barbecuesoße in einem Topf erhitzen. Lammkeule aus dem Ofen nehmen und mithilfe von 2 Gabeln das Fleisch zerzupfen. Mit Soße mischen. Polenta auf Tellern verstreichen. Lammfleisch und Lauchzwiebeln darauf anrichten. Mit Thymian bestreuen und servieren.

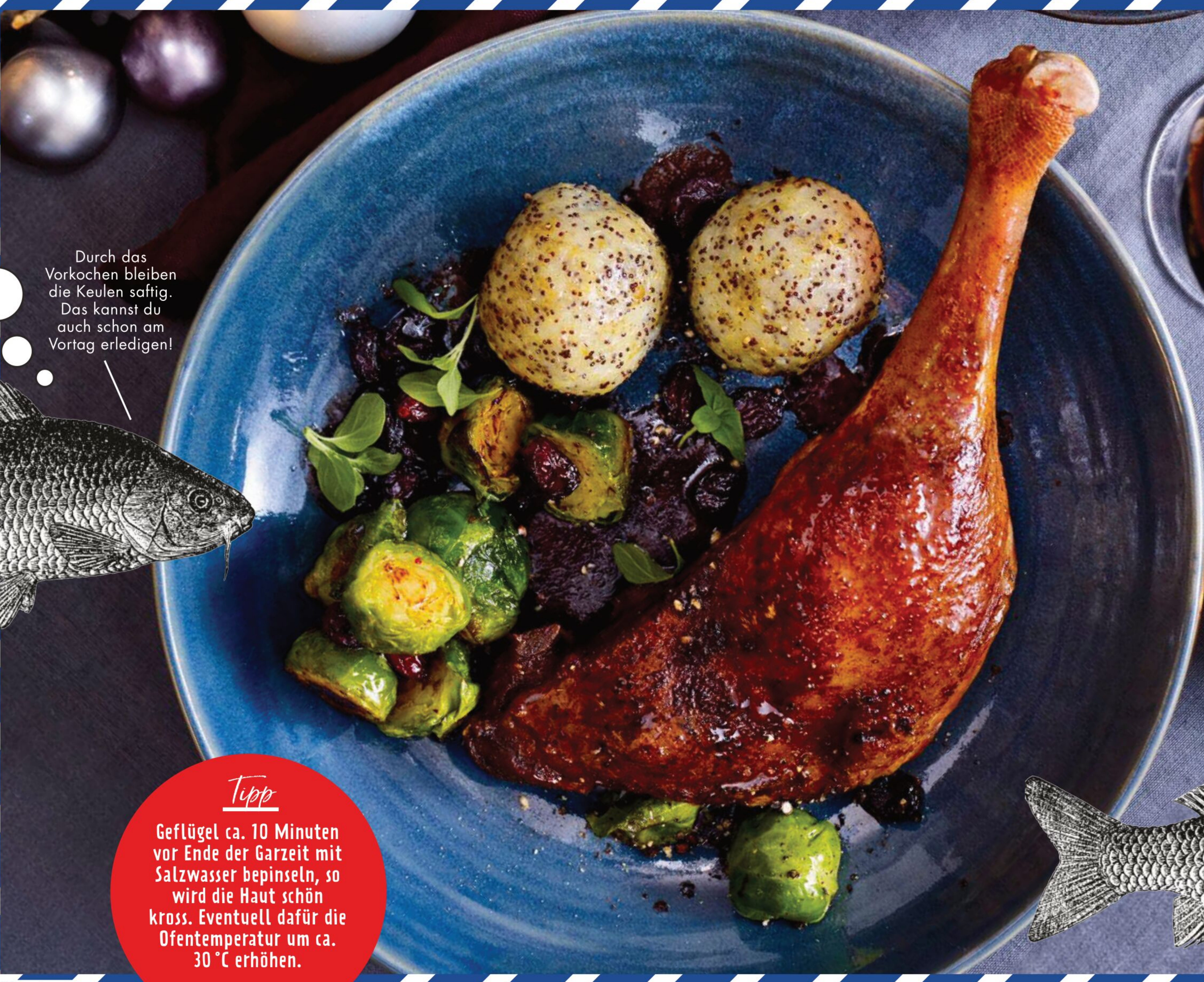
Da vermisst nicht mal die Oma Braten, Kartoffeln und Rotkohl...



Die Lammkeule ver-
schwindet erst mal
3 Stunden im Ofen, aber
die Wartezeit lohnt sich:
Das Fleisch wird
butterartig und lässt sich
ganz einfach zerzupfen

Tipp

Lammfleisch übrig?
Das schmeckt am
nächsten Tag im
Burger oder
Sandwich!

A high-angle photograph of a roasted duck leg on a blue ceramic plate. The duck leg is golden-brown and glistening. It is surrounded by two small, round, yellow potatoes with black pepper, and several Brussels sprouts that are partially roasted and coated in a dark sauce. Fresh green herbs are scattered around the vegetables. The plate is set on a dark blue tablecloth. In the background, there are some purple onions and a white egg.

Durch das
Vorkochen bleiben
die Keulen saftig.
Das kannst du
auch schon am
Vortag erledigen!



Tipp

Geflügel ca. 10 Minuten
vor Ende der Garzeit mit
Salzwasser bepinseln, so
wird die Haut schön
kross. Eventuell dafür die
Ofentemperatur um ca.
30 °C erhöhen.



GÄNSEKEULEN

MIT MOHNKNÖDELN UND ROSENKOHL

Keulen, Knödel und Cranberry-Rosenkohl entlocken beim Weihnachtsessen garantiert ein genussvolles „Mmh“ – vor allem kombiniert mit der kräftigen Portwein-Schokosoße

• ca. 2 Std. • nicht so schwer • Portion ca. 980 kcal • E 46 g • F 50 g • KH 78 g

Zutaten für 4 Personen

- 4 Gänsekeulen (à ca. 350 g)
 - Salz
 - 1 Lorbeerblatt
 - 2 Gewürznelken
- 4 Wacholderbeeren
- Pfeffer
- 800 g Rosenkohl
- 1 Packung (318 g) Teig für Kartoffelknödel „halb & halb“
- 2 EL Mohn
- 1 EL Kakao
- 150 ml Portwein
- 2 EL dunkler Soßenbinder
- 40 g Butter
- 50 g getrocknete Cranberrys
- evtl. Oregano zum Garnieren

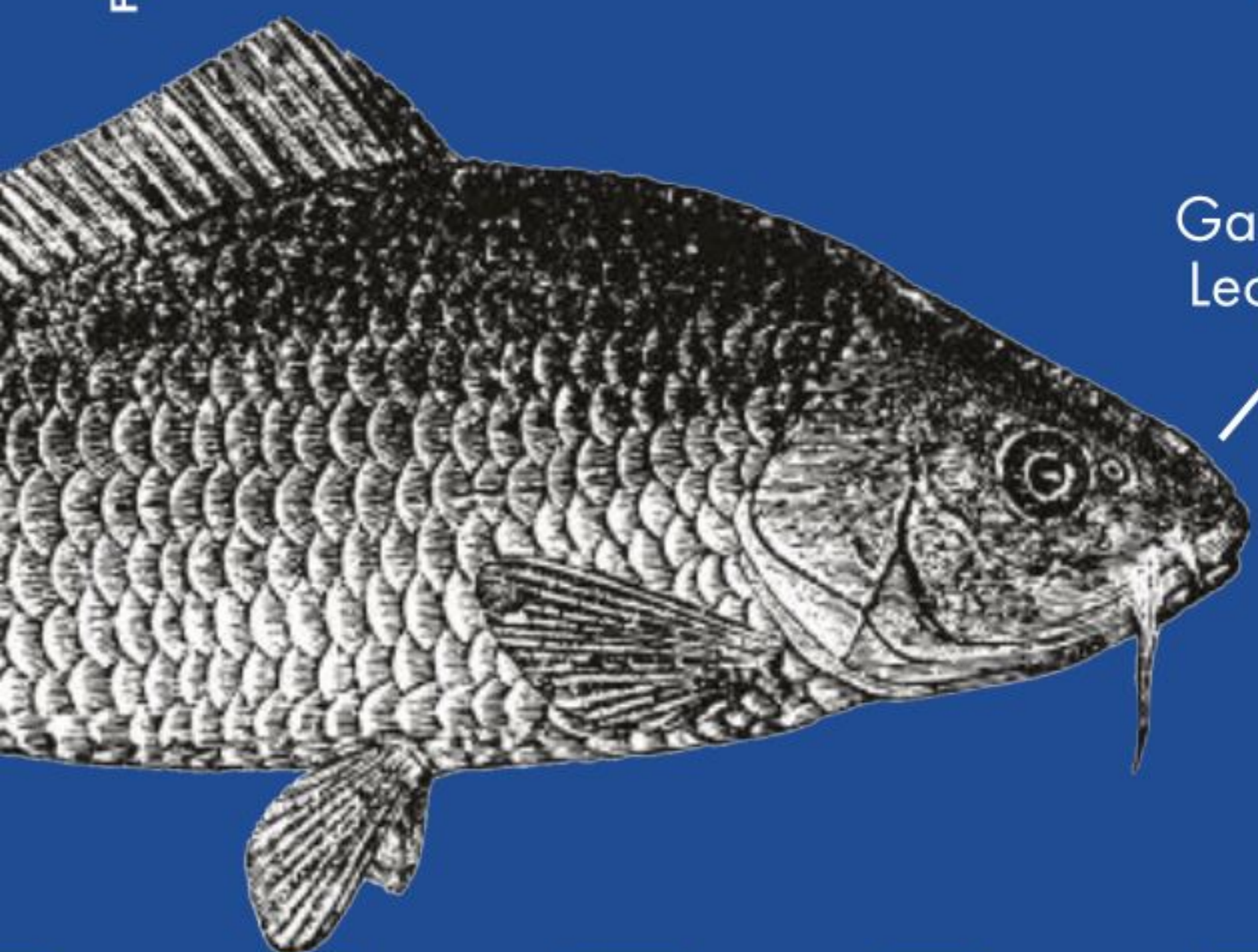
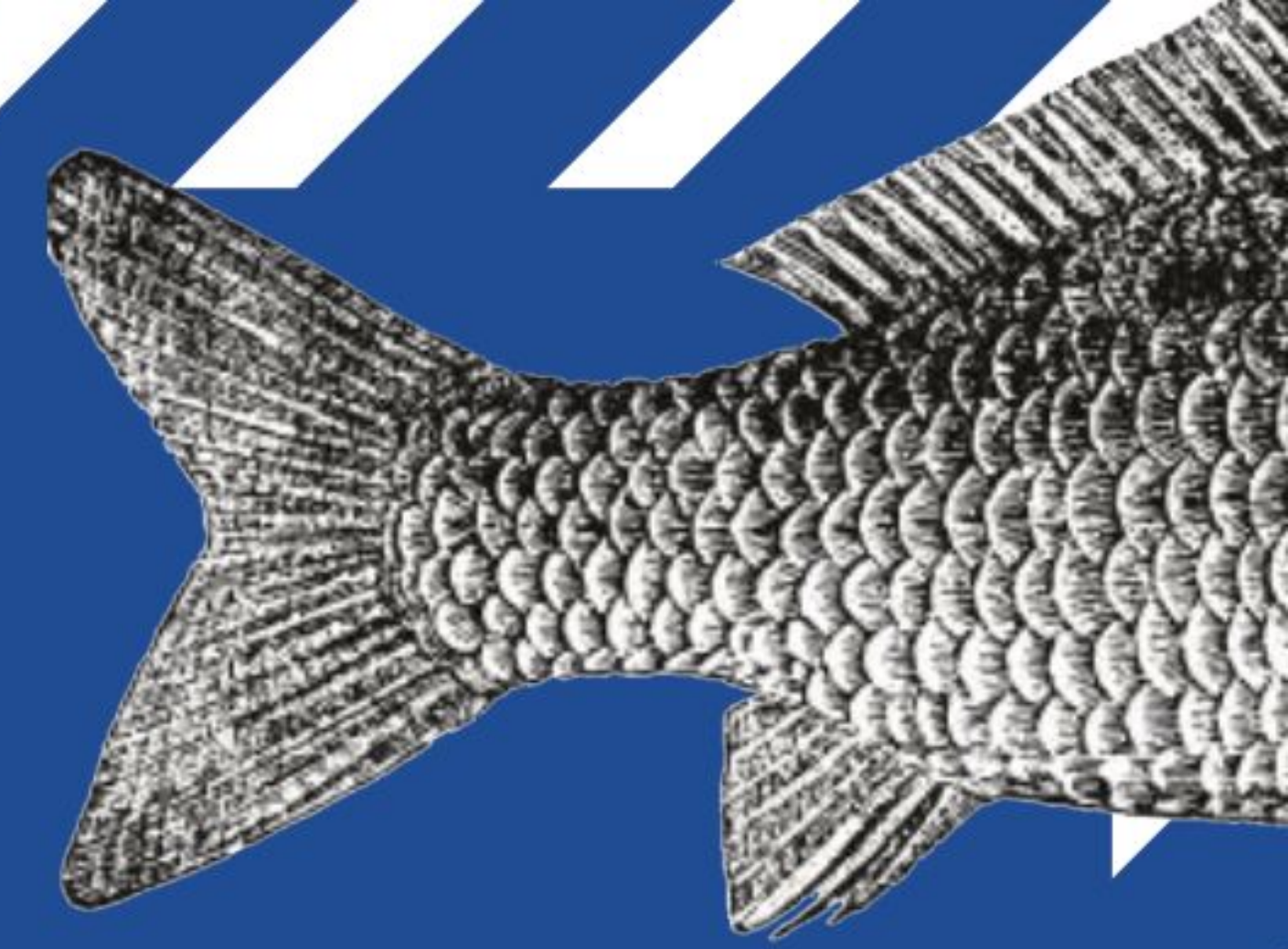
1 Gänsekeulen waschen und mit 2 l Wasser, 4 TL Salz, Lorbeer, Nelken und Wacholder in einen großen Topf geben. Zugedeckt aufkochen und ca. 45 Minuten köcheln. Keulen aus der Brühe nehmen, abtropfen lassen. Ca. 500 ml Brühe abmessen, durch ein Sieb in einen Topf gießen und beiseitestellen. Keulen mit Salz und Pfeffer einreiben und auf einen Ofenrost legen. Tiefes Backblech auf die untere Schiene des Backofens, Rost auf die mittlere Schiene schieben. Keulen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 1 Stunde braten.

2 Rosenkohl waschen, Strunk eventuell kreuzweise einschneiden. In kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen, abgießen. In der

Zwischenzeit Knödelmasse und Mohn verkneten. Aus der Masse 10–12 Knödel formen. Knödel in siedendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen, bis sie oben schwimmen. Herausnehmen, abtropfen lassen.

3 Kakao und Portwein zur Brühe in den Topf geben, aufkochen, Soßenbinder einrühren und ca. 5 Minuten leicht köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in 2 Pfannen erhitzen. In der einen Pfanne die Knödel unter Wenden ca. 5 Minuten braten, in der anderen Rosenkohl und Cranberrys ca. 3 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Gänsekeulen mit Soße, Knödeln und Rosenkohl auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Oregano garnieren.

Gans was
Leckeres!



HÄHNCHENKEULEN

MIT OFENGEMÜSE

Hähnchen in guter Gesellschaft: Im Ofen gart das Fleisch mit Rotkohl, Kartoffelscheiben und Äpfeln ... und verströmt seinen Duft im ganzen Haus

Zutaten für 4 Personen

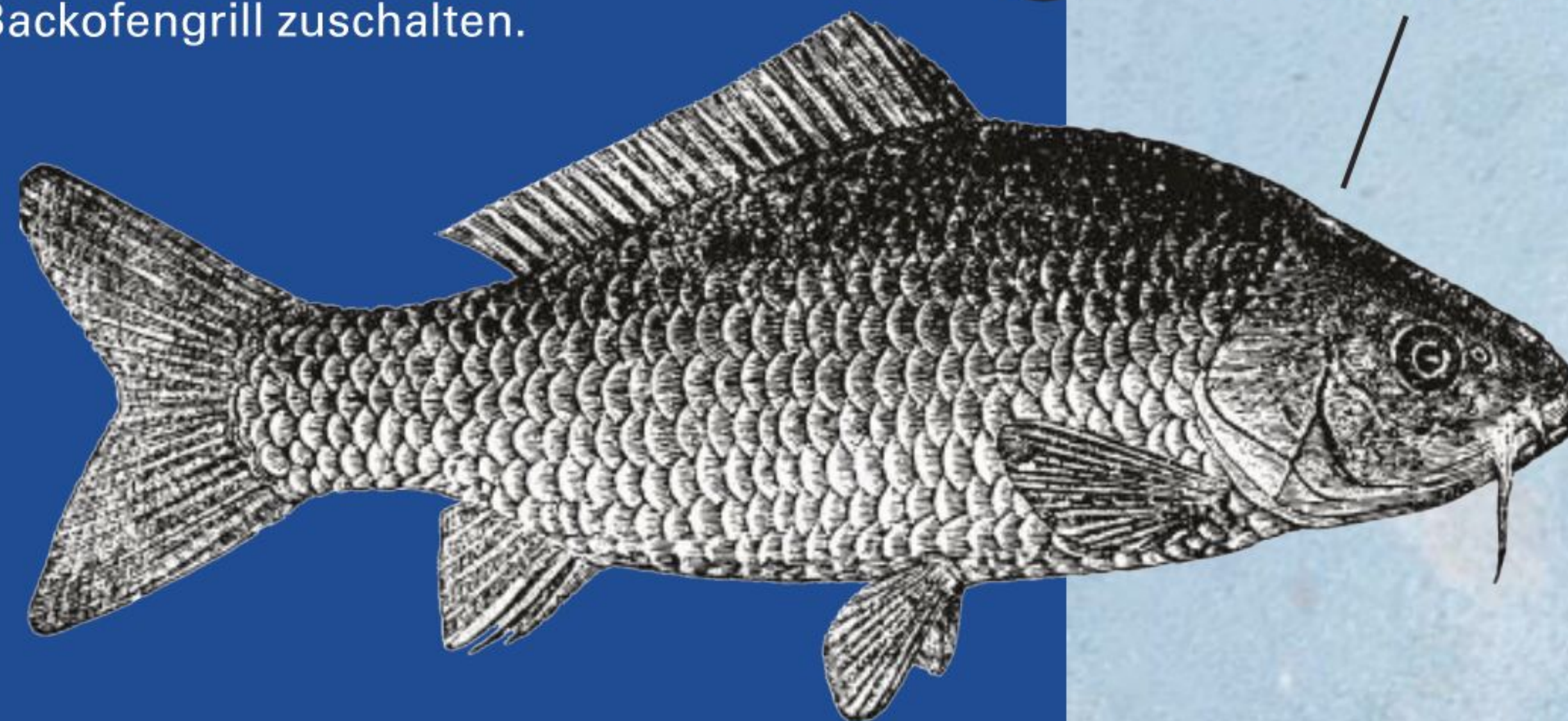
- 4 Hähnchenkeulen (à ca. 280 g) ▪ 4 EL Honig ▪ Salz
- Pfeffer ▪ 100 ml Hühnerbrühe ▪ 500 g Rotkohl
- 100 g Schalotten ▪ 2 Äpfel (z. B. Elstar; ca. 300 g)
- 300 g Kartoffeln ▪ ½ Bund Thymian ▪ 30 g Walnüsse

• ca. 1½ Std. • nicht so schwer • Portion ca. 680 kcal • E 57 g • F 39 g • KH 26 g

1 Hähnchenkeulen trocken tupfen, mit 2 EL Honig bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine große, flache Auflaufform oder auf ein Backblech legen. Hühnerbrühe angießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 30 Minuten garen.

2 Inzwischen Rotkohl waschen, Strunk entfernen, Kohl in Streifen schneiden. Mit 2 EL Honig, Salz und Pfeffer verkneten. Schalotten schälen, eventuell halbieren. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen. Nüsse grob hacken.

3 Rotkohl, Schalotten, Äpfel und Kartoffeln mit Thymian um die Hähnchenkeulen herum verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Nüssen bestreuen und weitere ca. 45 Minuten garen. Gemüse zwischendurch wenden. Zum Ende der Garzeit eventuell kurz den Backofengrill zuschalten.



Walnüsse sorgen für einen leckeren Crunch

Alles aus einer Form – so gelingt der Hauptgang ganz stressfrei





**Öfter
vergesslich?***

Nachgewiesen
wirksam¹



**Tun auch Sie etwas für
Ihr Gedächtnis!**

**Tebonin® stärkt
Gedächtnis & Konzentration***

*Bei altersbedingten geistigen Leistungseinbußen.
¹ Hort J et al. Neuropsychiatr Dis Treat. 2023;19:647-660.

Tebonin® konzent® 240 mg. Wirkstoff: Ginkgo-biloba-Blätter-Trockenextrakt. Zur Verbesserung einer altersbedingten Verschlechterung geistiger Fähigkeiten und der Lebensqualität bei leichter Demenz. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. Dr. Willmar Schwabe GmbH & Co. KG – Karlsruhe T1/01/09/24/02/K www.tebonin.de



HAB' ICH SELBST GEKAUFT gemacht!

Wer sagt denn, dass man alles selbst zubereiten muss? Eben. Lass uns doch eine **PACKUNG KNÖDELTEIG** öffnen und drei Hammer-Gerichte daraus zaubern! Merkt keiner. Versprochen

WAS IST DAS DENN?
„Kloßteig ‚extra fein‘ Seidenknödel“;
750-g-Packung ca.
3 €, im Kühlregal



Statt Schweinefilet
kannst du
Hähnchenbrust
verwenden



FILET IM VERSTECK UNTER KÄSE-KNÖDEL-HAUBE

• ca. 1 ¼ Std. • einfach • Portion ca. 520 kcal • E 52 g • F 19 g • KH 34 g

Zutaten für 6 Personen

- 2 Zwiebeln ▪ 500 g Champignons ▪ 1 Stange Porree
- 1 kg Schweinemedallions ▪ 5 EL Öl ▪ 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Gemüsebrühe ▪ 400 g passierte Tomaten ▪ 1 EL eingelegter grüner Pfeffer ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ Edelsüßpaprika ▪ 1 Packung Kloßteig (750 g; Kühlregal) ▪ 4 Stiele Petersilie ▪ 125 g Reibekäse ▪ 1–2 EL Butter

1 Zwiebeln, Pilze und Porree schälen bzw. putzen, waschen und klein schneiden. Fleisch trocken tupfen, in 3 EL heißem Öl anbraten, herausnehmen.

2 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, vorbereitete Zutaten anbraten. Tomatenmark unterrühren, anrösten. Brühe, passierte Tomaten und grünen Pfeffer zufügen. Kurz köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Mit Fleisch in eine Auf-

laufform geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 20 Minuten backen.

3 Kloßteig zu 12 flachen Knödeln formen. In siedendem Salzwasser 15–20 Minuten ziehen lassen, abtropfen lassen. Petersilie waschen, hacken und mit Käse mischen. Knödel, Kräuterkäse und Butter in Stücken auf dem Ofen-Ragout verteilen. Bei gleicher Hitze ca. 20 Minuten weiterbacken.

MINI-KNUSPER-KNÖDEL

MIT ZWEIERLEI KRAUT

• ca. 30 Min. • einfach • Portion ca. 460 kcal • E 13 g • F 19 g • KH 61 g

Zutaten für 4 Personen

- ½ Rotkohl (ca. 400 g) ▪ 1 kleiner Spitzkohl (ca. 700 g) ▪ 1 Packung Kloßteig (750 g; Kühlregal) ▪ frisch geriebene Muskatnuss ▪ 3–4 EL Semmelbrösel ▪ 3 EL Butterschmalz ▪ 100 g Speckstreifen ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ ½ TL gemahlener Kreuzkümmel ▪ 1 Bund Schnittlauch

1 Rot- und Spitzkohl putzen, waschen, vierteln und in feinen Streifen vom Strunk hobeln. Kloßteig durchkneten und mit Muskat würzen. Zu golfballgroßen Kugeln formen und in Semmelbröseln wenden.

darin portionsweise 3–4 Minuten unter Wenden goldbraun braten, dabei jeweils Speck portionsweise nach ca. 2 Minuten zugeben und mitbraten. Herausnehmen und warm halten.

2 Butterschmalz in einer großen Wokpfanne erhitzen. Knödel

3 Beide Kohlsorten unter Wenden im verbliebenen Bratfett ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Knödel und Speck wieder zugeben. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden und darüberstreuen.



Ein Spritzer Crema di Balsamico für den letzten Schliff

Servier den restlichen Tomatenmix im Glas zum Burger



WAFFEL-BURGER

STRAMMER-MAX-STYLE

• ca. 50 Min. • einfach • Portion ca. 870 kcal • E 48 g • F 41 g • KH 46 g

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Kloßteig (750 g; Kühlregal) ▪ 6 Eier (Gr. M) ▪ ½ TL getrockneter Rosmarin ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ 4 Tomaten ▪ 2 Lauchzwiebeln ▪ 3 EL Öl ▪ 4 Scheiben Bacon ▪ 400 g gemischtes Hackfleisch ▪ 1 TL Senf ▪ 1 TL Edelsüßpaprika ▪ 1 Bund Rucola ▪ 2 Stiele Petersilie ▪ Öl für das Waffeleisen

1 Kloßteig, 2 Eier, Rosmarin, etwas Salz und Pfeffer verkneten. Belgisches Waffeleisen fetten, vorheizen und 8 Waffeln backen. Dafür auf jede Seite 1 Kugel Knödelmasse geben und ca. 3 Minuten backen.

2 Tomaten und Lauchzwiebeln waschen, klein schneiden und in 1 EL Öl ca. 3 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Bacon in der ausgewischten Pfanne anbraten. Inzwischen Hack,

Senf, je 1 TL Salz, Pfeffer und Paprika verkneten. Zu 4 flachen Pattys formen. Bacon aus der Pfanne nehmen, 1 EL Öl zugeben und Pattys ca. 3 Minuten von jeder Seite anbraten.

3 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und 4 Spiegeleier darin braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola und Petersilie waschen, Rucola kleiner zupfen, Petersilie hacken. Zutaten auf 4 Waffeln verteilen und mit übrigen Waffeln abdecken.



SAUER MACHT SAUBER!

Blitzeblank dank
Essig – das Multitalent ist
als umweltfreundliches
Reinigungsmittel unschlagbar



SCHNEIDEBRETTER DESINFIZIEREN

Mit Essig befreist du Schneidebretter aus Holz im Nullkomma-nix von Keimen, die sich mit der Zeit darauf ansiedeln können. Einfach mit Essig abwischen und mit Wasser abspülen.



Antibakteriell, natürlich und effektiv – da verzichten wir gern auf Chemiekeulen

2

DIY-ALLZWECKREINIGER

So geht's: Schale von 1 Bio-Zitrone in ein Schraubglas füllen, mit ca. 300 ml Essig aufgießen. 1–2 Wochen stehen lassen. In eine Sprühflasche sieben, mit der gleichen Menge Wasser aufgießen. Fertig ist das nachhaltige Reinigungsmittel! Zusätzlich kannst du auch einen Rosmarinzweig oder ein paar Tropfen ätherisches Öl hinzugeben – einfach dufte.



3

KALK, ADE

Essig kann auch Kalk lösen – zum Beispiel im Wasserkocher: ½ l Wasser mit ca. 2 EL Essig mischen, aufkochen und Flüssigkeit wegkippen. Dabei gut lüften!

Normaler Haushaltsessig (auch Tafel-essig genannt) mit etwa 5 % Essigsäuregehalt reicht zum Reinigen meistens aus. Bei hartnäckigen Verschmutzungen wird Essigessenz mit ca. 25 % Essigsäure zum Putz-Helden. Vorher unbedingt mit Wasser verdünnen!



nah näher

Ein einzigartiger Mix aus
nationalen Stars, Adel und
Real-Life-Stories.



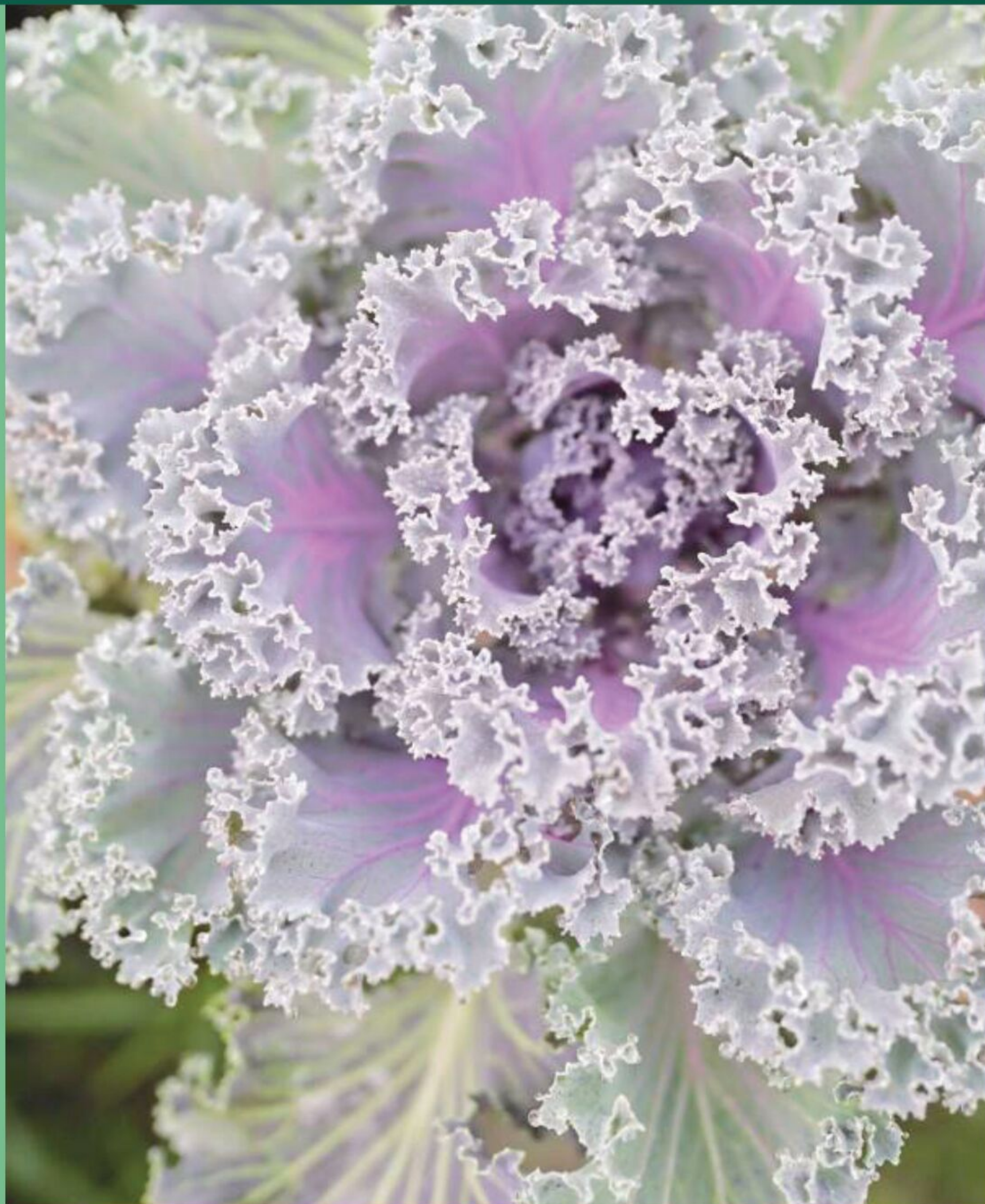
Jeden Mittwoch neu

CLOSER AB SOFORT IM HANDEL, IM ABO UNTER www.closer.de/abo ODER ÜBER meine-zeitschrift.de:



BITTERSTOFFE, PLEASE!

Denn die sind echte Health-Booster – unterstützen Leber, Galle und Verdauung und wirken entzündungshemmend



KOHL-KARTOFFEL- HOT-POT

Das Röschen-Duo holt deine
Verdauung aus dem Winterschlaf!

• ca. 45 Min. • einfach • Portion ca. 240 kcal
• E 10 g • F 11 g • KH 25 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 600 g Rosenkohl ▪ 150 g Kalettes
(Grünkohl-Rosenkohl-Kreuzung) ▪ 500 g
festkochende Kartoffeln ▪ 1 Zwiebel
▪ 2 Knoblauchzehen ▪ 1 EL Butterschmalz
▪ 1 EL Paprikamark ▪ Edelsüßpaprika
▪ 1 TL brauner Zucker ▪ 1 l Gemüsebrühe
▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ Muskat ▪ 4 Scheiben
Bacon ▪ ½ Bund Schnittlauch ▪ Chiliflocken

1 Rosenkohl und Kalettes putzen, Rosenkohl halbieren. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.

2 Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin ca. 3 Minuten andünsten. Paprikamark, Paprikapulver, Zucker und Kartoffeln zugeben, kurz andünsten. Mit Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Nach ca. 10 Minuten Rosenkohl zufügen, nach ca. 15 Minuten die Kalettes. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3 Bacon knusprig auslassen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Eintopf mit Schnittlauch und Chiliflocken bestreut anrichten. Dazu schmeckt Schmand.

GLUTEN-
FREI

VITAMIN C

FITMACHER

AUS ROSENKOHL

Doppelt hält besser:
Hier landen gleich zwei
Kohlarten im Eintopf



„BEETROOT & KALE“-GNOCCHI-PFANNE

Steht superschnell auf dem Tisch und schmeckt so herrlich nach Herbst ...

• ca. 20 Min. • einfach • Portion ca. 490 kcal · E 17 g · F 18 g · KH 66 g

Zutaten für 4 Personen

- 200 g zarter Grünkohl
 - 2 Zwiebeln
 - 1 Knoblauchzehe
- 500 g gegarte Rote Bete (vakuumverpackt)
 - 500 g Gnocchi (Kühlregal)
- Salz
- 50 g Butter
 - Pfeffer
 - Muskat
- 20 g Pinienkerne
- 100 g Ziegenfrischkäse

1 Grünkohl waschen und in grobe Stücke zupfen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Rote Bete in Stifte schneiden. Gnocchi in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin ca. 3 Minuten andünsten. Grünkohl zugeben und ca. 4 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2 Gnocchi abgießen. Mit Roter Bete zum Grünkohl geben und ca. 4 Minuten braten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Gnocchi-pfanne anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen. Ziegenfrischkäse darüberbröseln.





ZINK
STARKE
IMMUN-
ABWEHR
AUS SPITZKOHL

Süß, salzig, bitter und eine Prise umami – hier werden viele Geschmackssinne verwöhnt

SPITZKOHL-BOWL

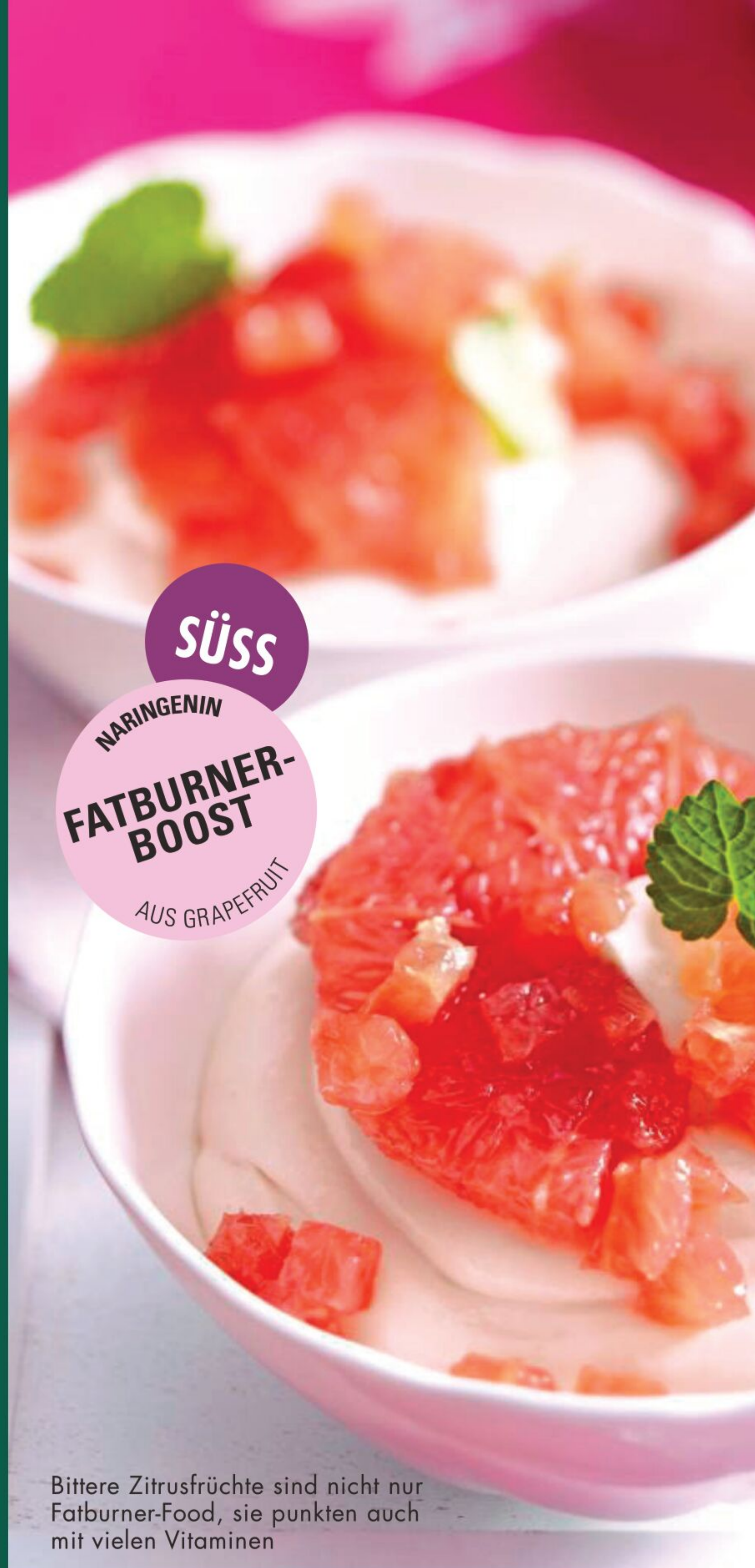
Knackiger Kohl-Salat trifft rauchig-süßen Fisch und Teriyaki-Pilze – Happy End!

• ca. 50 Min. • einfach • Portion ca. 650 kcal
• E 26 g • F 34 g • KH 59 g

Zutaten für 4 Personen

- 1 Spitzkohl (ca. 750 g) ▪ 7 EL Apfelessig
- 5 EL flüssiger Honig ▪ Salz ▪ 75 g Cashewkerne
- 250 g Shiitake-Pilze ▪ 1 kleiner Radicchio (150–200 g) ▪ 200 g stichfeste saure Sahne
- 2 EL Milch ▪ Pfeffer ▪ 3 EL Öl ▪ 3 EL Teriyakisoße
- 200 g Stremellachs ▪ 4 Scheiben Bauernbrot

- 1 Spitzkohl waschen und in Streifen schneiden. 4 EL Apfelessig, 2 EL Honig und $\frac{1}{2}$ TL Salz verrühren, mit Kohl verkneten. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 2 Cashewkerne rösten und hacken. Pilze putzen und evtl. halbieren. Radicchio waschen, Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Saure Sahne, Milch, 1 EL Honig und 3 EL Apfelessig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 2 EL Öl in Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden ca. 4 Minuten braten. Mit Teriyakisoße ablöschen, mit Pfeffer würzen. Herausnehmen.
- 4 1 EL Öl in die Pfanne geben. Lachs darin 2–3 Minuten auf der Fleischseite braten. Wenden, mit 2 EL Honig beträufeln, weitere 2–3 Minuten braten.
- 5 Brot toasten. Lachs zerzupfen. Radicchio unter Spitzkohl heben, in 4 Bowls anrichten. Dressing darüber verteilen, dann Lachs, Pilze und Kerne daraufgeben. Mit Brot servieren.



süß
NARINGENIN
**FATBURNER-
BOOST**
AUS GRAPEFRUIT

Bittere Zitrusfrüchte sind nicht nur Fatburner-Food, sie punkten auch mit vielen Vitaminen

GRAPEFRUIT- MOUSSE

Bitter kann auch süß – die fruchtige Quark-Löffelei ist herrlich erfrischend

• ca. 40 Min. + ca. 3 Std. Wartezeit • nicht so schwer • Portion ca. 280 kcal · E 11 g · F 14 g · KH 25 g

Zutaten für 4 Personen

- 4 Pink Grapefruits
- 2 Blatt Gelatine
- 150 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)
- 2 EL flüssiger Honig
- 150 g Schlagsahne
- 2 Eiweiß (Gr. M)
- 2 EL Puderzucker
- Zitronenmelisse zum Verziern

- 1 3 Grapefruits halbieren, auspressen. Saft in einem Topf auf ca. 150 ml einkochen. In einer Schüssel lauwarm abkühlen lassen.
- 2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Honig und Saft verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem Topf auflösen. 2 EL Creme einrühren, dann in die übrige Creme rühren. 15–20 Minuten kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren. Sahne steif schlagen und unterheben.
- 3 Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Creme heben. In Schälchen (à ca. 300 ml) füllen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- 4 1 Grapefruit schälen. Hälfte in dünne Scheiben schneiden, andere Hälfte würfeln. Cremes mit Grapefruit anrichten und mit Zitronenmelisse verzieren.

JETZT NEU FÜR ELTERN & KINDER:-



**JETZT
IM HANDEL**
und bei
amazon



Light & LECKER

Gesund kochen und trotzdem genießen? Kein Problem!
Diese **3 Rezepte mit wenigen Kalorien, aber ganz viel Geschmack** machen satt und glücklich

LOW
CARB

KALORIEN-
HELD

WENIG
FETT

TERIYAKI-HÄHNCHEN MIT MÖHREN-BROKKOLINI-GEMÜSE

• ca. 30 Min. • einfach • Portion ca. 340 kcal • E 49 g • F 7 g • KH 19 g

Zutaten für 4 Personen

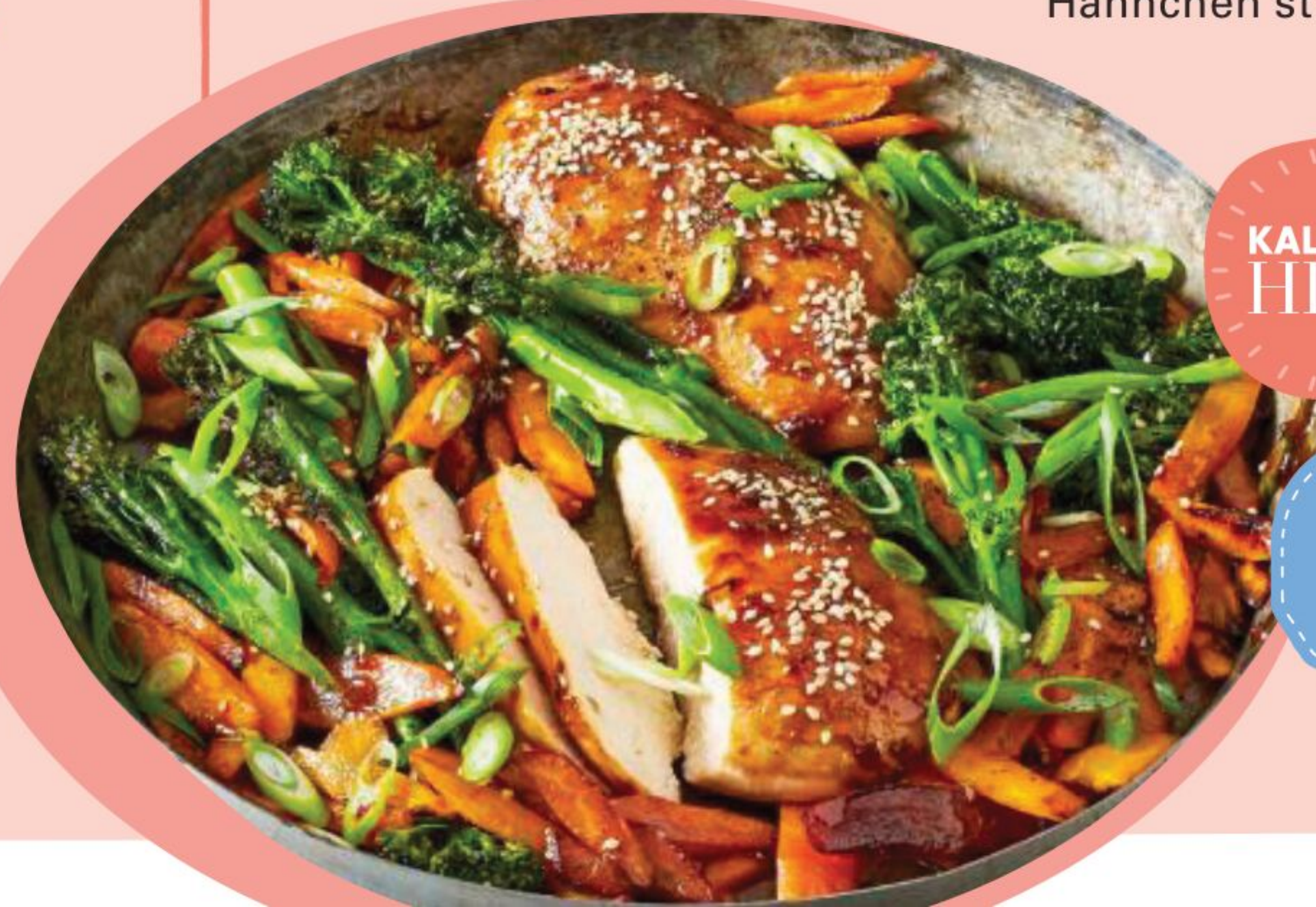
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer
- 100 ml Sojasoße
- 3 EL Reisessig
- 1 EL Sesamöl
- 2 EL Honig
- 1 TL Speisestärke
- 500 g Möhren
- 300 g Brokkolini
- 4 Hähnchenfilets (ca. 650 g)
- 2 EL Sesam
- 3 Lauchzwiebeln

1 Knoblauch und Ingwer schälen, beides fein hacken. Mit Sojasoße, Essig, Öl, Honig, Stärke und 5 EL Wasser verrühren und aufkochen. Marinade abkühlen lassen.

2 Möhren schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Brokkolini waschen schräg schneiden.

3 Hähnchen großzügig mit Marinade bestreichen. Mit Gemüse auf einem Blech verteilen und im heißen Ofen (E-Herd: 230°C/Umluft: 210°C) ca. 10 Minuten garen. Rest Marinade über das Gemüse geben und ca. 5 Minuten weitergaren.

4 Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Die Lauchzwiebeln waschen, in Ringe schneiden. Mit Sesam über das Hähnchen streuen.



KALORIEN-
HELD

WENIG
FETT



KALORIEN-
HELD

VEGGIE

ROTE-BETE-GRATIN

„HEUTE KOCHT DER OFEN“

• ca. 1 ½ Std. • einfach • Portion ca. 280 kcal • E 9 g • F 11 g • KH 29 g

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Rote Bete
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 250 g leichte Koch-Creme (7 % Fett)
- Salz
- Pfeffer
- Zimt
- gemahlener Kümmel
- Chiliflocken
- 250 g fettreduzierter Feta
- 5 Stiele Koriander

Pfeffer, Zimt, Kümmel und Chiliflocken würzen.

2 Rote Bete und Kartoffeln schuppenförmig in eine ofenfeste Form geben. Creme darübergießen. Feta darüberbröseln. Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 1 Stunde backen.

1 Rote Bete und Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Koch-Creme kräftig mit Salz,

3 Koriander waschen. Gratin aus dem Ofen nehmen und mit Koriander anrichten.



EXPRESS-EINTOPF

Keine Lust zu kochen? Das fettarme, vegane Chili kannst du einfach auf- und warm machen. 400-g-Dose ca. 3 €, z. B. bei Rewe

ZARTE DORADE

AUF GURKEN-SPAGHETTI

• ca. 1 Std. • einfach • Portion ca. 420 kcal • E 50 g • F 22 g • KH 6 g

Zutaten für 4 Personen

- 1 Bio-Zitrone
- je 6 Stiele Thymian und Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- 2 küchenfertige Doraden
- Salz
- Pfeffer
- 5 EL Olivenöl
- 2 Salatgurken
- 1 Stück (ca. 3 cm) Ingwer
- 100 ml fettreduzierte Kokosmilch
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 rote Chilischote
- Backpapier

und Thymian füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit Öl beträufeln und im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 30 Minuten backen.

2 Gurken mit einem Gemüsehobel längs in schmale Streifen hobeln, salzen. Ingwer schälen, fein reiben. Mit Kokosmilch, Zitronensaft und Honig verrühren. Koriander grob hacken. Chili waschen, in Ringe schneiden. Beides mit Kokos-Soße, Koriander und Gurken mischen, mit Salz abschmecken. Mit Fisch anrichten.

1 Zitrone heiß waschen, in Scheiben schneiden. Kräuter waschen. Knoblauch andrücken. Fische innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitrone, Knoblauch

LOW
CARB



HANDGEMACHT

DIESMAL:

Stollenkonfekt

Ein Happes – und auf deiner Zunge steigt die Weihnachtsparty!

Denn im fluffigen Hefeteig stecken Rosinen, Marzipan und Erdnusscreme



**Bildredakteurin
Claudias süßer
Vorrats-Tipp:**

Luftdicht verschlossen und kühl gelagert sind die Minis mehrere Wochen haltbar.

*Let it snow:
als Finish noch
mit Puderzucker
bestäuben*

- ca. 1 Std. + ca. 1 ¼ Std. Wartezeit
- einfach • Stück ca. 160 kcal
- E 4 g • F 8 g • KH 19 g

Zutaten für 35 Stück

- 100 g Rosinen ▪ 2 EL Rum
- 100 g Marzipanrohmasse
- 225 ml Milch ▪ 1 Würfel (42 g) frische Hefe
- 500 g Mehl ▪ 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ TL Salz ▪ 220 g weiche Butter ▪ 100 g Erdnusscreme
- Mehl zum Arbeiten
- Backpapier

LOS GEHT'S:



FIX EINGELEGTE RUM-TRAUBE

Rosinen mit Rum in eine Schüssel geben und darin ca. 10 Minuten einweichen. Marzipan fein zerzupfen.



HEFE MAG ES WARM

Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen. Vom Herd nehmen. Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen.



LOS GEHT'S MIT DEM TEIG

Mehl, 50 g Zucker, Vanillezucker, Salz mischen. Milchmix mittig einrühren. 100 g Butter, Erdnusscreme, Marzipan am Rand verteilen.



RÜHREN UND KNETEN

Mit den Kneithaken des Rührgeräts vom Rand zur Mitte zu einem glatten Teig verkneten. Dann mit den Händen auf etwas Mehl gut durchkneten.



KURZE PAUSE

Rosinen abtropfen lassen. Mit dem Teig 3–5 Minuten verkneten. In der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.



AUS XXL- MACH MINI-STOLLEN

Teig ca. 1 cm dick ausrollen, in Stücke (ca. 3 x 5 cm) schneiden, auf 2 mit Backpapier ausgelegten Blechen ca. 15 Minuten gehen lassen.



BUTTER-ZUCKER-COATING

120 g Butter schmelzen. Konfekt abkühlen lassen. In 2 Portionen je Hälfte Butter kurz unterschwenken. Dann je 50 g Zucker untermischen.



Nimm den
Eiswürfelbereiter als
Farbpalette – so simpel!



Pasta

PLÄTZCHEN

Zuckersüße Malschule

Wenn einfaches Mürbeteiggebäck zur Leinwand wird, passiert Großartiges – und Step by Step wird dein Keks-Teller zur Artvent Gallery!



Das brauchst du für PLÄTZCHENTEIG & BASISGUSS

- ca. 1 Std. + ca. 30 Min. Wartezeit • einfach
- Stück ca. 80 kcal • E 1 g • F 3 g • KH 13 g

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig: ■ 250 g Mehl ■ 75 g Zucker
 ■ 125 g Butter ■ evtl. ca. 1 TL Aroma (Vanille-
 extrakt, Zimt, abgeriebene Bio-Zitrusschale)
 ■ Mehl zum Arbeiten ■ Backpapier

Für den Basisguss: ■ 1 frisches Eiweiß
 (Gr. M) ■ 1 Prise Salz ■ 250 g Puderzucker
 ■ 1 EL Zitronensaft

1 Für den Teig Mehl, Zucker, Butter in Stückchen, ca. 4 EL kaltes Wasser und nach Belieben Aroma in einer Rührschüssel erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zur flachen Kugel formen und zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Teig auf etwas Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und ca. 40 runde Plätzchen (à ca. 5 cm Ø) ausstechen, dabei Teigreste wieder verkneten, ausrollen und ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen und im heißen Ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) 12–14 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Für den Basisguss Eiweiß und Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts halbsteif aufschlagen. Puderzucker sieben, nach und nach unterrühren. Zitronensaft zugeben und ca. 1 Minute weiter zu einem festen Guss aufschlagen. Guss je nach Plätzchen-Art mit 1–4 EL Wasser etwas flüssiger rühren.

Zutaten für 40 Stück

- 1 Rezept Basisguss + 40 runde Kekse à ca. 5 cm Ø (s. links) ■ Speisefarbe (z. B. rot, blau, orange, lila, schwarz)
- 2 Einmalspritzbeutel ■ 6 Pinsel

Basisguss mit 1 EL Wasser verdünnen. In 4 Schnapsgläsern je 1 EL Guss mit Speisefarbe rot, rosa, hellblau und orange färben. Mit feuchtem Küchenpapier abdecken. Hälfte vom übrigen Guss mit blauer, lila und schwarzer Speisefarbe dunkel-petrol färben.



Weißem und petrolfarbenen Guss in 2 Spritzbeutel füllen. Jeweils auf 20 Plätzchen einen größeren Tupfen Guss platzieren und mit Pinseln gleichmäßig verteilen. Guss trocknen lassen.

Die Plätzchen mit getrocknetem weißem und petrolfarbenem Guss bemalen. Dafür die bunten Gussfarben jeweils mit einem Pinsel als Tupfen oder Streifen daraufzeichnen. Trocknen lassen.



MODERNE Cookie-Kunst

Für diese Guss-auf-Guss-Technik brauchst du kein ruhiges Händchen – je wilder die Kleckse, umso besser

Unser Tipp: Kleine Guss-Portionen kannst du in Schnapsgläsern oder Eierbechern färben





Easy-peasy: Bei der
Tauch-Technik brauchst
du weder Pinsel noch
Spritzbeutel

Die Dip-Schälchen
sollten etwa 8 cm Ø
haben und mindestens
6 cm tief sein – so kann
man die Plätzchen
optimal eintauchen

GUSS-Geometrie

Tunken statt Tupfen: Es braucht nicht viel Kunstfertigkeit für die wunderhübschen Plätzchen in Pastell. Der Effekt ist aber mega!

Zutaten für 40 Stück

- 1 Rezept Basisguss + 40 runde Kekse à ca. 5 cm Ø (s. Seite 90)
- Speisefarbe (z. B. pink, gelb, orange)

Basisguss mit 1–2 EL Wasser verdünnen. Etwa Hälfte Guss auf 3 Schälchen (à ca. 8 cm Ø) verteilen. Mit Speisefarbe pink, gelb und orange färben. Mit feuchtem Küchenpapier abdecken, damit der Guss nicht antrocknet.



Alle Plätzchen bis knapp zur Hälfte in den restlichen weißen Guss tauchen, trocknen lassen.

Getrocknete Plätzchen bis knapp zur Hälfte in einen farbigen Guss tauchen, dabei die weiße Gushälfte grafisch „anschneiden“, trocknen lassen.



Zuckerguss-AQUARELL

Wie beim Malen mit Wasserfarben, so ist auch bei der Keksversion der Moment des Verziehens entscheidend. Statt zum Pinsel greifen wir dafür zum Holzspießchen

Zutaten für 40 Stück

- 1 Rezept Basisguss + 40 runde Kekse à ca. 5 cm Ø (s. Seite 90)
- Speisefarbe (z. B. blau, gelb und rot)
- 1 Einmalspritzbeutel
- 1 Pinsel
- Holzspieß

Basisguss mit 2–3 EL Wasser etwas flüssiger rühren. 2 EL abnehmen, mit blauer und etwas gelber Speisefarbe türkis färben und in einen Spritzbeutel füllen.



2



Rest Guss knallrot färben und nur ca. 5 Plätzchen damit gleichmäßig dick bepinseln. Sofort mit türkisem Guss Punkte oder Streifen daraufspritzen.

3



Mit einem Holzspieß durch das aufgespritzte Muster ziehen, dabei nach Belieben mit dem Spieß durch die türkisen Punkte, Linien oder Spiralen in unterschiedliche Richtungen ziehen. Trocknen lassen. Rest Plätzchen ebenso verzieren.

Mit dem Holzspieß lassen sich
jede Menge verschiedener
Muster in den Guss ziehen

Mit essbarem Goldstaub
kriegen deine Plätzchen einen
finalen Glow



RELIEF-DESIGN in Black and White

Der Guss für Minimalisten: Ton in Ton, mit klaren Linien und einem Hauch Gold-Glitzer. Moderne Keks-Kunst für den Advent

Zutaten für 40 Stück

- 1 Rezept Basisguss + 40 runde Kekse à ca. 5 cm Ø (s. Seite 90)
- Speisefarbe (z. B. schwarz)
- Backpapier
- 2 Einzelspritzbeutel
- evtl. essbares Goldpulver + 1 Pinsel für die Verzierung

Hälfte Basisguss schwarz färben. Je 4 EL schwarzen und weißen Guss in kleine aus Backpapier geformte Spritztüten füllen. Auf die Plätzchen eine dünne schwarze bzw. eine dünne weiße Umrundung mit dem Guss spritzen.



Restlichen schwarzen und weißen Guss mit je 1–2 EL Wasser flüssiger rühren und in 2 Spritzbeutel füllen. Die Spitzen abschneiden und Plätzchen damit vollständig schwarz bzw. weiß ausfüllen. Guss trocknen lassen.

Mit Rest Basisguss in den Papierspritztüten gleichfarbige grafische Linien auf die Plätzchen spritzen.

Nach Belieben die Umrundungen noch einmal nachzeichnen, trocknen lassen und Gold-Dust mit einem Pinsel auftragen.



Zuckerguss- GRAFFITI!

Wir sprühen die knalligen Farben auf weiß bezuckerte Plätzchen. Der Gag: Das geht mithilfe von Zahnbürsten. Macht Spaß und sieht cool aus!

Zutaten für 40 Stück

- 1 Rezept Basisguss + 40 runde Kekse à ca. 5 cm Ø (s. Seite 90)
- Speisefarbe (z. B. pink, gelb, blau, orange)
- Holzspießchen
- 1 Pinsel
- Backpapier
- 5 unbenutzte Zahnbürsten

Basisguss mit 1–2 EL Wasser verdünnen. 5 TL Guss abnehmen und in 5 Mulden des Eiswürfelbereiters geben. Mit je ½–1 TL Speisefarbe pink, gelb, blau, grün und orange färben. Dabei evtl. ein paar Tropfen Wasser zugeben, mit Holzspießchen verrühren – der Guss muss etwas flüssiger sein. Abdecken, damit er nicht antrocknet.



2



Restlichen weißen Guss auf die Plätzchen verteilen. Dafür jeweils einen größeren Klecks Guss daraufgeben und mit einem Pinsel verstreichen. Wichtig: Guss nicht vollständig trocknen lassen!

3



Plätzchen nebeneinander auf Backpapier legen. Zahnbürsten jeweils in eine Gussfarbe tauchen, Borsten nach unten über die Plätzchen halten und mit einem Finger über die Borsten streifen, damit es spritzt. Trocknen lassen.

Pst ...
gelb + blau =
grün



Das ist ja sp(r)itze!
Mit Pinseln kannst du
auch klecksen – wird
nur weniger fein als
mit Zahnbürste

Frosch schlägt Somat

Stiftung Warentest, Spülmaschinentabs, test 2/2024*

Ausgezeichnet spülen –
nachhaltig glänzen!



* Die Stiftung Warentest hat in der Ausgabe der Zeitschrift vom Februar 2024 verschiedene Geschirrspülmaschinen-Monotabs getestet. Nur 5 von 15 Monotabs schneiden gut ab, darunter Frosch Classic-Tabs Limone auf Platz 2 mit einer Gesamtnote von 2,3. Die Reinigungsleistung der Frosch Classic-Tabs Limone wird mit 2,3 bewertet und erhält neben dem Testsieger als einzige die Note gut. Zudem punktet Frosch in Sachen Materialschonung mit einer 2,6. Die Classic Tabs von Somat landen im Test deutlich hinter Frosch mit einer Gesamtnote von 4,8.

Pavlova-Weihnachtsstern

VOM FIRMAMENT AUF DEINEN
TELLER: HEUTE SERVIEREN WIR
DIR DEN STERNENHIMMEL

Foodstylistin
Madlin liebt es,
in der Küche
kleine Kunstwerke
zu zaubern

LECKER
Bakery

... MIT MADLIN

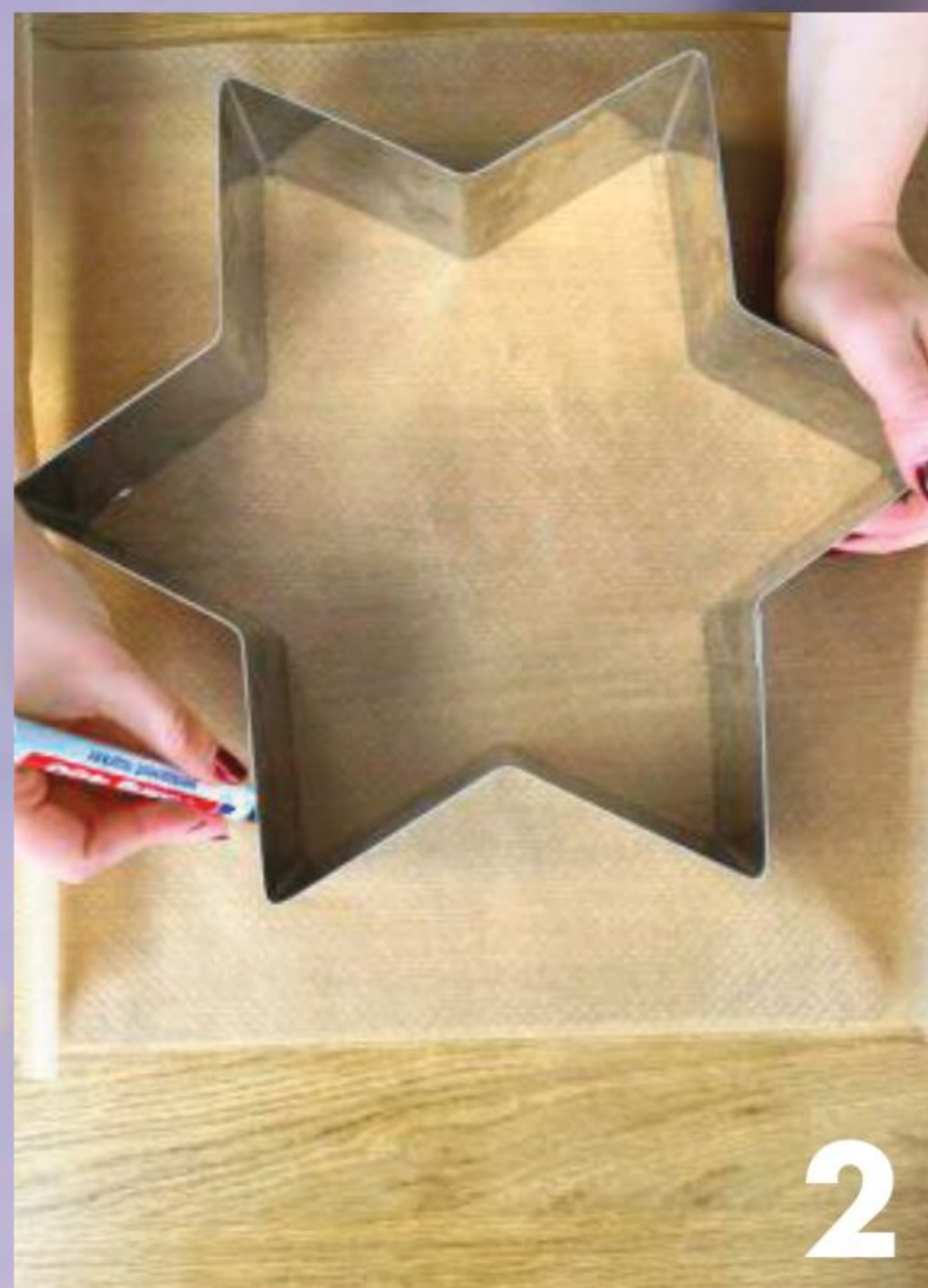
GUCK'S DIR AN!



Du möchtest sehen, wie
Madlin die Pavlova zubereitet?
Das Reel dazu gibt's
AB DEM 18. NOVEMBER
auf @lecker_magazin



1



2



3



4

←
Noch mehr Wow: Du
kannst die Eiweiß-
masse auch aufteilen
und unterschiedlich
einfärben

Zutaten für 1 Stern

- rosa Speisefarbe ▪ 3 Kugeln Eis nach Wahl ▪ Obst zum Anrichten (z. B. Physalis und Kumquats) ▪ evtl. Gebäck (z. B. Macarons) ▪ Zuckerstreusel und essbarer Goldpuder zum Verzieren
- Backpapier ▪ 1 Einmalspritzbeutel

Das passende Pavlova-Rezept
findest du auf [lecker.de](https://www.lecker.de) – dazu
einfach den QR-Code scannen.



LOS GEHT'S:

- 1** Eiweißmasse für die Pavlova nach Rezept zubereiten und mit Speisefarbe rosa färben. In einen Spritzbeutel mit flacher Bandtülle füllen.
- 2** Einen großen Stern (28–30 cm) auf Backpapier zeichnen. Papier wenden und auf ein Blech legen.
- 3** Zunächst rundherum die Sternzacken mit der Eiweißmasse in gleichmäßigen Linien ausspritzen. Dann die Leerräume mit der Masse ausfüllen. Im heißen Ofen (E-Herd: 100 °C/Umluft: 80 °C) ca. 2½ Stunden backen. Auskühlen lassen.
- 4** Pavlova-Stern nach Belieben mit Eis, klein geschnittenem Obst, Gebäck, Streuseln und Goldstaub verzieren.

NACH- TISCH?

GEHT IMMER!

WIE WIR UNSEREN KAFFEE AM LIEBSTEN
MÖGEN? IM DESSERT! DIESEN DREI
SÜSSEN KREATIONEN VERLEIHT DAS
SCHWARZE GOLD EINE FEINHERBE NOTE



*Aber bitte mit
Soße – am liebsten
Karamell, yummy!*

LUFTIGE
**MOUSSE AU
CAFÉ**

FRUCHTIGE
**MANDARINEN-
TARTELETTES**



*Zitrus meets Kaffee:
Wer mag, setzt
eine Kugel Eis drauf*

*Kleiner Aufwand,
großer Wow-Effekt!*



**KAFFEE-
GRANITÉ**
AUF MASCARPONE-
CREME

LUFTIGE

MOUSSE AU CAFÉ

- ca. 30 Min. + ca. 4 Std. Wartezeit • nicht so schwer
- Portion ca. 240 kcal · E 6 g · F 14 g · KH 23 g

Zutaten für 6 Personen

- 50 g Amarettini
- 2 EL Mandellikör ▪ 2 EL starker Kaffee oder Espresso
- 3 Blatt Gelatine ▪ 1 frisches Eiweiß (Gr. M) ▪ 1 Prise Salz
- 50 g Zucker ▪ 100 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 g Zartbitterschokoladenraspel
- 125 g Schlagsahne

1 Amarettini grob zerbröseln. Mit Likör und Kaffee beträufeln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen.

Quark und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf auflösen und 3 EL Quarkcreme einrühren. Mix in Rest Creme rühren. Amarettini-Brösel und Schokoladenraspel unterrühren. Sahne steif schlagen. Mit Eischnee im Wechsel unterheben.

2 6 Tassen (à 150 ml) mit kaltem Wasser ausspülen. Mousse einfüllen und zugedeckt ca. 4 Stunden kalt stellen. Zum Servieren Tassen kurz in heißes Wasser halten, Mousse auf Teller stürzen. Dazu schmeckt Karamellsoße.



FRUCHTIGE

MANDARINEN-TARTELETTES

- ca. 45 Min. • einfach
- Stück ca. 290 kcal · E 12 g · F 20 g · KH 16 g

Zutaten für 6 Stück

- 2 Mandarinen (davon 1 bio) ▪ 75 g weiche Butter ▪ 2 Eier (Gr. M)
- 3 EL Zucker ▪ 350 g Schichtkäse (10 % Fettgehalt)
- 3 EL Polenta ▪ 3 EL Kaffeesahnelikör ▪ 5 EL Schlag-sahne ▪ 2 EL gehackte Mandeln ▪ 1–2 EL Puderzucker
- Fett für die Förmchen

1 Bio-Mandarine heiß waschen. Schale fein abreiben und Frucht auspressen. Die übrige Mandarine schälen und in 6 Scheiben schneiden.

2 Butter, Eier, Zucker, Schichtkäse, Polenta, Likör, Sahne, Hälfte der Fruchtschale und 3 EL Saft mit den Schneebesen des Rührgeräts verrühren. Masse in 6 gefettete Tarteletteförmchen (à ca. 8 cm Ø) verteilen. Mandarinscheiben darauflegen. Mandeln auf den Teigrand streuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 20 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen. Rest Fruchtschale, -saft und Puderzucker verrühren. Lauwarme Tartelettes damit bepinseln.



Fotos: House of Food (3), PR

KAFFEE-GRANITÉ

AUF MASCARPONE-CREME

- ca. 20 Min. + ca. 4 ½ Std. Wartezeit • einfach
- Portion ca. 230 kcal · E 3 g · F 17 g · KH 18 g

Zutaten für 6 Personen

- 75 g brauner Zucker
- 400 ml starker kalter Kaffee
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Zucker
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Orange

1 Brauen Zucker und Kaffee verrühren. In eine flache Form oder Schüssel füllen und 4–5 Stunden einfrieren, dabei nach ca. 3 Stunden mit einer Gabel kräftig umrühren.

2 Mascarpone, Zucker, Orangenschale und -saft verrühren. Mascarpone-Creme in Gläser

füllen, bis zum Servieren kalt stellen. Granité mit der Gabel aufllockern und auf die Creme geben. Sofort servieren.

FILTERKAFFEE ALL IN

DIE NEUE „FILKA“ VON SEVERIN MAHLT FRISCH, BRÜHT GANZ INDIVIDUELL – UND DAS FÜR EINE BIS ZU FÜNF TÄSSCHEN KAFFEE. ERHÄLTICH AB 299 € (MIT GLASKANNE), Z. B. UNTER SEVERIN.COM



IMPRESSUM

Bauer Food Experts KG
Redaktion LECKER
 Burchardstraße 11
 20077 Hamburg
 Tel.: 040 3019-5170
 ISSN 1862-5509
 lecker.de
 info@lecker.de

Herausgeberin: Sabine Ingwersen

Redaktionsleitung: Ann Thorer-Binke
 (V.i.S.d.P.), Adresse wie Redaktion

Head of Editorial: Tjitske Schrieks

Chefin vom Dienst: Christine Matthiesen
Photo Editor: Geraldine Pavone,
 Claudia Möller

Redaktion: Jödis Aden, Beate Diop,
 Maïke Doege, Lisa Opitz
Gestaltung: Bauer Creative KG; Katja
 Fügert (Ltg.), Andreas Wießner (stv. Ltg.)

Mitarbeiter dieser Ausgabe:
 Astrid Büscher (fr.; Text), Maren Jahnke
 (fr.; Text), Eva-Maria Möhring (fr.; Text),
 Simone Neufing (fr.; Foodstyling),
 Susanne Raht (fr.; Text), Paulina Würffel

Produktionsleitung: Stephan Schmidt
Photo Director: Andrea Girard
Producer: Melanie Schmitt

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

Foodstyling: Anne Haupt, Stefanie
 Kröger-Firek, Madlin Lippa, Franziska
 Maderecker (Head of Foodstyling), Sören
 Neumann, Gudrun Theis, Katharina Wetjen

Styling: Katja Danowsky, Judith Garbas,
 Nicole Hartmann, Julia Jensen, Sascha
 Mandel, Annekatrin Schütz, Laura Vaupel

Schlussredaktion: Lektornet
Verlagsleitung: Malte Jensen
Objektleitung: Olga Nizhegorodtseva

Verlag: LECKER erscheint in der
 Heinrich Bauer Verlag KG,
 Burchardstraße 11, 20077 Hamburg

Anzeigen: Bauer Advance KG,
 Burchardstraße 11, 20099 Hamburg,
 Tel.: 040 3019-0, baueradvance.com

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

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

Verantwortlich für den
Anzeigeninhalt: Viola Schwarz
Anzeigenpreisliste: Nr. 20 vom 1.1.2024
Verantwortlich für die Anzeigenstruktur:
 Heike Peth
Leitung Herstellung: Helge Voss
Hersteller: Rafael Schneider
Vertrieb: Bauer Vertriebs KG,
 Brieffach 4000, 20086 Hamburg

Nachlieferservice und
Einzelheftbestellungen:
 www.meine-zeitschrift.de
 Kontakt: ecommerce@bauermedia.com

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

Abo- und Bestellservice:
 Bauer Vertriebs KG, 20078 Hamburg,
 Tel.: 040 32901616 (Mo.–Fr. 8–18 Uhr,
 Sa. 9–14 Uhr), Fax: 040 3019-8182,
 E-Mail: kundenservice@bauermedia.com;
 Adressänderungen, Bankdatenänderung,
 Reklamationen bequem im Internet unter:
 bauer-plus.de/service;
 Aboservice (Österreich, Schweiz und
 restliches Ausland):
 Bauer Vertriebs KG, Auslandsservice,
 Postfach 14254, 20078 Hamburg,
 Tel.: 0049 40 3019-8519 (Mo.–Fr. 8–18 Uhr),
 Fax: 0049 40 3019-8829,
 E-Mail: auslandsservice@bauermedia.com

Copyright 2024 Heinrich Bauer Verlag KG,
 Hamburg. Nachdruck, auch einzelner Teile,
 verboten. Alle Nebenrechte vom Verlag
 vorbehalten. Für unverlangt eingesandte
 Manuskripte, Bilder, Bücher und Fotos wird
 nicht gehaftet. LECKER wird ganz oder in
 Teilen in Print und digital vertrieben.

Printed in Poland. LECKER (USPS no
 Pending) is published 12 times p.a. by Bauer
 Media Group. Subscription price for USA is
 \$ 80.00 p.a. K.O.P.: German Language Pub.,
 153 S Dean St, Englewood NJ 07631.
 Application to mail at Periodicals Rates is
 pending at Englewood NJ 07631 and
 additional mailing offices. Postmaster:
 Send Address changes to: Lecker, GLP,
 PO Box 9868, Englewood NJ 07631

HOUSE of FOOD

Vorher: **LEERE TOMATENMARKTUBE**

Nachher: **FESTLICHE WEIHNACHTSDEKO**

*O TANNENBAUMSCHMUCK,
O TANNENBAUMSCHMUCK –
WIE SCHNELL BIST DU GEBASTELT!*

Aus Alt mach
Hübsch. Weitere
DIY-Inspirationen
findest du auf
Herrn Mandels
Instagram-Account
[@sutjeinsumte](#)



LECKER **DO IT YOURSELF**
... MIT HERRN MANDEL



Du möchtest sehen, wie
Herr Mandel die Engel
bastelt? Das Reel dazu gibt's
AB DEM 11. DEZEMBER
auf [@lecker_magazin](#)



DAS BRAUCHST DU:

- 1 leere Tomatenmarktube
- 1 Pappe (z. B. Rückseite eines Zeichenblocks)
- 1 Schere
- 2 Engel-Schablonen
- Kreppband
- 1 Bleistift
- 1 Holzspieß
- doppelseitiges Klebeband
- ca. 20 cm Schnur



Crazy Christmas
Einfach nur Gold ist dir zu langweilig? Verpass deinem Baum-schmuck mit Nagellack ein paar farbige Akzente



LOS GEHT'S:

- 1** Enden der Tube abschneiden, eine Längsseite aufschneiden, aufklappen und reinigen. Auf ein Stück Pappe legen, mit dem Griff der Schere glatt reiben.
- 2** Schablonen mit Kreppband aufs Blech kleben. Alle Linien mit Bleistift nachzeichnen. Schablone entfernen, ausschneiden. Mit dem Spieß alle Linien nachfahren.
- 3** Klebeband auf die Rückseite eines Engels kleben. Schnur zur Schlaufe legen, mittig aufs Klebeband setzen. Zweiten Engel daraufkleben. Überstände abschneiden.

Statt Engel kannst du Tannenbäume, Schneemänner oder Sterne als Schablone verwenden

Na, diese hier will
doch gleich als Erste
verputzt werden!



**LIEBESERKLÄRUNG AN DIESE GEFEIERTEN
HELDEN UNSERER KINDHEIT**

LIEBE PISTAZIEN!

Wow – 2024 war ja echt euer Jahr! Als köstlich cremige Füllung in der sogenannten Dubai-Schokolade seid ihr inzwischen ein Hit von TikTok bis lecker.de. Und wir Pistazienfans sagen: zu Recht! Ihr seid ja auch einfach großartige Nüsse. Äh...Nüsse? Stopp – stimmt ja gar nicht. Botanisch gesehen seid ihr gar keine Nüsse, sondern Steinfrüchte. Ihr gehört somit zur selben Familie wie Mangos, Pfirsiche, Oliven und Kirschen. Aber zum Glück habt ihr eine Schale. Zum Glück?

Es gab mal Zeiten, in denen einige von uns das Stricken für sich entdeckt haben. Nicht nur, um sich über flauschige Schals und Babysöckchen zu freuen. Sondern auch, um in einen meditativen Flow zu kommen, während die Hände hin und her hüpfen, die Nadeln Maschen aufnehmen und rhythmisch gegeneinanderklacken. Eine rechts, eine links, eine fallen lassen...

Wahrscheinlich stricken Pistazien-Freunde nie, zumindest nicht zur Ent-

spannung. Denn wer einmal beim Fernsehend vor einem Berg Pistazien saß, an den kleinen Dingen rumnestelte,

um die Schale zu öffnen, der weiß: Es gibt kaum eine schönere, beruhigendere Nebenbei-Beschäftigung! Und dass ihr so schön grün seid, könnte ebenfalls zur Entschleunigung beitragen. Grün strahlt Ruhe und Sicherheit aus – und davon können wir doch alle was vertragen, oder?

An der Entsorgung der Schalen scheiden sich die Geister. Besonders pingelige Charaktere legen die abgeknackten Schalen in ein Extra-Gefäß. Eher gelassene Zeitgenossen werfen die leeren Schalenhälften zu den vollen. Was zur Folge hat, dass im Laufe des Knackprozesses der Schalenberg immer größer wird und man immer tiefer in der Schale wühlen muss, um die letzten Pistazien zu

ertasten. Wir finden das: herrlich! Eine links, eine rechts und die leeren wieder fallen lassen.

GRÜNE WELLE

3 Produkte für Pistazienfans



ZUM SNACKEN

Gebraunte Pistazien „Salted Caramel“ von Koro (500 g, ca. 17 Euro)



ZUM KOCHEN

Pesto „Basilico e Pistacchio“ von Barilla (190 g, ca. 3 Euro)



ZUM NASCHEN

Bio-„Pistachio Butter Cups“ von Naughty Nuts (3er-Pack, ca. 2 Euro)

3 x LECKER *testen + tolles Geschenk!*



Nur
9,80 €
statt 14,97 €!



GOURMETmaxx Glas-Wasserkocher

Erhitzt bis zu 1,7 l Wasser auf einmal und schaltet sich automatisch ab.
Kabelaufwicklung in der Basisstation. Maße: ca. 20,5 x 15 x 23 cm.
Geschenknnummer: 184

Lichtstern

Lichtstern aus Papier mit ausgestanzten Sternen, inklusive Lampenfassung und Stecker. Kabellänge: 3,5 m, Durchmesser: ca. 75 cm.
Geschenknnummer: 133



MEPAL Lunchpot „Ellipse“

Inhalt: unterer Behälter 500 ml, oberer Behälter 200 ml.
Mikrowellengeeignet (ohne Deckel), auslaufsicher und tiefkühltauglich.
Geschenknnummer vivid blue: 207
Geschenknnummer vivid mauve: 208



Blechkuchen-Container

Die tragbare Backform ist antihaftbeschichtet und hat klappbare Tragegriffe sowie einen sicheren Transportverschluss. Maße: ca. 42 x 8 x 29 cm.
Geschenknnummer: 6

Jetzt bestellen:

0180 6/36 93 36

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



www.lecker.de/abo

Ganz bequem zur Bestellung und weiteren Angeboten oder einfach den QR-Code scannen.



635 03 02249695
LE 2024 - 6645

LECKER erscheint monatlich zum Preis von zzt. 4,99 € pro Heft. Einzelheiten zu Ihrem Widerrufsrecht, AGB, Datenschutz und weitere Informationen unter www.bauer-plus.de/agb oder telefonisch unter 0800/6647772 (kostenfrei). Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht. Preise inkl. MwSt.



DRINKS!

LECKER



„GINGLE ALL THE WAY“-TONIC

Zutaten für 4 Gläser

- 4 EL Zucker ▪ ½ Zitrone ▪ 4 Rosmarinzweige
- 16 cl Gin ▪ ca. 600 ml gekühltes Tonic Water

- 1 Zucker auf einen Teller geben. Ränder von 4 Weingläsern (à 500 ml) mit Zitrone einreiben und in den Zucker tauchen.
- 2 Rosmarinzweige waschen, je einen Zweig mit der Spitze nach unten in ein Glas stellen und fixieren (s. Tipp). Pro Glas ca. 100 ml Wasser angießen. Mindestens 4 Stunden einfrieren.
- 3 Zum Servieren die Rosmarin-Tännchen mit einer Schere passend kürzen. Jeweils 4 cl Gin angießen und mit ca. 150 ml Tonic Water auffüllen. Cheers!

TANNENBAUM-HACK:

Eine Wäscheklammer quer über den Glasrand legen und den Rosmarinzweig damit fixieren

LECKER VORSCHAU

Getoppt mit Cranberrys,
Pistazien und
kandierte Veilchen



1 Herrlich cremig:
Brunnenkresse-Koriander-Suppe



Ideal für den Adventskaffee:
Mohn-Glühwein-Kuchen **2**



So macht
Gastgeben
Spaß!



Eins für alle: Kartoffelgratin
mit Fleischbällchen **3**



4 Ohne Umdrehungen: Grapefruit-
Mockarita mit alkoholfreiem Gin



Cheers to 2025!

- 1 Suppen-Glück**
Auf die Löffel, fertig, los!
Köstlich würzige Seelenwärmer
für kalte Tage
- 2 Süßer Winterzauber**
Glühwein, Zimt, Zuckerstangen –
unsere Kasten Kuchen punkten
mit den leckersten Backzutaten
der Saison
- 3 Mega-Hits für Gäste**
Null Stress für dich, maximaler
Genuss für deine Liebsten
- 4 Let's celebrate!**
Vom Drink bis zum Dessert: neue
Ideen für deine Silvester-Party

Deine nächste
LECKER
bekommst du ab dem
13. Dezember 2024



Winterliche
Rezeptideen:



Winter-Fülle in knuspriger Hülle

Fannytastisch einfach, fannytastisch gut!



Einfach fannytastisch!