so isst Italien
#2/2025
SPEZIAL

Das TOP-Magazin für italienischen Genuss
seit 2009

7,50 EURO
AT 7,50 € • CH 12,90 CHF
LU | BE 8,90 €

Weihnachten

italienisch genießen!

9
DREI-GÄNGE-MENÜS
So geht festlich schlemmen!

79
REZEPTE

für Ihre schönste Weihnachtszeit

SEMIFREDDO ALLA TIRAMISU
Mit Orangen & Himbeeren, perfekt für liebe Gäste

Originale italiano
Feine Pasta-, Fisch- & Fleischgerichte

Große Vielfalt
Vorspeisen, Desserts und Winterdrinks

Himmlisch!
Plätzchen und Torten für Ihr Adventsglück

falkemedia

02
4 198476 507508

9 783964 173515

AUCH HIER ERHÄLTLICH:

amazon.de

978-3-96417-264-8

bücher.de

Thalia

OSIANDER.de Bücher seit 1596

Hugendubel Das Lesen ist schön

Mayersche.de

mein ZauberTopf

Magische Weihnachtszeit

Winterliche und festliche Ideen für den **Thermomix®**

100 WUNDERBARE REZEPTE UND GESCHENKE

★ BESONDERS ★ KÖSTLICH

Unser Bestseller überall im Handel!

Nur 29,90 €

Foto: ArdobeStock, Imasha (1)

Direkt bestellen: www.zaubertopf.de/xmas-buch

EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser,

wenn die ersten Lichterketten leuchten, beginnt es bei uns in der Küche zu duften: Zimt trifft Schokolade, Rosmarin küsst Zitrus. Unser „So is(s)t Italien“-Spezial ist eine Einladung, die ***schönste Zeit des Jahres*** *mit allen Sinnen zu feiern. Genussvoll, entspannt und mit einem Hauch italienischer Leichtigkeit.*

Was Sie erwartet? Ein Festmenü zum Kombinieren, das zu Ihnen passt. Unsere Vorspeisen spielen mit Texturen und Temperaturen. Bei den Hauptgängen reicht die ***Palette von klassisch bis modern:*** *langsam geschmorte Braten, samtige Soßen und raffinierte vegetarische Stars. Zum süßen Finale wird es elegant: feine Schoko-Cannoli mit Winteraromen, erfrischend-fruchtiges Semifreddo und festliches Tiramisu in neuem Gewand. Und weil ein italienisches Fest ohne das richtige Glas nicht komplett ist, servieren wir* ***wärmende Drinks und spritzige Aperitivi,*** *die Ihren Gästen ein Lächeln ins Gesicht zaubern.*

Schritt für Schritt führen Sie *unsere Ratgeber durch die Feiertage: Natürliche Materialien, klare Farben und ein Hauch Glamour, die Deko ist schnell gemacht und wirkungsvoll. Unsere gute Freundin und Italien-Genussexpertin* ***Serena Loddo*** *gibt Einblicke in ihr privates Weihnachtsfest und wir verraten dazu, wie Gastgeben und Plätzchenbacken stressfrei gelingen.*

Weihnachten ist kein Perfektionswettbewerb – es ist ein Miteinander. Dafür haben wir dieses Magazin gemacht: für das Lachen in der Küche, das Klingen der Gläser, den Duft von Orange und Vanille. Also: ***Kerzen an und Genussmodus starten.*** *Wir kümmern uns um den Rest – Tipp für Tipp, Rezept für Rezept.*

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

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

Entdecken Sie die „So is(s)t Italien“-Welt auch online und in Social Media!
Club: **www.soisstitalien.de** | Instagram: **@soisstitalienmagazin** | Pinterest: **www.pinterest.de/soisstitalien**
Facebook: **www.soisstitalien.de/Facebook** | WhatsApp: **Italienische Rezepte & Reisetipps von So isst Italien**
YouTube: **www.youtube.com/@So_isst_Italien**

TITELFOTOS Ira Leoni (1); © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias (1); Archiv (1) | **FOTOS** Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaChe (1); Adobe Stock/Syda Productions (1); Archiv (4) | **ILLUSTRATION** Adobe Stock/Olga Che (1)

22 Festliche Hauptgerichte
Fleisch, Fisch & Pasta als Höhepunkt des Menüs

58 Italienliebhaberinnen
Melissa Forti & Deborah Ferrini-Kreitmair

44 Edle Desserts
Vielfältige Ideen für den süßen Abschluss

10 Raffinierte Vorspeisen
Von Salat über Suppe bis Terrine – köstlich!

INHALT

03 Editorial *Worum geht's in dieser Ausgabe?* ✻ **06 Rezeptfinder** *Praktischer Überblick* ✻ **08 Serenas Weihnachten** *So begeht Italien-Genussexpertin Serena Loddo das Fest* ✻ **20 Ratgeber Gastgeben** *Tipps & Tricks für schöne, stressfreie Weihnachten* ✻ **54 Ratgeber Menüs** *Neun Ideen für die Zusammenstellung der drei Gänge Ihres Festmenüs*
116 Ciao Italia! *Unsere Serviceseiten* ✻ **128 Buchtipps** *Unsere Lektüreempfehlungen*
130 Impressum *Wer hat am Magazin mitgewirkt?*

118 Feine Winterdrinks

Perfekt zum Aufwärmen und zum Anstoßen

76 Plätzchen, Torten & Co.

Zauberhaftes Gebäck für die Adventszeit

124 Ratgeber Adventsdeko

Drei einfache Projekte mit großem Effekt

100 Italienische Regionen

Winterzauber & kulinarisches Glück im Piemont und in Venedig erleben

96 Ratgeber Gebäck

Lieblingsplätzchen und praktische Tipps

FOTOS © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias (1); © Prestel Verlag/Giovanna Di Lisciandro (1); BSH/Désirée Peikert (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (2); Adobe Stock/Iosangela (1), Mike Dot (1); Christel Harnisch (1); Ira Leoni (1) | ILLUSTRATION Adobe Stock/Olga Che (1)

REZEPTFINDER

Raffinierte Vorspeisen

S. 13 *Parmesanklößchen mit Fenchel-Kürbis-Salat*

S. 13 *Spitzkohl-Mortadella-Blätterteigtaschen*

S. 14 *Taleggiocremesuppe mit Blätterteigschnecken*

S. 14 *Herzhaft gefüllte Panettone-Torte*

S. 17 *Frischkäsemousse mit Roter Bete & Salat*

S. 17 *Terrine aus Rote-Bete-Nudeln & Lachs*

S. 18 *Orangen-Spinat-Salat mit Miniburratas*

S. 18 *Karottencremesuppe mit Garnelen*

Festliche Hauptgerichte

S. 25 *Makrele mit karamellisierten Clementinen*

S. 26 *Spaghetti mit scharfem Garnelenragout*

S. 29 *Kotelettbraten mit Salbei und Bratäpfeln*

S. 29 *Vegane Linsen-Lauch-Roulade*

S. 30 *Pappardelle mit Entenragù*

S. 30 *Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenkäsefüllung*

S. 33 *Entenbrust mit Amarenasoße & Klößen*

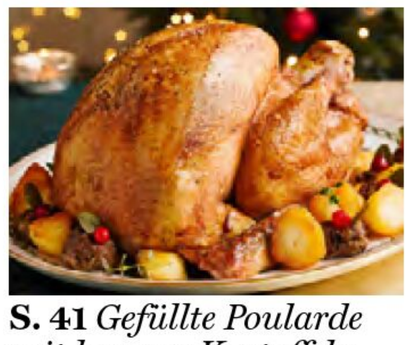
S. 34 *Risottokuchen mit Gorgonzolasoße*

S. 37 *Rosmarinlasagne mit Rind & Maroni*

S. 37 *Veganer Kürbis-Pilz-Strudel*

S. 38 *Kalbsrollbraten mit Gemüse & Polenta*

S. 38 *Sternquiche mit Tortellini & Salsiccia*



S. 41 *Gefüllte Poularde mit krossen Kartoffeln*

S. 41 *Zweierlei Fleisch mit Kartoffelrosen*

Edle Desserts

S. 47 *Baiserkranz mit Cranberrykompott*

S. 47 *Bratapfel-Tiramisu im Glas*

S. 48 *Feigen-Filoteig-päckchen mit Zabaione*

S. 48 *Pistazien-Schoko-splitter-Eistorte*

S. 51 *Gebratene Pfirsiche mit veganem Zimtjoghurt*

S. 51 *Schoko-Cannoli mit Ricottafüllung*

S. 52 *Schichtdessert mit Baiser und Himbeergelee*

S. 52 *Orangen-Himbeer-Semifreddo alla Tiramisu*

Buon appetito!

Italienliebhaberinnen

S. 63 *Mit Creme gefüllte Windbeutel*

S. 64 *Crostata nach Nonnas Art mit Konfitüre*

S. 64 *Scones ohne Ei*

S. 67 *Pistazien-Schokoladen-Kuchen*

S. 71 *Kaninchen nach Nonna Emma*

S. 72 *Tortellini mit Fleischfüllung in Brühe*

S. 72 *Orangenkuchen mit kandierten Orangen*

Plätzchen, Torten & Co.

S. 79 *Feine Orangen-Lebkuchen-Torte*

S. 80 *Orangen-Honigkuchen-Weihnachtsbaum*

S. 83 *Bratapfelkuchen*

S. 83 *Kirsch-Krokant-Plätzchen*

S. 84 *Brownie-Tannenbäume am Stiel*

S. 84 *Zimtschnecken-plätzchen*

S. 87 *Tannenbaumtorte aus Schokoplätzchen*

S. 88 *Gefüllter Panettone im Baisermantel*

S. 91 *Schoko-Haselnuss-Cantuccini*

S. 91 *Birnen-Pistazien-Crostata mit Mandeln*

S. 92 *Linzer Streifen*

S. 92 *Kirschschnecken-Kranz*

S. 95 *Haselnuss-„Frangelico“-Makronen*

S. 95 *Aprikosensterne*

Italienische Regionen

S. 104 *Maronibrot*

S. 107 *Bandnudelnester mit Hähnchenleberragù*

S. 107 *Lasagne mit Sardellen und Kräutern*

S. 108 *Bonet piemontese mit Amarettini*

S. 112 *Spinatcremesuppe mit Pastin & Ziegenkäse*

S. 115 *Thunfisch-Tagliata | Marsalacreme*

Feine Winterdrinks

S. 121 *Frozen Bellini | Coffee-Cream-Cocktail*

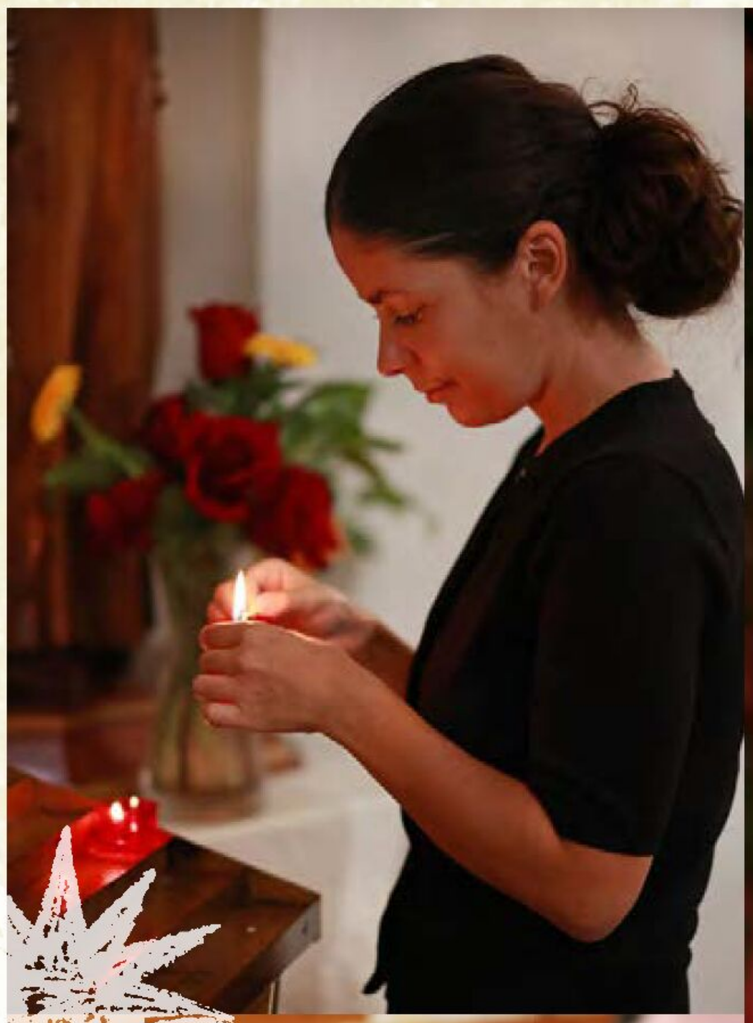
S. 121/123 *Cranberry-Cocktail | Glühwein*

S. 123 *Birnenwein | Latte macchiato*

PLUS: 15 weitere Rezeptideen

S. 51 *Zimtsemifreddo*
S. 64 *Kirschkonfitüre*
S. 72 *Kandierte Orangen*
S. 80 *Grünes Frosting*
S. 88 *Panettone*
S. 95 *Haselnuss-Pavlova*
S. 97/98 *Sechs Lieblingsplätzchen*
S. 99 *Karamellfüllung*
S. 99 *Zuckerguss*
S. 99 *Vanillepaste*

FOTOS Archiv (1); Rezeptfotos siehe Rezeptseiten | **ILLUSTRATIONEN** Getty Images/iStock/Getty Images Plus/torpong soontrakorn (1); Adobe Stock/Olga Che (1)



FESTESSEN Serena hat ihre Lieblingsmenüfolge in dieser Ausgabe gekürt

BUON NATALE! Serena feiert das Fest auf deutsche und italienische Art. „So habe ich das Gefühl, an Weihnachten doppelt beschenkt zu sein“

WIR SEHEN UNS IM CLUB!

Das **vollständige Weihnachts-Interview** mit Serena Loddo können Sie im **So isst Italien Club** lesen, am besten direkt den QR-Code (rechts) abscannen und alles über Serenas Fest erfahren. Der **So isst Italien Club** ist DER Treffpunkt für alle Fans der italienischen Küche. Ob im Browser unter **www.soisstitalien.de** oder in der **App** (verfügbar für Apple und Android), hier gibt es die besten italienischen Rezepte, Kochtipps und Inspiration für die nächste Reise nach Bella Italia. **Und Serena ist natürlich auch dabei!**

so isst Italien

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

SERENAS WEIHNACHTEN

Als Deutsche mit sardischen Wurzeln vereint TV-Star, Italien-Genussexpertin und Kochbuchautorin Serena Loddo die Kulturen. So feiert sie das Fest

Weihnachten ist eine ganz besondere Zeit im Jahr, auch für unsere Freundin Serena Loddo. Wir wollten wissen, wie sie die Festtage im Kreise ihrer Familie begeht.

Serena, wie sieht bei dir die Vorweihnachtszeit aus: Gibt es Rituale oder Vorbereitungen, die dir wichtig sind?

Ganz viel Familienzeit ist angesagt! Bei uns zu Hause ist die Vorweihnachtszeit eine Mischung aus deutschen und italienischen Traditionen. Ich picke mir das Schönste aus beiden Kulturen heraus. Weihnachtskekse backen gehört für mich unbedingt dazu, und gleich nach Totensonntag wird bei uns dekoriert. In Italien darf natürlich jedes Wochenende ein bellissimo Panettone nicht fehlen – und mein absoluter Favorit, der fluffige Pandoro. Außerdem liebe ich es, den Baum zu schmücken, viel zu lesen und die Abende vor dem Kaminfeuer zu verbringen. Auch wenn in meiner Pastamanufaktur „Sardolci" in Limburg immer viel los ist, versuche ich, mir diese Zeit so richtig gemütlich zu machen und die Vorfreude auf Weihnachten zu genießen.

Welche typischen Süßigkeiten genießt du im Advent?

Oh je, wo soll ich da anfangen? An erster Stelle stehen bei mir ganz klar Amaretti sardi und Vanillekipferl – ohne die geht gar nichts! Mandeln gehören für mich auch zu Weihnachten dazu. Aber natürlich gibt es noch all die anderen Klassiker: Weihnachtsgebäck in allen Formen und Lebkuchen mit dunkler Schokolade, den liebe ich besonders. Ein weiteres Highlight ist für mich Panettone in unterschiedlichen Variationen – der klassische natürlich, aber auch die Version mit Pistaziencreme-Füllung … da läuft mir schon beim Erzählen das Wasser im Mund zusammen! Und dann gibt es da noch die sardischen Spezialitäten: Mustaccioli, Pappasine und Paniscedda – sehr nahrhaft, sehr mächtig, aber unglaublich gut. Alla sarda eben!

Habt ihr in deiner Familie feste Traditionen an den Feiertagen? Welches Festessen kommt auf den Tisch?

An Heiligabend gibt es bei uns traditionell immer Fisch. Wir starten mit einem Antipasto di mare, dann folgt Pasta oder Risotto mit Meeresfrüchten und zum Hauptgang gibt es meist einen langsam gegarten Fisch aus dem Ofen oder auch gefüllte Calamari. Für uns ist das jedes Jahr ein richtiges Festmahl. Der 24. Dezember ist bei uns aber nicht nur wegen des Essens besonders. Nach der äußerst arbeitsintensiven Adventszeit im „Sardolci" sehnen wir uns alle nach Ruhe und Gemütlichkeit. Deshalb ist dieser Abend für uns fast heilig: Meine Mutter, meine Schwestern und ich stehen zusammen in der Küche, wir helfen einander, reden, lachen und genießen es, beieinander zu sein. Später sitzt die ganze Familie sehr lange am Tisch. Und mit lange meine ich wirklich lange. Eine feste Tradition ist außerdem, dass wir nach dem Essen Tombola spielen. Und die Bescherung gibt es bei uns nie früher als Mitternacht. Für mich ist es jedes Jahr ein besonderes Highlight, wenn ich zusammen mit meinen beiden Nichten die Geschenke verteilen darf. Das macht den Abend noch ein Stückchen magischer.

Wenn du an Weihnachten in Italien und in Deutschland denkst – welche Unterschiede gibt es?

Es gibt wirklich Unterschiede, und genau das macht es für mich so spannend, beide Seiten zu kennen. In Deutschland ist Weihnachten für mich sehr geprägt von dieser besonderen Gemütlichkeit. Schon die Vorweihnachtszeit ist dort etwas ganz Eigenes: die Weihnachtsmärkte mit Glühwein und Lichterglanz, der Duft von Tannenzweigen, gebrannten Mandeln und frisch gebackenen Plätzchen. Es ist alles etwas stiller, besinnlicher, man nimmt sich Zeit für Kerzenlicht, Adventskranz und kleine Rituale. Dieses Gefühl von Ruhe und Geborgenheit verbinde ich ganz stark mit dem deutschen Weihnachten. Und den Schnee natürlich.
In Italien dagegen ist Weihnachten sehr viel lebhafter, lauter, temperamentvoller und vor allem ein Fest des Essens. Man sitzt mit der ganzen Familie unglaublich lange am Tisch, oft über mehrere Stunden, und das geht tatsächlich mehrere Tage lang so: Vom 24. bis zum 26. Dezember wird eigentlich nur gegessen, von morgens bis abends. Aber genau das gehört dazu und macht den Zauber aus. Es gibt unzählige Gänge, traditionelle Gerichte, Panettone und Pandoro, und währenddessen wird gelacht, erzählt, manchmal auch leidenschaftlich diskutiert, um nicht zu sagen „gestritten". Eben dieses herrliche italienische Chaos voller Leben. Ganz wichtig ist in Italien auch der Gottesdienst an Heiligabend, den viele Familien zusammen besuchen, bevor man wieder nach Hause zurückkehrt, um bis spät in die Nacht zu feiern. Für uns gehört das fest dazu, es schafft diese besondere, feierliche Stimmung.

FOTOS Nik Merkulov/Shutterstock.com (1); Serena Loddo (3); © StockFood/StockFood Studios/Hoersch, Julia (1); Archiv (5) | **ILLUSTRATION** Adobe Stock/Olga Che (1)

ANTIPASTI RAFFINATI

Raffinierte Vorspeisen

Ein festlicher Auftakt. Mit **SUPPE, PARMESANKLÖSSCHEN UND MEHR** bringen Sie italienische Leichtigkeit auf den Tisch. So verkürzen Sie das Warten aufs Hauptgericht auf köstlichste Weise

ORANGEN-SPINAT-SALAT

mit Miniburratas

Rezept auf Seite 18

FOTOS Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaChe (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (1); © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias (2); © StockFood/Bogubowicz, Natalia (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/torpong soontrakorn (1)

SERENAS FAVORIT

Etwas Besonderes

Ich liebe es, meine Liebsten beim Weihnachtsessen zu verwöhnen. Mit diesem feinen Menüauftakt sorge ich für glückliche Gesichter. Durch eine hübsche Anrichteweise wird der Genuss auch optisch erlebbar.

Aromen & Texturen im Einklang

Krosse Parmesanklößchen mit grüner Bohnencreme und Fenchel-Kürbis-Salat

Polpettine croccanti di parmigiano con crema verde di fagioli e insalata di finocchi e zucca

FÜR 4 PERSONEN

1 Zwiebel • 150 g Sahne • 30 g Butter • 100 g frisch geriebener Parmesan • etwas frisch geriebene Muskatnuss 30 g Mehl • 500 g Hokkaidokürbis • 2 Fenchelknollen 3 EL Apfelessig • 3 EL natives Olivenöl extra • 2 EL geröstetes Sesamöl • 1 EL brauner Zucker • 1/2 Bund Estragon 200 g weiße Bohnen (Dose) • 1 Knoblauchzehe • 1/2 Bund Basilikum • 50 ml Biozitronensaft • 1 Prise Chiliflocken 1 Ei • 3 EL Pankobrösel • reichlich Rapsöl zum Frittieren 100 g Granatapfelkerne • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für die Klößchen die Zwiebel schälen und fein würfeln, dann in einem Topf in der Sahne in ca. 8 Minuten weich kochen. Die Butter darin schmelzen, den Topf vom Herd nehmen und die Mischung etwas abkühlen lassen. Geriebenen Parmesan unterrühren, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und fein pürieren. Das Mehl unterrühren und die Masse ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Inzwischen für den Salat den Hokkaido waschen, von Fasern und Kernen befreien und in Spalten schneiden. Fenchel waschen und putzen. Beides in sehr feine Scheiben hobeln, mit etwas Salz bestreuen und ruhen lassen. Für das Dressing Essig, beide Ölsorten und Zucker verquirlen. Den Estragon waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, hacken und unter das Dressing mischen, dieses mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

3 Für die Bohnencreme die Bohnen in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und hacken. Bohnen, Basilikum, Knoblauch und Zitronensaft im Standmixer fein pürieren. Die Bohnencreme mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

4 Aus der Parmesanmasse mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken formen. Ei verquirlen. Die Klößchen erst im Ei, dann in den Pankobröseln wenden. Rapsöl in einem Topf auf 170 °C erhitzen. Die Klößchen darin portionsweise in 4–5 Minuten goldbraun ausbacken.

5 Die Kürbis-Fenchel-Mischung ausdrücken und trocken tupfen, dann mit dem Dressing gut vermischen. Grüne Bohnencreme, Salat und Parmesanklößchen auf Tellern anrichten. Das Gericht mit den Granatapfelkernen bestreuen und sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten***

Blätterteigtaschen mit Spitzkohl-Mortadella-Füllung

Fagottini di sfoglia ripieni di cavolo cappuccio e mortadella

FÜR 4 PERSONEN

200 g Mortadella in 1 cm dicken Scheiben • 1 EL natives Olivenöl extra • 400 g Spitzkohl • 1 kleine Zwiebel • 1 EL Butter • 1 TL edelsüßes Paprikapulver • 1 Rolle Blätterteig (280 g, Kühlregal) • 1 Eigelb • 2 EL Sesamsaat • etwas Petersilie zum Garnieren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Mortadellascheiben in breite Streifen schneiden und in einer Pfanne in heißem Olivenöl anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen. Den Spitzkohl waschen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides in der Pfanne in heißer Butter andünsten, der Kohl darf etwas Farbe annehmen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Gebratene Mortadellastreifen untermengen und die Mischung etwas abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche entrollen und in 8 Rechtecke (à ca. 12 x 10 cm) schneiden. Jeweils 1–2 EL Füllung in die Mitte setzen, die Ränder dann über die Füllung einklappen und alles zu Teigtaschen einrollen.

3 Die Teigtaschen auf das vorbereitete Backblech setzen. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen, die Oberfläche der Päckchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Teigtaschen im vorgeheizten Ofen in 20–25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit Petersilie garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten***

FOTOS © StockFood/StockFood Studios/Hoersch, Julia (1); Anna Gieseler (1); © StockFood/Bogubowicz, Natalia (1)

Taleggiocremesuppe mit Blätterteigschnecken

Vellutata al taleggio con girelle di pasta sfoglia

FÜR 4–6 PERSONEN

100 g Pancetta • 1 Rolle Blätterteig (280 g, Kühlregal) 200 g Zwiebelkonfitüre (Glas) • 100 g Bergkäse (z. B. Montasio), gerieben • 250 g Taleggio • 250 g Sahne • 300 ml heiße Gemüsebrühe • 1 TL Thymian, gehackt • etwas frisch geriebene Muskatnuss • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für die Blätterteigschnecken den Pancetta in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten, dann beiseitestellen. Den Blätterteig entrollen und mit der Zwiebelkonfitüre bestreichen. Den abgekühlten Pancetta sowie den geriebenen Käse darauf verteilen. Alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen und einrollen. Die Teigrolle dann in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die gekühlte Teigrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Blech verteilen. Die Blätterteigschnecken im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3 Für die Suppe den Taleggio entrinden und grob würfeln. Mit Sahne, Brühe und Thymian in einem Topf bei kleiner Hitze langsam erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Das dauert ca. 10 Minuten, zwischendurch rühren. Die Suppe mit Muskat, Pfeffer und bei Bedarf mit 1 Prise Salz abschmecken und in kleine Suppenschalen füllen. Etwas Muskat darüberreiben und die Suppe mit den Blätterteigschnecken servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***55 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit***

Herzhaft gefüllte Panettone-Torte

Panettone gastronomico

FÜR 10–12 PERSONEN

600 g Mehl • 3 EL Backpulver • 200 g frisch geriebener Parmesan • 6 Eier • 200 ml Sonnenblumenöl • 160 ml Milch 250 g Joghurt • 140 g Räucherkäse (z. B. Provola) • 150 g Robiola • 2 EL Walnusskerne, gehackt • 1/2 kleiner Apfel 2 EL Biozitronensaft • 150 g Stracchino (alternativ Frischkäse) • 3 EL Pistazienkerne, gehackt • 150 g Mascarpone 2–3 EL Portwein • 120 g Bresaola in Scheiben • 120 g Mortadella in Scheiben • 120 g Kochschinken in Scheiben etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Panettone 2 Springformen (Ø 18 cm) mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in eine große Rührschüssel sieben und mit Parmesan sowie etwas Salz und Pfeffer vermengen. Eier in einer zweiten Schüssel mit Öl, Milch und Joghurt verrühren. Diese Mischung dann zum Mehlmix geben und alles zu einem kompakten, glatten Teig verarbeiten. Den Räucherkäse in kleine Würfel schneiden und unter den Teig kneten.

2 Den Teig auf die beiden vorbereiteten Formen verteilen und im vorgeheizten Ofen in 30–35 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Panettone herausnehmen und auskühlen lassen.

3 Für die Füllung den Robiola mit den Walnüssen vermengen und die Masse mit etwas Pfeffer würzen. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Stracchino mit Pistazien und etwas Pfeffer mischen. Den Mascarpone mit Salz, Pfeffer und Portwein verrühren.

4 Aus den beiden vollständig ausgekühlten Panettone insgesamt 5 gleich dicke Scheiben (ca. 1 cm dick) und 1 Deckel schneiden. Den zweiten Deckel beiseitelegen. 1 Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Robiola-Walnuss-Creme bestreichen. Mit Bresaola und Apfelscheiben belegen und mit einer 2. Scheibe Panettone bedecken. Die 3. Scheibe passgenau daraufsetzen und mit der Pistazien-Stracchino-Creme bedecken. Die Mortadella leicht wellig darauf verteilen, mit der 4. Scheibe belegen. Die 5. Scheibe aufsetzen und mit der Mascarponecreme bestreichen. Den Kochschinken auflegen, dann einen der beiden Panettonedeckel daraufsetzen. Die Panettone-Torte nach Belieben mit einigen Käsekeksen garnieren und servieren.

TIPP: Den übrigen Panettonedeckel können Sie separat dazureichen. Alternativ daraus würzige Croûtons für einen Salat oder eine Suppe zubereiten.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden***

FOTOS © StockFood/Winkelmann, Bernhard (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (1)

Schicht für Schicht
ein Erlebnis!

Wenig Aufwand, großer Effekt

Frischkäsemousse mit Roter Bete, Salat und Rohschinken

Mousse di formaggio fresco con barbabietola, insalata e prosciutto crudo

FÜR 4 PERSONEN

300 g Frischkäse (alternativ Ziegenfrischkäse) • 150 g griechischer Joghurt • 1/2 TL abgeriebene Biozitronenschale • 1/2 TL Biozitronensaft • 200 g Sahne • 15 g Gelatinepulver • 1 Schalotte • 1 EL Butter • 3 EL Weißweinessig 60 ml Apfelsaft (alternativ Birnensaft) • 1 EL Zucker 4 Stiele Thymian • 1 Birne • 1 Rote-Bete-Knolle (gegart, vakuumiert) • 1 Handvoll gemischter Blattsalat • 60 g Rohschinken in hauchdünnen Scheiben • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Frischkäse und Joghurt verrühren, mit Zitronenschale, -saft sowie etwas Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Sahne mit Gelatinepulver steif schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Die Masse abgedeckt ca. 8 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

2 Die Schalotte schälen, sehr fein würfeln und in einem Topf in der heißen Butter glasig dünsten. Essig, Saft, Zucker und Thymian dazugeben. Den Sud aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen die Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Spalten schneiden. In den Sud legen, abkühlen lassen und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht kalt stellen.

3 Rote Bete würfeln. Den Salat verlesen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Salat, Birnen, Birnensud und Rote Bete vermischen und auf Teller verteilen. Von der Mousse mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken abstechen und daraufsetzen. Den Schinken ebenfalls auf den Tellern drapieren. Das Gericht mit etwas Pfeffer übermahlen und servieren. Dazu passt Röstbrot.

TIPP: Statt Rohschinken können Sie für das Topping auch würzige Chips aus Salamischeiben im Ofen zubereiten.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***30 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit***

Terrine aus Rote-Bete-Nudeln und Räucherlachs

Terrina di pasta alla barbabietola e salmone affumicato

FÜR 6–8 PERSONEN

200 ml Rote-Bete-Saft • 350 g Mehl • 150 g Hartweizengrieß zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 7 Eier • 2 EL natives Olivenöl extra • 650 g Ricotta • 1/2 Bund Schnittlauch in Röllchen • 400 g Räucherlachs in Scheiben etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Rote-Bete-Saft in einem Topf auf ein Drittel einkochen, auskühlen lassen. Mehl, Grieß, 5 Eier, Rote-Bete-Saft, Olivenöl und 1 TL Salz in 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig 60 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Ricotta und 2 Eier verrühren, salzen, pfeffern und den Schnittlauch untermischen. Lachs in Streifen schneiden. Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (Länge ca. 25 cm) mit Frischhaltefolie auslegen.

2 Teig portionsweise mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und auf der mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche in Platten (ca. 25 x 10 cm) schneiden. Teigplatten in kochendem Salzwasser garen, dann abtropfen lassen. Die Form quer leicht überlappend mit Nudeln auslegen, diese am Rand überhängen lassen. 1 Schicht Ricottacreme einfüllen, mit Lachs belegen. Darauf längs 1 Teigplatte einlegen, mit Creme und Lachs belegen. So fortfahren, bis alle Zutaten bis auf 1 Teigplatte verbraucht sind. Seitlich überhängende Teigränder nach innen einschlagen, die letzte Teigplatte längs auflegen. Die Form in eine mit heißem Wasser gefüllte Auflaufform stellen und die Terrine im vorgeheizten Ofen 45–50 Minuten garen. In Scheiben schneiden und nach Belieben mit einer Orangensoße servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2,5 Stunden zzgl. 60 Minuten Ruhezeit***

FOTOS © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (1) | **ILLUSTRATION** Adobe Stock/labirint - generiert mit KI (1)

Orangen-Spinat-Salat mit Miniburratas

Insalata di spinaci e arance con mini burrata

FÜR 4 PERSONEN

4 Bioorangen • 1 EL Biolimettensaft • 1 Apfel • 1 Peperoncino • 1 Zwiebel • 1 EL natives Olivenöl extra • 100 g brauner Zucker • 100 ml Weißweinessig • 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss • 1 Prise Ingwerpulver • 1 1/2 TL körniger Senf • 150 g Babyspinat • 200 g Miniburratas (alternativ 3 Mozzarellakugeln) • 60 g Grissini • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Schale von 1 Frucht fein abreiben. Alle Orangen so dick schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Die Früchte filetieren, den dabei austretenden Saft auffangen. Orangenfilets, -saft und -schale sowie Limettensaft vermischen.

2 Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, fein würfeln und unter den Orangenmix rühren. Den Peperoncino halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf in heißem Öl glasig dünsten. Peperoncino mitdünsten. Zucker ergänzen und schmelzen lassen. Alles mit dem Essig ablöschen, dann den Orangenmix dazugeben. Alles aufkochen und mit Muskat, Ingwer, Senf sowie etwas Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Chutney bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten einköcheln lassen, in ein verschließbares Gefäß füllen, abkühlen lassen und kalt stellen.

3 Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Burratas abtropfen lassen. Spinat und Burratas in Weckgläsern oder Schälchen anrichten. Das Orangenchutney darauf verteilen oder nach Belieben locker unterheben. Den Salat mit Grissini servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten***

Karottencremesuppe mit Garnelen, Milchschaum & Knuspersternen

Vellutata di carote con gamberi, spuma di latte e stelle croccanti

FÜR 4–6 PERSONEN

500 g Karotten • 120 g Zuckerschoten • 1 kleine Zwiebel 1 Knoblauchzehe • 4 EL natives Olivenöl extra • 800 ml heiße Gemüsebrühe • 80 g Wan-Tan-Blätter (TK) • 1 Eiweiß 1-2 EL Sesamsaat • 400 g Sahne • 12 rohe Riesengarnelen (bis auf das Schwanzsegment geschält) • 100 ml Milch einige Chiliflocken zum Garnieren, nach Belieben • einige Kräuter zum Garnieren, nach Belieben • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

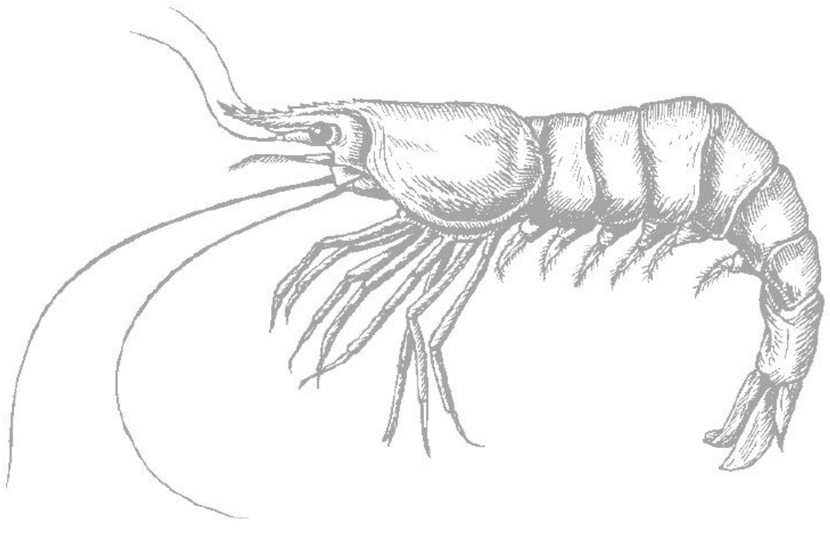
1 Karotten schälen und von den Enden befreien. 1 Karotte grob raspeln und beiseitelegen. Den Rest grob in Stücke schneiden. Die Zuckerschoten waschen, putzen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einem Topf in 2 EL Öl glasig dünsten. Karottenstücke kurz mitdünsten, dann alles mit der heißen Gemüsebrühe ablöschen. Karotten bei mittlerer Hitze in ca. 20 Minuten weich garen, zwischendurch umrühren.

2 In der Zwischenzeit die Zuckerschoten in einem Topf in kochendem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren, dann abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus den Wan-Tan-Blättern kleine Sterne ausstechen. Diese auf das Backblech legen, mit etwas Eiweiß bestreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen in ca. 4 Minuten goldbraun backen.

3 Die Sahne zur Karottensuppe geben und alles mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Garnelen entdarmen, waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne im übrigen Olivenöl bei mittlerer Hitze sanft anbraten.

4 Die Milch in einem Milchaufschäumer aufschäumen und mit etwas Salz würzen. Die Karottencremesuppe auf Suppenteller verteilen und mit Zuckerschoten, Karottenraspeln, Garnelen und Milchschaumklecksen toppen. Nach Belieben mit Chiliflocken würzen und mit Kräutern garnieren, dann mit den Knuspersternen servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***55 Minuten***



FOTOS © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias (2) | **ILLUSTRATION** Adobe Stock/Rawpixel.com (1)

Festlicher Genuss

RATGEBER GASTGEBEN

Gäste zu empfangen, soll Spaß machen. Mit unseren „Weihnachten-stressfrei“-Tipps gelingt es auch zum großen Fest mit Ruhe, Stil und Gelassenheit

MANCHMAL IST WENIGER MEHR

Reduzieren Sie die Tischdeko auf das Wesentliche: edles Geschirr, natürliche Deko und passende Tischwäsche wie die Servietten (4 Stück ca. 28 Euro) und Tischdecke (ca. 80 Euro) der hübschen Serie „Christmas Hearts“ von Södahl, ***www.soedahl.design***

TOP 5 TIPPS FÜR RUHE UND FREUDE

1 Gute Planung rettet die Nerven. Gäste und Menü sind definiert? Planen Sie sicherheitshalber ca. 20 Prozent mehr Zeit für jede weitere Aufgabe und 10 Prozent mehr Zutaten ein. Wählen Sie Gerichte, die gut vorzubereiten sind. Stresskiller sind z. B. kalte Starter und simple Desserts.

2 Rezepte gut kennen Befassen Sie sich vorab ausgiebig mit den Rezepten, die Sie nachkochen, und stellen Sie sich beim Zubereiten Timer, das entlastet Ihr Gedächtnis.

3 Aufgaben delegieren Trauen Sie sich zu sagen: „Du kümmerst dich bitte um die Musik-Playlist“, „Du bringst Brot und Wein mit“ und „Du hilfst beim Anrichten“. Gäste lieben Rollen – das schafft ein Miteinander und senkt Ihren Puls. Win-win.

4 Vorab eindecken Ein fertiger Tisch verschafft Ruhe. Denken Sie neben Tellern und Besteck an gefaltete Servietten, Wasserkaraffen sowie Salz und Pfeffer. Planen Sie bei der Tischdeko Platz für Schüsseln auf dem Tafelmittelpunkt ein.

5 Mut zur Selbstbedienung Eine Barstation mit alkoholischen wie alkoholfreien Getränken entlastet Sie und macht Ihren Gästen Spaß.

LERNEFFEKT „ALLE JAHRE WIEDER“

Wer zum allerersten Mal eine größere Gruppe Gäste bewirtet, hat meist ganz schön Lampenfieber. Das ist ganz normal und gehört zur gelungenen Performance dazu. Unser Versprechen: Übung hilft. Starten Sie eine **„Checkliste Weihnachten“ in Ihren Handy-Notizen.** Wozu? Dieses Jahr lernen, nächstes Jahr profitieren. Denn entspannter wird es mit jeder Wiederholung. Wenn etwas beim ersten Mal nicht geklappt hat, notieren Sie, wie es besser gelingen kann. So vermeiden Sie den Fehler im nächsten Jahr.

STIMMUNGSVOLL DANK KERZENSCHEIN

Verzichten Sie auf offene Kerzen, um Stress durch Tropfen oder Kippgefahr zu vermeiden. Die vier **mundgeblasenen Windlichter** „Kriven“ von Loberon (ca. 50 Euro) lassen sich harmonisch kombinieren. Erhältlich über ***www.loberon.de***

FOTOS Archiv (1); PR (2) | ILLUSTRATIONEN Adobe Stock/Olga Che (1), Adri - generiert mit KI (1)

DAS PERFEKTE GESCHENK

8 Ausgaben im Jahresabo*

+ 1 Magazin gratis

mit Geschenkkarte als Gutschein zum Verschenken

Jetzt nur **39,90 €**

Die erste Ausgabe (1/26) und die Prämie gehen an Sie. Anschließend erhält der/die Beschenkte 1 Jahr „So is(s)t Italien" inkl. 2 Sonderheften. Das Geschenkabo ist auf ein Jahr beschränkt und wird nicht automatisch verlängert. Eine Kündigung ist nicht notwendig.

Bestellnummer: SII25GA

BESTELLEN SIE JETZT:

www.soisstitalien.de/geschenkabo

Verschenken Sie Freude mit den besten Rezepten der italienischen Küche – **8 x im Jahr frei Haus.** Angebot bis zum **3.12.2025** gültig!

***Entspricht 4,99 € pro Ausgabe inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands**

falkemedia

PIATTI PRINCIPALI

Festliche Hauptgerichte

Der große Auftritt. Unsere **FEINEN PASTA-, FLEISCH- UND FISCHKREATIONEN** sorgen bei Ihrem Weihnachtsessen für den kulinarischen Höhepunkt

RINDERSCHMORBRATEN & SCHWEINEMEDAILLON

mit Kartoffelrosen

Rezept auf Seite 41

FOTOS Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaChe (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (2); © StockFood/Immediate Media/Good Food (1); © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/torpong soontrakorn (1)

Herzhaft-fruchtiges Fischgericht

FOTOS © StockFood/Stile Italia Edizioni (1); Nik Merkulov/Shutterstock.com (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/serebryakova (1) |
ILLUSTRATION Adobe Stock/Tartila (1)

Raffinierter Braten aus Makrele,
zart gegart und kombiniert mit

CLEMENTINEN & SCHALOTTEN

Gelbschwanzmakrele mit karamellisierten Clementinen

Ricciola con clementine caramellate

FÜR 4 PERSONEN

1 kg Gelbschwanzmakrelenfilet (küchenfertig, ohne Haut)
2 EL Butter
8 Schalotten
8-10 Bioclementinen*
2 EL natives Olivenöl extra
100 ml halbtrockener Roséwein
80 ml Orangenlikör (z.B. „Grand Marnier")
3-4 Lorbeerblätter
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

*** Warenkunde**

CLEMENTINE Die meist kernlose, sehr leicht zu schälende Zitrusfrucht ist eine Kreuzung aus Mandarine und Bitterorange. Sie stammt aus dem Mittelmeerraum. Italienische Clementinen werden überwiegend in Kalabrien, Apulien und Sizilien angebaut. Die kleinen Früchte sind reich an Vitamin C, so deckt eine Clementine den Tagesbedarf des Nährstoffs etwa zu 40 Prozent.

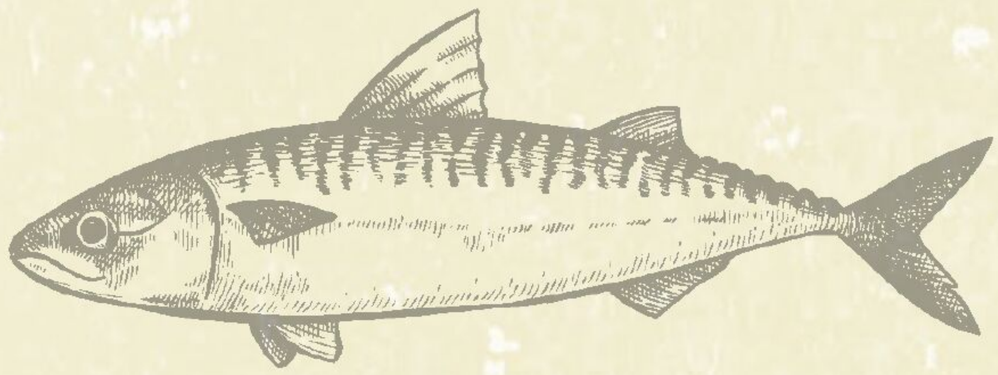
1 Das Makrelenfilet waschen, trocken tupfen und rundherum mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Über die lange Seite einklappen und mithilfe von Küchengarn in eine runde Form binden. Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Fischfilet in eine große Auflaufform oder in einen Bräter setzen und mit der Butter bestreichen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Die Clementinen schälen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin andünsten, dann die Clementinen hinzufügen und mit Wein und Orangenlikör ablöschen. Alles ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze schmoren, bis aus den Clementinen Saft austritt. Die Lorbeerblätter dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Schalotten und den Saft über den Fisch gießen, die Clementinen um den Fisch herum verteilen und alles im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen. Das Gericht aus dem Ofen nehmen, auf einer Platte anrichten und servieren.

TIPP: Anstelle von Makrele können Sie nach Belieben auch Lachsfilet sehr gut verwenden. Durch den hohen Fettgehalt gelingt dieser ebenfalls schön saftig.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten***



Auch ein Pastagericht kann perfekt fürs Fest sein – wie dieses mit

GARNELEN & PEPERONCINO

Spaghetti mit scharfem Garnelenragout

Spaghetti al ragù piccante di gamberi

FÜR 4 PERSONEN

350 g rohe Riesengarnelen (küchenfertig, geschält) zzgl. 4 rohe Riesengarnelen mit Schale
1 rote Zwiebel
2 rote Peperoncini *
2 Knoblauchzehen
400 g Spaghetti
2 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Beträufeln
50 ml Weißwein
1/2 Bund Petersilie
einige Chiliflocken
etwas Salz

1 Die geschälten Garnelen entdarmen, waschen und grob hacken. Die ungeschälten Garnelen ebenfalls entdarmen und waschen. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Peperoncini waschen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und leicht andrücken.

2 Die Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe knapp al dente garen. Inzwischen in einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Peperoncini und Knoblauch darin kurz andünsten, dann leicht salzen und mit dem Weißwein ablöschen. Gehackte und ganze Garnelen dazugeben und alles unter gelegentlichem Rühren garen, bis die Garnelen Farbe annehmen.

3 Die Spaghetti abgießen, dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen. Spaghetti in die Garnelenpfanne geben und darin fertig garen, dabei nach und nach etwas heißes Kochwasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Es muss nicht das gesamte Wasser verwendet werden. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Pasta auf vorgewärmte Teller verteilen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Petersilie und Chiliflocken bestreut servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

✻ Warenkunde

PEPERONCINO Die kleine Schote stammt ursprünglich aus Südamerika, wird heute aber vor allem in Kalabrien, Kampanien und Apulien angebaut. Peperoncini unterscheiden sich stark im Schärfegrad. Verantwortlich dafür ist Capsaicin. Die kleinen kalabrischen Sorten gelten als besonders pikant. Beim Kochen lieber sparsam dosieren, da sich die Schärfe beim Erhitzen intensiviert.

Besondere Pasta für die Festtage

FOTOS Getty Images/E+/eli_asenova (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Alhontess (1)

Würzig gefüllter Braten

FOTOS © StockFood/Immediate Media/Good Food (1); © StockFood/StockFood Studios/Hoersch, Julia (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/seamartini (1)

Schweinekotelettbraten mit Salbeifüllung und Bratäpfeln

Arrosto di maiale con ripieno di salvia e mele al forno

FÜR 4 PERSONEN

1 Bund Salbei • 1 Zwiebel • 2 altbackene Brötchen • 100 ml Milch • 2 EL natives Olivenöl extra • 1 Ei • 2-3 EL Semmelbrösel • 1,5 kg Kotelettbraten vom Schwein • 4 kleine Äpfel 600 g festkochende Kartoffeln • 30 g kalte Butter • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

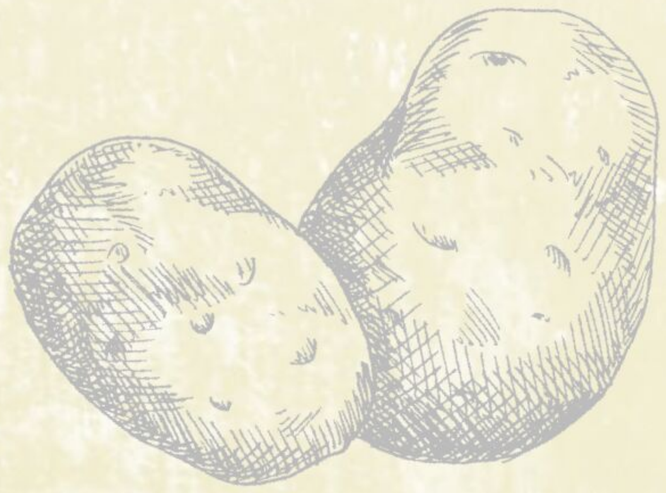
1 Salbei waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Einige beiseitelegen, den Rest hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Brötchen würfeln und in eine Schüssel geben. Die Milch erhitzen und darübergießen. Die Zwiebelwürfel in einer kleinen Pfanne in 1 EL heißem Öl weich dünsten. Gehackten Salbei kurz mitdünsten und beides zu den Brötchen geben. Alles etwas abkühlen lassen, dann mit Ei, Bröseln, Salz und Pfeffer verkneten.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen. Die Schwarte rautenförmig einschneiden. Den Braten längs einschneiden und aufklappen. Die Füllung darauf verteilen und alles einrollen. Den Braten mit Küchengarn in Form binden und in einen Bräter legen. Mit dem restlichen Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. Dabei immer wieder etwas Wasser angießen und den Braten mit dem Sud übergießen.

3 Die Äpfel waschen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, dann gut abtropfen lassen. Zusammen mit Äpfeln und Salbeiblättern in eine Auflaufform geben, mit der Butter in Flöckchen belegen, salzen, pfeffern und in den letzten 30 Garminuten des Bratens mitgaren.

4 Den Schweinebraten und den Kartoffel-Apfel-Mix aus dem Backofen nehmen. Den Braten vom Küchengarn befreien, dann mit Kartoffeln, Äpfeln und Salbei auf einer Platte anrichten. Das Gericht servieren, nach Belieben den abgeschmeckten Bratensaft als Soße dazureichen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2,5 Stunden***



Vegane Linsen-Lauch-Roulade mit Pistaziensoße

Involtini vegani di lenticchie e porri con salsa al pistacchio

FÜR 4 PERSONEN

3 Stangen Lauch • 150 g Berglinsen • 450 g gemischtes Wurzelgemüse, fein gewürfelt • 5 EL natives Olivenöl extra 4 Scheiben Toastbrot • 1 Bund Petersilie, gehackt • 110 ml Haferdrink • 1 EL Speisestärke • 2 EL Mehl • 2 Schalotten, gewürfelt • 1 Knoblauchzehe, fein gehackt • 5 EL vegane Margarine • 360 ml Gemüsebrühe • 50 g Pistazienkerne etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Lauchstangen waschen und putzen, quer halbieren und längs bis zur Hälfte einschneiden. Äußere Blätter abnehmen, in kochendem Salzwasser blanchieren, trocken tupfen. Lauchinneres würfeln. Linsen waschen, in Wasser aufkochen, 20 Minuten köcheln, abtropfen lassen. Gemüse und Lauchwürfel in 3 EL Öl anbraten. Brot würfeln, mit Petersilie, 70 ml Haferdrink und Stärke mischen, ca. 20 Minuten quellen lassen. Linsen und Gemüse untermischen, salzen und pfeffern. Lauchblätter leicht überlappend rechteckig (ca. 32 x 10 cm) auf Frischhaltefolie auslegen, mit übrigem Haferdrink bestreichen, mit 1 EL Mehl bestäuben. Linsenmasse darauf verteilen. Lauch seitlich über die Füllung einklappen, alles einrollen. Rolle in Folie gewickelt kalt stellen.

2 Schalotten und Knoblauch in 2 EL Margarine dünsten. Brühe ergänzen, alles einkochen, pürieren. 3 EL Margarine, Pistazien und 1 EL Mehl pürieren, kalt stellen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Roulade in 2 EL Öl anbraten, im Ofen 25 Minuten backen. Soße aufkochen, Pistazienmasse untermixen. Roulade in Stücken mit der Soße servieren. Dazu passt gebackener Blumenkohl.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***100 Minuten***

Pappardelle mit Entenragù

Pappardelle al ragù d'anatra

FÜR 4 PERSONEN

2 Zweige Rosmarin • 4 Knoblauchzehen • 2 Entenkeulen (à ca. 400 g) • 1 Zwiebel • 400 g stückige Tomaten (Dose) 400 ml heiße Geflügelbrühe • 100 ml Rotwein • 1 Zimtstange • 1 Sternanis • 400 g Pappardelle • 4 Stiele Petersilie • 40 g frisch geriebener Parmesan • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Mit den ungeschälten Knoblauchzehen in einen Bräter legen. Die Entenkeulen trocken tupfen, daraufsetzen und im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten garen.

2 Die Zwiebel schälen und würfeln. Ente und Knoblauch aus dem Bräter nehmen, kurz abkühlen lassen. Überschüssiges Fett aus dem Bräter gießen. Die Haut der Ente entfernen. Zwiebel, Tomaten, Brühe, Wein, Zimt und Sternanis in den Bräter geben und alles vermischen. Die Entenkeulen in die Soße legen und mit aufgelegtem Deckel im heißen Ofen 60 Minuten weitergaren.

3 Die Pappardelle nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Gewürze und Rosmarin aus der Soße entfernen. Das Entenfleisch auslösen und mithilfe von zwei Gabeln fein zerpflücken. Den gegarten Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und hacken. Entenfleisch, Knoblauch und Petersilie unter die Soße mischen und diese mit etwas Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die tropfnassen Pappardelle unter das Ragù mischen. Die Pasta mit Parmesan bestreut servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2,5 Stunden***

Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenkäsefüllung und Ingwer-Karotten

Ravioli di barbabietola con ripieno di caprino e carote allo zenzero

FÜR 4 PERSONEN

1 kleine Rote-Bete-Knolle • 250 g Hartweizengrieß zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 2 Bioorangen • 80 g frisch geriebener Pecorino • 180 g Ziegenfrischkäse • 50 g Ingwer 400 g Babykarotten • 2 EL natives Olivenöl extra • 1 EL flüssiger Honig • 120 ml heiße Gemüsebrühe • 2 Knoblauchzehen • 1/2 Bund Salbei • 60 g Walnusskerne • 100 g Butter • 100 ml Rote-Bete-Saft • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für den Teig die Rote Bete schälen, klein würfeln und mit 140 ml Wasser sehr fein pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und den Saft auffangen. 125 ml Rote-Bete-Saft abmessen, mit Grieß und 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen 60 Minuten kalt stellen. Inzwischen für die Füllung die Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale von 1 Frucht fein abreiben, beide Orangen auspressen. Orangenschale mit Pecorino und Frischkäse verrühren, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Füllung in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.

2 Den Nudelteig portionsweis mit einer Nudelmaschine zu langen, dünnen Teigbahnen ausrollen. Diese auf der mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche ausbreiten, ca. 20 Kreise ausstechen. Zum Füllen jeweils den Rand der Teigkreise mit etwas Wasser bestreichen. Etwas Füllung auf die Mitte spritzen, den Teig darüber zu einem Halbmond klappen. Den Rand mit einer Gabel andrücken. Die fertigen Ravioli auf ein mit Grieß bestreutes Blech legen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ingwer und Karotten schälen. Den Ingwer grob würfeln, mit Olivenöl, 130 ml Orangensaft, Honig und Gemüsebrühe fein pürieren. Die Karotten waschen und längs halbieren. Mit dem Ingwersud in einen Bräter geben und abgedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten schmoren. Die Knoblauchzehen schälen. Den Salbei waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Die Walnüsse hacken. Alles in einer Pfanne in der heißen Butter anrösten.

4 Reichlich Salzwasser mit dem Rote-Bete-Saft in einem großen Topf aufkochen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle ins siedende Wasser geben und darin ca. 3 Minuten garen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Herausheben, abtropfen lassen und vorsichtig im Butter-Mix schwenken. Die Ravioli mit den Ingwer-Karotten auf Tellern anrichten und das Gericht servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden zzgl. 40 Minuten Kühlzeit***

SERENAS FAVORIT

Gefüllte Nudeltaschen …

… sind meine Spezialität. Nicht nur in meiner Pastamanufaktur, sondern auch privant bereite ich sie in allen erdenklichen Formen und mit unterschiedlichsten Füllungen zu. Diese Variante mit rotem Teig ist ideal fürs Fest.

Hier steckt viel Liebe drin!

FOTOS © StockFood/Immediate Media/Olive (1); © StockFood/StockFood Studios/Hoersch, Julia (1)

Für alle, die es klassisch mögen

FOTO © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/pleshko74 (1)

Zart und rosa gegart, überzeugt diese Ente mit einer Soße aus

ROTWEIN & KIRSCHEN

Entenbrust mit Amarenasoße und Kartoffelklößen

Petto d'anatra con salsa all'amarena e canederli di patate

FÜR 4 PERSONEN

2 Entenbrustfilets (à ca. 350 g)
1 EL Zucker
1 Bund Suppengrün
500 g Entenklein (z. B. Hals und Flügel)
1 EL Butterschmalz
400 ml trockener Rotwein
50 ml Portwein
2 Lorbeerblätter
1 TL Gewürznelken
2 Anissterne
1 kleine Zimtstange
750 g Kloßteig
4 EL Semmelbrösel
40 g Butter
300 g Romanesco
2 EL Kirschkonfitüre
2 EL Amarenakirschen (Glas)
ca. 1 TL Speisestärke
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Entenbrustfilets auf der Fettseite gitterförmig einschneiden. 1 EL Salz und Zucker mischen. Das Fleisch damit einreiben, in einen Gefrierbeutel geben und zum Beizen über Nacht kalt stellen.

2 Suppengrün putzen und ggf. schälen, dann waschen und klein würfeln. Das Entenklein waschen und trocken tupfen. In einem großen Topf im heißen Butterschmalz anrösten, salzen und pfeffern. Suppengrün dazugeben und anrösten. Portionsweise mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Portwein, 800 ml Wasser, Lorbeer, Gewürznelken, Anissterne und Zimtstange hinzufügen. Alles aufkochen und ca. 60 Minuten einköcheln lassen, dann durch ein Sieb in einen Topf passieren und die Soße 10–15 Minuten weiterkochen.

3 Inzwischen die Entenbrustfilets trocken tupfen und mit der Hautseite nach unten in eine kalte Pfanne legen. Pfanne erhitzen und die Entenbrüste ca. 5 Minuten anbraten. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch wenden und 2 Minuten weiterbraten. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten rosa garen. Inzwischen aus dem Kloßteig 8 Klöße formen und in siedendem Salzwasser nach Packungsangabe 15–20 Minuten garen.

4 Semmelbrösel und Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Die Klöße gut abtropfen lassen und in den Bröseln schwenken. Den Romanesco putzen, in Röschen teilen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. Konfitüre und Amarenakirschen unter die Soße rühren. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Die Soße damit binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen, in Scheiben schneiden und mit Amarenasoße, Romanesco und Klößen auf Tellern anrichten. Das Gericht servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden zzgl. 8 Stunden Kühlzeit***

Risotto in einer neuen Form, dazu Beilagen mit den Aromen von

THYMIAN & GORGONZOLA

Risottokuchen mit Polpette und Gorgonzolasoße

Torta di risotto con polpette e salsa al gorgonzola

FÜR 4 PERSONEN

1 Zwiebel
3 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten
400 g Risottoreis
ca. 1 l heiße Fleischbrühe
1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)
300 ml Rote-Bete-Saft
50 g frisch geriebener Parmesan
3 EL kalte Butter
1 Bund Thymian
500 g gemischtes Hack
1 Ei
ca. 80 g Semmelbrösel
2 Knoblauchzehen
200 g Sahne
100 ml heiße Gemüsebrühe
200 g Gorgonzola
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen, die Zwiebel darin weich dünsten. Risottoreis dazugeben und glasig dünsten. Fleischbrühe, Zitronensaft und Rote-Bete-Saft angießen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und den Reis unter regelmäßigem Rühren in ca. 20 Minuten al dente garen. Den Topf vom Herd nehmen, Parmesan, Zitronenschale und 2 EL kalte Butter untermischen. Das Risotto mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, in eine geölte Gugelhupfform (Ø 24 cm) geben und glatt streichen. Abkühlen lassen, dann mit Alufolie abgedeckt über Nacht kalt stellen und fest werden lassen.

2 Den Risottokuchen am nächsten Tag aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Den Risottokuchen mitsamt Alufolie im vorgeheizten Ofen in ca. 50 Minuten sanft erwärmen. Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Stiele zum Garnieren beiseitelegen, vom Rest die Blättchen abzupfen und hacken. Hackfleisch, Ei, 2–3 EL Semmelbrösel, Thymian sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich verkneten. Aus der Masse kleine Bällchen formen, diese in den übrigen Bröseln wälzen. Die Polpette in einer Pfanne im übrigen heißen Öl in ca. 10 Minuten rundherum goldbraun braten, dabei durchgaren.

3 Den Knoblauch schälen und in einen Topf in 1 EL heiße Butter pressen, darin kurz andünsten. Sahne und heiße Gemüsebrühe angießen und alles unter Rühren aufkochen. Den Gorgonzola grob würfeln und unter Rühren in der Soße schmelzen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Risottokuchen aus der Form vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen. Das Gericht mit Polpette und Gorgonzolasoße toppen, mit Thymian garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***100 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit***

Raffiniertes Gericht für die Festtafel

FOTO © StockFood/Stile Italia Edizioni (1) | ILLUSTRATION Sketch Master/Shutterstock.com (1)

Sehr fein dank Rosmarin-Teigplatten

FOTOS © StockFood/Stile Italia Edizioni (1); © StockFood/StockFood Studios/Neubauer, Mathias (1)

Rosmarinlasagne mit Rindfleisch, Maroni und Culatello

Lasagna al rosmarino con carne di manzo, castagne e culatello

FÜR 4 PERSONEN

250 g Mehl • 50 g Hartweizengrieß • 2 Zweige Rosmarin 2 Eier zzgl. 3 Eigelb • 2 Schalotten • 1 Karotte • 1/2 Stange Staudensellerie • 1 EL natives Olivenöl extra • 400 g Rinderhack • 200 ml Rotwein • 1 Lorbeerblatt • 300 g Maroni (gegart, vakuumiert) • 80 g Culatello • 1 Stiel Salbei • 80 g Butter • 500 ml Milch • 60 g frisch geriebener Parmesan etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 200 g Mehl und Grieß in einer Schüssel mischen, eine Mulde hineindrücken. Rosmarin waschen und trocken schütteln. 1 Zweig grob in Stücke zupfen und zum Garnieren beiseitelegen, vom Rest die Nadeln abzupfen, sehr fein hacken und wie Eier und Eigelbe in die Mulde geben. Alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und bis zur Verwendung ruhen lassen.

2 Die Schalotten schälen und fein würfeln. Karotte und Sellerie waschen, schälen bzw. putzen, alles fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Karotte und Sellerie darin andünsten. Hackfleisch mitbraten. Alles mit Rotwein ablöschen. Lorbeerblatt und etwas Salz hinzufügen, alles ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei zwischendurch umrühren. Die Maroni grob hacken. Culatello in Streifen schneiden, die Hälfte davon sowie die Maroni zum Hackfleisch geben. Das Ragù einige Minuten ziehen lassen, das Lorbeerblatt entfernen. Für die Soße den Salbei waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und in einem Topf mit 50 g heißer Butter und übrigem Mehl erhitzen. Milch unter ständigem Rühren dazugeben. Alles bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen. Salbei entfernen und die Béchamelsoße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Teig portionsweise mit der Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen verarbeiten. Diese in gleich große Rechtecke schneiden. Jeweils 2–3 Teigblätter in kochendem Salzwasser vorkochen, dann abschrecken und nebeneinander, nicht überlappend, kurz auf Backpapier zum Trocknen auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) mit der Hälfte der restlichen Butter einfetten. Den Boden der Form mit etwas Béchamelsoße bestreichen. 1 Schicht Teigblätter und weitere Béchamelsoße daraufgeben, dann Ragù und etwas Parmesan daraufschichten. So fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Restlichen Schinken und die übrige Butter daraufgeben. Lasagne im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, kurz ruhen lassen und mit Rosmarin garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden***

Veganer Kürbis-Pilz-Strudel

Strudel vegano di zucca e funghi

FÜR 4 PERSONEN

400 g festkochende Kartoffeln • 400 g Hokkaidokürbis 40 g getrocknete Steinpilze • 250 g Kräuterseitlinge 1 Bund Frühlingszwiebeln • 2 EL natives Olivenöl extra 1 Pck. Strudelteig (250 g, Kühlregal) • 2 EL Semmelbrösel 300 g vegane Frischkäsealternative • 4 EL Haferdrink 2 EL vegane Margarine • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Kartoffeln schälen und waschen. Den Kürbis waschen, von Fasern und Kernen befreien und in Spalten schneiden. Beides in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten vorkochen. Abgießen, abschrecken und trocken tupfen. Getrocknete Pilze mit 100 ml kochendem Wasser übergießen, 15 Minuten abgedeckt einweichen. Frische Pilze putzen und klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Eingeweichte Pilze abgießen und fein hacken.

2 Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, alle Pilze sowie die Frühlingszwiebeln darin anbraten. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Strudelteig auf einem Küchenhandtuch entrollen und mit Bröseln bestreuen. Kartoffeln, Kürbis, Frischkäsealternative und Pilzmix locker vermengen, würzen und auf dem Teig verteilen, ringsum einen Rand frei lassen. Teigränder mit Haferdrink bestreichen. Die Seiten über die Füllung schlagen. Strudel mithilfe des Tuchs einrollen, mit der Naht nach unten auf das Blech setzen. Margarine zerlassen, Teigoberfläche damit bestreichen. Strudel im vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Dann in Stücke schneiden und nach Belieben mit einem Salat servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***100 Minuten***

Kalbsrollbraten mit Gemüsefüllung und Polenta

Rollè di vitello con ripieno di verdure e polenta

FÜR 4–6 PERSONEN

1 Zucchini • 1 Aubergine • 2 Paprikaschoten • 2 Knoblauchzehen • 8 EL Rapsöl • 5 Stiele Petersilie • 30 g Kapern in Lake (Glas) • 4 EL Balsamicoessig • 1,6 kg Kalbsrollbraten 4 Zweige Rosmarin • 150 ml Weißwein • 300 ml Kalbsfond 150 g schwarze Oliven, entsteint • 300 ml Milch • 135 g Polentagrieß • 50 g Butter • 50 g frisch geriebener Parmesan • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofengrill vorheizen. Gemüse putzen, waschen und grob würfeln. Knoblauch schälen, mit dem Öl pürieren. Gemüse auf einem Backblech mit der Hälfte des Knoblauchöls mischen, salzen und pfeffern und unter dem Ofengrill 6–7 Minuten rösten. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen hacken. Kapern abtropfen lassen. Beides sowie 2 EL Essig unter das Gemüse mischen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze einstellen. Rollbraten flach ausbreiten, salzen und pfeffern. Gemüse darauf verteilen, alles einrollen. Braten mit Rosmarinzweigen belegen, mit Küchengarn umbinden, in einem Bräter im übrigen Knoblauchöl scharf anbraten. Wein, Fond und Oliven ergänzen. Braten abgedeckt ca. 2 Stunden garen, nach 75 Minuten Deckel entfernen.

2 Ca. 20 Minuten vor Ende der Bratengarzeit ca. 350 ml Wasser und die Milch in einem Topf aufkochen, leicht salzen. Polentagrieß einrühren, ca. 5 Minuten unter Rühren quellen lassen. Braten aus dem Bräter nehmen. Bratensud mit übrigem Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Parmesan unter die Polenta rühren. Den Rollbraten in Scheiben schneiden, mit Polenta und Soße servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***3 Stunden***

Sternquiche mit Tortellini & Salsiccia

Quiche a stella con tortellini e salsiccia

FÜR 1 STERN (Ø 24 CM)

250 g Weizenvollkornmehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 100 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten • 1 Ei • einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken • 1 Stange Lauch • 300 g Salsiccia* • 1-2 EL natives Olivenöl extra • 100 ml heiße Fleischbrühe • 100 g Sahne • 250 g Tortellini (Kühlregal, Füllung nach Wahl) 5-7 Zweige Rosmarin • einige rosa Pfefferbeeren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Mehl, kalte Butter, Ei und 1/2 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas kaltes Wasser ergänzen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Sternbackform (Ø 24 cm) mit Butter fetten. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Form damit auskleiden. Teigboden und -rand mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Teig mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Dabei nach ca. 10 Minuten Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Den Teigboden abkühlen lassen.

2 Den Lauch putzen, gut waschen und in 4–5 cm lange Streifen schneiden. Salsicciabrät aus der Pelle drücken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Brät darin goldbraun anbraten. Den Lauch mitdünsten, dann Brühe und Sahne angießen und alles ca. 15 Minuten köcheln. Die Flüssigkeit sollte fast vollständig verkocht sein.

3 Tortellini nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Zweige in Stücke zupfen. Tortellini abtropfen lassen, in die Pfanne geben und untermengen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Stern füllen. Das Gericht mit Pfefferbeeren und Rosmarin garniert servieren. Dazu passt eine Béchamelsoße mit Kräutern.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

*** Warenkunde**

SALSICCIA Die Wurzeln der mit Fenchelsaat gewürzten groben Bratwurst aus Schweinefleisch liegen in Süditalien, wo sie frisch gegrillt, in Eintöpfen oder als Basis für Pastasoßen verwendet wird. Regional variieren Zutaten und Würzung, Fenchel bleibt jedoch das typische Aroma.

Ein echter Hingucker.
Und lecker dazu!

FOTOS © StockFood/StockFood Studios/Holsten, Ulrike (1); Adobe Stock/Lsantilli (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (1)

Für die ganze Familie

/

FOTO © StockFood/Luck, Alex (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Alhontess (1)

Ganze gefüllte Poularde mit knusprigen Kartoffeln

Pollo intero ripieno e patate croccanti

FÜR 4–6 PERSONEN

1 Zwiebel • 1 EL Butter • 100 g Dörrbirnen • 2–3 Stiele Estragon • 200 g Semmelbrösel • 500 g Schweinehack 1 Poularde (ca. 2,2 kg, küchenfertig) • 1 kg festkochende Kartoffeln • 4 EL natives Olivenöl extra • einige Cranberrys, nach Belieben • 2 Stiele Thymian • 1 Stiel Salbei etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel schälen, würfeln und in der heißen Butter andünsten. In eine Schüssel geben. Die Birnen fein würfeln. Estragon waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und hacken. Birnen, Estragon, Brösel und Hackfleisch zur Zwiebel geben. Alles salzen, pfeffern und gut verkneten.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Poularde innen und außen waschen und trocken tupfen. Mit ca. 3/4 der Hackmischung befüllen, dann auf ein Gitter setzen und mit Küchengarn in Form binden. In den Ofen schieben (Fettpfanne darunter) und ca. 2 Stunden garen. Zum Testen, ob der Braten fertig ist, mit einem kleinen Messer an der dicksten Stelle der Keulen einstechen. Ist der auslaufende Bratensaft klar, ist die Poularde fertig, ansonsten noch etwas länger im Ofen lassen.

3 Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. In kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten vorgaren. Abgießen, abtropfen lassen und mit Öl vermengen. Aus der übrigen Poulardenfüllung kleine Bällchen formen. In den letzten ca. 30 Garminuten der Poularde Hackbällchen und Kartoffeln in einer Auflaufform mit in den Ofen geben und garen. Die Kartoffeln sollen knusprig werden. Cranberrys waschen und im Ofen kurz mitgaren.

4 Die gegarte Poularde aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Thymian und Salbei waschen und trocken schütteln. Stiele grob zerpflücken. Poularde, Kartoffeln, Hackbällchen und Cranberrys auf einer Platte anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2,5 Stunden***

Rinderschmorbraten & Schweinemedaillon mit Kartoffelrosen

Brasato di manzo e medaglioni di maiale con rose di patate

FÜR 4 PERSONEN

1 Bund Suppengrün, gewürfelt • 1 kg Rinderschulter 800 ml Rotwein • 1 TL Gewürznelken • 1 TL Wacholderbeeren • 2 EL Pflanzenöl • 600 g mehligkochende Kartoffeln 60 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten • 1 Bund Petersilie, gehackt • 50 g Cantuccini, zerbröselt • 4 Schweinemedaillons (à ca. 100 g) • 4 Scheiben Pancetta • ca. 1 TL Speisestärke • etwas Salz und frisch gemahlener Pfeffer

1 Suppengrün, Rindfleisch, Wein und Gewürze in einer Schüssel abgedeckt 2 Tage im Kühlschrank marinieren, dabei wenden. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch aus der Marinade heben, trocken tupfen, in einem Bräter in 1 EL Öl anbraten. Marinade durch ein Sieb gießen. Gemüse mitbraten. Marinade ergänzen, alles abgedeckt ca. 2 Stunden im Ofen schmoren, dabei wenden. Die Kartoffeln schälen, waschen, hobeln, trocken tupfen. 8 Rosen formen, in die gefetteten Mulden eines Muffinblechs setzen und mit 40 g Butter toppen. Salzen und ca. 35 Minuten backen.

2 Petersilie, Cantuccini und restliche Butter vermengen. Medaillons mit je 1 Pancettascheibe umwickeln, salzen und pfeffern. Im übrigen Öl je Seite 1 Minute scharf anbraten. Auf ein Blech setzen, mit der Bröselbutter toppen. Die Ofentemperatur auf 120 °C Ober-/Unterhitze reduzieren. Die Medaillons im Ofen ca. 15 Minuten garen. Braten aus dem Sud nehmen. Sud einköcheln lassen, mit angerührter Stärke binden, abschmecken. Braten und Medaillons mit Kartoffelrosen und Soße servieren. Dazu passt Rotkohl.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***3 Stunden zzgl. 2 Tage Kühlzeit***

„PRIMITIVO PUGLIA IGT“ – TORRESANTA

Dieser Rotwein duftet nach dunklen Beeren und Schokonoten. Am Gaumen ist er wunderbar sanft und vollmundig, mit Aromen von Schwarzkirschen, Zartbitterschokolade und Lakritz. **Rebsorte: Primitivo, 13 Vol.-%, 4,99 Euro**

Weitere Infos zum Wein

Der hier vorgestellte Wein ist beim Netto Marken-Discount erhältlich – im Markt und auch online unter ***www.netto-online.de***

Tagliata vom Rehrücken
mit gebratenem Ciabattaknödel,
Wirsing und Olivenvinaigrette

HOLGER BODENDORF ★

CUCINA STELLATA E VINO

Holger Bodendorf bringt mit seinem Gericht ein echtes **Sterneküchen-Erlebnis zu Ihnen nach Hause.** Mit dem korrespondierenden Wein von TorreSanta wird's perfekt!

Tagliata vom Rehrücken mit gebratenem Ciabattaknödel, Wirsing und Olivenvinaigrette

FÜR 4 PERSONEN

200 ml	**Milch**
500 g	**Ciabatta, gewürfelt**
2	**Eier**
3 Stiele	**Petersilie, gehackt**
800 g	**Rehrücken (pariert)**
11 EL	**natives Olivenöl extra**
2 EL	**Butter**
2 Zweige	**Rosmarin**
2 EL	**Ahornsirup**
400 ml	**Wildfond**
10	**Kalamataoliven, gehackt**
2 Stiele	**Estragon, gehackt**
1/4 Kopf	**Wirsing**
etwas	**Zucker**
einige	**karamellisierte Haselnusskerne**
etwas	**Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Milch aufkochen, kräftig salzen und pfeffern. Ciabatta in eine Schüssel geben. Heiße Milch, Eier und Petersilie dazugeben, alles verkneten. Masse in Frischhaltefolie und Alufolie zu einem Serviettenknödel formen und in siedendes Wasser legen. Dieses kurz aufkochen. Knödel bei reduzierter Hitze in ca. 30 Minuten gar ziehen lassen.

2 Den Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rehrücken salzen, pfeffern und in einer Pfanne in 2 EL heißem Olivenöl anbraten. Auf ein Blech setzen, im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garen. Herausnehmen, abgedeckt ruhen lassen. 1 EL Butter in der Pfanne aufschäumen, Fleisch und Rosmarinzweige darin wenden. Fleisch mit Ahornsirup bestreichen, auf einem Blech warm stellen. Für die Vinaigrette den Fond in der Pfanne auf die Hälfte einkochen lassen, dann durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. 5 EL Olivenöl mit dem Stabmixer einarbeiten, Oliven und Estragon unterrühren.

3 Ciabattaknödel aus dem Wasser heben, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in 2 EL heißem Öl und 1 EL Butter goldbraun braten. 8 Blätter vom Wirsing ablösen und in Rauten schneiden, diese in einer Pfanne in 2 EL heißem Olivenöl langsam anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit gebratenem Ciabattaknödel und Wirsing auf Tellern anrichten. Das Gericht mit der Olivenvinaigrette beträufeln, mit den Nüssen bestreuen und servieren.

TIPP: Wer mag, ergänzt das Gericht mit karamellisierten Feigenspalten.

ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten

MIT ENTHUSIASMUS UND VIEL HERZBLUT

Sternekoch Holger Bodendorf ist stets darauf aus, seine kulinarische Vielfalt zu erweitern. Für seine Kreationen kommen nur frische Produkte von bester Qualität infrage, die mit einer Prise Fantasie immer neu gedacht werden – so wie das hier vorgestellte Rezept, das er passend zum Wein des Weinguts TorreSanta, Apulien, entwickelt hat. Seit 2001 ist Holger Bodendorf Gastgeber des „Landhaus Stricker" auf Sylt und sorgt dafür, dass jeder Hotelgast ein außergewöhnliches Genusserlebnis erfährt.
www.landhaus-stricker.de

FOTOS Finja Schulze (1); www.landhaus-stricker.de (2); PR (2) | **ILLUSTRATIONEN** Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Ductru (1); Adobe Stock/Funtastech (1)

DESSERT DELIZIOSI

Edle Desserts

Süßer Schlusspunkt: **TIRAMISU, EISTORTE UND CANNOLI** sind wahre Verführungen zum Fest. Diese unwiderstehlichen Kreationen verleihen jedem Menü ein glanzvolles Finale

FOTOS Getty Images/iStock/Getty Images Plus/torpong soontrakorn (1); © StockFood/Meliukh, Irina (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaChe (1); © StockFood/Are Media/Are Media (1); © StockFood/News Life Media (1); BSH/Désirée Peikert (1); © StockFood/M

SCHICHTDESSERT

mit Baiser, Himbeergelee & Lemon Curd

Rezept auf Seite 52

Ein Augen- und Gaumenschmaus

Baiserkranz mit Cranberrykompott und Mascarponecreme

Corona di meringa con composta di mirtilli rossi e crema al mascarpone

FÜR 1 KRANZ (Ø CA. 28 CM)

6 Eiweiß • 350 g Puderzucker • 1 EL Biozitronensaft 1 EL Speisestärke • 250 g frische Cranberrys zzgl. einige zum Garnieren • 1/2 Bioorange • 130 g Zucker • 1 Zimtstange • 1 TL Vanilleextrakt • 150 g Sahne • 2 EL Vanillezucker • 250 g Mascarpone • 2 Feigen • 1 EL Mandelkerne 1 EL Mandelblättchen • 3 Lebkuchensterne

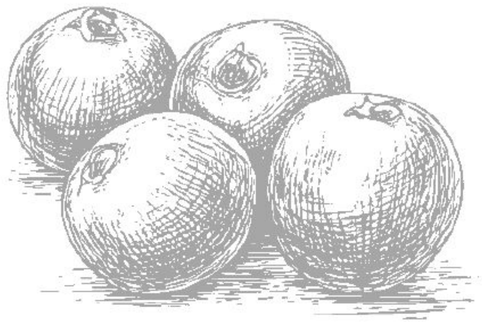
1 Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für die Baisermasse das Eiweiß mit 300 g gesiebtem Puderzucker steif schlagen. Den Zitronensaft hinzufügen, dann nach und nach die gesiebte Stärke unterziehen. Eischnee in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. 9 Baisertupfen ringförmig auf das Blech spritzen (Ø ca. 28 cm) und jeweils mittig mit dem Löffelrücken eine Vertiefung eindrücken. Das Blech in den Ofen schieben und den Baiserkranz ca. 90 Minuten backen, aber nicht bräunen. Herausnehmen und auf dem Blech vollständig auskühlen lassen.

2 Für das Kompott Cranberrys waschen und abtropfen lassen. Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Frucht auspressen. Orangensaft, Cranberrys, Zucker und Zimtstange in einem kleinen Topf aufkochen. Die Beeren 5–6 Minuten köcheln lassen, bis sie platzen. Die Hitze reduzieren und alles ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Zimt entfernen. Orangenschale und Vanilleextrakt unterrühren und das Kompott auskühlen lassen.

3 Für die Creme die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone und 50 g Puderzucker in einer Schüssel glatt rühren, die geschlagene Sahne unterziehen. Creme in einen Spritzbeutel mit größerer Sterntülle geben. Den Baiserkranz auf eine große Tortenplatte oder ein Brett setzen. Die Vertiefungen mit dem Cranberrykompott füllen und jeweils 1 großen Cremetupfen aufspritzen. Die Feigen waschen, trocken tupfen und halbieren oder vierteln. Den Kranz damit sowie mit Mandeln, Mandelblättchen, Cranberrys und Lebkuchensternen garnieren und servieren.

TIPP: Für das Kompott können Sie anstelle von frischen Cranberrys auch Tiefkühlware verwenden.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden***



Bratapfel-Tiramisu im Glas

Tiramisù alle mele cotte nel bicchiere

FÜR 8 GLÄSER (À CA. 200 ML)

400 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) • 50 g brauner Zucker • 1 TL Zimtpulver • 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark) • 120 ml Apfelsaft • 1 Pck. Vanillepuddingpulver 200 g Löffelbiskuits • 200 g Sahne • 1 Pck. Sahnefestiger 500 g Mascarpone • 125 g Zucker • 2 Eigelb • 4–5 EL Amaretto • etwas Kakaopulver zum Bestäuben

1 Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Äpfel, braunen Zucker, Zimt, Vanillemark und 50 ml Apfelsaft in einem Topf zum Kochen bringen. Alles 8–10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, die Mischung dann nach Belieben pürieren.

2 Das Vanillepuddingpulver mit dem übrigen Apfelsaft anrühren. Diesen Mix in den Topf geben, alles unter Rühren 1–2 Minuten weiterköcheln lassen. Das Bratapfelkompott vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

3 Die Löffelbiskuits in der Küchenmaschine zerkleinern. Die Sahne mit dem Sahnefestiger in einer Schüssel steif schlagen. Mascarpone, Zucker, Eigelbe und Amaretto in einer separaten Schüssel verrühren, dann die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

4 Die Löffelbiskuitbrösel auf die Gläser verteilen. Darauf erst das ausgekühlte Bratapfelkompott, dann die Creme geben. Das Dessert mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen und mit Kakaopulver bestäubt servieren.

TIPP: Das Bratapfelkompott können Sie übrigens sehr gut im Voraus zubereiten. In einem großen Schraubglas bleibt es im Kühlschrank einige Tage frisch.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten***

FOTOS © StockFood/Baranouskaya, Hanna (1); BSH/Désirée Peikert (1) | **ILLUSTRATION** Adobe Stock/Oksana - generiert mit KI (1)

Feigen-Filoteigpäckchen mit Limetten-Zabaione

Fagottini di pasta fillo ai fichi con zabaione al lime

FÜR 4 PERSONEN

4 Feigen • 125 g Ricotta • 2 EL Semmelbrösel • 3 Eigelb 1/2 Vanilleschote (ausgelöstes Mark) • 1 TL abgeriebene Biozitronenschale • 2 EL Rohrohrzucker • 1 Prise Salz 3 EL Butter • 8 Blätter Filoteig (Kühlregal, à 20 x 20 cm) 2 Biolimetten • 50 g Zucker • 60 ml Weißwein • etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Feigen waschen, trocken tupfen und vom Stielansatz befreien. In einer großen Schüssel Ricotta, Semmelbrösel, 1 Eigelb, Vanillemark, Zitronenschale, Rohrzucker und Salz glatt rühren.

2 Die Butter in einem kleinen Topf langsam schmelzen. 1 Teigblatt dünn mit Butter bestreichen, 1 Teigblatt darauflegen, leicht andrücken. Ränder mit Butter bestreichen. Einen großzügigen EL der Ricottamasse sowie 1 Feige in die Mitte geben. Den Teig über der Feige zu einem Päckchen verschließen. Auf diese Weise insgesamt 4 Päckchen herstellen und auf das vorbereitete Blech setzen. Die Teiglinge mit der übrigen Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

3 Für die Zabaione die Limetten heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Früchte halbieren und auspressen. Übrige Eigelbe, Zucker, Wein, Limettenschale und -saft in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Die Feigen-Filoteigpäckchen aus dem Backofen nehmen, mit etwas Puderzucker bestäuben und mit der Zabaione servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten***

Pistazien-Schokosplitter-Eistorte

Torta gelato al pistacchio con scaglie di cioccolato

FÜR 1 EISTORTE (Ø 20 CM)

300 g Löffelbiskuits • 40 g Butter, geschmolzen • 4 EL Kakaopulver • 100 g Zartbitterschokolade • 80 g Pistazienkerne* • 250 ml Milch • 150 g Zucker • 1 Vanilleschote 2 Eier zzgl. 2 Eigelb • 400 g Sahne • 40 g Pistazienmus

1 Eine Springform (Ø 20 cm) mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Rand der Form mit Löffelbiskuits umstellen. Restliche Löffelbiskuits fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter und 2 EL Kakao vermischen. Die Masse als Boden in die Form drücken, diese kalt stellen.

2 Für das Eis die Schokolade und die Pistazien jeweils klein hacken. Milch, Zucker sowie die längs halbierte Vanilleschote in einem Topf aufkochen. Die Mischung vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Eier und Eigelbe in einer Schüssel verquirlen, die Vanillemilch durch ein Sieb dazugießen. Die Mischung über einem heißen Wasserbad cremig schlagen (zur Rose abziehen). Die Creme anschließend in einem Eiswasserbad kalt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

3 Die Eismasse halbieren, unter 1 Hälfte 40 g gehackte Schokolade ziehen. Die Creme in die Form füllen und anfrieren lassen. Unter die übrige Eismasse 40 g gehackte Pistazien sowie das Pistazienmus ziehen. Die Pistazieneismasse auf die angefrorene Eismasse geben und die Eistorte mit Frischhaltefolie abgedeckt in mindestens 6 Stunden im Tiefkühlschrank gefrieren lassen. Die Eistorte vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Mit dem restlichen Kakaopulver bestäuben, mit der übrigen Schokolade sowie den restlichen Pistazien bestreuen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten zzgl. 6 Stunden Kühlzeit***

* Warenkunde

PISTAZIEN Die grünen Kerne stammen ursprünglich aus dem Nahen Osten, Pistazienbäume fühlen sich aber auch auf Sizilien sehr wohl. Die Sorte aus Bronte in der Nähe des Ätnas gilt als besonders aromatisch. Die mineralstoffreichen Böden der Vulkanlandschaft sorgen für intensives Aroma und satte grüne Farbe. Pistazien liefern hochwertiges Eiweiß, Ballaststoffe und ungesättigte Fettsäuren.

FOTOS © StockFood/StockFood Studios/Hoersch, Julia (1); Adobe Stock/rdnzl (1); © StockFood/News Life Media (1)

Macht alle Gäste glücklich!

Eine heiß-kalte Versuchung

Gebratene Pfirsiche mit veganem Zimtjoghurt und Nusstopping

Pesche arrostite con yogurt vegano alla cannella e topping di noci

FÜR 4 PERSONEN

70 g Macadamianusskerne • 75 g Zucker • 60 g Agavendicksaft zzgl. etwas mehr zum Garnieren • 30 g Kokosraspel • 560 g Sojajoghurt • 2 TL Zimtpulver • 2 TL Vanillepaste • 4 Pfirsiche • 60 g vegane Butter

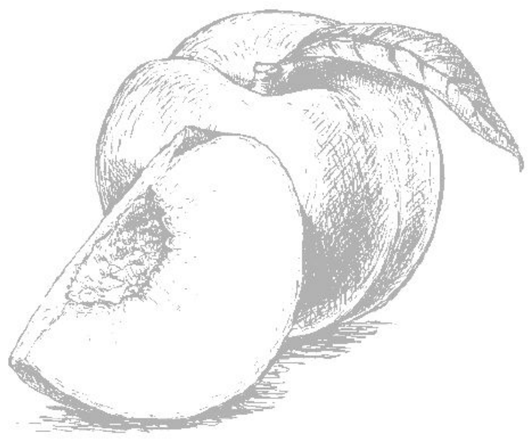
1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Für das Topping die Macadamianüsse grob hacken. Nüsse, Zucker, Agavendicksaft und Kokosraspel in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Mischung auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen, bis alles goldbraun ist, ggf. zwischendurch wenden. Mix aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, bis er fest geworden ist.

2 In der Zwischenzeit Sojajoghurt, Zimt sowie Vanillepaste in einer Schüssel verrühren. Mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Vegane Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Die Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach unten hineingeben und 4–6 Minuten anbraten, bis sie schön gebräunt sind.

4 Gebackene Nussmasse nach dem Auskühlen in kleine Stücke brechen. Den Zimtjoghurt auf 4 Dessertschalen verteilen. Die gebratenen Pfirsichhälften darauf anrichten und mit dem Nusstopping bestreuen. Das Dessert mit etwas Agavendicksaft beträufeln und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***45 Minuten***



Variante

ZIMTSEMIFREDDO Für den Zimtjoghurt die doppelte Menge Zimt sowie 50 g Zucker verwenden und 200 g geschlagene vegane Sahnealternative unterheben. Die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform geben, abgedeckt über Nacht im Tiefkühlschrank gefrieren lassen. Dann aus der Form stürzen, von der Folie befreien und in Scheiben geschnitten mit gebratenen Pfirsichen und Topping servieren.

Schoko-Cannoli mit Ricottafüllung

Cannoli al cioccolato con ripieno di ricotta

FÜR 12 STÜCK

20 g Butter • 150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten 30 g Zucker • 1 1/2 TL Kakaopulver • 1/2 TL Zimtpulver 1 Ei zzgl. 1 Eiweiß • reichlich Pflanzenöl zum Frittieren und Fetten • 200 g Zartbitterschokolade • 600 g Ricotta, gut abgetropft • 2 EL Marsala (alternativ Schokoladenlikör) 1 1/2 TL abgeriebene Bioorangenschale • 1 EL Kakaonibs 1-2 EL Puderzucker • 1-2 EL Zartbitterschokoraspel

1 Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mehl, Zucker, Kakao und Zimt in einer Schüssel vermischen. Flüssige Butter und Ei untermengen. Die Mischung auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in 5–10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten kalt stellen. Den Teig in 3 Portionen teilen, diese mit Mehl bestäuben und 2–3 mm dick ausrollen. Je in 4 Quadrate (à 10 x 10 cm) schneiden, auf ein leicht bemehltes Blech legen und mit einem Küchenhandtuch abdecken.

2 12 Cannoliformen mit Öl fetten, je 1 Teigquadrat um eine Form wickeln. Die überlappende Spitze mit Eiweiß bestreichen und andrücken. Mit allen Teigstücken so verfahren. Öl in einem Topf auf 170 °C erhitzen. Cannoli darin portionsweise unter Wenden 2–3 Minuten ausbacken. Gut abtropfen lassen, dann vorsichtig von den Formen lösen.

3 Für die Füllung 120 g Schokolade hacken und schmelzen. Mit abgetropftem Ricotta, Marsala, Orangenschale und Kakaonibs vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und 30 Minuten kalt stellen, bis sie fest ist. Übrige Schokolade hacken und schmelzen. Ausgekühlte Cannoli mit der Creme füllen und auf eine Platte setzen. Mit Puderzucker, Schokoraspeln und Schokolade garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***75 Minuten zzgl. 90 Minuten Kühlzeit***

FOTOS © StockFood/News Life Media (1); © StockFood/Are Media/Are Media (1) | **ILLUSTRATION** Sketch Master/Shutterstock.com (1)

Schichtdessert mit Baiser, Himbeergelee & Lemon Curd

Dessert a strati con meringa, gelatina di lamponi e lemon curd

FÜR 6–8 PERSONEN

2 Eiweiß • 1 TL Biozitronensaft • 1 Prise Salz • 120 g Puderzucker • 1 Pck. Himbeer-Götterspeisepulver • 40 g Zucker zzgl. 3 EL • 120 g Himbeeren zzgl. einige zum Garnieren 200 g Sahne • 100 g Mascarpone • 650 g Lemon Curd (Glas) 3 EL Limoncello • 2 EL Zuckersirup • 250 g Löffelbiskuits 2 EL gefriergetrocknete Himbeeren, zerkleinert • einige Blüten und Rosmarinspitzen • etwas Zuckerdekor

1 Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für das Baiser das Eiweiß mit 1 TL Zitronensaft und Salz steif schlagen, den Puderzucker nach und nach dazusieben. Eischnee weiterschlagen, bis er glänzt und Spitzen zieht. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, 8–10 große Baisertupfen auf das Blech spritzen, im Ofen in 50–60 Minuten hell trocknen. Auskühlen lassen.

2 Für das Gelee Götterspeise nach Packungsangabe mit Wasser und Zucker zubereiten, 120 g Himbeeren untermengen. Gelee in eine Dessertschale geben, in 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Sahne steif schlagen. Mascarpone und 3 EL Zucker verrühren, die Sahne unterziehen. Lemon Curd 2 cm hoch auf das Gelee in die Schale geben. Limoncello und Zuckersirup verrühren, die Hälfte der Löffelbiskuits damit beträufeln und ins Glas schichten. Darauf ca. 2/3 der Sahnecreme geben, erneut 2 cm hoch mit Lemon Curd bedecken. Übrige Löffelbiskuits darauf verteilen, restliche Creme darauf verstreichen. Schichtdessert mit Himbeeren und Baisers toppen und mit gefriergetrockneten Himbeeren, Blüten, Rosmarin und Dekor garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden zzgl. 2 Stunden Kühlzeit***

Orangen-Himbeer-Semifreddo alla Tiramisu

Semifreddo all'arancia e lamponi in stile tiramisù

TITEL-REZEPT

FÜR 8 PERSONEN

1 Bioorange • 3 EL Zucker • 250 g Himbeeren • 5 Eigelb 150 g Puderzucker zzgl. 3 EL • 450 g Mascarpone • 600 g Sahne • ca. 200 ml Orangensaft • 6 EL Orangenlikör • ca. 12 Löffelbiskuits • etwas goldener Zuckerdekor

1 Eine Kastenform (Länge ca. 24 cm) innen mit etwas Wasser befeuchten und mit Frischhaltefolie auskleiden. Orange heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale der 1/2 Frucht in feinen, langen Zesten abschälen und kalt stellen. Restliche Schale fein abreiben. Die Frucht auspressen, den frisch gepressten Saft mit 3 EL Zucker in einem kleinen Topf sirupartig einkochen lassen. Himbeeren verlesen, ggf. vorsichtig waschen und trocken tupfen. Ca. 50 g für die Cremetupfen beiseitelegen. Eigelbe, Orangensirup und 80 g Puderzucker in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Die Creme anschließend in einem Eiswasserbad kalt rühren. 250 g Mascarpone, 70 g Puderzucker und 3/4 der fein abgeriebenen Orangenschale unterrühren. 400 g Sahne steif schlagen und unterheben.

2 Etwas mehr als 1/3 der Semifreddomasse in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Mittig die Hälfte der Himbeeren in einer Reihe mit der Öffnung nach oben in die Creme setzen. Orangensaft und 4 EL Orangenlikör in einem tiefen Teller vermischen. Löffelbiskuits einzeln darin wenden und neben die Himbeeren entlang der Längsseiten der Form auf die Creme legen. Wieder 1/3 der Semifreddomasse darauf verstreichen (ohne Druck, damit die Schichten nicht verrutschen), erneut mit Himbeeren und getränkten Löffelbiskuits belegen. Die übrige Semifreddomasse vorsichtig darauf verstreichen. Semifreddo mit Frischhaltefolie abdeckt ca. 8 Stunden im Tiefkühlschrank gefrieren lassen.

3 Für die Cremetupfen restlichen Mascarpone, übrige Sahne und 3 EL Puderzucker in einer Schüssel cremig aufschlagen. Die beiseitegestellten 50 g Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Die Hälfte der Mascarponecreme dazugeben und alles verrühren. Unter die übrige Creme die beiseitegestellte Orangenschale und 2 EL Orangenlikör rühren. Semifreddo aus dem Tiefkühlschrank nehmen, auf eine Platte stürzen und von der Folie befreien. Orangencreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, Himbeercreme in einen Spritzbeutel mit französischer Tülle (oder Sterntülle) geben. Das Semifreddo mit Tupfen beider Cremes toppen, dann mit Orangenzesten und Zuckerdekor garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten zzgl. 8 Stunden Kühlzeit***

FOTOS © StockFood/Meliukh, Irina (1); Ira Leoni (1); Anna Gieseler (1)

SERENAS FAVORIT

Einfach unwiderstehlich

Eine Fusion aus Semifreddo und Tiramisu? Oh ja! Mit den Aromen von Himbeeren und Orange entsteht ein festliches Dessert, das jedem Weihnachtsmenü die Krone aufsetzt. Ich kann nicht genug davon bekommen.

Zart schmelzend
und verführerisch

RATGEBER MENÜS

Festliche Vielfalt für jeden Gusto: Entdecken Sie neun Menüvorschläge, die Ihr Weihnachtsessen unvergesslich machen

GUT PLANEN UND GENIESSEN

Weihnachten ist die Zeit, in der wir unsere Liebsten um uns versammeln – das soll vor allem eines sein: schön und stressfrei. Damit das gelingt, setzen Sie auf eine gute Vorbereitung. Planen Sie Abläufe, halten Sie Zutaten griffbereit und denken Sie an Alternativen für Gäste mit besonderen Vorlieben oder Unverträglichkeiten.

SERENAS MENÜ

Unsere gute Freundin Serena empfiehlt diese besondere Menükreation.

Parmesanklößchen mit Bohnencreme und Fenchel-Kürbis-Salat (Seite 13)

Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenkäsefüllung und Ingwer-Karotten (Seite 30)

Orangen-Himbeer-Semifreddo alla Tiramisu (Seite 52)

VEGETARISCHES MENÜ

Fleischfreier Genuss in drei Gängen passend zum Weihnachtsfest.

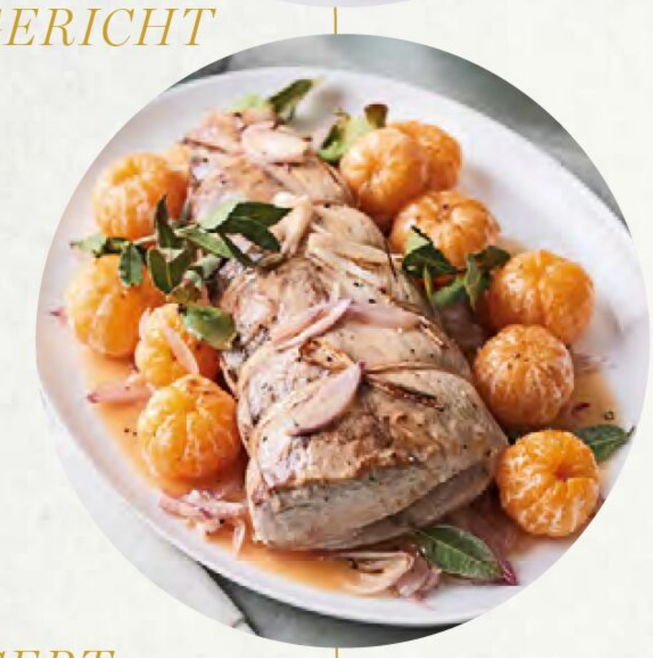
Orangen-Spinat-Salat mit Miniburratas (Seite 18)

Vegane Linsen-Lauch-Roulade mit Pistaziensoße (Seite 29)

Gebratene Pfirsiche mit veganem Zimtjoghurt und Nusstopping (Seite 51)

MENÜ MIT FISCH

Feine Speisenabfolge mit frischer Meeresbrise im Hauptgang.



Tortellini mit Fleischfüllung in Brühe (Seite 72)

Gelbschwanzmakrele mit karamellisierten Clementinen (Seite 25)

Feigen-Filoteigpäckchen mit Limetten-Zabaione (Seite 48)

VORSPEISE

HAUPTGERICHT

DESSERT

FOTOS Archiv (1); Adobe Stock/ALPSARAL (1); Rezeptfotos siehe Rezeptseiten | **ILLUSTRATIONEN** Adobe Stock/Olga Che (1); Anne Wasserstrahl (1)

RAFFINIERTES MENÜ

Pfiffige Gerichte, die Ihre Liebsten garantiert zum Staunen bringen.

VORSPEISE

HAUPTGERICHT

DESSERT

Karottencremesuppe mit Garnelen und Milchschaum (Seite 18)

Rinderschmorbraten & Schweinemedaillon mit Kartoffelrosen (Seite 41)

Baiserkranz mit Cranberrykompott und Mascarponecreme (Seite 47)

UNKOMPLIZIERTES MENÜ

Freuen Sie sich auf leichte Zubereitung und wenige einfache Zutaten.

VORSPEISE

HAUPTGERICHT

DESSERT

Taleggiocremesuppe mit Blätterteigschnecken (Seite 14)

Spaghetti mit scharfem Garnelenragout (Seite 26)

Bratapfel-Tiramisu im Glas (Seite 47)

GUT VORZUBEREITENDES MENÜ

Mit diesen Köstlichkeiten sorgen Sie clever vor – für ein entspanntes Fest.

VORSPEISE

HAUPTGERICHT

DESSERT

Frischkäsemousse mit Roter Bete, Salat und Rohschinken (Seite 17)

Schweinekotelettbraten mit Salbeifüllung und Bratäpfeln (Seite 29)

Pistazien-Schokosplitter-Eistorte (Seite 48)

MENÜ MIT BESONDEREN AROMEN

Kreativ und geschmackvoll wird es mit diesem Menü auf Ihrem Teller.

Terrine aus Rote-Bete-Nudeln und Räucherlachs (Seite 17)

Entenbrust mit Amarenasoße und Kartoffelklößen (Seite 33)

Schichtdessert mit Baiser, Himbeergelee & Lemon Curd (Seite 52)

VENEZIANISCHES MENÜ

Feiern Sie Natale so wie in der beeindruckenden Lagunenstadt.

Spinatcremesuppe mit Pastin, Ziegenkäse und Croûtons (Seite 112)

Thunfisch-Tagliata mit violetten Artischocken (Seite 115)

Italienische Marsala-Schaumcreme (Seite 115)

MENÜ AUS DEM PIEMONT

Dieses norditalienische Dreiergespann punktet mit kräftigen Aromen.

Maronibrot (Seite 104)

Bandnudelnest mit Hähnchenleberragù (Seite 107)

Bonet piemontese mit Amarettini (Seite 108)

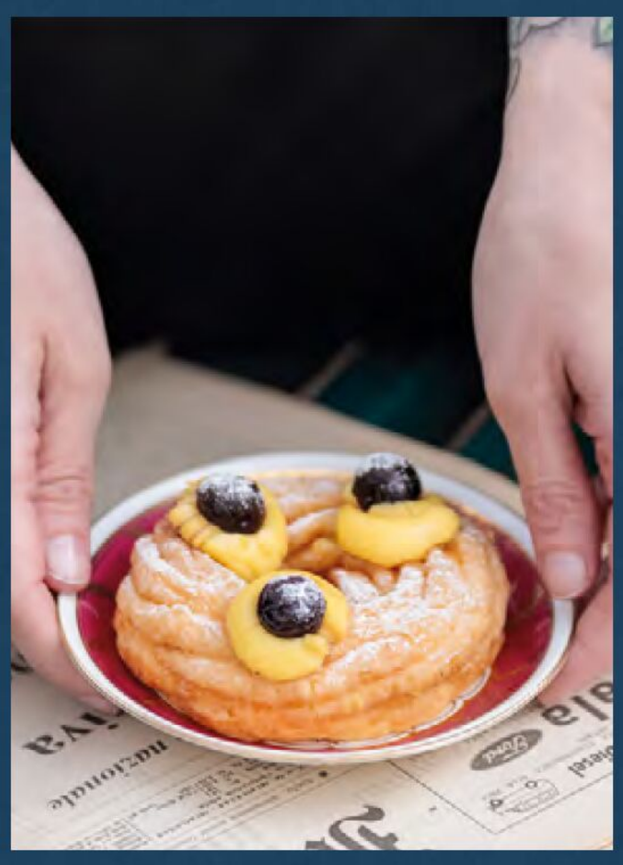
VORSPEISE

HAUPTGERICHT

DESSERT

FOTOS Rezeptfotos siehe Rezeptseiten

AMANTI DELL'ITALIA



Italien-liebhaberinnen

Frauen mit Geschmack: **DEBORAH FERRINI-KREITMAIR UND MELISSA FORTI** teilen ihre Passion für kulinarische Traditionen und kreative Genussideen – eine inspirierende Hommage an das Fest

FOTOS Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaChe (1); © EMF/Fannie Edgar (2); © Prestel Verlag/Giovanna Di Lisciandro (2); ma3d/Shutterstock.com (1); © EMF/Birgit Weber-Thedy (1) | **ILLUSTRATIONEN** Getty Images/iStock/Getty Images Plus/torpong soontrakorn (1); Adobe Stock/Zoni - generiert mit KI (1), Monika Janiak-Klicha - generiert mit KI (1)

Deborah Ferrini-Kreitmair

Melissa Forti

IDEALISTIN
Mit ihrem außergewöhnlichen Geist und Talent widmet sich Melissa Forti dem Backen

FOTOS © Prestel Verlag/Giovanna Di Lisciandro (1); Nik Merkulov/Shutterstock.com (1); PR (1) | **ILLUSTRATION** Adobe Stock/Sonya illustration (1)

Melissa Forti
DIE KUCHENBÄCKERIN

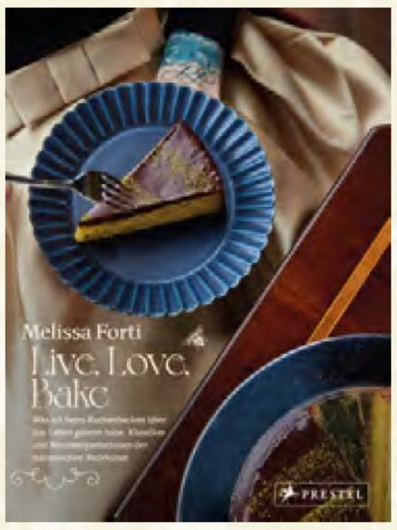
Kuchen sind ihre Leidenschaft. Melissa Forti hebt Gebäck auf eine neue Stufe. Was sie tut, ist Handwerk. Was sie kreiert, sind Kunstwerke

Melissa Forti backt Geschichten. Nicht laut, sondern mit ruhiger Hand, viel Gefühl und einer Portion Eleganz, die an alte italienische Pasticcerie erinnert und doch ganz im Heute landet. Zwischen Mehlstaub und Marmortorte, Espresso und Emailleteller entsteht bei ihr eine Welt, in der Tradition und Gegenwart freundlich umschlungen miteinander den Platz teilen. Wer ihr Werk verfolgt, erkennt: Hier spricht eine Gastgeberin, die Zucker nicht als Tarnung, sondern als Haltung versteht und dabei das, worum es geht, im Blick behält – Kuchen. Sie mag einfache, klar definierte Aromen und versucht die Dinge, die sie am meisten liebt, zur Perfektion zu bringen.

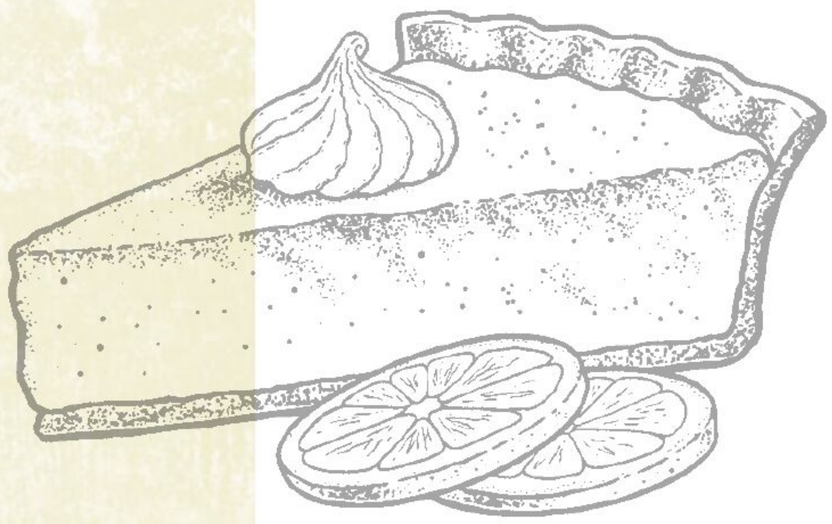
Die italienische Bäckerin hat ihren Weg über Umwege gefunden – neugierig, weltoffen und detailverliebt. Reisen, Recherchen, Gespräche mit Meisterinnen und Meistern der Patisserie: Fortis Handschrift ist kosmopolitisch, ihr Kern bleibt italienisch. Es geht um Texturen, um Leichtigkeit im Mürbeteig, um Sorgfalt im Sirup, um jene Feinheit, die Kuchen von nett zu unvergesslich hebt. Butter hat bei ihr Hausrecht, aber nur, wenn sie etwas zu sagen hat. Und wenn nicht, darf es gern auch einmal ohne sein. Inklusives Backen, das niemanden ausschließt, gehört zu ihrem Selbstverständnis. In ihrer Backstube ist für jeden etwas dabei. Denn dass sich alle mit eingeschlossen und verbunden fühlen, ist ihr sehnlichster Wunsch. Ihre Philosophie teilt sie gern, wenn sie mit ihrem Foodconsulting maßgeschneiderte Konzepte für Cafés, Teestuben, Bäckereien und Bistros erstellt. Auf ihren Teilchentellern glänzen Blaubeeren neben Aprikosen und Pistazien, und die Tortenscheiben erzählen vom Gestern, Heute und Morgen. Dazu passen Räume, mit Präzision und warmer Atmosphäre. Räume, die ein bisschen nostalgisch aber nie altmodisch sind.

Melissa Fortis Erfolgsgeheimnis? Ihre Haltung: Respekt vor Zutaten, Lust auf Schönheit, Disziplin im Handwerk. Ihre Rezepte sind Einladungen zum Entschleunigen und pure Genussversprechen. Wer nachvollziehen will, wie Italiens süße Kultur ins 21. Jahrhundert übersetzt wird, kommt an Melissa kaum vorbei. Sie verkörpert ein Profil, das zeigt, wie lebendig Tradition sein kann, wenn sie neugierig bleibt. Und wie verführerisch Backen klingt, wenn jemand es in eine Sprache aus tönendem Knusper, zarter Creme und leisen Zitronenzesten übersetzt. Melissa Forti gibt bei der Melodie des Backens kreativ den Ton an.

REDAKTIONSTIPP



Melissa Fortis Buch „Live, Love, Bake“ ist eine Zeitreise. In 74 Rezepten nimmt sie uns mit in ihre private Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft. Zwischen Torta della Nonna und Millefeuille-Momenten finden sich laktosefreie, eifreie und auch vegane Varianten, ohne dass die Poesie der Patisserie dabei verloren geht. Melissa Forti zeigt, wie groß die Spielwiese der Backkunst wird, wenn die Technik sitzt und der Geschmack die Richtung vorgibt.
Prestel Verlag, 32 Euro



Die mögen große und kleine Genießer

/

FOTO © Prestel Verlag/Giovanna Di Lisciandro (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/pleshko74 (1)

Himmlisch luftige Windbeutelringe einfach unwiderstehlich dank

CREMEFÜLLUNG & KIRSCHEN

Mit Creme gefüllte Windbeutel

Zeppole di San Giuseppe al forno

FÜR 6–8 STÜCK

400 g Butter
575 g Weizenmehl (tipo 00)
1/2 TL Salz
5 Eier zzgl. 4 Eigelb
75 g Zucker
500 ml Milch
18-24 kandierte Sauerkirschen
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Variante

MIT SCHOKOLADE ODER PISTAZIEN
Rühren Sie unter die fertig zubereitete Creme im 3. Schritt 50 g gehackte Zartbitterschokolade. Diese in der Creme schmelzen lassen. Alternativ die heiße Creme mit 2–3 EL Pistazienmus verfeinern. Die Creme wie im Rezept beschrieben mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen, danach in die ausgekühlten Zeppole füllen.

1 Für den Brandteig Butter und 500 ml Wasser in einem großen Topf bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. 500 g Mehl und Salz dazugeben und kräftig mit einem Kochlöffel unterrühren. Sobald sich der Teig von den Topfseiten löst, den Topf vom Herd nehmen. Nochmals kräftig durchrühren. Den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und das Gerät auf kleiner Stufe einschalten. 5 Eier verquirlen, nach und nach zum Teig geben und gründlich einarbeiten.

2 Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in großen Ringen auf das vorbereitete Blech spritzen. Teiglinge im heißen Ofen in ca. 60 Minuten goldgelb backen. Die Zeppole auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Inzwischen für die Creme 4 Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen verquirlen. Übriges Mehl unterrühren. Milch in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen, diesen aber nicht ausschalten. Die Eigelbmischung unter Rühren mit dem Schneebesen langsam zur heißen Milch gießen. Den Topf zurück auf den Herd stellen, den Mix unter ständigem Rühren erhitzen, bis er eindickt. Creme in eine flache Schüssel gießen, auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken, 60 Minuten kalt stellen.

4 Die ausgekühlte Creme in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer runder Tülle füllen. Die Tülle an jeweils drei Stellen in die Zeppole stechen und so viel Creme hineinspritzen, bis sie oben wieder herauskommt. Auf die eingestochenen Löchern jeweils 1 kleine Cremerosette spritzen und die Rosette mit 1 kandierten Kirsche toppen. Die Zeppole mit Puderzucker bestäuben und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***100 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit***

Crostata nach Nonnas Art mit Konfitürefüllung

Crostata morbida della nonna

FÜR 1 CROSTATA (Ø 22 CM)

300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 160 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten 130 g Zucker • 2 Eigelb • 1 Biozitrone (abgeriebene Schale) 1 1/2 TL Backpulver • 1 TL Vanilleextrakt (alternativ ausgelöstes Mark von 1 Vanilleschote) • 1 Prise Salz • 340 g Konfitüre nach Wahl

1 Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, eine Mulde hineindrücken. Kalte Butter, Zucker, Eigelbe, Zitronenschale, Backpulver, Vanille und Salz in die Mulde geben. Alle Zutaten von Hand rasch zu einem Teig vermengen (möglichst mit kalten Händen arbeiten, damit die Butter nicht schmilzt). Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 40 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (Ø 22 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick rund ausrollen. Die Form mit dem Teig auskleiden, überschüssigen Teig am Rand abschneiden. Die Teigreste zu einer Kugel formen, wieder 3 mm dick ausrollen, in Streifen schneiden und beiseitelegen.

3 Konfitüre auf dem Tarteboden verstreichen. Die Teigstreifen in Form eines Gitters auf der Konfitüre anordnen. Die Crostata im vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Die Crostata auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, anschließend aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***55 Minuten zzgl. 40 Minuten Kühlzeit***

Scones ohne Ei

Scones per il tè senza uova

FÜR 12 STÜCK

380 g Weizenmehl (tipo 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 3 EL Zucker • 1 EL Backpulver • 1 TL Natron 1 Prise Salz • 100 g kalte Butter in Stückchen • 250 ml Buttermilch

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und Salz in einen Küchenmixer geben und kurz mit einem Löffel vermischen. Die kalte Butter dazugeben und mit der Pulsfunktion einarbeiten, bis ein feinkrümeliger Teig entstanden ist. Das Gerät nicht zu lange laufen lassen – je weniger der Teig bearbeitet wird, desto luftiger werden die Scones.

2 Die Masse in eine große Rührschüssel geben, Buttermilch dazugeben, mit einer Gabel oder einem Esslöffel rasch, aber sanft untermengen, bis ein grober Teig entstanden ist. Diesen auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und grob zu einer Kugel formen. Der Teig wirkt klumpig und nicht zusammenhängend, aber genauso soll es sein.

3 Den Teig dann mit den Händen flach drücken, bis er ca. 3 cm dick ist. Mit einem runden, geriffelten Ausstecher (Ø 5 cm) Kreise aus dem Teig ausstechen (man kann die Teiglinge jetzt auch in Frischhaltefolie wickeln und bis zu 3 Monate einfrieren. Sie müssen vor dem Backen nicht aufgetaut werden).

4 Die Teigkreise auf das vorbereitete Blech setzen und im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldgelb backen. Die Scones auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen, dann warm servieren, denn frisch gebacken schmecken sie am besten. Dazu können Sie Mascarpone und eine Konfitüre nach Wahl servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten***

Rezeptidee

KONFITÜRE Für eine selbst gemachte Kirschkonfitüre mit winterlichem Aroma 500 g TK-Sauerkirschen in einem Sieb auftauen und etwas abtropfen lassen. Sauerkirschen, 200 ml Kirschsaft, 50 ml Amaretto, 1 Zimtstange, 3 Anissterne und 500 g Gelierzucker (2:1) in einen Topf geben und aufkochen. Die Mischung unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine Gelierprobe machen, die Konfitüre dann heiß in vorgewärmte sterile Gläser füllen und diese fest verschließen. Die Konfitüre auskühlen lassen, dann kühl und dunkel lagern, so hält sie sich mindestens 4 Monate.

Am besten zum Tee servieren

FOTOS © Prestel Verlag/Giovanna Di Lisciandro (2)

Ein rundum perfekter Rührkuchen

FOTOS © Prestel Verlag/Giovanna Di Lisciandro (1); Adobe Stock/P. REES (1)

Ein unkomplizierter Rührkuchen,
der seinesgleichen sucht: fein mit

PISTAZIEN & SCHOKOLADE

Pistazien-Schokoladen-Kuchen

Torta al pistacchio e cioccolato

FÜR 1 KUCHEN (Ø 22 CM)

260 g Butter, zerlassen und abgekühlt, zzgl. 35 g Butter und etwas mehr zum Fetten
250 g Mehl
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
5 Eier
250 g Zucker
1 TL Orangenblütenhonig
1 TL Vanilleextrakt (alternativ ausgelöstes Mark von 1 Vanilleschote)
100 g ungesalzene Pistazienkerne, grob gehackt, zzgl. 4 EL gemahlene Pistazien
350 g Zartbitterschokolade*
300 g Konditorsahne (36 % Fett)
3 EL Glukosesirup

*** Warenkunde**

ZARTBITTERSCHOKOLADE Die dunkle Schokolade ist reich an Antioxidantien. Ihr hoher Kakaoanteil, der meist mindestens 50 Prozent beträgt, liefert Magnesium und Eisen. In Maßen genossen, kann sie das Herz-Kreislauf-System positiv beeinflussen.

1 Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (Ø 22 cm) einfetten. Für den Rührteig das Mehl in eine mittelgroße Schüssel sieben. Backpulver und Salz hinzufügen, alles mit einem Schneebesen vermengen. In einer Rührschüssel mit dem Rührgerät (Schneebesenaufsatz) Eier und Zucker aufschlagen, bis die Masse hell und luftig geworden ist.

2 Auf kleiner Stufe nach und nach 260 g zerlassene und abgekühlte Butter in einem langsamen, gleichmäßigen Strahl dazugeben und vollständig einarbeiten. Orangenblütenhonig und Vanille unterrühren. Die Mehlmischung dazugeben und mit einem Kochlöffel oder Teigschaber vorsichtig unterheben. Gehackte Pistazien dazugeben und kurz unterrühren.

3 Den Teig in die vorbereitete Form geben und im vorgeheizten Ofen 40–45 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auskühlen lassen.

4 Für die Ganache die Schokolade fein hacken. In einem mittelgroßen Topf Sahne, 35 g Butter und Glukosesirup aufkochen. Topf vom Herd nehmen, die gehackte Schokolade dazugeben und unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die Ganache ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann in einen Krug umfüllen, damit sie leichter zu handhaben ist, und über den Kuchen gießen, dabei das Kuchengitter leicht schwenken, damit die Ganache abtropft und den Kuchen gut bedeckt. Die Ganache mit gemahlenen Pistazien garnieren und bei Zimmertemperatur fest werden lassen. Den Pistazien-Schokoladen-Kuchen servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***85 Minuten***

MIT ZWEI TALENTEN GESEGNET
Kreativität und analytischen Verstand setzt Deborah Ferrini-Kreitmair ein, um die kulinarische Syntax der italienischen Küche zu entschlüsseln

FOTOS © EMF/Fannie Edgar (1); Nik Merkulov/Shutterstock.com (1); © EMF/Birgit Weber-Thedy (1); PR (1) | **ILLUSTRATION** Getty Images/iStock/Getty Images Plus/DiVi Art (1)

TORTELLINI
mit Fleischfüllung in Brühe

Rezept auf Seite 72

Deborah Ferrini-Kreitmair
NONNAS ERBE TEILEN

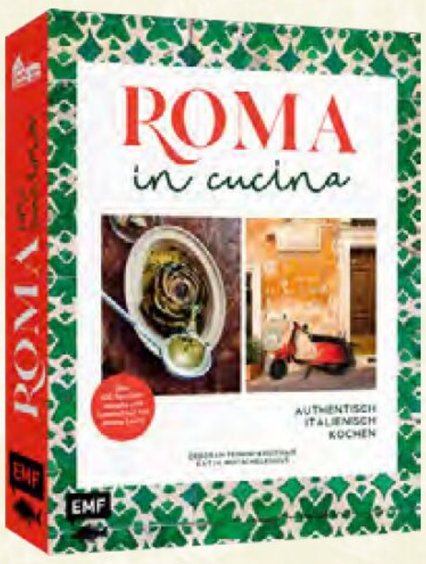
Talent und Liebe fürs Kochen entdeckte Deborah Ferrini-Kreitmair in Kindertagen bei ihrer Großmutter in Rom. Heute gibt sie diese Liebe weiter

Rom im Herzen, die Welt auf dem Teller: Deborah Ferrini-Kreitmair ist eine jener Gastgeberinnen, die es schafft, Kultur in Gerichte zu übersetzen. Geboren 1964 in Rom als Tochter eines Diplomatenehepaars, wuchs sie mit Pass und Pastasieb gleichermaßen griffbereit auf. Stationen wie Sambia und später München prägten ihren Blick über den Tellerrand. Deborah erlebte eine Kindheit, in der ihr die Weltkarte so vertraut war wie die Familienrezepte von Nonna Emma. Bei ihrer Oma verbrachte sie viele Sommer und lernte dort den Zauber der original römischen Küche kennen.

Zwischen Grammatik und Gnocchi entdeckte Deborah schon früh ihre Doppelbegabung. Ihre präzise analytische Seite lebte sie im Sprachstudium an der römischen „La Sapienza“ sowie ihrer späteren Lehrtätigkeit in der Erwachsenenbildung aus. Parallel dazu reifte auch ihre kulinarische Handschrift. Sie besuchte die Kochschule „Cuoco professionale“ in Rom und gibt ihr Wissen in Kochkursen weiter. In Eching bei München eröffnete sie ihre eigene Kochschule „Das Kochloft“. Dort wird Italien nicht nur gekocht, sondern gelebt. Hier zelebriert Deborah das Kochen mit Liebe, Spaß und Leichtigkeit und verbindet die Sorgfalt einer Sprachdozentin mit dem Instinkt einer römischen Nonna. Deborahs Küche ist zugänglich, nah am Leben und immer mit einer Prise Esprit, die selbst einen schlichten Zucchino in Szene setzt. Es ist nur eine logische Konsequenz ihrer Talente, dass Deborah Ferrini-Kreitmair schließlich auch ihr eigenes Kochbuch verfasste. Mit Sprachtalent, Wortwitz sowie feinem Gespür für authentisch italienischen Geschmack hat sie ihr Können zwischen zwei Buchdeckeln festgehalten. So klappt „Roma in cucina“ auch in Hamburg und Wien, an der Ostsee, am Bodensee, in den Alpen und im Harz.

Deborahs Lebensweg erzählt von Brücken zwischen Ländern, Sprachen und Generationen. Interkulturelle Kompetenz ist bei ihr kein Seminar, sondern Praxis am Herd. Vielleicht liegt darin das Geheimnis ihres Erfolgs: Wissen vermitteln, ohne zu dozieren; Tradition bewahren, ohne stehen zu bleiben. Wer Deborah Ferrini-Kreitmairs Arbeit begegnet, entdeckt eine Köchin, die Italien als Haltung versteht – großzügig, neugierig, immer ein bisschen laut vor Lebensfreude. Und ja, nach diesem Porträt bleibt der dringende Wunsch, in ihrem „Kochloft“ Platz zu nehmen, mit ihr die Löffel zu schwingen und ihre Interpretation der römischen Küche wie Vokabeln auf der eigenen Zunge zu lernen.

REDAKTIONSTIPP



Gemeinsam mit Katja Mutschelknaus verrät Deborah Ferrini-Kreitmair in „Roma in cucina“ über 100 Familienrezepte, gewürzt mit Anekdoten und Geheimtipps ihrer Nonna Emma. Von Kichererbsensuppe mit Fleischbällchen über gefüllte Zucchini und pikanten Kartoffel-Streuselkuchen bis zu Kalbsbäckchen in Weißwein spannt sich ein Bogen über die römische Küche. Die wichtigste Zutat? Nonna Emmas Geheimnis: „In der Küche braucht es Liebe und Geduld.“ **EMF Verlag, 36 Euro**

Zart geschmort und so würzig!

FOTOS © EMF/Fannie Edgar (1); Adobe Stock/H. Brauer (6) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/pieshiko/41p

Ein besonderer Leckerbissen ist dieses geschmorte Kaninchen mit

OLIVEN & KRÄUTERN

Kaninchen nach Nonna Emma

Coniglio alla nonna Emma

FÜR 6 PERSONEN

1 Kaninchen (küchenfertig, in 10–12 Teile zerlegt)
4–5 EL natives Olivenöl extra
2 Zweige Rosmarin
4 Knoblauchzehen
3 Salbeiblätter
250 ml trockener Weißwein
130 ml Fleischbrühe
100 g grüne Oliven, entsteint *
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kaninchenteile trocken tupfen und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen ofenfesten Topf oder Bräter das Olivenöl erhitzen, die Kaninchenteile darin von allen Seiten scharf anbraten.

2 Inzwischen den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen, grob hacken und wie den Rosmarin in den Bräter geben. Alles gut vermischen und kurz braten. Die Salbeiblätter waschen, trocken tupfen und dazugeben. Falls gewünscht und vorhanden, die Leber und Nieren des Kaninchens ebenfalls dazugeben. Alles mit dem Weißwein ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Dann die Fleischbrühe dazugießen.

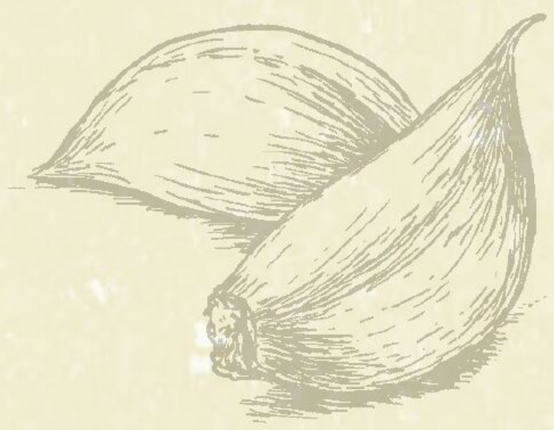
3 Den Bräter in den vorgeheizten Ofen (Ofenmitte) stellen und das Kaninchen abgedeckt 30 Minuten schmoren lassen. Dann den Deckel abnehmen, alles gut umrühren und weitere 20 Minuten ohne Deckel im Ofen garen. Zum Schluss die Oliven hinzufügen und noch einmal umrühren. Den Schmortopf weitere 15 Minuten ohne Deckel in den Ofen geben.

4 Den Bräter herausnehmen und das geschmorte Kaninchen mit aufgelegtem Deckel 15 Minuten ruhen lassen. Dann servieren. Dazu können Sie beispielsweise Polenta reichen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***85 Minuten***
zzgl. 15 Minuten Ruhezeit

* Warenkunde

GRÜNE OLIVEN Die grünen Früchte des Olivenbaums werden vor ihrer vollständigen Reife geerntet und zeichnen sich durch einen festen Biss aus. Italienische Sorten wie Nocellara und Castelvetrano punkten mit einem milden, leicht buttrigen Aroma. Oliven liefern Vitamin E, Eisen, Kalzium und ungesättigte Fettsäuren – Nährstoffe, die Zellen, Herz und Kreislauf unterstützen.



Tortellini mit Fleischfüllung in Brühe

Tortellini in brodo

FÜR 4 PERSONEN

400 g Semola Rimacinata (doppelt gemahlenes Hartweizenmehl) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 100 g altbackenes Weißbrot • 80 ml Milch • 200 g Salsiccia 100 g frisch geriebener Parmesan • 1 l Fleischbrühe etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für den Teig 200 ml lauwarmes Wasser bereitstellen. Semola auf die Arbeitsfläche häufeln, eine Mulde hineindrücken. 1/2 EL Salz und 30 ml des Wassers in die Mulde geben. Den Teig mit den Fingerspitzen vorsichtig mischen, dabei immer wieder etwas Wasser hinzugießen und den Teig insgesamt 10 Minuten kräftig durchkneten. Der Teig sollte weich sein und nicht mehr an den Händen kleben. Für die Füllung das Brot entrinden und einige Minuten in der Milch einweichen. Inzwischen die Salsiccia pellen und klein schneiden. Das Brot gut ausdrücken, zerkleinern und in einer Schüssel mit Salsiccia und Parmesan vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Den Teig mit Mehl bestäuben und durchkneten, mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. 5–6 cm große Quadrate ausschneiden, jeweils knapp 1 EL Füllung in die Mitte setzen, den Teig rundum mit Wasser bestreichen. Den Teig so über die Füllung klappen, dass Dreiecke entstehen. Die Ränder zusammendrücken. Die Spitzen der Dreiecke nach unten klappen und die beiden seitlichen Spitzen zu einem Ring um den Zeigefinger wickeln und zusammenpressen. Auf diese Weise den kompletten Teig und die gesamte Füllung zu Tortellini verarbeiten. Brühe in einem Topf aufkochen. Tortellini darin garen und in der Brühe servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***65 Minuten***

Orangenkuchen mit kandierten Orangen

Ciambellone all'arancia decorati con canditi

FÜR 1 KRANZKUCHEN (Ø 24 CM)

3 Eier • 80 g Zucker • 2 Bioorangen • 250 ml Bioorangensaft, frisch gepresst • 100 ml Sonnenblumenöl • 250 g kandierte Orangen (alternativ kandierte Orangenschalen) 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Ausstäuben • 1 Pck. Backpulver • 20 g weiche Butter • 2 EL Puderzucker

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier und Zucker in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät ca. 4 Minuten aufschlagen, bis eine dicke Creme entstanden ist. Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Schale fein abreiben und wie Orangensaft, Öl, 200 g gehackte kandierte Orangen, Mehl sowie Backpulver gut unter die Eier-Zucker-Creme mischen.

2 Eine Kranzform (Ø 24 cm) mit weicher Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (Ofenmitte) in 45–50 Minuten goldgelb backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen.

3 Den Orangenkuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend auf eine Kuchenplatte stürzen, mit Puderzucker bestäuben, mit den restlichen kandierten Orangen garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***75 Minuten***

Rezeptidee

KANDIERTE ORANGEN 4 Bioorangen waschen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. 500 ml Wasser und 400 g Zucker in einem Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Orangenscheiben dazugeben, alles ca. 90 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, zwischendurch umrühren. Anschließend die Orangenscheiben aus dem Sud nehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen. Den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Orangenscheiben auf Ofenrosten verteilen und im vorgeheizten Ofen 2–3 Stunden trocknen lassen, bis sie nicht mehr kleben. Herausnehmen, auskühlen lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren.

Aromatisch und einfach zubereitet

FOTO © EMF/Fannie Edgar (l) | **ILLUSTRATION** Adobe Stock/Alisles (l)

Das 2-Jahresabo

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

Insgesamt 16 Ausgaben
Print inkl. E-Paper
40 % Rabatt
für das erste Jahr nur
29,95 €**

Bei Urlaub oder Unpässlichkeiten bequem pausieren

Stets die besten saisonalen Rezepte

*Versandkostenfreie Lieferung****

*Jede Ausgabe früher als im Kiosk erhalten****

Inkl. E-Paper

Keine Ausgabe mehr verpassen

Mit kulinarischen Tipps durch das Kalenderjahr

VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN

www.soisstitalien.de/abo-2-jahre

*Aktionspreis gilt für 1. Jahr. Preis im 2. Jahr: 49,90 €. Bestellnummer: SII2JA19E
**Diese Angaben gelten nur innerhalb Deutschlands

6 Ausgaben
Print inkl. E-Paper

zzgl. 2 Sonderheften

zum Vorzugspreis
~~statt 56,94 €~~

49,90 €**

1-Jahresabo

mit Gratis-Prämie

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

HOCHWERTIGE KÜCHEN-REIBE VON MICROPLANE

Exklusive Prämie

Zum Reiben von Parmesan, Muskatnuss, Zitrusschale oder Schokolade hat Microplane eine unverzichtbare Küchenhilfe entwickelt: die langlebige „Zester Reibe Premium Classic“ (32,5 x 3,5 x 3 cm) mit Softtouch-Griff und rasiermesserscharfen Edelstahlklingen. Sichern Sie sich eine Reibe! Die Farbe kann variieren.

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

Gratis

MAGAZIN „DIE 100 BESTEN REZEPTE AUS ITALIEN“

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

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

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

Fotos: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Dar1930 (1); Archiv (5); PR (2)

VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN

www.soisstitalien.de/abo

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

Laden im App Store

ANDROID APP BEI Google play

BISCOTTI, TORTE & CO.

Plätzchen, Torten & Co.

Süßes zum Fest. Von **CANTUCCINI BIS ORANGEN-LEBKUCHEN-TORTE** – unsere Rezeptideen versüßen Ihnen die Adventswochen und machen Weihnachten zu einer himmlischen Zeit

FOTOS Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaChe (1); © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Neubauer, Mathias (1); © StockFood/Baranouskaya, Hanna (1); © StockFood/Schlüter, Katharina (1) | **ILLUSTRATION** Getty Images/iStock/Getty Images Plus/torpong soontrakorn (1)

APRIKOSEN-STERNE

Rezept auf Seite 95

Ein echtes Prachtstück

FOTOS © StockFood/Jalag/Neubauer, Mathias (1); Nik Merkulov/Shutterstock.com (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/SpicyTruffel (1)

Eine Torte, die beim Adventskaffee Eindruck macht mit Aromen von

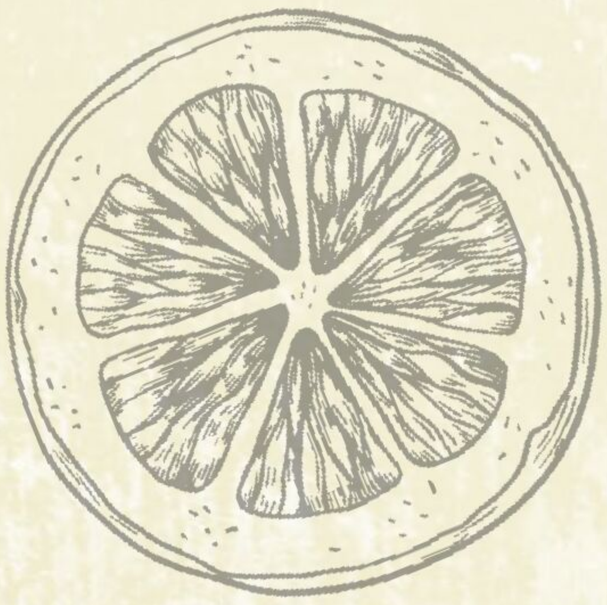
ORANGEN & LEBKUCHEN

Orangen-Lebkuchen-Torte

Torta di panpepato all'arancia

FÜR 1 TORTE (Ø 18 CM)

300 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
50 g Ingwer
60 g Roggenmehl
1 Pck. Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz
200 g Zucker
2 TL abgeriebene Biozitronenschale
2 Eier
180 ml Bioorangensaft
125 g Sahne
20 g Vanillepuddingpulver
2 EL Orangeat, gehackt
2 EL Zitronat, gehackt
3 EL Pistazienkerne, gehackt
1 Bioorange
1 TL Speisestärke
4-6 Physalis
20 g getrocknete Orangenscheiben



1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine Springform (Ø 18 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Ingwer schälen und fein reiben. Beide Mehlsorten, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen. 150 g weiche Butter, 150 g Zucker und 1 TL Zitronenschale in einer Schüssel in ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach die Eier, dann die Mehlmischung und den Ingwer unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach aus der Form lösen und waagerecht in 3 gleich dicke Böden schneiden.

2 Für die Creme 80 ml Orangensaft und übrige Orangenschale mit Sahne, Puddingpulver und restlichem Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen. Sobald der Mix eine puddingartige Konsistenz erlangt, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dann nach und nach die restliche weiche Butter unterrühren. Den obersten Tortenboden dünn mit Creme bestreichen. Orangeat, Zitronat und 2 EL Pistazien unter die übrige Creme mischen. Diese auf die beiden verbliebenen Böden verteilen und gleichmäßig verstreichen. Alle 3 Böden zu einer Torte zusammensetzen und die Torte 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3 Die Orange schälen und filetieren. Übrigen Orangensaft aufkochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren, den kochenden Saft damit binden. Orangenfilets untermengen, die Mischung auskühlen lassen. Physalis waschen, putzen und je nach Größe halbieren. Die Torte mit Orangenfilets, -soße, Physalis, übrigen Pistazien und getrockneten Orangenscheiben garnieren und servieren.

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

Ein würzig-aromatisches Gebäck,
liebevoll garniert mit Creme,

CRANBERRYS & ROSMARIN

Orangen-Honigkuchen-Weihnachtsbaum

Albero di Natale di pan di spezie e arancia

FÜR 1 BAUM (LÄNGE CA. 20 CM)

150 g flüssiger Honig
50 g Zucker
290 g weiche Butter
300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
2 TL Lebkuchengewürz
2 TL abgeriebene Bioorangenschale
1 TL Backpulver
1 Ei
1 TL Vanilleextrakt
300 g Puderzucker
250 g saure Sahne
150 g Cranberrys
3 Zweige Rosmarin
2 EL silberne Zuckerperlen zum Garnieren

1 Für den Teig Honig, Zucker und 40 g Butter in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen und sanft kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung abkühlen lassen. In einer Schüssel Mehl, Lebkuchengewürz, Orangenschale und Backpulver mischen. Honig-Butter-Mix und Ei dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 6–8 mm dick ausrollen und mithilfe einer Schablone 2 Tannenbäume (Länge ca. 20 cm) ausschneiden. Auf das Blech setzen. Aus den Teigresten Sterne ausstechen, ebenfalls auf das Blech legen. Alles im heißen Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Gebäck samt Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

3 Für das Frosting übrige weiche Butter mit dem Vanilleextrakt cremig aufschlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker dazusieben. Dann die saure Sahne unterrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und bei Bedarf kalt stellen.

4 1 ausgekühlten Honigkuchen-Tannenbaum mit Tupfen aus der Hälfte des Frostings bedecken. Den zweiten Tannenbaum auflegen. Übriges Frosting in Tupfen aufspritzen, dabei zur Spitze hinarbeiten. Die Tupfen von oben etwas flach streifen, um eine Tannenoptik zu erzielen. Die Cranberrys und den Rosmarin waschen und trocken tupfen. Einige Beeren nach Belieben halbieren, Rosmarin in kleine Stücke zupfen. Orangen-Honigkuchen-Weihnachtsbaum mit Cranberrys, Rosmarin und Zuckerperlen garnieren. Mit 1 Honigkuchenstern auf der Spitze belegen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

✳ Variante

GRÜNER BAUM Für grünes Frosting je 50 g Butter und saure Sahne durch 150 g Pistazienmus ersetzen, Puderzucker auf 250 g reduzieren. Das Mus und die saure Sahne unterrühren. Frosting nach Belieben mit grüner Lebensmittelfarbe intensiver färben. Wie beschrieben aufspritzen.

Der süßeste aller Weihnachtsbäume

FOTO © StockFood/Baranouskaya, Hanna (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Elena Chiplak (1)

Saftiger Kuchen mit extra viel Frucht

FOTOS BSH/Anna Gieseler (2); Adobe Stock/Markus Mainka (1)

Bratapfelkuchen

Torta di mele al forno

FÜR 1 KUCHEN (Ø 26 CM)

250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 220 g Zucker • 1/2 Pck. Backpulver • 150 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten • 1 Ei • 10–13 kleine Äpfel* • 50 g Rosinen • 1 Pck. Vanillepuddingpulver • 150 g Sahne • 600 ml Milch • 1 Pck. Vanillezucker • 2 EL Mandelblättchen • etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, 100 g Zucker, Backpulver, kalte Butter und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen, den Rand einfetten. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auskleiden. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel auf den Teig setzen und mit Rosinen füllen.

3 Puddingpulver und Sahne in einer kleinen Schüssel verrühren. Milch, restlichen Zucker und Vanillezucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver unterrühren und alles 1 Minute köcheln lassen, dabei ständig weiterrühren. Den Pudding über die gefüllten Äpfel gießen.

4 Den Kuchen im vorgeheizten Ofen in ca. 75 Minuten goldbraun backen. Mandeln ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit darüberstreuen. Den Kuchen mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Den Bratapfelkuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen. Dann auf eine Kuchenplatte setzen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden***

Warenkunde

APFEL Das Kernobst liefert Ballaststoffe, Vitamin C und sekundäre Pflanzenstoffe. Seine Schale enthält die meisten Nährstoffe, daher am besten ungeschält genießen. Besonders die Sorten aus Südtirol gelten als aromatisch und knackig. Äpfel sollten kühl und dunkel gelagert werden, möglichst getrennt von anderem Obst, da ihr Reifegas Ethylen andere Früchte schneller verderben lässt.

Kirsch-Krokant-Plätzchen

Biscotti croccanti alle ciliegie

FÜR CA. 20 STÜCK

1 Ei • 240 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten 180 g kalte Butter in Stückchen zzgl. 100 g weiche Butter 60 g Zucker • 1 Prise Salz • 50 g Haselnusskrokant • 75 g weiße Schokolade • 35 g Puderzucker • 100 g Kirschkonfitüre (ohne Stückchen)

1 Das Ei trennen. Eigelb, Mehl, 180 g Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Eiweiß ebenfalls abdecken und kalt stellen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstechförmchen (Ø 6 cm) Kreise ausstechen. Mit einem kleineren Förmchen (Ø 4 cm) die Kreise zu Ringen verarbeiten. Die Teigreste verkneten und erneut ausrollen. Eiweiß verquirlen, die Hälfte der Teigringe damit bestreichen und mit dem Krokant bestreuen. Alle Teigringe auf die Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen.

2 Inzwischen für die Füllung die Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und etwas auskühlen lassen. Die weiche Butter mit dem Puderzucker in ca. 5 Minuten cremig rühren. Die weiße Schokolade unterrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, bis zur Verwendung kalt stellen. Konfitüre ggf. leicht erhitzen und glatt rühren. Plätzchen ohne Krokant mit der Konfitüre bestreichen. Buttercreme auf die Konfitüre spritzen und je 1 Plätzchen mit Krokant daraufsetzen. Leicht andrücken, die Plätzchen dann servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***90 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

Brownie-Tannenbäume am Stiel

Alberelli di brownie su stecco

FÜR 12 STÜCK

110 g Rapsöl zzgl. etwas mehr zum Fetten • 150 g Zartbitterschokolade • 3 Eier • 150 g Zucker • 120 g Mehl • 1 TL Backpulver • 1 Prise Salz • 150 g Frischkäse • 75 g weiche Butter • 100 g Puderzucker • 2 TL Kakaopulver • einige grüne Zuckerperlen oder Zuckerstreusel zum Garnieren

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen, den Rand mit etwas Öl einfetten. Für den Teig die Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

2 2 Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, dann nach und nach das Öl dazugeben und mitmixen. Zuerst die geschmolzene Schokolade unterrühren, dann Mehl, Backpulver sowie Salz untermengen. Den Teig in die vorbereitete Form geben, darin glatt streichen und im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Eine Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 Für das Frosting Frischkäse, weiche Butter, Puderzucker und Kakaopulver in einer Schüssel cremig rühren, dann abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Den vollständig ausgekühlten Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, dann in 12 Kuchenstücke schneiden und jeweils einen kleinen Papierstrohhalm als Stamm hineinstecken. Das Frosting in einen Spritzbeutel mit Randtülle füllen und in Schlangenlinien auf die Brownie-Tannenbäume spritzen. Das Gebäck mit Zuckerperlen oder -streuseln garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***75 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

Zimtschneckenplätzchen

Biscotti girelle alla cannella

FÜR CA. 50 STÜCK

150 g weiche Butter • 140 g Zucker • 1 Prise Salz • 1 Eigelb 200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 3 TL Zimtpulver* • 100 g Puderzucker • 1–2 TL Biozitronensaft

1 120 g Butter, 100 g Zucker, Salz, Eigelb sowie Mehl in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er zu weich sein, etwas mehr Mehl dazugeben, wenn der Teig zu trocken ist, esslöffelweise eiskaltes Wasser hinzufügen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Übrige Butter schmelzen und mit restlichem Zucker und Zimt verrühren. Den gekühlten Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie rechteckig (30 x 20 cm) ausrollen und gleichmäßig mit der Zimtmischung bestreichen, dann von der langen Seite her einrollen. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrolle von der Folie befreien und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Bleche setzen und blechweise im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

4 Puderzucker und Zitronensaft in einer Schale verrühren. Den Guss in feinen Streifen auf die ausgekühlten Plätzchen geben und vollständig trocknen lassen. Die Zimtschneckenplätzchen servieren.

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

Warenkunde

ZIMT Das Gewürz wird aus der Rinde tropischer Bäume gewonnen. Ceylon-Zimt stammt aus Sri Lanka und gilt als fein und aromatisch, während Kassia-Zimt aus China oder Indonesien kräftiger und günstiger ist. Beide Sorten enthalten ätherische Öle, die wärmend wirken und die Verdauung anregen können. Zimt idealerweise kühl, trocken und dunkel lagern, um das Aroma zu bewahren.

Einfache Kekse von der Rolle

FOTOS Anna Gieseler (1); Adobe Stock/emuck (1); Ira Leoni (1)

Unkompliziert, aber effektvoll

Kann am Vortag zubereitet werden:
unsere Baumtorte aus Keksen mit

SCHOKOLADE & MASCARPONE

Tannenbaumtorte aus Schokoplätzchen

Torta albero di Natale con biscotti al cioccolato

FÜR 1 TORTE (Ø CA. 26 CM)

250 g Mehl
275 g heller Rohrohrzucker (z.B. goldener Casterzucker)
100 g Kakaopulver
1/2 TL Salz
250 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
2 Eier
600 g Sahne
250 g Mascarpone*
4 EL Cremelikör (z.B. „Baileys")
4 EL Puderzucker
1 Marzipanstern zum Garnieren, nach Belieben
einige Zuckerperlen zum Garnieren, nach Belieben

*** Warenkunde**

MASCARPONE Der cremige Frischkäse entsteht aus erhitzter Sahne, die mit Zitronensäure oder Weinsteinsäure zum Gerinnen gebracht wird. Danach wird die Masse abgeschöpft und abgekühlt. Ein Fettgehalt von bis zu 80 Prozent in der Trockenmasse sorgt für einen reichhaltigen Geschmack.

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Für die Schokoplätzchen Mehl, Zucker, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel vermengen. 100 g Schokolade hacken und mit der Butter in einem Topf schmelzen. Den Mix etwas abkühlen lassen. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen. Zuerst die Mehlmischung, dann den Schoko-Butter-Mix unterrühren. Mit einem Esslöffel ca. 48 Teighäufchen mit ausreichend Abstand auf die vorbereiteten Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen. Die Plätzchen auskühlen lassen.

2 Für die Creme die restliche Schokolade grob hacken und mit 150 g Sahne in einem Topf unter Rühren schmelzen. Die Masse abkühlen lassen, bis sie streichfähig ist. Jeweils 2 Plätzchen mit der Schokoladencreme zusammensetzen, sodass 24 Doppelkekse entstehen. Mascarpone und Cremelikör in einer Schüssel verrühren. Die restliche Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Diese kurz weiterschlagen, bis eine dicke, standfeste Creme entstanden ist.

3 Einige Doppelkekse auf eine Tortenplatte (Ø ca. 26 cm) setzen, sodass die Fläche möglichst bedeckt ist. Dabei unter jeden Keks 1 kleinen Klecks Creme geben, damit sie fixiert werden. Dann eine großzügige Schicht der Creme darauf verteilen. Eine weitere Schicht Kekse, im Durchmesser etwas kleiner als die vorherige, mit etwas Creme daraufsetzen, dabei von außen beginnen und für eventuelle Lücken in der Mitte die Kekse halbieren. So lange fortfahren, bis die Kekse aufgebraucht sind und die oberste Schicht aus einem einzelnen Doppelkeks mit einem Klecks Creme besteht. Die fertige Torte über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Tannenbaumtorte nach Belieben mit 1 Marzipanstern und mit Zuckerperlen garnieren, dann servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden zzgl. 8 Stunden Kühlzeit***

Was für eine Augenweide! Diese Torte kommt daher mit Panettone,

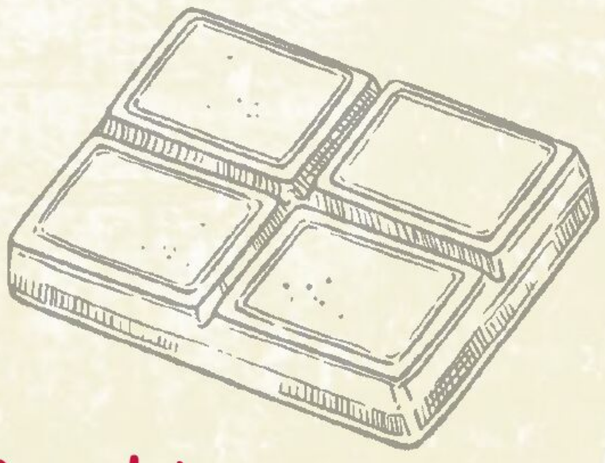
CLEMENTINEN & BAISER

Mit Creme und Clementinen gefüllter Panettone im Baisermantel

Panettone ripieno di crema e clementine in crosta di meringa

FÜR 1 KUCHEN (Ø CA. 20 CM)

1 Panettone (ca. 1 kg)
40 g Zartbitterschokolade
100 g Baisers
6–7 Bioclementinen
3 Blatt Gelatine
400 g Sahne
4 Eiweiß
1/2 TL Biozitronensaft
200 g Puderzucker



Rezeptidee

PANETTONE 1 Würfel Hefe in 250 ml lauwarmer Milch auflösen. Mit 500 g Mehl, 150 g Zucker, 5 Eiern, 180 g weicher Butter und 1 Prise Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. 150 g kandierte, fein gewürfelte Früchte und 100 g Rosinen unterkneten. In eine gefettete Panettoneform (Ø ca. 18 cm) geben und 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen, dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze in 40–45 Minuten goldbraun backen.

1 Vom Panettone waagerecht einen ca. 3 cm hohen Deckel sowie einen 3 cm dicken Boden abschneiden. Den Deckel etwas aushöhlen. Aus dem Mittelteil mit einem scharfen Brotmesser einen Zylinder ausschneiden, dabei einen 2,5–3 cm breiten Rand stehen lassen. Die ausgelösten Panettonestücke in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne kurz rösten, dann beiseitestellen und abkühlen lassen. Die Schokolade grob hacken, die Baisers in kleine Stücke brechen. Clementinen schälen und in dicke Scheiben schneiden. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen.

2 2 EL Sahne leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die restliche Sahne steif schlagen, dabei die Gelatinemischung langsam einfließen lassen. Mit einem Teigschaber Baiserbrösel, geröstete Panettonestücke (nicht unbedingt alle, falls es zu viel erscheint) und gehackte Schokolade unterheben.

3 Den Panettoneboden auf eine Kuchenplatte legen. Das ausgehöhlte Mittelstück passgenau daraufsetzen, mit der Hälfte der Sahnecreme füllen, mit den Clementinenscheiben belegen. Darauf die restliche Creme bis knapp über den Rand des Mittelstücks einfüllen. Den Panettonedeckel ebenfalls füllen und passgenau daraufsetzen. Gefüllten Panettone mit Alufolie abdecken und mindestens 2 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

4 Ca. 60 Minuten vor dem Servieren das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker dazugeben. Den Eischnee weiterschlagen, bis er glänzt und Spitzen zieht. Die Torte ringsum mit dem Eischnee bestreichen, mit einem Löffelrücken ein Wellenmuster formen. Spitzen mit dem Flambierbrenner ringsum abflämmen und die Panettonetorte servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit***

Für glanzvolle Momente

FOTO © StockFood/Stile Italia Edizioni (1) | **ILLUSTRATION** Getty Images/iStock/Getty Images Plus/seamartini (1)

FOTOS © StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Neubauer, Mathias (1); Dionisvera/Shutterstock.com (1); © StockFood/Lenaallesklar (1)

Schoko-Haselnuss-Cantuccini

Cantucci al cioccolato e nocciole

FÜR CA. 45 STÜCK

250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 175 g Zucker • 1 TL Backpulver • 3 EL Kakaopulver • 30 g kalte Butter in Stückchen • 2 Eier • 2 EL Milch • 200 g Haselnusskerne*

1 Mehl, Zucker, Backpulver sowie Kakaopulver auf der Arbeitsfläche vermischen. Kalte Butter, Eier und Milch dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, dann die Nüsse einarbeiten. Teig in 3–4 Portionen teilen und zu gleich dicken Rollen formen. Diese jeweils in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die gekühlten Teigrollen von der Folie befreien und im Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, die Backofentemperatur auf 160 °C reduzieren.

3 Die vorgebackenen Teigrollen schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten fertig backen. Die Cantuccini aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und servieren.

TIPP: Garnieren Sie die Cantuccini mit weißer Schokolade. Die Schokolade hacken und schmelzen, dann in feinen Linien auf das Gebäck träufeln und fest werden lassen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

Warenkunde

HASELNÜSSE Die Früchte des Haselstrauchs stammen ursprünglich aus Vorderasien, seit der römischen Antike werden sie auch in Italien kultiviert. Die bekanntesten Haselnüsse Italiens stammen aus dem Piemont, insbesondere aus der Langhe-Region. Diese Nüsse sind klein, rund, sehr aromatisch und werden häufig bei der Herstellung von Gebäck oder Schokolade verwendet. Traditionell erfolgt die Trocknung der Haselnüsse an der Luft, bevor sie geröstet oder gemahlen werden. Auf diese Weise bleiben Geschmack, Ölanteil und Textur optimal erhalten.

Birnen-Pistazien-Crostata mit Mandeln

Crostata di pere e pistacchi con mandorle

FÜR 1 CROSTATA (Ø 24 CM)

150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 150 g Zucker • 180 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten • 1 Prise Salz • 2 Eier • 2 kleine Birnen • 2 EL Biozitronensaft • 75 g gehackte Pistazien • 75 g gemahlene Mandeln • 2 EL Mandelblättchen • etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, 50 g Zucker, 80 g Butter, Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Dabei ggf. etwas kaltes Wasser ergänzen. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen. Eine Tarteform (Ø 24 cm) mit etwas Butter fetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Form damit auskleiden, an Boden und Rand andrücken.

2 Birnen waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Übrige Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit restlichem Zucker und übrigem Ei cremig aufschlagen. Pistazien und gemahlene Mandeln untermischen. Die Creme in die Form füllen und gleichmäßig verstreichen.

3 Die Birnen fächerartig auf die Creme setzen und leicht hineindrücken. Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen in ca. 35 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Die Crostata aus dem Backofen nehmen, noch warm oder abgekühlt mit Puderzucker bestäuben und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

Linzer Streifen

Bastoncini di Linzer

FÜR CA. 60 STÜCK

300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 200 g gemahlene blanchierte Mandeln • 150 g Zucker • 1 TL Zimtpulver • 1/2 TL Gewürznelkenpulver • 1 Prise Salz • 250 g kalte Butter in Stückchen • 1 Ei zzgl. 1 Eigelb • 200 g rote Johannisbeerkonfitüre • 1 EL Kirschwasser • etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, Mandeln, Zucker, Zimt, Gewürznelken und Salz auf die Arbeitsfläche häufeln, eine Mulde hineindrücken. Butter, Ei und Eigelb hineingeben, alles mit einer Teigkarte durchhacken. Dann rasch zu einem glatten Teig verkneten, ggf. etwas kaltes Wasser ergänzen. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. 1/3 des Teigs abnehmen und kalt stellen. Den restlichen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30 x 20 cm) ausrollen, auf das Backblech setzen und mit einem passenden Backrahmen umschließen.

3 Den gekühlten übrigen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 4–5 mm dick ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Konfitüre und Kirschwasser leicht erwärmen und die Mischung gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen. Diagonal mit etwas Abstand die Teigstreifen darauflegen. Kuchen im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann in ca. 60 Streifen (ca. 5 x 2 cm) schneiden und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

Kirschschnecken-Kranz

Corona di girelle alle ciliegie

FÜR 1 KUCHEN (Ø CA. 22 CM)

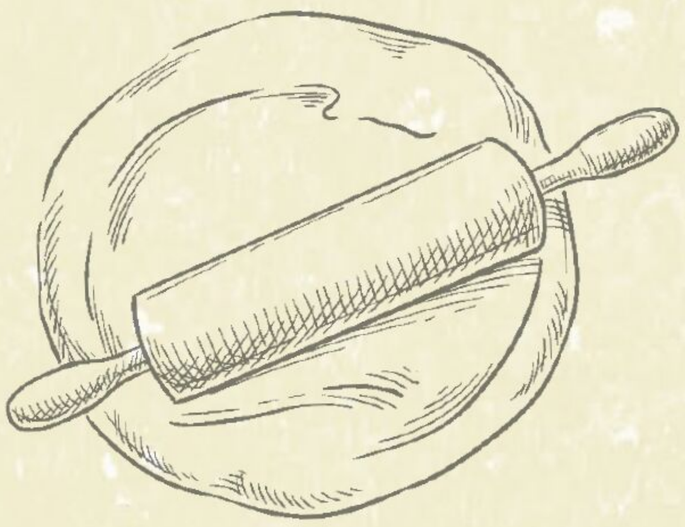
70 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten • 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1/2 Würfel Hefe ca. 150 ml lauwarme Milch • 40 g Zucker • 1 Ei zzgl. 1 Eigelb 1 Prise Salz • 220 g Kirschkonfitüre • 120 g Sauerkirschen (Glas), abgetropft und grob gehackt • 100 g Puderzucker 1–2 EL Kirschsaft, von den Sauerkirschen • etwas Blattgold zum Garnieren, nach Belieben

1 Eine Kranzform (Ø ca. 22 cm) mit etwas Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Das überschüssige Mehl ausklopfen. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, die lauwarme Milch dazugießen und mit der Hälfte des Zuckers sowie etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen. Restlichen Zucker, Ei, Eigelb, 35 g Butter und Salz zum Vorteig geben, alles zu einem glatten Teig verkneten, der sich gut vom Schüsselrand löst. Ggf. etwas mehr Mehl oder Milch einarbeiten. Den Teig abgedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.

2 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Kirschkonfitüre gleichmäßig darauf verstreichen, dabei ringsum einen ca. 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Gehackte Kirschen gleichmäßig darauf verteilen, die Teigplatte dann von der langen Seite her einrollen. Die Rolle in 12 gleich große Stücke schneiden und die Schnecken nebeneinander in die vorbereitete Form setzen. Abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Übrige Butter zerlassen. Kranz mit der flüssigen Butter bestreichen, im vorgeheizten Ofen in ca. 35 Minuten goldbraun backen. Kranz herausnehmen und abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Puderzucker und Kirschsaft in einer Schale zu einem dicken Guss verrühren. Diesen in Linien quer über den noch leicht warmen Kranz träufeln. Den Kranz nach Belieben mit Blattgold garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***70 Minuten zzgl. 2 Stunden Ruhezeit***



Schmeckt toll zum Adventsbrunch

FOTOS © StockFood/Schlüter, Katharina (1); © StockFood/News Life Media (1) | **ILLUSTRATION** QualitDesugn/Depositphotos.com (1)

Luftig-süße Nusswölkchen

FOTOS © StockFood/News Life Media (1); © StockFood/Schlüter, Katharina (1) | ILLUSTRATION lapuma/Depositphotos.com (1)

Haselnuss-„Frangelico“-Makronen

Macaron alle nocciole e liquore Frangelico

FÜR CA. 25 STÜCK

4 Eiweiß • 2 EL Haselnusslikör (z. B. „Frangelico“) • 1 Msp. Zimtpulver • 1 Prise Salz • 140 g Puderzucker • 200 g gemahlene Haselnüsse • 50 g backfeste Schokotropfen

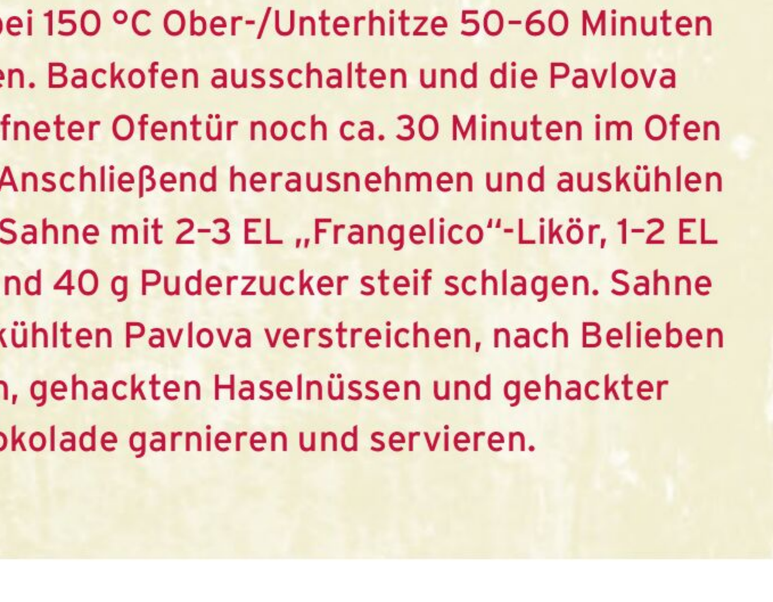
1 Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Eiweiß mit Likör, Zimt und Salz steif schlagen, dabei den Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse weiterschlagen, bis sie glänzt und Spitzen zieht. Die Haselnüsse unterheben.

2 Die Makronenmasse mithilfe eines Spritzbeutels mit großer Lochtülle als runde Tupfen (Ø 3–4 cm) mit etwas Abstand auf das Backpapier spritzen, mit angefeuchteter Fingerspitze eine Vertiefung hineindrücken und diese mit je 2–3 Schokotropfen füllen.

3 Die Makronen im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten hell backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, dann vom Backpapier lösen und servieren.

TIPP: Die Nussmakronen schmecken einen Tag nach dem Backen am besten.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***45 Minuten***



Variante

PAVLOVA Sie können aus der Baisermasse für die Haselnuss-„Frangelico“-Makronen auch eine Pavlova zubereiten. Dafür die Makronenmasse kreisförmig (Ø 18–20 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze 50–60 Minuten trocknen lassen. Backofen ausschalten und die Pavlova bei leicht geöffneter Ofentür noch ca. 30 Minuten im Ofen ruhen lassen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen. 300 g Sahne mit 2–3 EL „Frangelico“-Likör, 1–2 EL Kakaopulver und 40 g Puderzucker steif schlagen. Sahne auf der ausgekühlten Pavlova verstreichen, nach Belieben mit gerösteten, gehackten Haselnüssen und gehackter Zartbitterschokolade garnieren und servieren.

Aprikosensterne

Stelle all’albicocca

FÜR 30–35 STÜCK

250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 100 g gemahlene, blanchierte Mandeln • 100 g Zucker • 1 Prise Salz • 1 Msp. Zimtpulver • 1 Msp. Gewürznelkenpulver 200 g kalte Butter in Stückchen • 1 Ei • 150 g Aprikosenkonfitüre • 1 EL Orangenlikör • etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, Mandeln, Zucker, Salz und Gewürze vermischen und auf die Arbeitsfläche häufeln. Eine Mulde hineindrücken, kalte Butter und Ei hineingeben. Alles mit einer Teigkarte durchhacken, dann rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. etwas mehr Mehl oder eiskaltes Wasser ergänzen. Den Teig dann in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne (Ø 4–5 cm) daraus ausstechen. Bei der Hälfte in der Mitte einen kleineren Stern ausstechen. Alle Teiglinge auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten goldgelb backen, ggf. zwischendurch die Bleche tauschen. Die Plätzchen aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

3 Konfitüre und Likör verrühren und leicht erwärmen, nach Belieben passieren. Die noch warmen Plätzchen ohne Fenster mit der Konfitüre bestreichen. Die Plätzchen mit Loch daraufsetzen, vollständig auskühlen lassen. Die Aprikosensterne mit Puderzucker bestäubt servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit***

RATGEBER GEBÄCK

Freuen Sie sich auf unsere erlesene Plätzchenauswahl zur Adventszeit sowie auf Tipps, dank denen Kekse & Co. noch besser schmecken

UNSERE SECHS ADVENTS-LIEBLINGE

Mit diesen feinen Plätzchen für prall gefüllte Keksdosen sorgen Sie garantiert für leuchtende Augen! Orange, Glühwein, Marzipan und mehr himmlische Aromen lassen die Herzen von Weihnachtsfans höherschlagen

Orangen-Mokka-Kipferl

FÜR CA. 70 STÜCK

300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 100 g gemahlene Mandeln • 100 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben • 1 1/2 EL Instant-Espressopulver • 1 EL Kakaopulver • 1 Prise Salz • 1 Bioorange (abgeriebene Schale) • 200 g kalte Butter in Stückchen • 2 Eigelb

1 Mehl, gemahlene Mandeln, Puderzucker, Espressopulver, Kakaopulver und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Orangenschale, kalte Butter und Eigelbe dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in 2 Portionen teilen, jeweils zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen, Backbleche mit Backpapier belegen. Gekühlte Teigrollen in Scheiben schneiden, diese jeweils zu kleinen Halbmonden formen. Die Teiglinge mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Backbleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 14–16 Minuten goldbraun backen. Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Wer mag, garniert die feinen Orangen-Mokka-Kipferl zusätzlich mit etwas geschmolzener Schokolade. Weiße Schokolade oder Zartbitterschokolade passen besonders gut.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
50 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Nussdoppeldecker mit Glühwein-Kirsch-Füllung

FÜR CA. 30 STÜCK

200 g Kirschen (Glas) • 150 ml Glühwein • 200 g Gelierzucker 2:1 • 1 Zimtstange • 3 Gewürznelken • 150 g gemahlene Walnüsse • 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1 TL Zimtpulver • 180 g Zucker • 1 Prise Salz • 200 g kalte Butter in Stücken 1 Ei • 250 g Puderzucker • etwas rote Lebensmittelfarbe, nach Belieben

1 Kirschen abgießen, Saft auffangen. Kirschen fein hacken und 100 ml Saft abmessen. Diesen mit Glühwein, Gelierzucker, Zimt und Gewürznelken in einem Topf aufkochen. Kirschen unterrühren, alles erneut aufkochen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Abkühlen lassen. Gewürze entfernen.

2 Nüsse, Mehl, Zimt, Zucker und Salz mischen. Butter und Ei dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten, 60 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 2–3 mm dick ausrollen. Mit einem Herzausstecher 60 Herzen ausstechen und auf die Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen in 8–10 Minuten goldgelb backen. 3 EL Konfitüre pürieren, mit dem Puderzucker zu einem Guss verrühren, nach Belieben Lebensmittelfarbe ergänzen. Hälfte der Kekse mit Konfitüre bestreichen, einen unbestrichenen Keks daraufsetzen. Plätzchen mit Guss bestreichen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
2 Stunden zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

Himbeer-Marzipan-Schnecken

FÜR CA. 60 STÜCK

400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1/2 TL Backpulver 180 g Zucker • 1 Prise Salz • 100 g Marzipanrohmasse • 100 g kalte Butter in Stückchen • 1 Ei • 300 g Himbeerkonfitüre

1 Mehl, Backpulver, Zucker und Salz mischen. Marzipan, Butter und Ei dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in 2 Portionen teilen und in Frischhaltefolie gewickelt 45 Minuten kalt stellen. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils rechteckig (ca. 30 x 25 cm) ausrollen. Konfitüre glatt rühren, ggf. leicht erwärmen. Jeweils die Hälfte davon auf die Teigplatten streichen. Diese einrollen und leicht festdrücken, dann 45 Minuten kalt stellen.

2 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Abstand auf die Bleche legen. Im vorgeheizten Backofen in 10–12 Minuten goldbraun backen. Schnecken herausnehmen, auf Kuchengittern auskühlen lassen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
60 Minuten zzgl. 90 Minuten Kühlzeit

FOTOS Archiv (1); Ira Leoni (1) | **ILLUSTRATIONEN** Adobe Stock/Olga Che (1), Ann L

Spekulatius-Spritzgebäck mit Schokolade

FÜR CA. 60 STÜCK

200 g weiche Butter • 150 g Zucker 1 Prise Salz • 1 Ei • 200 g Mehl • 100 g Speisestärke • 3 TL Spekulatiusgewürz • 100 g Zartbitterkuvertüre

1 Weiche Butter, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Ei unterrühren. Mehl, Stärke und Spekulatiusgewürz mischen und unterrühren. Den Teig ggf. 30 Minuten kalt stellen, damit die Teiglinge beim Backen die Streifenstruktur behalten.

2 Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und in Streifen mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Backbleche spritzen. Im vorgeheizten Ofen in 15–18 Minuten hellbraun backen. Das Spritzgebäck aus dem Ofen nehmen, auf Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

3 Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Das ausgekühlte Spritzgebäck jeweils zur Hälfte hineintauchen. Die Kuvertüre fest werden lassen und das Spritzgebäck servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

Eierlikör-Zimtsterne mit Schokolade

FÜR CA. 75 STÜCK

3 Eiweiß • 1 Prise Salz • 375 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 250 g gemahlene Haselnüsse zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten 150 g gemahlene Mandeln • 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft) 5 EL Eierlikör • gelbe Lebensmittelfarbe • 30 g Zartbitterschokoraspel

1 Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. 250 g Puderzucker nach und nach dazusieben und alles weiterschlagen, bis eine weiß glänzende Masse entstanden ist. Etwa 1/4 davon für den Guss abnehmen und abgedeckt kalt stellen. Gemahlene Nüsse, Mandeln, Zitronenschale, -saft und 3 EL Eierlikör mischen, Eischnee unterheben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Etwas mehr Haselnüsse einarbeiten, sollte er zu feucht sein.

2 Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig portionsweise auf der mit etwas Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen, mit einem sternförmigen Ausstecher Plätzchen ausstechen. Diese auf die Bleche setzen, im vorgeheizten Ofen in 12–14 Minuten hellbraun backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

3 Den kalt gestellten Eischnee mit übrigem Puderzucker und restlichem Eierlikör zu einem zähen Guss verrühren und mit etwas Lebensmittelfarbe zartgelb färben. Den Guss auf die ausgekühlten Plätzchen streichen, mit einigen Schokoraspeln bestreuen und den Guss trocknen lassen.

TIPP: Zum Zeit sparen Teig nicht ausstechen, sondern zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
70 Minuten

Aprikosen-Mohn-Kugeln

FÜR CA. 70 STÜCK

150 g getrocknete Softaprikosen (geschwefelt) • 250 g Mehl • 1/2 TL Backpulver • 100 g gemahlene Mohnsaat • 125 g Zucker • 1/2 TL Salz 250 g kalte Butter in Stückchen 1 Eiweiß • 250 g Puderzucker

1 Die getrockneten Aprikosen fein hacken. Mehl, Backpulver, Mohn, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Aprikosen und Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Aus dem Teig walnussgroße Kugeln formen, diese mit etwas Abstand auf die Bleche setzen und im vorgeheizten Ofen in 12–15 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

3 Eiweiß steif schlagen, dann den Puderzucker dazusieben. Masse weiterschlagen, bis sie dick und glänzend ist. Ggf. tröpfchenweise etwas eiskaltes Wasser dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Den Guss in dünnen Streifen über die Plätzchen träufeln, trocknen lassen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
60 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

FOTOS Kathrin Knoll (1); Anna Gieseler (1); Adobe Stock/ChristArt (1), Andrea (1); PR (1) | **ILLUSTRATIONEN** Adobe Stock/Sarah (1), shoshina (1)

IDEEN ZUM VERFEINERN

Mehr geht immer! Ob zum Toppen, Füllen oder Aromatisieren, einfache Mürbeteigplätzchen, saftige Lebkuchen und andere Kekse werden mit cremiger Karamellfüllung, buntem Zuckerguss oder feinem Vanillearoma doppelt lecker!

KARAMELLFÜLLUNG

Wieso anstelle von Konfitüre nicht leckere Karamellcreme verwenden, um Plätzchen zu füllen oder Kuchen und Torten zu toppen? Für ca. 450 g Creme **200 g Zucker** in einer großen Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen. Sobald der Zucker eine goldgelbe Farbe angenommen hat, **100 g Butter** und **1 Prise Salz** hinzufügen und unterrühren. **150 g Sahne** vorsichtig dazugießen und alles unter Rühren köcheln lassen, bis sich das Karamell wieder vollständig gelöst hat. Fertige Karamellcreme in ein steriles Schraubglas füllen, dieses gut verschließen. Creme auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren, dann hält sie sich mindestens 2 Wochen.

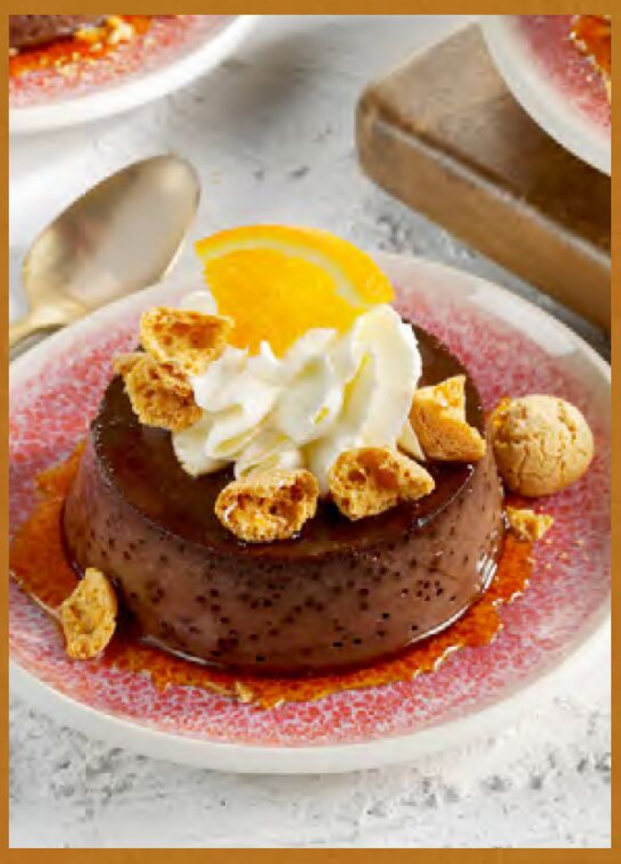
ZUCKERGUSS

Verleihen Sie Ihren Plätzchen mit Zuckerguss den letzten Feinschliff! Für einen fruchtig-frischen Zuckerguss **200 g Puderzucker** in eine Schüssel sieben und mit **2–3 EL Biozitronensaft** glatt rühren. Für eine geschmacksneutrale Variante **200 g gesiebten Puderzucker** mit **3 EL Milch oder Milchalternative** verrühren. Beide Varianten können Sie nach Belieben bunt einfärben. Mit „Mein Farbspaß“ von Biovegan können Sie dies auf natürliche Weise mit Lebensmittelfarbe aus Pflanzenextrakten tun. Es ist erhältlich als Set aus sechs Farbtönen in Pulverform für eine einfache Dosierung. Ca. 8 Euro, weitere Informationen unter ***www.biovegan-shop.de***

VANILLEPASTE

Sie ist unglaublich intensiv, weil die ganze Schote verwendet wird. Ideal zum Verfeinern von Teigen, Cremes und Getränken! Für ca. 300 g Paste **5 Vanilleschoten** in grobe Stücke schneiden. In einem Topf mit 70 ml Wasser und **250 g Rohrzucker** erhitzen. **1 TL Backpulver** unterrühren. Die Mischung mit dem Stabmixer oder in einem leistungsstarken Mixer fein pürieren. Heiße Vanillepaste in vorgewärmte sterile Gläser füllen und im Kühlschrank lagern. **Tipp:** 1/2–1 TL Vanillepaste ersetzt 1 Pck. Vanillezucker oder 1 TL selbst gemachten Vanillezucker.

REGIONI ITALIANE



Italienische Regionen

Genussreisen im Winter: Wir entführen Sie ins **PIEMONT UND NACH VENEDIG.** Hier entdecken Sie, wie sich Italien in der Weihnachtszeit von seinen schönsten Seiten zeigt

FOTOS Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaChe (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (1); Mayk Wendt (1); © StockFood/StockFood Studios/Photoart (1); ma3d/Shutterstock.com (1); Adobe Stock/Pawel Pajor (1), Nikokvfrmoto (1) | **ILLUSTRATIONEN** Getty Images/iStock/Getty Images Plus/torpong soontrakorn (1); Polarpx/Shutterstock.com (1); Podessto/Shutterstock.com (1)

Venedig

Piemont

WATTEWEISS UMHÜLLT
In der Provinz Asti liegt das kleine Dorf Ferrere. In den Wintermonaten ist der Ort nur zu Fuß erreichbar

Aktive Winterfreuden im PIEMONT

Am Fuße der Alpen liegt im Nordwesten Italiens ein besinnliches Winteridyll. Das Piemont überzeugt mit unaufgeregter, authentischer Art

Stille Winterpoesie. Glitzernde Alpenkämme und von Nebelschleiern verhüllte Rebhügel charakterisieren das Piemont in der kalten Jahreszeit. Im Nordwesten Italiens, zwischen Frankreich und der Schweiz, entfaltet die Region in den Wintermonaten einen besonderen Zauber: Lichterkunst in den Städten, verschneite Gipfel, gepuderte Täler und dampfende Küchen allerorten – und dazwischen jene gelassene Eleganz, für die das Piemont steht. Von Advent bis Jahreswechsel spannt sich ein festlicher Bogen, der Tradition und Genuss miteinander verbindet und die Bühne für eine der sinnlichsten Seiten Italiens bereitet.

Wer Bewegung sucht, findet in den Westalpen eine eindrucksvolle Palette: die Via Lattea rund um Sestriere mit langen Pisten und alpinem Panorama, Bardonecchia für Wintersport mit Tradition, stille Schneeschuhrouten in den Tälern des Cuneese. Nach dem Tag im Freien locken Thermen, etwa in Acqui Terme, mit wohltuender Wärme und entspannenden Mineralien. In Dörfern rund um Asti und Cuneo erzählen lebendige Krippentraditionen und weihnachtliche Märkte von regionalem Brauchtum. Lichter, Musik und Handwerk bilden den Rahmen einer Adventszeit, die auf Authentizität setzt. Im Winter finden Intensität und Ruhe einander im Piemont. Weniger Gedränge, klare Luft, präzise Aromen. Städte mit Kultur auf kurzen Wegen, Dörfer mit gelebter Tradition, Berge mit verlässlichem Schnee und eine Küche, die die Saison ernst nimmt. Zwischen Advent und Epiphania im Januar prägen Märkte, Konzerte und Krippenspiele den Kalender; zum Jahreswechsel erklingt Musik auf Plätzen und in Theatern, und in den Restaurants dominieren feierliche Menüs. Der Mitternachtstoast gelingt stilecht mit dem piemontesischen Schaumwein Alta Langa.

Piemont im Winter ist leiser Glanz: Lichterketten und Kerzenschein, Schneegrat und Kellerduft, feste Rituale und neue Anfänge. Ob Wintersportler oder städtebummelnde Kulturfreunde, wer die Region in dieser Jahreszeit erlebt, nimmt eine Klarheit mit, die bleibt: ein Versprechen von Wärme und weit strahlender Herzlichkeit.

WINTERSPORT 80 Skilifte und 400 Pistenkilometer sorgen in Sestriere (o.) bei Ski- und Snowboardfans aller Könnensstufen für Spaß **ABGEFAHREN** Sestriere ist über das Skigebiet Via Lattea (u.) auch mit Claviere und Sauze D'Oulx verbunden

FOTOS Adobe Stock/as alessandrogiam (1), nadirco (1), Mirko Macari (1)

Für dieses unglaublich gute Brot brauchen Sie kaum mehr als

MEHL & FRISCHE MARONI

EINGEPUDERT Im Winter liegen die Alpen bei Sestriere (o.) unter einer dichten Schneedecke **GELIFTET** werden Wintersportler auch im bewaldeten Skigebiet Bardonecchia (u.), das per Shuttlebus mit dem Gebiet bei Jafferau verbunden ist

Maronibrot

Pane alle castagne

FÜR 2 BROTE

300 g Maroni • 10 g frische Hefe • 500 g Weizenmehl (tipo 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1 TL Salz

1 In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Die Maroni gut waschen und ihre Schale mit einem scharfen Messer waagerecht entlang der gewölbten Seite einritzen, ohne das Fruchtfleisch zu verletzen. Maroni im kochenden Wasser 8–10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle portionsweise aus dem Wasser heben und auf ein sauberes Tuch legen. Kurz abkühlen lassen, dann die Schale und die innere Haut entfernen. Die geschälten Maroni zurück ins kochende Wasser geben, weitere 25–30 Minuten kochen. Anschließend abgießen, abkühlen und halbieren.

2 Die Hefe in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, aufgelöste Hefe und weitere 240 ml lauwarmes Wasser dazugeben. Alles gut verkneten, bis ein glatter, homogener und nicht klebriger Teig entstanden ist, ggf. etwas mehr Mehl unterkneten. Teig in eine saubere Schüssel legen und kreuzförmig einschneiden. Schüssel mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken, den Teig 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Den Teig auf die leicht bemehlten Arbeitsfläche geben und die vorbereiteten Maroni einarbeiten. Den Teig in 2 gleich große Laibe teilen, mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und weitere 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Maronibrote im vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun und knusprig backen. Mit Alufolie abdecken, sollten sie drohen, zu dunkel zu werden. Einen Klopftest machen. Die Brote aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***2 Stunden zzgl. 3 Stunden Ruhezeit***

Ein ganz besonderes Brot

FOTOS Adobe Stock/elenagjssi (1), Luca (1); © StockFood/Stile Italia Edizioni (1)

Fein und würzig-aromatisch

FOTOS © StockFood/Stile Italia Edizioni (2)

Bandnudelnester mit Hähnchenleberragù

Nidi della duchessa

FÜR 4 PERSONEN

600 g Hähnchenleber • 150 g gemischtes Wurzelgemüse (z. B. Knollensellerie und Karotten) • 1 Zwiebel • 30 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten • 4 EL natives Olivenöl extra • 5 kleine Lorbeerblätter • 100 ml trockener Weißwein • 100–150 ml heiße Hühnerbrühe • 3 Stiele Thymian etwas frisch geriebene Muskatnuss • 600 g frische Tagliatelle (Kühlregal) • 6 Eigelb • 100 ml Milch • 100 g frisch geriebener Parmesan • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Hähnchenleber unter fließendem Wasser abspülen. Mit einem scharfen Küchenmesser die dünne Außenhaut ablösen und die restlichen Häutchen und kleinen Röhrenstücke entfernen. Leber in kleine Stücke schneiden.

2 Das Wurzelgemüse schälen und waschen. Die Zwiebel schälen. Alles fein würfeln. Butter und Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse und Zwiebel darin 2–3 Minuten anbraten. Leber und 2 Lorbeerblätter dazugeben und alles bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten sanft schmoren lassen. Dabei nach und nach etwas Wein und heiße Brühe hinzufügen, um ein weiches und saftiges Ragù zu erhalten.

3 Den Thymian waschen und trocken schütteln. Etwas zum Garnieren beiseitelegen, vom Rest die Blättchen abzupfen. Das Ragù mit etwas geriebener Muskatnuss und Thymian würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform (ca. 40 x 25 cm) mit etwas Butter fetten.

4 Die Tagliatelle nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Dann abgießen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eigelbe, Milch und Parmesan verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tagliatelle untermengen. Aus dem Tagliatellemix mit einer Gabel Nester formen, diese in die Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten überbacken. Die Nudelnester aus dem Ofen nehmen und mit dem Ragù füllen. Das Gericht mit übrigem Thymian und Lorbeer garnieren und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***75 Minuten***

Variante

OHNE LEBER Sie können die gebackenen Nudelnester nach Belieben auch mit unserem Entenragù (Rezept auf Seite 30) füllen. Für eine vegetarische Variante bietet sich gebratenes Gemüse, wie wir es als Füllung für den Kalbsrollbraten (Rezept auf Seite 38) nutzen, an.

Lasagne mit Sardellen und Kräutern

Lasagne con sarde ed erbe aromatiche

FÜR 4 PERSONEN

8 Sardellen in Salz (Glas) • 300 g Mehl • 3 Eier • 3 Knoblauchzehen • 1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Rosmarin, Salbei) • 8 EL natives Olivenöl extra • 60 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten • 130 g frisch geriebener Parmesan • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Sardellen unter kaltem Wasser gründlich abspülen, ggf. von Gräten befreien. In einer Schüssel mit kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Abtropfen lassen, mit Küchenpapier trocken tupfen und hacken. Mehl und Eier in einer Schüssel in ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Kräuter waschen, trocken schütteln und zu einem Sträußchen binden.

2 In einer Pfanne Öl, 40 g Butter, Sardellen, Knoblauch sowie das Kräutersträußchen langsam erhitzen. Vom Herd nehmen, Knoblauch und Kräuter entfernen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine flache Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) mit etwas Butter fetten.

3 Den Teig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz ca. 2 mm dick ausrollen und in Rechtecke (ca. 12 x 8 cm) schneiden. Diese in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten vorkochen. Etwas Sardellensud in die Form geben. Nudelplatten, etwas Parmesan, Sud sowie etwas Pfeffer schichtweise darauf verteilen. Alles mit restlichem Parmesan und übriger Butter in Flöckchen toppen. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. In den letzten 3 Minuten den Ofengrill zuschalten. Die Lasagne kurz ruhen lassen und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***100 Minuten***

In diesem piemontesischen Dessert dominieren die Aromen von

KARAMELL & AMARETTINI

ERLEUCHTET Am Abend erstrahlt Bardonecchia (o.), die westlichste Gemeinde Italiens, unweit der Grenze zu Frankreich, in feinem Lichterglanz **NATURSCHÖN** sind die Pisten im aussichtsreichen Skigebiet Macugnaga-Monte Rosa (u.)

Bonet piemontese mit Amarettini

Bonet piemontese con amarettini

FÜR 4 PERSONEN

etwas Butter zum Fetten • 90 g Zucker • 50 g Amarettini 25 g Kakaopulver • 2 Eier • 1 Prise Salz • 4 EL Espresso, abgekühlt • 2 EL Amaretto • 180 ml Milch • 1/2 Bioorange 200 g Sahne • 1/2 Pck. Vanillezucker

1 Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4 ofenfeste Förmchen (à 100–120 ml) mit etwas Butter fetten. Für das Karamell 50 g Zucker und 1–2 EL Wasser in einem kleinen Topf karamellisieren lassen. Auf dem Boden der Förmchen verteilen.

2 Die Hälfte der Amarettini fein zerbröseln und mit Kakaopulver mischen. Eier, übrigen Zucker und Salz in einer Schüssel aufschlagen. Espresso, Amaretto und Amarettinimix dazugeben und unterrühren. Zum Schluss die Milch unter Rühren hinzugießen.

3 Die Mischung in die Förmchen füllen, diese in eine Auflaufform mit hohem Rand setzen. So viel kochendes Wasser in die Auflaufform gießen, dass die Förmchen etwa zur Hälfte im Wasser stehen. Alles im vorgeheizten Ofen in 60 Minuten garen. Die Bonets aus dem Wasserbad nehmen und auskühlen lassen. Dann mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Die übrigen Amarettini grob zerbröckeln. Die Orange heiß abwaschen, trocken reiben und zum Garnieren in kleine Stücke schneiden. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die gekühlten Bonets vorsichtig auf Teller stürzen, ggf. zuvor mit einem Messer vom Rand lösen. Jeweils 1 großen Sahnetupfen auf die Desserts spritzen, dann mit Orange und Amarettini garnieren und servieren.

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

Unwiderstehliches Dessert

FOTOS Adobe Stock/Mike Dot (1), Nikokvfrmoto (1); © StockFood/StockFood Studios/Photoart (1)

LICHTERZAUBER
Magisch wird es zur Jahreswende, wenn sich das Feuerwerk an Silvester im Canal Grande spiegelt

FOTOS Adobe Stock/Pawel Pajor (1); Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Xantana (1); Mayk Wendt (1)

Glanz und Gloria in VENEDIG

Eine Stadt aus Wasser, Licht und Geschichte. Im Winter verzaubert die Lagunenstadt an der Adria mit festlicher Atmosphäre

Wenn am Morgen dicke Nebelschleier über den Kanälen liegen und abends zahllose Lichterketten an Brücken und auf Palazzi funkeln, zeigt Venedig sich von seiner leisen, glanzvollen Seite. Zur Weihnachtszeit verwebt sich das kulturelle Erbe der prachtvollen Stadt mit kulinarischen Traditionen und winterlichen Ritualen. Die auf mehr als 100 kleinen Inseln errichtete Lagunenstadt ist ein Gesamtkunstwerk aus Stein und Wasser, das zum Jahresende zum fulminanten Finale ansetzt. Durch die gelungene architektonische Mischung aus byzantinischen Mosaiken, venezianisch-gotischen Spitzbögen und barocken Fassaden wirkt die Stadt wie ein lebendiges Museum.

Erleben lässt sich Venedig auch im Winter am besten auf dem Wasser: mit dem Vaporetto über den Canal Grande, mit dem Traghetto von Ufer zu Ufer oder per Gondel durch die Kanäle. Winterzeit ist Kulturzeit. Während die Museen wie die Gallerie dell'Accademia oder die Peggy Guggenheim Collection den Blick auf Meisterwerke freigeben, setzt ein Besuch des Teatro La Fenice dem Kulturgenuss die Krone auf. Wenn im Dunst des Winters das Licht weich und malerisch auf Fassaden und Wasser fällt, locken im Advent Weihnachtsmärkte wie am Campo Santo Stefano mit Handwerk und regionalen Spezialitäten, auf Murano funkeln Glasskulpturen im Weihnachtslook und in den Kirchen erklingen Konzerte. An Silvester wird rund um die Lagune ausgiebig gefeiert. In La Fenice gibt es festliche Aufführungen, an den Ufern der Stadt knallen Proseccokorken und über dem Bacino di San Marco leuchtet der Himmel – welch stimmungsvoller Jahresauftakt!

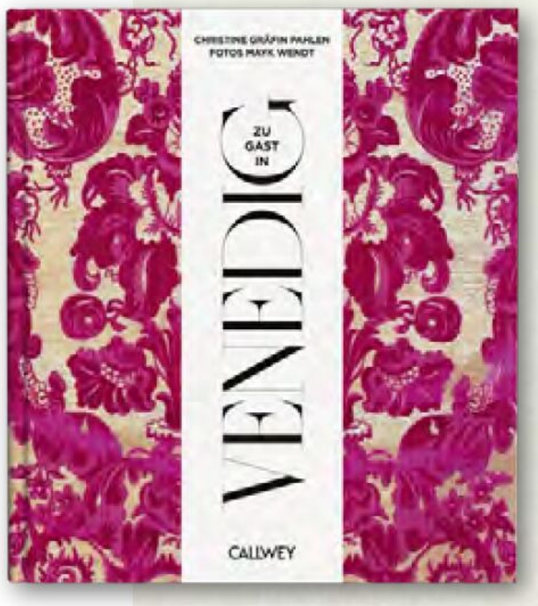
Zwischen winterlichem Lichterglanz, großer Kunst und der duftenden Küche der Lagune entfaltet Venedig zur Weihnachtszeit eine besondere Atmosphäre: Märkte und Musik, Palazzi und Plätze, Cicchetti und Concerti verweben sich zu einem Bild, das im Gedächtnis bleibt. Venedig ist eine Stadt, die im Winter an Tiefe gewinnt und mit leisem Zauber prachtvoll funkelnd zur Entdeckungstour einlädt.

MORGENSTUND hat sprichwörtlich Gold im Mund. Frühe Vögel erfreuen sich zu Tagesanbruch am güldenen Glanz des Canal Grande (o.) **EDLE TROPFEN** für jede Gelegenheit gibt es in den Weinbars rund um die Rialtobrücke (u.)

Ein cremiges Spinatsüppchen mit besonderen Toppings wie

PASTIN & ZIEGENKÄSE

GESCHICHTE UND GESCHMACK verschmelzen in der Osteria „Bancogiro". Einst gab hier die Börse den Kurs vor, nun bestimmt das Marktangebot, was auf die Karte kommt



REDAKTIONSTIPP

Kulinarischer Lagunen-Spaziergang: „Zu Gast in Venedig" versammelt über 30 ausgewählte Genussadressen und ergänzt sie mit geheimen Rezepten und praktischen Tipps venezianischer Küchenmeister. Viele hochwertige Fotografien und informative Texte verströmen die Aromenvielfalt Venedigs. **Callwey Verlag, 45 Euro**

Spinatcremesuppe mit Pastin, Ziegenkäse und Knoblauch-Chili-Croûtons

Vellutata di spinaci con Pastin, caprino e crostini all'aglio e peperoncino

FÜR 4 PERSONEN

800 g Blattspinat • 200 g mehligkochende Kartoffeln, gekocht • ca. 800 ml heiße Gemüsebrühe • 150 g Sahne 150 g Pastin (ital. Wurstbrät, siehe Tipp) in kleinen Stücken • 1 Baguette in 1 cm großen Würfeln • 150 ml natives Olivenöl extra • 2 Knoblauchzehen, gehackt • 1 Peperoncino, gehackt • 80 g Ziegenkäse • etwas Salz

1 Den Blattspinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Spinat und gekochte Kartoffeln in einen Topf geben, die heiße Brühe, 100 g Sahne und etwas Salz dazugeben. Die Mischung aufkochen und abgedeckt 10–15 Minuten sanft köcheln lassen. Inzwischen den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Pastin in einer heißen Pfanne anbraten, das Fett abgießen. Die Brotwürfel mit einer Mischung aus Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino mischen und mit etwas Salz würzen. Dann auf das Blech geben und im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

2 Ziegenkäse mit den restlichen 50 g Sahne glatt rühren und in einen Spritzbeutel füllen. Die Spinatsuppe mit dem Stabmixer fein pürieren, ggf. mehr Brühe hinzufügen. Die Suppe mit Salz abschmecken und auf Suppenteller verteilen. Croûtons und Pastin darüberstreuen, Ziegenkäsecreme in Klecksen daraufspritzen und die Suppe servieren.

TIPP: Pastin ist eine traditionelle Spezialität aus Belluno in Venetien. Die Mischung aus magerem und fettem Rind- und Schweinefleisch, Speck und Gewürzen wird frisch wie Tatar oder Mett genossen, aber auch gekocht oder als flache, nicht abgefüllte Bratwurst geformt gebraten oder gegrillt.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***45 Minuten***

Würziger Suppengenuss

FOTOS Mayk Wendt (2); Archiv (1); PR (1)

Feines Fischgericht

FOTOS Mayk Wendt (2); Adobe Stock/Thomas (1), framarzo (1)

Thunfisch-Tagliata mit violetten Artischocken

Tagliata di tonno ai carciofi violetti

FÜR 4 PERSONEN

4 violette Artischocken • 700 g Thunfischfilet (ohne Haut und Gräten) • 2 EL natives Olivenöl extra • 1 Knoblauchzehe • 8 Pfefferminzblättchen • 100 ml trockener Weißwein etwas Salz • 1 TL rosa Pfefferbeeren • 8 Kirschtomaten, halbiert • 1 Bund Petersilie, gehackt

1 Die Stiele der Artischocken abschneiden und die äußeren, dunklen Blätter entfernen. Dann das obere Drittel der Artischocken abschneiden, das Heu entfernen und die Böden längs in möglichst dünne Streifen schneiden.

2 Den Thunfisch in 4 ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, geschälte Knoblauchzehe, Minze und Artischockenstreifen darin stark erhitzen. Die Knoblauchzehe entfernen und alles mit dem Wein ablöschen. 1 Schöpfkelle Wasser, Salz und rosa Pfeffer dazugeben, alles ca. 3 Minuten kochen lassen. Die Kochflüssigkeit sollte jedoch nicht vollständig verkochen. Den Herd dann ausschalten und die halbierten Kirschtomaten unter das Artischockengemüse rühren.

3 Thunfischscheiben auf einer heißen Grillplatte maximal 1 Minute pro Seite anbraten, dann mit in die Pfanne legen. Herd wieder einschalten und alles 1 weitere Minute erhitzen. Thunfisch-Tagliata und Artischockengemüse samt Sud auf Teller verteilen, mit Petersilie bestreut servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***50 Minuten***

FESTLICHE STIMMUNG entsteht im Advent auch auf dem Markusplatz, wenn der erleuchtete Tannenbaum und die Lichter der Arkaden zum weihnachtlichen Bummel einladen

Italienische Marsala-Schaumcreme

Zabaione

FÜR 4–6 PERSONEN

140 g Zucker • 3 Eier zzgl. 2 Eigelb • 10 g Speisestärke 1 Prise Salz • 130 ml Marsala* • 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)

1 70 g Zucker und 70 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den Sirup zum Abkühlen beiseitestellen. 2 Eier trennen. Das Eiweiß abgedeckt kalt stellen.

2 Übriges ganzes Ei, alle Eigelbe und den abgekühlten Zuckersirup in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad bis zu einer Temperatur von ca. 80 °C dickschaumig aufschlagen. Speisestärke, Salz, Marsala sowie Zitronenschale unterrühren.

3 Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Eicreme heben. Die Zabaione nach Belieben warm oder gekühlt, pur oder mit frischen Früchten oder Weihnachtsplätzchen servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten***

* Warenkunde

MARSALA Der Likörwein entsteht durch das Aufspriten von Wein mit Alkohol und die Reifung in Holzfässern. Die Sorten reichen von trocken (secco) bis süß (dolce). Je länger seine Lagerung, desto intensiver das Aroma. Für Desserts wird meist die süße Variante genutzt, in herzhaften Gerichten findet eher trockener Marsala Verwendung.

CIAO ITALIA!

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

Kulinarische Mitbringsel, die Freude machen

DOLCE VITA TO GO Ob frische Zitrone oder sonnige Orange, die Fruchtpastillen von Leone passen dank handlicher Minischachteln in jede Tasche und sind die stilvollste Art, ein kleines Stück Italien zu verschenken. 27-g-Packung ca. 3 Euro.

ZEIT FÜR APERITIVO Authentisch italienische Cocktails mit und ohne Alkohol mixt Familie Canella. Für Bellini, Puccini sowie Mimosa kombinieren sie besten Prosecco mit handverlesenen Pfirsichen, Orangen oder Mandarinen. 750-ml-Flasche ca. 10 Euro. Alle Produkte erhältlich unter **www.vinolisa.de**

HIDEAWAY IM PUSTERTAL

NIVEAUVOLL sind Lage und Ausstattung (o.l.) des Chaletdorfs (g.o.) **WOHLIGE WÄRME** spenden die Hottubs (o.r.) und der Infinitypool (u.)

Im Südtiroler Pustertal finden Ruhesuchende einen versteckten Ort naturverbundener Gastlichkeit. Nahe der Dolomiten verbinden die „Chalets Valsegg“ auf ca. 1.300 Metern Höhe Ruhe mit sanfter Winterwonne – ideal für entschleunigte Tage im Schnee. Die 17 Natur-Chalets sind mit viel Holz und klaren Linien gestaltet. Private Spas mit eigener Sauna sowie das Waldbad mit Infinitypool und Naturteich runden den Komfort ab. Kulinarisch beginnt der Tag mit einem Bergfrühstück im eigenen Chalet. Am Abend werden die feinen Südtiroler Spezialitäten aus dem Restaurant „Eggile“ wahlweise im Gourmetrestaurant oder privat im eigenen Chalet serviert. Mehr Infos unter ***www.valsegg.it***

LICHTERGLANZ

1 SAFETY FIRST Die weihnachtlichen LED-Kerzen der Serie „Nordic White“ von Uyuni Lighting **(www.uyunilighting.com)** sind strahlend schön, ohne Brandrisiko. Ab ca. 14 Euro **2 BEGLEITUNG** Die Girlande „Lenius“ von Loberon **(www.loberon.de)** setzt jedes Windlichtarrangement gekonnt in Szene. Ca. 23 Euro **3 SINNESREISE** Nach Honig, Magnolie und Orange riecht die Duftkerze „Sicily“ (ca. 28 Euro) von Ava & May **(www.ava-may.de) 4 + 5 ERLEUCHTET** Edle Accessoires wie Kerzenleuchter und Windlichter gibt es bei Loberon, **www.loberon.de**

3

4

5

WIE DIE PROFIS

Darf es eine Karamellschicht sein? Das 5-teilige Set „Zuca“ von GEFU besteht aus einem hochwertigen Flambierbrenner und vier runden Keramikschalen aus hitzebeständigem Steinzeug. Für ca. 35 Euro erhältlich über ***www.gefu.com***

Gewürzmühle mit besonderem Pfiff

In der farbenfrohen Muskatmühle „Colour Edition“ (o.) von Microplane (ca. 30 Euro) lassen sich Gewürze wie Pfefferbeeren, Muskatnuss oder Zimt fein mahlen und aufbewahren. Dank ihrer kompakten Höhe von nur zwölf Zentimetern findet sie in jeder Küche einen Platz. Das griffige Silikongehäuse in „Lipstick Pink“ umhüllt scharfe Edelstahlklingen.
www.microplaneintl.com/de

SCHOKOKUNST

Goldenen Glanz versprüht die Art-déco-Kollektion von Pralinenprofi Pierre Marcolini. Die feinen Praliné-Baumkuchen gibt es in drei raffinierten Varianten, die dank grafischem Look feine Schokoladenkunstwerke sind. Fast zu schön, um sie sich auf der Zunge zergehen zu lassen. Sechs Portionen gibt es für 55 Euro.
www.marcolini.com

FOTOS Archiv (1); PR (14); Chalets Valsegg (4) | **ILLUSTRATIONEN** Adobe Stock/Olga Che (1), Mademoiselle_Sadia - generiert mit KI (1); Getty Images/DigitalVision Vectors/Dimitris66 (1); Getty Images/DigitalVision Vectors/enjoynz (1)

BEVANDE INVERNALI

Feine Winterdrinks

Gläser voller Stimmung. Ob warm oder prickelnd, mit
FRÜCHTEGLÜHWEIN, FROZEN BELLINI UND MEHR schenken
Sie festliche Momente ein, die Herz und Seele wärmen

WEIHNACHTS-LATTE-MACCHIATO

Rezept auf Seite 123

FOTOS Getty Images/iStock/Getty Images Plus/Tane4kaChe (1); Adobe Stock/iosangela (1), fahrwasser (1), CREATIVE STOCK – generiert mit KI (1); Désirée Peikert (1) | ILLUSTRATION Getty Images/iStock/Getty Images Plus/torpong soontrakorn (1)

Spritziger Drink zum Anstoßen

Frozen Bellini

Frozen Bellini

FÜR 8 GLÄSER (À CA. 200 ML)

820 g ungezuckerte Pfirsiche (Dose) • ca. 100 g Zucker 1/2 Biozitrone (Saft) • 750 ml Prosecco, gut gekühlt

Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, dabei ca. 100 ml Saft auffangen und kalt stellen. Pfirsiche würfeln, in einen Gefrierbeutel geben und 12 Stunden im Tiefkühlschrank gefrieren lassen. Am nächsten Tag Pfirsichsaft und Zucker jeweils auf einen kleinen Teller geben. Die Gläser mit dem Rand erst in den Saft, dann in den Zucker tauchen, leicht abklopfen. Gefrorene Pfirsichwürfel ca. 5 Minuten vor dem Verarbeiten antauen lassen, dann mit dem Zitronensaft in einem leistungsstarken Standmixer pürieren. Prosecco unterrühren. Frozen Bellini in die Gläser geben und servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***20 Minuten zzgl. 12 Stunden Kühlzeit***

Coffee-Cream-Cocktail

Cocktail alla crema di caffè

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 200 ML)

160 ml Wodka, gut gekühlt • 120 ml Kaffeelikör, gut gekühlt 125 g Sahne • 125 ml Milch • einige Eiswürfel

Wodka und Kaffeelikör mischen, Sahne und Milch ebenfalls mischen. Eiswürfel in die Gläser verteilen. Zuerst die Wodka-Kaffeelikör-Mischung hineingießen, anschließend den Sahnemix. Die Drinks sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***10 Minuten***

Cranberry-Limetten-Cocktail

Cocktail di mirtilli rossi e lime

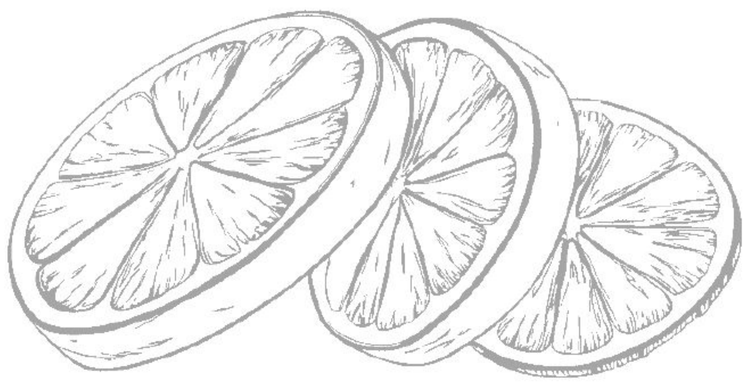
FÜR 4 GLÄSER (À CA. 250 ML)

2 Biolimetten • 50 g frische Cranberrys (alternativ TK-Ware) • 2 Stiele Thymian • 4 EL brauner Zucker • 200 ml Cranberrysaft, gut gekühlt • 200 ml Granatapfelsaft, gut gekühlt • 120 ml weißer Rum, gut gekühlt • etwas Crushed Ice • 200 ml Ginger Ale, gut gekühlt

Limetten heiß abwaschen und trocken reiben. Von 1 Frucht 4 Zesten abschälen, die Früchte dann halbieren. 4 Scheiben jeweils mittig herausschneiden, dann die Limettenhälften auspressen. Die Cranberrys waschen und nach Belieben jeweils halbieren. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Stiele grob zerpflücken. Die Ränder der Gläser für einen Zuckerrand zuerst mit den ausgepressten Limettenhälften einreiben, dann in den Zucker tauchen. Limettensaft, Cranberrysaft, Granatapfelsaft und Rum mit etwas Crushed Ice in einem Cocktailshaker gründlich mixen. Etwas Crushed Ice in die Gläser geben, die Rummischung dazugießen und alles mit Ginger Ale auffüllen. Die Drinks mit je 1 Limettenzeste und -scheibe, Cranberrys sowie Thymian garnieren und sofort servieren.

TIPP: Für eine alkoholfreie Variante können Sie den Rum durch entsprechend mehr Cranberry- bzw. Granatapfelsaft ersetzen. Alternativ die Ginger-Ale-Menge erhöhen.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT*
20 Minuten



FOTOS Désirée Peikert (1); Adobe Stock/murziknata (1), fahrwasser (1) | **ILLUSTRATION** Adobe Stock/WISIWIG - generiert mit KI (1)

Für gemütliche Winterstunden

Früchteglühwein

Vin brulé alla frutta

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 300 ML)

3 Bioorangen • 1 Granatapfel • 1 Apfel • 2–3 EL Biozitronensaft • 1 l Rotwein • 6 Anissterne • 4 Zimtstangen • 75 g Zucker

Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Von 1 Frucht die Schale in feinen Zesten abschälen. Diese und 1 weitere Orange halbieren und auspressen. Übrige Orange schälen und in Scheiben schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Apfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Dann in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen. Rotwein, Gewürze, Orangenzesten, -saft, -scheiben, Granatapfelkerne, Apfelspalten und Zucker in einen Topf geben. Alles 15–20 Minuten vorsichtig erhitzen (nicht aufkochen). Den Glühwein in die 4 Gläser füllen und sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***40 Minuten***

Birnen-Gewürz-Weißwein

Vino bianco speziato alla pera

FÜR 8 GLÄSER (À CA. 250 ML)

2 Birnen • 3 Zweige Rosmarin • 800 ml klarer Birnensaft 50 g brauner Zucker • 4 Zimtstangen • 3 Gewürznelken 4 EL Puderzucker • 2 TL Zimtpulver • 5–6 EL Biozitronensaft • 240 ml Calvados, gut gekühlt • 800 ml trockener Weißwein, gut gekühlt

Die Birnen waschen und vierteln. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Zweige in Stücke zupfen. Birnensaft, Zucker, Zimtstangen, Gewürznelken, Birnenviertel und Rosmarin in einem Topf aufkochen und 8–10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen, dann auskühlen lassen. Puderzucker und Zimtpulver auf einem kleinen Teller mischen. Zitronensaft ebenfalls auf einen kleinen Teller geben. Die Ränder der Gläser zuerst in den Zitronensaft, dann in den Zimt-Zucker-Mix tauchen. Ausgekühlte Birnenmischung durch ein Sieb gießen, aufgefangenen Saft mit Calvados und Wein vermischen. Nach Belieben Birnenviertel, Rosmarinzweige und Zimtstangen in die Gläser geben. Alles mit der Weinmischung aufgießen, die Getränke sofort servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***35 Minuten***

Weihnachts-Latte-macchiato

Latte macchiato natalizio

FÜR 4 GLÄSER (À CA. 250 ML)

3–4 cm Ingwer • 3 Kardamomkapseln • 600 ml Milch 4 Zimtstangen • 4 Anissterne • 3 Gewürznelken • etwas frisch geriebene Muskatnuss • 4 TL brauner Zucker 4 frisch zubereitete Espressi (à ca. 40 ml) • etwas Zimtpulver zum Bestäuben

Ingwer waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kardamomkapseln in einem Mörser zerstoßen. Milch in einen kleinen Topf geben. Ingwer, Kardamom, Zimtstangen, Anissterne, Gewürznelken, Muskat und Zucker dazugeben. Die Mischung unter Rühren ca. 5 Minuten erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Gewürzmilch durch ein Sieb abgießen, dann cremig aufschäumen. Den Milchschaum in die 4 Gläser geben, jeweils 1 Espresso dazugießen. Die Getränke mit etwas Zimtpulver bestäuben und nach Belieben mit Zimtstange und Sternanis garniert servieren.

❤ *ZUBEREITUNGSZEIT* ***15 Minuten***

FOTOS Adobe Stock/losangela (1), irina (1), CREATIVE STOCK - generiert mit KI (1)

STILVOLL DEKORIEREN

Christel Harnisch ist Bloggerin, Fotografin und leidenschaftliche Dekoexpertin. Ihre Ideen rund ums Dekorieren, Backen und das gemütliche Zuhause teilt sie auf ihrem Blog ***www.pomponetti.com*** sowie auf Instagram als ***@pomponetti.*** Sie ist bekannt für ihre warme, natürliche Bildsprache und ihre stimmungsvollen Arrangements.

RATGEBER ADVENTSDEKO

Christel Harnisch zeigt in drei Bastelprojekten, wie Sie mit naturverbundenen Dekoelementen weihnachtliche Eleganz in Ihr Zuhause zaubern

Türkranz aus Naturmaterialien

„Ein einfacher, aber stilvoller Kranz, der sich das ganze Winterhalbjahr über wunderschön macht! Ich liebe Kränze mit verschiedenem Grün – sie wirken lebendig, natürlich und gleichzeitig elegant. Besonders in der Winterzeit bringen sie eine warme, einladende Atmosphäre in das Zuhause. Dieser Kranz ist genau nach meinem Geschmack: schlicht, harmonisch und ganz ohne künstliche Elemente. Sein Geheimnis liegt in der Kombination aus unterschiedlichen Grünnuancen. Ich habe Eibe, Blautanne, Thuja, Muschelzypresse, Wacholder und Olivenzweige verwendet. Dadurch bekommt der Kranz nicht nur eine wunderschöne Struktur, sondern auch Tiefe und Leichtigkeit zugleich. Die verschiedenen Zapfen, die ich nach dem Binden mit Heißkleber befestigt habe, setzen zusätzliche natürliche Akzente.“

MATERIAL: 1 Strohrömer (Ø 35 cm) • verschiedenes Grün (z. B. Eibe, Blautanne, Thuja, Muschelzypresse, Wacholder, Olivenzweige) • verschiedene Zapfen (Bergkiefer, Pinie, Zeder, Tanne und Fichte) • Blumenbindedraht • Heißkleber

1 Das Grün auf die gewünschte Länge schneiden. Ideal sind Stücke von 10–15 cm, ganz nach gewünschter Optik. Je nachdem wie man den Kranz bindet – mal lockerer, mal dichter –, benötigt man unterschiedlich viel Grün.

2 Den Blumenbindedraht am Kranz fixieren. Nun das Grün in kleinen Büscheln auf den Strohrömer legen und jeweils mit dem Draht festbinden. Dabei die Büschel leicht überlappen lassen, sodass keine Lücken entstehen. So lange weiterarbeiten, bis der gesamte Kranz bedeckt ist.

3 Die verschiedenen Zapfen zunächst locker auflegen, um zu sehen, wo sie am besten wirken. Anschließend mit Heißkleber befestigen. Zu Beginn des Novembers bleibt der Kranz schlicht und ungeschmückt – so passt er wunderbar in die Zeit vor dem Advent. Später dann füge ich noch eine meiner Glocken und eine rot-weiß karierte Schleife hinzu. Diese Accessoires lassen den Kranz dann endgültig in die Weihnachtszeit übergehen.

REDAKTIONSTIPP

Das perfekte Buch für alle, die Weihnachten mit ganz viel Herz, Blumenmagie und dezenter Eleganz feiern möchten. Influencerin Christel Harnisch zeigt in ihrem Buch „Weihnachtsglück mit @Pomponetti“ stilvolle Dekoideen, stimmungsvolle Blumenarrangements und unkomplizierte, teils vegane Rezepte für die festliche Zeit. Atmosphärische Fotos und übersichtlich strukturierte Schritt-für-Schritt-Anleitungen machen große Lust, sofort loszulegen. Ein Buch, das Freude macht. **Christophorus Verlag, 24,99 Euro**

FOTOS Archiv (1); Christel Harnisch (2); PR (1); Nik Merkulov/Shutterstock.com (1) | **ILLUSTRATION** Adobe Stock/Olga Che (1)

Hagebuttengirlande

„Der Advent ist die Zeit, in der unser Zuhause besonders gemütlich wird – mit Lichtern, Naturmaterialien und liebevoller Dekoration. Diese Hagebuttengirlande fürs Spiegelfenster bringt genau die richtige Mischung aus Natürlichkeit und festlichem Flair. Sie kombiniert das warme Rot der Hagebutten mit dem satten Grün von Moos, Eukalyptus und Asparagus und wird durch Lärchenzweige und Zapfen perfekt abgerundet. Eine wunderschöne, natürliche Dekoration, die sich für Fenster, Türen oder auch als Tischgirlande eignet und überall für eine warme, festliche Atmosphäre sorgt."

MATERIAL: stabiler, dicker Draht (zweimal die Länge der gewünschten Girlande) • Moos • Blumenbindedraht 2 lange Corallo-Hagebuttenzweige • 2 lange Lärchenzweige • 2 Stiele Asparagus • verschiedene Hagebuttensorten zum Stecken • 2 Stiele Roter Eukalyptus • Dekoherzen und -sterne

1 Für die stabile Basis den dicken Draht doppelt legen und in der gewünschten Länge zuschneiden. Den Draht mit dem Moos umwickeln, alles fest mit Blumenbindedraht fixieren. Die langen Corallo-Hagebutten- und die Lärchenzweige auf dem Moos platzieren und mit Draht befestigen. Die Stiele des Asparagus in der Länge der Girlande zurechtschneiden, dann ebenfalls mit Draht festbinden.

2 Die Girlande an ihrer späteren Position aufhängen. Auf diese Weise lässt sich der Überblick über die Verteilung der Elemente besser behalten. Verschiedene Hagebuttensorten mit unterschiedlichen Stiellängen einstecken und befestigen. Roten Eukalyptus in kleinere Stiele schneiden, diese locker zwischen die anderen Zweige stecken, um Farbakzente zu setzen und die Girlande optisch aufzulockern. Für zusätzliche Highlights die Girlande beliebig mit farblich abgestimmten Herzen oder Sternen dekorieren.

Salzkristalllichter

„Diese Salzkristalllichter entfalten ihren winterlichen Kerzenschein mit frostigem Zauber. Kerzenlicht ist für mich in der Winterzeit ein unbedingtes Muss – es sorgt für eine gemütliche Atmosphäre und macht das Zuhause gleich noch ein bisschen behaglicher. Diese Gläser sind eine wunderbare Möglichkeit, ein ganz besonderes Windlicht zu gestalten. Durch das feine Salz entsteht eine frostige, glitzernde Oberfläche, die das Kerzenlicht wunderschön reflektiert. Darüber hinaus sind die Lichter ganz schnell und einfach gemacht und eignen sich als kleines Geschenk ebenso wie als stimmungsvolle Tischdekoration."

MATERIAL: 2 Einmachgläser à 200 ml (alternativ andere hitzebeständige Glasgefäße • Leim (z. B. Leim für Serviettentechnik oder Bastelleim) • Borstenpinsel ca. 200 g fein gemahlenes Salz • Bänder oder grobe Sisalschnur • Naturmaterialien zum Dekorieren (z. B. kleine Zapfen, Hagebutten, Wacholderzweige) • optional Heißkleber • 2 Teelichte (alternativ 2 kleine Stumpenkerzen)

1 Die Einmachgläser gut reinigen und vollständig trocknen lassen. Den Leim mit dem Pinsel gleichmäßig auf die Außenseite der Gläser auftragen.

2 Das Salz großzügig über die noch feuchten Gläser streuen, sodass es überall gut haftet und gleichmäßig verteilt ist. Das überschüssige Salz vorsichtig abschütteln und die Gläser vollständig trocknen lassen.

3 Um den oberen Rand der Gläser nach Belieben grobe Bastkordel oder schöne Bänder binden. Wer möchte, kann kleine Zapfen, Hagebutten oder Wacholderzweige daran befestigen oder mit etwas Heißkleber aufkleben.

4 Abschließend je nach Glasgröße ein Teelicht oder eine kleine Stumpenkerze in jedes Glas setzen.

TIPP: Diese Salzkristalllichter sehen besonders schön aus, wenn man sie auf einem Tablett oder in einer kleinen Gruppe arrangiert. Für Kerzenlicht gilt zudem generell: Aus Sicherheitsgründen nie unbeaufsichtigt brennen lassen!

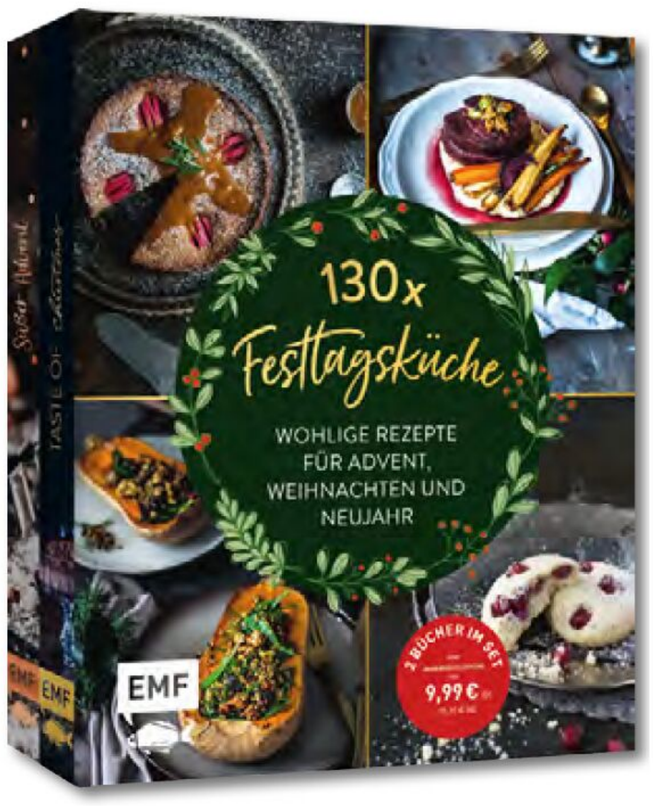
FOTOS Christel Harnisch (2) | **ILLUSTRATION** Adobe Stock/vaneeva (1)

AMARYLLIS FEIN UND EDEL

Stärke, Stolz und strahlende Schönheit, dafür steht zu Weihnachten keine Pflanze mehr als die festliche Amaryllis. In sattem Rot ist sie ein wahrer Klassiker. Damit die Blüten länger halten, sollten Sie die Stiele anschneiden und hohle Stiele im Inneren mit einem Strohhalm stabilisieren. Anschließend stellen Sie sie in lauwarmes Wasser.

BUCHTIPPS

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



Feiertage voller Geschmack

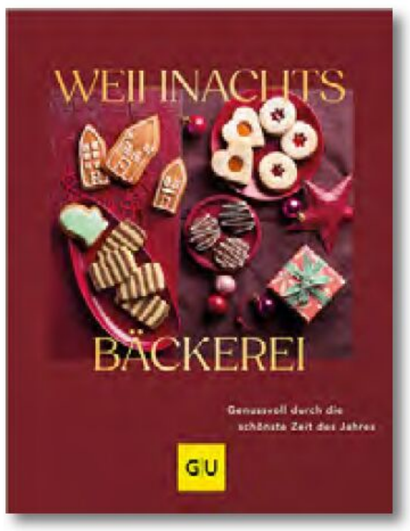
Verleihen Sie Ihrer Weihnachtszeit mit „130 x Festtagsküche – Wohlige Rezepte für Advent, Weihnachten und Neujahr" einen besonderen Zauber. Freuen Sie sich auf eine abwechslungsreiche Mischung an Rezepten für beliebte Klassiker und innovative Kreationen wie Röstgemüse-Quiche auf Wildkräutersalat oder cremigen Glühwein-Cheesecake. Das Buch liefert außerdem wertvolle Tipps zur Vorbereitung und Menüplanung. **EMF Verlag, 9,99 Euro**

ZEIT FÜR GENUSS

„Winter & Weihnachten mit dem Monsieur" von ZauberMix liefert 100 vielfältige Rezepte für Plätzchen, Punsch, Desserts und festliche Hauptgerichte. Mit diesen Ideen wird die Adventszeit garantiert stressfrei – Ihr Monsieur Cuisine übernimmt die Arbeit und Sie können mehr Zeit mit Ihren Liebsten genießen. **falkemedia Verlag, 24,90 Euro**

PFLANZLICHE WEIHNACHTSFREUDEN

Entdecken Sie in „Weihnachtlich vegan" von Anja Sagon 60 Rezepte, die Hochgenuss ohne Verzicht in der schönsten Zeit des Jahres versprechen. Die erfolgreiche Foodbloggerin verwandelt Klassiker wie Braten oder Zimtsterne in köstliche vegane Varianten und gibt wertvolle Tipps für eine entspannte, achtsame Adventszeit – inklusive Menüideen für ein rundum gelungenes Weihnachtsfest. **ZS Verlag, 24,99 Euro**

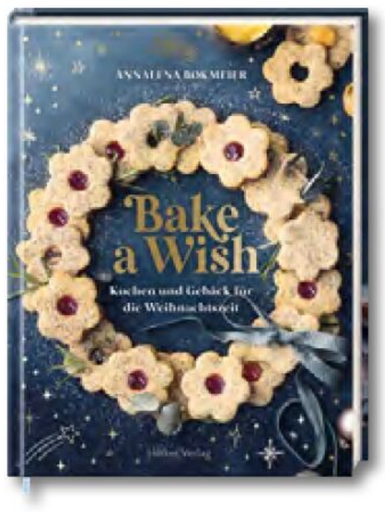


HIMMLISCHER PLÄTZCHENDUFT

Das Buch „Weihnachtsbäckerei" enthält Rezepte für Plätzchenhits und internationale Gebäckspezialitäten für die Adventszeit. Vanillekipferl, Marzipanstollen und mehr gelingen unkompliziert und verbreiten himmlischen Duft in der Küche. Viele praktischen Tipps und Tricks für passende Getränke und festliche Tischdeko erleichtern Ihnen die Gestaltung Ihres nächsten Adventskaffees. **GU Verlag, 20 Euro**

Stimmungsvoll

Backspaß im Advent: „Bake a Wish" von Annalena Bokmeier versammelt 55 Rezepte für Plätzchen, Stollen und winterliches Gebäck, die allesamt zum Ausprobieren und Genießen einladen. Ergänzt werden die Rezepte durch kleine Geschichten, Lieder und Gedichte, die für besinnliche Stunden sorgen. Einfach schön! **Hölker Verlag, 28 Euro**



FOTOS Nik Merkulov/Shutterstock.com (1); PR (5) | ILLUSTRATION Adobe Stock/Olga Che (1)

KENNENLERN-ANGEBOT FÜR LITERATURFANS

Unabhängige Rezensionen und neue Bücherwelten!

E-Paper für nur 1 EURO testen*

JETZT BESTELLEN:
buecher-magazin.de/testabo
oder QR-Code scannen

ABO-ID: BU22EPA

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

IMPRESSUM

„So is(s)t Italien“ ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia. Diese Spezialausgabe widmet sich den besten Rezepten der italienischen Küche für die Weihnachtszeit.

Verlag: falkemedia GmbH & Co. KG
Pahlblöken 15-17 | 24232 Schönkirchen
Tel. +49 431 200 766-0 | Fax +49 431 200 766-50
E-Mail: info@soisstitalien.de | www.soisstitalien.de

Herausgeber: Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

Chefredakteurin: Amelie Flum (a.flum@falkemedia.de)
Redaktion (redaktion@soisstitalien.de): Henrieke Wölfl, Janika Ewers, Nele Stehr, Christine Bruns, Nicole Neumann (CvD)
Mitarbeiterinnen dieser Ausgabe: Serena Loddo, Gabi Hagedorn (Lektorat), Alexandra Panella (Übersetzungen)
Rezeptservice: rezeptservice@falkemedia.de

Fotografie: Ira Leoni, Désirée Peikert, Anna Gieseler, Kathrin Knoll, StockFood, Adobe Stock, Getty Images, Shutterstock, Depositphotos

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

Abonnementbetreuung: abo@soisstitalien.de
Tel. +49 431 200 766-0
falkemedia GmbH & Co. KG | Pahlblöken 15-17 | 24232 Schönkirchen

Mitglied der Geschäftsleitung & Leitung Marketing:
Wolfgang Pohl (w.pohl@falkemedia.de)
Leitung Customer Growth:
Franziska Schwaberau (f.schwaberau@falkemedia.de)
Mediaberatung: Silja Aicher (s.aicher@aichermediakontor.de)
mobil: +49 172 175 61 04
Sascha Eilers (s.eilers@falkemedia.de)
Tel. +49 4340 499 379 | mobil: +49 151 53 83 44 12

Anzeigenkoordination: Dörte Schröder (d.schroeder@falkemedia.de) | Tel. +49 431 200 766-12
Anzeigenpreise: siehe Mediadaten 2025 unter www.falkemedia.de/mediadaten

Produktionsmanagement | Druck:
impress GmbH | www.buschglatz.com
Vertrieb: DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG
Meßberg 1 | 20086 Hamburg
Vertriebsleitung: Hans Wies, DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG (hans.wies@dermedienvertrieb.de)

Bezugsmöglichkeiten: Abo, Zeitschriften- und Buchhandel, Bahnhöfe, Flughäfen, falkemedia-Shop (www.falkemedia-shop.de)

Preise: Einzelpreis dieser „So is(s)t Italien“-Spezialausgabe: 7,50 Euro | Einzelpreis der „So is(s)t Italien“: 6,99 Euro
Jahresabonnement der „So is(s)t Italien“: 49,90 Euro
Europäisches Ausland zzgl. 7,20 Euro. In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Zustellung enthalten. Bezogen auf 8 Ausgaben im Jahr. Der Verlag behält sich die Erhöhung der Erscheinungsfrequenz vor.

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

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

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

Haftungsausschluss: Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz: Jürgen Koch
(datenschutzanfrage@falkemedia.de)
falkemedia GmbH & Co. KG | Abt. Datenschutz
Pahlblöken 15-17 | 24232 Schönkirchen

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

© falkemedia, 2025 | www.falkemedia.de

ISSN 2192-2144

FOTOS Adobe Stock/lilechka75 (1); Archiv (2)

ZauberTopf

LIMITIERTE AUFLAGE

Göuu' ihu dir!

DER NEUE WANDKALENDER
nur 16,90 €

Mit vielen Mix-Tipps

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

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

Gleich bestellen:
www.zaubertopf-shop.de/kalender26

amazon.de

978-3-96417-354-6

AIR FRYER
by ZauberTopf

WEIL KNUSPRIG *glücklich macht!*

AUCH HIER ERHÄLTLICH:

amazon.de
978-3-96417-343-0
bücher.de
Thalia
OSIANDER.de Bücher seit 1596
Hugendubel Das Lesen ist schön
Mayersche.de

DAS GROSSE GRUNDLAGENWERK FÜR ALLE MODELLE VON COSORI ÜBER NINJA BIS PHILIPS

Staune, wie viel Potenzial in deiner Heißluftfritteuse steckt und mach' aus jedem Gericht eine krosse Sensation!

100 leckere Ideen und alle wichtigen Basisrezepte von A bis Z mit Tipps für mehr Crunch

Foto: Julia Eickmeyer

Direkt bestellen unter: www.zaubertopf.de/airfryer-buch

Unser neues Kochbuch findet ihr überall im Buchhandel, bei Amazon oder auf www.zaubertopf-shop.de | ISBN: 978-3-96417-343-0