LECKER

Januar 2025 – N° 1
Deutschland € 4,99
Österreich € 5,60
Schweiz CHF 9,90
Belgien, Luxemburg € 5,90
Italien, Spanien € 6,90
4 196360 004997 01

SILVESTER-DESSERTS IM GLAS!

Die Crème de La Crème zum Löffeln, z. B. **Cherry-Chocolate-Tiramisu**

SCHLEMMER-LACHS auf cremigem Rote-Bete-Püree
S. 48

DAS BESTE FÜR GÄSTE!

FESTLICHE 3-GÄNGE-MENÜS, z. B. Garnelen auf Avocado-Creme, Kartoffelgratin mit Hack, Lava Cake

Schmeckt nach Weihnachten!

Backen mit gebrannten Mandeln, Glühwein, Bratapfel, Chai Latte

Zimt-Haselnuss-Swirl mit Orangen-Frosting, **S. 94**

Favourites

RICHTIG WEIHNACHTEN
RICHTIG SPAREN

Mehr als 350 Artikel von K-FAVOURITES entdecken.

Weitere Informationen unter kaufland.de/weihnachten

Abbildungen ähnlich. Irrtum vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung. • Kaufland Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelstraße 35, 74172 Neckarsulm, Firma und Anschrift unserer Vertriebsgesellschaften finden Sie unter **filiale.kaufland.de** bei der Filialauswahl oder mittels unserer **Service-Nummer 0800 / 15 28 352**; E-Mail: **kundenmanagement@kaufland.de**.

Kaufland

Hier bin ich richtig

KOMMT KUSCHELN!

Nirgends ist es jetzt so gemütlich wie auf dem Sofa. Ob Weihnachtsfilm, Action-Movie oder Serien-Marathon – die **bunte Überraschungstüte** *versüßt dir mit süßen und herzhaften Snacks das Heimkino-Erlebnis.*

Viel Spaß mit dieser LECKER!

SO EASY GEHT'S:

1

In einem Topf mit Deckel 150 g Popcorn-Mais mit 2 EL Öl erhitzen, dabei immer wieder rütteln.

2

180 g bunte Candy Melts nach Farben getrennt laut Packungsanweisung schmelzen.

3

Abgekühltes Popcorn auf 2 mit Backpapier belegte Bleche geben und nach Belieben einfärben.

4

Mit Schokolinsen, Mini-Marshmallows und Salzbrezeln in Tüten füllen.

POPCORN-MIX REIN UND FILM AB!

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

Alle fotografieren jetzt ihr Essen. Wir schon lange: @lecker_magazin

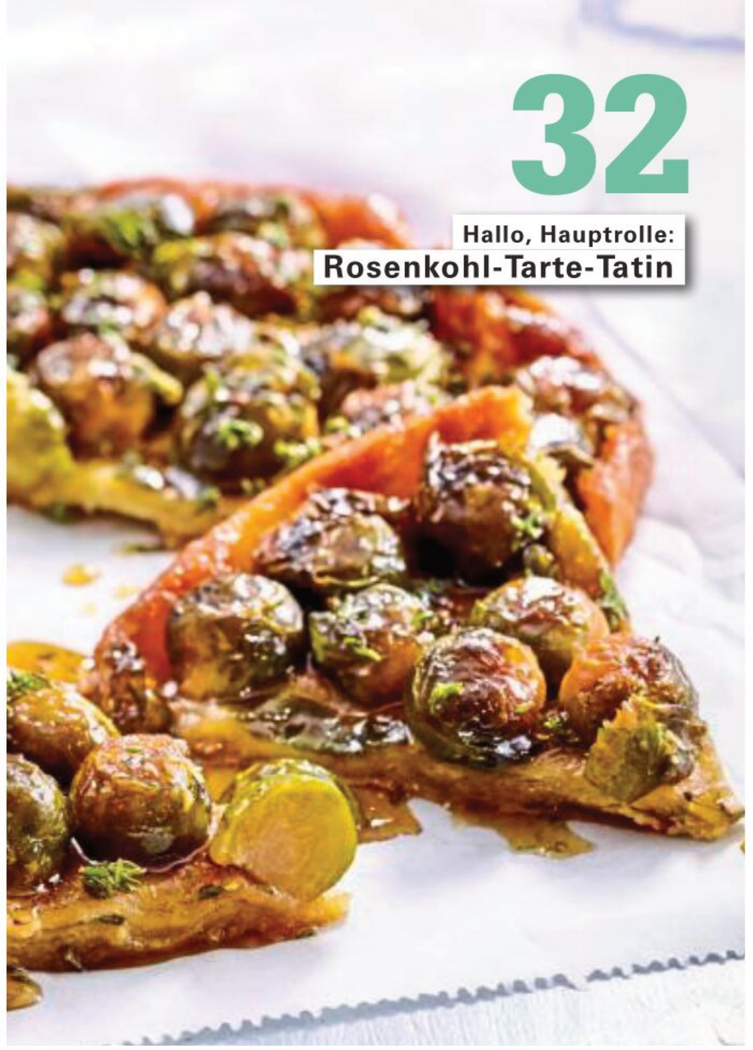
Mit uns wird eure Timeline lecker: facebook.com/lecker

Fotos: House of Food; Titel: Fotos: House of Food (3), Adobe Stock

LECKER INHALT

18

Beauty in a bowl:
Kartoffel-Pastinaken-Suppe



32

Hallo, Hauptrolle:
Rosenkohl-Tarte-Tatin

67

Blitz-Dessert:
Lemon Curd & Cookie Trifle

Wir wünschen euch ein happy New Year mit süßem Dessert-Geschmacksfeuerwerk ab S. 66

AKTUELL & ANGESAGT

8 Gruß aus der Küche
Knusper-Kleeblätter

10 Seelenwärmer-Suppen
Fast zu schön zum Weglöffeln

24 Silvester
Süße Blogger-Ideen für deine Party

28 Kohldampf?
Bunte Rezepte von Weiß- bis Rotkohl

38 Release Radar
Aufregende Food-Neuheiten

42 Für Gäste das Beste
„Mix & Match"-Menü-Ideen

66 Süßes Finale
Cremige Wow-Desserts

SCHNELL & EINFACH

55 Die fixen vier
20-Minuten-Gerichte

57 Das toppen wir!
Grießbrei

64 Quick & easy mit Moe
Pilz-Hack 3 x anders

74 Selbst gekauft
Diesmal: Saté-Soße

FEIERN MIT FREUNDEN

58 Kochen für Freunde
Silvester around the world

110 Drink
Red Velvet Mockarita

HANDGEMACHT

40 Kartoffelgratin
Käsig-sahniges Geschichte

86 Engelsaugen
Fruchtig gefüllte Lieblingskekse

82

Gut für uns und die Umwelt:
süßsaure Reis-Bowl

98

Xmas-Cake:
Mohn-Glühwein-Kuchen

110

Cheers to alkoholfrei:
Grapefruit-Mockarita

WELLFOOD

78 Tut-gut-Food
Vegan

84 Light & lecker
Wenige Kalorien, ganz viel Geschmack

SÜSSE SACHEN

88 Weihnachten im Kasten
Kuchen mit Glühwein, gebrannten Mandeln & Co.

100 Bakery mit Madlin
Platzkarten zum Naschen

102 Nachtisch? Geht immer!
Diesmal: Lebkuchen

PRIMA FÜRS KLIMA

54 Rest des Monats
Schoko-Weihnachtsmann

106 Do it yourself
Aus alter Glasflasche wird bunte Blumenvase

109 Der Rest vom Fest
Was tun mit übrigem Feten-Futter?

GEMISCHTER TELLER

3 Editorial

6 Schnelle Übersicht

22 Kenn ich!
Witzige Wahrheiten aus der Alltagsküche

62 6 Hacks
Cocktails

105 Impressum

108 We love …
Eine Liebeserklärung an Fischstäbchen

111 Vorschau

IN EIGENER SACHE:

Liebe Leserinnen und Leser, aufgrund gestiegener Kosten müssen wir den Preis Ihrer LECKER zu Ausgabe 2/2025 auf 5,50 € pro Heft erhöhen. Die genannte Preiserhöhung gilt ab Ausgabe 2/2025 auch für Abonnenten.

Gehen bestimmt voll ab auf der Party: Schoko-Blätterteig-Raketen auf S. 25

Fotos: House of Food (6), Emma Friedrichs/@emmasliebligsstuecke, Shutterstock

LECKER ÜBERSICHT

S. 8 Blätterteig-Kleeblätter

S. 10 Brunnenkresse-Maniok-Suppe

S. 12 Möhren-Orangen-Suppe

S. 14 Rotkohl-Suppe mit Steak-Spieß

S. 27 Schweinchen-Cake-Pops

S. 29 Weißkohl-Auflauf mit Hack

S. 30 One-Pan-Chicken mit Spitzkohl

S. 32 Rosenkohl-Tarte-Tatin

S. 34 Rotkohl-Reisnudeln Asia-Style

S. 36 Kürbis-Grünkohl-Minestrone

S. 52 Schokoladiger Lava Cake

S. 56 Birnen-Trifle, Medaillon-Erbsen-Pfanne

S. 56 Spinat-Gnocchi, Croque Madame

S. 60 Salatschiffchen mit Chili-Füllung

S. 61 Käsefondue mit allem Drum und Dran

S. 61 Zimt-Brezeln mit Schoko-Dip

S. 72 Pikante Crème brûlée mit Ziegenkäse

S. 74 Saté-Spieße mit Gurke

S. 75 Erdnuss-Ramen mit Hokkaido-Kürbis

S. 75 Thai-Style-Burger „Peanut & Banana“

S. 79 Graupen-Risotto im Kürbis

S. 80 Gebackene Rote Bete mit Orangensoße

S. 90 Hot-Chocolate-Chai-Cake

S. 92 Saftiges Bratapfel-Bread

S. 94 Nuss-Swirl-Kuchen mit Orangen-Frosting

S. 96 Mokka-Dattel-Cake mit gebrannten Mandeln

S. 98 Mohn-Glühwein-Kuchen

S. 100 Platzkarten zum Vernaschen

S. 16 Tomaten-Nudel-Suppe

S. 18 Kartoffel-Pastinaken-Suppe

S. 20 Kokossuppe mit Garnelen

S. 25 Blätterteig-Raketen

S. 26 Fliegenpilz-Eier

S. 26 Glückskekse

S. 40 Kartoffelgratin

S. 43 Salatspalten Caesar-Style

S. 44 Garnelen-Cocktail mit Avocadocreme

S. 46 Kartoffelgratin-Sonne mit Fleischbällchen

S. 48 Ofenlachs auf pinkem Kartoffelpüree

S. 50 Gewürfelter Obstsalat mit zweierlei Eiscreme

S. 64–65 Pilz-Hack 3 x anders

S. 67 Lemon Curd & Cookie Trifle

S. 68 Schoko-Pannacotta mit Lakritz-Crunch

S. 69 Clementinen „Caramel and chocolate“

S. 70 Himbeer-Creme mit Baiser

S. 71 Schokoladen-Tiramisu mit Kirschen

S. 81 Haferflocken-Schnitzel

S. 82 Süßsaure Reis-Bowl mit Knusper-Tofu

S. 84 Steak im Kräutermantel zu Rote-Bete-Salat

S. 85 Pickle-Chips mit Skyr-Ranch-Soße

S. 85 Lachs-Pfannkuchen

S. 86 Engelsaugen

S. 104 Dreierlei Lebkuchen-Pralinen

S. 104 Schokomousse mit Nuss-Crunch

S. 105 Xmas-Parfait mit Apfelkompott

S. 110 Grapefruit-Mockarita

So geht das!

FLEISCH
FISCH
VEGETARISCH
VEGAN

Lieber roter Klee? Die Blätter der kleinen Glücksbringer kannst du auch mit Tomatenpesto färben

KNUSPER-KLEEBLÄTTER

1 Packung Blätterteig (275 g; Kühlregal; z. B. von Tante Fanny) entrollen. Je 40 große (à ca. 5 cm Ø) und 40 kleine Herzen (à ca. 2 cm Ø) ausstechen. Aus den Teigresten lange Stiele formen. Auf einem mit **Backpapier** ausgelegten Blech je 4 große Herzen mit 1 Stiel zum Kleeblatt legen. Dabei die Spitzen leicht überlappen lassen, andrücken und mit **etwas Milch** bestreichen. Kleine Herzen mit **2–3 EL grünem Pesto (Glas)** bestreichen, je 4 Stück mittig auf die Kleeblätter legen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 12–15 Minuten backen. **200 g griechischen Joghurt** und **3 EL Pesto (Glas)** verrühren und dazu reichen.

Foto: House of Food

ANZEIGE

GERMKNÖDEL

Schnell gegart mit dem Dampfgarer von ROBERT AUER

Ein Klassiker des Winters: Beginne damit, **250 g Weizenmehl, 30 g Zucker, 1 Päckchen Trockenhefe** und **eine Prise Salz** in einer Schüssel zu vermengen. In die Mitte bildest du eine Mulde und gibst **150 ml lauwarme Milch, 30 g geschmolzene Butter** und **ein Ei** hinzu. Knete alles zu einem glatten Teig und lasse ihn abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen, bis er sich verdoppelt hat. Danach gib den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und teile ihn in 4 gleich große Stücke. Jedes Stück rollst du zu einem flachen Kreis, gibst in die Mitte **1 EL Pflaumenmus** und verschließt die Ränder gut. Rolle die gefüllten Knödel zu runden Formen. Heize den Dampfgarer auf 100 °C vor, lege die Knödel auf ein eingefettetes Brett und dämpfe sie 15-20 Minuten. Serviere sie warm, **beträufle sie mit Butter** und **bestäube sie mit Puderzucker**. Guten Appetit!

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

ES GRÜNT SO GRÜN IN DER SUPPENSCHALE
DANK BRUNNENKRESSE UND KORIANDER

VEGGIE

Seelenwärmer

Genau das Richtige für die kältere Jahreszeit: **wärmende Wohlfühl-Suppen** mit wunderschönen, köstlichen Toppings

Cremige Kräuter-Löffelei

Exotisch lecker und so wohltuend: unser grünes Süppchen mit Mango und Gurke als Deko on top

• ca. 40 Min. • einfach • Portion ca. 380 kcal · E 6 g · F 24 g · KH 37 g

Zutaten für 4 Personen

- 2 Bund Brunnenkresse (à ca. 300 g)
- 2 Zwiebeln
- 250 g Maniokwurzel (Asialaden)
- 3 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 1 l Gemüsebrühe
- ½ Mango
- 1 Mini-Salatgurke
- 1 Bio-Limette
- 1 Bund Koriander
- 200 g Schlagsahne
- 1–2 TL rosa Pfefferbeeren zum Garnieren

1 Brunnenkresse waschen, verlesen und die Blätter, bis auf einige, grob hacken, Stiele fein hacken. Zwiebeln und Maniok schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Brunnenkressestiele, Zwiebeln und Maniok darin 2–3 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe zugießen, aufkochen und zugedeckt 15–20 Minuten köcheln.

2 Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein und in dünne Streifen schneiden. Gurke waschen und mit dem Sparschäler in breite Streifen schneiden. Limette waschen, Schale fein abreiben. Frucht auspressen.

3 Koriander waschen und, bis auf einige Blätter, kleiner schneiden. Mit Sahne und gehackten Kresseblättern zur Suppe geben, kurz erwärmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Suppe mit Limettensaft, Salz, Pfeffer würzen und in Schüsseln verteilen. Gurke und Mango darauf dekorativ leicht wellig anrichten. Mit Limettenschale, restlichen Kresse- und Korianderblättern bestreuen. Mit Pfefferbeeren garnieren.

Foto: House of Food

Möhren treffen auf fruchtige Orangen und Kichererbsen, Zimt und Minze sorgen für Extra-Aromen

• ca. 1 Std. • einfach • Portion ca. 260 kcal · E 7 g · F 13 g · KH 30 g

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 700 g Möhren
- 1 Dose (425 ml) Kichererbsen
- 2 Orangen (davon 1 bio)
- 4 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- gemahlener Kümmel
- Chiliflocken
- 800 ml Gemüsebrühe
- ¼ TL Zimt
- 4 Stiele Minze
- Backpapier

1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Möhren schälen und, bis auf eine, grob würfeln. Kichererbsen abspülen. Bio-Orange waschen und die Schale in feinen Streifen abziehen. Spiralförmig um 1 oder 2 Kochlöffelstiele wickeln und einfrieren. Beide Orangen auspressen und 175 ml Saft abmessen.

2 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Möhren und 100 g Kichererbsen darin 2–3 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer, ½ TL Kümmel und ½ TL Chiliflocken würzen. Brühe und 175 ml Orangensaft zugeben, aufkochen und zugedeckt 15–20 Minuten köcheln.

3 Rest Kichererbsen mit Zimt, ½ TL Chiliflocken, etwas Salz und 2 EL Öl mischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/Umluft 160 °C) ca. 20 Minuten rösten.

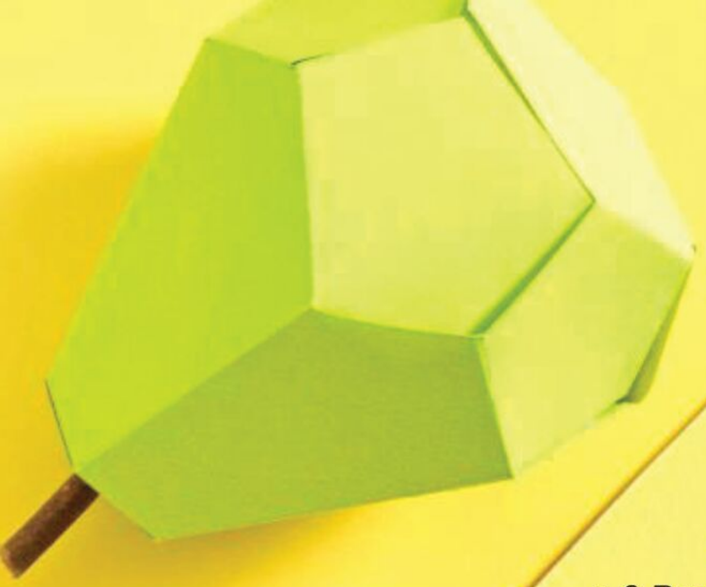
4 Orangenzesten aus dem Gefrierfach nehmen. Übrige Möhre raspeln. Minze waschen. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Kümmel abschmecken. Anrichten und halbmondförmig am Rand mit einem Kranz aus Möhrenraspeln, gerösteten Kichererbsen, Minzblättern und Orangenspiralen garnieren.

VITAMIN C ZUM LÖFFELN: UNSERE MÖHREN-ORANGEN-SUPPE TOPPEN WIR MIT MÖHRENRASPELN, GERÖSTE-TEN KICHERERBSEN, MINZE UND ORANGENSPIRALEN

Foto: House of Food

Spicy-Surprise-Suppe

LILA-LAUNE MIT TOPPING ZUM KRINGELN: HIER GIBT'S POPCORN UND FLEISCH-SPIESSCHEN DAZU!



Popcorn auf der Suppe? Ja, bitte! Fleisch gibt's auch noch dazu, und fertig ist das Rotkohlsüppchen mit Birne, Sellerie und Rote-Bete-Saft

• ca. 1 Std. • mittel • Portion ca. 380 kcal · E 23 g · F 21 g · KH 25 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 2 Rumpsteaks (à ca. 150 g) ▪ 8 EL Teriyaki-Soße ▪ 2 EL Sesamöl ▪ 500 g Rotkohl ▪ 1 rote Zwiebel ▪ 300 g Knollensellerie ▪ 1 kleine Birne ▪ 4 EL Öl ▪ 3 EL Rotweinessig ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ 900 ml Gemüsebrühe ▪ 100 ml Rote-Bete-Saft ▪ 1 EL Wasabi (Tube) ▪ 1 EL Limettensaft ▪ 30 g salziges Popcorn ▪ Cayennepfeffer ▪ 2 Stiele glatte Petersilie ▪ 2 EL schwarzer Sesam ▪ Backpapier ▪ 8 Holzspieße

1 **Für die Spieße** Fleisch längs in Streifen schneiden. Teriyaki-Soße und 1 EL Sesamöl verrühren. Mit dem Fleisch mischen und ca. 30 Minuten marinieren.

2 **Für die Suppe** Rotkohl waschen, den harten Strunk entfernen. Zwiebel und Sellerie schälen. Birne schälen und entkernen. Kohl, Sellerie und Birne klein schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Vorbereitete Zutaten darin ca. 5 Minuten andünsten. Mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brühe und Rote-Bete-Saft angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln.

3 **Für das Popcorn** in einer Pfanne Wasabi, Limettensaft, 1 EL Sesamöl und 1 Prise Salz unter Rühren erwärmen. Popcorn darin wenden, bis es gleichmäßig benetzt ist. Auf ein Stück Backpapier geben und beiseitestellen. Pfanne auswischen.

4 Fleisch wellig auf Holzspieße fädeln, dabei die abtropfende Marinade auffangen. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Spieße darin rundherum 3–4 Minuten scharf anbraten. Mit Rest Marinade ablöschen und kurz einköcheln.

5 Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Petersilie waschen. Suppe in tiefe Teller füllen. Popcorn spiralförmig daraufgeben, mit Petersilienblättern und Sesam bestreuen. Mit den Spießen servieren.

Foto: House of Food

Nudeliges Tomaten-Glück

So eine schicke Nudelsuppe hast du garantiert noch nicht gegessen. Wir sind ganz verrückt nach dem Topping aus Salzmandeln, Nudeln, Käse und mehr!

• ca. 40 Min. • einfach • Portion ca. 450 kcal · E 14 g · F 22 g · KH 51 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 2 Zwiebeln ▪ 2 Knoblauchzehen ▪ 3 EL Olivenöl ▪ Zucker ▪ 1 TL getrockneter Oregano ▪ 1 TL Edelsüßpaprika ▪ 2 EL Tomatenmark ▪ 1 Dose (850 ml) Tomaten ▪ 400 ml Gemüsebrühe ▪ 2 Lorbeerblätter ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ 200 g kurze Nudeln (z. B. Castellane) ▪ 40 g Hartkäse (z. B. Parmesan) ▪ 8 Stiele Basilikum (z. B. Bubikopf) ▪ 100 g Crème fraîche ▪ 2 EL Salzmandeln ▪ etwas Balsamico-Creme ▪ Gefrierbeutel

1 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 3–4 Minuten andünsten. 2 TL Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Oregano, Paprika und Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen. Tomaten samt Flüssigkeit zugeben und grob zerdrücken. Brühe und Lorbeer zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

2 Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen und mit 1 EL Öl mischen. Käse in Späne hobeln. Basilikum waschen.

3 Lorbeer aus der Suppe entfernen. Suppe fein pürieren. Etwa ⅔ Nudeln in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Crème fraîche mit 2–3 EL Wasser glatt rühren, in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden.

4 Suppe in Schüsseln füllen. Crème fraîche spiralförmig daraufspritzen, Basilikumblätter als Sträußchen in die Mitte setzen. Restliche Nudeln darauf anrichten. Mit Parmesan und grob gehackten Salzmandeln bestreuen. Balsamico-Creme als Tupfen daraufsetzen.

VEGGIE

IST DAS KUNST ODER KANN ICH DAS LÖFFELN? BEIDES! BEIM TOPPING AUS CRÈME FRAÎCHE, BASILIKUM, NUDELN UND PARMESAN KANNST DU DICH KREATIV AUSTOBEN

Foto: House of Food

Sämiger Kartoffel-Traum

VEGGIE

GETOPPT WIRD DAS WÄRMENDE SÜPPCHEN MIT HAUCHDÜNNEN APFELSPALTEN, RADICCHIO UND SHISO-KRESSE

Eine wohltuende Suppe aus Kartoffeln, Pastinaken und Äpfeln. Und so hübsch dazu dank des kunstvollen Toppings aus Radicchio und Shiso-Kresse

• ca. 45 Min. • einfach • Portion ca. 380 kcal · E 6 g · F 17 g · KH 44 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 2 Schalotten
▪ 500 g Kartoffeln
▪ 300 g Pastinaken
▪ 2 kleine rotschalige Äpfel
▪ 2 EL Butter ▪ 1 EL Kurkuma
▪ Salz ▪ Pfeffer
▪ 150 ml trockener Weißwein
▪ 1 l Gemüsebrühe
▪ 1 EL Zitronensaft
▪ 200 g Schmand
▪ ½ Radicchio ▪ Muskat
▪ je 1 Beet rote und grüne Shiso-Kresse

1 Schalotten, Kartoffeln und Pastinaken schälen und klein schneiden. 1 Apfel schälen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Vorbereitete Zutaten darin 3–4 Minuten andünsten. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein ablöschen und offen fast vollständig einkochen. Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen.

2 **Für die Deko** übrigen Apfel waschen, vierteln, entkernen und in sehr dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft mischen. Schmand mit ca. 3 EL Wasser etwas flüssiger rühren. Radicchio waschen und in feine Streifen schneiden.

3 Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz und Muskat abschmecken. In tiefe Teller füllen. Schmand daraufträufeln und leicht verswirlen. Mit Radicchio und Apfelspalten toppen. Kresse vom Beet schneiden, mit etwas Pfeffer dekorativ darüberstreuen.

Fotos: House of Food

„Fernost so nah"-Süppchen

Genau das Richtige für kältere Tage: unsere leicht scharfe Kokossuppe mit Champignons und Garnelen

• ca. 35 Min. • einfach • Portion ca. 470 kcal · E 20 g · F 39 g · KH 12 g

Zutaten für 4 Personen

- 12 küchenfertige TK-Garnelen (ohne Kopf, mit Schwanzflosse)
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer
- 2 rote Chilischoten
- 2 Stangen Zitronengras
- 6 EL Öl
- 3 EL Erdnusscreme
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Dose (400 ml) Kokosmilch
- 2 Kaffir-Limettenblätter (Asialaden)
- 150 g kleine Champignons
- 100 g Babyspinat
- Salz
- 2–3 EL Limettensaft
- 1–2 EL Fischsoße
- Zucker
- 2–3 EL geröstete gesalzene Erdnüsse

1 Garnelen auftauen lassen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Chilis waschen, halbieren, entkernen und klein schneiden. Zitronengras waschen, leicht flach klopfen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

2 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Ingwer, Chilis und ⅔ Zwiebeln darin 2–3 Minuten andünsten. Erdnusscreme zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Brühe und Kokosmilch ablöschen. Zitronengras und Limettenblätter zugeben und aufkochen. Offen ca. 10 Minuten köcheln.

3 Garnelen waschen und trocken tupfen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Spinat waschen. Suppe durch ein feines Sieb gießen und zurück in den Topf geben. Pilze und Garnelen darin 4–5 Minuten ziehen lassen. Etwa 40 g Spinat mit 1 Prise Salz und 4 EL Öl fein pürieren. Rest Spinat in der Suppe zusammenfallen lassen. Mit Limettensaft, Fischsoße, Zucker und Salz abschmecken. Mit übrigen Zwiebeln und grob gehackten Erdnüssen garniert anrichten. Mit Spinat-Öl beträufeln.

EIN KLASSIKER DER ASIA-KÜCHE WIRD DANK SPINAT- UND ERDNUSS-TOPPING ZUR SCHÖNHEIT

Fotos: House of Food

KENN ICH!

WITZIGE WAHRHEITEN AUS DER ALLTAGSKÜCHE

WEIHNACHTS-WAHNSINN

Wobei mir meine Familie in der Vorweihnachtszeit hilft:

90 % Alle zwei Tage alle meine selbst gebackenen Plätzchen auffuttern

Finger weg!

5 % Geschenke einpacken

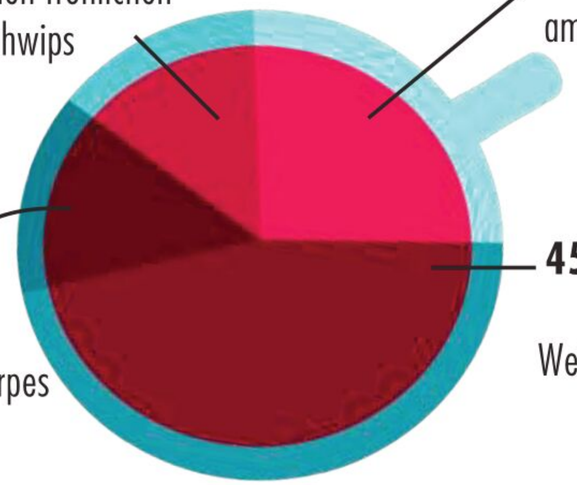
5 % Geschenke kaufen

GLÜHWEIN-GRAUEN

Was ich vom Weihnachtsmarkt mitnehme:

15 % Einen fröhlichen Schwips

25 % Kopfschmerzen am nächsten Morgen



15 % Herpes

45 % Hässliche Tassen mit Weihnachtsmarkt-Aufschrift

WACHS-GIESSEN-GRAUEN

Jedes Silvester das Gleiche ...

Illustration: Alexia Nendza

Quiche & Tarte auf deine Art

Fannytastisch einfach,
fannytastisch gut!

NEU

Tante Fanny

Einfach fannytastisch!

SILVESTER-SNACKS

#PARTY

Unsere Blogger feiern den Jahreswechsel mit kreativem Fingerfood

2025, wir kommen!

Süße Glücksbringer von @genusskind

@sweetsandlifestyle zaubert leckere Fliegenpilze aus Eiern und Tomaten

(Fast) zu niedlich zum Vernaschen: die Schweinchen-Cake-Pops von @lecker_magazin

 # challenge

IHR HABT AUCH LUSTIGE REZEPTIDEEN FÜR SILVESTER?

Cool! Dann zeigt eure Kreationen auf Instagram und markiert ***@lecker_magazin,*** *damit wir nichts verpassen!*

Blätterteig-Raketen

SÜSSES (GESCHMACKS-)FEUERWERK AUF DEM TELLER!

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

• 1 Rolle Blätterteig (ca. 275 g; Kühlregal) • 1–2 EL Nussnugatcreme • 1–2 EL „Biscoff"-Aufstrich • 1 Eigelb • 1 EL Milch • 1 Apfel • 1 EL Zitronensaft • Puderzucker zum Bestreuen • Backpapier • 20 bunte Cocktailspieße

SO GEHT'S

1 Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Auf mit Backpapier ausgelegtem Blech entrollen, noch etwas dünner ausrollen. Aufstriche getrennt erwärmen. Teig damit jeweils zur Hälfte dünn bestreichen. Von der langen Seite zur Mitte hin zusammenklappen, etwas andrücken. In 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Streifen jeweils ineinanderdrehen. Eigelb mit Milch mischen, Raketen damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (Umluft: 180 °C) ca. 12 Minuten goldgelb backen.

2 Inzwischen Apfel waschen, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Daraus Raketenspitzen schneiden und mit Zitronensaft bepinseln. Fertige Raketen auf Spieße schieben, Apfelspitzen aufstecken. Nach Belieben etwas Puderzucker darübersieben.

Wuuusch! Die knusprigen Raketen sind superschnell gemacht

Emma von @emmaslieblings stuecke

Die Bloggerin, Stylistin und Fotografin inspiriert Back-Fans mit ihren Kreationen

Ginger Mocktail

1 Bio-Zitrone halbieren, 1 Hälfte in dünne Spalten schneiden. Auf 2 Weingläser verteilen, **je 1 Prise Meersalzflocken** zugeben. Andere Hälfte auspressen. **6 dünne Scheiben von Bio-Ingwer** abschneiden. Mit Zitronensaft in Gläser geben. Mit **Eiswürfeln** auffüllen. **100 ml Ginger Beer** auf Gläser verteilen, mit **alkoholfreiem Sekt** aufgießen.

Maja von @moeyskitchen

ist Bloggerin, Kochbuchautorin, Podcasterin – und Foodie mit Leib und Seele

Fotos: Celina Hruschka/@genusskind, Emma Friedrichs/@emmasliebligsstuecke (2), House of Food, Maja Nett@moeyskitchen (2), Shutterstock, Verena Pelikan/@sweetsandlifestyle

Verena von @sweetsandlifestyle
Die Österreicherin begeistert mit gelingsicheren Rezepten von Knödel bis Cantuccini

Statt Mayonnaise eignet sich für die Punkte auch Frischkäse

Fliegenpilz-Eier

HINGUCKER AUF DEM PARTY-BUFFET

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

• 8 Eier • 8 mittelgroße Tomaten • 1–2 EL Mayonnaise • 8 Scheiben Toastbrot • 1 Bund Schnittlauch • 60 g weiche Butter • Zahnstocher

1 Eier ca. 10 Minuten hart kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Eispitzen jeweils abschneiden. Tomaten quer halbieren. Die Hälften ohne Fruchtansatz mithilfe eines Teelöffels aushöhlen, abtropfen lassen. Auf die Eier setzen. Mit einem Zahnstocher Mayonnaise-Tupfen daraufsetzen.

2 Brot toasten. Große Kreise ausstechen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Toastkreise mit Butter bestreichen und mit Schnittlauch bestreuen. Je ein Fliegenpilz-Ei auf eine Scheibe setzen.

Mit den Leckerbissen machst du deinen Gästen eine kleine Freude

Glückskekse

KNUSPRIGE PLÄTZCHEN MIT SÜSSER BOTSCHAFT

ZUTATEN FÜR 40–50 STÜCK

• 240 g Mehl • 90 g Puderzucker • 170 g kalte Butter • 50 g gemahlene Mandeln • 1 Eigelb • abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone • 1 EL kalte Milch • 1–2 Tropfen Bittermandelaroma • Mehl zum Ausrollen • Backpapier • Zahnstocher

1 Alle Zutaten mit den Knethaken des Rührgeräts rasch zu einem Teig verkneten. Zu Kugel formen, flach drücken und abgedeckt mindestens 45 Minuten kalt stellen.

2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen, mit Glücksklee-Form (ca. 7 cm) ausstechen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Mit Zahnstocher jeweils 1 Loch ausstechen. Mit Keksstempel „Glück“ aufstempeln (oder mit Zahnstocher einritzen). Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 10–13 Minuten backen. Persönliche Botschaften an kalten Keksen befestigen.

Celina von @genusskind
Die Bloggerin hat bereits mit vier Jahren ihre Leidenschaft fürs Backen entdeckt

Cake-Pops

SÜSS VON AUSSEN UND INNEN!

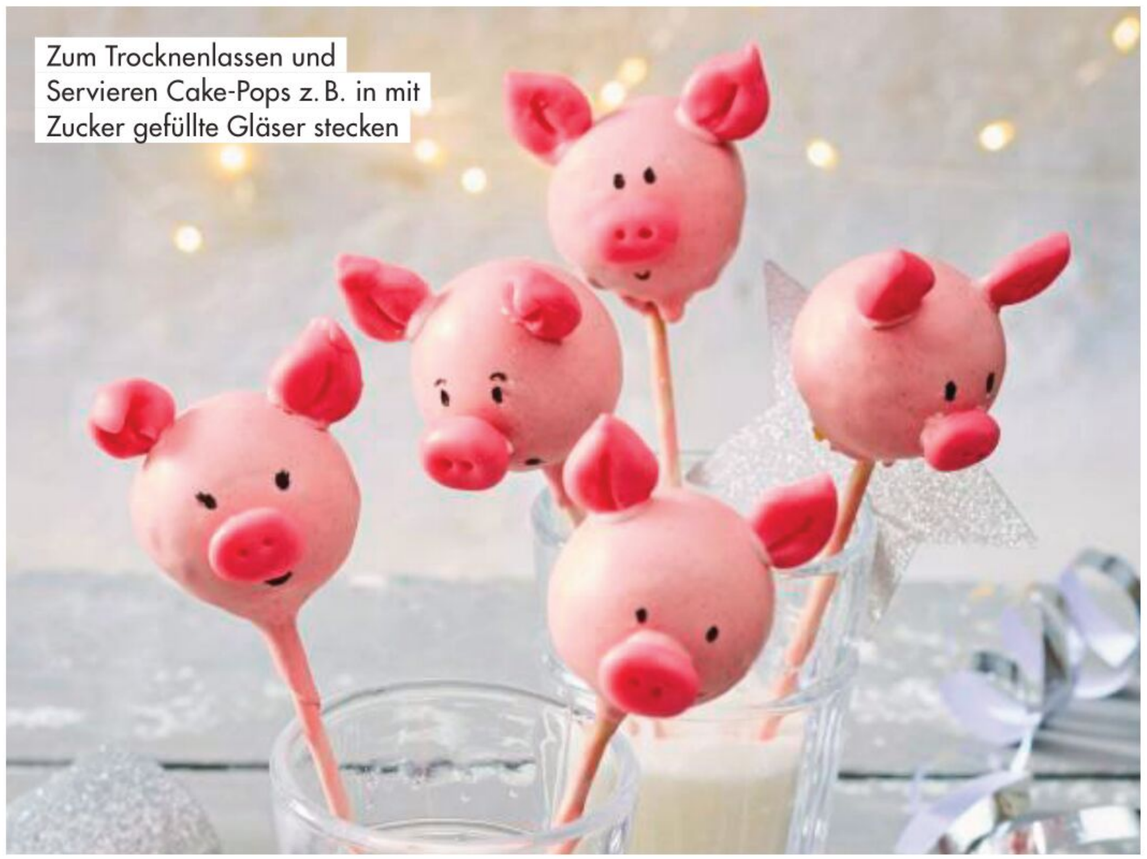
Neele von @lecker_magazin wünscht ihren Party-Gästen viel Glück fürs neue Jahr – und zwar in Form von Cake-Pops

ZUTATEN FÜR 18 STÜCK

• 1 Zitronenkuchen (ca. 350 g) • 100 g Doppelrahmfrischkäse • 30 g Schokotröpfchen • 300 g rosa Candy Melts • 100 g rosa Fondant • ca. 2 EL Puderzucker • 18 Cake-Pop-Stiele • schwarzer Speisefarbe-Stift

1 Kuchen grob zerbröseln, mit Frischkäse und Schokotröpfchen verkneten. 18 Kugeln daraus formen und jeweils auf 1 Cake-Pop-Stiel stecken. Candy Melts über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kugeln vollständig damit überziehen, abtropfen lassen. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.

2 Inzwischen aus Fondant 36 Schweineohren und 18 Schweinenasen formen. Puderzucker und etwas Wasser zu einem dicken Guss verrühren. Ohren und Nasen damit an die Kugeln kleben. Trocknen lassen. Mit Speisefarbe-Stift Augen und Münder aufzeichnen.



Zum Trocknenlassen und Servieren Cake-Pops z. B. in mit Zucker gefüllte Gläser stecken

Fotos: Celina Hruschka/@genusskind (2), House of Food (2), Verena Pelikan/@sweetsandlifestyle (2)

Dürfen wir vorstellen: das dynamische Team aus der Abteilung Kohl!

KOHLEGEN *des Monats*

Wegen herausragender Leistungen versetzen wir ***Rot-, Spitz-, Rosenkohl & Co.*** *in völlig neue Geschmacks-Abteilungen. Hier kommen Minestrone, Hackauflauf, Asia-Reisnudeln und mehr mit Kohl-Upgrade*

KNACKIGER WEISSKOHL AUS DEM OFEN – FINDEN WIR ECHT KOHL!

Fotos: House of Food, Shutterstock, Adobe Stock (5)

WEISSKOHL-
Auflauf mit Hack

Zu Spitzkohl und Hack gesellen sich in der Auflaufform auch noch Reis und Ziegenfrischkäse – köstlich!

• ca. 1 Std. • einfach • Portion ca. 610 kcal · E 37 g · F 32 g · KH 46 g

Zutaten für 4 Personen

- 150 g Langkornreis
- Salz
- 1 kleiner Weißkohl (ca. 750 g)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Öl
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose (850 ml) Tomaten
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 50 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Parmesan (Stück)

1 Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Kohl waschen, Strunk entfernen und in breite Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 5–6 Minuten vorgaren. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

Kohlege Weißkohl verbringt seine Mittagspause am liebsten mit Hack und Ziegenkäse

2 Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hack darin krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch zufügen, kurz mitbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz anschwitzen. Tomaten in der Dose zerkleinern und zum Hack geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 12 Minuten köcheln. Etwa 5 Minuten vor Garzeitende Kohl unterrühren.

3 Petersilie waschen und die Blätter grob hacken. Ziegenkäse, Reis und Hälfte Petersilie unter das Hack rühren. In einer Auflaufform verteilen. Parmesan darüberraspeln und im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten backen. Mit restlicher Petersilie bestreut servieren.

One-Pan-Chicken mit SPITZKOHL

Du brauchst: 1 Pfanne, 25 Minuten Zeit und fertig ist dieses köstliche Gericht mit Hähnchen, knackigen Cashews und Spitzkohl in Honigsoße

• ca. 25 Min. • einfach • Portion ca. 480 kcal · E 44 g · F 17 g · KH 36 g

Zutaten für 4 Personen

- 1 Spitzkohl (ca. 750 g)
- 1 Stück (ca. 3 cm) Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Chilischoten
- 100 g flüssiger Honig
- 2 EL Hoisin-Soße
- 150 ml Apfelsaft
- Saft von 1 Limette
- 600 g Hähnchenfilet (mit oder ohne Haut)
- 80 g Cashewkerne
- 2 EL Öl
- 1 TL Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- Limettenscheiben zum Garnieren

1 Spitzkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen, fein hacken. Chilis waschen, nach Belieben entkernen und fein schneiden. Mit Honig, Hoisin-Soße, Apfel- und Limettensaft verrühren. Hähnchenfleisch trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

2 Cashews grob hacken, in einer großen Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Öl in der Pfanne erhitzen. Fleisch darin kräftig anbraten. Ein Drittel Honigsoße zugeben, unter Wenden kurz köcheln und das Fleisch aus der Pfanne nehmen.

3 Ingwer und Knoblauch im verbliebenem Bratsatz andünsten. Kohl zufügen, mit der restlichen Honigsoße ablöschen und 3–5 Minuten köcheln. Stärke mit 2 EL Wasser glatt rühren und die Soße damit binden. Fleisch wieder zufügen und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cashews untermischen und nach Belieben mit Limettenscheiben garnieren. Dazu schmeckt Reis.

Kollegin Spitzkohl ist von der schnellen Sorte: Mit Huhn als One-Pan-Gericht ist sie ruck, zuck fertig!

Fotos: House of Food, Adobe Stock, Shutterstock

EINFACH,
SCHNELL UND
SUPERLECKER!
SPITZENLEISTUNG
VON SPITZKOHL
UND KONSORTEN

BÄLLCHEN, BITTE!
MIT KLEINEN ROSENKOHL-
KÖPFEN WIRD DEINE TARTE
BESONDERS HÜBSCH

VEGGIE

Fotos: House of Food, Shutterstock, Adobe Stock

Kohlege Rosenkohl arbeitet gern in großen Teams: Mit vielen Kohlegen teilt er sich einen Tarte-Boden

ROSENKOHL-
Tarte-Tatin

Endlich raus aus der Beilagen-Ecke! Auf dieser Tarte ist der karamellisierte Rosenkohl der Chef. Dazu reichen wir: Joghurt-Zitronen-Dip

• ca. 1½ Std. • mittel • Stück ca. 330 kcal · E 9 g · F 21 g · KH 29 g

Zutaten für 8 Stücke

- 150 g kalte Butter
- 200 g Mehl
- Salz
- 1 TL + 2 EL Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- 450 g Rosenkohl
- 3 Stiele Thymian
- 1 EL flüssiger Honig
- 300 g griechischer Joghurt
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- Pfeffer
- Mehl für die Arbeitsfläche

1 100 g Butter grob raspeln und ca. 20 Minuten einfrieren. Mehl, 1 TL Salz und 1 TL Zucker in einer Schüssel mischen. Ei, Butterraspel und ca. 3 EL eiskaltes Wasser zufügen. Alles mit den Händen zügig zu einem Teig verkneten, es sollen noch Butterstückchen erkennbar sein. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Inzwischen Rosenkohl waschen und am Strunk kreuzweise einschneiden. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Thymian waschen. Eine ofenfeste Pfanne oder runde Auflaufform (ca. 22 cm Ø) erhitzen. 2 EL Zucker und Honig darin goldbraun karamellisieren. Pfanne vom Herd ziehen. 50 g Butter darin unter Rühren schmelzen. Thymianblättchen zugeben. Rosenkohl in der Pfanne verteilen.

3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 25 cm Ø) ausrollen. Über den Rosenkohl legen und am inneren Pfannenrand nach unten drücken. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 25 Minuten backen.

4 Joghurt mit Zitronenschale verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen. Vorsichtig auf ein großes Brett oder eine Platte stürzen. Mit dem Dip servieren.

ROTKOHL-
Reisnudeln Asia-Style

Angebratene Rotkohlstreifen auf Reisnudeln mit einer Soße aus Kokosmilch, Sriracha und Erdnusscreme – in 30 Minuten auf dem Tisch!

• ca. 30 Min. • einfach • Portion ca. 420 kcal · E 9 g · F 14 g · KH 65 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 2 Möhren ▪ ½ Rotkohl (ca. 500 g) ▪ 3 Knoblauchzehen ▪ 2 EL Sesam (hell und schwarz) ▪ 1 EL Kokosfett ▪ 250 g Reisbandnudeln ▪ 3 EL Erdnusscreme ▪ 1 Dose (400 ml) Kokosmilch ▪ 3 EL Sriracha (asiatische Chilisoße) ▪ 4–5 EL Limettensaft ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ 1 Beet Kresse (z. B. Shiso)

1 Möhren schälen, Rotkohl waschen, beides in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Sesam in einer großen Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Kokosfett in der Pfanne erhitzen. Knoblauch, Möhren und Rotkohl darin ca. 8 Minuten braten, herausnehmen.

2 Inzwischen die Reisnudeln in kochendem Wasser nach Packungsanweisung zubereiten. Kalt abschrecken und abtropfen lassen. Erdnusscreme, 100 ml Wasser, Kokosmilch, Sriracha und Limettensaft in der Pfanne verrühren und kurz aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Nudeln und Gemüse in die Soße geben, kurz erhitzen. Auf Tellern anrichten. Kresse vom Beet schneiden und mit geröstetem Sesam darüberstreuen.

Kohlegin Rotkohl geht auf Dienstreise nach Asien und macht Bekanntschaft mit Reisnudeln

MIT KRESSE UND SESAM ANRICHTEN – FERTIG IST DER ROT-KOHL ASIA-STYLE

Fotos: House of Food, Shutterstock, Adobe Stock

Lactose-Intoleranz?

Lactrase® 6000 aus der Apotheke

- Mini-Tabletten mit 6000 Einheiten im praktischen Klickspender
- Mit der millionenfach bewährten Sofort-Wirkung
- Top: 480er-Jumbo-Nachfüllpack! Ökologisch sinnvoll und Mini-Preis**

Seit 23 Jahren die Nr.1*

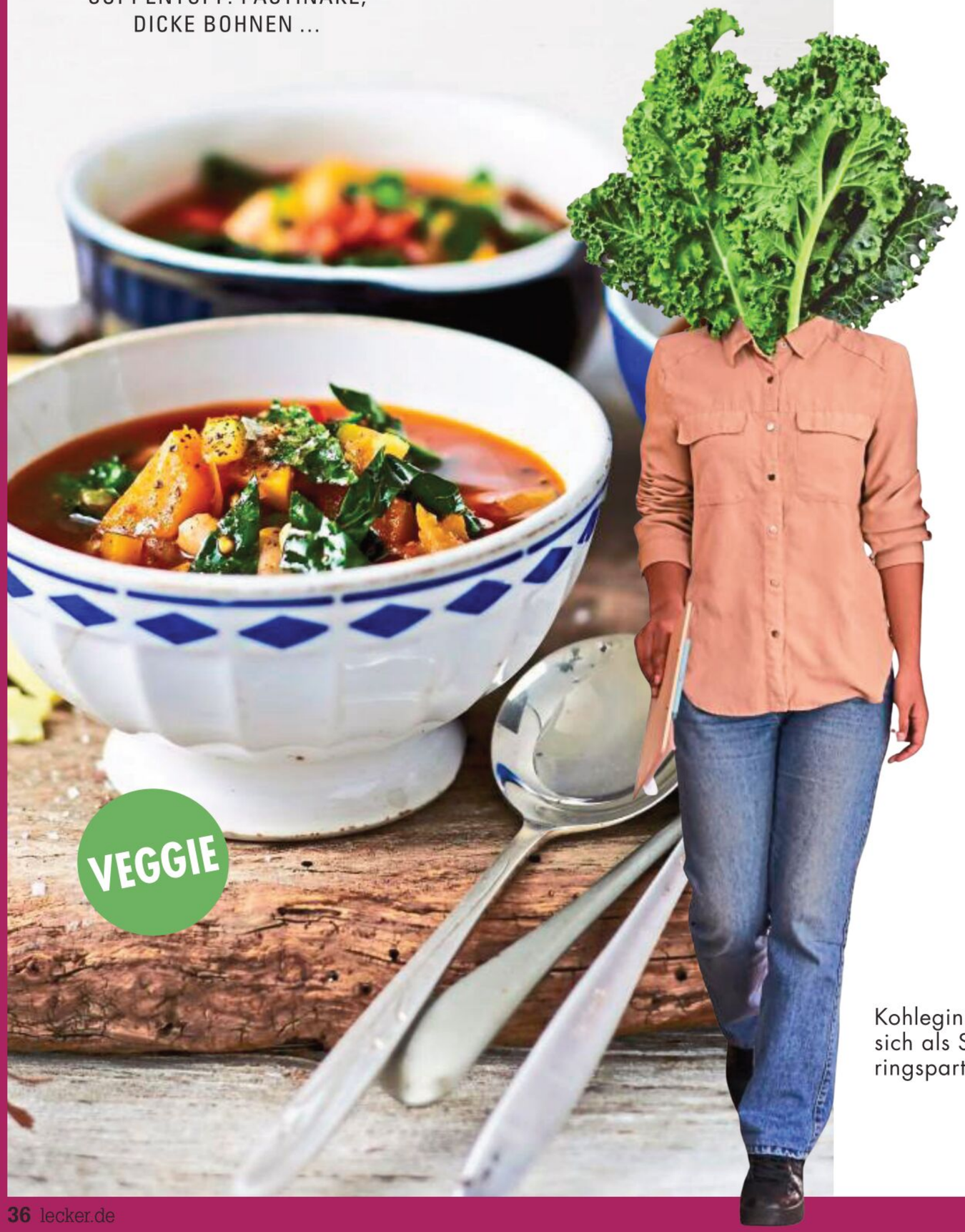
Lactrase®

Milchprodukte unbeschwert genießen!

www.lactrase.de

* Meistverkaufte Marke im Segment Lactasepräparate Apoth./Einzelhdl.; ** 39,95 € UVP.

ARBEITEN IM TEAM BESONDERS GUT: KÜRBIS UND GRÜNKOHL. MIT DABEI IM SUPPENTOPF: PASTINAKE, DICKE BOHNEN ...



*Kürbis-*GRÜNKOHL-*Minestrone*

Hier kommt unser neues Winter-Dream-Team: Grünkohl und Kürbis. Mit Pastinaken und Bohnen werden sie zur wärmenden, gesunden Minestrone!

• ca. 50 Min. • einfach • Portion ca. 260 kcal · E 15 g · F 8 g · KH 33 g

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Grünkohl
- Salz
- Zucker
- 1 Stück Muskatkürbis (ca. 400 g)
- 1 Pastinake
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose (425 ml) stückige Tomaten
- 1,2 l Gemüsebrühe
- 250 g weiße Bohnen (Dose)
- Pfeffer
- evtl. Hartkäse (z. B. Parmesan) zum Bestreuen

Kohlegin Grünkohl sucht sich als Suppen-Sparringspartner den Kürbis

1 Grünkohl waschen, dicken Strunk entfernen, Kohl in mundgerechte Streifen schneiden und mit 2 Prisen Salz und 1 TL Zucker leicht kneten.

2 Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Pastinake schälen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem großen Topf erhitzen. Kürbis, Pastinake, Zwiebel und Knoblauch darin ca. 5 Minuten andünsten. Tomatenmark unterrühren und kurz anschwitzen.

3 Stückige Tomaten und Brühe angießen und aufkochen. Ca. 15 Minuten köcheln. Bohnen abspülen und mit Grünkohl in die Suppe geben. Ca. 10 Minuten weitergaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben Käse darüberreiben.

Fotos: Image Professionals, Shutterstock, Adobe Stock

ANZEIGE

GESUND KOCHEN IM XXL-FORMAT

Mit der Heißluftfritteuse Dual Easy Fry XXL können Sie mühelos zwei verschiedene Zutaten gleichzeitig zubereiten und so ein gesundes Familienessen in einem einzigen Durchgang kreieren

Tefal erweitert seine Produktpalette mit der neuen Dual Easy Fry XXL, einer innovativen Heißluftfritteuse, die Flexibilität und Effizienz in der Küche auf ein neues Niveau hebt. Dieses Gerät zeichnet sich durch ein einzigartiges Doppelkammersystem mit einem beeindruckenden Gesamtvolumen von 11 Litern aus. Die größere Garkammer fasst 6,5 Liter und eignet sich hervorragend für Hauptgerichte wie ganze Brathähnchen oder Sonntagsbraten, während die kleinere Kammer mit 4,5 Litern ideal für die gleichzeitige Zubereitung von Beilagen wie Gemüse oder Pommes frites ist. Ein besonderes Merkmal ist der Synchronisationsmodus, der gewährleistet, dass beide Gerichte zur gleichen Zeit servierbereit sind. Der Clou: Beide Garkammern können unabhängig voneinander genutzt und individuell eingestellt werden. Dies ermöglicht es, auch für eine einzelne Person zu kochen, indem nur ein Garkorb verwendet wird, was Zeit und Energie spart. Die Bedienung erfolgt über ein intuitives digitales Touchdisplay, über das eines der sieben automatischen Kochprogramme ausgewählt werden kann. Mit der Dual Easy Fry XXL bringt Tefal eine leistungsstarke und vielseitige Lösung für moderne Küchen auf den Markt, die es ermöglicht, gesunde und schmackhafte Mahlzeiten mit minimalem Aufwand zuzubereiten.

Mehr Informationen unter
www.tefal.de

Tefal
Der 1ste HERSTELLER VON HEIßLUFT-FRITTEUSEN
SEIT 2006

SPARE BIS ZU 70% ENERGIE*
mit Heißluftfritteusen von Tefal
* vs. herkömmlichen Backöfen mit Energieklasse A.
Im Jahr 2022 durchgeführte Tests mit tiefgefrorenen Pommes frites.

Einfach den QR-Code scannen und mehr über die Dual Easy Fry XXL erfahren

Tefal®

Hallo, neue Lieblings-Produkte!

«RELEASE RADAR»

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

FAST WIE IN DUBAI

? Schoki mit gerösteten und gesalzenen Pistazien

♡ Extraviel Nuss-Power für einen besonderen Crunch

€ Packung (100 g) ab Januar für ca. 2 € im Supermarkt

2-IN-1-SOSSEN-MIX

? Mayo, gepaart mit feurig-scharfer Sriracha

♡ Gibt Sushi, Bowls & Co. ein spicy Upgrade

€ Flasche (240 ml) für ca. 3,50 € im Supermarkt

STERNEN-TEIGTALER

? Mehrkornbrötchen im Sternchen-Look

♡ Bringt Weihnachtsfeeling auf den Frühstückstisch

€ Packung (315 g) für ca. 1,70 € bei Aldi Nord

FRUCHTIGER WINTERZAUBER

? Kinderpunsch ganz ohne Zuckerzusatz

♡ Wärmt mit natürlicher Fruchtsüße Klein und Groß

€ Packung (1 l) für ca. 2,50 € im Supermarkt

MUST-HAVE-SPICES

? Gewürzmix für Geflügel, Gemüse und Kartoffel

♡ Ein Griff – und dein Gericht ist perfekt abgeschmeckt

€ Packung (ca. 80 g) für ca. 6 € über wow-shop.wiberg.eu

Fotos: PR

JEDEN TAG EIN TOLLER GEWINN!

ABONNENTEN Adventskalender 2024

Vom 1. bis 24. Dezember öffnet sich täglich ein Türchen im großen Abonnenten Adventskalender.
Als Abonnent der LECKER können Sie ganz einfach jeden Tag in Ihrer Meine LECKER Vorteilswelt teilnehmen.

WWW.MEINE-LECKER-VORTEILSWELT.DE

Noch kein Abo? Jetzt die LECKER abonnieren und Vorteile erhalten: www.bauer-plus.de

HANDGEMACHT

DIESMAL:

Kartoffelgratin

VEGGIE

Beim Klassiker, auch als Gratin dauphinois bekannt, ist Hochstapeln ausdrücklich erwünscht! Mit unserem Schichtplan, Käse und Sahne gelingt's dir gratiniert – pardon, garantiert

Redakteurin Jördis kennt das Faire vite

Sahnemix, Käse und Kartoffeln mischen. Ohne Schichterei in der Form verteilen, etwas andrücken und backen.

• ca. 1¼ Std. • einfach • Portion ca. 530 kcal · E 21 g · F 31 g · KH 41 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 1 Knoblauchzehe
▪ 200 g Bergkäse (z. B. Comté) ▪ 1 kg festkochende Kartoffeln (z. B. Linda)
▪ Salz ▪ Pfeffer
▪ 200 g Schlagsahne
▪ Muskat ▪ Fett für die Form ▪ evtl. Alufolie

LOS GEHT'S:

1

KLEINE VORBEREITUNG

Knoblauch längs halbieren. Eine ofenfeste Form (ca. 19 x 28 cm; 4 cm hoch) mit der Knoblauch-Schnittfläche einreiben. Die Form gut fetten.

2

SAY CHEESE!

Den Bergkäse grob raspeln. Nach Belieben den Ofen schon mal vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C).

3

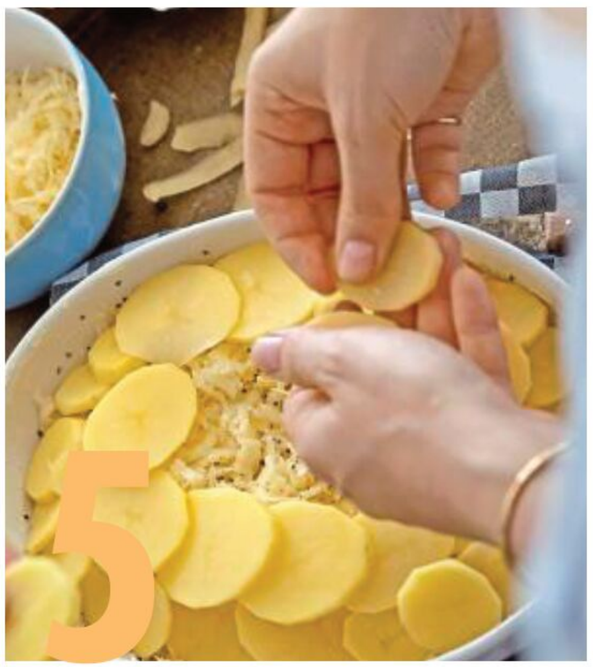
JETZT DIE HAUPTZUTAT

Die Kartoffeln schälen und in 2–3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

4

AB GEHT'S IN DIE FORM

Die Kartoffelscheiben dachziegelartig leicht übereinanderlappend in die Form legen – rundherum im Kreis oder in Reihen.



5

SCHICHTPLAN

Jede Kartoffelschicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Käse bestreuen. Für Extra-Crunch mit Käse abschließen.

FAST GESCHAFFT

6

DAS GROSSE FINALE

Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Sahnemix gleichmäßig über die Kartoffeln gießen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.

FERTIG!

7

GAR-CHECK

Mit einem Messer ins Gratin stechen – lässt es sich ohne Widerstand herausziehen, kannst du rufen: „Essen ist fertig!"

Fotos: House of Food

Für Gäste das Beste!

Kleiner Aufwand, große Wirkung: Hier kommen je zwei Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts, die deine Gäste nicht nur satt und glücklich machen – sondern auch zum Staunen bringen!

Salatspalten CAESAR-STYLE

Eisbergsalat in Spalten, selbst gemachte Laugen-Chips und ein raffiniertes Dressing – easy, aber oho!

Fotos: House of Food, Studio Firma/Stocksy United

Blitz-Tipp

So sparst du Zeit und brauchst auch keine Pfanne abzuwaschen: einfach klein gebrochene Brotchips mit Knoblauch über den Eisbergsalat streuen.

Salat ohne Schnippeln? Herrlich. Wenn dann noch Sardellen-Senf-Dressing, Parmesan und krosse Laugenscheibchen dazukommen, haben wir den coolsten Caesar aller Zeiten

• ca. 25 Min. • einfach • Portion ca. 230 kcal · E 6 g · F 18 g · KH 12 g

Zutaten für 4–6 Personen

▪ 1 Eisbergsalat ▪ 2 Lauchzwiebeln ▪ 60 g Parmesan (Stück) ▪ 2 Sardellenfilets (in Öl) ▪ 5 EL Mayonnaise ▪ 2 TL Dijon-Senf ▪ ca. 2 EL Zitronensaft ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ 1 Laugenstange (vom Vortag) ▪ 2 Knoblauchzehen ▪ 2 EL Olivenöl ▪ Chiliflocken

1 Eisbergsalat waschen und in Spalten schneiden. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Parmesan reiben.

2 Für das Dressing Sardellenfilets fein hacken. Mit Mayonnaise, Senf, Zitronensaft und ca. 2 EL Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Laugenstange in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Brot darin unter Wenden rösten, Knoblauch kurz mitbraten. Mit Salz und Chiliflocken würzen.

4 Salatspalten auf einer großen Platte anrichten. Hälfte Senf-Dressing darüberträufeln. Laugen-Chips, Käse und Lauchzwiebeln darüberstreuen. Rest Dressing dazu reichen.

Spritzbeutel mit der breiteren Blatt-Tüllenseite auf dem Teller möglichst flach halten. Avocadocreme in dichten Wellen ringförmig daraufspritzen

Garnelen-Cocktail IM AVOCADOCREME-KRANZ

So eine hübsche (und einfache) Idee: Avocadocreme als Ring spritzen und den Garnelen-Cocktail in die Mitte geben

Fotos: House of Food (2), Studio Firma/Stocksy United (2)

Garnelen-Cocktail mit Gurken, Mango und Avocado – schick präsentiert in einem Rüschen-Bett aus Avocadocreme

• ca. 40 Min. • einfach • Portion ca. 270 kcal · E 12 g · F 20 g · KH 14 g

Zutaten für 4 Personen

- 1 kleine rote Zwiebel
- Salz
- Zucker
- 5–6 EL Limettensaft
- 1 Mini-Salatgurke
- ½ Mango
- 4 Stiele Koriander
- 200 g Cocktail-Garnelen (Kühlregal)
- 2 EL Olivenöl
- 2 Avocados
- 2 EL griechischer Joghurt
- evtl. roter Chicorée zum Garnieren

1 Zwiebel schälen, fein würfeln, mit je 2 Prisen Salz und Zucker und 1 EL Limettensaft mischen. Gurke waschen und mit dem Sparschäler rundherum längs 8 lange Streifen herunterschälen. Rest klein würfeln, mit ¼ TL Salz mischen und kurz ziehen lassen. Gurkenstreifen eng aufrollen. Mango schälen und quer 4 Scheiben für die Deko abschneiden. Rest klein würfeln. Koriander waschen und kleiner schneiden, etwas zum Garnieren beiseitelegen. Garnelen abspülen, trocken tupfen und 4 Garnelen waagerecht halbieren, Rest klein würfeln. Gewürfelte Zutaten, Koriander, 2 EL Öl und 1–2 EL Limettensaft mischen. Mit Salz abschmecken.

2 Avocados halbieren und entkernen. Etwa ¾ Fruchtfleisch mit 3 EL Limettensaft und Joghurt pürieren, mit Salz abschmecken. Rest Avocado würfeln und unter den Garnelenmix mischen. Avocadocreme in einen Spritzbeutel mit Rosenblatt-Tülle füllen und als Kranz auf 4 Vorspeisenteller spritzen. Rest Avocadocreme mittig verstreichen. Garnelenmix darauf anrichten. Mit Mangoscheiben, Gurkenröllchen, Garnelenhälften, Rest Koriander und nach Belieben Chicorée garnieren.

Ein schönes Glas Weißwein passt perfekt zu unserem Garnelen-Cocktail 2.0

Festliche Deko, glückliche Gesichter, leer gegessene Teller: Das wird ein perfekter Abend!

„Auf unsere Gastgeberin!“ Und dann geht’s gleich weiter mit der köstlichen Gratin-Sonne

Wetten, dass einige gern eine zweite Portion hätten?

Dünne Scheiben Kartoffeln im Käse-Sahne-Mix gebacken und dazu leckere Fleischbällchen – darüber freut sich jeder Gast!

• ca. 1½ Std. • einfach • Portion ca. 740 kcal · E 32 g · F 51 g · KH 41 g

Zutaten für 4–6 Personen

- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 500 g Schlagsahne
- 100 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1,2 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- je 8 Stiele Petersilie und Basilikum
- 600 g gemischtes Hack
- 1 Ei (Gr. M)
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 rote Peperoni
- evtl. 3 EL Balsamico-Creme
- Fett für die Form

1 Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Jeweils ein Drittel mit Sahne mischen. Parmesan fein reiben und Hälfte Käse in die Würzsahne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Eine runde ofenfeste Form fetten. Kartoffeln gründlich waschen, in feine Scheiben hobeln, jeweils zu Türmen stapeln, um 90° drehen und in die Form setzen. Sahnemix darübergeben. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) 50–60 Minuten backen.

2 Petersilie und Basilikum waschen, Blätter fein hacken. Etwa ¼ Kräuter mit Hack, Ei, Semmelbröseln, Rest Schalotten und Knoblauch sowie 2 EL Parmesan verkneten. Etwa 24 Bällchen daraus formen. Nach 20–30 Minuten den Ofen auf Umluft schalten und die Fleischbällchen auf einem Blech dazuschieben (oder den Bräter auf ein Blech setzen und die Bällchen drum herum verteilen). Gratin mit Rest Parmesan bestreuen und alles zu Ende backen.

3 Peperoni halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Mit übrigen Kräutern mischen. Fleischbällchen auf dem Gratin anrichten. Mit der Kräutermischung bestreuen und nach Belieben mit Balsamico-Creme beträufeln.

So schön kann ein Gratin aussehen!

Kartoffelscheiben jeweils etwas bündeln, seitlich drehen und kreisförmig von außen nach innen in die Form setzen

Kartoffelgratin-Sonne MIT FLEISCH-BÄLLCHEN

Fotos: House of Food (2), Studio Firma/Stocksy United (2)

Fürs pinke Püree einfach etwas Frischkäse und Rote-Bete-Saft mit dem Schneebesen unter die gemusten Kartoffeln rühren

Granatapfel-Topping, marinierter Lachs aus dem Ofen und cremiges Püree in Pink: ein Hauptgang zum Niederknien!

Ofenlachs AUF PINK PÜREE

Fotos: House of Food (2), Studio Firma/Stocksy United (2)

Lachs mit Honig-Zitronen-Marinade auf Frischkäse-Rote-Bete-Kartoffelpü. Das sieht nicht nur extraordinär aus, das schmeckt auch umwerfend gut!

• ca. 35 Min. • einfach • Portion ca. 720 kcal · E 40 g · F 42 g · KH 48 g

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln
- Salz
- 4 Lachsfilets (à ca. 150 g; ohne Haut)
- 2 EL flüssiger Honig
- 3 EL Olivenöl
- Pfeffer
- abgeriebene Schale und Saft von ½ Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Meerrettich-Frischkäse
- 1 EL grober Senf
- gemahlener Kümmel
- 4 Stiele Dill
- ½ Granatapfel
- ca. 6 EL Rote-Bete-Saft
- 3 EL Rauchmandeln

1 Kartoffeln schälen und klein schneiden. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Lachsfilets abspülen, trocken tupfen und in eine flache ofenfeste Form legen. Honig, Öl, etwas Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen. Lachs mit der Marinade, bis auf 2 EL, bestreichen.

2 Für die Creme 100 g Frischkäse mit Senf und 1–2 EL Kartoffel-Kochwasser glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

3 Ofengrill einschalten. Die Lachsfilets mit 10–12 cm Abstand zu den Grillschleifen ca. 10 Minuten garen. Dill waschen und die Spitzen grob schneiden. Granatapfelkerne herauslösen, mit Dill und restlicher Marinade mischen.

4 Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Rest Frischkäse und Rote-Bete-Saft mit dem Schneebesen zu einem cremigen Püree unterrühren. Mit Salz abschmecken.

5 Mandeln hacken. Kartoffelpüree mit Lachsfilets auf Tellern anrichten. Frischkäsecreme auf dem Fisch verstreichen. Mit Granatapfelmix und Mandeln bestreuen.

Gute Gespräche und ganz viel Gelächter – und dann noch drei umwerfend gute Menü-Gänge. Perfekt!

Satt und happy: So sehen unsere liebsten Gäste aus

„Danke für die Einladung und diesen tollen Obstsalat mit Eiscreme in Würfelform!“

Einfach gemütlich, so ein Abend unter Freunden

Quadratisch, praktisch, einfach lecker! Hier kommen sowohl die Früchte als auch das selbst gemachte Milchcreme- und Pistazieneis aus dem Eiswürfelbehälter. Das spritzige Gin-Sößchen rundet dieses Dessert ab

• ca. 30 Min. + ca. 5 Std. Wartezeit • einfach
• Portion ca. 510 kcal · E 10 g · F 30 g · KH 44 g

Zutaten für 4–6 Personen

- 300 g Schlagsahne
- 150 g kalte gezuckerte Kondensmilch
- 100 g gemahlene Pistazien
- 2 Orangen (davon 1 bio)
- ½ Ananas
- 2 Pink Grapefruits
- 4 Kiwis
- 4 EL Gin
- 2 EL Pistazien (ohne Schale)
- 3 Stiele Minze
- evtl. flüssiger Honig zum Servieren

1 Sahne und gezuckerte Kondensmilch steif schlagen. Unter die Hälfte der Masse gemahlene Pistazien rühren. Beide Cremes in Eiswürfelbereiter füllen. Zugedeckt mindestens 5 Stunden, besser über Nacht, einfrieren.

2 Bio-Orange heiß waschen und die Schale fein reiben. Für den Obstsalat Ananas, Grapefruits, Kiwis und alle Orangen schälen. Harten Strunk der Ananas herausschneiden. Obst in Größe der Eiswürfel schneiden. Obst-Abschnitte mit Gin und Orangenschale pürieren, nach Belieben durch ein Sieb streichen.

3 Pistazien grob hacken. Minze waschen und teilweise klein schneiden. Milchcreme- und Pistazieneis aus den Eiswürfelbereitern drücken. Mit Obstwürfeln auf einer Platte anrichten. Mit Pistazien und Minze bestreuen. Obstsoße dazu reichen. Nach Belieben mit Honig beträufeln.

Fotos: House of Food, Studio Firma/Stocksy United (2)

Best form

Optimal sind Eiswürfelbereiter aus Silikon – damit kannst du die cremigen Eiswürfel perfekt aus der Form drücken.

Dessert-Tetris: Obst- und Eiswürfel nebeneinander anordnen, Schuss Soße darüber. Und alle Gäste so: „Oooh!“

Obstsalat MIT ZWEIERLEI EISCREME-WÜRFELN

Am Ende noch schnell das Rezept für den Lava-Kuchen austauschen …

Und dann alle so „Cheese!“ für ein Erinnerungsbild. Danke für den schönen Abend!

Zum Vorbereiten auch für Spontan-Besuch

Für entspanntes Timing kannst du die Förmchen mit dem Teig füllen, abgedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen und nach dem Hauptgang backen. Möchtest du lieber für Spontan-Besuch gewappnet sein? Dann kannst du die Teig-Rohlinge zugedeckt einfrieren. Stehen plötzlich Gäste vor der Tür, gefrorene Teig-Förmchen ca. 14 Minuten im heißen Ofen backen – schon ist das Dessert fertig!

Herrlich, wie die warme Schoki herausläuft! Na, dazu sagt wohl kein Gast Nein, oder?

Lava Cake ZUM DAHIN-SCHMELZEN

Fotos: House of Food, Studio Firma/Stocksy United (2)

Er gehört zu den beliebtesten Desserts aller Zeiten: der Lava Cake. Super für dein Dinner mit Freunden: Du kannst ihn auch schon Tage früher vorbereiten – das nimmt Stress weg!

• ca. 30 Min. • mittel • Stück ca. 320 kcal · E 7 g · F 20 g · KH 31 g

Zutaten für 4 Stück

▪ 60 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil) ▪ ca. 70 g weiche Butter ▪ 2 sehr frische Eier (Gr. M) ▪ Salz ▪ ca. 70 g Zucker ▪ 25 g Mehl ▪ Puderzucker zum Bestäuben ▪ evtl. Minze zum Verzieren

1 Schokolade in Stücke teilen, mit 60 g Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Eier, 1 Prise Salz und 60 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts nur ganz kurz verrühren. Heiße Schokobutter im dünnen Strahl unterrühren. Mehl daraufsieben und unterheben.

2 4 ofenfeste Porzellanförmchen mit geradem Rand (à ca. 120 ml Inhalt) mit Rest Butter fetten und mit Rest Zucker ausstreuen. Je ca. 3 EL Teig hineingeben. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 9 Minuten backen (oder s. Tipp). Mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Minze verzieren.

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.

KÜHL UND TROCKEN GELAGERT
CA. 12 MONATE HALTBAR

REST DES MONATS

Noch **Schoko-Weihnachtsmänner** übrig? Bevor sie in der Frühlingssonne schmelzen, verschaffen wir ihnen mit diesen Rezepten einen süßen Abgang

KUNST ODER KAKAO?

Ca. **70 g Schokolade** über einem warmen Wasserbad schmelzen. 2 EL in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen. Innenseite von 4 Gläsern damit verzieren. 4 Teelöffel in Rest flüssige Schoki tauchen, kalt stellen. Beides mit heißem Kakao servieren.

PSSST: SCHOKI SCHMECKT AUCH IN GULASCH!

TRICK MIT TRADITION

Schokolade im Chili klingt erst mal ungewöhnlich, hat aber in Mexiko eine lange Tradition. Die bittere Note von Zartbitterschoki verstärkt die Aromen und verleiht eine reichhaltige Basis. Für 4 Portionen ca. **50 g Schokolade** kurz vor dem Servieren im Chili schmelzen lassen.

TOPPING-IDEE:
GEHACKTE MANDELN
ODER KOKOSRASPEL

SCHOKO-FRUCHT-SENSATION

Ca. **70 g Schokolade** mit 1 TL Kokosöl über einem warmen Wasserbad schmelzen. Früchte nach Wahl (z. B. Kiwis, Bananen oder Äpfel) in Scheiben schneiden. Früchte zur Hälfte in die Schokolade tauchen und auf ein Stück Backpapier legen. 15–30 Minuten kalt stellen.

Fotos: House of Food (3), Image Professionals, Shutterstock

DIE FIXEN VIER

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

Heiß, knusprig … C'est trop bon!

CROQUE
MADAME

Hübsch! Möhren mit Grün stutzen und als Topping darüberstreuen

SPINAT-GNOCCHI
MIT HONIG-MÖHREN

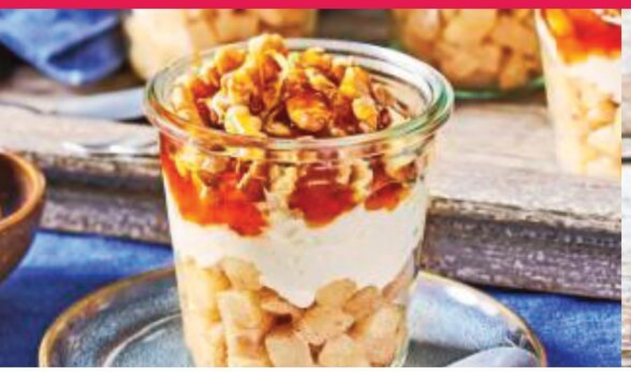
Das Pfännchen nach Gusto mit Kerbel garnieren

KUNTERBUNTE
MEDAILLONS-PFANNE

Von oben nach unten: Nuss, Karamell, Ricotta und zimtiges Birnenkompott

WINTERLICHES
BIRNEN-TRIFLE

Fotos: House of Food



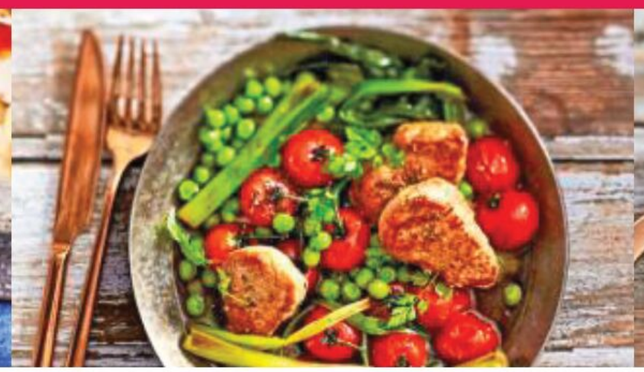
• ca. 20 Min. • einfach • Glas
ca. 500 kcal · E 10 g · F 28 g · KH 55 g

Zutaten für 4 Gläser

▪ 80 g + 1 EL Zucker
▪ Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
▪ 3 reife Birnen ▪ 2 EL Butter
▪ ½ TL Zimt ▪ 250 g Ricotta
▪ 80 g Walnüsse

1. 80 g Zucker, 1 EL Zitronensaft und 8 EL Wasser in einem Topf goldgelb karamellisieren. Auskühlen lassen. Inzwischen Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Butter schmelzen. Birnen darin mit 1 EL Zucker, Zimt und restlichem Zitronensaft ca. 5 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.

2. Ricotta und Zitronenschale mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Warmes Birnenkompott in 4 Gläser verteilen, Ricotta daraufgeben. Nüsse darüberbröseln. Mit dem Karamell beträufeln.



• ca. 20 Min. • einfach • Portion
ca. 310 kcal · E 37 g · F 9 g · KH 20 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 1 Bund Lauchzwiebeln
▪ 500 g Kirschtomaten
▪ 2 EL Olivenöl ▪ 8 Schweinemedaillons (à ca. 60 g)
▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ 400 g TK-Erbsen ▪ 4 EL Sojasoße
▪ 300 ml Gemüsefond

1. Lauchzwiebeln waschen und quer dritteln. Tomaten waschen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch trocken tupfen und darin ca. 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen, zugedeckt ruhen lassen.

2. Lauchzwiebeln, Tomaten und gefrorene Erbsen im verbliebenen Bratfett in der Pfanne 3–5 Minuten zugedeckt braten. Mit Sojasoße und Gemüsefond ablöschen, aufkochen und kurz köcheln. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Medaillons servieren.

• ca. 20 Min. • einfach • Portion
ca. 510 kcal · E 12 g · F 27 g · KH 56 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 500 g kleine Möhren ▪ 4 EL Olivenöl ▪ 1–2 EL flüssiger Honig ▪ Salz ▪ 500 g Gnocchi (Kühlregal) ▪ 200 g Babyspinat ▪ 200 g Crème fraîche
▪ 100 ml Milch ▪ Pfeffer
▪ 2 EL Sonnenblumenkerne

1. Die Möhren schälen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Möhren darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten unter Wenden braten. Honig darüberträufeln und die Pfanne kurz schwenken. Mit etwas Salz würzen.

2. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Gnocchi darin goldbraun anbraten. Spinat waschen, zu den Gnocchi geben und zusammenfallen lassen. Crème fraîche und Milch einrühren, kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Honig-Möhren darauf anrichten. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

• ca. 20 Min. • einfach • Portion
ca. 740 kcal · E 40 g · F 33 g · KH 71 g

Zutaten für 2 Personen

▪ 4 Scheiben Sauerteigbrot
▪ 4 TL Senf ▪ 2 Scheiben gekochter Schinken ▪ 80 g geriebener Gruyère ▪ ca. 1 EL weiche Butter ▪ 2 EL Crème fraîche ▪ 2 Eier ▪ ½ EL Öl
▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ Backpapier

1. Brot toasten, mit Senf bestreichen. 2 Scheiben mit Schinken belegen, Hälfte Käse daraufstreuen und mit Rest Brot abdecken. Sandwiches oben mit Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ofengrill einschalten, ca. 2 Minuten grillen.

2. Crème fraîche und Rest Käse verrühren. Sandwiches wenden, Käse-Creme darauf verteilen und ca. 4 Minuten weiter grillen. Inzwischen Eier in heißem Öl in einer Pfanne zu Spiegeleiern braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Sandwiches mit den Spiegeleiern toppen.

Fotos: House of Food

DAS TOPPEN WIR!

FÜR 4 PERSONEN

Ist **Grießbrei** noch zu toppen? Ja, auf jeden Fall! Ob fruchtig, nussig oder schokoladig – 7 schnelle Ideen für ein leckeres Upgrade

BANOFFEE

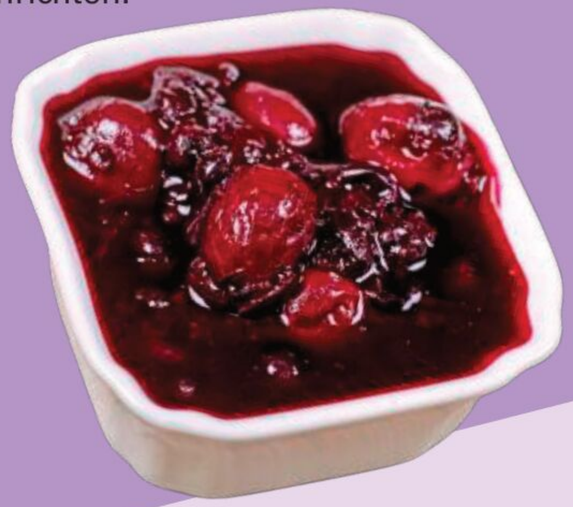
2 Bananen in Scheiben mit 1 EL Zitronensaft beträufeln. Mit 4 EL Karamellsoße (Flasche) auf den Grieß geben.

MÖHRENKONFITÜRE

250 g Möhren raspeln. Mit 4 EL Zitronensaft, 100 ml Möhrensaft und 2 EL Honig ca. 20 Minuten köcheln.

BERRY MEETS MARZIPAN

300 g TK-Beeren und 1 Päck. Vanillezucker erhitzen. 50 g geraspeltes Marzipan unter den heißen Brei rühren, mit Beeren anrichten.



AMARANTH-KNUSPER

Je 3 EL Schoko-Amaranth-Müsli (z. B. von EDEKA) und etwas Zimt auf den Grieß streuen.

ORIENT-GRÜSSE

Grieß mit 2 EL gehackten Pistazien, 4 EL Granatapfelkernen und gemahlenem Kardamom toppen.

PINKE KOKOSRASPEL

1 EL TK-Himbeeren kurz antauen lassen. Mit ca. 4 EL Kokosraspeln mischen.

LEMON CURD UND MOHN

4 EL Lemon Curd (Glas) auf den Grieß geben, mit ca. 2 EL gemahlenem Mohn bestreuen.

Hier geht's zum Grießbrei-Rezept auf LECKER.de

Fotos: House of Food

1 LEICHT WARMES ASIA-FINGERFOOD ALS STARTER – AUF DIE SERVIETTEN, FERTIG, LOS!

3 UND REIN DAMIT! ZUM ABSCHLUSS GIBT'S SÜSS-ZIMTIGE PRETZEL BITES

DIESMAL: HAPPY NEW MEAL!

KOCHEN FÜR FREUNDE

LADE DEINE LIEBLINGSMENSCHEN EIN ZUM INTERNATIONALEN SILVESTER-HOPPING! WIR REISEN KULINARISCH NACH ASIEN, IN DIE SCHWEIZ UND DIE USA!

1
Hack-Häppchen süßsauer

2
Käsefondue mit allem Drum und Dran

3
Cinnamon Pretzel mit Schoko-Dip

Fotos: House of Food (3)

ZUM HAUPTGANG EINE GEMÜTLICHE TISCH-
KOCHEREI MIT VIELEN ZWISCHENSTOPPS, ÄHM, -STIPPS 2

UNSER ZEITPLAN FÜR ENTSPANNTES GASTGEBEN

Ca. 2 Stunden vorher
Dessert: Teig kneten, Brezeln formen und backen.

Ca. 1 Stunde vorher
Hauptgang: Kartoffeln und Rosenkohl kochen, eingelegte Käsefondue-Beilagen in Schälchen füllen. Alle Käsesorten raspeln.

Ca. 40 Minuten vorher
Vorspeise: Salat-Schälchen vorbereiten. Hackfüllung braten und fertigstellen, warm halten.

Ca. 20 Minuten vorher
Hauptgang: Käsefondue zubereiten.

Ding, dong!
Hereinspaziert, macht es euch gemütlich! Jetzt noch schnell das Asia-Hack in die Salat-Schälchen füllen.

Nach der Vorspeise
Käsefondue gegebenenfalls noch mal unter Rühren erhitzen, Brot schneiden.

Nach dem Hauptgang
Dessert: Schoko-Dip zubereiten.

Für den ersten Hunger

HACK-HÄPPCHEN
SÜSSSAUER

Der fernköstliche Mix hat sich besonders hübsch in die kleine Salatschale geworfen

• ca. 25 Min. • einfach • Portion ca. 360 kcal · E 25 g · F 27 g · KH 8 g

Zutaten für 6 Personen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 2 EL Öl
- 750 g gemischtes Hackfleisch
- Saft von 2 Limetten
- 3 EL Sriracha (asiatische Chilisoße)
- 3–4 EL Sojasoße
- 1–2 EL Agavendicksaft
- 1 Eisbergsalat
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 Stiele Koriander
- Kresse und Limettenspalten zum Garnieren

1 Zwiebel und Knoblauch schälen. Chili längs halbieren, entkernen und waschen. Alles fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hack darin krümelig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Chili zugeben und kurz mitbraten.

2 Limettensaft, Sriracha-, Sojasoße und Agavendicksaft ins Hackfleisch rühren und kurz aufkochen. Salat halbieren, die inneren 6 Segmente als Schälchen herauslösen und waschen (restlichen Salat anderweitig verwenden).

3 Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Koriander waschen und grob hacken. Hackmix in die Salat-Segmente füllen. Mit Koriander und Lauchzwiebeln bestreuen. Nach Belieben mit Kresse und Limettenspalten anrichten.

Ideale Trinktemperatur: 6-8 °C

RIESLING, MARKUS MOLITOR, MOSEL
Der feinherbe Weißwein duftet nach gelbem Steinobst mit einem Hauch reifer Mango und ist die perfekte Begleitung für den Silvester-Abend – bis es knallt. Flasche (0,75 l) für 11,99 € bei Lidl

Fotos: House of Food (3), PR

Lasst's euch schmecken

KÄSEFONDUE
MIT ALLEM DRUM UND DRAN

Feier mit deinen Freunden entspannt ins neue Jahr – auch wenn mal was im Käsebad verloren geht

• ca. 1 Std. • mittel • Portion ca. 950 kcal · E 52 g · F 46 g · KH 72 g

Zutaten für 6 Personen

▪ 300 g kleine Kartoffeln
▪ Salz ▪ 250 g Rosenkohl
▪ 200 g Kirschtomaten
▪ 150 g Chorizo (spanische Paprikawurst)
▪ ca. 500 g Brot (z.B. Krustenbrot)
▪ 1 Birne ▪ 1 EL Zitronensaft
▪ 200 g Champignons
▪ 1 EL Öl ▪ Pfeffer
▪ 100 g Bündner Fleisch
▪ 200 g Preiselbeeren (Glas)
▪ 100 g Cornichons ▪ 100 g milde Peperoni
▪ je 250 g Gruyère, Appenzeller und Raclettekäse
▪ 1 Knoblauchzehe
▪ 1 EL Speisestärke ▪ 400 ml trockener Weißwein ▪ Muskat

1 Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Rosenkohl waschen und nach ca. 10 Minuten zu den Kartoffeln geben, mitgaren und abgießen. Kartoffeln evtl. halbieren.

2 Tomaten waschen. Chorizo häuten und in Scheiben schneiden. Brot in grobe Würfel schneiden. Birne waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Pilze putzen und im heißen Öl goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Vorbereitete Zutaten mit Bündner Fleisch, Preiselbeeren, Cornichons und Peperoni anrichten.

3 Alle Käsesorten grob raspeln. Knoblauch schälen, halbieren, Fonduetopf damit einreiben. Stärke mit Wein glatt rühren und in den Topf geben. Auf dem Herd bei mittlerer Hitze erhitzen, dabei nach und nach den Käse zugeben und unter Rühren schmelzen. Einmal aufkochen, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Am Tisch auf das Rechaud stellen.

Für Süßes ist immer noch Platz

CINNAMON PRETZEL
MIT SCHOKO-DIP

Die US-Brezeln sind mit Honig glasiert und Zimt-Zucker bestreut … Great!

• ca. 50 Min. • einfach
• Stück ca. 260 kcal · E 6 g · F 13 g · KH 33 g

Zutaten für 12 Stück

▪ 300 g Mehl ▪ 1 TL Backpulver ▪ 1 Prise Salz
▪ 75 g Zucker ▪ 1 Päckchen Vanillezucker ▪ 6 EL Öl
▪ 6 EL Milch ▪ 150 g Magerquark ▪ 100 g Zartbitterschokolade ▪ 150 g Schlagsahne ▪ 1 TL Zimt
▪ 2 EL flüssiger Honig ▪ Backpapier

1 Mehl, Backpulver, Salz, 50 g Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Öl, Milch und Quark zufügen. Erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in 12 gleich große Stücke teilen und jeweils zu ca. 28 cm langen Strängen rollen, dann zu Brezeln formen.

2 Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 15 Minuten backen.

3 Für den Dip Schokolade hacken. Sahne erhitzen, Schokolade darin unter Rühren schmelzen. 25 g Zucker und Zimt mischen. Brezeln herausnehmen, sofort mit Honig bepinseln und mit Zimt-Zucker bestreuen. Dip dazu reichen.

Nimm beim Einfüllen einen Löffel zu Hilfe

FÜR HOCHSTAPLER

Situation: Mix it like a Pro!

Hack: Für einen coolen Farbverlauf kommt zuerst Sirup oder Likör ins Glas, da diese Flüssigkeiten die höchste Dichte haben. Dann geht's weiter mit Spirituosen, Säften oder Kokosmilch.

GLASKUNST

Situation: Einfach nur heiße Schoki im Becher ist langweilig.

Hack: Milchaufschäumer in Karamell- oder Schoko-Brotaufstrich tunken und ins Glas halten. Für 2–3 Sekunden anschalten und Position wechseln.

Auch mit cremigem Honig lecker

LECKER COCKTAIL HACKS

VOM EINFACHEN MIX ZUM MEISTERWERK

GUCK'S DIR AN!

*Du möchtest sehen, wie Redakteurin Beate die Drinks zubereitet? Die Reels dazu gibt's **ab dem 14. Dezember** auf @lecker_magazin*

FEUER & FLAMME

Situation: anspruchsvolle Gäste? Wie wär's mit einer Show-Einlage …

Hack: Ausgepresste Limettenhälfte auf die Eiswürfel im Cocktail setzen. 2–3 EL Rum (mindestens 40 % Vol.) in die Limetten füllen und anzünden.

Für Funkenregen etwas Zimt hineinstreuen

Wassereis macht aus Mineralwasser bunte Limo

BUNTES CRUSHED ICE

Situation: Draußen ist alles grau – Zeit für etwas Farbe!

Hack: Wassereis-Schläuche frosten. In ein Tuch einschlagen, mit Teigrolle oder Stieltopf leicht crushen und ins Glas füllen. Mit Mineralwasser und evtl. einer klaren Spirituose (z. B. Wodka) auffüllen.

GLITZER-SCHNEEBALL

Situation: Zum Anstoßen gibt's ein Glas Sekt – mit besonderem Extra.

Hack: Weiße Zuckerwatte etwas flach drücken und in die Mitte essbaren Glitzer geben. Über der Füllung zusammendrücken und zu Kugeln formen.

Das Zuckerwatte-Bällchen löst sich auf und gibt den Glitzer frei

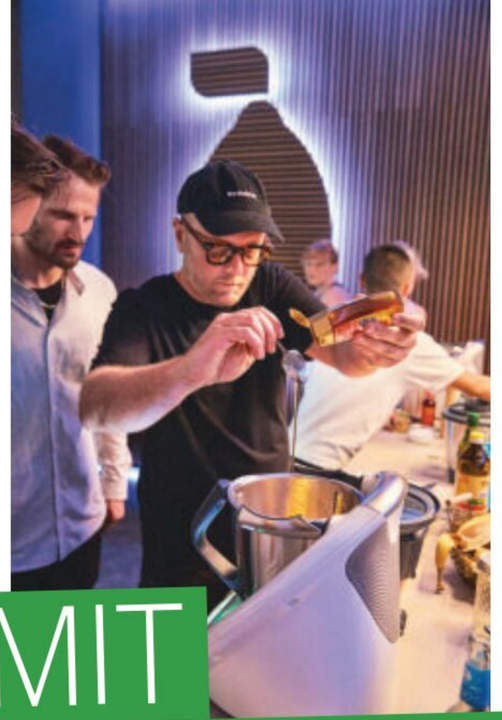
Klappt beides: Kichererbsen- oder Kidneybohnenwasser

VEGANE SCHAUMSCHLÄGER

Situation: Du möchtest Pisco Sour & Co. ohne Hühnereiweiß zubereiten.

Hack: Tausch tierisches Eiweiß einfach gegen Aquafaba (Flüssigkeit von Hülsenfrucht-Konserven) aus – die Menge und die Zubereitung bleiben wie im Original.

Fotos: House of Food



FIT MIT THERMOMIX

Hier kommt er: Ihr persönlicher Fitness-Coach mit einem überzeugenden Konzept! Entdecken Sie Rezepte, die frisch, bunt und voller Geschmack sind

Was für ein Mega-Event in Hamburg! Die Lecker Academy wurde zum absoluten Hotspot für das innovative „Fit mit Thermomix®“-Konzept: Rund 20 Influencer probierten die schnellen und unkomplizierten Rezepte aus und waren begeistert von den vielfältigen Möglichkeiten des Thermomix. Die Stimmung war ausgelassen, in der Küche wurde fröhlich gemixt, gelacht, gefilmt und probiert. Mit Unterstützung des Berliner Star- und Sternekochs Max Strohe ging es an den sechs Kochstationen richtig rund. Eine Gruppe zauberte ein Blumenkohl-Taboulé, eine andere Erdbeer-Bananen-Eis – zack, fertig! Und nebenan verwandelte das Team Regenbogen-Bowl mit dem Thermomix Gemüse Styler Rotkohl in Sekundenschnelle in feine Streifen: Gesunde Ernährung war noch nie so cool!

Chic und smart: Der Thermomix TM6 zeigt im Display Tausende Rezepte mit Gelinggarantie

Mehr Infos unter ***thermomix.de***

Praktische Vakuumbehälter
Die neue Vakuumpumpe sorgt dafür, dass Lebensmittel länger frisch bleiben

Der Thermomix Gemüse Styler
Schneidet und reibt Obst, Gemüse und andere Zutaten in dicke und dünne Scheiben und Raspeln – wow!

Das Event-Highlight: Regenbogen-Bowl
Yummy! Sie steckt voll frischem Gemüse, Obst und gesunden Fetten, sieht toll aus und lässt sich superschnell mit dem Thermomix zubereiten

Starkoch Max Strohe:
Der Thermomix ist ein guter Freund geworden!

FIT MIT THERMOMIX®
WUNSCHGEWICHT HALTEN ODER ERREICHEN

Thermomix bietet ein eigenes Ernährungsprogramm, das auf dem Weg in ein fittes Leben perfekt unterstützt. Rund 500 gelingsichere Rezepte stehen dafür auf Cookidoo bereit, die mithilfe eines von Ernährungsexperten entwickelten flexiblen Baukastensystems zusammengestellt werden können.Viele Infos zu Sport und Bewegung helfen dabei, die gesteckten Ziele auch langfristig zu halten.

GUCK'S DIR AN!

Das Auge isst ja immer gern mit – die Reels zu den „Hack"-Gerichten gibt's ***AB DEM 6. JANUAR*** *auf @lecker_magazin*

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

LECKER QUICK & EASY ... MIT MOE

Diesmal: Pilz-Hack

AHORNSIRUP AUS KANADA RUNDET DIE FLEISCH-ALTERNATIVE GESCHMACKLICH AB

- CLEVERES MEAL-PREP
- 1 PFANNE, 3 VARIANTEN
- VEGAN

GRUNDREZEPT FÜR ALLE GERICHTE

400 g braune Champignons, 150 g Walnüsse und **3 Knoblauchzehen** hacken. In **3 EL Öl** ca. 5 Minuten braten. Mit **je 1 EL geräuchertem und rosenscharfem Paprikapulver** würzen, kurz anschwitzen. **2 EL kanadischen Ahornsirup** (Sorte: DARK robust taste), **1 EL Tomatenmark** und **1 EL Balsamico-Essig** zugeben. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, 3–4 Minuten braten.

TAG 1

ALLE GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

BURRITO-WRAPS

• 75 g Basmatireis • Salz • 1 Avocado • 1 TL Limettensaft • 1 rote Zwiebel • 2 Tomaten • 5 Stiele Koriander • 2 Weizentortillas • Pfeffer • kanadischer Ahornsirup (Sorte: AMBER rich taste)

SO GEHT'S: Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Inzwischen Avocado entkernen. Fruchtfleisch mit Limettensaft grob zerdrücken. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, würfeln. Koriander waschen, Blätter hacken. Tortillas kurz in einer Pfanne erwärmen, mit Avocadocreme bestreichen. Reis, Tomaten, ⅓ Portion zubereitetes Pilz-Hack, Zwiebel und Koriander darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Ahornsirup würzen und zusammenrollen.

DU MÖCHTEST ERST MAL NUR EIN REZEPT AUSPROBIEREN? DAS RESTLICHE PILZ-HACK KANNST DU AUCH EINFRIEREN!

TAG 2

JAR-SALAD MIT COUSCOUS

• 100 g Couscous • 200 g Kichererbsen (Dose; abgetropft) • 5 EL Olivenöl • 1 TL Cayennepfeffer • Salz • Pfeffer • 3 TL kanadischer Ahornsirup • 10 g Dill • 1 EL Senf • Saft von ½ Orange • 2 Handvoll Blattsalat • 2 EL getr. Cranberrys

SO GEHT'S: Couscous nach Packungsanweisung garen. Kichererbsen in 1 EL Öl braten. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. 1 TL Ahornsirup zugeben, 2 Minuten schwenken. Dill waschen, Spitzen hacken. Mit 4 EL Öl, 2 TL Ahornsirup, Senf und Orangensaft mischen, abschmecken. In 2 Gläser (à ca. 750 ml) verteilen. Salat waschen, mit Couscous, ⅓ Portion zubereitetem Pilz-Hack, Kichererbsen und Cranberrys in Gläser schichten.

Fotos: Simone Neufing

TAG 3

SPICY ASIA-NUDELN

• 200 g Reisnudeln • ca. 10 g Ingwer • 3 EL Öl • 1–2 TL Chiliflocken • 1 TL Tomatenmark • 4 EL Sojasoße • 1 EL kanadischer Ahornsirup • Saft von ½ Limette • 50 g Spinat • 2 EL Sesam

SO GEHT'S: Reisnudeln nach Packungsanweisung garen. Ingwer schälen, reiben und in Öl anschwitzen. Chiliflocken und Tomatenmark unterrühren. Mit Sojasoße, Ahornsirup, Limettensaft und 50 ml Wasser ablöschen. Spinat waschen, mit Nudeln und ⅓ Portion zubereitetem Pilz-Hack in die Pfanne geben. Kurz unter Rühren erwärmen. Mit Sesam bestreuen.

Nachtisch ausgelöffelt? Dann auf in ein wundervolles und superleckeres neues Jahr!

SÜSSES FINALE

... für dein Silvester-Dinner! Schokoladig, fruchtig oder sogar pikant sind diese cremigen Desserts im Glas der krönende Abschluss des Jahres 2024

Rein ins Kleid, Wunderkerzen an und los geht die Party!

LEMON CURD & Cookie Trifle

Knusprige Schokokekse, wolkigen Biskuitteig und eine süßsäuerliche Zitronencreme schichten wir zum genüsslichen Dessert

• ca. 20 Min. • einfach • Portion ca. 570 kcal · E 5 g · F 34 g · KH 49 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 300 g Schlagsahne ▪ 200 g Lemon Curd ▪ 1 heller Wiener Boden (ca. 135 g) ▪ 100 g Schoko-Cookies ▪ etwas abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette ▪ dünne Zitronen- und Limettenscheiben zum Verzieren

1 Sahne steif schlagen. Etwa eine Hälfte mit dem Lemon Curd verrühren. Aus dem Biskuitboden 4 Kreise (à ca. 9 cm Ø) ausstechen. Cookies klein zerbröseln und auf 4 Dessertgläser verteilen. Hälfte Zitronencreme daraufgeben. Je 1 Biskuitkreis daraufsetzen. Restliche Creme darauf verstreichen.

2 Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Kleine Tupfen auf die Desserts spritzen. Mit Limettenschale bestreuen. Mit Zitronen- und Limettenscheiben verzieren.

Turbo-Trifle: Der Nachtisch ist superschnell gemacht

An unserem Silvester-Abend gibt es nicht nur köstliche Drinks im Glas, sondern auch cremige Desserts

Fotos: House of Food, Shutterstock.com (2), Giada Canu/Stocksy United

SCHOKO-PANNACOTTA mit Lakritz-Crunch

Italienisches Dessert trifft auf skandinavische Süßigkeiten! Gehackte Lakritzbonbons sind ein Kracher in der seidigen Schokocreme. On top gibt es noch knusprige Kekse …

• ca. 25 Min. + ca. 4 Std. Wartezeit • einfach
• Portion ca. 480 kcal · E 7 g · F 24 g · KH 57 g

Zutaten für 6 Personen

▪ 200 g Zartbitterschokolade ▪ 200 g Schlagsahne
▪ 400 ml Milch ▪ 4 Blatt Gelatine
▪ 50 g Lakritzbonbons (z. B. „Türkisch Pfeffer“)
▪ 250 g Kirschkonfitüre ▪ 4 EL Aquavit
▪ evtl. 4–6 dänische Butter-Cookies

1 Schokolade in Stücke brechen. Mit Sahne und Milch unter Rühren in einem Topf erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in der heißen Schokosahne unter Rühren auflösen. Abkühlen lassen und ca. 1 Stunde kalt stellen, dabei gelegentlich umrühren.

2 Lakritzbonbons hacken und, bis auf etwas für die Deko, in die leicht gelierte Schokocreme rühren. In 6 Gläser verteilen und ca. 3 Stunden kalt stellen.

3 Konfitüre mit Aquavit glatt rühren. Auf der Pannacotta verteilen. Mit restlichen Bonbonsplittern bestreuen. Nach Belieben Kekse zerkrümeln und daraufgeben.

Was wünschst du dir fürs kommende Jahr?

Schnelles Sößchen mit Schwips: Für das Topping verrühren wir einfach Konfitüre mit Aquavit

Fotos: House of Food (2), Shutterstock (2)

CLEMENTINEN
„Caramel and chocolate“

Simpel, aber oho! Wir übergießen die süßsäuerlichen Zitrusfrüchte mit üppiger Karamellcreme

• ca. 30 Min. • einfach • Portion ca. 365 kcal · E 3 g · F 13 g · KH 60 g

Zutaten für 6 Personen

▪ 250 g Zucker ▪ 9 Clementinen ▪ 1–2 Zweige Rosmarin ▪ 50 g Zartbitterschokolade ▪ 200 g Crème fraîche

1 Zucker und 200 ml Wasser unter Rühren aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend 10–12 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln, bis ein goldbrauner Sirup entsteht.

2 Inzwischen Clementinen schälen, in einzelne Segmente teilen und Hälfte auf 6 Gläser verteilen. Rosmarin waschen und grob zerzupfen. Schokolade mit einem Sparschäler in Späne hobeln.

3 Crème fraîche in die Karamellmasse rühren. Hälfte sofort auf die Gläser verteilen. Restliche Clementinen darauf verteilen und mit übriger Soße übergießen. Mit Rosmarin und Schokospänen verzieren.

Clementinen sind besonders süß und haben weniger Kerne als Mandarinen

10, 9, 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, 1 – happy New Year!

HIMBEER-CREME mit Baiser

Das rosafarbene Dessert putzt sich mit einer fluffigen Baiser-Mütze für die Party raus

• ca. 20 Min. + ca. 5 Std. Wartezeit • einfach
• Portion ca. 245 kcal · E 9 g · F 13 g · KH 24 g

Zutaten für 8 Gläser

▪ 300 g TK-Himbeeren ▪ 150 g Zucker
▪ 1 Päckchen Sahnefestiger
▪ 500 g Sahnequark (40 % Fett i. Tr.)
▪ 125 g Schlagsahne ▪ 2 Eiweiß (Gr. M)
▪ 1 Prise Salz

1 Himbeeren bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden auftauen lassen. 70 g Zucker mit Sahnefestiger mischen. Quark mit aufgetauten Himbeeren und Zuckermischung verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. In 8 kleine Gläser füllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2 Eiweiß mit Salz steif schlagen, 80 g Zucker dabei einrieseln lassen. So lange schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat und die Masse glänzt. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Baisermasse auf die Himbeercreme spritzen. Mit einem Küchengasbrenner goldbraun abflämmen, sofort servieren.

Auf ein glückliches, lustiges 2025!

Das Baiser kannst du auch kurz unter dem Backofengrill abflämmen – dann aber ofenfeste Gläser verwenden!

Schöne Schicht-arbeit: ein Hauch von Dolce Vita für Silvester

Wir tanzen unterm Sternenhimmel, bis die Sonne aufgeht

Flasche leer? Wir öffnen schon mal die nächste …

SCHOKOLADEN-TIRAMISU mit Kirschen

Zwischen sahniger Creme, Löffelbiskuits und Kakaonibs machen sich saftig-süße Amarena-Kirschen hervorragend

• ca. 30 Min. • einfach • Portion ca. 535 kcal · E 24 g · F 27 g · KH 49 g

Zutaten für 6 Personen

▪ 1 TL Kakao ▪ 1 EL Zucker ▪ 1 EL lösliches Espressopulver ▪ 4 EL Orangensaft ▪ 12 Löffelbiskuits ▪ 50 g Haselnüsse ▪ 300 g Schlagsahne ▪ 1 Vanilleschote ▪ 100 g Doppelrahmfrischkäse ▪ 750 g Magerquark ▪ 1 Glas (230 g) Amarena-Kirschen ▪ ca. 3 TL Kakaonibs ▪ 3 EL Schokoladensoße (Flasche)

1 Kakao, Zucker, Espressopulver und Orangensaft in einem Topf verrühren, ca. 2 Minuten köcheln. In eine flache Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen. Löffelbiskuits hineinlegen.

2 Haselnüsse rösten. Haut mit einem Geschirrtuch abreiben. Grob hacken. Sahne steif schlagen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Mit Frischkäse und Quark verrühren, Sahne unterheben. Kirschen abtropfen lassen, Sirup dabei auffangen.

3 Biskuits zerkleinern, Hälfte in 6 Gläser verteilen, mit ⅓ der Kakaonibs bestreuen. ⅓ der Quarkcreme und Hälfte Kirschen mit je 1 TL Sirup in den Gläsern schichten, nochmals wiederholen. Mit restlicher Quarkcreme abschließen. Mit Nüssen und Schokosoße toppen.

Fotos: House of Food (2), Shutterstock (3)

PIKANTE CRÈME BRÛLÉE mit Ziegenkäse

Nicht so der süße Typ? Unter der knackigen Zuckerschicht verbirgt sich eine Ziegenkäsecreme. Und obendrauf steuern Oliven und Thymian eine feine Würze bei …

• ca. 1¼ Std. + ca. 1 Std. Wartezeit • mittel
• Portion ca. 270 kcal · E 9 g · F 24 g · KH 8 g

Zutaten für 6 Personen

▪ 150 g Ziegenfrischkäse ▪ 80 ml Milch ▪ 250 g Schlagsahne ▪ 3 Eier (Gr. M) ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ 40 g schwarze Oliven ohne Stein ▪ ca. 20 g Walnüsse ▪ 3 Stiele Thymian ▪ abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone ▪ ca. 6 TL brauner Zucker

1 Frischkäse, Milch, Sahne, Eier, ¼ TL Salz und etwas Pfeffer glatt rühren. In 6 ofenfeste Gläser füllen. In eine ofenfeste Form stellen. Heißes Wasser angießen, sodass die Gläser 2 cm hoch im Wasser stehen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 100 °C/ Umluft: 80 °C) ca. 45 Minuten stocken lassen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 **Für das Topping** Oliven und Walnüsse grob hacken. Thymian waschen, Blätter abstreifen. Mit Zitronenschale, Oliven und Nüssen mischen.

3 Je 1 TL Zucker auf die Cremes streuen. Mit dem Küchengasbrenner oder unter dem vorgeheizten Backofengrill abflämmen, bis der Zucker karamellisiert. Mit je 1 Prise Salz und etwas Topping bestreuen.

Die Sonne geht auf, die Wunderkerze brennt ab. Willkommen im Jahr 2025!

Das wünschen wir allen Lesern und Leserinnen

Der französische Dessert-Klassiker kann auch herzhaft – bon appétit!

VEGGIE

Fotos: House of Food, Giada Canu/Stocksy United, Shutterstock (3)

Samtiger Gaumenschmeichler

Samtig, aromatisch, lecker

Kochen ist die Kunst, Genuss auf den Punkt zu bringen. Und ein köstliches Gericht braucht nicht viele Zutaten – nur die richtigen. Und genau das zeigt unser Süßkartoffelpüree-Rezept: feinste Aromen sorgen für pure Gaumenfreuden und machen das Püree zu einem geschmeidigen Begleiter – oder zum Hauptakteur.

Süßkartoffelpüree

250 g	Süßkartoffel	**2 EL**	Sriracha
50 g	rote Paprika	**30 g**	Honey
50 g	Karotten	**15 g**	Fish Sauce
4 EL	Orangenöl	**200ml**	Wasser
50 g	Mangopüree		Salz

Alle Zutaten mit einer Waage abwiegen. Das Gemüse grob kleinschneiden und im Orangenöl anrösten. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles sehr weichkochen lassen. In den Mixer geben und zu einem glatten Püree mixen.

ANZEIGE

Mit den Küchengeräten
aus der exklusiven
Tim Raue Edition

LET'S GO!

KOENIC

EINE MARKE VON

MediaMarkt SATURN

HAB' ICH **SELBST** ~~GEKAUFT~~ gemacht!

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

WAS IST DAS DENN?
Süßlich-scharfe Saté-Soße mit Erdnüssen und Kokosmilch – das 200-ml-Glas gibt es für ca. 3,50 € im Supermarkt

Klassiker in Rekordzeit

SATÉ-SPIESSE
MIT GURKE

• ca. 30 Min. • einfach • Portion ca. 325 kcal · E 41 g · F 12 g · KH 13 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 600 g Hähnchenfilet ▪ 2 Gläser (à 200 ml) Saté-Soße ▪ 1 Mini-Salatgurke ▪ Salz ▪ evtl. 1 Limette zum Garnieren ▪ ca. 12 Holzspieße ▪ Backpapier

1 Fleisch trocken tupfen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 Glas Saté-Soße mischen, zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2 Inzwischen Holzspieße in Wasser einweichen. Gurke waschen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Mit ¼ TL Salz mischen, ziehen lassen.

3 Fleischstreifen auf die Spieße fädeln und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Ofengrill einschalten und Spieße ca. 8 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

4 Restliche Saté-Soße unter Rühren 1–2 Minuten köcheln. Spieße aus dem Ofen nehmen, mit den Gurkenwürfeln bestreuen. Mit Soße und nach Belieben Limettenhälften anrichten. Dazu schmeckt Reis.

Fotos: House of Food (2), Image Professionals, PR

ERDNUSS-RAMEN

MIT HOKKAIDO-KÜRBIS

• ca. 1¼ Std. • einfach • Portion ca. 552 kcal · E 21 g · F 13 g · KH 90 g

Zutaten für 6 Personen

▪ 2 Bund Suppengrün ▪ 80 g frischer Ingwer ▪ 1 Knoblauchknolle ▪ 10 g Kombu (getr. Algen; Asialaden) ▪ 2 TL Miso (Sojapaste) ▪ 3 EL Sojasoße ▪ 500 g Ramen-Nudeln ▪ 4 Eier (Gr. M) ▪ 4 Mini-Pak-Choi ▪ 300 g Shiitake-Pilze ▪ 500 g Hokkaido-Kürbis ▪ 3 EL Öl ▪ 4–5 EL Saté-Soße ▪ nach Belieben Daikon-Kresse zum Garnieren

1 Suppengrün waschen und würfeln. Ingwer schälen, in Scheiben schneiden. Knoblauch halbieren. Alles mit 3 l Wasser aufkochen. Ca. 1 Stunde köcheln. Kombu vorsichtig abwischen, nach ca. 45 Minuten zur Brühe geben.

2 Für die Würzsoße 300 ml Wasser mit Miso und Sojasoße ca. 20 Minuten köcheln.

3 Nudeln nach Packungsanweisung garen. Eier ca. 6 Minuten kochen. Pak-Choi waschen und halbieren. Pilze putzen. Kürbis waschen, entkernen und würfeln. Pilze in 2 EL Öl ca. 1 Minute anbraten, herausnehmen. 1 EL Öl in die Pfanne geben, Kürbis ca. 5 Minuten rundherum anbraten.

4 Eier pellen, halbieren. Nudeln, Kürbis, Pak-Choi, Pilze und Eier in 6 Schalen verteilen. Brühe durch ein Sieb gießen, mit Saté- und Würzsoße verrühren. Mit Kresse garniert servieren.

Japanisch-thailändisches Comfort Food

VEGGIE

Süße Banane trifft auf spicy Beef

THAI-STYLE-BURGER

„PEANUT & BANANA“

• ca. 30 Min. • einfach • Portion ca. 625 kcal · E 39 g · F 32 g · KH 46 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 600 g Rinderhackfleisch ▪ 1 TL Kreuzkümmel ▪ ½ TL Chilipulver ▪ Salz ▪ 50 g Feldsalat ▪ 4 Stiele Koriander ▪ 2 kleine Bananen ▪ 1 Packung (4 Stück; 250 g) Brioche-Burger-Buns ▪ 1 EL Rapsöl ▪ ca. 100 ml Saté-Soße ▪ Frischhaltefolie ▪ 4 Holzspieße

1 Hackfleisch, Kreuzkümmel, Chili und 1 TL Salz verkneten. Fleisch in 4 Portionen teilen, jeweils zu Pattys formen und mit Folie abgedeckt ca. 15 Minuten kalt stellen.

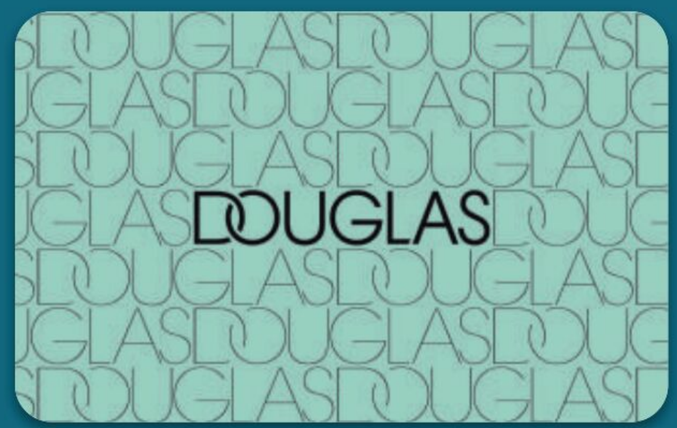
2 Feldsalat waschen. Koriander waschen, Blätter abzupfen. Bananen schälen, je quer und längs halbieren.

3 Buns waagerecht halbieren und toasten. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Pattys darin von jeder Seite 2–3 Minuten anbraten, herausnehmen. Bananen in der heißen Pfanne von beiden Seiten 1–2 Minuten braten.

4 Untere Bunhälften mit Saté-Soße bestreichen. Mit Feldsalat belegen. Je 1 Patty und 2 Bananenscheiben auf den Salat schichten. Mit Koriander garnieren und die oberen Bun-Hälften auflegen. Mit je 1 Holzspieß fixieren. Dazu passen krosse Pommes.

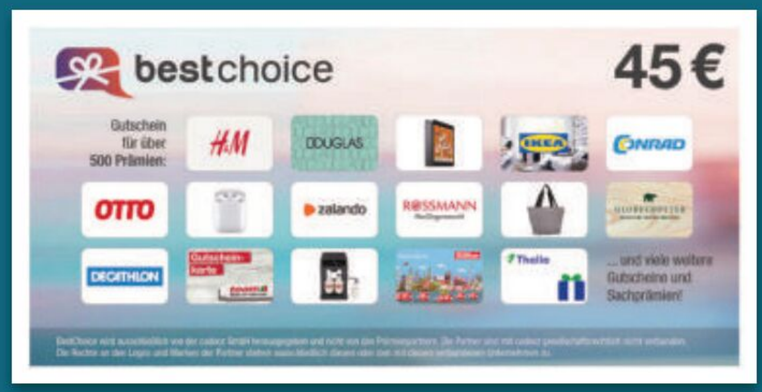
Countdown!

Jetzt LECKER empfehlen und 10 € mehr sichern!



45 € Gutschein bis zum 12.01.2025

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



Ab dem 13.01.2025 erhältst du einen 35 € Gutschein!

» Direkt hier bestellen: www.lecker.de/countdown «

Oder doch lieber eine Barprämie?

40 € Barprämie bis zum 12.01.2025

Ab dem 13.01.2025 erhältst du 30 €!
Hierzu bitte deine Bankverbindung im Coupon angeben.

Jetzt bestellen!

Bauer Vertriebs KG
LECKER
Brieffach 14305
20086 Hamburg

Coupon bitte vollständig ausfüllen, unterschreiben und gleich abschicken.

0180 6 /00 52 80
Mo. bis Fr. 8–18 Uhr, Sa. 9–14 Uhr, 0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.

www.lecker.de/countdown
Hier bequem online bestellen.

www.bauer-plus.de/international
Informationen zu unseren Auslandsangeboten.

Informationen zu Ihrem Abonnement:
Ihr Vertragspartner wird die Bauer Vertriebs KG, Meßberg 1, 20078 Hamburg. Sie müssen nicht selbst Abonnent sein, um mitzumachen. Neuer Abonnent und Prämienempfänger dürfen nicht identisch sein. Die Bauer Vertriebs KG behält sich vor, geworbene Abonnements zurückzuweisen und die Prämie oder anteilige Prämienwerte von Ihnen zurückzufordern (z. B. aufgrund von Mehrfachwerbung, vorzeitiger Vertragsbeendigung, Zahlungsverweigerung, Zahlungsverzug). Die Prämienangebote gelten nur, solange der Vorrat reicht. Der Verlag behält sich ansonsten vor, angemessene Ersatzartikel zu liefern. Einzelheiten zu Ihrem Widerrufsrecht, AGB, Datenschutz und weitere Informationen unter: www.bauer-plus.de/agb oder telefonisch unter 0800 – 664 77 72 (kostenfrei).

PRÄMIE FÜR DEN WERBER

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

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

635 02 02254491
LE #01/25 - 6302

(39) ☐ **Barprämie**
(41) ☐ **REWE Gutschein**
(50) ☐ **Douglas Gutschein**
(40) ☐ **Amazon.de Gutschein**
(45) ☐ **JET Gutschein**
(43) ☐ **IKEA Gutschein**
(44) ☐ **BestChoice Gutschein**

Der Versand erfolgt, sobald der Abonnent seine Bezugsgebühr gezahlt hat.

Name

Vorname

Geburtsdatum

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort

E-Mail (für evtl. Rückfragen)

✗

Telefon

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

Bitte hier die Bankverbindung für die Barprämie eintragen:

IBAN | Bankleitzahl | Kontonummer

Kontoinhaber (Name, Vorname)

NEUER ABONNENT

JA! Ich bin der neue Abonnent von LECKER.

Ja, ich möchte LECKER für mind. 1 Jahr von der Bauer Vertriebs KG, Meßberg 1, 20078 Hamburg, beziehen. Danach lese ich nur, solange ich möchte, und kann jederzeit zum nächsterreichbaren Heft kündigen. Ich erhalte LECKER jeden Monat zum gleichen Preis wie am Kiosk, zzt. für nur 4,99 € pro Heft, direkt ins Haus geliefert. Die Zustellung erfolgt im 1. Vertragsjahr kostenlos, denn das Porto übernimmt der Verlag für mich! Danach wird pro Heft eine Zustellgebühr von nur 0,50 € erhoben. Ich darf mich in ca. 4 bis 6 Wochen auf mein erstes Heft freuen. Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht, Preise inkl. MwSt.

Name

Vorname | Geburtsdatum

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort

E-Mail (für Kundenkorrespondenz)

✗

Telefon

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

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

IBAN | Bankleitzahl | Kontonummer

Kontoinhaber (Name, Vorname)

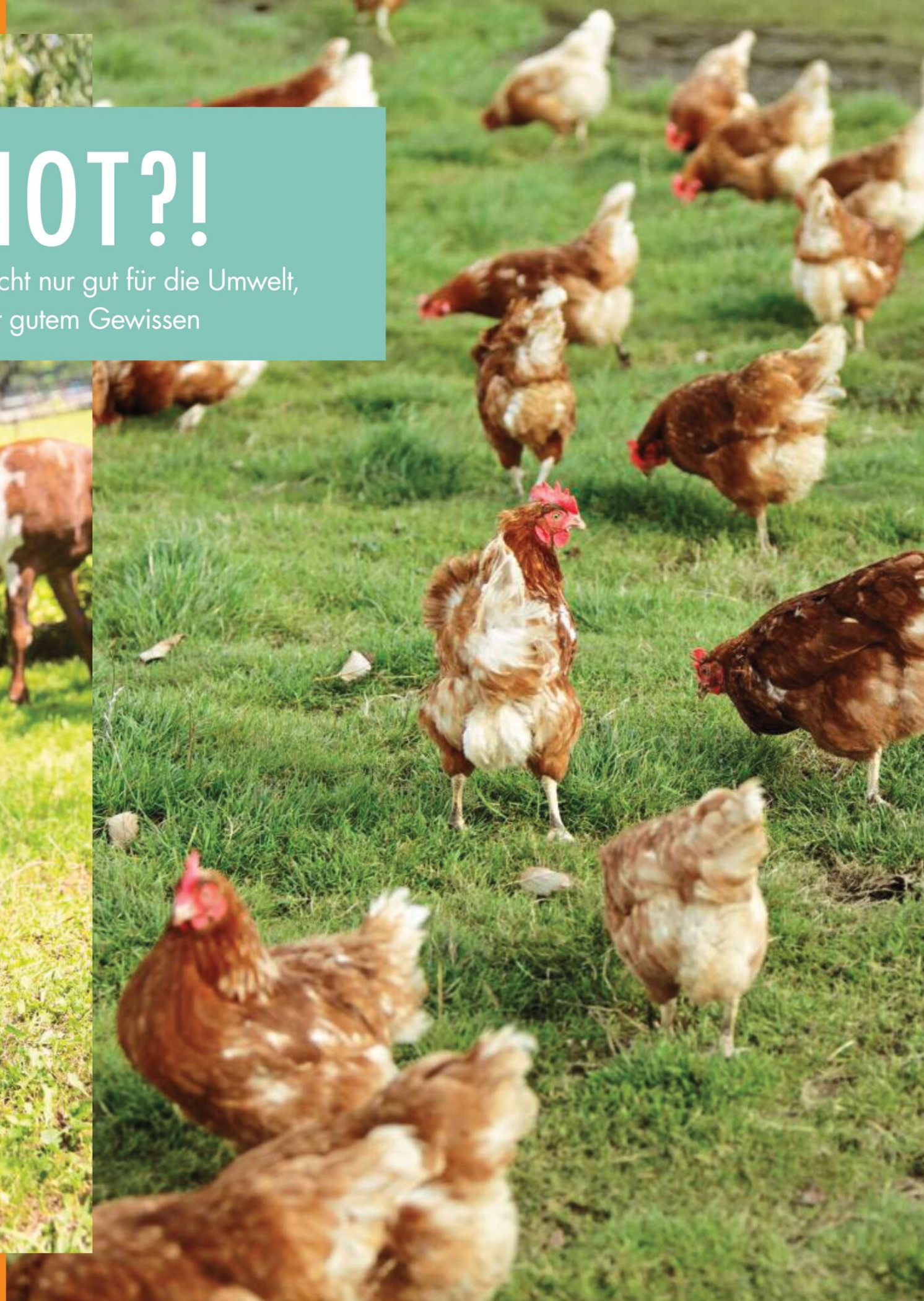
Ich ermächtige die Bauer Vertriebs KG, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die Lastschriften einzulösen. Es gelten die Bedingungen meines Kreditinstitutes. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Die Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt. Gläubiger-ID: DE92ZZZ00000518718

Datum, Unterschrift

✗

VEGAN, WHY NOT?!

Der Verzicht auf Lebensmittel tierischen Ursprungs ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für unsere Gesundheit. Wir genießen mit gutem Gewissen



Fotos: House of Food, Alamy Stock Photo, imago images/imagebroker

GRAUPEN-SOTTO
IM KÜRBIS

Power-Bowl: Der Getreide-Pilz-Mix bringt dich fit durch den Tag

• ca. 50 Min. • mittel • Portion ca. 680 kcal · E 17 g · F 22 g · KH 66 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 2 kleine Hokkaido-Kürbisse ▪ 5 EL Olivenöl ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ 150 g Perlgraupen ▪ 2 Schalotten ▪ 2 Knoblauchzehen ▪ 400 g Champignons ▪ 2 EL getr. Cranberrys ▪ ca. 500 ml Gemüsebrühe ▪ 1 EL Sojasoße ▪ 200 g Sojacreme zum Kochen ▪ 2 EL Kürbiskerne

1 Kürbisse waschen, quer halbieren, entkernen. Strunk bzw. Stiel gerade abschneiden. Mit 2 EL Öl bepinseln, salzen, pfeffern. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 20 Minuten garen.

2 Graupen abspülen. Schalotten und Knoblauch schälen, hacken. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in 2 EL Öl 3–5 Minuten anbraten, herausnehmen. Schalotten und Knoblauch in 1 EL Öl andünsten. Graupen zugeben, kurz mitrösten. Cranberrys untermengen. Brühe und Sojasoße zugeben, aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

3 Fruchtfleisch aus den Kürbishälften, bis auf ca. 2 cm Rand, herauslösen. Hacken und mit Sojacreme und Pilzen unter die Graupen rühren. Füllung abschmecken. In die Hälften füllen, mit Kürbiskernen bestreuen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten überbacken.

Tolle Winter-Kombi: Rote Bete und Orange liefern viele Nährstoffe und Vitamine

Beim Schälen der Roten Bete Einmalhandschuhe tragen – sie färbt stark!

EISEN UND FOLSÄURE
GESUNDES BLUT
AUS ROTER BETE

GEBACKENE BETE À L'ORANGE

Die Knollen entwickeln im Ofen Wow-Aroma. Dazu fruchtige Orangensoße – très bon!

• ca. 1 ½ Std. • mittel • Portion ca. 273 kcal · E 6 g · F 6 g · KH 44 g

Zutaten für 4 Personen

- 800 g kleine Rote Beten
- 6 Orangen (davon 1 bio)
- 2 EL Rapsöl
- Salz • Pfeffer
- ca. ½ TL Speisestärke
- 1 EL Weinbrand
- 1 EL Zucker
- 1 EL Weißweinessig
- Petersilie zum Bestreuen
- Alufolie

1 Rote Bete schälen. Bio-Orange waschen, Schale fein abreiben. Orange auspressen. Rote Bete mit Öl, Orangenschale und -saft mischen. 2 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

2 Rote-Bete-Mischung mit 100 ml Wasser auf ein Backblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Blech mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 1 Stunde garen. Orangenstücke nach ca. 50 Minuten mit auf das Blech geben.

3 3 Orangen auspressen. 2 EL Saft mit Stärke anrühren. Übrigen Saft mit Weinbrand, Zucker und Essig ca. 2 Minuten aufkochen, bis der Zucker gelöst ist. Angerührte Stärke einrühren. Ca. 2 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Ofen-Bete mit Petersilie bestreut anrichten. Orangensoße dazu reichen.

Fotos: House of Food (2), Shutterstock (2)

HAFERFLOCKEN-**SCHNITZEL**

Außen heiß und crispy, innen herrlich saftig!

• ca. 45 Min. • mittel • Portion ca. 430 kcal · E 10 g · F 17 g · KH 59 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 1 Lauchzwiebel ▪ ½ Bund Petersilie ▪ 1 Möhre ▪ 150 g zarte Haferflocken ▪ 150 ml Gemüsebrühe ▪ 1 EL + 100 g Mehl ▪ 2 TL Senf ▪ 50 g veganer Reibekäse ▪ abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ 120 g ungesüßte Cornflakes ▪ 150 ml Haferdrink ▪ 100 ml Rapsöl

1 Lauchzwiebel und Petersilie waschen, hacken. Möhre schälen, raspeln. Die Haferflocken mit Brühe, 1 EL Mehl, Senf, Lauchzwiebel, Möhre, Petersilie, Käse, Zitronenschale und -saft vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 Minuten zugedeckt quellen lassen.

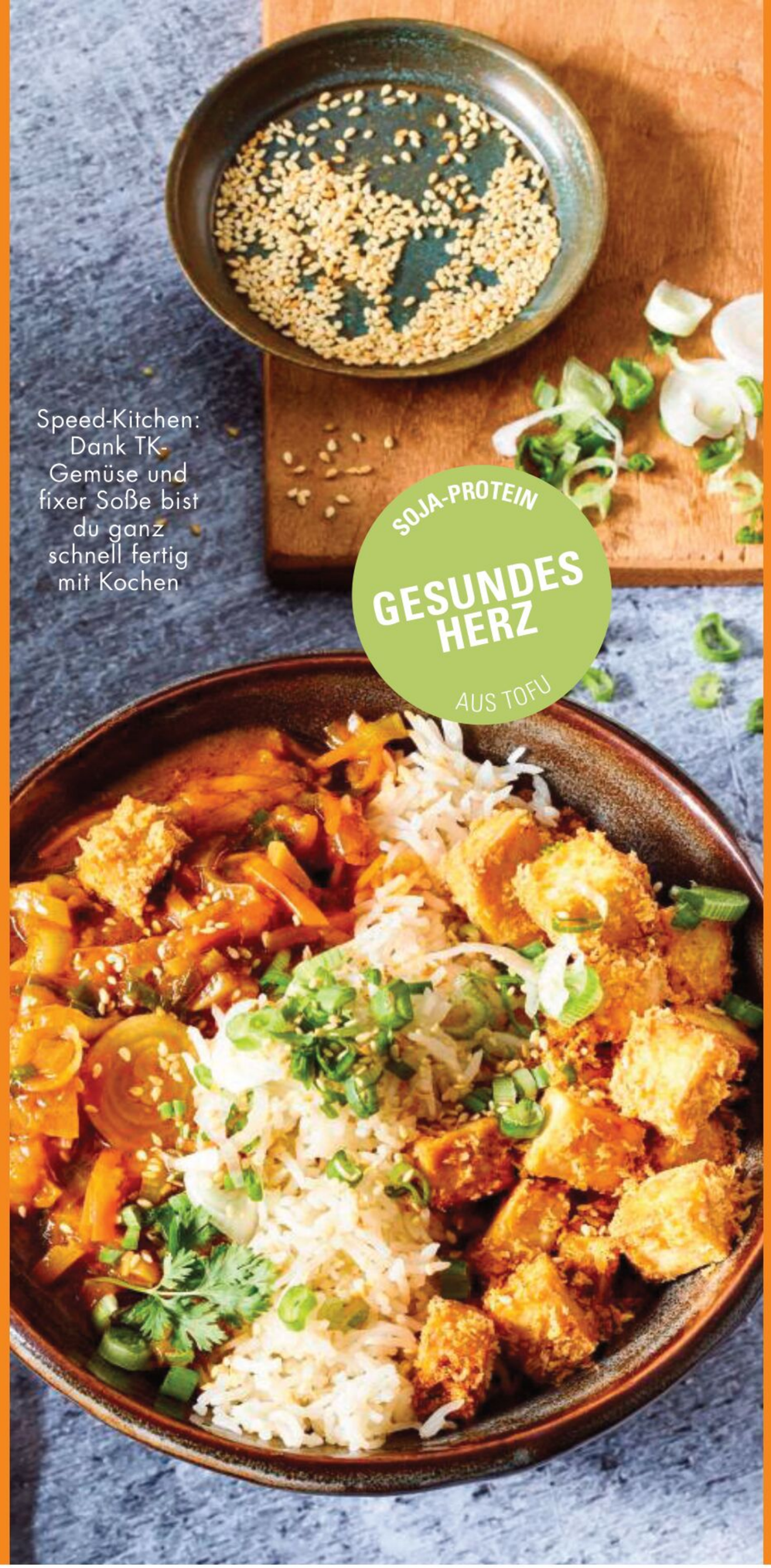
2 Cornflakes auf einem Teller grob zerbröseln. Haferdrink und 100 g Mehl je auf einen tiefen Teller geben. Hafermasse vierteln und je zu Schnitzeln formen. Erst in Mehl, dann im Haferdrink und in Cornflakes wenden. Vorgang wiederholen. Rapsöl in 1–2 Pfannen erhitzen, Haferschnitzel darin unter Wenden 4–5 Minuten braten.

Bauer Media Group
BEST SELLER
Eine der erfolgreichsten Zeitschriften Deutschlands.

TV MOVIE ab sofort im Handel oder bequem im Abo unter:
www.bauer-plus.de/tv-movie

HART BEWERTET
EHRLICH EMPFOHLEN

TV Movie
FIRST IN ENTERTAINMENT



SÜSSSAURE REIS-BOWL

Hottes healthy Trio: Knusper-Tofu, Gemüsemix und Reis

• ca. 35 Min. • einfach • Portion ca. 570 kcal · E 27 g · F 23 g · KH 65 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 400 g Tofu naturell ▪ 25 g Panko (japanische Semmelbrösel) ▪ 4 EL Olivenöl ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ Chilipulver ▪ 200 g Basmatireis ▪ 2 EL heller Sesam ▪ 600 g TK-Gemüsemix (z. B. Asiagemüse) ▪ 150 ml süßsaure Asiasoße ▪ Koriander und Lauchzwiebelringe zum Bestreuen ▪ Backpapier

1 Tofu trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Panko, Öl, etwas Salz, Pfeffer und Chilipulver mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 25–30 Minuten backen. Zwischendurch einmal wenden.

2 Inzwischen Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Gemüsemix mit ca. 200 ml Wasser in die Pfanne geben und nach Packungsanweisung bissfest garen. Asiasoße einrühren, kurz erhitzen.

3 Tofu mit Gemüse und Reis in Schüsseln anrichten. Mit Lauchzwiebeln, Koriander und Sesam bestreut servieren.

Fotos: House of Food, Alamy Stock Photo, Shutterstock (2)

3 x LECKER testen + tolles Geschenk!

Fitness Sportuhr

Das Armband misst ganz nebenbei die Schrittanzahl, den Kalorienverbrauch, die zurückgelegte Distanz sowie die Trainingszeit.
Geschenknummer: 189

Nur **9,80 €** statt 14,97 €!

Doppel Lunchbox ECO

Mit Elastikband und Besteckset. 100 % klimaneutral. Material: ABS mit 50 % Weizenstroh. Maße: 180 x 105 x 92 mm. Volumen: 2 x 400 ml.
Geschenknummer: 1

LOQI

Bag „Mata Monkey“

Extrem stabil, wasserabweisend und waschbar. Maße: 50 x 42 cm.
Material: 100 % recycelter Taft von GREEN CIRCLE® zertifiziert.
Geschenknummer: 212

KING®

Schüsselset „Black Steel“

Schüsseln im gebürsteten Edelstahl-Look, mit schwarzem Anti-Rutsch-Boden für festen Stand beim Rühren. Größen: ca. ø 16, 18 und 22 cm.
Geschenknummer: 2

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.

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.

635 03 02249695
LE 2024-6645

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

STEAK IM KRÄUTERMANTEL

zu Rote-Bete-Salat

• ca. 45 Min. • mittel • Portion ca. 540 kcal · E 49 g · F 33 g · KH 14 g

Zutaten für 4 Personen
▪ 100 g Parmesan (Stück) ▪ 2 EL Panko ▪ 6 Stiele Petersilie ▪ 1 EL Bio-Zitronenschale ▪ 8 EL Olivenöl ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ 4 Rumpsteaks (à ca. 180 g) ▪ 4 Stiele Salbei ▪ 450 g Rote Bete ▪ 6 EL Rotweinessig ▪ Backpapier ▪ Alufolie

1 Käse reiben, mit Panko mischen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 7 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Petersilie waschen, abzupfen. Mit Zitronenschale und 2 EL Öl pürieren, würzen. Fleisch damit einreiben. In 2 EL Öl von beiden Seiten ca. 6 Minuten anbraten. Salbei waschen, trocken tupfen und kurz vor Ende der Bratzeit zum Fleisch geben. Steaks in Folie einwickeln, kurz ruhen lassen.

3 Rote Bete schälen, in Stifte hobeln. Mit Essig, 4 EL Öl, Salz und Pfeffer verkneten. Käse-Chips in Stücke brechen. Alles anrichten.

LOW CARB

Der Salat wird mit selbst gemachten Parmesan-Chips getoppt

Clever snacken: Durch die Zubereitung im Airfryer sparst du dir das Frittierfett

PICKLE-CHIPS

mit Skyr-Ranch-Soße

• ca. 45 Min. • einfach • Portion ca. 170 kcal · E 14 g · F 2 g · KH 27 g

Zutaten für 4 Personen

▪ 100 g Buttermilch ▪ 1–2 EL Chilisoße ▪ 1 Glas (370 ml) Burger-Gurken ▪ 50 g Mehl ▪ 100 g Panko ▪ Meersalzflocken ▪ je ½ Bund Schnittlauch und Dill ▪ 1 Knoblauchzehe ▪ 250 g Skyr ▪ 3–4 EL Sprudelwasser ▪ 1 EL Zitronensaft ▪ Salz ▪ Pfeffer ▪ Backpapier für Airfryer

1 Buttermilch und Chilisoße verrühren. Gurken gut abtropfen lassen und trocken tupfen. Erst im Mehl, dann im Milchmix und zuletzt im Panko wenden. Schublade(n) des Airfryer mit Backpapier auslegen. Chips nebeneinanderliegend darauf verteilen und mit Meersalz bestreuen. Im Airfryer (ca. 200 °C; Gebrauchsanweisung beachten!) ca. 20 Minuten knusprig braun backen.

2 Kräuter waschen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Skyr mit Sprudelwasser cremig rühren. Kräuter, Knoblauch und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

KNUSPRIG OHNE FETT

Der „Dual Easy Fry XXL" von Tefal ist DIE Alternative zur klassischen Fritteuse. UVP ca. 370 €

LACHS-PFANNKUCHEN

„Nordic Style"

• ca. 1 Std. • einfach • Portion ca. 310 kcal · E 18 g · F 14 g · KH 29 g

Zutaten für 6 Stück

▪ ½ Bund Petersilie ▪ 4 Stiele Thymian ▪ 100 g Mehl ▪ 1 Msp. Backpulver ▪ 7 Eier ▪ Salz ▪ 250 ml Milch ▪ ½ Bund Dill ▪ 150 g Senf ▪ 100 g flüssiger Honig ▪ 1 Salatgurke ▪ 1–2 EL Öl ▪ 6 Scheiben Räucherlachs

1 Petersilie und Thymian waschen, hacken. Mehl und Backpulver mischen. 3 Eier und etwas Salz aufschlagen. Erst Mehlmix, dann Milch unterrühren. Kräuter zugeben, alles pürieren. Ca. 5 Minuten quellen lassen.

2 4 Eier in Wasser ca. 8 Minuten kochen. Abschrecken, auskühlen lassen. Dill waschen und fein schneiden. Mit Senf und Honig verrühren. Gurke waschen und in Scheiben schneiden.

3 Eine Pfanne (ca. 20 cm Ø) mit Öl ausstreichen. Teig in 6 Portionen in die Pfanne geben. Pfannkuchen je Seite ca. 2 Minuten braten, warm stellen. Eier pellen und in Scheiben schneiden. Alles anrichten.

Die Kombi aus Fisch und Ei sorgt für ordentlich Protein-Power

Fotos: House of Food (2), Image Professionals, PR

HANDGEMACHT

DIESMAL:

Engelsaugen

In die gefüllten Kekse darf rein, was dir gefällt – Kirschkonfitüre, Quittengelee, Karamellaufstrich …

Redakteurin Maike verrät ihren Füll-Trick

Konfitüre gebe ich in einen Gefrierbeutel, ich schneide eine Ecke ab und spritze sie in die Mulden – geht schneller.

ca. 1½ Std. • einfach • Stück
ca. 90 kcal · E 1 g · F 4 g · KH 12 g

Zutaten für 45 Stück

▪ 1 Bio-Orange
▪ 200 g weiche Butter
▪ 1 Päckchen Vanillezucker
▪ 200 g Zucker ▪ 1 Ei (Gr. M)
▪ 325 g Mehl ▪ 100 g Speisestärke ▪ je ca. 75 g Rote-Johannisbeeren-Gelee und Aprikosenkonfitüre ▪ Mehl zum Arbeiten ▪ Backpapier

LOS GEHT'S:

FÜRS AROMA

Orange heiß waschen und etwa die Hälfte der Schale fein abreiben – Rest Orange anderweitig verwenden.

KLEINE RÜHRARBEIT

Weiche Butter, Vanillezucker und Zucker in eine Rührschüssel geben. Mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren.

TEIG IST GLEICH FERTIG!

Ei und Orangenschale zufügen und unterrühren. Mehl und Stärke mischen und kurz unter die Zucker-Ei-Masse rühren.

MEDITATIONS-KUGELEI

Mit leicht bemehlten Händen walnussgroße Kugeln aus dem Teig formen und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen.

MULDEN EINDRÜCKEN …

Mit einem leicht bemehlten runden Kochlöffelstiel jeweils eine Mulde in die Mitte der Teigkugeln drücken, dabei den Stiel leicht kreiseln.

FAST GESCHAFFT

… UND FÜLLUNG HINEINGEBEN

Gelee und Konfitüre jeweils unter Rühren nur leicht erwärmen (nicht flüssig werden lassen!). Teigmulden damit bis fast zum Rand befüllen.

FERTIG!

AB IN DEN OFEN!

Blechweise im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Fotos: House of Food

IM KUCHEN TREFFEN MOHN, GLÜHWEIN UND CRANBERRY-KONFITÜRE AUFEINANDER. GLÜHWEINGUSS UND PISTAZIEN-TOPPING MACHEN DIESEN WINTER-HIT ZUR SCHÖNHEIT!

MOHN-GLÜHWEINKUCHEN AUF SEITE 98

Zum Anbeißen!

Gebrannte Mandeln! Glühwein! Cranberrys! Chai Latte! Wir packen die herrlichsten **Weihnachts-Aromen in unsere Kastenform.** Und heraus kommen: 5 köstliche Winterkuchen zum Genießen …

Foto: House of Food

Hot-chocolate-chai-cake

MIT ZUCKERSTANGEN

Ein Kuchen wie eine große Tasse heiße Schokolade – cremig, köstlich und einfach niedlich dekoriert!

• ca. 1¼ Std. + ca. 2 Std. Wartezeit • mittel • Scheibe ca. 330 kcal · E 5 g · F 24 g · KH 27 g

Zutaten für 16–18 Scheiben

▪ 200 g Zartbitterschokolade ▪ 200 g Schlagsahne ▪ 250 g weiche Butter ▪ 200 g Zucker ▪ 1 Prise Salz ▪ 3 Eier (Gr. M) ▪ 200 g Schmand ▪ 220 g Mehl ▪ 30 g Kakao ▪ 2 EL Chai-Latte-Gewürzpulver ▪ 2 TL Backpulver ▪ 4 EL Milch ▪ Mini-Marshmallows, Zuckerstangen und Schokoröllchen zum Verzieren ▪ Fett für die Form

1 Für das Ganache-Topping Schokolade hacken. Sahne erhitzen, über die Schokolade gießen und unter Rühren schmelzen, abkühlen lassen.

2 Für den Teig Butter, Zucker und Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Erst Eier nacheinander, dann Schmand unterrühren. Mehl, Kakao, Chai- und Backpulver mischen. Mit Milch zügig unter die Butter-Ei-Masse rühren.

3 Teig in einer gefetteten Kastenform (11 x 25 cm; 1,5 l Inhalt) glatt streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 50–55 Minuten backen. In der Form etwas abkühlen lassen, stürzen und auskühlen lassen.

4 Ganache mit den Schneebesen des Rührgeräts kurz cremig aufschlagen. Mit einem Löffelrücken auf der Kuchenoberfläche verstreichen. Mit Marshmallows, zerbrochenen Zuckerstangen und Schokoröllchen verzieren.

DAS MACHT DIESEN SCHOKOKUCHEN SO BESONDERS:

- Zuckerstangen
- Chai-Latte-Pulver
- dunkle Schokolade

SANTAS NEUER LIEBLINGSKUCHEN:
SCHÖN SCHOKOLADIG MIT CHAI-AROMA
UND NIEDLICHEM MARSHMALLOW-
ZUCKERSTANGEN-TOPPING

Fotos: House of Food, Adobe Stock, Shutterstock

APFEL UND RUM TREFFEN AUF ZIMT, MUSKAT UND VANILLE. HÜBSCH: DER GEDRIZZELTE ZUCKERGUSS!

Fotos: House of Food, Adobe Stock (2)

Saftiges Bratapfel-Bread

MIT RUM UND VANILLE

Wie toll ist das denn: Apfel-Rum-Punsch als Kuchen!
Wen die Rosinen im Rezept stören, kann sie einfach weglassen

• ca. 1½ Std. + ca. 1½ Std. Wartezeit • mittel • Scheibe ca. 180 kcal · E 3 g · F 7 g · KH 28 g

Zutaten für 16–18 Scheiben

▪ 2 rotschalige Äpfel (à ca. 160 g) ▪ 2 EL Rosinen ▪ 4 EL Zitronensaft ▪ 150 g brauner Zucker ▪ 2 EL brauner Rum ▪ 1 TL Zimt ▪ je 2 Prisen Muskat und Gewürznelken ▪ 100 g weiche Butter ▪ 2 Eier (Gr. M) ▪ 200 g Mehl ▪ 1 TL Backpulver ▪ ½ TL Natron ▪ 1 TL gemahlene Vanille ▪ 100 g Apfelmark (ohne Zucker) ▪ 120 ml Milch ▪ 2 EL Mandelblättchen ▪ 100 g Puderzucker ▪ Fett für die Form

1 Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und klein würfeln. Mit Rosinen, 2 EL Zitronensaft, 50 g Zucker, Rum und den Gewürzen in einem Topf ca. 3 Minuten dünsten. In einem Sieb auskühlen lassen.

2 Butter und 100 g Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron und Vanille mischen, mit Apfelmark und Milch kurz unter die Butter-Ei-Masse rühren. Apfel-Rosinen-Mix, bis auf 2 EL, unterheben.

3 Teig in eine gefettete Kastenform (11 x 25 cm; 1,5 l Inhalt) füllen und im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) etwa 45 Minuten backen. Nach ca. 15 Minuten mit restlichem Apfel-Rosinen-Mix und Mandelblättchen bestreuen und weiterbacken. Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, stürzen und auskühlen lassen.

4 Für den Guss Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft glatt rühren und diagonal in dicken Streifen über den Kuchen träufeln, trocknen lassen.

DAS STECKT IM BRATAPFEL-BREAD:

◦ Äpfel ◦ Zimt
◦ Vanille ◦ Gewürznelke

Nuss-Swirl

MIT ORANGEN-FROSTING

Winter-Genuss aus der Kastenform: Haselnüsse, Orangenmarmelade und Zimt verleihen dem Kuchen ihre Aromen. Frischkäse-Frosting und die schicken Orangenscheiben setzen dem Ganzen die Krone auf

• ca. 1¼ Std. + ca. 1 Std. Wartezeit • mittel • Scheibe ca. 260 kcal · E 5 g · F 17 g · KH 23 g

Zutaten für 20–22 Scheiben

▪ 100 g Haselnüsse ▪ 1 EL Zimt ▪ 2 EL Orangenmarmelade ▪ 300 g Butter (zimmerwarm) ▪ 150 g Zucker ▪ 4 Eier (Gr. M) ▪ 280 g Mehl ▪ 1 TL Backpulver ▪ 1 Prise Salz ▪ 5 EL Orangensaft ▪ 1 Bio-Orange ▪ 100 g Puderzucker ▪ 200 g Doppelrahmfrischkäse (zimmerwarm) ▪ evtl. gemahlene Haselnüsse und Zimt zum Bestreuen ▪ Fett und Mehl für die Form

WINTER-ZUTATEN IM TEIG:

- Haselnüsse
- Orangen

1 Haselnüsse grob hacken. Mit Zimt und Orangenmarmelade mischen. 200 g Butter und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Mit Orangensaft kurz unter die Butter-Ei-Masse rühren.

2 Etwa ⅓ Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kastenform (11 x 30 cm; 2 l Inhalt) geben. Hälfte Nussmix darauf verteilen. Rest Teig und Nussmix in die Form schichten, mit einer Gabel leicht ineinander ziehen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 50 Minuten backen. Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, stürzen und auskühlen lassen.

3 Für die Deko die Orange heiß waschen, ca. ½ TL Schale fein abreiben. Orange in dünne Scheiben schneiden und jeweils bis zur Mitte einschneiden. 100 g Butter und Puderzucker cremig rühren. Frischkäse esslöffelweise unterrühren. Orangenschale kurz unterrühren. Frosting auf dem Kuchen verstreichen. Orangenscheiben dekorativ daraufsetzen. Nach Belieben mit gemahlenen Haselnüssen und Zimt bestreuen.

HÜBSCH DRAPIERTE ORANGENSCHALEN, CREMIGES FROSTING UND DARUNTER WINTERLICHE AROMEN AUS NUSS, ORANGE UND ZIMT – MMH!

Fotos: House of Food, Adobe Stock

ESPRESSO UND DATTELN IM TEIG, SCHOKOLADE UND GEBRANNTE MANDELN OBENDRAUF. NA, WER STIBITZT DENN DA EIN STÜCK?

Fotos: House of Food, Adobe Stock

Mokka-Dattel-Cake

MIT GEBRANNTEN MANDELN

Weihnachtsmarkt-Feeling aus Kastenform: Gebrannte Mandeln treffen auf Espresso und Schokolade

• ca. 1¼ Std. + ca. 1½ Std. Wartezeit • mittel • Scheibe ca. 240 kcal · E 5 g · F 11 g · KH 32 g

Zutaten für 16–18 Scheiben

▪ 200 g getrocknete Datteln (ohne Stein) ▪ 150 ml heißer Espresso ▪ 150 g gebrannte Mandeln ▪ 250 g Mehl ▪ 80 g brauner Zucker ▪ 3 TL Backpulver ▪ 1 Prise Salz ▪ 100 g weiche Butter ▪ 3 Eier (Gr. M) ▪ 150 g Mokka-Sahne-Schokolade ▪ Fett und Mehl für die Form

1 150 g Datteln mit heißem Espresso übergießen, ca. 30 Minuten einweichen und alles fein pürieren. Rest Datteln und gebrannte Mandeln grob hacken.

2 Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Dattelpüree, Butter und Eier zum Mehlmix geben und mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 3 Minuten verrühren. Gehackten Dattel-Mandel-Mix, bis auf 4–5 EL, unter den Teig heben.

3 Teig in einer gefetteten und mit Mehl ausgestäubten Kastenform (11 x 25 cm; 1,5 l Inhalt) glatt streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 45–50 Minuten backen. In der Form etwas abkühlen lassen, stürzen und auskühlen lassen.

4 Für den Guss Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Kuchen damit überziehen. Mit übrigem Dattel-Mandel-Mix bestreuen. Guss fest werden lassen.

DANACH SCHMECKT DER MOKKA-CAKE:

◦ Kaffee ◦ Datteln ◦ gebrannte Mandeln

Die besten Seiten des Lebens.

JEDEN MITTWOCH NEU IM HANDEL!

KOCHEN & BACKEN
GESUNDHEIT
WOHLBEFINDEN
MODE & BEAUTY

tina ab sofort im Handel oder bequem im Abo unter:
www.bauer-plus.de/tina

Mohn-Glühwein-Kuchen

Von innen und von außen ein Hingucker. Und Bissen für Bissen ein totaler Genuss dank Glühwein, Cranberrys und Mohn

• ca. 1¼ Std. + ca. 1 Std. Wartezeit • mittel • Scheibe ca. 270 kcal · E 5 g · F 11 g · KH 39 g

Zutaten für 16–18 Scheiben

▪ 3 Eier (Gr. M) ▪ 150 g Zucker ▪ 1 Prise Salz ▪ 200 g Vollmilchjoghurt ▪ 120 ml Sonnenblumenöl ▪ 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale ▪ 280 g Mehl ▪ 3 TL Backpulver ▪ 100 g gemahlener Mohn ▪ 5–6 EL Glühwein ▪ 175 g Cranberry-Konfitüre ▪ 200 g Puderzucker ▪ getrocknete Cranberrys, gehackte Pistazien und kandierte Veilchenblüten zum Verzieren ▪ Fett und Mehl für die Form

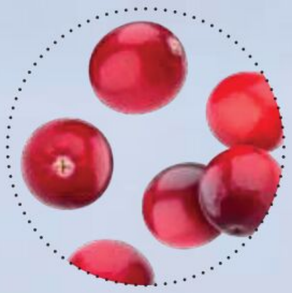
1 Eier, Zucker und Salz schaumig rühren. Joghurt, Öl und Zitronenschale zugeben. Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Etwa ⅓ Teig abnehmen, Mohn und 2 EL Glühwein unterrühren.

2 Eine Kastenform (11 x 25 cm; 1,5 l Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Eine dünne Schicht hellen Teig auf dem Formboden verstreichen. Rest hellen Teig, Mohnteig und Konfitüre esslöffelweise darauf einschichten. Oberfläche glatt streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) ca. 50 Minuten backen. Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, stürzen und auskühlen lassen.

3 Für den Guss Puderzucker und 3–4 EL Glühwein verrühren. Kuchen damit überziehen. Mit Cranberrys, gehackten Pistazien und kandierten Veilchen verzieren. Guss trocknen lassen.

DAS STECKT IN DIESEM KUCHEN:

- Glühwein
- Pistazien
- Cranberrys



Fotos: House of Food, Adobe Stock (3)

Morgens, mittags, abends Plätzchen

Fröhliche Vorweihnachten

dmBio
Dinkelmehl
Type 630, 1.000 g
1,25 €*

dm
HIER BIN ICH MENSCH
HIER KAUF ICH EIN

dm-drogerie markt GmbH + Co. KG · Am dm-Platz 1 · 76227 Karlsruhe · *(1,25 € je 1 kg) | Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-001

Platzkarten zum Naschen

SCHNAPP DIR DEINEN STERNSCHNUPPEN-KEKS UND WÜNSCH DIR WAS

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

LECKER Bakery ... MIT MADLIN

Jedem Gast seine eigene Schnuppe: Färb den Teig in der jeweiligen Lieblingsfarbe

GUCK'S DIR AN!

Du möchtest sehen, wie Madlin die Schnuppen zum Leben erweckt? Das Reel dazu gibt's **AB DEM 16. DEZEMBER** *auf @lecker_magazin*

Fotos: House of Food

Zutaten für 20 Platzkarten

- Mürbeteig, z. B. von lecker.de
- ¼ TL blaue Speisefarbe
- 2 EL Zucker
- 3 TL essbarer Glitzer
- 1 Bogen Esspapier
- 70 g Schokolade
- Backpapier

Das passende Keks-Rezept findest du auf lecker.de – dazu einfach den QR-Code scannen!

LOS GEHT'S:

1 Mürbeteig zubereiten, einfärben, ca. 30 Minuten kühlen und ca. 0,5 cm dick ausrollen. Kekse in Sternform ausstechen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 10 Minuten backen.

2 Für den Glitzer Zucker mit essbarem Glitzer in einer Schüssel mischen. Noch heiße Sterne mit einer Seite in den Glitzer drücken und auskühlen lassen.

3 Esspapier zu Sternschnuppenschweifen schneiden und mit Namen beschriften.

4 Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Je 1 kleinen Klecks auf die Rückseite eines Sterns geben. Sternenschweif auflegen und einen weiteren Stern daraufsetzen. Trocknen lassen.

NACH-TISCH?

GEHT IMMER!

DER WINTER SCHMECKT SÜSS UND WÜRZIG ... NACH LEBKUCHEN! DIESEN DESSERTS VERLEIHT ER DAS GEWISSE WEIHNACHTLICHE ETWAS

SCHOKOMOUSSE

MIT NUSS-CRUNCH

Fluffiges Finale fürs Weihnachtsmenü!

Hier versteckt sich der softe Gebäckklassiker im Parfait

XMAS-PARFAIT

MIT APFELKOMPOTT

Fotos: House of Food (3)

DREIERLEI

LEBKUCHEN-PRALINEN

• ca. 40 Min. • einfach • Stück
ca. 130 kcal · E 4 g · F 4 g · KH 20 g

Zutaten für 15 Stück

▪ 300 g Zartbitterkuvertüre ▪ ½ TL Lebkuchengewürz ▪ 50 g Elisenlebkuchen ▪ 1 EL Whisky ▪ 50 g Studentenfutter ▪ 15 g Orangeat ▪ 1 EL Agavendicksaft ▪ 1 EL gefriergetrocknete Himbeeren ▪ 40 g Marshmallow-Fluff

1 Kuvertüre hacken. Über einem warmen Wasserbad schmelzen. Lebkuchengewürz einrühren. Eiswürfelform aus Silikon (15 Mulden à 3,3x3,3 cm) mit ca. ¾ der flüssigen Kuvertüre auspinseln. Für ca. 15 Minuten in das Gefrierfach stellen.

2 Inzwischen Lebkuchen fein hacken, mit Whisky mischen. Studentenfutter und Orangeat hacken, mit Agavendicksaft mischen. Himbeeren zerbröseln, mit Marshmallow-Fluff verrühren.

3 Lebkuchen-, Nuss- und Himbeer-Füllung bis ca. 2 mm unter den Formrand in je 5 Mulden drücken. Übrige Kuvertüre erneut schmelzen. Darauf verteilen und glatt verstreichen. Ca. 15 Minuten einfrieren. Pralinen aus der Form lösen.

SCHOKOMOUSSE

MIT NUSS-CRUNCH

• ca. 35 Min. + ca. 1¼ Std. Wartezeit • einfach
• Portion ca. 630 kcal · E 11 g · F 53 g · KH 32 g

Zutaten für 6 Personen

▪ 300 g Zartbitterschokolade ▪ 1 EL Butter ▪ 2 TL Lebkuchengewürz ▪ abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange ▪ 500 g Schlagsahne ▪ 100 g gemischte geröstete und gesalzene Nüsse (z. B. Macadamia, Erdnüsse, Mandeln, Pistazien) ▪ 2 EL getrocknete Cranberrys ▪ Backpapier ▪ evtl. Eierlikör zum Servieren

1 Schokolade hacken. 250 g davon mit Butter, Lebkuchengewürz und Orangenschale über einem warmen Wasserbad schmelzen, unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

2 Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Schokoladenmix heben. Mousse in eine Schüssel füllen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

3 Inzwischen restliche Schokolade über dem warmen Wasserbad schmelzen. Nüsse und Cranberrys unterrühren, auf Backpapier verteilen und trocknen lassen.

4 Zum Servieren Nuss-Schokolade grob hacken und auf der Mousse verteilen. Nach Belieben mit Eierlikör servieren.

Fotos: House of Food (3)

XMAS-PARFAIT

MIT APFELKOMPOTT

• ca. 50 Min. + ca. 12 Std. Wartezeit • einfach
• Portion ca. 550 kcal · E 10 g · F 32 g · KH 57 g

Zutaten für 6 Personen

▪ 150 g Elisenlebkuchen mit Schokoladenüberzug ▪ 3 Eier (Gr. M) ▪ 400 g Schlagsahne ▪ 1 Vanilleschote ▪ 125 g Zucker ▪ 600 g Äpfel (z. B. Boskop) ▪ 2 EL Zitronensaft ▪ 30 g Mandelstifte ▪ 150 ml Apfelsaft ▪ 30–40 g Sultaninen ▪ 1 Zimtstange ▪ Zimt zum Bestäuben

1 Lebkuchen würfeln. Eier trennen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Vanillemark, Eigelb und 75 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Erst Sahne und Eischnee, dann Lebkuchen vorsichtig unterheben. Masse in eine rechteckige Gefrierbox mit Deckel (1¼–1½ l Inhalt) geben. Über Nacht einfrieren.

2 Am nächsten Tag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit Zitronensaft mischen. 50 g Zucker goldgelb karamellisieren. Mandeln und Apfelstücke zugeben, mit Apfelsaft ablöschen und aufkochen. Sultaninen, Zitronenschale und Zimtstange zufügen, zugedeckt 8–10 Minuten dünsten.

3 Das Parfait ca. 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Stürzen und in Scheiben schneiden. Mit Kompott auf Tellern anrichten und mit Zimt bestäuben.

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: Geraldin Pavone, Claudia Möller

Redaktion: Jördis Aden, Beate Diop, Maike 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), Neele Suckert (Journalistenschülerin), 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: Glasflasche
Nachher: Blumenvase

LEERE FLASCHE SMART VERPACKEN: SO WIRD AUS ALTGLAS DEIN NEUES LIEBLINGSSTÜCK

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

Aus Alt mach Hübsch. Weitere DIY-Inspirationen findest du auf Herrn Mandels Instagram-Account @sutjeinsumte

Das wohl schönste zweite Leben von altem Geschenkpapier

GUCK'S DIR AN!

Du möchtest sehen, wie Herr Mandel die Geschenkpapier-Vase bastelt? Das Reel dazu gibt's ***AB DEM 2. JANUAR*** *auf @lecker_magazin*

DAS BRAUCHST DU:

- *Glasflasche oder Wasserglas*
- *2 Blätter DIN-A4-Papier (100 g/m² oder schwerer)*
- *Bleistift*
- *Sprühkleber*
- *Geschenkpapier*
- *Schere*
- *Klebestift*

Form-gebend

Ob groß, klein, bauchig, gewellt, bunt oder einfarbig – designe dir deine Vase so, wie sie dir gefällt!

LOS GEHT'S:

1 Glasflasche mittig auf Blatt 1 legen und Umriss mit ca. 4 cm Abstand übertragen. Rückseite von Blatt 1 und Blatt 2 mit Sprühkleber besprühen. Auf die Rückseite vom Geschenkpapier kleben. Trocknen lassen.

2 Umriss der Flasche (Blatt 1) ausschneiden. Ränder mit Klebestift auf Blatt 2 kleben – dabei die obere und untere Öffnung frei lassen.

3 Jetzt erneut Umriss der Flasche (Blatt 2) ausschneiden. Glasflasche in die Vasenhülle schieben.

Fotos: House of Food

LIEBESERKLÄRUNG AN EINEN KINDHEITSHELDEN, DER FISCH NEU ERFUNDEN HAT

LIEBE FISCH-STÄBCHEN!

Wenn ihr in der Pfanne gebrutzelt wurdet, konnte man das im ganzen Haus riechen. Da saßen wir blitzschnell am Esstisch und riefen: „Wir haben Hunger, Hunger, Hunger…“ Was für ein Moment der Glückseligkeit, wenn ihr, meistens mit Kartoffelbrei und der obligatorischen Portion Rahmspinat, auf dem Teller gelandet seid. Natürlich komplett frei von Gräten! Während der Butterklecks auf dem Püree langsam zu einem See schmolz, trennten wir euer goldgelbes Äußeres fein säuberlich vom zarten Inneren, um eure Bestandteile einzeln zu verspachteln. Ganz wichtig: Die Panade musste richtig kross sein, bloß nicht labberig! Manchmal gab es fiese Versuche, euch durch Gemüsestäbchen zu ersetzen. Die Enttäuschung war programmiert, wenn sich unter dem harmlos wirkenden Knuspermantel plötzlich Mais, matschiger Brokkoli und dergleichen versteckten.

In den 1950er-Jahren seid ihr das erste Mal in den Tiefkühltruhen aufgetaucht. Die TK-Industrie war auf dem Vormarsch. Ihr solltet das Leben der modernen Hausfrau leichter machen. Und Kindern schmecken, die Fisch sonst eher verschmähen. In Stäbchenstatt Fischform wurdet ihr zum Lieblingsessen von Generationen. Und ihr seid gekommen, um zu bleiben: Die Auswahl im Tiefkühler ist förmlich explodiert, aber ihr seid nach wie vor ein begehrter Fang beim Wocheneinkauf. Auch für große Köche! Manchmal wollen wir eben keinen Barsch mit Salzkruste zubereiten und keine Forelle entgräten, sondern den Herd, Ofen oder Airfryer anschmeißen und euch kurze Zeit später auf unserem Teller stapeln. Wir bauen vielleicht keinen Graben mehr im Püree, durch den die Butter sich ihren Weg bahnen kann, und Spinat ist nicht mehr „Iii“ – aber ihr schmeckt immer noch genauso gut wie früher.

FISH 'N' DIP

Drei Remouladen-Upgrades für Fischstäbchen-Gourmets

LOUISIANA-STYLE
250 g Remoulade + 3 gehackte Knoblauchzehen + ca. 2 TL Chilisoße + ca. 2 TL Paprikapulver

DÄNISCHE ART
250 g Remoulade + ½ TL Currypulver + 1 EL gehackte Kapern + 150 g fein geschnittene Mixed Pickles

SAUCE TARTARE
250 g Remoulade + 1 hart gekochtes, gehacktes Eigelb + 1 TL Estragon + 1 TL Kerbel + 1 EL Schnittlauch

Fotos: Adobe Stock (6), Shutterstock

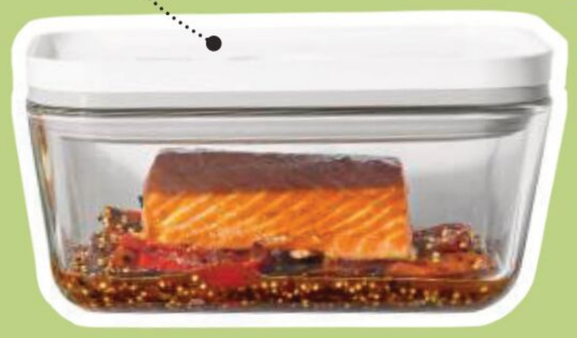
#PRIMA FÜRS KLIMA!

JUHU, DER **REST** VOM **FEST!**

Weihnachten ist vorbei, die Gäste sind wieder zu Hause – und in deiner Küche stapeln sich die **übrig gebliebenen Köstlichkeiten?** Hier kommen drei clevere Ideen für Kartoffelsalat & Co.

FISCH UND FLEISCH **VAKUUMIEREN**

Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – **vakuumieren** ist der Schlüssel für lange Haltbarkeit. Mit einem **Aufbewahrungssystem,** z. B. von Zwilling, kannst du deine Reste auf Knopfdruck frisch halten. Mithilfe einer Pumpe wird die Luft aus den Boxen gesaugt. Ohne Sauerstoff und gut geschützt sind die Lebensmittel bis zu **5-mal länger haltbar.**



Luftlos glücklich

KARTOFFELSALAT **SMART VERWERTEN**

Keine Lust, die nächsten Tage Kartoffelsalatreste zu essen? Gib sie **deinen Gästen** in hübschen, sauberen **Marmeladengläsern** mit. Alternativ kannst du die **„Zu gut für die Tonne!"-App** oder die **App von nebenan.de** nutzen, um die Reste mit Nachbarn zu teilen oder kreative Rezeptideen zu entdecken.

Sharing is caring

SCHAUMWEIN **ALS GEHEIMZUTAT**

Du hast noch eine offene Flasche Sekt im Kühlschrank? Dann einfach in **Eiswürfelformen** füllen und ab damit ins Gefrierfach! Die coolen Cubes pimpen deinen nächsten Cocktail. Und wusstest du, dass ein Schluck Sekt in **Teigen und Mousse** diese noch fluffiger macht? Auch **Soßen** bekommen dank ihm eine spritzige Note.

Vom Eiswürfel bis zur Mousse

Fotos: Adobe Stock (4), Shutterstock (2), ZWILLING

LECKER

DRINKS

GRAPEFRUIT BRÛLÉE

Du kannst die Scheiben auch in einer Pfanne mit etwas Zucker bestreut kurz karamellisieren!

RED VELVET MOCKARITA

Zutaten für 4 Gläser (à ca. 175 ml Inhalt)

- 2 Grapefruits (davon 1 bio)
- 4 EL Zucker
- 2 cl Granatapfelsirup
- 150 ml alkoholfreier Gin
- Eiswürfel
- 4 EL Granatapfelkerne
- 4 Cocktailspieße

1 Bio-Grapefruit heiß waschen, aus der Mitte 2 Scheiben schneiden und beiseitelegen. Übrige Hälften und zweite Grapefruit auspressen (ergibt ca. 250 ml Saft). Glasränder etwas anfeuchten und in den Zucker tauchen. Saft mit Sirup, Gin und einigen Eiswürfeln in einen Shaker geben und gut durchmixen.

2 Eiswürfel und Granatapfelkerne in 4 Gläser verteilen. Grapefruitmix darüber abseihen.

3 Für die Deko Grapefruitscheiben halbieren und mit einem Küchengasbrenner abflämmen. Auf Spieße stecken und auf die Gläser legen.

Fotos: House of Food

LECKER VORSCHAU

1 Mmh, Käsespätzle mit Champignon-Puten-Geschnetzeltem

Einfach unwiderstehlich: Dubai-Schokolade mit Pistazienfüllung 2

Ob als Creme, Topping oder pur – Pistazien sind DAS Trendfood

So hübsch: ein Bouquet zum Snacken 3

4 Comfort Food: Birnen-Porridge mit Mandeln

1 Best of Spätzle
Von traditionell schwäbisch bis würzig-mediterran – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei

2 Megatrend Pistazie
Cremiges Tiramisu, knusprige Croissant Rolls, Crème brûlée ... Diese Nuss kann einfach alles!

3 Flower-Power
Frühling auf dem Teller: herzhafte und süße Blumen z. B. in Suppen, als Pasta und zum Nachtisch

4 Wohlfühl-Schüsseln
Mit diesen Porridge-Rezepten startest du gut gestärkt in kalte Tage

Deine nächste LECKER bekommst du ab dem 10. Januar 2025

Fotos: House of Food (3), Image Professionals, Adobe Stock (4)

100% BIO.

Ohne Wenn, ohne Aber, ohne Künstlich.

In dieser Mischung trifft vollmundige Süße auf kräuterige Frische. Süßholz und Minze – eine köstliche Kombination geschmacklicher Gegensätze. Hibiskus rundet die Komposition sanft ab. Entdecken Sie ein außergewöhnliches Genusserlebnis.

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

BIO SEIT 1979