

Kochen & genießen!

Kochen
mit Liebe

12
4 190805 704800

40 Jahre
1985–2025

Nr. 12 Dezember 2025 · Deutschland 4,80 €

Österreich 5,40 € · Schweiz 9,60 sfr · Belgien 5,70 € ·
Italien 6,60 € · Lettland 6,40 € · Luxemburg 5,70 € · Spanien 6,60 €

Das Beste zum Feste!

Knusprige Gans, italienisches Filet und Fisch unter krosser Haube



Alle Rezepte von der Redaktion
3x getestet!

Glasierte Gänsebrust
mit crunchy Rotkohl
und gefüllten Nocken S. 7

16 SEITEN EXTRA!



DEZEMBER im Glück

- Nachschub für den Keksteller
- Aus Plätzchen wird Kuchen
- gemütlicher Brunch

IHR
GESCHENK
für die schönste
Zeit im Jahr!

Wiener
Weihnachtsbäckerei

Edle
Sachertorte S. 75





ROSIN & KUMPTNER **MISSION MITTENDRIN!**

Donnerstags 20:15
und jederzeit kostenlos streamen

joyn 

Inhalt

Genießen

Saisonküche	
Weihnachtsdinner: auf ein funkelndes Fest	6
Einfach schnell genießen	22
Liebling des Monats	
Walnuss: harte Schale – köstlicher Kern!	28
4-mal lecker	
Semmelknödel	32
Wohlfühlküche	
Immun-Kuss für den Winter	62
Verwöhnen	
Für Gäste	
Silvester mit Herzensmenschen: ein Hoch auf die Freundschaft!	52
Küchen-Manufaktur	
Schokoladensoufflé	60
Entdecken	
Kulinarische Zeitreise: 2008	25
kochen & genießen Leserclub	26
Frisch auf dem Markt	34
Kulinarisch unterwegs	
Zu Gast in Portugal – Spanferkel zu Weihnachten	66
Küchennotizen	70
Backen	
Leserzept	
Spicy Shortbread mit Chili	72
Backen	
Sisis süße Weihnachtsklassiker	74
Süßer Gruß zum Schluss	
Glücksbringer zum Verschenken	82
Service	
Speise-Karte	4
Preisrätsel	69
Impressum	71
Vorschau	83



Goldene Festtage

Wenn der Dezember anbricht, legt sich ein besonderer Zauber über die Tage. Lichterglanz erfüllt die Straßen, würziger Tannen- und Glühweinduft schwebt durch die Räume, und die Vorfreude auf unvergessliche Genussmomente wächst. Auch bei uns! Deshalb schenken wir Ihnen mit dieser Ausgabe festliche Ideen für eine sterneverdächtige Weihnachtstafel – inklusive Zeitplan, damit Freude nicht in Hektik mündet (Seite 6). Während hierzulande Kerzenschein Gemütlichkeit schenkt, erstrahlt das Weihnachtsfest in Portugal mit Sonnenschein, knusprigem Spanferkel und perlendem Champagner (Seite 66). Und wenn sich das Jahr dem Ende neigt, feiern wir Silvester mit unseren Herzensmenschern (Seite 52), lassen Erinnerungen aufblitzen wie Wunderkerzen und stoßen an. Auf 2026, voller Genuss und neuer unvergesslicher Momente!

Mit
Ideen a
Lese
auf d
10, 1
Kochen
blick: Di
Mitgli

Frohe Weihnachten wünscht Ihre
Redaktion der kochen & genießen

A circular logo featuring the text "Mit tollen Ideen aus unserem LeserCLUB auf den Seiten 10, 26, 62 & 79".

Kochen mit Durchblick:
Die Leserclub-Mitglieder testen
Glas-Kochgeschirr aus Borosilikatglas
auf Seite 27



GENUSSVOLLE WEIHNACHTEN



HAUPTSPEISEN



Italienisches
Schweinefilet **S.10**



Wellington-Pastete
S.12



Steinbeißer-Filet unter
Kartoffelhaube **S.14**

BEILAGEN

Pilz-Kartoffel-Nocken **S.9**

Crunchy Rotkohl **S.9**

Würzige Blätterteigsterne **S.9**

VORSPEISEN



Pilzrahm-Suppe
S.16



Lachs-Garnelen-Tatar **S.16**



Salat mit Knusperanne
S.17



Parmesan-Crème-
brûlée **S.17**

DESSERTS



Erdnussäpfel mit
Baiser **S.18**



Orangen-Nuss-
Parfait **S.19**



Spekulatius-Kara-
mell-Trifle **S.20**



Fruchtige
Pavlovas **S.20**

LECKERE HAUPTGERICHTE



Gnocchi-Wurst-Pfanne **S.22**



Rote-Bete-Orangen-
Salat **S.23**



Pilz-Speck-Frikadellen
zu Püree **S.23**



Winter-Gemüseragout
mit Reisnudeln **S.23**



Goldgelbe Linsen-Curry-
Suppe **S.24**



Fruchtige Avocado-
Fisch-Tortillas **S.24**



Flottes Spätzle-
Schnitzel-Gratin **S.24**



Schweinefilet im
Strudelblatt **S.25**



Backkartoffel mit
Schwarzwurzeln **S.29**



Steak mit Feta-Nuss-
Kruste **S.30**



Pasta mit Salsa di noci
S.31



Indische Hähnchen-
pfanne **S.63**



Feiner Feldsalat mit Meeresaromen **S.63**



Champignon-Creme-
suppe **S.64**



Spanferkelrücken an
Salbei-Senf-Soße **S.67**



Gebackener Bacalhau
auf Kartoffelpüree **S.68**

GASTLICHKEIT DES MONATS



Große Silvesterparty Über-Nacht-Salat, Popcorn-Chicken, Mozzarella-Fleischbällchen, spicy Remoulade, Mini-Berliner vom Blech, „Bye-bye, 2025“-Martini, gebackene Glücksschweinchen und Lachsterrine **S.52**

Speise-Karte

DER SCHNELLE WEG DURCHS HEFT






KÖSTLICHE KLEINIGKEITEN



Walnussbrot mit Roquefort und Rosinen **S.30**



Semmelknödel mit Wildsalami **S.32**



Semmelknödel mit Chili und Ingwer **S.32**



Semmelknödel mit Kürbis und Knobi **S.32**



Semmelknödel mit zartem Spinat **S.32**



Mango-Ingwer-Drink **S.64**

DIE SÜSSEN SEITEN



Feines Schokoladensoufflé **S.60**



Spicy Shortbread mit Chili **S.73**



Sachertorte **S.75**



Linzer Himmelskuchen **S.78**



Spekulatius-Malakoff-torte **S.79**



Esterhazy-Schnitten **S.81**



Glücksbringer zum Vernaschen **S.82**



Los geht's!

Der Tannenbaum glitzert,
die Gläser sind gefüllt – und
alle sind gespannt auf die
prachtvollen Festessen.

★ AUF EIN ★

funkelndes Fest!

Glänzende Aussichten für Weihnachten: Mit unseren Sternstunden-Gerichten werden Sie zum Star und zaubern ein liebevolles Menü für die ganze Familie

„Ich frage mich, ob die Sterne beleuchtet sind,
damit jeder eines Tages
den seinen finden kann.“

„Der kleine Prinz“, Antoine de Saint-Exupéry
(franz. Schriftsteller, 1900–1944)

**Titel-
rezept**

Glasierter Gänsebrust

Rezept auf S. 8

*So wird's
ein Menü*

Frischer Auftakt: Feldsalat mit Knuspertanne (S. 17).

Zum Finale: Spekulatius-Trifle (S. 20).

Gans-Fahrplan

Am Vortag

Soße vorbereiten;
Nocken vorbereiten,
gar ziehen lassen

2 Std. vorher

Gänsebrüste und
Rotkohl zubereiten

1 Std. vorher

Sterne zubereiten

30 Min. vorher

Soße fertig zuberei-
ten; Nocken in Wasser
erhitzen, schwenken



Glasierte Gänsebrust

Gans schön elegant! Hier strahlt das süß-würzige Geflügel mit dem festlich leuchtenden Weihnachtsbaum um die Wette

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 2 EL Öl ♥ 1 kg Gänseklein (beim Fleischer vorbestellen)
- ♥ 2 Zwiebeln ♥ 2 Knoblauchzehen
- ♥ 1 Bund Suppengrün ♥ 2 EL Tomatenmark
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 5 Wacholderbeeren
- ♥ 2 Sternanis ♥ 2 Lorbeerblätter
- ♥ 500 ml Kirschsaft oder Rotwein
- ♥ 30 g Mehl ♥ 30 g Butter
- ♥ 3 Gänsebrüste (à ca. 900 g)
- ♥ 3 TL getrockneter Majoran
- ♥ 500 ml Apfelsaft ♥ 20 g Honig
- ♥ 2 EL Sojasoße

1 AM VORTAG FÜR DIE GÄNSESOSENSE Öl in einem großen Bräter erhitzen. Gänseklein darin kräftig braun anrösten. Zwiebeln und Knoblauch mit Schale grob schneiden. Suppengrün waschen, grob schneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Suppengrün zu den Knochen geben, ca. 15 Minuten mitrösten. Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen. Salz, Pfeffer und Gewürze zugeben. Alles mit etwas Kirschsaft oder Wein ablöschen. Bei starker Hitze ca. 3 Minuten einkochen. Rest Kirschsaft oder

Wein angießen, aufkochen. 500 ml Steinpilzwasser (siehe Rezept Kartoffelknocken) und 750 ml Wasser zugießen, aufkochen. Bei schwacher Hitze 3-4 Stunden köcheln. Über Nacht auskühlen lassen. **AM NÄCHSTEN TAG** Mehl und Butter verkneten, kalt stellen. Soße eventuell entfetten, durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen und ca. 10 Minuten einkochen. Mehlbutter einröhren, weitere ca. 3 Minuten köcheln. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vorm Servieren erhitzen.

2 FÜR DAS FLEISCH Gänsebrüste trocken tupfen. Überschüssiges Fett abschneiden, dabei das Fleisch nicht verletzen. Gänsebrüste auf der Hautseite kräftig mit Salz einreiben. Auf der Fleisch- bzw. Knochenseite mit Salz und Majoran einreiben. In einen Bräter legen. Apfelsaft erhitzen, ums Fleisch gießen.

3 Gänsebrüste auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 100°C/Umluft: nicht geeignet) ca. 1½ Stunden garen. Ofentemperatur erhöhen (E-Herd: 140°C/Umluft: nicht geeignet) und weitere ca. 1½ Stunden

garen, dabei Gänsebrüste alle ca. 30 Minuten mit dem Bratenfond begießen.

4 Honig und Sojasoße verrühren. Ofen-temperatur erhöhen (E-Herd: 220°C/Umluft: nicht geeignet). Gänsebrüste zweimal mit Honig-Mix bestreichen und ca. 15 Minuten knusprig braten. Fleisch herausheben, zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. Bratenfond entfetten und in die Soße einröhren. Fleisch vom Knochen schneiden. Alles anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 7 ½ Std.

PRO PORTION ca. 650 kcal

E 33 g · F 46 g · KH 28 g



Kräftig beerig mundet der Rosé. „Collemonino Cerasuolo d'Abruzzo DOC“; 0,75 l ca. 7 € zzgl. Versand; über pinard-de-picard.de

Pilz-Kartoffel-Nocken

FÜR 6 PERSONEN 15 g getrocknete Steinpilze in 500 ml heißem Wasser einweichen. 150 g Champignons putzen, hacken. 1 Zwiebel würfeln. 1 Bund Petersilie waschen, hacken. Champignons in 20 g heißer Butter ca. 10 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Steinpilze abgießen, Einweichwasser auffangen, für die Soße (s. Rezept Gänsebrust) verwenden. Steinpilze hacken, zu den Champignons geben, ca. 3 Minuten mitdünsten. Vom Herd nehmen. Petersilie einröhren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1,2 kg mehligkochende Kartoffeln waschen, ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, pellen, ausdampfen lassen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken, 3 verquirlte Eigelb und 100 g Speisestärke zugeben. 65 g geschmolzene Butter zugießen. Alles gut mischen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Aus dem Teig auf etwas Mehl eine ca. 5 cm dicke Rolle formen, in ca. 24 Taler schneiden. Pilzmasse in die Talermitte verteilen. Taler mit angefeuchteten Händen zu Halbmonden umklappen, zu Nocken formen. In reichlich kochendem Salzwasser 10–12 Minuten gar ziehen lassen. Nocken herausheben. 5 EL Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 50 g Butter zugeben, aufschäumen lassen. Nocken darin schwenken, erhitzen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¾ Std.



Würzige Blätterteigsterne

FÜR 35 STÜCK 4 TK-Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. 2 Platten mit je 20 g weicher Kräuterbutter bestreichen. Mit je 2 EL geriebenem Parmesan bestreuen. Je eine zweite Platte darauflegen, auf etwas Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen. Verschieden große Sterne (ca. 2, 3 und 5 cm) ausschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit 1 verquirlten Eigelb bestreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 12 Minuten backen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.



Crunchy Rotkohl

FÜR 6 PERSONEN 2 kg Rotkohl waschen, vierteln, in feinen Streifen vom Strunk schneiden. 2 Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden. 2 EL Butterschmalz im großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Kohl zugeben. 75 ml Essig (z.B. Kirschessig) und ca. 100 ml Wasser angießen, aufkochen. Mit 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 1 Zimtstange, 2 Sternanis, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren. 150 g Walnüsse ohne Fett leicht anrösten. Mit 2 EL Puderzucker bestäuben, goldbraun karamellisieren. Auf Backpapier auskühlen lassen. 150 g Kirschkonfitüre unter den Kohl rühren, ca. 15 Minuten zu Ende garen. Kohl mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten. Mit Karamellnüssen bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¾ Std.





So wird's ein Menü

Elegant zum Start:
Lachs-Garnelen-Tatar
(S. 16). Fein hinterher:
fruchtige Pavlosas
(S. 20).

Filet-Fahrplan

2 Std. vorher

Gnocchi vorbereiten, Parmesan-Chips zubereiten

1 Std. vorher

Filet vorbereiten und
garen

30 Min. vorher

Bohnen zubereiten,
Soße zubereiten

15 Min. vorher

Filet glasieren,
Gnocchi braten



Italienisches Schweinefilet „Buon Natale“

Kräuterduft, Gorgonzola-Schmelz und ein Hauch Balsamico-Creme begrüßen uns bei diesem südländischen Festfilet

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 50 g getrocknete Softtomaten
- ♥ 2 Zweige Rosmarin ♥ 100 g Ciabatta
- ♥ 100 g Gorgonzola
- ♥ 2 Schweinefilets (à ca. 400 g)
- ♥ 2 EL Öl ♥ 1 EL Butter ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ 1 Zwiebel ♥ 2 TL Tomatenmark
- ♥ 200 ml Gemüsefond ♥ 100 ml Orangensaft
- ♥ 4 EL Wildpreiselbeeren (Glas)
- ♥ 1 TL Speisestärke ♥ 3 TL Balsamico-Creme
- ♥ 2 EL Aprikosenkonfitüre ♥ Küchengarn

1 FÜR DAS FILET Softtomaten fein hacken. Rosmarin waschen, Hälfte fein hacken. Ciabatta fein zerbröseln. Tomaten, Rosmarin, Ciabatta und Gorgonzola

verkneten. Filets trocken tupfen, längs ein- aber nicht durchschneiden. Filets mit der Masse füllen, mit Küchengarn in Form binden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Filets darin rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen. Filets in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160°C/Umluft: 140°C) ca. 25 Minuten braten. Pfanne mit Bratfett beiseitestellen.

2 FÜR DIE CUMBERLAND-SOSSE Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebel im heißen Bratfett glasig dünsten. Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Mit Fond und Orangensaft ablöschen,

aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Wildpreiselbeeren einrühren. Stärke und 2 EL Wasser glatt rühren, in die Soße rühren. Ca. 3 Minuten köcheln. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Balsamico-Creme und Konfitüre verrühren. Garn von den Filets lösen. Filets mit Balsamicomischung bestreichen. Filets unter dem vorgeheizten Backofengrill 2–3 Minuten kurz glasieren. Mit Beilagen (siehe rechts) anrichten. Mit Rest Rosmarin garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¾ Std.

PRO PORTION ca. 350 kcal
E 36 g · F 13 g · KH 19 g

Haselnuss-Gnocchi

FÜR 6 PERSONEN 750 g Kloßteig („Halb und halb“, Kühlregal)

kurz durchkneten, vierteln und zu 4 Rollen (à ca. 2 cm Ø) formen. Rollen in Stücke schneiden, rund formen. Mit den Zinken einer Gabel von beiden Seiten leicht ein Muster eindrücken. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. 4 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. 5 EL gemahlene Haselnüsse darin unter Rühren anrösten. Gnocchi zugeben, darin schwenken.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.

Köstliche Beilagen



Pesto-Bohnen

FÜR 6 PERSONEN 1 kg grüne Bohnen

waschen, evtl. halbieren. Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abgießen, evtl. kalt abschrecken. 6 EL rotes Pesto in einer Pfanne schmelzen. 200 g Kirschtomaten waschen, zum Pesto geben und kurz andünsten, bis sie leicht aufplatzen. Bohnen zufügen, darin schwenken. Mit Salz abschmecken, warm stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.



Parmesan-Cracker

FÜR 6 PERSONEN 80 g geriebenen

Parmesan auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit etwas Abstand zu ca. 20 Taler (à ca. 5 cm Ø) streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 3–4 Minuten schmelzen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.



Warne Aromen geben den Ton an. „Felline Primitivo di Manduria DOP 2021“; von Felline Racemi Agricola; 0,75 l ca. 13 € zzgl. Versand; über superiore.de

Winterliche Wellington-Pastete

Herhaft und raffiniert: Die zarte Füllung im knusprigen Teig sorgt bei Vegetariern für funkelnende Augen

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 450 g TK-Blätterteig ♥ 75 g Pinienkerne
- ♥ 200 g Rote Bete ♥ 200 g Möhren
- ♥ 200 g Pastinaken ♥ 1 Zwiebel
- ♥ 200 g Kartoffeln ♥ 150 g Champignons
- ♥ 50 g Kräuterbutter ♥ 100 g Babyspinat
- ♥ 50 g Panko (japanische Semmelbrösel)
- ♥ 100 g Crème fraîche ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ Muskat ♥ 2-3 EL Senf ♥ 1 Eigelb
- ♥ Mehl für die Arbeitsfläche ♥ Backpapier

1 Teigplatten auftauen lassen. Kerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. Bete, Möhren, Pastinaken, Zwiebel und Kartoffeln schälen, evtl. waschen und fein würfeln. Pilze putzen, vierteln. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse, Zwiebel, Kartoffeln und Pilze darin ca. 15 Minuten andünsten. Spinat waschen, zum Gemüse geben und zusammenfallen lassen. Panko, Crème fraîche und Pinienkerne einrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2 Teigplatten, bis auf eine, übereinanderlegen. Auf etwas Mehl zum Rechteck (ca. 40x50 cm) ausrollen, mit Senf bestreichen. Füllung auf eine kurze Teigseite verteilen. Längsseiten etwas über die Füllung schlagen, alles aufrollen. Pastete mit Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

3 Übrige Teigplatte ca. 3 mm dünn leicht ausrollen. Daraus verschieden große Sterne ausschneiden. In die Pastete mit einem Messer in der oberen rechten und unteren linken Ecke Linien (Sternschnuppenstrahl) einscheiden. Pastete und Sterne mit verquirltem Eigelb bestreichen. Sterne, bis auf einige, auf der Pastete verteilen. Pastete im heißen Ofen (E-Herd: 220°C/Umluft: 200°C) ca. 30 Minuten backen. Rest Sterne 10-12 Minuten mitbacken. Alles anrichten. Dazu schmeckt Feldsalat.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¾ Std.

PRO PORTION ca. 630 kcal

E 12 g · F 45 g · KH 45 g

So wird's ein Menü

Vorneweg: Parmesan-Crème-brûlée (S. 17). Glorreiches Ende: Erdnuss-Bratäpfel (S. 18).

Veggie



Rote Trauben, weiß gekeltert, und ein Duft von Rosen und Grapefruit. Von Schäfer-Fröhlich; 0,75 l ca. 14 € zzgl. Versand; über pinard-de-picard.de



Feine Fonduesoße

FÜR 6 PERSONEN 30 g Butter im Topf erhitzen. 30 g Mehl darüberstäuben, hell anschwitzen. Unter Rühren mit 250 ml Gemüsebrühe und 500 ml Milch ablöschen, aufkochen. Ca. 3 Minuten köcheln. 150 g geriebenen Raclettekäse zufügen, darin schmelzen. Soße mit Salz, Pfeffer, Muskat und 2–3 TL Kirschwasser abschmecken.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.



*So wird's
ein Menü*

Auf rahmige Pilzsuppe
(S. 16) folgt himmlisches
Orangen-Parfait
(S. 19).

Steinbeißerfilet unter Kartoffelhaube mit Hummer-Garnelen-Soße

Seidig legt sich die aromatische Soße auf den Teller und verbindet Fisch, cremigen Porree und knusprige Kartoffeln

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 3 große mehligkochende Kartoffeln (ca. 600 g) ♥ 6 EL Öl ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ 6 Schalotten ♥ 2 Packungen Krebs-Paste (à 50 g; von Langbein) ♥ 500 ml Fischfond
- ♥ 200 g Schlagsahne ♥ 1 kg Porree ♥ 4 EL Butter
- ♥ 300 g küchenfertige Garnelen (ohne Kopf und Schale) ♥ Edelsüßpaprika
- ♥ 6 Tranchen Steinbeißerfilet (à ca. 175 g)
- ♥ 6 Stiele Dill ♥ Bio-Zitrone zum Garnieren

1 FÜR DIE KARTOFFELHAUBE Kartoffeln schälen, waschen. Mit einem Spiralschneider spaghettiähnlich schneiden. Kartoffelpasta zu 12 kleinen Nestern formen. 2 EL Öl in einer beschichteten

Pfanne erhitzen. Kartoffelnester darin in 2 Portionen bei mittlerer Hitze pro Seite goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

2 FÜR DIE SOSSE Schalotten schälen, fein würfeln. Krebs-Paste im Topf schmelzen. Schalotten darin glasig dünsten. Mit Fond und Sahne ablöschen, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen.

3 FÜR DAS GEMÜSE Porree waschen, das Helle des Porree in feine Ringe schneiden. 3 EL Butter in einem weiten Topf erhitzen. Porree darin ca. 10 Minuten knackig dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen.

4 Garnelen trocken tupfen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin 2–3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Edelsüßpaprika würzen. Vom Herd nehmen. Fischfilets trocken tupfen. 2 EL Öl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Filets darin pro Seite ca. 2 Minuten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill waschen, Fähnchen abzupfen. Kartoffelhaube auf die Fischfilets setzen, alles anrichten. Mit Dill und Zitronenspalten garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.
PRO PORTION ca. 540 kcal
E 47 g · **F** 29 g · **KH** 24 g

BIS ZU 25 % SPAREN!

LESEFREUDE VERSCHENKEN UND SATTE RABATTE SICHERN!

RIESEN
AUSWAHL AN
ZEITSCHRIFTEN!



Das perfekte Geschenk!



Bis zu 3 Monate gratis!



Abo läuft automatisch aus!

JETZT PASSENDE ZEITSCHRIFT AUSWÄHLEN UND VERSCHENKEN:

Die jeweiligen Erscheinungsweisen und Preise erfahren Sie telefonisch oder online. Keine Kündigung erforderlich, das Abo läuft automatisch aus.

01806 / 369336

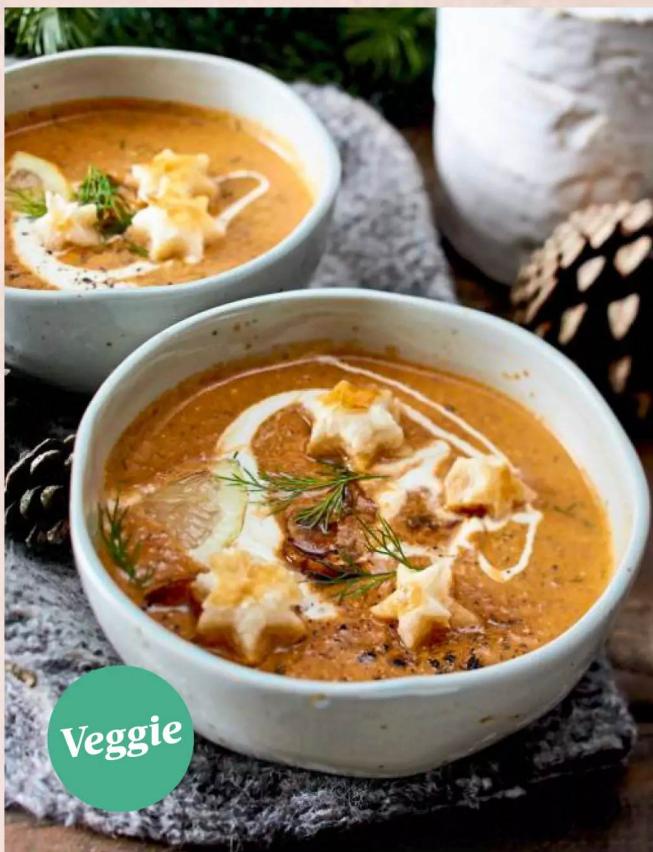
Rufen Sie noch heute an: Mo. bis Fr. 8 – 18 Uhr, Sa. 9 – 14 Uhr;
0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf.



www.bauer-plus.de/xmas

Diese oder weitere interessante Zeitschriften zum Verschenken finden und bequem online bestellen.





Festliche Pilzrahmsuppe

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 2 Zwiebeln ♥ 600 g braune Champignons ♥ 2 EL + 1 TL Öl
- ♥ ½ TL Edelsüßpaprika ♥ 2 EL Zitronensaft
- ♥ 1 l Gemüsebrühe ♥ 250 g Schlagsahne ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ 3 Stiele Petersilie ♥ 4-5 Stiele Dill
- ♥ 6 TL Crème fraîche ♥ Zitronenscheiben zum Garnieren

1 Zwiebeln schälen und würfeln. Pilze säubern, ca. 100 g beiseitelegen. Rest Pilze klein schneiden. 2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Pilze zufügen und ca. 3 Minuten anbraten. Mit Paprika bestäuben. Zitronensaft, Brühe und Sahne angießen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe ca. 20 Minuten köcheln.

2 Petersilie waschen, hacken, zur Suppe geben und pürieren. Mit Salz

und Pfeffer abschmecken. Übrige Pilze in Scheiben schneiden. 1 TL Öl erhitzen. Pilze darin ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Dill waschen und abzupfen. Suppe anrichten. Je 1 TL Crème fraîche und Pilze darin verteilen. Mit Dill, Zitrone und nach Belieben mit Blätterteigsternen (siehe Rezept Seite 9) garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 40 Min.

PRO PORTION ca. 220 kcal
E 6 g · F 20 g · KH 5 g



Lachs-Garnelen-Tatar

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 2 Avocados ♥ 3 EL Limettensaft ♥ 200 g Eismeergarnelen
- ♥ 250 g geräucherter Lachs (Stück) ♥ Pfeffer ♥ 4 EL Olivenöl
- ♥ 150 g Crème fraîche ♥ 6 TL Lachskaviar
- ♥ Dill und Limettenspalten zum Garnieren ♥ evtl. Alufolie



1 Avocados halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Ca. ¾ der Avocados fein würfeln und mit 2 EL Limettensaft mischen. Übrige Avocado in dünne Scheiben schneiden, mit 1 EL Limettensaft beträufeln. Garnelenfleisch und Lachs fein würfeln, mit Avocadowürfeln mischen. Mit Pfeffer würzen. 1 EL Öl unterziehen.

2 Einen Vorspeisen- oder Dessertring oder mehrfach gefaltete, zum Ring gelegte Alufolie

(ca. 9 cm Ø) auf Teller setzen. Tatar gleichmäßig darin verteilen, leicht andrücken. Ring mit einem Messer vorsichtig lösen und abziehen.

3 Tatar mit übrigem Öl beträufeln. Je 1 Klecks Crème fraîche und 1 TL Kaviar daraufgeben. Mit Pfeffer bestreuen. Mit Avocadoscheiben, Dill und Limettenspalten garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 40 Min.

PRO PORTION ca. 330 kcal
E 18 g · F 29 g · KH 4 g

Runde Sache

Ein Löffelchen Kaviar ist das i-Tüpfelchen auf dem Tatar.





★ Feldsalat ★ mit Knuspertanne ★

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 2 Platten TK-Blätterteig (à 75 g) ♥ 6 Scheiben Parmaschinken
- ♥ 1 Eigelb (Gr. M) ♥ getrockneter Thymian
- ♥ 4 EL heller Balsamico-Essig ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 4 EL Olivenöl
- ♥ 200 g Feldsalat ♥ 250 g Mini-Mozzarella-Kugeln
- ♥ 4 Stiele Thymian ♥ 6 Holzspieße ♥ Backpapier

1 Blätterteig ca. 10 Minuten antauen. Platten längs in je 3 Streifen schneiden. Teigstreifen vorsichtig etwas in die Länge ziehen. Schinken längs auf die Breite der Streifen zusammenfalten, auf je 1 Streifen legen. Streifen tannenförmig auf Holzspieße stecken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen. Bäume damit bestreichen, mit getrocknetem Thymian bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) 18–20 Minuten backen.

2 Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterschlagen. Salat waschen, eventuell kleiner zupfen. Mozzarella etwas trocken tupfen. Thymian waschen, hacken. Feldsalat, Mozzarella, Thymian und Vinaigrette mischen.

3 Blätterteigtannen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Käse-Feldsalat auf Tellern verteilen. Blätterteigtannen darauf anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 50 Min.
PRO PORTION ca. 250 kcal
E 13 g · F 20 g · KH 6 g



★ Parmesan-Crème-brûlée ★

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 1 Zwiebel ♥ 1 EL Olivenöl ♥ 100 ml weißer Portwein
- ♥ 300 g Schlagsahne ♥ 5 Pfefferkörner
- ♥ abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone ♥ 1 Lorbeerblatt ♥ Salz
- ♥ 85 g Parmesan (Stück) ♥ 6 Eigelb (Gr. M)
- ♥ 200 g Crème fraîche ♥ 6 EL Zucker ♥ 4 EL Pistazien

1 Zwiebel schälen, fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Portwein ablöschen, aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Sahne, Pfefferkörner, Zitronenschale, Lorbeer und ca. ¼ TL Salz zufügen. Erneut aufkochen, ca. 10 Minuten köcheln.

2 Käse reiben. Eigelb und Crème fraîche verquirlen. Heiße Sahnemischung durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Käse einrühren, unter Rühren schmelzen. Sahnemischung unter die Crème-fraîche-Masse rühren.

3 Masse in 6 ofenfeste Förmchen (à ca. 150 ml) füllen. Förmchen in eine

große Auflaufform stellen, so viel heißes Wasser angießen, dass sie ca. zur Hälfte im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 140°C/Umluft nicht empfehlenswert) auf der unteren Schiene ca. 1¼ Stunden stocken lassen.

4 Crème brûlée lauwarm abkühlen lassen. Auf jede Creme 1 EL Zucker streuen, mit dem Küchengasbrenner abflämmen oder unter dem heißen Backofengrill karamellisieren. Pistazien grob hacken, über die Crème brûlée streuen.

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 1 ¾ Std.

PRO PORTION ca. 450 kcal
E 11 g · F 36 g · KH 18 g





Leise rieselt ...

... der Puderzucker-
schnee auf die Baiser-
gipfel herab - lecker!



Erdnussäpfel mit Baiserhaube

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ▼ 4 EL Rosinen ▼ 8 EL brauner Rum
- ▼ 75 g geröstete ungesalzene Erdnüsse ▼ 6 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) ▼ 2 EL Zitronensaft
- ▼ 60 g Erdnusscreme (z. B. stückige)
- ▼ 4 EL flüssiger Honig
- ▼ 50 g zarte Haferflocken
- ▼ 1 Prise Zimt ▼ 2 Eiweiß (Gr. M)
- ▼ 1 Prise Salz ▼ 40 g Zucker

1 Rosinen in Rum einlegen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Erdnüsse hacken. Äpfel waschen und oben jeweils einen Deckel abschneiden. Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Äpfel am oberen Rand etwas weiter ausschneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

2 Rosinen abtropfen lassen, Rum dabei auffangen und in eine kleine Auflaufform gießen. Rosinen, Hälfte Erdnüsse, Erdnusscreme, Honig, Haferflocken und Zimt mischen. Äpfel mit der Masse füllen und in die Form setzen. Stiel von den Apfeldeckeln entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln und um die Äpfel verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft 180°C) ca. 20 Minuten backen.

3 Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Äpfel aus dem Ofen nehmen. Baiser in großen Tuffs auf die Äpfel spritzen. Mit übrigen Erdnüssen bestreuen und im heißen Ofen bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten zu Ende backen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.
WARTEZEIT ca. 50 Min.
PRO PORTION ca. 350 kcal
E 8 g · F 10 g · KH 51 g



Orangen-Haselnuss-Parfait

ZUTATEN FÜR 12 SCHEIBEN

- ▼ 4 Orangen (davon 1 Bio-Orange)
- ▼ 100 g Honig (z. B. Waldhonig)
- ▼ 3 EL Orangenlikör ▼ 2 Eier (Gr. M)
- ▼ 2 Eigelb (Gr. M) ▼ 200 g Haselnüsse
- ▼ 400 g Schlagsahne ▼ ½ Granatapfel
- ▼ Frischhaltefolie

1 AM VORTAG Bio-Orange waschen, Schale in feinen Spiralen abschälen. Bio-Orange und 1 Orange auspressen. 150 ml Orangensaft abmessen, mit 80 g Honig in einem kleinen Topf aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Topf vom Herd nehmen, Orangenschale unterrühren. Alles lauwarm abkühlen lassen.

2 Schale aus dem Orangensirup entfernen. Sirup in eine Metallschüssel geben. Likör, Eier und Eigelb zugeben und alles überm heißen Wasserbad mit den Schneebesen des Rührgeräts dickcremig aufschlagen. Creme unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

3 Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen. 150 g Nüsse fein, 50 g grob hacken. Sahne steif schlagen. Mit fein gehackten Nüssen vorsichtig unter die Eiercreme heben. Kastenform (ca. 11x25 cm) mit Wasser ausspülen und mit Frischhaltefolie auslegen. Orangen-Nuss-Creme in die Kastenform füllen, mit Folie bedecken. Über Nacht gefrieren lassen.

4 AM NÄCHSTEN TAG 2 Orangen so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Trennhäute ausdrücken, Saft auffangen. Granatapfelkerne auslösen. Parfait vorsichtig aus der Form stürzen. Auf einer Platte anrichten. Mit Orangenfilets, Granatapfelkernen und grob gehackte Nüsse verzieren. Parfait mit etwas Orangensaft und Rest Honig beträufeln.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.

WARTEZEIT ca. 12 Std.

PRO Scheibe ca. 310 kcal

E 7 g · F 24 g · KH 18 g



★ Spekulatius-Karamell-Trifle ★

ZUTATEN FÜR 10-12 PERSONEN

- ♥ 250 g Weichkaramellen ♥ 200 ml Milch ♥ 400 g Spekulatius
- ♥ 500 g Schlagsahne ♥ 600 g Doppelrahmfrischkäse
- ♥ 100 g heller Sirup ♥ 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- ♥ 1 TL Zimt ♥ 1 TL gemahlener Ingwer
- ♥ 1 Msp. gemahlene Gewürznelken ♥ 1 großer Gefrierbeutel

1 FÜR DIE KARAMELLSOSSE

Weichkaramellen hacken. Karamellen und 100 ml Milch in einem Topf unter Rühren erhitzen und schmelzen. Karamellsoße ca. 1½ Stunden auskühlen lassen.

2 FÜR DIE BRÖSEL

Spekulatius in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle darüberrollen, bis die Kekse grob zerbröseln sind. Für die Creme Sahne halbsteif schlagen. Frischkäse, Sirup, Vanillezucker, Zimt, Ingwer und Nelken mit den Schneebesen des Rührgeräts kurz ver-

röhren. 100 ml Milch angießen und zu einer weichen Creme verrühren. Sahne in 2 Portionen unter die Frischkäsecreme heben.

3 Spekulatius, Frischkäsecreme und Karamellsoße in Schichten in eine große Dessertschale geben, dabei mit einer Cremeschicht abschließen. Keksbrösel und Rest Karamellsoße darauf verteilen.

ZUBEREITUNGSZEIT

ca. 40 Min.

WARTEZEIT ca. 1 ½ Std.

PRO PORTION ca. 580 kcal
E 11 g · F 38 g · KH 28 g



★ Fruchtige Pavlovas ★

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

- ♥ 2 Eiweiß (Gr. M) ♥ 2 TL Zitronensaft ♥ 150 g Zucker
- ♥ 500 g gemischte Beeren (z. B. Heidel-, Him- und Rote Johannisbeeren) ♥ 400 g Schlagsahne ♥ 2 Päckchen Vanillezucker
- ♥ Minze zum Verzieren ♥ Puderzucker zum Bestäuben ♥ Backpapier

1 Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. So lange weiter schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse weiß glänzt. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mithilfe von 2 Esslöffeln 6 runde Baisertuffs (ca. 8 cm Ø) setzen und in die Mitte der Tuffs eine Mulde drücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 100°C/Umluft: 80°C) ca. 1¼ Stunden backen. Auskühlen lassen.

2 Beeren waschen und gut trocken tupfen. Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker einrieseln lassen. Baiserschalen auf Dessertsteller legen und mit etwas Sahne füllen. Beeren darauf anrichten. Beeren-Pavlovas mit Minze verzieren und mit etwas Puderzucker bestäuben.

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 2 Std.

WARTEZEIT ca. 30 Min.

PRO STÜCK ca. 360 kcal
E 4 g · F 22 g · KH 37 g

Die besten Seiten des Lebens.

The image shows the cover of the December 2018 issue of the German magazine *tina*. The cover features a large portrait of a smiling woman with long, wavy hair. The title "tina" is prominently displayed at the top in a red box. Below the title, there are several article headlines and images:

- 10 Tipps der Top-Ärzte Erkältung heilen an einem Tag** (S. 64) - An image of a dessert cake with raspberries and cream.
- Biskuit-Traum fruchtig & frisch** (S. 36) - An image of a fruit-topped cake.
- Tiny House oder WG Wie wollen Sie im Alter wohnen?** (S. 5)
- Hält den ganzen Tag Föhntrick für feines Haar** (S. 18) - An image of a bowl of pasta.
- NEU Entspannt 12 KILO WEG Das *tina*-Programm für Frauen 40+**
- PLUS Hirschblaudens-Herbst**
- Die neuen Wohlfühl-Farben** (S. 12) - An image of a woman in a green sweater and brown pants standing in a room.
- Pater Anselm Grün: Was im Leben wirklich zählt** (S. 6) - A portrait of Pater Anselm Grün.
- Stiftung Warentest Die besten vegetarischen Produkte** (S. 4)

The left side of the image shows the spine and some pages of the magazine, displaying various other articles and photos.

JEDEN
MITTWOCH
NEU IM
HANDEL!

**KOCHEN & BACKEN • GESUNDHEIT
WOHLBEFINDEN • MODE & BEAUTY**



Einfach schnell genießen

**Fertig in
max. 30
Minuten**



Bayerische Gnocchi-Wurst-Pfanne

**20
Min.**

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 2 rote Zwiebeln
- ♥ 250 g Fleischwurst
- ♥ 1 EL Öl ♥ 1-2 EL Butter
- ♥ 600 g Gnocchi (Kühlregal)
- ♥ 200 g Schmand
- ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ ½ Bund Schnittlauch

1 Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Fleischwurst aus der Haut lösen und in kleine Würfel schneiden.

2 Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Fleischwurst zufügen und unter Wenden ca. 3 Minuten braten. Wurst und Zwiebeln aus der Pfanne nehmen.

3 Butter im heißen Bratfett erhitzen. Gnocchi darin unter Wenden ca. 6 Minuten braten. Wurst-Zwiebel-Mischung zufügen und unterrühren.

4 Schmand glatt rühren und unter die Gnocchi-Wurst-Mischung heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und über die Gnocchi-Wurst-Pfanne streuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.
PRO PORTION ca. 570 kcal
E 14 g · F 36 g · KH 49 g



Goldene Knusperkruste

Gnocchi am besten in eine sehr große Pfanne geben, so haben sie viel Platz, um sich von allen Seiten unter Wenden goldbraun und kross braten zu lassen.

Rote-Bete-Orangen-Salat mit Nusscrunch

20
Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 3 EL Walnüsse ♥ 1 EL schwarzer Sesam ♥ 1 EL Koriandersamen ♥ 3 Orangen ♥ 1 TL Senf ♥ 1 TL Honig
- ♥ 2 EL Apfelessig ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 1 Prise Chiliflocken ♥ ½ TL getrockneter Estragon ♥ 4-5 EL Olivenöl
- ♥ 100 g Feldsalat ♥ 1 kleiner Radicchio ♥ 500 g gegarte Rote Bete (vakuumverpackt) ♥ 150 g Feta

1 Walnüsse grob hacken. Mit Sesam und Koriander in einer Pfanne ohne Fett 3-4 Minuten rösten. Herausnehmen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfleets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen und aus den Trennhäuten kräftig ausdrücken. Orangensaft, Senf, Honig, Essig, Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Estragon verrühren. Olivenöl daruntergeschlagen.

2 Feldsalat und Radicchio waschen und in Stücke zupfen. Rote Bete in Scheiben schneiden. Mit Salaten, Orangen und Senf-Vinaigrette vermengen. Salat nochmals abschmecken und anrichten. Feta darüberbröckeln. Walnuss-Würztopping darüberstreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

PRO PORTION ca. 350 kcal · E 11 g · F 26 g · KH 18 g



Veggie

Pilz-Speck-Frikadellen zu Püree

30
Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

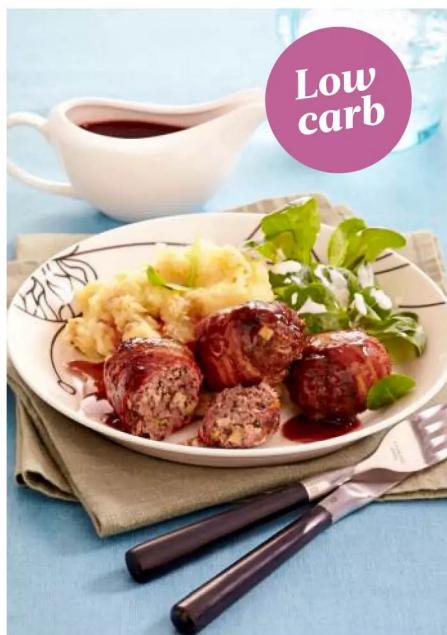
- ♥ 1 Scheibe Toast ♥ 75 g Champignons ♥ 1 Zwiebel ♥ 1 Gewürzgurke ♥ 500 g Rinderhack
- ♥ 1 Ei (Gr. M) ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 12 Scheiben Bacon ♥ 1-2 EL Öl ♥ 100 g Feldsalat ♥ 3 EL Crème fraîche
- ♥ 1 EL Milch ♥ einige Spritzer Zitronensaft ♥ 5 EL Rotwein ♥ 200 ml Gemüsebrühe
- ♥ 1 TL Speisestärke ♥ 2 Beutel (à 94,5 g) Kartoffelpüree „Das Komplette“

1 Toast einweichen. Pilze waschen, Zwiebel schälen, Gurke abtropfen lassen, alles würfeln. Mit Hack, ausgedrücktem Toast, Ei, Salz und Pfeffer verkneten. Daraus 12 Frikadellen formen. Bacon darumwickeln. 1 EL Öl erhitzen. Frikadellen darin ca. 10 Minuten braten.

2 Salat waschen, klein zupfen. Crème fraîche, Milch, Salz und Zitronensaft zum Dressing verrühren. 1 l Wasser aufkochen. Frikadellen herausnehmen. Bratsatz mit Wein und Brühe ablöschen, ca. 5 Minuten köcheln. Stärke und 2 EL Wasser verrühren. Soße damit binden und abschmecken. Püreflocken in kochendes Wasser röhren. Alles anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

PRO PORTION ca. 580 kcal · E 34 g · F 45 g · KH 12 g



Low carb

Winter-Gemüseragout mit Reisnudeln

30
Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 2 Knoblauchzehen ♥ 500 g Steckrübe ♥ 2 Möhren ♥ 1 Stange Porree ♥ 2-3 EL Öl ♥ ½ TL brauner Zucker
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 1 Msp. Kümmel ♥ 1 Dose (400 ml) Kokosmilch ♥ 2 EL Erdnussbutter ♥ 2 Zwiebeln
- ♥ 200 g Reisnudeln ♥ 2 EL geröstete Erdnüsse ♥ 2 Stiele Thai-Basilikum ♥ Limette zum Garnieren

1 Knoblauch schälen, hacken. Steckrübe und Möhren schälen, waschen, würfeln. Porree waschen, in Ringe schneiden. 1-2 EL Öl erhitzen. Knoblauch und Gemüse darin anbraten. Zucker darüberstreuen, schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Kokosmilch und Erdnussbutter unterrühren. Aufkochen und 5-7 Minuten garen.

2 Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebeln darin kräftig braten. Herausnehmen. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Nüsse hacken. Basilikum waschen und Blättchen abzupfen. Nudeln abtropfen lassen und unter das Gemüseragout mischen. Evtl. nochmals abschmecken. Alles anrichten. Zwiebeln und Nüsse darüberstreuen. Mit Basilikum und Limette garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

PRO PORTION ca. 380 kcal · E 9 g · F 14 g · KH 56 g



Veggie



Goldgelbe Linsen-Curry-Suppe

25
Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 1 Zwiebel ♥ 400 g Hähnchenfilet ♥ 2 EL Öl ♥ 2 TL gelbe Curtypaste
- ♥ 150 g rote Linsen ♥ 1 l Hühnerbrühe ♥ 2 Stangen Porree ♥ Salz ♥ Pfeffer

1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Fleisch trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch darin rundherum ca. 5 Minuten kräftig anbraten. 1 TL Curtypaste zum Fleisch geben, unterrühren und bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen. Fleisch aus dem Topf nehmen.

2 Zwiebel und Linsen im heißen Bratfett andünsten. Mit Hühnerbrühe ablöschen, aufkochen und 1 TL Curtypaste einrühren. Linsensuppe ca. 10 Minuten köcheln.

3 Porree waschen und in Ringe schneiden. Mit Fleisch nach ca. 5 Minuten zur Suppe geben und mit garen. Linsensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

PRO PORTION ca. 360 kcal · E 31 g · F 17 g · KH 22 g



Fruchtige Avocado-Fisch-Tortillas

25
Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 1 Salatkopf (z.B. Eichblattsalat) ♥ 1 kleine Mango ♥ 2 Limetten ♥ 700 g Fischfilet (z.B. Kabeljau)
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ Chiliflocken ♥ 1 Avocado ♥ 150 g Crème fraîche ♥ 2 EL Öl
- ♥ 3-4 EL süßsauré Asiasoße (Flasche) ♥ 8 Wezentortillas (à 15-18 cm Ø)

1 Salat waschen, klein zupfen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, würfeln. Limetten halbieren, auspressen. Fisch trocken tupfen, würfeln. Mit 2 EL Limettensaft beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Avocado halbieren, entkernen. Fruchtfleisch herauslösen, in Spalten schneiden. Mit 1-2 EL Limettensaft beträufeln. Crème fraîche und 1-2 EL Limettensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Öl erhitzen. Fisch darin rundherum ca. 3 Minuten anbraten. Asiasoße angießen und weitere ca. 2 Minuten garen. Tortillas nacheinander in einer heißen Pfanne unter Wenden kurz erhitzen, herausnehmen. Auf jede Tortilla etwas Salat, Fisch, Mango und Avocado verteilen. Jeweils einen Klecks Limetten-Dip daraufgeben und mit Chili bestreuen. Tortillas nach Belieben zusammenklappen oder aufrollen und sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min.

PRO PORTION ca. 670 kcal · E 41 g · F 30 g · KH 59 g



Flottes Spätzle-Schnitzel-Gratin

30
Min.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 500 g Brokkoli ♥ Salz ♥ 500 g Spätzle (Kühlregal) ♥ 1 Zwiebel ♥ 4 Putenschnitzel (à ca. 150 g)
- ♥ Pfeffer ♥ 4 Scheiben Serranoschinken ♥ 2 EL Öl ♥ 150 ml Gemüsebrühe ♥ 150 g Schlagsahne
- ♥ Edelsüßpaprika ♥ 75 g geriebener Bergkäse ♥ Fett für die Form

1 Backofen vorheizen (E-Herd: 230°C/Umluft: 210°C). Brokkoli waschen, in kleinen Röschen vom Strunk schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Spätzle ca. 3 Minuten vor Garzeitende zum Brokkoli geben und mitgaren. Beides abgießen.

2 Zwiebel schälen, würfeln. Schnitzel trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Öl erhitzen. Schnitzel darin pro Seite ca. 2 Minuten anbraten, herausnehmen. Zwiebel im Bratfett andünsten. Brühe und Sahne angießen, aufkochen und 1-2 Minuten köcheln. Soße mit Salz, Pfeffer und Edelsüßpaprika würzen.

3 Brokkoli-Spätzle-Mix in einer gefetteten Auflaufform verteilen. Schnitzel darauflegen. Soße darübergießen. Mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen 10-12 Minuten überbacken.

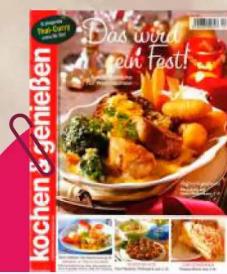
ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

PRO PORTION ca. 630 kcal · E 50 g · F 28 g · KH 46 g

NEUE
SERIE

Zeitreise

Vor 40 Jahren erschien die erste **kochen & genießen**.
Hier kommen unsere Lieblingsessen aus vier Dekaden



2008
... stand
Weihnachten im
Fokus



Schweinefilet im Strudelblatt

Saftiges Filet in der Hauptrolle, umgarnt von Speck, für den Auftritt auf dem Pfifferlingsteppich gehüllt in einen goldenen Mantel – frohe Weihnachten!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 2 Schweinefilets (à ca. 400 g)
- ♥ Pfeffer ♥ Salz ♥ 8 Scheiben Frühstücksspeck
- ♥ 1-2 EL Öl ♥ 2 Packungen (à 120 g)
Strudelteig (z.B. Tante Fanny)
- ♥ 5 EL Mandelkerne (mit Haut)
- ♥ ½ Bund Petersilie ♥ 5-6 Stiele Thymian
- ♥ 5 EL Butter ♥ 4 EL Semmelbrösel
- ♥ 1 Dose (425 ml) Pfifferlinge ♥ 1 Zwiebel
- ♥ Backpapier

1 Filets trocken tupfen. Mit Pfeffer und evtl. Salz würzen und mit je 4 Speckscheiben umwickeln. Im heißen Öl rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen (Bratfett aufheben).

2 Strudelblätter (in der Verpackung) ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Mandeln hacken. Kräuter waschen, hacken, untermischen.

3 2 EL Butter schmelzen. 4 Strudelblätter entfalten und über Kreuz

aufeinanderlegen, dabei jeweils mit Butter bestreichen. Teigmitte in Größe eines Filets mit 2 EL Semmelbrösel bestreuen. Hälfte Mandelmischung daraufstreuen. 1 Filet daraufsetzen, einrollen. Übriges Filet ebenso einrollen.

4 Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Rest Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) ca. 25 Minuten backen.

5 Pilze abtropfen lassen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Beides im Bratfett braten, würzen. 3 EL Butter zufügen, kurz aufschäumen. Strudel aufschneiden, alles anrichten. Dazu schmecken Brokkoli-Möhren-Gemüse und Kroketten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.
PRO PORTION ca. 850 kcal
E 56 g · F 57 g · KH 32 g

KALENDERBLATT – so war das damals

Traumhaft

Überflüssige Pfunde über Nacht verlieren, das versprach das Buch „Schlank im Schlaf“ von Dr. Detlef Pape, dessen Diätfoto Ende der 2000er ihren Höhepunkt erreichte.



Aus und vorbei

Bei der EM in Österreich und der Schweiz schaffen wir es ins Finale – wiederholt sich etwa ein Sommermärchen? Das

1:0-Tor von Fernando Torres zerschießt leider diese Hoffnung.



Yes we can

Barack Obama gewinnt als erster Afroamerikaner der US-amerikanischen Geschichte die Präsidentschaftswahlen.



Krimi? Komödie!

„Mann, Mann, Mann, ist hier schon wieder was los“: „Mord mit Aussicht“ mit Caroline Peters und Bjarne Mädel fesselte uns vor den Fernseher.



LeserCLUB



DIE KÜCHEN-COMMUNITY MIT HERZ



Mit Liebe nachgekocht Mini-Muffin-Trüffel

Aus kochen & genießen 01/25, S. 62

„Ich habe mal wieder selbst gebacken, und zwar die niedlichen Mini-Muffin-Trüffel. Statt gehackter Mandeln habe ich am Ende blau gefärbten Zucker darübergestreut. Die Muffins sind sehr lecker und haben den Test bestanden! Ich werde in der gleichen Zutatenkombination

Anfang Februar auch einen Geburtstagskuchen für meine Mama backen.“

Birgit Hahn, Maintal



Bilder des Monats

Was unsere Clubmitglieder bei Facebook gerade bewegen

Büfett für Genießer

„An Silvester serviere ich eine feine Auswahl: Neben Entenbrust auf Rucola gibt's gefüllte Mini-Paprika, mariniertes Gemüse, Fetabrotchen und mehr!“

Helga Rogg, Hamburg



Fein aufgetischt

„Abendessen am Wochenende heißt, fast alles wird selbst gemacht: Vitello tonnato, Rote-Bete-Carpaccio mit Garnelen, Baguette und gekaufte italienische Wurst. Dazu Wein vom Lieblingsitaliener.“

Inga Figge, Bedburg



Geliebtes Erbstück

„Welch Freude! Mein Schwibbogen kam aus der Reparatur zurück, nachdem ich ein Jahr warten musste, ob er reparierbar ist. Er ist mir sehr wichtig, da er meinem Vater gehörte.“

Corinna Captuller, Wiemersdorf

**Leser
testen
für Sie**

Volle Durchsicht voraus

Im eleganten Kochgeschirr aus Borosilikatglas köcheln Sie auch bei hohen Temperaturen entspannt und bewahren stets den Durchblick

Von Belissam; verschiedene Formen und Größen, z.B. Kasserole und Dämpfer; je 20 cm Ø; ab ca. 65 €



„Die Reinigung des Kochtopfs ist ultraleicht. Es bleibt kaum etwas beim Kochen kleben, und man kann ihn problemlos in die Spülmaschine geben.“

Katrin und Peter Quarg, Ehrenkirchen

„Ich kann in den Töpfen super den Garprozess beobachten. Mir erscheint auch die Kochzeit kürzer als bei anderen Töpfen! Besonders toll: Der mitgelieferte Glasdämpfer ist extrem hitzebeständig und nimmt keine Gerüche an.“

Birgit Ochse, Lübeck

„Ich bin wirklich angenehm überrascht, wie toll die Wärmeübertragung ist. Außerdem kann man den Topf zum Essen auf den Tisch stellen, so elegant ist er!“
Christel Ehrentreich, Bad König

Und was ist mit Ihnen?

Werden auch Sie Mitglied im **kochen & genießen-Leserclub** und kommen Sie mit Ihren Ideen in unser Heft!
Schreiben Sie uns einfach unter club@kochen-und-geniesen.de

EIN GESCHENK FÜR MUSKELN UND NERVEN*



ULTRA stark sparen: Nur bis zum 31. Dezember 2025



Coupon bitte abtrennen und in Ihrer Apotheke vor Ort einlösen. Nur in teilnehmenden Apotheken.

* Magnesium unterstützt die normale Muskelfunktion und trägt zu einer normalen Funktion des Nervensystems und der Psyche bei. Die enthaltenen B-Vitamine tragen zu einer normalen Funktion des Nervensystems und des Energiestoffwechsels bei.

** Beim Kauf von Biolectra® Magnesium 400 mg ultra Kapseln (20 St. PZN: 10043625, 40 St. PZN: 10043631, 100 St. PZN: 10043648), Biolectra® Magnesium 400 mg Nerven & Muskeln Vital (30 St. PZN: 17604759, 60 St. PZN: 19150883), Biolectra® Magnesium 400 mg ultra Direct Orange (20 St. PZN: 10252174, 40 St. PZN: 10252180, 60 St. PZN: 14371272), Biolectra® Magnesium 400 mg ultra Direct Zitrone (20 St. PZN: 10252151, 40 St. PZN: 10252168, 60 St. PZN: 14371289), Biolectra® Magnesium 400 mg ultra Trinkgranulat (20 St. PZN: 10914511, 40 St. PZN: 10914528) werden 2 € Sofortrabatt automatisch abgezogen. Weitere Aktionsbedingungen: Die Verrechnung erfolgt direkt an der Kasse. Gilt auf den jeweiligen Verkaufspreis der Apotheke, nicht mit anderen Aktionen kombinierbar, keine Barauszahlung oder Rabattierung. Die vollautomatische Abwicklung mit bestehenden Kassenprozessen erfolgt über KYTE-TEC. Bei Fragen bitte KYTE-TEC unter kundenbetreuung@kyte-tec.com kontaktieren.

2€ Sofortrabatt beim Kauf eines Produkts aus dem Biolectra® MAGNESIUM 400 mg Sortiment** im Aktionszeitraum vom 01.11.2025-31.12.2025



\$!KDE2507081025020003

FUNFACTS:

1. Botanisch gesehen ist die Walnuss gar keine echte Nuss, sondern eine Steinfrucht – verwandt mit Pfirsich und Kirsche.

2. Ihre Form erinnert nicht zufällig an menschliche Gehirn – tatsächlich enthält sie Stoffe, die unseren Kopf fit halten, etwa Omega-3-Fettsäuren.

3. Der Name Walnuss hat nichts mit dem Meerestier zu tun – das „Wal-“ stammt von „welsch“ und bedeutet „fremd“: Die Walnuss war für unsere Vorfahren die „ausländische Nuss“, denn sie kam einst aus Südeuropa über die Alpen zu uns.

4. Im Mittelalter galt der Walnussbaum als Baum der Weisheit – und war so wertvoll, dass das Fällen oft unter Strafe stand.

5. Schwarze Nüsse, also noch grün geerntete und als süße Delikatesse eingelegte Walnüsse, machen mit Aroma von Lebkuchen, Karamell und feiner Würze als Dessert, zu Käse oder Wild Spaß.



Harte Schale, köstlicher Kern

Mit ihrem intensivem Geschmack krönen **Walnüsse** nicht nur den bunten Teller, sondern werden auch in herzhaften Gerichten zum knackigen Höhepunkt



Backkartoffel mit Schwarzwurzeln, Salsiccia und Walnüssen

Dem spargelartigen Wintergemüse wird ein nussiges Aroma nachgesagt - wer könnte das besser toppen als unser Hero, die Walnuss?

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 4 Backkartoffeln (à ca. 250 g) ♥ Salz
- ♥ 3 EL Öl ♥ 3 EL Essig ♥ 1 EL Mehl
- ♥ 400 g Schwarzwurzeln
- ♥ 2 Salsiccas (ital. Bratwurst; ca. 75 g)
- ♥ 50 g Walnüsse ♥ 1 Knoblauchzehe
- ♥ 75 g Cheddar ♥ 1 EL Butter
- ♥ 100 g Schlagsahne
- ♥ 100 ml Gemüsebrühe
- ♥ Pfeffer ♥ 50 g Babyleafsalat

1 Kartoffeln gründlich waschen. Mit Salz bestreuen und mit 1 EL Öl bestreichen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 1 Stunde backen.

2 FÜR DIE FÜLLUNG 1 l Wasser, Essig und Mehl verrühren. Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abbürsten, schälen, waschen und sofort in den Essigmix geben. Salzwasser aufkochen. Wurzeln abgießen, in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 8–10 Minuten garen. Abgießen. Salsiccas längs einschneiden, Brät aus der Haut kratzen und zu kleinen Klößen formen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Schwarzwurzeln darin rundherum 3–4 Minuten braten. Herausnehmen. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Salsiccia-Klößchen darin ca. 3 Minuten rundherum braten.

3 FÜR DIE SOSSE Knoblauch schälen und fein hacken. Käse reiben. Butter erhitzen. Knoblauch darin 1–2 Minuten braten. Sahne und Brühe angießen und aufkochen. Käse zufügen, darin schmelzen und kurz köcheln. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Salat waschen und etwas zerzpufen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, längs einschneiden und etwas aufbrechen. Mit Klößen, Salat und Schwarzwurzeln füllen. Walnüsse darüberstreuen. Etwas Käsesoße darübergeben.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 1/4 Std.
PRO PORTION ca. 650 kcal
E 19 g · F 45 g · KH 44 g





Steak mit Feta-Nuss-Kruste

Saftig unter die Haube gebracht haben wir das feine Filet und servieren ein würziges Röschen-Bouquet dazu

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 750 g Kartoffeln ♥ 2-3 EL Olivenöl ♥ ½ TL getrocknete italienische Kräuter ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 1 großer Blumenkohl (ca. 800 g)
- ♥ ½ Bund Schnittlauch ♥ 150 g Doppelrahmfrischkäse
- ♥ 2 EL Milch ♥ 60 g Walnüsse ♥ 150 g Feta ♥ 2 EL Crème fraîche
- ♥ 4 Rinderfilets (à ca. 150 g) ♥ Kurkuma ♥ Edelsüßpaprika ♥ Backpapier

1 Kartoffeln gründlich waschen und längs vierteln. Mit 1-2 EL Öl und italienischen Kräutern mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) zunächst 30-35 Minuten backen. Blumenkohl in kleinen Röschen vom Strunk schneiden und in kochendem Salzwasser 4-6 Minuten garen. Abgießen.

2 FÜR DEN DIP Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und, bis auf etwas zum Garnieren, mit Frischkäse und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. **FÜR DIE KRUSTE** Nüsse grob hacken. Feta und Crème fraîche glatt rühren. Nüsse unterrühren und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

3 Grillpfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite ca. 2 Minuten scharf anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Walnusskruste gleichmäßig darauf verteilen. Backofen herunterschalten (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C). Kartoffeln etwas zusammenschieben. Filets mit auf das Backblech geben und alles im Ofen 8-10 Minuten fertig garen.

4 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Blumenkohl darin ca. 5 Minuten unter Wenden braten. Mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Paprika abschmecken. Filet aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Alles anrichten und mit übrigem Schnittlauch garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ½ Std.

PRO PORTION ca. 780 kcal · E 66 g · F 41 g · KH 37 g



Unser
Liebling

Walnussbrot mit Roquefort und Rosinen

Davon schneidet man sich gern ein Scheibchen ab! Schmeckt solo, zu Dip oder Käse und sogar mit Butter und Honig ein Feierabend-Gedicht

ZUTATEN FÜR 12 SCHEIBEN

- ♥ 1 Zweig Rosmarin ♥ 1 Päckchen Backpulver ♥ ca. ½ TL Salz
- ♥ 1 Msp. Pfeffer ♥ 250 g Mehl ♥ 60 g Walnüsse ♥ 150 g Roquefort
- ♥ 3 Eier (Gr. M) ♥ 125 ml Olivenöl ♥ 125 ml Weißwein
- ♥ 50 g Rosinen ♥ Fett und Mehl für die Form

1 Rosmarin waschen, Nadeln abzupfen und fein hacken. Rosmarin, Backpulver, Salz und Pfeffer unter das Mehl mischen. Nüsse grob hacken und Käse würfeln.

2 Eier, Olivenöl und Wein zum Mehl geben und alles mit den Schneebesen des Rührgeräts gut verrühren. Nüsse, Käse und Rosinen unterheben. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kastenform (25 cm lang) geben und glatt streichen.

3 Walnussbrot im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 40 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

PRO SCHEIBE ca. 290 kcal · E 8 g · F 20 g · KH 20 g





Pasta mit Salsa di noci

Einfach kann so raffiniert sein, wie diese Soße beweist. Sie sollte schön stückig sein, den Stabmixer also wirklich nur kurz einsetzen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 2 Scheiben Weißbrot ♥ 100 g Schlagsahne ♥ 75 g Walnüsse
- ♥ 500 g Brokkoli ♥ 400 g Nudeln (z. B. Linguine) ♥ Salz
- ♥ ½ Bund Oregano ♥ 2 Knoblauchzehen ♥ 3-4 EL Olivenöl ♥ Pfeffer

1 Brot fein würfeln, mit Sahne begießen und einweichen. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften und leicht braun werden. Aus der Pfanne nehmen. Brokkoli waschen, in kleinen Röschen vom Strunk schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Brokkoli ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben und mitgaren.

2 Oregano waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Knoblauch schälen, grob hacken. Mit Nüssen, eingeweichtem Brot, Oregano, bis auf etwas zum Garnieren, und Öl ganz kurz pürieren. Evtl. 2-3 EL Nudelwasser unterrühren. Walnuss-Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln und Brokkoli gut abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Walnuss-Salsa zufügen und unterheben. Nudeln auf Tellern anrichten. Mit übrigem Oregano garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 35 Min.

PRO PORTION ca. 680 kcal · E 21 g · F 32 g · KH 79 g

Direkt auf den Schmerz. Besser Ibu. Aus der Tube.



So wirksam wie
Tabletten,* aber
besser verträglich.

Bei entzündungsbedingten
Rücken- und Gelenkschmerzen.



* 3 x täglich Ibuprofen Schmerzgel (5 %) im Vergleich zu 3 x täglich 400 mg Ibuprofen-Tabletten bei akuten Weichteilverletzungen.

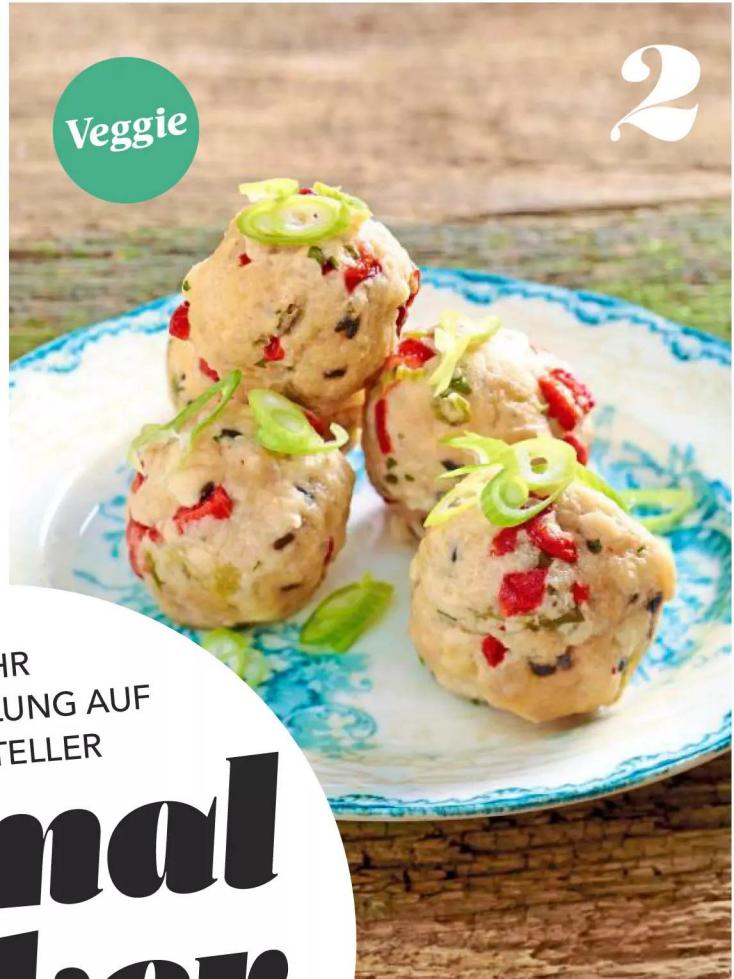
doc® Ibuprofen Schmerzgel. Gel. Wirkstoff: Ibuprofen. Anwendungsgebiete: Zur alleinigen oder unterstützenden äußerlichen Behandlung bei Schwellungen bzw. Entzündung der Gelenkknorpel, Weichteile (z. B. Schleimbeutel, Sehnen, Sehnenscheiden, Bänder und Gelenkkapsel), Sport- und Unfallverletzungen wie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

Stand 12/2023

1



2



MEHR
ABWECHSLUNG AUF
IHREM TELLER

4-mal lecker

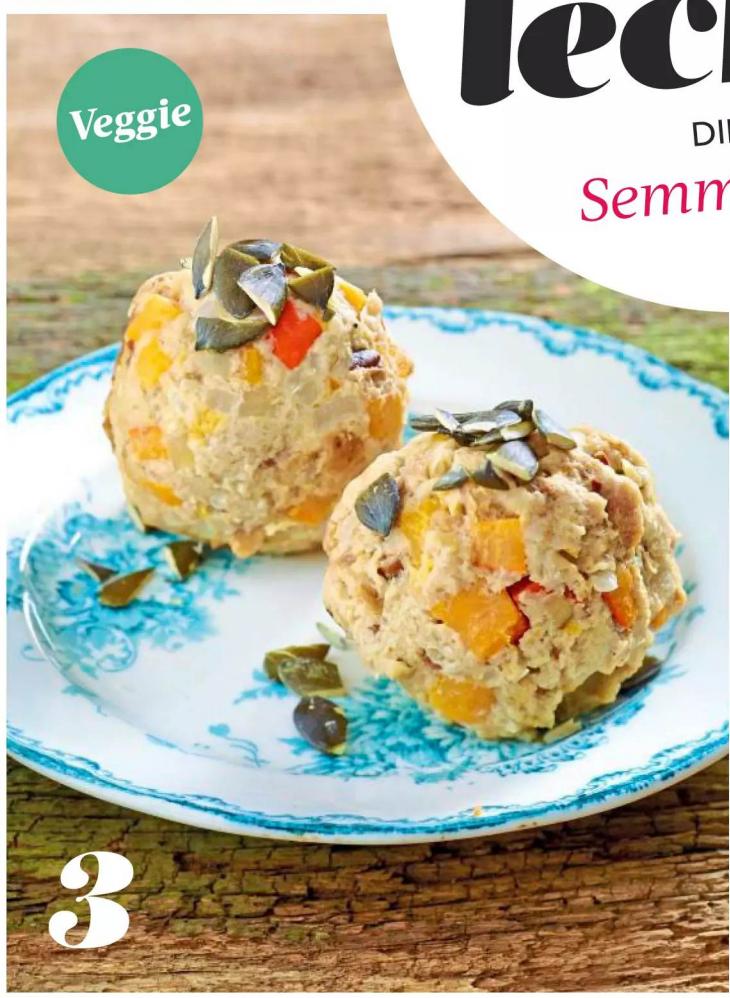
DIESMAL:

Semmelknödel

Veggie

Veggie

3



4



1

Nach Jäger-Art mit Wildschweinsalami

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 4 Brötchen vom Vortag (ca. 240 g) ♥ 30 g Weichweizengrieß
- ♥ 150 g Wildschweinsalami ♥ 1 Zwiebel ♥ 1 EL Butter ♥ 150 ml Milch
- ♥ ½ Bund Petersilie ♥ 2 Eier (Gr. M) ♥ Salz ♥ 4 EL Röstzwiebeln

1 Brötchen fein würfeln und mit Grieß in einer Schüssel mischen. Salami fein würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Milch zugießen, lauwarm erwärmen und unter die Brötchen mischen. Zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2 Petersilie waschen, hacken. Eier und 1 TL Salz verquirlen, mit Petersilie unter die Brötchen kneten. Salzwasser in einem Topf aufkochen. Aus der Brötchenmasse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen. Im heißen Wasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Knödel herausheben und mit Röstzwiebeln bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min. · **WARTEZEIT** ca. 30 Min.

PRO PORTION ca. 470 kcal · E 20 g · F 23 g · KH 45 g



Sicher gebettet

Eine umgedrehte Untertasse in einer Servierschüssel garantiert, dass die fertigen Knödel darin trocken liegen.

2

Exotisch mit Chili und Ingwer

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 4 Brötchen vom Vortag (ca. 240 g) ♥ 1 Zwiebel ♥ 1 Stück (ca. 2 cm) Ingwer ♥ 1 EL Butter ♥ 150 ml Milch ♥ 1 rote Chilischote
- ♥ 3 Stiele Koriander ♥ 2 Eier (Gr. M) ♥ Salz ♥ 2 Lauchzwiebeln

1 Brötchen fein würfeln, in eine Schüssel geben. Zwiebel und Ingwer schälen, fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Milch zugießen und lauwarm erwärmen. Alles unter die Brötchen mischen. Zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2 Chili einritzen, entkernen, waschen und hacken. Koriander waschen, hacken. Eier und 1 TL Salz verquirlen, mit Koriander und Chili unter die Brötchen kneten.

3 Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Aus der Brötchenmasse mit angefeuchteten Händen ca. 16 kleine Knödel formen. Knödel im heißen Wasser und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Knödel herausheben und abtropfen lassen. Mit Lauchzwiebeln bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 35 Min.

WARTEZEIT ca. 30 Min.

PRO PORTION ca. 280 kcal · E 12 g · F 10 g · KH 37 g

3

Würzig mit Kürbis und Knobi

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 4 Kürbiskernbrötchen vom Vortag (ca. 240 g) ♥ 150 g Hokkaido-Kürbis
- ♥ 2 Zwiebeln ♥ 1 Knoblauchzehe ♥ 1 EL Butter ♥ 150 ml Milch
- ♥ 2 Eier (Gr. M) ♥ Salz ♥ 2 EL Kürbiskerne

1 Brötchen fein würfeln, in eine Schüssel geben. Kürbis waschen, fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Kürbis, Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten. Milch zugießen und lauwarm erwärmen. Alles unter die Brötchen mischen. Zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2 Eier und 1 TL Salz verquirlen, zu den Brötchen geben und gut verkneten. Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Aus der Brötchenmasse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen. Knödel im heißen Wasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen, grob hacken. Knödel herausheben und mit Kürbiskernen bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.

WARTEZEIT ca. 30 Min.

PRO PORTION ca. 320 kcal · E 14 g · F 12 g · KH 40 g

4

Als Serviettenkloß mit zartem Spinat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 200 ml Milch ♥ 4 Laugenbrötchen vom Vortag (ca. 240 g) ♥ 1 Zwiebel
- ♥ 1 TL Öl ♥ 75 g Babyspinat ♥ 2 Eier (Gr. M) ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 50 g Parmesan

1 Milch aufkochen. Brötchen fein würfeln, mit heißer Milch übergießen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten, zu den Brötchen geben. Spinat waschen und fein hacken. Eier, Spinat und Knödelmasse verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Knödelmasse an der Längsseite eines angefeuchteten Geschirrtuchs zu einer Rolle formen (ca. 7 cm Ø; 18–20 cm lang). Masse mithilfe des Tuchs fest einrollen und die Enden mit Küchengarn zusammenbinden. Rolle in siedendem Salzwasser ca. 35 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, aus dem Tuch nehmen, in Scheiben schneiden. Mit geraspeltem Parmesan bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std. · **WARTEZEIT** ca. 30 Min.

PRO PORTION ca. 320 kcal · E 16 g · F 11 g · KH 38 g



Entspannte Festtage

Der Serviettenknödel lässt sich roh prima einfrieren oder problemlos zwei Tage im Kühlschrank lagern.

Frisch auf dem Markt

IM DEZEMBER

Festliche Würze mit Tiefgang

Ihr warmes, leicht harziges Aroma ist fester Bestandteil der Weihnachtsbäckerei – ohne sie wären Spekulatius, Printen oder Lebkuchen kaum denkbar. Doch die Muskatnuss zeigt ihre Eleganz auch abseits des Süßen: Eine Prise über Kartoffelpüree, Spinat oder einer Béchamelsoße verleiht Tiefe und Rundung. Frisch gerieben bringt sie die ganze Bandbreite ihrer ätherischen Öle ins Spiel. Aus derselben Frucht stammt übrigens die Muskatblüte, Macis genannt, die mit ihrem feineren, fast leuchtenden Ton Cremes, Desserts und Gebäck veredelt.



Alte Gewürztradition

Muskatnuss fand über frühere Handelswege den Weg in den Lebkuchenteig.

Schärfe im Schnee

WINTERRETTICH ist mild-würzig, lange lagerfähig und wegen seiner gesunden Senföle besonders in der Erkältungszeit wohltuend.



Kältefest

ZITRONENTHYMIAN überdauert Frost und behält seinen exotischen Zitrusduft – ein Winterkraut mit sonnigem Potenzial.



Heiß geliebt

Berlepsch, Jonagold und Cox Orange: Ihr festes Fruchtfleisch eignet sich besonders gut für BRATÄPFEL.



Bitter mit Haltung

RAPINI – scharf in Öl angebraten entfaltet der Stängelkohl seine herbe Eleganz. In italienischen Feinkostläden zu finden.

Tief einatmen, bitte!

Süße Wintersonne

Orangen schenken uns jetzt ihr volles Aroma: Süße, Säure und der spritzige Duft von Saft und Schale verleihen Speisen einen Hauch Raffinesse.



WINTERKNUSPER

Crunchy, schokoladig und würzig-weihnachtlich: der perfekte Snack für die Feiertage.

Von Nestlé; 115 g ca. 3,80 €; Supermarkt

FESTTAGSSTREUSEL

Schneeflöckchen, Tannenbüschchen und Perlen verleihen Weihnachtscreationen festlichen Glanz.

Von Dr. Oetker; 110 g ca. 3 €; Supermarkt



OHNE PROZENTE

Alkoholfrei verführt der Glühwein mit Kirschen, Orangen und Zimt – für Festgenuss ohne Kompromisse.

Von Freixenet Mederaño; 0,75 l ca. 4,50 €; Supermarkt

**16 SEITEN
EXTRA**

ADVENTSZAUBER

Himmlische Ideen zum Backen, Schenken und Zusammensein



Zimtstern-
Gugel S. 40



Glühwein-
gewürz S. 45

Hot Aperol
S. 50



DEZEMBER im Glück

- ✿ Nachschub für den Keksteller
- ✿ Aus Plätzchen wird Kuchen
- ✿ Gemütlicher Brunch



Glasierter
Putenbraten S. 48



Niedlicher
Adventskranz S. 39



Haferflocken-
Crossies S. 38

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

schließen Sie doch mal die Augen und stellen Sie sich Ihren perfekten Advent vor: ausgiebig ausschlafen, dann die Lieben zum gemütlichen Brunch empfangen. Es wird geplaudert, gelacht und vielleicht eine Runde durch die Kälte spaziert. Nach dem Heimkommen warten auch schon ein wärmendes Heißgetränk und natürlich ein paar leckere Plätzchen oder ein feines Stück Kuchen. Himmlisch, oder nicht? Finden wir auch und haben in diesem Extra alles zusammengesucht, was Sie für diesen perfekte Wintertag brauchen.

Lassen Sie es sich gut gehen!



Herzlichst Ihre
Redaktion der
kochen & genießen

Inhalt

Last-minute-Plätzchen

In einer Stunde bereit zum Naschen	36
Produkttipps & Deko-Hits	
So schön wird der Advent	39
Adventskekse	
Wenn aus Plätzchen Kuchen werden	40
Geschenke aus der Küche	
Vier leckere Mitbringsel	44
Kochschule	
Schwedischer Julschinken	46
Gemütlicher Adventsbrunch	
Zusammen sein und gemeinsam genießen	48
Zum Anstoßen	
Hot Aperol	50



Dinkel-Orangen-Rädchen

Aus flinkem Fertigteig entstehen ruck, zuck himmlisch mürbe Plätzchen, die wie putzige Windräder aussehen

ZUTATEN FÜR 24 STÜCK

- ♥ 1 Packung frischer Mürbeteig (300 g; Kühlregal)
- ♥ 1 Stück (ca. 1 cm) Ingwer
- ♥ 100 g Orangenmarmelade ♥ 1 Ei (Gr. M)
- ♥ Silberperlen zum Verzieren
- ♥ Mehl für die Arbeitsfläche ♥ Backpapier

1 Teig ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Ingwer schälen, fein reiben und mit Marmelade verrühren. Ei verquirlen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen.

2 Teig in Quadrate (ca. 5 cm) schneiden. Jedes Quadrat an jeder Ecke ca. 2 cm

tief einschneiden. In die Quadratmitte je einen Klecks Marmelade geben. Teigcken in die Mitte klappen, sodass kleine Rädchen entstehen.

3 Teigrädchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Mit Ei bestreichen. Blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 10 Minuten backen, herausnehmen. Mit Silberperlen verzieren und auskühlen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 50 Min.

PRO STÜCK ca. 60 kcal
E 2 g · F 4 g · KH 7 g

Hilfe, die Plätzchen sind alle!

Jetzt heißt es tief durchatmen und flink diese vier Köstlichkeiten zaubern – denn die wandern **in nur einer Stunde** direkt vom Blech auf den Teller

Zimtkugeln

Hier kommt bildhübscher Nachschub für Ihre Keksdose, denn diese Kugeln haben sich mit Baiserhäubchen und ganzer Nuss fein herausgeputzt

ZUTATEN FÜR 35 STÜCK

- ♥ 400 g gemahlene Haselnüsse
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker ♥ 1 TL Zimt
- ♥ 6 Eier (Gr. M) ♥ 500 g Puderzucker
- ♥ 1 Prise Salz ♥ 50 g ganze Haselnüsse
- ♥ Backpapier ♥ Einmalspritzebeutel

1 Haselnüsse, Vanillezucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Eier trennen. Puderzucker in eine Schüssel sieben, Salz und Eiweiß zugeben und mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten aufschlagen. Etwa $\frac{1}{4}$ des Eischnees unter die Haselnüsse kneten, bis ein kompakter, kaum klebender Teig entsteht. Restlichen Eischnee abgedeckt kalt stellen und das Eigelb anderweitig verwenden.

2 Aus dem Nussteig ca. 35 kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem Ende eines Kochlöffels eine Mulde in die Mitte jeder Kugel drücken.

3 Restlichen Eischnee in einen Einmalspritzebeutel füllen und in die Mulden spritzen. Je eine Haselnuss mit der Spitze nach oben auf den Eischnee setzen. Zimtkugeln im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150°C/Umluft: 130°C) ca. 15 Minuten backen. Zimtkugeln herausnehmen, auskühlen lassen und luftdicht in einer Dose lagern.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

PRO STÜCK ca. 150 kcal

E 3 g · F 9 g · KH 16 g

Fix verputzt

Das übrige Eigelb kann man für Spaghetti carbonara oder Omelett verwenden.



Gewürzstangen mit Mandeln

Der aromenreiche Teig mit Zimt, Nelke und Rum ist rasch gebacken. Wer mag, nascht sofort los oder verleiht ihm mit Schoki-Enden noch das i-Tüpfelchen!

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- ♥ 75 g Butter ♥ 75 g Zucker ♥ 2 EL Rum ♥ 1 TL Zimt
- ♥ 1 TL gemahlene Gewürznelken ♥ 150 g Mehl
- ♥ 1 Ei (Gr. M) ♥ 50 g Mandeln ohne Haut
- ♥ 75 g Zartbitterkuvertüre ♥ Backpapier

1 Butter in Stückchen, Zucker, Rum, Zimt, Nelken, Mehl und Ei erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zum glatten Teig verkneten. Zur Rolle formen, zudeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Teigrölle in ca. 20 Scheiben schneiden. Aus den Scheiben fingerdicke Röllchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) 10–12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3 Inzwischen Mandeln grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen. Kuvertüre hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. Stangenenden in die Kuvertüre tauchen, mit Mandeln bestreuen und trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

WARTEZEIT ca. 30 Min.

PRO STÜCK ca. 110 kcal · E 3 g · F 6 g · KH 12 g



Haferflocken- Crossies *

Im Handumdrehen sind die Knusperberge fertig. Jetzt nur noch warten, bis sie fest sind – und das ist ganz schön schwer!

ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

- ♥ 25 g Kürbiskerne ♥ 120 g kernige Haferflocken
- ♥ 3 TL flüssiger Honig
- ♥ 150 g Zartbitterschokolade ♥ Backpapier

1 Kürbiskerne grob hacken. Mit Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett ca. 2 Minuten rösten, dann in eine Schüssel geben und mit Honig verrühren.

2 Schokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Zum Haferflocken-Kürbiskern-Mix geben und gut vermengen.

3 Aus der Masse mit zwei Teelöffeln ca. 40 Häufchen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Haferflocken-Crossies mindestens 40 Minuten kalt stellen und fest werden lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

WARTEZEIT ca. 40 Min.

PRO STÜCK ca. 30 kcal · E 2 g · F 2 g · KH 5 g



O du flauschiger Tannenbaum!

Nur zu gern kuscheln wir uns in die Wohndecke aus 100 % reiner Bio-Baumwolle und machen es uns unter den Bäumchen so richtig gemütlich. Von Smilla; 150 x 200 m ca. 120 € zzgl. Versand; über scantex-shop.de



Festliche Kaffeepause

Verfeinert mit einem Hauch Lebkuchengewürz passt die Weihnachtssession „Noheli Nizza“ aus Ruanda wunderbar in den Advent.

Von Dallmayr; 250 g ca. 12 €; über dallmayr-versand.de



Sternenglanz

SIE BRAUCHEN: Sternvorlage, Schere, Leinenservietten, Bleistift, Kreppband (z.B. Malerband „Tapeten“ von Tesa; 25 m x 25 mm), goldene Stofffarbe, Stuppinsel

SO GEHT'S: Vorlage selbst vorzeichnen oder aus dem Internet ausdrucken. Stern ausschneiden, auf die gewünschte Stelle der Servietten legen. Umrisse mit Bleistift nachzeichnen. Linien mit Kreppband abkleben, dafür Spitze ins Band schneiden, um die inneren Ecken des Sterns zu kleben. Band in den Ecken etwas überlappend kleben, fest andrücken. Stern mit Farbe austupfen, leicht antrocknen lassen. Band abziehen. Servietten nach Anleitung des Farbherstellers weiterbehandeln.

Große Soßen-Liebe

Mit dem „Good Gravy“-Fettabstreicher gelingt klare und würzige Soße ohne mühsames Abschöpfen. Das Fett steigt nach oben, die aromatischen Säfte laufen tropffrei durchs Silikonventil. Von Oxo; ca. 20 € zzgl. Versand; z. B. über amazon.de



Schaurige Weihnacht

Verschollene Wunschzettel, verschneite Berghütten und mörderische Geständnisse: Mit diesen beschaulich-schaurigen Hörgeschichten aus Island vergeht das Plätzchenbacken wie im Flug.

Der Hörverlag; Spieldauer 2 Std. und 50 Min.; ca. 10 €; über penguin.de

Kleine Freuden

FÜR DEN ADVENT

Hübsch und praktisch – diese Helferlein schenken uns besinnliche und genussreiche Momente



Kranz „In den Gassen“

SIE BRAUCHEN: 4 leere 1-l-Tetra-Paks, 4 Blatt Papier, Bleistift, Schere, kupferfarbener und cremefarbener Sprühlack, kupferfarbener und weißer Permanentmarker, 4 Gefrierbeutel, Steckschaum, 4 Kerzen, Tannengrün, Weihnachtskugeln, Schoko-Nuss-Pralinen (z.B. „Ferrero Küsschen“), doppelseitiges Klebeband

SO GEHT'S: Tetra Paks gründlich ausspülen, gut abtrocknen. Auf ein Blatt Papier mit Bleistift nach Belieben eine Hausfassade ca. in Tetra-Pak-Größe vorzeichnen, ausschneiden. Je eine Schablone auf ein Tetra Pak legen, übertragen, Konturen ausschneiden. Je zwei Tetra Paks mit Lack kupfer- bzw. cremefarben färben, trocknen lassen. Häuschen mit Marker entsprechend der Schablonen verzieren und innen mit Gefrierbeutel auskleiden. Steckschaum gemäß Herstellerangaben wässern, ggf. zuschneiden. In die Häuschen setzen. Mit Tannengrün, Kerzen und Kugeln verzieren. Pralinen mit Band auf die Häuschen kleben.



Aus Keks wird Kuchen

Warum nur Plätzchen naschen, wenn wir auch
ganze Kuchen mit unseren liebsten
Adventsbegleitern haben können? Zur Gabel, bitte!

Zimtstern-Gugel

Da der Teig schnell gemacht ist, können Sie sich in aller Ruhe der festlichen Verzierung aus Zimtsternen, Cranberries und Rosmarin widmen

ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

- ♥ 250 g weiche Butter ♥ 200 g + 2 EL Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker ♥ 5 Eier (Gr. M)
- ♥ 500 g Mehl ♥ 200 g gemahlene Mandeln
- ♥ 1 Päckchen Backpulver ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 1 TL Zimt ♥ 5 EL Milch ♥ 2 EL Mandellikör
- ♥ 30 g TK-Cranberrys ♥ 1-2 EL Agavendicksaft
- ♥ 1-2 Zweige Rosmarin
- ♥ 1 EL getrocknete Cranberries
- ♥ 150 g Puderzucker
- ♥ 2 EL Cranberrysaft ♥ ca. 5 Zimtsterne
- ♥ Fett für die Form ♥ Backpapier

1 Butter, 200 g Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten hellcremig aufschlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver, Salz und Zimt mischen und abwechselnd mit Milch und Likör kurz unterrühren. In eine gefettete Gugelhupfform (z.B. Heritage; 2,2 l Inhalt) geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 45 Minuten backen.

2 Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen, stürzen und auskühlen lassen. Cranberries auffauen lassen. Erst in Agavendicksaft, dann in 2 EL Zucker wenden. Auf Backpapier trocknen lassen.

3 Rosmarin waschen, kleiner zupfen. Getrocknete Cranberries hacken. Puderzucker mit Cranberrysaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Gugelhupf damit überziehen. Mit gezuckerten und getrockneten Cranberries, Rosmarin und Zimtsternen verzieren. Guss trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 1/4 Std.

WARTEZEIT ca. 1 3/4 Std.

PRO STÜCK ca. 450 kcal

E 9 g · F 23 g · KH 52 g

Sternzauber

Je weniger Zucker und Mehl im dick ausgestochenen Nussteig, desto edler ist das Gebäck. Ein Hingucker wird's durch die strahlend helle Eiweißglasur.

* Apfel-Spekulatius-Käsekuchen

Hier haben sich die Spekulatius im Boden versteckt, und das schmeckt himmlisch nach Weihnachten. Darauf Käsecreme mit Zimtpfeln, mmh!

ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

- ♥ 250 g Gewürzspekulatius ♥ 125 g Butter
- ♥ 550 g Äpfel (z. B. Elstar) ♥ 3 EL Zitronensaft
- ♥ 180 g + 2 EL Zucker ♥ ca. 1 1/2 TL Zimt
- ♥ 600 g Doppelrahmfrischkäse
- ♥ 250 g Magerquark ♥ 3 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 100 g Schlagsahne ♥ 1 Ei (Gr. M)
- ♥ 300 g Schmand ♥ 1 EL Puderzucker
- ♥ nach Belieben Minispekulatius zum Verzieren ♥ Fett für die Form
- ♥ 1 großer Gefrierbeutel ♥ evtl. Alufolie

1 Spekulatius im Gefrierbeutel mit der Teigrolle fein zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermengen. Brösel als Boden in eine gefettete Springform (26 cm Ø) drücken. Kalt stellen.

2 Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Mit Zitronensaft, 30 g Zucker und 1 TL Zimt in einem Topf bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten dünsten, zwischendurch umrühren. Äpfel auskühlen lassen.

3 Frischkäse, Quark, 150 g Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker glatt rühren. Sahne und Ei unterrühren. Äpfel unterheben. Creme auf den Keksbody streichen. Springform von außen in Höhe des Bodens in Folie wickeln. Kuchen im heißen Ofen (E-Herd: 160°C/Umluft: 140°C) ca. 1 Stunde backen. Im ausgeschalteten Ofen bei halb geöffneter Tür ca. 15 Minuten ruhen lassen. Kuchen herausnehmen, mit einem Messer vom Rand lösen. Auskühlen lassen.

4 2 EL Zucker und ca. 1/2 TL Zimt verrühren. Schmand, 1 Päckchen Vanillezucker und Puderzucker cremig aufschlagen. Kuchen aus der Form lösen, mit Schmand bestreichen. Mit Zimtzucker bestreuen. Nach Belieben mit Spekulatius verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 Std.

WARTEZEIT ca. 1 Std.

PRO STÜCK ca. 420 kcal

E 9 g · F 29 g · KH 33 g

Aromenreich

Charakteristisch für die Mürbeteigkekse mit figürlichen Darstellungen ist ihr kräftiger Geschmack nach Zimt, Nelke, Ingwer und Kardamom.



* Biskuitrolle à la Vanillekipferl *

Schmandcreme und Punsch-Kirschen im Inneren, Kipferl on top.
Das wird das Highlight beim Adventskaffee, versprochen!

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

- ♥ 300 g TK-Kirschen ♥ 3 Eier (Gr. M)
- ♥ 175 g + 2 EL Zucker ♥ 80 g Mehl
- ♥ 65 g Speisestärke ♥ 1 TL Backpulver
- ♥ 200 ml Glühwein ♥ 1 Vanilleschote
- ♥ 400 g Schmand ♥ 300 g Schlagsahne
- ♥ 1 Päckchen Sahnefestiger
- ♥ 50 g Vanillekipferl ♥ Backpapier

1 Kirschen in einem Sieb auftauen lassen, entstehenden Saft dabei auffangen. Eier und 100 g Zucker dickcremig aufschlagen. Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) 8–10 Minuten backen. Biskuit auf ein mit 2 EL Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Mithilfe des Tuchs von der Längsseite her aufrollen. Ca. 1 Stunde auskühlen lassen.

2 50 ml Glühwein und 15 g Stärke glatt röhren. Übrigen Glühwein und aufgefangenen Kirschsaft aufkochen, angerührte Stärke einröhren und ca. 1 Minute köcheln. Kirschen einröhren, auskühlen lassen.

3 Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mit Schmand, Sahne und 75 g Zucker dickcremig aufschlagen, dabei Sahnefestiger einröhren. Biskuit entrollen. Mit $\frac{3}{4}$ Creme bestreichen, dabei rundum ca. 1 cm Rand frei lassen. Kirschkompott, bis auf 1–2 EL, auf der Creme verteilen. Biskuit von einer Längsseite aufrollen. Rest Creme locker auf der Rolle verteilen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Mit Rest Kirschen und Kipferln verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

WARTEZEIT ca. 2 $\frac{3}{4}$ Std.

PRO STÜCK ca. 340 kcal

E 5 g · F 19 g · KH 32 g



* Orangen-Makronen-Torte *



Zugegeben, in dieses Prachtstück muss man ein bisschen Zeit investieren. Doch das Ergebnis spricht für sich! Zeit sparen gekaufte Makronen als Deko

ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

- ♥ 4 Eier + 1 Eiweiß (Gr. M) ♥ 3 Bio-Orangen
- ♥ 125 g Butter ♥ 275 g Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker ♥ 175 g Mehl
- ♥ ½ Päckchen Backpulver ♥ 2-3 EL Milch
- ♥ 400 g Kokosraspel ♥ 7 Blatt Gelatine
- ♥ 1 Dose (400 ml) Kokosmilch
- ♥ 250 g Mascarpone ♥ 300 g Schlagsahne
- ♥ 30 g Zartbitterschokolade
- ♥ Fett und Mehl für die Form ♥ Backpapier

1 Ei trennen, Eiweiß kalt stellen. 1 Orange waschen, Schale abreiben. Orange halbieren, auspressen. Butter, 100 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. 3 Eier und 1 Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit Milch, Orangenschale und -saft unterrühren. Teig in eine gefettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) 35–40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln. 200 g Raspel unterheben. Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. 25–30 Tuffs auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen. Blechweise im heißen Backofen

(E-Herd: 160°C/Umluft: 140°C) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Boden aus der Form lösen. Tortenring umlegen. Gelatine einweichen. Kokosmilch, 75 g Zucker, 175 g Raspel und Mascarpone verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 4 EL Kokosmasse verrühren. Sahne steif schlagen, 200 g Sahne unterheben, Rest kalt stellen. Kokoscreme auf den Boden streichen, gut 3 Stunden kalt stellen.

4 25 g Raspel ohne Fett rösten. Auskühlen lassen. Schokolade hacken, schmelzen. Makronenunterseiten darin tauchen. Schokolade trocknen lassen. 2 Orangen waschen, die Schale abreiben. Orangen so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Torte aus dem Ring lösen. Geröstete Raspel an den Tortenrand drücken. Torte mit Orangenfilets und -schale verzieren. Mit der übrigen Sahne im Spritzbeutel 16 Tuffs daraufspritzen. Mit je einer Makrone verzieren. Rest Makronen dazu reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 Std.

WARTEZEIT ca. 4 ½ Std.

PRO STÜCK ca. 520 kcal

E 8 g · F 41 g · KH 33 g

Saftiger Kokos-Kuss

Ganz ohne Mehl, nur aus Kokosraspeln, Eiweiß und Zucker werden Makronen hergestellt. Besonders lecker mit Schokofüßchen!



rühren. Teig in einer mit Backpapier ausgelegten, quadratischen Springform (ca. 24 cm) glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe!). Herausnehmen, auskühlen lassen.

2 FÜR DIE MARZIPANSCHICHT Puderzucker, Marzipan und Rum verkneten. Auf etwas Puderzucker quadratisch (ca. 23 cm) ausrollen. Boden aus der Form lösen, auf eine Platte legen, Formrand umlegen. Konfitüre auf den Boden streichen. Marzipanplatte darauflegen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 FÜR DEN GUSS Kuvertüre hacken. Sahne erhitzen, vom Herd ziehen. Kuvertüre und Kokosfett in der Sahne schmelzen. 10–15 Minuten abkühlen lassen. Kuchen in 16 Würfel (à ca. 6 cm) schneiden. Je mit Guss bestreichen. Trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ½ Std.

WARTEZEIT ca. 1 ¼ Std.

PRO STÜCK ca. 500 kcal

E 9 g · F 22 g · KH 66 g



Schichtglück

Gleich doppelt gefüllt: Unterm Schokoüberzug werden Lebkuchenwürfel köstlich mit Konfitüre oder Gelee und Marzipan getoppt.

Von Herzen gezaubert

Mal würzig, mal knackig: Diese **selbst gemachten Präsente** machen Genuss zum größten Geschenk



Spekulatiuscreme *

Mmh, was für ein göttlicher Brotaufstrich! So fängt der Tag gut an, und die Sonne geht auf, selbst wenn es draußen noch dunkel ist

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (À CA. 225 ML)

- ♥ 400 g Gewürzspekulatius ♥ 2 TL Zimt
- ♥ ½ TL gemahlene Gewürznelken ♥ 100 g Butter
- ♥ 250 g Kondensmilch (10 % Fett) ♥ 150 g brauner Zucker

1 Spekulatius im Universalzerkleinerer sehr fein mahlen. Zimt und Nelken unter das Kekspulver rühren. Butter in einem Topf schmelzen. Kondensmilch und Zucker unter Rühren zur Butter geben und so lange weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Kondensmilchmasse zum Kekspulver geben und mit den Schneebesen des Rührgeräts zu einer glatten Creme verrühren.

2 Die Spekulatiuscreme in 4 Gläser füllen, auskühlen lassen und mit einem Schraubdeckel verschließen. Im Kühlenschrank aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min. · HALTBARKEIT ca. 4 Wochen



Knabber-Nüsse *

Achtung, heiß! Die Curtypaste, die den Nussmix umhüllt, hat's in sich. Besser nicht an zarte Gemüter oder Zungen verschenken oder mildere gelbe Paste verwenden

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 30 g rote Curtypaste ♥ 4 EL Ahornsirup ♥ 1 ½ TL Salz
- ♥ 3 EL Olivenöl ♥ 200 g Mandeln mit Haut ♥ 200 g Cashewkerne
- ♥ 125 g Pekannüsse ♥ 150 g Paranüsse ♥ Öl für das Backblech

1 Curtypaste, Ahornsirup und Salz in einer großen Schüssel verrühren. Öl unterrühren. Mandeln, Cashewkerne, Pekan- und Paranüsse zufügen und gleichmäßig darin wenden, dann auf einem leicht geölten Backblech verteilen.

2 Nüsse im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 5 Minuten rösten und zum Schluss einmal wenden. Temperatur herunterschalten (E-Herd: 120°C/Umluft: 100°C) und die Nüsse unter gelegentlichem Wenden weitere ca. 15 Minuten rösten. Nüsse vollständig auskühlen lassen, dann nach Belieben verpacken.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

PRO PORTION ca. 780 kcal · E 22 g · F 71 g · KH 16 g



Fein verpackt

Zum Lagern am besten eine hübsche luftdichte Blechdose wählen und kühl und trocken, aber nicht im Kühlschrank aufbewahren.

Kirsch-Nugat mit Pistazien

Süß, weich und mit feinem Honigaroma, so ist weißer Nugat ein Fest für Naschkatzen. Der Clou: Sie können für jeden Beschenkten dessen Lieblingsnüsse nehmen

ZUTATEN FÜR 30 STÜCKE

- ♥ 150 g Mandeln ohne Haut ♥ 120 g Pistazien
- ♥ 100 g getrocknete Kirschen
- ♥ 3 eckige Backoblaten (120 x 200 mm)
- ♥ 200 g Zucker ♥ 180 g Honig ♥ 1 kaltes Eiweiß (Gr. M)
- ♥ 1 Prise Salz ♥ Öl für die Form ♥ Frischhaltefolie

1 Mandeln und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kirschen grob hacken. Eine flache quadratische Form (ca. 20 cm) dünn mit Öl ausstreichen, mit Folie auslegen. 1 Oblate längs halbieren. Form mit 1½ Oblaten auslegen.

2 100 g Zucker, Honig und 2 EL Wasser in einem Topf mischen, aufkochen und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln (der Sirup darf nicht bräunen). Eiweiß mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, dabei Salz und 100 g Zucker einrieseln lassen. Den heißen Zuckersirup in dünnem Strahl unter Rühren zum Eischnee geben. Eischneemasse mindestens 5 Minuten weiterschlagen.

3 Kerne und Kirschen unter die Eischneemasse heben. Nugatmasse zügig in der Form glatt streichen. Übrige Oblaten darauflegen, leicht andrücken. Nugat mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Dann aus der Form nehmen. Mit einem großen Messer in Stück schneiden.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min. · **WARZEIT** mind. 2 Std.
PRO STÜCK ca. 110 kcal · E 3 g · F 5 g · KH 15 g



Zum Verwenden
Gewürz in einen
Teefilter oder ein
Gewürzeli füllen und
im heißen Wein
oder Saft ca.
5 Minuten ziehen
lassen.

Glühweingewürz

Eingeladen und die rechte Idee für eine kleine Aufmerksamkeit fehlt? Aus diesem super Mitbringsel lässt sich Punsch mit und ohne Prozenten zaubern

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER (À CA. 80 ML)

- ♥ 4 Zimtstangen ♥ 2 Vanilleschoten ♥ 1 EL Gewürznelken
- ♥ 4 Sternanis ♥ 1 EL Pimentkörner ♥ 2 EL Kardamom
- ♥ 1 EL Wacholderbeeren ♥ 2 EL getrocknete Hibiskusblüten
- ♥ 1 EL gemahlener Ingwer ♥ 100 g Orangeat ♥ 100 g Zitronat

1 Alle Zutaten mischen und in 2 Portionen in einem Universalzerkleinerer grob hacken.

2 Glühweingewürz in 4 dekorative Gläser abfüllen, verschließen und verschenken.

Ein Glas Gewürz reicht für die Zubereitung von ca. 2 l Glühwein oder alkoholfreiem Punsch.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 10 Min.

Schwedischer Julschinken

Innen saftig, außen kross:
So erobern Sie mit dem
nordischen Festtagsbraten
die Herzen Ihrer Gäste



Ausgewogen

Die süßsauren Preiselbeeren sind
ein himmlischer Kontrast zum
satten, salzigen Fleisch.



TIPPS VOM PROFI



BRATEN-MEISTER MANFRED MNICH

„Am sogenannten Julafton, dem heiligen Abend, darf der schwedische Schweinebraten auf keinen Fall fehlen. Ich schneide ihn in etwas dickere Scheiben, dann fällt die Kruste nicht so leicht ab. Neben Preiselbeeren serviere ich Rotkohl dazu.“



ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- ♥ 2 kg gepökelter Schweineschinkenbraten (aus der Nuss)
- ♥ 15 Wacholderbeeren
- ♥ 3 Lorbeerblätter
- ♥ 1 EL Pfefferkörner
- ♥ 15 Pimentkörner
- ♥ 175 g Kastenweißbrot (2–3 Tage alt)
- ♥ 2 Eier (Gr. M)
- ♥ 125 g Senf
- ♥ nach Belieben Preiselbeeren

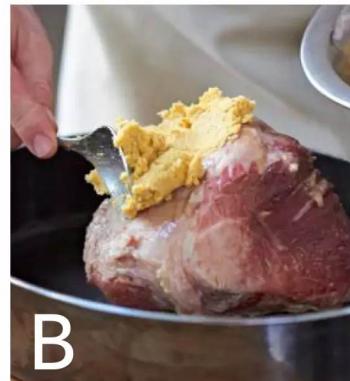
ZUBEREITUNGSZEIT ca. 3 1/4 Std.

PRO PORTION ca. 380 kcal

E 50 g · F 14 g · KH 14 g



A



B

Vorbereiten

Fleisch waschen, in einen großen Topf geben und so viel Wasser zufügen, dass das Fleisch bedeckt ist. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfeffer- und Pimentkörner zufügen. Zugedeckt aufkochen und 2 1/4–2 1/2 Stunden köcheln.

Einstreichen

Brot grob würfeln. Im Universalzerkleinerer mahlen. Mit Eiern und Senf verrühren. Braten aus dem Sud heben, abtropfen und 10–15 Minuten ruhen lassen. Ca. 300 ml Sud abnehmen. Brotkruste auf dem Braten verteilen.



C

Festdrücken

Brotkruste auf dem Braten andrücken und den Schinkenbraten im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) 18–20 Minuten backen.



D

Anschneiden

Ca. 300 ml Bratensud erhitzen. Fleisch aus dem Ofen nehmen, aufschneiden, auf einer Platte anrichten und mit etwas Sud beträufeln. Nach Belieben mit Preiselbeeren anrichten.



E

Unser Tipp

Übrigen Bratenfond auskühlen lassen, in Gläser füllen und für Suppen oder Soßen einfrieren. Dabei die Gläser nicht bis zum Rand füllen, da sich der Fond beim Gefrieren ausdehnt.

AUF SONNTAGE & Gemütlichkeit

Während am Kranz die Kerzen leuchten, treffen wir uns zum großen **Adventsbrunch** und lassen den Alltagsstress mal außen vor



EIER im Glas

Ob im Ganzen gestockt oder als Rührei: Diese Power-Gläschen sind ein toller Blickfang und Einstieg für den Festschmaus

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER (À CA. 140 ML)

- ▼ 3 Scheiben Parmaschinken ▼ 6 Eier (Gr. M)
- ▼ 3 EL Milch ▼ Salz ▼ 30 g Parmesan
- ▼ 2 Stiele Petersilie ▼ 2 Stiele Oregano
- ▼ 1 Stiel Minze ▼ 1 Beet Gartenkresse
- ▼ Öl für die Gläser ▼ Backpapier

1 Schinken quer halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 12 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und die Ofentemperatur herunterschalten (E-Herd: 150°C/Umluft: 130°C).

2 6 Gläser mit Öl ausstreichen. 3 Eier und Milch verquirlen, mit Salz würzen und in 3 Gläser verteilen. Restliche

Eier einzeln aufschlagen, in die übrigen Gläser verteilen und salzen. Gläser in eine große ofenfeste Form stellen und diese bis zur Hälfte mit Wasser füllen. Eier im heißen Ofen über dem Wasserbad 15–20 Minuten stocken lassen.

3 Käse fein reiben. Kräuter waschen, grob zerzupfen. Kresse vom Beet schneiden. Gläser aus dem Ofen nehmen. Käse, Kräuter und Kresse darüberstreuen. Mit Schinkenchips anrichten. Dazu schmeckt Bauernbrot.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 35 Min.

PRO GLAS ca. 120 kcal

E 11 g · F 9 g · KH 2 g



GLASIERTER PUTENBRATEN mit zwei Dips

Perfekt für Langschläfer: Der Braten lässt sich gut vorbereiten und ist auch kalt aufgeschnitten eine Wucht

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ▼ 1,2 kg Putenbrust ▼ Salz ▼ Pfeffer
- ▼ 2 EL Öl ▼ ½ Bund Schnittlauch
- ▼ 200 g Schmand ▼ 3 EL Senf
- ▼ 1 Lauchzwiebel ▼ ½ Ananas
- ▼ 250 g Tomaten ▼ ½ Topf Koriander
- ▼ 2 EL flüssiger Honig
- ▼ 100 ml Ananassaft
- ▼ evtl. Rucola zum Garnieren

1 Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch rundherum ca. 8 Minuten kräftig anbraten. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 1 Stunde braten.

2 Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und, bis auf etwas, mit Schmand und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3 Lauchzwiebel waschen, in Ringe schneiden. Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen. Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Tomaten waschen, entkernen. Fruchtfleisch würfeln. Koriander waschen, hacken. Mit Lauchzwiebel, Tomaten und Ananas mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Honig und Ananassaft verrühren. Ca. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit den Braten mit Ananasglasur bestreichen. Wiederholen, bis die Glasur aufgebraucht ist. Braten herausnehmen, kurz ruhen lassen, dann dünn aufschneiden. Mit etwas Ananas-Salsa und eventuell Rucola garnieren. Dips in Schälchen anrichten, Schmand-Dip mit Rest Schnittlauch bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 1/2 Std.

PRO PORTION ca. 430 kcal

E 51 g · F 16 g · KH 20 g



Essen Kinder mit?

Dann den Likörwein durch Kirsch- oder Apfelsaft ersetzen.

KÄSEKUCHEN-ÄPFEL

Süßer Abschluss: Bratäpfel mit vanilleriger Füllung, fruchtigem Kompott und Sherry-Preiselbeer-Soße



ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ◆ 6 Äpfel (z. B. Boskop) ◆ 2 Zitronen
- ◆ 150 g Doppelrahmfrischkäse
- ◆ 125 g Zucker ◆ 1/2 TL Vanillearoma
- ◆ 2 Eier (Gr. L) ◆ 1 TL Zimt ◆ 75 ml Apfelsaft
- ◆ 3 EL Weißwein ◆ 1 EL Speisestärke
- ◆ 250 g Wild-Preiselbeeren (Glas)
- ◆ 50 ml Sherry (medium) ◆ Alufolie

1 Äpfel waschen. Oben einen Deckel abschneiden. Kerngehäuse mit einem Apfelausstecker entfernen. Etwa 2/3 Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecker oder Löffel herauslösen, dabei einen Rand von mindestens 1,5 cm lassen. Fruchtfleisch würfeln. Zitronen auspressen. Äpfel innen mit Zitronensaft ausstreichen, Rest Saft mit Apfelwürfeln mischen, beiseitestellen.

2 Frischkäse, 50 g Zucker, Aroma, Eier und 1/2 TL Zimt glatt rühren. Masse in

die ausgehöhlten Äpfel füllen. Äpfel unten fest mit Folie umwickeln, auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 25 Minuten goldbraun backen.

3 FÜR DAS KOMPOTT 75 g Zucker mit ca. 3 EL Wasser in einem Topf aufkochen und karamellisieren. Mit Apfelsaft und Wein ablöschen, Apfelwürfel zugeben. Stärke mit ca. 3 EL Wasser glatt rühren und unter das Kompott rühren. Unter Rühren aufkochen, ca. 1 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.

4 FÜR DIE SOSSE Preiselbeeren mit 1/2 TL Zimt und Sherry im Topf aufkochen. Käsekuchen-Äpfel mit Kompott und Preiselbeersoße sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

PRO PORTION ca. 430 kcal

E 7 g · F 11 g · KH 72 g

FAHRPLAN FÜR GASTGEBER

2 1/2 Std. vorher	Putenbraten vorbereiten und warm stellen oder kalt servieren, Dips zubereiten
2 Std. vorher	Schinkenchips zubereiten, Äpfel zubereiten, dann warm stellen
1 Std. vorher	Eier zubereiten, Kompott und Preiselbeersoße zubereiten

16 SEITEN
EXTRA

ADVENTSZAUBER

Himmlische Ideen zum Backen, Schenken und Zusammensein

Cin cin!

Auch im Winter bekommen wir vom Kultgetränk nicht genug und heizen Körper und Seele ordentlich ein

Hot Aperol

Nach einem großen Spaziergang im Schnee wärmt uns die heiße Variante des Sommer-Hits fix auf.

Das Auge
trinkt mit

In gläsernen Tassen kommt das hübsche Leuchten des Winter-Drinks besonders zur Geltung.

ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER (À CA. 280 ML)

- ♥ 1 kleine Bio-Orange
- ♥ 1 Flasche (0,75 l) trockener Weißwein
- ♥ 500 ml klarer Apfelsaft
- ♥ 300 ml Aperol
- ♥ 3-4 EL Orangensirup
- ♥ evtl. 6 Strohhalme

1 Orange heiß waschen und in 6 Scheiben schneiden. Wein, Apfelsaft, Aperol, Orangensirup

und Orangenscheiben in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen).

2 Hot Aperol mit je 1 Orangenscheibe in 6 Gläser verteilen. Eventuell Strohhalme in die Gläser stecken. Sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 10 Min.
PRO GLAS ca. 240 kcal
E 1 g · F 1 g · KH 32 g

40 1985–2025
Jahre
Kochen
mit Liebe

3 Hefte + Geschenk

für nur 9,40 €!

JETZT 35%
SPAREN!



LOQI

Zip Pockets „Leopard“, 3-tlg.

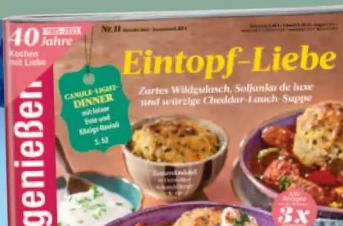
Ob als Portemonnee, Kosmetikbeutel, Clutch, Federtasche oder einfach als Aufbewahrung für Krimskrams – die Möglichkeiten sind schlicht grenzenlos. Material: 100% recycelter Taft von GREEN CIRCLE® zertifiziert, wasserabweisend. Maße: 13 x 23 cm, 20 x 27 cm, 25 x 32 cm.



Villeroy & Boch
1748

Henkelbecher „Lieblingsmensch“

Kaffeepausen mit persönlicher Botschaft. Ob für sich selbst oder als Geschenk für einen besonderen Menschen. Der Becher ist einseitig bedruckt. Volumen: ca. 340 ml, spülmaschinenfest.



SCHNELL BESTELLEN!

01806 / 36 93 36

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

040 / 30 19 81 12

Den Coupon ganz einfach per Fax versenden.

Bauer Vertriebs KG, kochen & genießen
Brieffach 14307, 20086 Hamburg

Ganz einfach: Coupon bitte vollständig ausfüllen, unterschreiben und gleich abschicken.

www.kochen-und-geniesen.de/abo

Hier finden Sie weitere interessante Angebote.

www.bauer-plus.de/international

Informationen zu unseren Auslandsangeboten.

Informationen zu Ihrem Abonnement: Ihr Vertragspartner wird die Bauer Vertriebs KG, Meßberg 1, 20078 Hamburg. Die Bauer Vertriebs KG behält sich vor, Abo-Bestellungen zu prüfen und ggf. aufgrund von z. B. Mehrfachbestellungen abzulehnen. Die Angebote gelten nur, solange der Vorrat reicht. Der Verlag behält sich ansonsten vor, angemessene Ersatzartikel zu liefern. Einzelheiten zu Ihrem Widerufsrecht, AGB, Datenschutz und weitere Informationen unter: www.bauer-plus.de/agb oder telefonisch unter 0800 / 6647772 (kostenfrei).

BIS ZU 25 % SPAREN!

JETZT ZEITSCHRIFT AUSWÄHLEN
UND LESEFREUDE VERSCHENKEN!

www.bauer-plus.de/xmas

KEINE
KÜNDIGUNG
ERFORDERLICH!



JA, ICH MÖCHTE 3 HEFTE FÜR NUR 9,40 € STATT 14,40 € TESTEN UND EIN GESCHENK MEINER WAHL DAZU!

Bitte kreuzen Sie ein Geschenk Ihrer Wahl an:

LOQI Zip Pockets „Leopard“, 3-tlg. (241) Villeroy & Boch Henkelbecher „Lieblingsmensch“ (107)

028 03 2260980
KUG #12/25 – 6645

Ich teste 3 Hefte **kochen & genießen** für nur 9,40 € statt 14,40 €. Danach erhalte ich **kochen & genießen** von der Bauer Vertriebs KG, Meßberg 1, 20078 Hamburg, jeden Monat zum gleichen Preis wie am Kiosk, zzt. für nur 4,80 € pro Heft, direkt ins Haus geliefert. Die Zustellung erfolgt im 1. Vertragsjahr kostenlos, denn das Porto übernimmt der Verlag für mich! Danach wird pro Heft eine Zustellgebühr von nur 0,50 € erhoben. Ich lese nur, solange ich möchte, und kann jederzeit zum nächsterreichbaren Heft kündigen. Wenn ich nach dem Probeabo keine Weiterlieferung wünsche, werde ich Sie spätestens nach Erhalt des 2. Heftes in Textform informieren. Das ausgewählte Geschenk darf ich auf jeden Fall behalten, in ca. 4 bis 6 Wochen kommt mein erstes Heft. Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht, Preise inkl. MwSt.

Name, Vorname

Geburtsdatum

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort

Telefon

E-Mail

(für Kundenkorrespondenz)



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

Ja, ich zahle jährlich per Bankeinzug. Dafür erhalte ich 2 Hefte gratis zusätzlich bei Weiterbezug nach dem Probeabo im Anschluss an den Zahlungsrythmus.

IBAN

Bankleitzahl

Kontonummer

Kontoinhaber (Name, Vorname)

Bankinstitut

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

Gläubiger-ID: DE92ZZZ00000518712

Datum, Unterschrift



Ein Hoch der Freundschaft!

Dieses Jahr spielen wir an Silvester mal Memory:
Bei raffiniertem Fingerfood und Drinks lassen wir
die schönsten Momente des Jahres Revue passieren





FÜR GÄSTE

Ich hab' dich lieb!
Heute sagen wir unseren
Herzensmenschen einfach
mal Danke für alles



MEMORY-SPIELE:

So bleibt das Jahr in Erinnerung

★ Jeder Schuss ein Treffer

Bitten Sie Ihre Gäste mit der Einladung um zwei Schnapschüsse, die gemeinsame Events, Urlaube oder besondere Momente festhalten.

Kleben Sie diese auf ein Whiteboard oder ein Wandstück. Jeder darf dann reihum die Story hinter dem Foto erzählen.

★ Tief ins Glas schauen

Halten Sie Papier und Stift bereit, damit Ihre Gäste zu Beginn der Party die schönste gemeinsame Erinnerung aufschreiben. Die Zettel kommen in ein großes Einmachglas oder Windlicht. Im Laufe des Abends fischt immer wieder jemand einen Zettel heraus und liest ihn vor.

★ Das Leben ist ein Quiz

Erstellen Sie einen Fragebogen, den Ihre Gäste im Laufe des Abends beantworten dürfen, z.B.: Was war dein schönste Erlebnis? Was hat dich dieses Jahr besonders berührt?

Hier können Sie einen fertigen herunterladen:
greatime.de/silvester-rueckblick-spiel



Lachsterrine

Da können sich alle eine Scheibe von abschneiden: Mit dieser edlen Vorspeise ehren wir unsere Gäste, denn das Beste ist für sie gerade gut genug!

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

- ♥ 500 g geräucherter Lachs (in dünnen Scheiben)
- ♥ 5 Blatt Gelatine ♥ 1 kleine rote Zwiebel
- ♥ 1 Avocado ♥ 1-2 EL Limettensaft
- ♥ 450 g Doppelrahmfrischkäse
- ♥ 200 g Crème fraîche
- ♥ 4 TL Sahnemeerrettich ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ evtl. Bio-Limetten und Avocado zum Garnieren
- ♥ Frischhaltefolie

1 AM VORTAG eine Kastenform (ca. 11x25x7,5 cm) kalt ausspülen und mit Folie auslegen. 400 g Lachsscheiben leicht überlappend in die Form legen, dabei die Scheiben an den Seiten etwas über den Formrand stehen lassen.

2 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Avocado schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls fein würfeln.

Avocadowürfel gleichmäßig mit Limettensaft beträufeln.

3 Frischkäse, Crème fraîche und Meerrettich glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Erst 2-3 EL Creme unter die Gelatine rühren, dann alles unter den Rest Creme rühren. Zwiebel- und Avocadowürfel unterheben. Creme in die Form streichen. Überstehende Lachsscheiben über die Füllung klappen und mit 100 g Lachsscheiben bedecken. Leicht andrücken und über Nacht kalt stellen.

4 AM NÄCHSTEN TAG Terrine auf eine Platte stürzen und die Folie entfernen. Terrine eventuell mit Limetten- und Avocadospalten garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

WARTEZEIT ca. 12 Std.

PRO STÜCK ca. 270 kcal

E 12 g · F 24 g · KH 4 g

Gebackene Glücksschweinchen

Dieses Jahr servieren wir die niedlichen Glücksbringer als herzhafe Teigtierchen mit würzigem Dip

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- ♥ 600 g Mehl ♥ 20 g Backpulver
- ♥ 250 g Magerquark ♥ 150 ml Milch
- ♥ 150 ml Öl ♥ 2 TL Salz ♥ 2 EL Tomatenmark
- ♥ 500 g Fleischwurst (z. B. von Herta)
- ♥ 1 Ei (Gr. M)
- ♥ 1 Dose (425 ml) gehackte Tomaten
- ♥ 200 g Barbecuesoße (Flasche)
- ♥ 2-3 TL Sriracha (asiatische Chilisoße)
- ♥ Backpapier ♥ Mehl zum Arbeiten

1 FÜR DEN TEIG Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Quark, Milch, Öl, Salz und Tomatenmark zugeben und mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Teig auf etwas Mehl zu einer ca. 1 cm dicken Platte (ca. 30x35 cm) ausrollen. Daraus ca. 20 Kreise (à ca. 8 cm Ø) ausschneiden, dabei Teigreste immer wieder verkneten, erneut ausrollen und ausschneiden. Teigkreise auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.

3 FÜR DIE SCHWEINENASEN, -AUGEN UND -OHREN Fleischwurst in 28-30 Scheiben schneiden. Aus ca. 20 Wurstscheiben mit einer kleinen Lochtülle jeweils 2 Löcher (Nasenlöcher) ausschneiden und die kleinen ausgestochenen Wurstlöcher für die Augen beiseitelegen. Übrige Wurstscheiben in ca. 40 Dreiecke (für die Ohren) schneiden. Ei trennen. Eiweiß und Eigelb getrennt verquirlen. Ohren, Augen und Nasen mit dem Eiweiß auf die Teigkreise kleben, gut andrücken. Glücksschweinchen mit Eigelb bestreichen und blechweise im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 20 Minuten backen.

4 FÜR DEN DIP gehackte Tomaten, Barbecuesoße und Sriracha verrühren. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Glücksschweinchen mit Dips anrichten.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 1/4 Std.

PRO STÜCK ca. 280 kcal

E 9 g · F 17 g · KH 25 g



Popcorn-Chicken

Die butter(milch)zarten Hähnchenhappen in krosser Cornflakes-Panade sind mundgerechtes Fingerfood ... Mit ähnlicher Suchtgefahr wie bei Popcorn

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

- ♥ 1,25 kg Hähnchenfilet ♥ 500 g Buttermilch
- ♥ 1 TL Knoblauchpulver ♥ 1 TL Edelsüßpaprika
- ♥ 1 TL Grillgewürz ♥ ½ TL Salz ♥ ½ TL Pfeffer
- ♥ 80 g Cornflakes
- ♥ 80 g Panko (japanische Semmelbrösel)
- ♥ 5 EL Butterschmalz
- ♥ evtl. Shiso-Kresse zum Garnieren
- ♥ Backpapier

1 AM VORTAG FÜR DAS POPCORN-CHICKEN

Hähnchenfilets trocken tupfen und quer in kleine Schnitzel schneiden. Buttermilch in eine große Auflaufform geben. Gewürze zufügen und alles gut verrühren. Hähnchenschnitzel darin einlegen und über Nacht im Kühl- schrank zugedeckt marinieren.

2 AM NÄCHSTEN TAG Cornflakes fein zerbröseln und mit Panko mischen. In

eine Schüssel geben. Butterschmalz in einem kleinen Topf schmelzen. Hähnchenschnitzel aus der Marinade heben und in der Cornflakes-Mischung wenden. Panade leicht andrücken. Hähnchenteile auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit etwas flüssigem Butterschmalz bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 15 Minuten backen.

3 Backblech kurz herausnehmen. Hähnchenteile wenden, mit übrigem Butterschmalz bestreichen und bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten zu Ende backen. Warm oder kalt genießen. Evtl. mit Shiso-Kresse garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

WARTEZEIT ca. 12 Std.

PRO PORTION ca. 250 kcal

E 33 g · F 7 g · KH 15 g

Mozzarella-Fleischbällchen

Schnell zugreifen, nur keine falsche Bescheidenheit: Diese käsigen Knallbonbons sind sicher schnell verputzt

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

- ♥ 160 g Zwiebeln ♥ 1 kg gemischtes Hack
- ♥ 150 g geraspelter Mozzarella ♥ 3 Eier (Gr. M)
- ♥ 3 EL Semmelbrösel ♥ 2 EL Tomatenmark
- ♥ 2 TL getrocknete italienische Kräuter ♥ Salz
- ♥ Pfeffer ♥ 2-3 EL Olivenöl
- ♥ Basilikum zum Garnieren ♥ Backpapier

1 Zwiebeln schälen und fein würfeln. Hack, Zwiebeln, Hälfte Mozzarella, Eier, Semmelbrösel, Tomatenmark, getrocknete Kräuter, Salz und Pfeffer ca. 5 Minuten verkneten. Aus der Hackmasse ca. 36 tischtennisballgroße Bällchen formen. Öl in eine Schüssel geben und die Hackbällchen darin unter Rütteln mit dem Öl rundherum überziehen.

2 Bällchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und zunächst im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 230°C/Umluft: 210°C) ca. 15 Minuten braten. Dann Temperatur 30°C herunterschalten und die Bällchen ca. 20 Minuten weiterbraten. Rest Mozzarella über die Bällchen streuen und bei

gleicher Temperatur ca. 10 Minuten zu Ende backen. Bällchen anrichten und mit Basilikum garnieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

PRO PORTION ca. 330 kcal

E 25 g · F 25 g · KH 4 g

Wenn der Backofen besetzt ist

Die Bällchen lassen sich auch prima im Airfryer zubereiten: Bällchen mit Öl besprühen, in zwei Portionen im mit Backpapier ausgelegten Garkorb verteilen und bei 180°C ca. 12 Minuten goldbraun backen. Mozzarella darüber verteilen, ca. 3 Minuten zu Ende backen.



Über-Nacht-Salat

Tischfeuerwerk kulinarischer Art:
Knackiges Gemüse zieht über Nacht
im cremigen Sour-Cream-Dressing.
Am Silvesterabend gibt's den letzten
Schliff mit Petersilie und Nüssen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

- 500 g Brokkolini • Salz
- 1 Chinakohl (ca. 600 g) • 1 Bund Lauchzwiebeln • 4 rote Paprikaschoten
- 400 g Sour Cream • 200 g Vollmilchjoghurt
- Pfeffer • 1 Bund Petersilie
- 1 Packung geröstete und gesalzene Nussmischung (200 g; z.B. Erdnüsse und Cashewkerne)

1 AM VORTAG Brokkolini waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken, auskühlen lassen. Chinakohl waschen, längs vierteln oder sechsteln und in feinen Streifen vom Strunk schneiden. Kohl in eine große Schüssel mit Deckel geben. Lauchzwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden. Auf den Chinakohl geben. Paprika vierteln, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Auf die Lauchzwiebeln geben. Brokkolini auf die Paprika geben. Sour Cream und Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Salat verteilen. Zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

2 AM NÄCHSTEN TAG Petersilie waschen, hacken. Nussmischung ebenfalls hacken. Salat gut durchmischen und mit Petersilie und Nussmischung bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 Min.

WARTEZEIT ca. 12 Std.

PRO PORTION ca. 290 kcal

E 11 g · F 24 g · KH 10 g

Spicy Remoulade

FÜR 10 PERSONEN

4 Eier hart kochen, abschrecken.
250 g **Gewürzgurken** in feine Würfel schneiden. 2 **Zwiebeln** schälen, fein würfeln. Je 1 Bund **Petersilie** und **Dill** waschen, fein schneiden bzw. hacken. Eier pellen, fein hacken. Eier, Gurken, Zwiebeln und Kräuter in eine Schüssel geben. 250 g **Salatcreme**, 500 **Vollmilchjoghurt**, 2–3 EL **Senf** und 2 EL **Sriracha** (asiatische Chilisoße) zufügen, glatt rühren. Remoulade mit 4 EL **Gewürzgurkenwasser** (Glas) oder **hellem Balsamico-Essig**, **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.





Mini-Berliner vom Blech

Um Punkt Mitternacht freuen sich alle über unsere fluffigen Ofenberliner. Frohes Neues miteinander!

ZUTATEN FÜR 20 STÜCK

- ▼ 175 ml Milch ▼ 30 g Hefe
- ▼ 5 EL Zucker
- ▼ 350 g Mehl ▼ 6 EL Butter
- ▼ 2 zimmerwarme Eigelb (Gr. M)
- ▼ 150 g Himbeer-Samt-Konfitüre (ohne Kerne)
- ▼ nach Belieben Zucker oder Puderzucker zum Wälzen der Berliner ▼ Backpapier

1 FÜR DEN TEIG Milch lauwarm erwärmen. Hefe, Milch und 1 EL Zucker verrühren. 4 EL Zucker, Mehl, 2 EL Butter, Eigelb und Hefemischung in eine große Schüssel geben. Mit den Knethaken des Rührgeräts ca. 5 Minuten zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

2 Teig nochmals kurz durchkneten. In 20 Stücke teilen, zu glatten Kugeln formen. Kugeln mit ausreichend Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Zugedeckt weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

3 Teigkugeln im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) 12–15 Minuten goldbraun backen. Ca. 20 Minuten abkühlen lassen. 4 EL Butter in einem Topf schmelzen. Konfitüre in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Berliner damit füllen. Berliner mit flüssiger Butter bestreichen und nach Belieben in Zucker oder Puderzucker wälzen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¾ Std.

WARZEIT ca. 1 ¼ Std.

PRO STÜCK ca. 130 kcal

E 4 g · F 4 g · KH 21 g

Lesen
Sie
uns!

Ihr Geschenk fürs Jahresabo

Möge der Partyabend beginnen! Die große Universalpfanne backt, grillt und kocht für Sie und Ihre Liebsten leckere Pizza, Gyros, Crêpes oder Paella und lässt sich dank antihhaftbeschichteter Bratfläche mühelos reinigen. Der Glasdeckel mit Ventil ist feuerfest und bruchsicher, die stufenlose Temperaturstellung reicht bis 240 Grad. Durchmesser: ca. 30 cm, Leistung: 1400 Watt. Sie erhalten die Partypfanne als Geschenk gratis für ein Jahresabonnement der kochen & genießen. Infos unter kochen-und-geniesen.de/abo oder per Telefon: 01806/369336*, Stichwort kochen & genießen Nr. 12/2025.

* Mo.–Fr. von 8 bis 18 Uhr, Sa. von 9 bis 14 Uhr; 0,20 €/Anruf aus dem deutschen Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf. Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht. Alle Preise inkl. MwSt.



„Bye-bye, 2025“-Martini

Durcheinandertrinken erwünscht: Der rote Cocktail aus Vanille-Wodka und Passionsfrucht wird im Wechsel mit Sekt oder Champagner geschlürft

ZUTATEN FÜR 10 GLÄSER
(À CA. 150 ML)

- ♥ 2 Vanilleschoten
- ♥ 1 Flasche (0,7 l) Wodka
- ♥ ca. 125 ml Limettensaft
- ♥ ca. 60 g Zucker
- ♥ 400 ml Passionsfruchtlikör
(z.B. Passoa) ♥ 5 Passionsfrüchte ♥ 1 Flasche (0,75 l)
gut gekühlter Champagner
oder Sekt ♥ Eiszwürfel

11 WOCHE VORHER für den Vanille-Wodka Vanilleschoten längs einschneiden, in den Wodka geben und ca. 1 Woche ziehen lassen.

2 AM TAG DER PARTY Ränder von 10 Gläsern mit etwas Limettensaft befeuchten und

in den Zucker tauchen.
400 ml Vanille-Wodka, Passionsfruchtlikör, 100 ml Limettensaft und reichlich Eiszwürfel in einem Krug kräftig verrühren. Cocktail durch ein Sieb in die vorbereiteten Gläser gießen.

3 Passionsfrüchte halbieren. Champagner oder Sekt ebenfalls in 10 kleine Gläser verteilen. Cocktail mit dem Champagner und den Passionsfrüchten sofort servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT
ca. 20 Min.

WARZEIT ca. 1 Woche
PRO GLAS ca. 320 kcal
E 1 g · **F** 1 g · **KH** 28 g



Fotos: StockFood Studios/Julia Hörsch/House of Food, PR; Illustrationen: Shutterstock

Bauer Media Group
**BEST
SELLER**

Eine der erfolgreichsten Zeitschriften Deutschlands.

**Neugierig bleiben,
mehr erleben.
DAS NEUE BLATT
weiß mehr!**

JEDEN MITTWOCH NEU!

**DAS
NEUE
BLATT**
Das Original!

FOTO: KI GENERIERT

DAS NEUE BLATT AB SOFORT IM HANDEL ODER IM ABO UNTER www.bauer-plus.de/das-neue-blatt

Küchen- Manufaktur

HAUSGEMACHT. BESONDERS. GUT.

Wenn Textur, Hitze und Geduld zusammenspielen,
wächst federleichtes Soufflé über sich hinaus

Von Adel

Soufflé, zu Deutsch
„das Aufgeblasene“,
entstand im frühen
18. Jahrhundert am
französischen Hofe



Feines Schokoladensoufflé

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ▼ 150 g Zartbitterschokolade (70% Kakao)
- ▼ 2 Eier + 1 Eiweiß (Gr. M)
- ▼ 10 g Speisestärke
- ▼ 150 ml Milch
- ▼ ½ TL Zimt
- ▼ 80 g Zucker
- ▼ evtl. Kakao zum Bestäuben
- ▼ Fett und Zucker für die Förmchen

1 Schokolade raspeln. Eier trennen. Gesamtes Eiweiß kalt stellen. Stärke und 25 ml Milch glatt rühren. 125 ml Milch und Zimt erhitzen. Schokolade darin schmelzen. Angerührte Stärke einrühren (Abb. A). Unter Rühren ca. 1 Minute

köcheln. Vom Herd nehmen. Eigelb zügig unter die Schokomasse rühren. Masse in eine Schüssel füllen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

2 4 Förmchen (à ca. 150 ml) fetten und mit Zucker ausstreuen. Eiweiß mit den Schneebesen des Rührgeräts oder mit der Küchenmaschine steif schlagen (Abb. B), dabei Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig in drei Portionen unter die abgekühlte Schokoladenmasse heben (Abb. C), bis eine glatte, cremige Konsistenz entsteht.

3 Schokomasse bis zum Rand gleichmäßig in die

Oh, du süßer Luftikus! Bei diesem locker-leichten Superstar der französischen Küche turmt sich ganz große Dessertkunst auf



Bitter, bitte!

Damit gelingt Ihr Soufflé sagenhaft schokoladig: **Zartbitter- oder Edelbitterschokolade mit einem Kakao gehalt von mindestens 70%** besitzt eine leicht herbe Note, die die Süße des Teigs perfekt ergänzt. Sie sorgt für ein vollmundiges Ergebnis und einen satten Schokogeschmack.



A



B



C



D



Maikes Mythencheck rund ums Küchlein

Soufflés haben einen flüssigen Kern

Es gibt unzählige Soufflés – süß wie salzig, die cremig bis löffelweich sind, aber nicht flüssig. Der flüssige Kern ist typisch für das Fondant au Chocolat. Das klassische Soufflé zielt auf eine luflige Struktur mit sanftem Wobble ab.

Das Dessert muss frisch gemacht sein
Jean, die Basis aus Schokolade, Gewürzen und Milch hält sich mehrere Tage im

Während der Ofen arbeitet, serviert Redakteurin Maile Doege schon mal ein paar Fakten

Kühlschrank. Lediglich das Eiweiß sollte erst kurz vorm Backen frisch aufgeschlagen und vorsichtig untergehoben werden.

Die Ofentür bloß nie öffnen

Richtig, denn zu Beginn braucht Soufflé konstante Hitze. Nach der Backzeit den Ofen für ca. zwei Minuten nur einen Spalt öffnen, damit sich das Küchlein an die Raumtemperatur gewöhnt. Dann fix servieren, sonst fällt die Luft im Eischnee zusammen.

Im nächsten Heft: luftige Bagels

Immunkuss FÜR DEN WINTER

Ob dampfende Suppe, Ofenglück oder Salat mit Biss: Diese Rezepte nähren Körper, Seele und das Immunsystem



Leuchtende Wurzel

Kurkuma wirkt entzündungshemmend und antioxidativ – Eigenschaften, die das Immunsystem im Gleichgewicht halten können.

Vorab probiert vom

LeserCLUB

„Ich habe aus dem Koriander, Salz, Pfeffer und Limettensaft ein Korianderöl gezaubert, das ich gezielt dosieren konnte.“

Anke Koal



Indische HÄHNCHENPFANNE

Knusprig angebraten, langsam geschmort - so entsteht ein goldener Eintopf mit Wohlfühlfaktor

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 3 Knoblauchzehen
- ♥ 1 Stück (ca. 3 cm) Ingwer ♥ 2 Zwiebeln
- ♥ 1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,4 kg)
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 2 EL Öl ♥ 2 TL Kurkuma
- ♥ 2 TL gemahlener Koriander
- ♥ 1 TL Cayennepfeffer ♥ 1 TL gemahlener Kümmel ♥ 300 g Sahnejoghurt
- ♥ 150 ml Hühnerbrühe ♥ 1 Bio-Limettedeckel
- ♥ 5 Stiele Koriander ♥ 1 rote Chilischote

1 Knoblauch und Ingwer schälen, hacken. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Hähnchen in 8 Stücke teilen, waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen. Hähnchenteile darin rundherum ca. 10 Minuten kräftig anbraten, herausnehmen. Knoblauch, Ingwer, Zwiebeln und Gewürze im Bratfett ca. 2 Minuten andünsten. Joghurt einrühren, Brühe angießen, alles aufkochen. Hähnchenteile in die Soße geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten schmoren. Dabei gelegentlich wenden.

2 Limette waschen, halbieren. Koriander waschen und Blättchen von den Stielen zupfen. Chili längs einritzen, entkernen, waschen und in Ringe schneiden.

3 Hähnchenpfanne mit Chili und Koriander bestreuen. Limettenhälften darüber auspressen. Dazu schmeckt Reis.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 1/4 Std.

PRO PORTION ca. 440 kcal

E 36 g · F 30 g · KH 8 g

Eine Prise Wissen

Neben Vitaminen aus dem Essen beeinflusst auch der Lebensstil die körpereigene Abwehr

Schlaf - Immunschutz in der Nacht
Im Winter produziert der Körper mehr Melatonin. Das Hormon fördert guten Schlaf und aktiviert nachts wichtige Immunzellen. Sieben bis acht Stunden gelten als immunstärkend.

FEINER FELDSALAT mit Meeresaromen

Hier kommen Meeresbrise, Garten und Zitrusfrische in einer Schüssel zusammen, die Leichtigkeit verströmt und den Körper von innen belebt

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 1 Bio-Zitrone ♥ 200 g Feldsalat
- ♥ 125 g Champignons
- ♥ 1 Avocado
- ♥ 1 Stück (ca. 1 cm) Ingwer ♥ 1 Schalotte
- ♥ 2 EL heller Balsamico-Essig
- ♥ 1 TL Agavendicksaft ♥ Salz ♥ Pfeffer
- ♥ 4 EL Rapsöl
- ♥ 125 g geräucherter Lachs (Stück)
- ♥ 150 g gegarte Cocktail-Garnelen

1 Zitrone waschen und die Schale von 1/2 Frucht fein abreiben. Zitrone halbieren, abgeriebene Hälfte auspressen. Feldsalat waschen. Champignons putzen und vierteln. Avocado halbieren, entkernen, Fruchtfleisch aus der Schale

lösen und würfeln. Champignons und Avocado mit Zitronensaft mischen.

2 Ingwer schälen und fein reiben. Schalotte schälen und fein würfeln. Beides mit Essig, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unterschlagen. Zitronenschale einrühren.

3 Lachs in feine Scheiben schneiden. Garnelen trocken tupfen. Feldsalat, Champignons, Avocado, Lachs und Garnelen mit Vinaigrette mischen und anrichten. Übrige Zitronenhälften in Spalten schneiden und dazu reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 30 Min.

PRO PORTION ca. 270 kcal

E 17 g · F 21 g · KH 5 g



IMMUNKRAFT über den Tellerrand hinaus stärken

Bewegung – auch bei Kälte

Moderate Aktivität an der frischen Luft fördert die Durchblutung der Schleimhäute, aktiviert Immunzellen und hält das Lymphsystem in Schwung.

Stress runter, Abwehr rauf

Chronischer Stress erhöht Cortisol, das auf Dauer Immunzellen hemmt. Atempausen, Meditation oder Stille senken messbar die Entzündungsmarker.

Soziale Nähe wirkt Wunder

Gerade im Winter wirkt Isolation belastend. Studien zeigen: Regelmäßiger Austausch unterstützt die Immunbalance.

Tageslicht suchen

Auch wenn's draußen grau ist: Täglich 20 Minuten an der frischen Luft halten die innere Uhr im Takt und stärken das Immunsystem.

Veggie

**Waldkraft**

Champignons enthalten Beta-Glucane, die Immunzellen aktivieren und so zur Abwehr von Krankheitserregern beitragen können.

CHAMPIGNON-CREMESUPPE

Sanft geröstete Pilze verschmelzen in dieser Suppe zu einem samtigen Genuss, der Körper und Seele wohltuend wärmt

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 500 g Champignons ♥ 2 Zwiebeln ♥ 1 Knoblauchzehe
- ♥ 3 EL Olivenöl ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ Curry
- ♥ 50 g Mehl ♥ 1 l Gemüsebrühe ♥ 150 g Schlagsahne
- ♥ 50 g geriebener Parmesan ♥ Muskatnuss
- ♥ ½ Bund Schnittlauch ♥ 4 Scheiben Dinkelbaguette

1 Champignons putzen, 4 Champignons in Scheiben schneiden, Rest vierteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln bzw. hacken.

2 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Geviertelte Pilze zugeben und ca. 8 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer guten Prise Curry würzen. Mit Mehl bestäuben und hell anschwitzen. Brühe angießen, aufkochen und alles unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten köcheln.

3 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilzscheiben darin goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen. Suppe fein pürieren. Sahne und Käse einrühren. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und nochmals erhitzen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Suppe mit gerösteten Pilzscheiben und Schnittlauch garnieren. Dinkelbaguette dazu reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 35 Min.

PRO PORTION ca. 370 kcal · E 14 g · F 25 g · KH 23 g

MANGO-INGWER-DRINK

Wo sonnengelbe Mango auf temperamentvollen Ingwer trifft, tanken wir dank diesem Shot Schluck für Schluck neue Energie

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

- ♥ 200 g Bio-Ingwer ♥ 300 ml Mangosoft
- ♥ 150 ml frisch gepresster Limettensaft
- ♥ ca. 2 EL Agavendicksaft

1 Ingwer schälen und klein schneiden. Mit 200 ml kaltem Wasser, Mango- und Limettensaft in einem Standmixer fein pürieren. Püree durch ein feines Sieb direkt in ein Litermaß gießen, dabei das Fruchtfleisch im Sieb mit einem Esslöffel kräftig ausdrücken.

2 Ingwer-Shot nach Geschmack mit Agavendicksaft süßen. In vorbereitete kleine Fläschchen (à 100 ml) füllen und gut verschließen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 15 Min.

HALTBARKEIT gut gekühlt ca. 1 Woche

**Feurig gesund**

Ingwer spendet mit seiner Schärfe Geschmack und wirkt zudem antioxidativ und antibakteriell.

40 1985–2025
Jahre

Kochen
mit Liebe

Schnell sein lohnt sich!

Jetzt empfehlen und 10 € mehr sichern!



JETZT
10€
MEHR!

50 € Gutschein bzw. 45 € Barprämie bis zum 21.12.2025

40 € Gutschein bzw. 35 € Barprämie ab dem 22.12.2025

Ihre Abo Vorteile:

- ♥ Tolle Prämie zur Wahl!
- ♥ Sie brauchen selbst kein Abonnent zu sein!
- ♥ Sie können auch innerhalb Ihrer Familie werben!

- ♥ 2 Hefte gratis bei Bankeinzug!
- ♥ Im 1. Jahr portofrei!
- ♥ Bequem direkt zu Ihnen nach Hause!

PRÄMIE FÜR DEN WERBER

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

028 02 2260971

KUG #12/25 – 6822

- (1) Barprämie
- (2) REWE Gutschein
- (3) Amazon.de Gutschein
- (13) Wunschgutschein
- (5) Aral SuperCard
- (14) JET Gutschein

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

Name	
Vorname	
Geburtsdatum	
Straße, Hausnr.	
PLZ, Ort	
E-Mail	(für evtl. Rückfragen)
Telefon	

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

Bitte hier Ihre Bankverbindung für die Barprämie eintragen:

IBAN Bankleitzahl Kontonummer

Kontoinhaber (Name, Vorname)

NEUER ABONNENT

JA! Ich bin der neue Abonnent von kochen & genießen.

Ja, ich möchte kochen & genießen für mind. 1 Jahr von der Bauer Vertriebs KG, Meßberg 1, 20078 Hamburg, beziehen. Danach lese ich nur, solange ich möchte, und kann jederzeit zum nächsterreichbaren Heft kündigen. Ich erhalte kochen & genießen jeden Monat zum gleichen Preis wie am Kiosk, zzt. für nur 4,80 € pro Heft, direkt ins Haus geliefert. Die Zustellung erfolgt im 1. Vertragsjahr kostenlos, denn das Porto übernimmt der Verlag für mich! Danach wird pro Heft eine Zustellgebühr von nur 0,50 € erhoben. Ich darf mich in ca. 4 bis 6 Wochen auf mein erstes Heft freuen. Das Angebot gilt nur in Deutschland und solange der Vorrat reicht, Preise inkl. MwSt.

Name	
Vorname	Birthdate
Street, House number	
PLZ, City	
E-Mail	(for customer correspondence)
Phone	

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

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

IBAN Bankleitzahl Kontonummer

Kontoinhaber (Name, Vorname)

Ich ermächtige die Bauer Vertriebs KG, Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die Lastschriften einzulösen. Es gelten die Bedingungen meines Kreditinstitutes. Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Die Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt. Gläubiger-ID: DE92ZZZ0000518718

Date, Signature



SCHNELL BESTELLEN!

01806 / 00 52 80

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

040 / 30 19 81 12

Den Coupon ganz einfach per Fax versenden.

Bauer Vertriebs KG
kochen & genießen
Brieffach 14305
20086 Hamburg

Ganz einfach: Coupon bitte vollständig ausfüllen, unterschreiben und gleich abschicken.

www.kochen-und-geniesen.de/countdown
Hier bequem online bestellen oder den QR-Code scannen.



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

Informationen zu Ihrem Abonnement: Ihr Vertragspartner wird die Bauer Vertriebs KG, Meßberg 1, 20078 Hamburg. Sie müssen nicht selbst Abonnent sein, um mitzumachen. Neuer Abonnent und Prämienempfänger dürfen nicht identisch sein. Die Bauer Vertriebs KG behält sich vor, geworbene Abonnements zurückzuweisen und die Prämie oder anteilige Prämienwerte von Ihnen zurückzufordern (z. B. aufgrund von Mehrfachwerbung, vorzeitiger Vertragsbeendigung, Zahlungsverweigerung, Zahlungsverzug). Die Prämienangebote gelten nur, solange der Vorrat reicht. Der Verlag behält sich ansonsten vor, angemessene Ersatzartikel zu liefern. Einzelheiten zu Ihrem Widerufsrecht, AGB, Datenschutz und weiteren Informationen unter: www.bauer-plus.de/agb oder telefonisch unter 0800/6647772 (kostenfrei).

ZU GAST IN PORTUGAL

Knusprige Weihnachten!

Auf den
Spuren des
Spanferkels

Im Restaurant „Pedro dos Leitões“ verschmelzen feurige Handwerkskunst und herzliche Festtagsfreude zu einer portugiesischen Weihnachtsgeschichte

Text: Maike Doege



Goldene Kruste,
rauchiges Aroma:
Im „Pedro dos
Leitões“ brutzeln
die Spanferkel
über der Glut



Feinperlen-
der Schaum-
wein aus der
Region: Der
prickelnde
Tropfen begleitet das
Spanferkel perfekt





Filipe Castela führt das Restaurant in vierter Generation. Im „Pedro dos Leitões“ arbeitet die ganze Familie mit und sorgt dafür, dass die Tradition lebendig bleibt

Sanft streicht die Wintersonne über die Hänge der Bairrada. Hier, im Herzen der Region Centro de Portugal, verabschiedet sich jeder Gedanke an den Winterblues. Stattdessen: sonnige 16 Grad und eine festliche Vorfreude auf das, was folgt.

Die Wiege des Festmahl

Am Ortsrand von Mealhada liegt das renommierte Restaurant „Pedro dos Leitões“. Die Geschichte des Hauses beginnt 1949 mit Álvaro Pedro, der hier das erste Restaurant eröffnete, das Spanferkel Leitão da Bairrada verkauftete. Schwarz-Weiß-Fotografien in der großen Empfangshalle erinnern an eine schillernde Vergangenheit. Und auch heute noch ist das Haus Treffpunkt für Genießer.

Magnet für Besucher

Pünktlich zur Mittagszeit füllt sich das Restaurant bis auf den letzten Stuhl. Stammgäste und Besucher aus aller Welt nehmen dicht beieinander Platz. „Politiker haben hier schon gegessen, Sänger und Fernsehstars“, berichtet Filipe Castela. Ein verlockender Duft nach frisch gegrilltem Schweinefleisch breitet sich im Restaurant aus, als Kellner große Teller, beladen mit kross gebratenem Leitão, handgeschnittenen, goldenen Kartoffelchips, Salat und pfeffriger Soße servieren. „Zwischen 90 und 95 Prozent der Gäste kommen wegen des Leitão.“ Und das, obwohl das Menü auch Fisch und vegetarische Gerichte bietet.

Die Kunst des Leitão

„Wir garantieren Qualität“, sagt Castela. „Darum halten wir den Prozess nah bei uns.“ Die robusten Bísaro-Schweine kommen aus Betrieben der



Spanferkelrücken an Salbei-Senf-Soße

Mit duftendem Wurzelgemüse und aromatischen Kräutern zaubert das knusprige Leitão festlichen Glanz auf die Weihnachtstafel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ♥ 2 kg Spanferkelrücken (mit Knochen und Schwarte)
- ♥ Salz ♥ Pfeffer ♥ 4 Möhren (ca. 400 g)
- ♥ 4 Pastinaken (ca. 300 g)
- ♥ 4 Stiele Salbei
- ♥ 100 ml weißer Portwein
- ♥ 2 EL flüssiger Honig ♥ 1 EL Senf
- ♥ 1 TL Speisestärke ♥ Alufolie

1 Fleisch trocken tupfen. Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen. Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in einem großen Bräter im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 1 $\frac{3}{4}$ Stunden braten. Möhren und Pastinaken schälen, waschen und in lange Stücke schneiden. Salbei waschen und hacken. Salbei, Portwein, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Wurzelgemüse mischen. Nach ca. 30 Minuten

Garzeit Wurzelgemüse um das Fleisch verteilen. 1 TL Salz und 2 EL Wasser verrühren. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Schwarte mit dem Salzwasser bestreichen und unter dem Grill des Backofens knusprig braten.

2 Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Wurzelgemüse warm stellen und Schmorfond in einen kleinen Topf gießen, aufkochen. Stärke mit 2 EL Wasser glatt rühren, in den Fond rühren und ca. 2 Minuten köcheln. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch, Wurzelgemüse und Soße auf einer Platte anrichten. Dazu schmecken portugiesische Kartoffelchips und Weißbrot.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ½ Std.

WARTEZEIT ca. 25 Min.

PRO PORTION ca. 740 kcal

E 46 g · F 47 g · KH 30 g



Fortsetzung von Seite 67

Umgebung, geschlachtet wird direkt am Restaurant. „Schweineschmalz, schwarzer und weißer Pfeffer, Salz und Knoblauch“, fasst Castela die Würze zusammen. Keine Öle, kein Fett von außen. „Siehst du die Haut?“, fragt er und weist auf die goldene Kruste. „Sie wird so kross, weil die Flüssigkeiten aus dem Fleisch austreten.“

Gegrillt wird nicht mit Feuer, sondern mit Glut. „Wenn die Asche hochkommt, ist sie gut. Daran erkennt man die richtige Temperatur“, sagt Castela. Hier bestimmt nicht digitales Equipment über den Prozess, sondern die Kenntnis über ein Jahrzehnte altes Handwerk. Der Leiter des Ofens arbeitet seit 30 Jahren für die Familie. Sein Wissen steckt in der Temperatur der Asche, im Winkel des Spießes, im Moment, in dem das Ferkel perfekt gegart ist.

Geliebte Weihnachtstradition

Rund um Weihnachten erreicht die Spezialität in Portugal ihren Höhepunkt. Am 24. Dezember bricht Filipe Castela mit seinem prall gefüllten Lieferwagen nach Lissabon auf. „Zu Weihnachten will ganz Portugal Leitão genießen. Das war schon bei meinem Großvater so“, erzählt er.

Im „Pedro dos Leitões“ fühlt sich hingegen jeder Tag wie Weihnachten an. Auf den Tischen stehen Sektkühler. „Schaumwein oder Champagner sind die perfekten Begleiter zum Spanferkel“, verrät Castela. „Das Fett bleibt dadurch nicht am Gaumen, alles wird frisch und leicht.“

Während Sonnenstrahlen das Festmahl erhellen und irgendwo ein Sektkorken knallt, entfaltet das Spanferkel seine besondere Magie – würzig, knusprig, zart und ein klein wenig wie Weihnachten selbst.



Adventszeit in Portugal

Im „Victor's Portugal Malveira-Guincho“ lässt sich der Dezember genießen. Die stilvollen Villen bieten Raum für die ganze Familie, und in den bestens ausgestatteten Küchen gelingt jedes Festmahl fast wie zu Hause.

Mehr Infos unter victors-portugal.com



Gebackener Bacalhau auf cremigem Kartoffelpüree

Statt Würstchen mit Kartoffelsalat gibt's in Portugal Kabeljau auf Püree. So schmeckt Weihnachten plötzlich nach Sommerurlaub

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- ◆ 2 rote Zwiebeln ◆ Zucker
- ◆ 5 EL Zitronensaft ◆ 100 g saure Sahne
- ◆ 3 EL Salatmayonnaise ◆ Salz
- ◆ 800 g Kartoffeln ◆ 2 Lauchzwiebeln
- ◆ 600 g Kabeljaufilet ◆ 2 Eier (Gr. M)
- ◆ 200 ml Sekt ◆ 150 g Mehl ◆ Pfeffer
- ◆ 2 EL gesalzene Macadamianüsse
- ◆ 200 ml Öl ◆ 100 ml Milch
- ◆ 3 EL Butter ◆ Muskat

1 Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mit 1 EL Zucker und Zitronensaft aufkochen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen. Zwiebeln mit saurer Sahne und Mayonnaise verrühren. Mit Salz abschmecken. Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

2 Fisch trocken tupfen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

Eier trennen. Eigelb und Sekt verrühren. Mehl, Salz und Pfeffer zugeben und alles mit dem Schneebesen glatt rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Nüsse in einer tiefen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und grob hacken.

3 Öl in der tiefen Pfanne auf ca. 160°C erhitzen. Fischstücke nacheinander durch den Teig ziehen und im heißen Öl portionsweise 3–4 Minuten goldbraun ausbacken. Fertigen Fisch warm stellen. Kartoffeln abgießen. Milch und Butter zugeben, erwärmen und alles fein zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Lauchzwiebeln unterrühren. Fisch auf dem Püree mit Zwiebel-sauerrahm anrichten. Mit Nüssen bestreuen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

PRO PORTION ca. 760 kcal

E 31 g · **F** 36 g · **KH** 69 g

Schweden-Rätsel

So geht's: Machen Sie mit und sichern Sie sich die Chance auf einen großartigen Gewinn. Lösen Sie dafür einfach unser fantastisches Schweden-Rätsel. Viel Erfolg beim Knobeln!

Gruß unter Seeleuten	Materialverlust beim Reifen	ältester Sohn Noahs (A. T.)	Unterwelt der griechischen Sage	Ort auf Ameland (Niederlande)															
Säugertierfamilie																			
Vorgesetzte					4														
Kirchweih	am Tagesanfang, zeitig	Industriestadt in Italien		frühere Tennisspielerin (Monica)															
Leibesfrucht vom 3. Monat an																			
					1														
Wassermelone		sehr kurz (Mode)	Fluss durch Augsburg																
Vorname Zolas † 1902					kurze Begegnung	liebevolle Bezeichnung		Autogasreiniger (Kurzwort)	Hauptstadt von Sierra Leone		Hauptstadt von Brasilien		vollendete Entwicklung					5	
	8					Aller-Zufluss					Segelkommando: wendet!				Auführer, Aufständischer		Staaten bildendes Insekt		
Ostasiat	genau, präzise	Bühne, Schauplatz, Auftritt	Stadt am Arno (Italien)				6	Gefährtin Adams im Paradies					ostind. Reisbranntwein						
Raubfisch der Arktis					deutscher Tanzkapellmeister †						Verkauf (engl.)				Küstenlandsch. Grechenlands		veraltert: Truppen spitze		
Hauptstadt von Sizilien	handwarm	Maas-Zufluss	Münzeinheit in Malaysia			Lötmetall	lateinische Vorsilbe: drei...						Sinnesorgan	Gartenanlage					
Sportboot			9	Protestkundgebung (Kurzwort)			7	kleiner Greifvogel					Ge-schickte Täuschung		3				
Bewohner e. europ.-asiat. Staates				Schulstadt an der Themse				Gewässer in Mittelasien											



8 x Raclette-Grill

Der Raclette-Grill RC 1400 von Rommelsbacher sorgt für Abwechslung auf dem Tisch! Das solide Gerät aus gebürstetem Aluminium und Edelstahl hat eine praktische Wendeplatte: Die gerippte Seite gibt Fleisch und Gemüse die typischen Grillstreifen, die beiden vorgegebenen Crêpes-Formen auf der glatten Seite machen das Backen von Pancakes & Co. einfache. Gleichzeitig können in den 8 Pfännchen Snacks überbacken werden. Wir verlosen 8 Geräte. www.rommelsbacher.de

AEB0317-2016

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Auflösung aus Heft 10: KONTINENT

So können Sie gewinnen:

Per Website
www.wunderweib.de/gewinn-coupons



Die Lösungen für die Gewinnspiele, an denen Sie teilnehmen möchten, sowie Ihre Anschrift und E-Mail-Adresse tragen Sie online ein in unser Gewinnspiel-Formular unter dem QR-Code.

Per Telefon Sie können uns bequem erreichen. Nennen Sie uns eine oder alle Lösungen, Ihren Namen, Ihre Anschrift, Telefon-Nr. und E-Mail-Adresse.

Hotline: 0800 / 5 88 79 65*

Per Post Schicken Sie die Lösung/-en sowie Ihre Anschrift, Telefon-Nr. und E-Mail-Adresse auf einer ausreichend frankierten Postkarte an: **kochen&genießen Rätsel-Redaktion, 20650 Hamburg**

*kostenlos aus dem deutschen Fest- und Mobilnetz, Mo. bis Fr. 9-19 Uhr

Gewinn-Coupon

kochen & genießen (Heft 12/2025)

Teilnahmeschluss:
27. November 2025

LÖSUNG/-EN:

S. 69:

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Einverständniserklärung:

Ja, ich bin damit einverstanden, dass die Bauer Media Group mich per Telefon, E-Mail und schriftlich über interessante Angebote zu Medienprodukten informiert. Meine Einwilligung ist jederzeit durch Mitteilung an die Bauer Vertriebs KG, Brieffach 14550, 20078 Hamburg oder per E-Mail an widerrufswerbung@bauermedia.com widerrufbar. Diese Einwilligung hat keinen Einfluss auf meine Gewinnchance.

Küchennotizen

Eine Frage an den Dinner-Experten

CHRISTOPHER KNIPPSCHILD

Der Sternekoch weiß, wie aus guter Planung ein Abend wird, den Gastgeber und Gäste gleichermaßen genießen

Wie gelingt das Festessen entspannt und stimmig?

Ein rundes Dinner lebt vom Timing. Zuerst sollte das Menü geordnet werden: Welche Gänge ergänzen sich sinnvoll? Was muss punktgenau heiß auf den Tisch und welche Elemente lassen sich gut vorbereiten oder kalt servieren? Dann folgt der Zeitplan. Den erstellt man mit dem sogenannten Backward-Planning: Wann soll das Gericht auf dem Tisch stehen? Vor die Uhrzeit werden Zubereitungs-, Gar- und Ruhezeiten addiert. So ergibt sich präzise, wann mit der Zubereitung der einzelnen Menüteile begonnen werden sollte. Zum Schluss noch kleine Zeitpuffer zwischen den Gängen von jeweils zehn bis 15 Minuten einplanen, damit genügend Raum für kleine Verzögerungen, spontane Gespräche oder das Nachschenken der Getränke bleibt. Denn das wirklich Wichtigste bei solch einem Dinner ist die Aufmerksamkeit für den Moment und das herzliche Beisammensein.



In seinem Schweizer Restaurant „Dining Room“ in Cham wird mit Sorgfalt gekocht und mit Aufmerksamkeit bewirkt

Apfelglück trotz Allergie

Forschung trägt Früchte: Unter dem Namen „Pompur“ sind seit Kurzem allergikerfreundliche Apfelsorten im Handel erhältlich

An der Hochschule Osnabrück ist es Forschenden gelungen, Apfelsorten mit besonders wenigen allergieauslösenden Eiweißstrukturen zu züchten. Gemeinsam mit der TU München und der Charité wurden diese anschließend klinisch getestet. Das Ergebnis: Viele Probanden vertragen die Äpfel gut, ganz ohne Allergene sind sie jedoch nicht. Wer sie probieren möchte, sollte sich langsam herantasten.

Sind die nicht
reizend?

Schön gesagt:

Wo hast du

die leckeren

Plätzchen

versteckt?

Bauch,

Hüfte, Po.





SÜSSE VERWANDTE UND IHRE FEINEN UNTERSCHIEDE

Rosinen, Sultaninen und Korinthen sind die Stars der festlichen Backkunst. Doch was unterscheidet sie eigentlich?

Rosinen – aus dunklen Trauben getrocknet – geben Christstollen ihren vertrauten Geschmack. **Sultaninen**, die goldenen, kernlosen Verwandten, sorgen für milde Süße, z.B. im Panettone. **Korinthen**, meist klein und aromatisch-säuerlich, sind im Früchtebrot unverzichtbar. Wer die Träubchen vorab in Rum, Saft oder Tee einlegt, verleiht Gebäck besonders viel Saftigkeit und Aroma.



134

Tage vor Heiligabend startete der Weihnachtsverkauf im Netto-Markt Premnitz.

Quelle: morgenpost.de

Auf ein Gläschen

Süßige Tipps und angesagte Trends für Ihre Hausbar

Honigwärme aus der Ägäis

Rakomelo – sein Name verrät bereits die Rezeptur: Rakí (Tsikoudia) trifft auf „méli“, Honig, dazu Zimt und Nelke. Die Wurzeln des Winterdrinks liegen auf Kreta, wo der Tresterbrand Tsikoudia herkommt. Von dort verbreitete er sich über die Ägäisinseln bis in die Bars. Als weihnachtlicher Liebling dampfend serviert, schmeckt er wie eine mediterrane Antwort auf Glühwein. Ob warm mit Gewürzen oder als Spritz-Variante mit Prosecco – Rakomelo sorgt für gemütliche Stunden im Advent.



Süß-scharfer Kretarakimeli Rakomelo. Von DS Distillers; 500 ml ca. 15 € zzgl. Versandkosten; über ouzo-shop.com

Nachlieferservice & Einzelheftbestellungen:

www.meine-zeitschrift.de

Kontakt: ecommerce@bauermedia.com

Redaktion:

Bauer Content KG, Redaktion kochen & genießen,

Burchardstraße 11, 20077 Hamburg;

Tel.: 040/3019-4300

E-Mail Leserservice: info@kochen-und-geniesen.de

Eingesendete Fotos werden nicht zurückgeschickt.

Director Magazines: Dittmar Jurko

Chief of Staff: Laura Kretschmar

Managing Brand Editor: Ann Thorer

(V.i.S.d.P), Adresse wie Redaktion

Director Content: Malte Jensen

Head of Content Area Advisory&Leisure: Markus Dietsch

Teamlead Advisory: Constanze Moll

Teamlead Fashion&Beauty: Franziska Stelter-Çagatay

Teamlead Science&Leisure: Nina Baeseler

Teamlead Travel&Deko: Hanni Tjaden

Teamlead Puzzle: Isabell Finger

Head of Content Area Photo: Stephan Schmidt

Teamlead Foto Service: Kathrin Hilse

Teamlead Foto Stars: Jana Füller

Head of Content Area Food: Ilka Wirdemann

Content Manager Food: Stefanie Sobetzko

Teamlead Food: Julia Birk, Karina Barany-Campbell, Tijtske Schrieks, Theresa Gießau

Head of Content Area Health: Georg Partloth

Teamlead Health: Julian Schmidt

Head of Content Area People&Stars: Moritz Stranghöner

Teamlead People: Lea Rehder

Teamlead Stars: Lara Hendriksen

Director Design: Katja Fügert

Creative Leads: Dana Plagemann, Aileen Budde,

Christine Wittenberg, Veronika Thrun

Director Operations: Andreas Wießner

Teamlead Operations: Nadine Baecker, Tanja Grimm,

Sabrina Flemming, Silke Schotte

Verlagsgeschäftsführung: Bauer Magazines KG,

Burchardstraße 11, 20077 Hamburg

kochen & genießen erscheint in der Heinrich Bauer

Verlag KG, Burchardstraße 11, 20077 Hamburg

Anzeigen: Ad Alliance GmbH

Picassoplatz 1, 50679 Köln

Astrid Bleeker-Hellwig stv. General Director Brand Print+Crossmedia

(verantwortlich für den Anzeigeninhalt, Adresse wie Anzeigen)

Es gilt die aktuelle Preisliste.

Infos hierzu unter www.ad-alliance.de

Leiter Herstellung: Helge Voss

Herstellung: Rafael Schneider

Vertrieb: Bauer Vertriebs KG, Burchardstr. 11, 20077 Hamburg

Vertriebsleitung: Achim Denker

Affiliate-Marketing: Die genannten Produkte wurden von unserer Redaktion persönlich und unabhängig ausgewählt. Beim Kauf in einem der verlinkten Shops (Affiliate Link) erhält die Bauer Xcel Media Deutschland GmbH, ein Unternehmen der Bauer Media Group, eine geringfügige Provision, die redaktionelle Selektion und Beschreibung der Produkte wird dadurch nicht beeinflusst.

Aboservice: Bauer Vertriebs KG, 20078 Hamburg,

Telefon: 040/32901616, mo.–fr. 8–18 Uhr,

sa. 9–14 Uhr, Fax: 040/3019-8182,

E-Mail: kundenservice@bauermedia.com,

Adressänderungen, Bankdatenänderung,

Reklamationen bequem im Internet unter: www.bauer-plus.de/service

Aboservice Ausland: Bauer Vertriebs KG,

Auslandsservice, Postfach 14254, 20078 Hamburg,

Tel.: +49/40/3019-8519, mo.–fr. 8–18 Uhr,

Fax: +49/40/3019-8829, E-Mail: auslandsservice@bauermedia.com

Druck: BPW Sp. z o.o., Sp. k. Wykroty, ul. Wyzwolenia 54, PL 59-730 Nowogrodziec

kochen & genießen darf nur mit Genehmigung des Verlages in Lesezirkeln geführt werden. Der Export von kochen & genießen und ihr Vertrieb im Ausland ist nur mit Genehmigung des Verlages statthaft. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird nicht gehaftet.

ISSN 0933-9698



„Die besten Ideen kommen mir nachts“

Maren Lubbe liebt feine Patisserie und teilt diese Leidenschaft auf ihrem Blog mit kreativ gestalteten Rezepten



Maren Lubbe (66) lebt mit ihrem Mann in Borgstedt im Herzen Schleswig-Holsteins. Die ehemalige Arzthelferin genießt heute ihren Ruhestand und widmet sich mit Leidenschaft ihrem Backblog. Dort verbindet sie französische Patisserie mit eigenen Ideen und überrascht mit raffinierten Rezepten. Mehr unter marenlubbe.de

Wissen Sie noch, was der Auslöser war, Ihren Blog zu starten?

Aber ja! Zum Geburtstag schenkte mir meine Tochter vor Jahren selbst gemachte Macarons. Ich hatte bis dahin noch nie welche probiert und war sofort begeistert. Sie verwies mich auf einen Blog mit dem Rezept. Ein Blog? Davon hatte ich noch nie gehört. Meine ersten Macarons gelangen auf Anhieb. Dieser kleine Erfolg hat mich motiviert, tiefer in die Welt der französischen Patisserie einzutauchen und schließlich meinen eigenen Blog zu beginnen.

Wie entstehen neue Rezepte für Ihren Blog?

Sehr unterschiedlich. Manchmal ist es eine besondere Zutat, eine neue Backform oder ein Rezept, das mich inspiriert. Am meisten Ideen habe ich nachts, wenn ich wach liege. Und sobald ich zu backen anfange, kann es passieren, dass ich plötzlich in eine andere Richtung gehe. Oft beginne ich mit einer Komponente und arbeite

„Ohne Liebe ist alles nichts. Beim Backen wie im Leben.“

auch nicht fehlen – ein schön dekoriertes Gebäck macht gleich doppelt Freude.

Ihr Shortbread hat eine besondere Würze – wie kam es dazu?

Dafür habe ich mich von einer luxemburgischen Bloggerfreundin inspirieren lassen. Ihr Rezept habe ich als Basis genommen und mit meiner eigenen Note versehen. Der Chili in dem Rezept ist der Star. Und das Beste: Man kann ihn je nach Geschmack dosieren.

Gibt es eine Regel beim Shortbread-backen, die Sie immer befolgen?

Grundsätzlich nur mit Butter zubereiten! Das Aroma ist einfach unvergleichlich.

Zwei große Sammelleidenschaften: Patisseriebücher für neue Inspiration und Tortenständler, die ihre Kreationen perfekt in Szene setzen



50€
für Ihr
Rezept

Welchen Kuchen haben Sie entwickelt?

Wir suchen Ihr liebstes Backrezept! Schicken Sie es uns einfach per E-Mail oder per Post (Adressen s. Seite 71). Legen Sie Ihrem Rezept bitte auch Ihre Telefonnummer/E-Mail-Adresse und ein Foto von sich bei. Eine Veröffentlichung im Heft honorieren wir mit 50 €. (Die Leseraktion wird ganz oder in Teilen in Print und online veröffentlicht.)



Spicy Shortbread mit Chili

ZUTATEN FÜR 11 STÜCKE

- ◆ 125 g kalte Butter
- ◆ 90 g Zucker
- ◆ 60 g Reismehl (Bioladen)
- ◆ 120 g Mehl (Type 550)
- ◆ 30 g Kakao
- ◆ 1 Prise Salz
- ◆ ca. 1/2 TL gemahlener Ingwer
- ◆ ca. 1/2 TL Zimt
- ◆ ca. 1/2 TL Piment
- ◆ ca. 1/2 TL Chili
- ◆ 1 Prise gemahlener Kardamom
- ◆ 100 g Zartbitterkuvertüre
- ◆ evtl. etwas Pul Biber zum Bestreuen
- ◆ 1 Holzspieß
- ◆ Fett für die Form

1 Butter in Stückchen, Zucker, Reismehl, Mehl, Kakao, Salz und Gewürze in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder mit der Hand zu Streuseln verkneten. Streusel in eine gefettete rechteckige Tarteform mit Hebeboden (ca. 11x35 cm) geben und zu einem Boden fest andrücken. Eventuell mit einer Teigrolle glatt rollen. Mit der stumpfen Seite eines Holzspießes Löcher in die Teigoberfläche stechen. Teig ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160°C/Umluft: 140°C) ca. 30 Minuten backen. Shortbread aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit einem sehr scharfen Messer in ca. 11 Kuchenstücke schneiden. Dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3 Kuvertüre überm heißen Wasserbad schmelzen, ca. 40 Minuten abkühlen lassen. Dann im heißen Wasserbad erneut schmelzen und die Shortbread-Ecken an der breiten Seite in die flüssige Kuvertüre tauchen. Eventuell mit Pul Biber bestreuen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.

WARTEZEIT ca. 1 1/2 Std.

PRO STÜCK ca. 230 kcal

E 4 g · F 14 g · KH 25 g

**Freuen Sie sich im nächsten Heft auf
Mohnkuchen mit weißem Schokocrunch**

Sissis süße Klassiker

Von Sacher bis Linzer: Die Glanzstücke der kaiserlichen Hofbäckerei krönen auch die weihnachtliche Kaffeetafel

Geliebter Brauch

Keine Feiertage ohne „Sissi“-Filme! Unsere Wiener Naschwerke machen den Kinoabend daheim perfekt.





Christbaum-Sachertorte

Das Prachtexemplar der österreichischen Confiserie hat sich fesch gemacht zum Fest. Und glänzt mit verschnörkelten Tannenbaum auf der Glasur. Leiwand, oder?

ZUTATEN FÜR 14 STÜCKE

- ♥ 380 g Zartbitterkuvertüre (mindestens 55 % Kakao)
- ♥ 1 Vanilleschote ♥ 150 g weiche Butter
- ♥ 100 g Puderzucker ♥ 6 Eier (Gr. M) ♥ 100 g Zucker
- ♥ 140 g Mehl ♥ 300 g Aprikosenkonfitüre
- ♥ 250 g Schlagsahne ♥ ca. 50 g weiße Kuvertüre
- ♥ grüne, rote und silberne Zuckerperlen zum Verzieren
- ♥ Mini-Zimtstern zum Verzieren
- ♥ Fett und Mehl für die Backform
- ♥ Backpapier ♥ Einmalspritzebeutel

1 FÜR DEN TEIG 130 g Zartbitterkuvertüre überm heißen Wasserbad schmelzen, ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Mit Butter und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts Schaumig schlagen.

2 Eier trennen. Eigelb einzeln in die Buttermasse rühren. Nun langsam die geschmolzene Kuvertüre unter Rühren einlaufen lassen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Mehl auf die Schokomasse sieben und kurz unterheben. Zum Schluss den Eischnee in zwei Portionen vorsichtig unter den Teig ziehen.

3 Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte und am Formrand gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (24 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C / Umluft: 160°C) ca. 50 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Dann den Formrand entfernen und Kuchen vollständig auskühlen lassen.

4 FÜR DIE FÜLLUNG Konfitüre unter Rühren kurz erhitzen. Kuchen waagerecht halbieren. Beide Kuchenhälfte mit $\frac{3}{4}$ Konfitüre bestreichen und aufeinanderlegen. Tortenrand rundherum mit übriger Konfitüre bestreichen.

5 FÜR DIE GLASUR 250 g Zartbitterkuvertüre fein hacken. Sahne aufkochen, Topf vom Herd nehmen. Kuvertüre zugeben und unter Rühren darin auflösen. Glasur ca. 20 Minuten abkühlen lassen, dabei mehrmals



umröhren. Glasur von der Mitte aus über den gesamten Kuchen verteilen.
Ca. 1 Stunde anziehen lassen.

6 Weiße Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre in einen Einmalspritzebeutel geben und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Auf die dunkle Glasur einen filigranen Weihnachtsbaum spritzen. Zuckerperlen als Weihnachtsbaumschmuck darüberstreuen. Mini-Zimtstern als Tannenspitze darauflegen. Glasur und Kuvertüre ca. 3 Stunden fest werden lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 $\frac{3}{4}$ Std.

WARZEIT ca. 7 Std.

PRO STÜCK ca. 490 kcal

E 8 g · F 30 g · KH 48 g



Hauchzart

Je kleiner die Ecke des Spritzbeutels angeschnitten wird, umso feiner wird die Linie.



Kaiserlicher Bratapfelstrudel



Die köstlichen Packerl mit Bratapfel, Cranberrys und Mandeln freuen sich über ein Bad in der Vanillesoße, während wir einen Verlängerten (Espresso mit heißem Wasser) dazu genießen

ZUTATEN FÜR 12 STÜCKE

- ♥ 250 g Mehl ♥ 1 Prise Salz ♥ 1 Ei (Gr. M)
- ♥ ca. 2 EL Öl + etwas zum Bestreichen
- ♥ 1 kg Äpfel (z. B. Boskop) ♥ 75 g gehackte Mandeln
- ♥ 125 g Butter ♥ 100 g Semmelbrösel ♥ 75 g Zucker
- ♥ 1 TL Zimt ♥ 1 Prise Kardamom
- ♥ 75 g getrocknete Cranberrys
- ♥ Puderzucker zum Bestäuben
- ♥ Mehl für Arbeitsfläche, Geschirrtuch und Hände
- ♥ Geschirrtuch (ca. 50 x 70 cm) ♥ Backpapier

1 FÜR DEN TEIG Mehl, Salz, Ei, 2 EL Öl und ca. 100 ml lauwarmes Wasser erst mit den Knethaken des Rührgeräts glatt verkneten. Dann den Teig mit den Händen 5–7 Minuten kräftig durchkneten, dabei mehrmals auf die Arbeitsfläche schlagen. Teig zu einer Kugel formen, mit wenig Öl bestreichen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 FÜR DIE FÜLLUNG Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in feine Scheiben schneiden. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen. 50 g Butter in einem Topf schmelzen. Semmelbrösel darin unter Rühren rösten. Topf vom Herd nehmen. Äpfel, Zucker, Zimt und Kardamom mischen. Mandeln und Cranberrys untermischen.

3 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 30x40 cm). Teig auf ein bemehltes Geschirrtuch geben und mit bemehlten Händen in Größe des Tuchs ausziehen.

4 75 g Butter schmelzen. 2 EL Butter beiseitestellen. Teig dünn mit übriger Butter bestreichen. Semmelbrösel und Apfelmischung nacheinander entlang der kurzen Seite auf eine Hälfte des Teiges verteilen, dabei ca. 3 cm Rand frei lassen. Längsseiten des Teiges über die Füllung schlagen, von der kurzen Seite her mithilfe des Tuchs locker aufrollen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Tuch entfernen.

5 Strudel mit übriger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) 30–35 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Vanillesoße.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 1/2 Std.

WARTEZEIT ca. 40 Min.

PRO STÜCK ca. 330 kcal

E 6 g · F 15 g · KH 45 g



Teigmassage
Zum Ausziehen mit den Handrücken unter den Teig gehen und ihn vorsichtig nach außen ziehen.

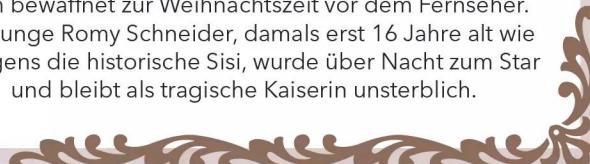


Eine Prise Wissen

70 JAHRE GLÜCK UND TRÄNEN

Weihnachten ohne „Sissi“? Unvorstellbar, oder? Der erste Teil der Film-Trilogie feiert dieses Jahr Jubiläum

Prunkvolle Kleider, malerische Landschaften, die Liebe zwischen Sissi und Kaiser Franz, eine bösartige Schwiegermutter – ein Märchen, das bis heute begeistert und ans Herz geht. Jahr für Jahr sitzen Millionen mit Taschentuch bewaffnet zur Weihnachtszeit vor dem Fernseher. Die junge Romy Schneider, damals erst 16 Jahre alt wie übrigens die historische Sisi, wurde über Nacht zum Star und bleibt als tragische Kaiserin unsterblich.





*„Wenn du mich
wirklich lieb hast,
dann wirst du mich
schon verstehen.“*

Romy Schneider
in „Sissi“ (1955)



* ♛ * Linzer Himmelkuchen * ♛ *

Darf's ein Stück vom Sternenhimmel sein? Um das fruchtige Preiselbeer-Bett schmiegt sich sanft ein mandeliger Marzipanrand. Wahrhaft himmlisch!

ZUTATEN FÜR 14 STÜCKE

- ♥ 1 Bio-Zitrone ♥ 300 g Mehl
- ♥ 250 g kalte Butter ♥ 125 g Puderzucker
- ♥ 150 g gemahlene Haselnüsse
- ♥ 2 EL Semmelbrösel ♥ 2 Eier (Gr. M)
- ♥ ½ TL Zimt ♥ 1 Prise gemahlene Nelken
- ♥ 500 g Wildpreiselbeeren (Glas)
- ♥ 100 g Marzipanrohmasse
- ♥ 40 g Mandelblättchen
- ♥ Mehl für die Arbeitsfläche ♥ Fett für die Form
- ♥ Puderzucker zum Bestäuben
- ♥ Frischhaltefolie

1 FÜR DEN TEIG Zitrone waschen, Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Mehl, Butter in Stückchen, Puderzucker, Nüsse, Semmelbrösel, 1 Ei, Zimt, Nelken, Zitronenschale und 1 EL -saft zügig glatt verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Gut die Hälfte des Teigs nochmals durchkneten und auf bemehlter

Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete Tarteform mit Hebeboden (ca. 28 cm Ø) damit auslegen, den Rand dabei hochziehen. Preiselbeeren glatt rühren und gleichmäßig auf dem Teigboden verstreichen, dabei einen ca. 1-1,5 cm breiten Rand lassen.

3 Übrigen Teig halbieren. Eine Teighälfte auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und verschiedene große Sterne (1,5–8 cm, 25–30 Stück) ausschneien. Marzipanrohmasse glatt kneten und unter den übrigen Mürbeteig kneten. Marzipanteig zu 2 Rollen (à ca. 45 cm Länge) formen, innen an den Kuchenrand legen und leicht andrücken. Ca. 20 Sterne auf den Preiselbeeren verteilen. Übriges Ei verquirlen. Sterne und Marzipanrand damit bestreichen. Marzipanrand mit Mandelblättchen bestreuen. Kuchen im vorgeheizten Back-

ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 35 Minuten backen, dabei die restlichen Sterne ca. 12–15 Minuten mitbacken. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Preiselbeer-Schmand.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 ¼ Std.

WARTEZEIT ca. 30 Min.

PRO STÜCK ca. 440 kcal

E 8 g · F 27 g · KH 43 g



Zwei Hälften ergeben ein Ganzes

Das Hantieren mit zwei Teigrollen erleichtert das Anlegen an den Formrand.

ZUTATEN FÜR 16 STÜCKE

- ♥ 4 Eier + 2 Eigelb (Gr. M)
- ♥ 2 Päckchen Vanillezucker ♥ 150 g Zucker
- ♥ 75 g Mehl ♥ 1 Msp. Backpulver
- ♥ 1 TL Speisestärke ♥ 6 Blatt Gelatine
- ♥ 1 Vanilleschote ♥ 4 EL Mandellikör
- ♥ 900 g Schlagsahne
- ♥ 250 g Gewürzspekulatius
- ♥ 8 EL Rum ♥ 100 g Zartbitterkuvertüre
- ♥ 200 g Mini-Gewürzspekulatius
- ♥ 2-3 Zweige Rosmarin
- ♥ rote, verschiedene große Zuckerperlen
- ♥ Backpapier

1 AM VORTAG FÜR DEN BISKUIT 2 Eier, 2 EL Wasser, 1 Päckchen Vanillezucker und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten cremig schlagen. Mehl, Backpulver und Stärke mischen. Auf die Eimasse sieben, vorsichtig unterheben. Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) 12–15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 FÜR DIE CREME Gelatine einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelb, 2 Eier, 100 g Zucker und Vanillemark überm heißen Wasserbad ca. 6 Minuten cremig aufschlagen. Dann im kalten Wasserbad so lange weiterschlagen, bis die Creme abgekühlt ist. Likör erwärmen. Gelatine ausdrücken, im Likör auflösen. Likör und 3 EL Vanillecreme verrühren, dann unter übrige Creme rühren. 500 g Sahne portionsweise steif schlagen. Nach und nach unter die Creme ziehen.

3 Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Biskuit auf eine Tortenplatte legen, Tortenrand umlegen. $\frac{1}{3}$ Creme auf den Boden streichen. Mit großen Spekulatius belegen, dabei eventuell einige teilen. Plätzchen mit 4 EL Rum beträufeln.

$\frac{1}{3}$ Creme daraufstreichen. Mit restlichen großen Spekulatius belegen. Mit Rest Rum beträufeln. Rest Creme daraufstreichen. Über Nacht kalt stellen.

4 AM NÄCHSTEN TAG Kuvertüre grob hacken und schmelzen.

12–16 Mini-Spekulatius zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen. Trocknen lassen. Rest Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. Torte aus dem Ring lösen. Tortenrand mit Hälfte Sahne einstreichen. Übrige Mini-Spekulatius an den Rand drücken. Rosmarin waschen, in kleine Büschel zupfen. Rest Sahne in einen Spritzbeutel mit Sternfüllung füllen. Torte mit Sahnetuffs, Schoko-Spekulatius, Rosmarin und Zuckerperlen verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 Std.

WARTEZEIT ca. 13 Std.

PRO STÜCK ca. 450 kcal

E 7 g · F 29 g · KH 40 g



Gut Ding will Weile haben
Durchs lange Aufschlagen wird die Creme wunderbar luftig und fluffig.

Spekulatius-Malakoffstorte

Ned wundern, wenn a bissel eingespritzt wiast: Malakoff wird mit Mandellikör und Rum zubereitet. Wer lieber ohne Schwips nascht, ersetzt beides durch Mandelsirup

Vorab probiert vom LeserCLUB
„Den Alkohol habe ich durch frisch gepressten Orangensaft ersetzt und Orangenzenen unter die Creme gegeben. Geschmacklich so toll!“
Regina Klanner

12/2025 kochen & genießen 79



Winterhauch

Leise rieselt der
Zucker-Schnee,
erhältlich z.B. von
Dr. Oetker.



Esterhazy-Schnitten „Schneeflöckchen“

Ja, servus! Die ungarische Cremetorte besticht durch die Schichten aus Teig und Nusscreme und das typische Muster im Guss

ZUTATEN FÜR 14 STÜCKE

- ♥ 5 Eier + 5 Eiweiß (Gr. M)
- ♥ 200 g Nussnugat (schnittfest)
- ♥ 250 g Schlagsahne ♥ 5 EL Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 425 g Puderzucker ♥ 250 g Mehl
- ♥ 175 g gemahlene Haselnüsse
- ♥ 300 g weiche Butter ♥ 1 EL Zitronensaft
- ♥ ½ TL Kakao ♥ kleine Zucker-Schneeflocken und Physalis zum Verzieren
- ♥ Fett und Mehl für die Form
- ♥ Einmalspritzebeutel ♥ Holzspießchen

1 FÜR DIE NUGATCREME Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. Nugat würfeln. Sahne aufkochen, ca. 2 Minuten abkühlen lassen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker kurz verrühren. Sahne unter Rühren zugeben. Alles zurück in den Topf geben. Bei schwacher Hitze unter Rühren erhitzen (nicht kochen), bis die Sahne cremig wird. Creme in eine Schüssel geben. Nugat unter Rühren darin schmelzen und auskühlen lassen.

2 FÜR DEN NUSSTEIG 10 Eiweiß in einer großen Schüssel steif schlagen, dabei Salz und 175 g Puderzucker einrieseln lassen.

Mehl auf den Eischnee sieben. Nüsse zugeben, alles vorsichtig unterheben. Hälfte Teig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 180°C) ca. 8 Minuten backen. Boden sofort quer halbieren, auskühlen lassen. Aus Rest Teig auf gleiche Weise einen zweiten Boden backen. Boden halbieren, auskühlen lassen.

3 Butter mindestens 8 Minuten hellcremig rühren. Zimmerwarme Nugatcreme esslöffelweise untermischen. $\frac{1}{3}$ Creme auf einen Nussboden verstreichen. Einen zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken. Übrige Creme und Nussböden ebenso schichten, dabei mit einem Boden abschließen. Kuchen ca. 3 Stunden kalt stellen.

4 FÜR DEN GUSS 250 g Puderzucker, Zitronensaft und 2-3 EL heißes Wasser zu einem Guss verrühren. 1 EL Guss abnehmen. Mit Kakao und evtl. $\frac{1}{2}$ -1 TL heißem Wasser verrühren.

Hellen Guss auf dem Kuchen verstreichen. Dunklen Guss in einen Einmalspritzebeutel geben, eine sehr kleine Spitze abschneiden. Im Abstand von ca. 3 cm auf dem hellen Guss Streifen spritzen. Längs mit einem Holzspießchen durchziehen. Kurz antrocknen lassen, dann mit Zucker-Schneeflocken bestreuen. Ca. 2-3 Stunden an kühlem Ort trocknen lassen. In Schnitten schneiden. Mit Physalis verzieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 2 Std.

WARTEZEIT ca. 7 Std.

PRO STÜCK ca. 610 kcal

E 10 g · F 38 g · KH 59 g



Für das typische Muster Spießchen immer im Wechsel von oben nach unten und unten nach oben durch den Guss ziehen.



Zum Feste nur das Beste

Fannytastisch einfach,
fannytastisch gut!



Einfach fannytastisch!

Süßer Gruß zum Schluss

Knusper-Versteck

Kleine
Glücksbotschaften
für Ihre Lieben
läuten das
neue Jahr ein.



Glücksbringer zum Vernaschen

ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

- ◆ 30 g Butter ◆ 2 Eiweiß (Gr. M)
- ◆ 50 g Puderzucker ◆ 50 g Mehl
- ◆ 40 g Kokosraspel
- ◆ 100 g Zartbitterschokolade
- ◆ Backpapier ◆ evtl. Papierstreifen

1 Auf 2 Backpapierbögen je 8 Kreise (à ca. 8 cm Ø) zeichnen. Das Papier umdrehen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Geschmolzene

Butter unterrühren. Mehl darauf sieben und vorsichtig unterziehen.

2 Je 1 EL Teig mittig auf die Kreise eines Papiers geben und bis zu den Rändern verstreichen. Die Hälfte der Kokosraspel darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°C/Umluft: 160°C) ca. 5 Minuten backen, bis die Teigränder goldbraun sind. Kekse aus dem Ofen nehmen, umdrehen und Papierstreifen darauflegen. Kekse schnell zu Glückskeksen falten und auskühlen lassen. Übrigen Teig ebenso verarbeiten.

3 Schokolade in Stücke teilen, überm heißen Wasserbad schmelzen. Kekse darin zur Hälfte eintauchen, auf ein Stück Backpapier legen und trocknen lassen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 20 Min.

WARTEZEIT ca. 1 Std.

PRO STÜCK ca. 90 kcal

E 2 g · F 5 g · KH 9 g

Vorschau



ORIENTALISCHE TAFELTRÄUME

Gemeinsam genießen wie im sonnigen Istanbul: Wir laden zum türkischen Buffet voller Wärme, Genuss und Geselligkeit ein.



SIND SIE STERNZEICHEN KÄSE?

Egal, was Ihr Horoskop dazu sagt: Bei den Gerichten aus unserer winterlichen Käseküche schmilzt jeder dahin.

IHRE NEUE
kochen & genießen
ERSCHEINT

AM 24. DEZEMBER
2025

♥ Mit Rot-, Grün- und Rosenkohl schlemmen wir uns durch die kalte Jahreszeit

♥ Wenn Sektgenuss aus Rheinhessen zur prickelnden Familiensache wird

♥ Alles auf Grün: Jetzt spielen Gemüse, Hülsenfrüchte und Kräuter die Hauptrolle



BAGELS SELBST GEMACHT

Wir laden das New Yorker Lebensgefühl zum Frühstück ein.



GROSSE RÜHRKUCHEN-LIEBE

Manchmal sind es die einfachen Dinge, die am meisten verwöhnen – wie raffinierte Kuchen, die easy angerührt sind.



Für winterlichen Genuss

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



**SO
WERT
VOLL**



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

BIO SEIT 1979



SUPPORT ME

⚠️ Hope my post useful for you, if you want support me please following one of the ways:

Buy or Renew Premium Account

👉 Rapidgator: <https://rapidgator.net/account/registration/ref/49023>

👉 Nitroflare: <https://nitroflare.com/payment?webmaster=194862>

⚠️ Note: Please DON'T turn on VPN when making payment.

Donate Directly

USDT (TRC20):

TFniVipHpFsPVrUHBLsvkZJV4Mjj1MUz96

DOGE (Doge Network):

DCfVVnvNaVtxQbWyfpWsihbGnvpkuYdtJS



⭐ Every little support helps me to keep going and create more content.

❤️ THANK YOU SO MUCH! ❤️