easySoft®

easySoft Kochbuch

Leckere Rezepte für jede Gelegenheit

easySoft Kochbuch

Leckere Rezepte für jede Gelegenheit

© 2014 easySoft. GmbH

Inhalt

4 **AMERICAN PANCAKES** // Daniel Stanszus

6 **OMA'S POLENTA** // Tomislav Logara

7 **CARPACCIO** // Andreas Gintaut

8 **PORRIDGE** // Chiara Armbruster

10 **MÖHREN-INGWERSUPPE MIT FOCCACIA** // Timo Zeiler

12 **ITALIENISCHE HACKSUPPE** // Johannes Stelzner

14 **LACHS-SPINAT-ROLLE** // Yvonne Weinmann

16 **VARIATION VON RÜHREI** // Johannes Diehl

18 **BOEUF SALAT** // Razvan Prodana

20 **BÖREK DER ANDEREN ART** // Andreas Rumpelsberger

22 **CHILENISCHE EMPANADAS DE PINO** // Antonio Rodriguez

24 **KÜRBIS-FLAMMKUCHEN**// Martina Lucas

26 **LACHS AUF PAPRIKA-MANGO-CHUTNEY**// Sebastian Fasold-Schmid

28 **LACHS MIT PFEFFERKRUSTE UND SCHARFER MANGO-SALSA** // Miriam Kaiser

30 **LINSEN MIT DAMPFNUDELN**// Andreas Lauffer

32 **MIESMUSCHELN RHEINISCHE ART //** Frank Kaiser

34 **NUDELN MIT HASCHEE //** Sven Schüttpelz

36 **OHREN (MAULTASCHEN) //** Björn Ritter

38 **PASTA EASY //** André Fälker

40 **GEFÜLLTE PFANNKUCHEN //** Friedhelm Seiler

42 **PIZZA VARIATIONEN //** Guido Baumhoff
44 **FLÄDLE MIT KARTOFFELSALAT UND SOSSE //** Robin Grübel
46 **SPAGHETTI CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO //** Andreas Nau
48 **SPITZNUDELN //** Wolfgang Maier
50 **SÜDBADISCHES SCHÄUFELE MIT KARTOFFELSALAT UND SUNNEWIRBELE //** Fabian Stiefvater
52 **VEGANER GRÜNKOHL //** Michael Jürgens
54 **ZUCCHINIRÖLLCHEN //** Alena Schmidt
56 **APFELKUCHEN MIT DINKELSTREUSEL //** Holger Gamisch
58 **APFELSTRUDEL AUS OBERBAYERN //** Martin Bankart
60 **COLA DE MONO //** Antonio Rodriguez
62 **JOGHURTBOMBE //** Dimitrios Sinanidis
64 **JUNGGESELLENTORTE //** Andreas Rumpelsberger
66 **KÄSEKUCHEN //** Daria Pientka
68 **LEICHTER FRUCHTQUARK //** Martin Geldmacher
70 **LINZER TORTE //** Holger Gamisch
72 **NEUSEELÄNDISCHE PAVLOVA //** Kyle Brown
74 **ROTKÄPPCHENTORTE //** Daniel Wanner
76 **TOBLERONE MOUSSE //** Jana Eisele
78 **TIRAMISU MIT APFELMUS //** Jannik Frankenstein
80 **CHIPA //** Klaus Josenhans
82 **SCHWARZ-WEISS-GEBÄCK //** Sebastian Hailer
84 **MÜSLIRIEGEL //** Max Schiefele
86 **SCHOKOKUGELN //** Arijana Živkov
88 **HAFERFLOCKENPLÄTZCHEN //** Wilfried Hahn
90 **VEGANES FRÜCHTEBROT //** Max Schiefele
92 **KÜRBIS-POMMES MIT AVOCADO-DIP //** Dimitrios Sinanidis
94 **BRANDTEIG-KÄSE-MUFFINS //** Gabi Buck

American Pancakes

Tipp:

Da die Masse eher steif ist, eignet sich das Rezept auch prima um Formen zu gestalten für die Kinder (Micky-Maus, Schneemann...)

ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 250 ml Milch
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Zucker
- Öl (Sonnenblumenöl)

ZUBEREITUNG

Das Ei trennen. Mehl, Backpulver, Eigelb, Zucker und Salz mit dem elektrischen Mixer verrühren und 250 ml Milch schlückchenweise dazugeben bis eine cremige Masse entsteht. Ausgiebig mixen.

Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Nur so viel Eiweiß unterheben, dass der Teig nicht zu flüssig wird. Öl (Sonnenblumenöl) in die Pfanne geben und bei mittlerer bis stärkerer Hitze die ca. 10 cm großen Pancakes auf beiden Seite goldbraun braten. (Wenn vermehrt Bläschen im Teig entstehen ist es ein Zeichen zum Wenden).

Heiße Pancakes mit Butter und Ahornsirup servieren.

REZEPT VON DANIEL STANSZUS

REZEPT VON TOMISLAV LOGARA

Oma‘s Polenta

ZUTATEN

- 1 l Salzwasser
- 55 g Butter
- 300 g Polenta
- 500 g Joghurt

ZUBEREITUNG

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und darin 25 g Butter auflösen. Unter ständigem Rühren die Polenta hinzufügen. Solange rühren bis sich ein dicker Brei bildet.

In einer Pfanne 30 g Butter bis zur goldbraunen Färbung erhitzen. 500 g Joghurt hinzugeben und circa 15-20 Sekunden leicht rühren.

Joghurt über portionierte Polenta gießen.

REZEPT VON ANDREAS GINTAUT

Carpaccio

ZUTATEN

200 g Rinderfilet in dünnen Scheiben
(oder Lachsschinken oder Bresaola)

Rucola

Parmesankäse gehobelt

2 EL Zitronensaft

Salz

Olivenöl

ZUBEREITUNG

Rinderfilet (oder Lachsschinken, bzw. Bresaola) auf einem Teller gleichmäßig auslegen. Etwas Rucola darüber ausbreiten und Parmesan mit dem Käsehobel darüber verteilen.

Anschließend Zitronensaft, Olivenöl und etwas Salz zugeben.

Porridge

ZUTATEN

- 600 ml Milch
- 160 g Haferflocken
- 3 Prisen Salz
- 3 TL Honig
- 2 Äpfel
- Zimt

ZUBEREITUNG

Milch unter Rühren erhitzen (Vorsicht, dass sie nicht anbrennt). Haferflocken, Salz und Honig unterrühren und auf mittlerer Stufe kochen bis die Masse eine breiartige Konsistenz hat. Währenddessen den Apfel in kleine Stückchen schneiden.

Sobald das Porridge die richtige Konsistenz hat wird es portioniert, Apfelstücke darauf gelegt und etwas Zimt darüber gestreut.

Schon ist das leckere Frühstück fertig und kann nach Belieben mit anderen Früchten kombiniert werden.

REZEPT VON CHIARA ARMBRUSTER

Möhren-Ingwersuppe

mit Focaccia

ZUTATEN

Möhren-Ingwer-Suppe:

- 30 g Ingwer
- 200 g Möhren
- 1 TL Butter
- 300 ml Gemüsebrühe
- 75 ml Kokosmilch

Focaccia:

- ½ Würfel frische Hefe
- 1 TL Rohrzucker
- 250 g Mehl
- 1 ½ TL Meersalz
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 getrocknete Tomaten ohne Öl
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g grüne Oliven
- 50 g schwarze Oliven
- 1 EL Olivenöl
- grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

Möhren-Ingwer-Suppe: Ingwer schälen und fein würfeln. Die Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden. Ingwer und Möhren in Butter anschwitzen. Etwas Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 min kochen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren, mit Gewürzen abschmecken und mit Schnittlauch dekorieren.

Foccacia: Hefe, Rohrzucker und 3 gehäufte EL Mehl mit 125 ml warmem Wasser verrühren. 10 min gehen lassen. Restliches Mehl und Meersalz zugeben, zu einem glatten

Teig verkneten. Eventuell warmes Wasser einarbeiten, bis sich der Teig feucht anfühlt, aber nicht mehr an den Händen klebt. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 min gehen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rosmarin grob hacken. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Arbeitsfläche mit reichlich Mehl bestäuben. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig zu einem runden Fladen mit etwa 2,5 cm Dicke formen. Mit dem Finger in regelmäßigen Abständen Vertiefungen bis fast auf den Boden in den Teig drücken. Im heißen Ofen etwa 35 min backen. Knoblauch- und Tomatenscheiben mit 1 EL Öl vermengen. 5 min vor Backende Knoblauch, Rosmarin, getrocknete Tomaten und Oliven auf die Focaccia geben und sanft andrücken. Mit grobem Meersalz bestreuen.

REZEPT VON TIMO ZEILER

Italienische Hacksuppe

Ein einfaches Rezept! Gelingt auch auf dem Lagerfeuer

ZUTATEN

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 kg passierte Tomaten
- 200 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 150 g Mais
- 300 g Paprika, in Streifen geschnitten
- 300 ml Kondensmilch
- 200 g Kräuter-Sahneschmelzkäse

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl andünsten, das Hackfleisch dazugeben und alles gemeinsam anbraten.

Passierte Tomaten, Champignons, Mais und Tomatenpaprika hinzugeben und aufkochen lassen.

Schließlich Kondensmilch und Kräuter-Sahneschmelzkäse unterrühren und die Hacksuppe mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Basilikum, Rosmarin und Thymian würzen oder nach Belieben mit weiteren Kräutern verfeinern.

Buon appetito!

REZEPT VON JOHANNES STELZNER

Lachs-Spinat-Rolle

Eine eiweißreiche Kost als besondere Vorspeise für Gäste

ZUTATEN

Für den Teig:

- 150 g TK Spinat
- 4 Eier (Größe M)
- 60 g Gouda, gerieben
- 1 EL Mehl, gehäuft
- 1 Prise Salz & Pfeffer

Für die Füllung:

- 3 EL Schmand
- 3 EL Créme Fraîche
- 250 g geräucherter Lachs, in Scheiben
- ca. 12 Stiele Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Spinat antauen lassen, dann zusammen mit den Eier, Käse, Salz & Pfeffer (und nach Belieben weiteren Gewürzen) mixen. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen.

Den Teig ca. 10 min im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze backen. Teigplatte dann mit dem Backpapier auf einem (Kuchen-)gitter abkühlen lassen und danach vom Backpapier lösen.

Schmand und Créme Fraîche auf die Teigplatte streichen. Zerkleinerten Schnittlauch darauf streuen und mit Lachs belegen.

Lachsrolle von der langen Seite her fest aufrollen und in 2 cm breite Scheiben schneiden. Als Vorspeise beispielsweise mit Salat servieren.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

REZEPT VON YVONNE WEINMANN

Variation von Rührei

ZUTATEN

3 Eier

½ Zwiebel oder Schnittlauch

½ Paprika

(optional Menge aus mehreren verschieden farbigen Paprikas zusammenstellen. Sieht hübscher aus)

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Paprika würfeln. Eier gründlich verrühren. Pfanne mit Öl erhitzen. Zwiebeln und Paprika dazugeben und andünsten.

Eier dazugeben und bei mittlerer Hitze unter wiederholtem Schieben der gestockten Eiermasse garen lassen.

REZEPT VON JOHANNES DIEHL

Boeuf Salat

Ein typisch rumänisches Gericht

ZUTATEN

- 500 g Rindfleisch, mager
- 300 g Rindfleisch, aus Beinscheibe
- 2 Kohlrabi
- 500 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 1 Zwiebel
- 200 g Erbsen, blanchiert
- 200 g Gewürzgurken
- 1 EL Senf
- 3 Eigelb
- 200 ml Öl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Kräuter nach Belieben

ZUBEREITUNG

Rindfleisch, Karotten, Sellerie und Kohlrabi kochen. Das gekochte Rindfleisch und das gekochte Gemüse klein schneiden. Die Erbsen blanchieren. Die Gewürzgurken und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel vermengen.

Aus den Eigelben, einem Teelöffel Senf und dem Öl eine Mayonnaise bereiten. Einen Esslöffel davon für die Dekoration wegnehmen. Den Rest Senf und die Mayonnaise zum Salat geben.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen, Kräuter hinzufügen und kräftig durchrühren. Es ist empfehlenswert den Salat über Nacht im Kühlschrank zu lassen, damit er richtig durchzieht.

REZEPT VON RAZVAN PRODANA

Börek der anderen Art

ZUTATEN

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Yufka
- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 Eier
- 400 ml Milch
- 1 Pck. geriebenen Parmesankäse

ZUBEREITUNG

Hackfleisch mit Zwiebeln durchbraten, nach Belieben würzen. 3 Eier in 400 ml Milch verrühren. Petersilie kleinschneiden. Auflaufform einfetten. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Backform mit zwei Lagen Yufka auslegen und mit dem Ei-Milch-Gemisch großzügig befeuchten. Anschließend Hackfleisch mit Zwiebeln und Petersilie verteilen. Eine neue Schicht Yufka, mit Ei-Milch, Hackfleisch, Zwiebeln und Petersilie belegen (Es folgen je nach Höhe zwei bis drei weitere Schichten). Die Deckschicht: zwei Lagen Yufka, mit Ei-Milch sehr feucht machen und Parmesan darauf verteilen.

Für rund 40-45 min auf mittlerer Höhe bei 180 °C backen.

REZEPT VON ANDREAS RUMPELSBERGER

Chilenische Empanadas de Pino

ZUTATEN

Für den Teig:

- 3 Tassen Mehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 1/3 Tasse Butter, geschmolzen
- ¾ Tasse warme Milch
- ¼ Tasse warmes Wasser

Tipp:

Um die Säure in den Zwiebeln zu entfernen, fügen Sie einen Teelöffel Zucker hinzu. Um die Füllung etwas dickflüssiger zu machen, kann ein Esslöffel Mehl hinzugefügt werden.

ZUBEREITUNG

Für die Füllung (Pino):

- ½ kg Oberseite oder Lenden
- 2 Tassen Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Öl
- ¼ Tasse Rosinen
- ½ Tasse Rinderbrühe
- ¼ TL getrocknete Chili
- ½ TL Paprika
- ¼ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Oregano
- ¾ TL Salz
- Pfeffer nach Geschmack
- Oliven
- 3 hartgekochte Eier
- 1 Ei

REZEPT VON ANTONIO RODRÍGUEZ

ZUBEREITUNG

Teig: Mehl, Salz, Backpulver mischen und die geschmolzene Butter, Milch und Wasser hinzugeben. Gut kneten bis ein glatter, nicht klebriger Teig entsteht. Den Teig für eine halbe Stunde stehen lassen. Dann fällt das Ausrollen und Portionieren leichter.

Füllung (Pino): Das Fleisch würfeln. Die Rosinen für 1 Stunde in warmem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen. Die Eier hartkochen und anschließend in Scheiben schneiden. Das Fleisch in Öl anbraten und beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch in einer großen Pfanne braten bis die Zwiebeln glasig sind. Brühe, Kreuzkümmel, Oregano, Salz, Pfeffer, getrocknete Chillischoten und Paprika zugeben und unter häufigem Rühren aufkochen. Fleisch zufügen und für 3 min kochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Teig mit einem Nudelholz ca. 3 mm dick ausrollen und in Scheiben von etwa 20 cm schneiden. In die Mitte der Teigportion einen Esslöffel der Fleischfüllung geben, eine Scheibe hart gekochtes Ei, eine Olive und Rosinen darauf platzieren. Den Teig in der Mitte falten und verschließen, so dass die Füllung vom Teig eingeschlossen ist. Die Kanten gut verschließen und mit einem geschlagenen Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für ungefähr 20 min backen.

Kürbis-Flammkuchen

Tipp:

Der Teig kann super am Vortag gemacht werden. Bis auf die Birne alles schneiden, die Crème Fraîche-Masse anrühren und alles im Kühlschrank lagern.

ZUTATEN (2 BACKBLECHE)

Für den Teig:

- 500 g Dinkelmehl (Type 630)
- 2 Eier
- 120 ml Mineralwasser
- 4 EL Rapsöl

Für den Belag:

- 200 g Schmand, Crème Fraîche oder Saure Sahne
- 1 Bund Petersilie
- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 100 g Bergkäse
- 1 Birne (Sorte Williams)
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g Bacon
- Salz und Pfeffer, Majoran frisch oder getrocknet

ZUBEREITUNG

Mineralwasser mit Ei verquirlen und mit Mehl und Salz verkneten. Zum Schluss noch 2 EL Öl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Kürbis waschen, entkernen, das Fruchtfleisch in dünne Scheiben hobeln. Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden. Käse reiben. Speckscheiben halbieren oder dritteln. Birne waschen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Crème Fraîche mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Backofen auf 250 °C (Umluft 220 °C) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Schmand bestreichen, mit Kürbisscheiben, Zwiebeln, Birnen belegen. Den Speck darauf verteilen und mit Käse bestreuen, salzen und pfeffern. Im unteren Drittel des Backofens ca. 15-20 min backen.

Das i-Tüpfelchen für den Gaumenschmaus ist der Majoran. Nach dem Backen damit bestreuen. Wer mag, kann noch Kürbiskerne darüber streuen.

REZEPT VON MARTINA LUCAS

Lachs auf Paprika-Mango-Chutney

ZUTATEN

- 1 rote Paprika
- 1 Mango
- 2 Lachsfilets
- Saft von 1 Limette oder Zitrone
- 2 EL Öl
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- Chilischote

ZUBEREITUNG

Paprika und Mango in Würfel schneiden. Den Lachs säubern und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs von jeder Seite 4 min anbraten, nach dem Wenden die Paprika- und Mangowürfel dazugeben.

Den Lachs herausnehmen und anschließend zu den Paprika und Mangowürfeln den Honig zugeben und mit dem Limettensaft ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben Chili zugeben.

Auf einem Teller anrichten. Dazu passt Reis.

REZEPT VON SEBASTIAN FASOLD-SCHMID

Lachs mit Pfefferkruste und scharfer Mango-Salsa

ZUTATEN

Für die Mango-Salsa:

- 1/2 rote Zwiebel
- 1 reife Mango
- 1 rote Chili
- 2 Tomaten
- 1 TL geriebener Ingwer
- Saft von 1 Limette
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Für den Lachs:

- 600 g Lachsfilet mit Haut
- Salz
- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL grob zerstoßene bunte Pfefferkörner
- 2 EL Olivenöl

Außerdem:

- Bunt gemischter Blattsalat
- 1 EL Olivenöl

REZEPT VON MIRIAM KAISER

ZUBEREITUNG

Für die Mango-Salsa die Zwiebel und die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote waschen, halbieren und fein hacken. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und klein würfeln.

Die Mangowürfel in einer Schüssel mit den Zwiebel-, Chili- und Tomatenwürfeln vermischen. Limettensaft, Olivenöl und Ingwer untermischen und die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lachs trocken tupfen, in 4 gleich große Teile schneiden, salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Den Lachs mit der hautfreien Seite fest in grob zerstoßenen Pfefferkörner drücken.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und den Lachs erst auf der Hautseite kurz anbraten, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls kurz anbraten, dann herausnehmen.

Den Lachs mit Blattsalat und Mango-Salsa servieren.

Linsen mit Dampfnudeln

ZUTATEN

Für die Dampfnudeln:

- 1 Würfel frische Hefe
- 200 ml Milch
- 200 ml warmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 800 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Ei

Für die Sauce:

- 3 Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- Öl zum Anbraten
- 400 g Belugalinsen (oder Berglinsen)
- 2 TL Curry
- 1 TL Kreuzkümmel (ganz)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Karotte
- 2 rote Paprika
- 3 EL Sahne
- Gemüsebrühe
- Gewürze (Salz, Pfeffer)

Für die Füllung:

- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter zum Anbraten
- 2 Zweige Rosmarin
- 1/2 Büschel Thymian

REZEPT VON ANDREAS LAUFFER

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit dem Zucker, der lauwarmen Milch und etwas Mehl in einer Schüssel auflösen bis sich die Menge verdoppelt hat. Die restlichen Zutaten unterkneten und ca. 30 min abgedeckt gehen lassen. In einer Pfanne mit der Butter die fein gewürfelte Zwiebel goldgelb andünsten und die frisch gehackten Rosmarin- und Thymianblättchen untermischen. Aus dem Teig kleine Klöße formen und mit der Zwiebelmischung befüllen. Mit Butterflöckchen in die Pfanne setzen (etwas Abstand lassen) und nochmals ca. 15 min abgedeckt gehen lassen. Soviel Gemüsebrühe angießen, dass die Klöße etwa 1/3 hoch mit Flüssigkeit umgeben sind. Einen Deckel auf die Pfanne geben, aufkochen, die Hitze reduzieren und ca. 15-20 min garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Der Deckel darf während des Garens nicht geöffnet werden. Nach Geräusch (köcheln, dann knistern) sowie Duft beurteilen, ob sie gar sind. In der Zwischenzeit für die Sauce die fein geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch mit Kreuzkümmel, Curry und der Karotte in einem Topf in Öl glasig anschwitzen. Linsen und Lorbeerblatt zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Linsen ca. 30 min köcheln lassen, bis sie gar sind.

Gegen Ende der Kochzeit die geschnittenen Paprika dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und Sahne untermischen. Dampfnudeln auf den Linsen servieren.

Miesmuscheln
rheinische Art

Tipp:

Als Variation kann der Weißwein durch Bier ersetzt werden.

ZUTATEN

- 3 große Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 1 kleine Sellerieknolle
- 1 Tasse Wasser
- 1/4 l trockener Weißwein (Riesling)
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Msp. Salz
- 40 g Butter
- 2-3 kg Muscheln (500 bis 750 g pro Person)

ZUBEREITUNG

Gemüse putzen, Zwiebeln und Lauch in Streifen, den Sellerie in Scheiben schneiden. Wasser und Wein in einen Topf geben und Gemüse, Gewürze und Butter zufügen. Einmal aufkochen lassen und dann von der Flamme nehmen. In der Zwischenzeit die Muscheln gründlich in Wasser waschen, Bärte entfernen, offene oder beschädigte Muscheln aussortieren (sie könnten verdorben sein). Die verbliebenen guten Muscheln auf den mittlerweile etwas abgekühlten Wurzelfond geben und das Ganze 6-8 min bei geschlossenem Deckel garen. Wenn sich alle Muscheln geöffnet haben, sind sie gar.

In tiefen Tellern, mit Gemüse und Sud servieren, dazu Vollkornbrot (Pumpernickel) und Butter reichen. Getrunken wird dazu Weißwein oder Bier. Gegessen werden sie mit den Muschelschalen als Besteck.

Der Verzehr von Muscheln in den Monaten, die mit „r“ enden, war und ist auch heute noch im Rheinland weit verbreitet.

REZEPT VON FRANK KAISER

Nudeln mit Haschee

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 rote Paprikaschote oder 1 Stange Lauch
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Tomatenmark
- ½ TL Senf
- ¼ TL Majoran
- Paprikapulver
- Etwas Salz
- 1 Pck. Jägersoße
- 1-2 EL Crème Fraîche oder Schmand
- 500 g Nudeln (Spiral- oder Bandnudeln)

ZUBEREITUNG

Zwiebeln in etwas Öl dünsten. Hackfleisch hinzufügen und krümelig braten.

Tomatenmark und Senf hinzufügen und alles kräftig anbraten. Leicht salzen. ½ l Wasser, klein geschnittene Knoblauchzehe, Majoran und Paprikapulver beigeben. Eine halbe Stunde leicht kochen. Paprika oder Lauch in kleine Stücke schneiden und dazugeben. 10 bis 15 min leicht weiterkochen.

Zum Schluss ein Päckchen Jägersoße unterrühren und mit 1 bis 2 EL Crème Fraîche oder Schmand abschmecken.

In der Zwischenzeit die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Am Ende die Nudeln abschütten und mit dem Haschee servieren.

REZEPT VON SVEN SCHÜTTPELZ

Ohren

In Wirklichkeit Maultaschen

ZUTATEN

Für den Teig:

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- 2 EL Öl
- Salz

Für die Füllung:

- 50 g magerer Speck
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 200 g Spinat
- 2 fein gewürfelte Zwiebeln
- 3 Eier
- 2 Brötchen
- Fein gewiegte Petersilie
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Füllung: Den Speck und die Zwiebeln würfeln und in Butter anbraten. Die zuvor eingeweichten Brötchen, die Petersilie und den Spinat durch den Fleischwolf drehen, anschließend mit den Speckzwiebeln mischen. Diese Masse zum Hackfleisch geben und mit den Eiern unterarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig: Aus Mehl, Eiern, Öl und Salz einen glatten, festen Nudelteig kneten, dann recht dünn ausrollen. Die Hälfte des Nudelteigs im Abstand von etwa 7 cm mit der Füllung belegen, die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen. Dann die andere Hälfte des ausgerollten Nudelteigs darüber schlagen und in den Zwischenräumen andrücken. Nun die Ohren ausschneiden.

Die fertigen Maultaschen in kochende Fleischbrühe geben und etwa 15 min ziehen lassen.

REZEPT VON BJÖRN RITTER

Pasta easy

ZUTATEN

- 500 g Spaghetti
- 2-3 Paprika (rot/gelb/grün – je nach Geschmack)
- 4 Tomaten
- 3 kleine Zwiebeln (Schalotten)
- Olivenöl
- Gewürze (Pfeffer, Salz, ...)

ZUBEREITUNG

Die Spaghetti in gut gesalzenem, kochendem Wasser kochen. Je nach Geschmack können diese auch ‚Al-Dente' gekocht werden.

Parallel Paprika und Tomaten putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln putzen und in Streifen schneiden.

Anschließend Paprika, Tomaten und Zwiebeln in eine mit Olivenöl gut vorgeheizte Pfanne geben. ‚Kurz und kräftig' anbraten.

Nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Servieren Sie die Pasta mit dem Gemüse und lassen Sie es sich schmecken.

Ein guter Rotwein rundet das Essen ab.

REZEPT VON ANDRÉ FÄLKER

Gefüllte Pfannkuchen

ZUTATEN

Für den Pfannkuchenteig:

- 500 g Mehl
- 4 Eier
- Salz
- 3/8 l Milch
- evtl. Schnittlauch

Für die Füllung:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- Petersilie
- Haferflocken oder Semmelbrösel nach Bedarf
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 2 Eier

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für die Pfannkuchen zu einem glatten Teig verrühren. Eine Pfanne erhitzen und den Teig in der Pfanne gleichmäßig verteilen, so dass ein schöner runder Pfannkuchen entsteht. Wenn die Unterseite goldgelb ist, den Pfannkuchen wenden.

Nachdem die Pfannkuchen ausgebacken, abgekühlt und halbiert sind, gibt man etwas von der Hackfleischfüllung darauf, verstreicht diese, rollt den gefüllten Pfannkuchen auf und paniert ihn mit gequirltem Ei und Semmelbrösel.

Anschließend werden die gefüllten und panierten Pfannkuchen bei etwa 180 °C in der Fritteuse ca. 5 min ausgebacken.

GUTEN APPETTIT!

Dazu passt ein leckeres, selbstgemachtes Karottengemüse.

REZEPT VON FRIEDHELM SEILER

Pizza
Variationen

ZUTATEN

Für den Teig (pro Pizzablech):

- 350 g Mehl
- 200 g Wasser, lauwarm
- ½ Würfel Hefe (20g)
- 25 g Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Belag:

- Tomaten-Ketchup
- Schaschlik-Ketchup
- Pizza Gewürzmischung

Variante 1:

- 200 g geriebener Mozzarella
- 200 g Pilze
- 1 Zwiebel
- Nochmals 100 g geriebener Mozzarella

Variante 2:

- 200 g geriebener Mozzarella
- 12 Rispentomaten
- 250 g Mini-Mozzarella
- 200 g Salami
- 1 Zwiebel
- 80 g spanische Oliven

REZEPT VON GUIDO BAUMHOFF

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen, auf ein geöltes Backblech legen und ca. 30 min an einem warmen Ort gehen lassen.

1. Pizza in Reihenfolge belegt mit einer Portion Tomaten-Ketchup gemischt mit Schaschlik-Ketchup, Pizza Gewürzmischung, 100 g geriebenem Mozzarella, 200 g Pilze, 1 Zwiebel und nochmals 100 g geriebenem Mozzarella.

2. Pizza in Reihenfolge belegt mit einer Portion Tomaten-Ketchup gemischt mit Schaschlik-Ketchup, Pizza Gewürzmischung, 100 g geriebenem Mozzarella, 12 geteilte Rispentomaten, 250 g geteilte Mini-Mozzarella, 200 g Salami (in Würfel geschnitten), 1 Zwiebel, 80 g spanische Oliven und nochmals 100 g geriebenem Mozzarella.

Teig nach Wunsch belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für 30 min backen.

Flädle mit Kartoffel-salat und Soße

ZUTATEN

Für die Flädle (ca. 12 Stück):

- 500 ml Milch
- 200 g Mehl
- 3 Eier
- Prise Salz
- Öl

Für den Kartoffelsalat:

- Kartoffeln
- Zwiebel
- Öl
- Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Flädle: Erst die Eier mit dem Schneebesen schaumig schlagen und nach und nach das Mehl und etwas Milch hinzugeben. Solange rühren bis keine Klümpchen mehr im Teig sind. Anschließend die restliche Milch und das Salz unterrühren, damit ein dünn fließender Teig entsteht. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einer Schöpfkelle eine dünne Schicht Teig eingießen bis der Boden komplett bedeckt ist. Von jeder Seite backen bis goldbraune Flecken entstehen.

Kartoffelsalat: Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schneiden und zu den Kartoffeln geben. Etwas Gemüsebrühe darüber gießen und mit Essig, Salz, Pfeffer und VIEL Öl abschmecken. Kartoffelsalat auf das Flädle geben, einrollen mit brauner Soße übergießen.

REZEPT VON ROBIN GRÜBEL

Spaghetti con aglio, olio e peperoncino

Tipp:

Das Besondere ist, die Spaghetti tropfnass zu verarbeiten und zu servieren.

**Ein einfaches Gericht –
aber mit ein paar Details und Tipps wird es zu einem besonderen Genuss!**

ZUTATEN

- 500 g Spaghetti
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 3 getrocknete Chilischoten
- 6 EL Lakonikos Olivenöl
- Pfeffer aus der Mühle, Salz
- Geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Den Knoblauch in dünne Würfel schneiden, Chili fein hacken. Petersilie sehr fein hacken. Die Spaghetti in dem gut gesalzenen Wasser knapp bissfest kochen (eher etwas weniger als mehr). In das Salzwasser auch bereits einen Schuss Olivenöl geben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin ohne Farbe 1-2 min leicht anschwitzen. Ca. 100 ml Nudelwasser zugeben. Petersilie untermischen. Dann die Nudeln abgießen und tropfnass in die Pfanne zum Knoblauchöl geben und darin schwenken. Evtl. mit Salz nachwürzen.

Nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

EXTRATIPP VON ANDREAS NAU:

„Das Olivenöl macht den entscheidenden Unterschied – und dazu habe ich einen Geheimtipp:

Das Lakonikos Olivenöl nativ extra stammt ausschließlich aus der Provinz Lakonia im Süden der Peloponnes in Griechenland. Das trockene Klima der Provinz Lakonia und die sorgfältige Verarbeitung der Früchte bei niedrigen Temperaturen verleihen dem Öl seinen fruchtigen Geschmack, seine goldgrüne Farbe und macht es zu einem ganz besonderen Naturprodukt.

Ich mag den fruchtigen Geschmack, der vorzüglich zu diesem und anderen Rezepten passt.“

Aus Anlass dieses Kochbuches haben wir mit dem deutschen Importeur Kontakt aufgenommen und er hat eine Sonderseite für alle Leser eingerichtet:

www.lakonikos.de/rabatt/easysoft

REZEPT VON ANDREAS NAU

Spitznudeln

ZUTATEN

- 1 kg Mehl (Type 405)
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- 1/2 Esslöffel Öl

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit lauwarmem Wasser zu einem zähen Teig kneten. Sobald sich im Teig kleine Luftbläschen bilden, mit viel Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Den Teig zuerst in 4 cm breite Streifen und danach in 5 mm breite Stifte schneiden und an der Luft trocknen lassen.

Die Nudeln ca. 5 min in reichlich Salzwasser kochen und anschließend in kaltem Wasser abschrecken.

Die gekochten Nudeln mit 3 Eiern, etwas Milch und einer Prise Salz in der Pfanne knusprig anbraten und zusammen mit Kartoffelsalat servieren.

REZEPT VON WOLFGANG MAIER

Südbadisches Schäufele

mit Kartoffelsalat und Sunnewirbele

ZUTATEN

Für die Schäufele:

- 1 Schäufele (am Knochen, so wird es saftiger)
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Nelken
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren

Für den Kartoffelsalat:

- 400 g Kartoffeln
- 1/2 Zwiebel
- 100 g Speck (optional)
- 1-2 EL Senf (mittelscharf)
- 2 EL Öl
- Prise Salz und Pfeffer

Für den Sunnewirbele-Salat (Nüsslisalat, Feldsalat):

- 1 EL Senf
- 1 EL Essig
- 1/2 Zwiebel
- 100 g durchwachsene Speckwürfel
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1-2 EL Öl (Kürbiskernöl)
- 1 EL Öl (zum Anbraten der Croutons, hier Rapsöl)
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Schäufele: Das Schäufele in einen Kochtopf geben und mit Wasser gerade bedecken. Dazu die mit den Nelken und dem Lorbeerblatt gespickte Zwiebel, sowie die Pfefferkörner und die zerdrückten Wacholderbeeren geben.

REZEPT VON FABIAN STIEFVATER

Den Topf zudecken und den Sud ganz allmählich zum Kochen bringen, er darf jedoch nur Bläschen ziehen. Nach etwa eineinhalb bis zwei Stunden ist das Schäufele gar. Man erkennt es daran, dass sich das Fleisch vom Knochen zu lösen beginnt. Achtung, den Sud nicht wegschütten, er dient als Basis für den Kartoffelsalat. Das Schäufele vom Knochen lösen in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Kartoffelsalat und Feldsalat servieren. Zum Schäufele wird ein mittelscharfer Senf gereicht.

Kartoffelsalat: Die Kartoffeln kochen. 1/2 Zwiebel in kleine Würfel schneiden und mit Öl in einer Pfanne glasig anschwitzen. Den Speck hinzufügen. Die Zwiebeln mit dem Öl, Senf, Essig, Salz und Pfeffer zu einer sehr würzigen Marinade rühren. Anschließend die lauwarmen Kartoffeln schälen, kleinschneiden und unter die Marinade heben. Vor dem Servieren etwa 1/4 Liter vom heißen Sud vom Schäufele abschöpfen und dem Kartoffelsalat unterrühren. Nun den lauwarmen Kartoffelsalat gemeinsam mit dem Schäufele servieren.

Sunnewirbele-Salat: Den Salat gründlich waschen. Aus wenig Essig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Öl (Kürbiskernöl) nach persönlichem Geschmack eine Salatsoße zubereiten. Die Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne, ohne Zugabe von Öl, halb knusprig ausbraten. Öl hinzu geben, das Toastbrot würfeln, mit in die Pfanne geben und nun unter ständigem Wenden von Speck und Brotwürfel (bei etwas zurückgedrehter Hitze), beides zusammen knusprig ausbacken. Die Marinade über den Salat gießen und unterrühren. Auf die Teller verteilen und mit dem Speck und Croutons bestreuen. **Guten Appetit!**

Genießen Sie nun das Schäufele nach südbadischer Art. Dazu empfehle ich einen von der Sonne verwöhnten, trockenen Spätburgunder aus (wie sollte es auch anders sein) Südbaden. Eine Krönung des südbadischen Speisezettels ist das Schäufele, die geräucherte Schulter des Schweins, das der Form des Schulterblattes den Namen gibt. Keine Weihnacht, kein Ostern, kein Familienfest ohne Schäufele. In der Vorratskammer des Schwarzwälders gibt es immer ein Schäufele für ein überraschendes Ereignis.

Veganer Grünkohl

ZUTATEN

- ½ Gemüsezwiebel
- 2 kg Grünkohl
- 2 EL Schmalz (Zwiebelschmalz), vegan
- 50 g Räuchertofu
- Nach Bedarf Gemüsebrühe
- 1 Pck. Tofuwürstchen

ZUBEREITUNG

Den Grünkohl waschen und die harten Strünke entfernen. Die Zwiebel und den Räuchertofu in Würfel schneiden.

Zwiebelschmalz in einem großen Topf erhitzen, anschließend die Zwiebelwürfel und den Tofu darin anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, kommt der Grünkohl dazu. Gut rühren und mit anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und 30-45 min köcheln lassen.

Die Würstchen erhitzen und mit dem Grünkohl servieren. Dazu passen Kartoffeln.

REZEPT VON MICHAEL JÜRGENS

Zucchiniröllchen

ZUTATEN

- 2 mittelgroße Zucchini
- Kochschinken
- Käse, in Scheiben
- 150 ml Sahne
- 1 kleine Zwiebel
- 2 große Tomaten
- 1 Dose Tomaten, gehackt
- Gewürze nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Zucchini in ca. 5 mm dicke Längsstreifen schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten, dabei etwas pfeffern und salzen.

Die gebratenen Streifen herausnehmen und je eine halbe Scheibe Kochschinken und eine halbe Scheibe Käse darauf legen und zu einem Röllchen wickeln. Die Röllchen in einer Auflaufform schichten.

Wenn alle Röllchen fertig sind, die Zwiebeln würfeln und in einem Topf andünsten. Sahne, die gewürfelten Tomaten und die Tomaten aus der Dose hinzugeben und nach Belieben würzen.

Die Tomatensoße über die Zucchiniröllchen geben, etwas Käse darüber streuen und im Backofen bei 175 °C ca. 20 min backen. Dazu passen Reis oder Baguette.

REZEPT VON ALENA SCHMIDT

Apfelkuchen mit Dinkelstreusel

ZUTATEN

Für den Boden (Mürbeteig):

500 g Mehl
250 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz

Für die Füllung:

2,5 kg Äpfel
Rohrzucker
Zimt

Für die Streusel:

250 g Dinkelmehl
250 g weiche Butter
250 g Rohrzucker/brauner Zucker
250 g grob geriebene Mandeln
Vanille/Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbeteig herstellen und 30 min ruhen lassen. Ca. 2,5 kg Äpfel schälen, Gehäuse entfernen, würfeln/in Schnitze schneiden und in einem großen Topf ca. 5-10 min erhitzen/ankochen. Mit etwas Zucker und Zimt abschmecken. Den Mürbeteig auf einem Backpapier bis an den Rand ausrollen, auf das Backblech legen und den Rand formen. Das Apfelkompott auf dem Boden verteilen. Im Anschluss daran die Streusel machen. Dazu werden die Zutaten in einer Blechschüssel verrührt. Die Masse ist anfangs sehr fein gekrümelt, es entstehen dann bei weiterem Rühren kleine Streusel. Durch noch längeres Rühren erhält man große Streusel. Diese dann obenauf verteilen. Backzeit: ca. 25-30 min bei 200 °C. Für eine runde Backform (24 oder 26 cm) nur ca. die Hälfte der Mengen verwenden.

REZEPT VON HOLGER GAMISCH

Tipps:

① 1,5 bis 2-fache Menge für die Streusel verwenden.

② Wenn es mal schnell gehen soll - fertiges Apfelkompott/ Apfelmus verwenden

③ Ist die Butter nicht weich genug, gibt es relativ große (Butter-)Klumpen, an welchen die übrigen Zutaten haften. Dann einfach die Blechschüssel für wenige Sekunden in den vorgewärmten Backofen stellen. Dadurch werden die Butterstücke aufgeweicht und man kann mit der Streuselherstellung fortfahren. Besonders große Streusel (1cm) erhält man durch Rühren bis kurz bevor sich die Zutaten zu einem Teig verbinden.

Apfelstrudel
aus Oberbayern

ZUTATEN

- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- einen guten Schuss Öl
- mind. 1 Tasse Wasser, lauwarm
- Butter
- evtl. Creme Fraîche
- Äpfel
- Zimt
- Zucker
- evtl. Sultaninen
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

Mehl und Salz in einer Schüssel verrühren. Ei, Wasser und Öl ebenfalls einmischen. Mit Knethaken solange rühren bis ein glatter Teig entsteht. Nach Bedarf Wasser dazugeben. Der Teig sollte bei Berührung mit den Händen leicht haften, aber nicht kleben.

Die Teigmasse in möglichst drei gleiche Teile teilen. Ein trockenes Küchentuch ausbreiten, mit Mehl bestäuben. Dann eine Portion des Strudelteigs in Mehl wälzen, in die Mitte des Handtuches legen und in längliche Form drücken. Mit dem Nudelholz den Teig möglichst dünn nach allen Seiten ausrollen. Den Nudelteig über den Handrücken ausziehen und dann auf das Handtuch legen. Dabei beachten, dass das Handtuch genügend bemehlt ist. Den Teig mit zerlassener Butter (Tipp: Crème Fraîche) bestreichen. Geschälte und vom Kernhaus befreite Äpfel (z. B. Boskoop) in dünnen Scheiben schneiden (Tipp: hobeln!) und auf den Teig verteilen. Jeden Strudel mit zwei gehäuften Löffeln Zimt und Zucker bestreuen. Nach Belieben mit Sultaninen (Tipp: Mandeln) „bombardieren“.

REZEPT VON MARTIN BANKART

Das Handtuch an zwei Ecken hochziehen und den Strudel zusammen rollen. In eine reichlich mit Butter gefettete Form legen (Tipp: dabei lächeln!). Den Strudel mit zerlassener Butter reichlich bestreichen, den zweiten dazu legen und bestreichen. Und ebenfalls den Dritten. In dem auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 40-60 min goldbraun backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Über die Einladung zum Essen des Apfelstrudels freut sich die ganze Familie!

Cola de Mono

Tipp:

In Chile wird es gerne zu Weihnachtsbrot getrunken.

ZUTATEN

- 2 l Vollmilch
- 200 ml Aguardiente, Wodka oder weißer Rum
- 120 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 100 ml starker Kaffee
- 2 Zimtstangen
- 9 Gewürznelken

ZUBEREITUNG

Vanilleschoten längs aufschneiden. In einem Topf Milch, Zucker, Zimt, Vanille und Nelken für ca. 30 min unter rühren kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Milch abkühlen lassen und Kaffee dazugeben. 5 min ziehen lassen, danach Aquardiente einrühren. Nelken, Zimtstange und Vanilleschoten entfernen und mit einer Prise Muskat würzen.

Das Getränk in Flaschen füllen und in den Kühlschrank stellen. Gekühlt servieren.

REZEPT VON ANTONIO RODRÍGUEZ

Joghurtbombe

mit Obstgarnitur

ZUTATEN

- 250 g Naturjoghurt
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 ml Sahne
- Obst je nach Saison

Tipp:

Alternativ kann auch rote Grütze dazu serviert werden.

ZUBEREITUNG

Joghurt, Zucker und Vanillezucker miteinander vermengen. Danach die Sahne steif schlagen und unterheben. Ein großes Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und in eine ebenso große Schüssel legen (dient als Ablauf). Nun die gesamte Masse einfüllen und über Nacht kühl stellen.

Vor dem Verzehr die Masse aus dem Sieb auf einen Teller oder eine Platte stürzen und mit Früchten umlegen.

REZEPT VON DIMITRIOS SINANIDIS

Junggesellentorte

ZUTATEN

1 Pck. Löffelbiskuit

3 Eier

150 g Zucker

Heidelbeeren (oder auch andere Beeren)
Die Menge richtet sich nach der
Größe der Backform

ZUBEREITUNG

Kuchenform mit Löffelbiskuit auslegen, dabei die Zuckerseite nach oben. Drei Eiklar mit rund 150 g Zucker zu einem Eischaum schlagen. Heidelbeeren flächendeckend auf den Löffelbiskuits verteilen.

Darüber etwa eine 1 cm hohe Eischaum-Schicht.
Backofen auf 150 °C vorheizen, rund 15 min Backzeit.

Tipp:

Ein besonderes Geschmackserlebnis erzielt man, indem die Beeren 2 Tage (z. B. in Amaretto) einlegt werden.

REZEPT VON ANDREAS RUMPELSBERGER

Käsekuchen

Tipp:

Um zu verhindern, dass der Kuchen beim backen braun wird, den Kuchen mit Alufolie bedecken.

ZUTATEN

Für den Mürbeteig

- 300 g Mehl
- 150 g Margarine
- 65 g Zucker
- 1 Ei

Für die Füllung:

- 500 g Quark
- 5 Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 Puddingpulver Vanillegeschmack
- 1 Sahne
- 5 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Boden: Aus Mehl, Margarine, Zucker und Ei einen Mürbeteig herstellen, diesen gleichmäßig in einer 26 cm Springform verteilen und bis an den Rand hochziehen.

Füllung: Quark, Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen cremig rühren, dann das Puddingpulver und die Sahne hineingeben und gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 60 min backen.

Nach dem der Kuchen fertig gebacken ist, den Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.

REZEPT VON DARIA PIENTKA

Leichter Fruchtquark

ZUTATEN

- 500 g Quark (Magerstufe)
- 500 g Sahnejoghurt (oder Magerjoghurt je nach Geschmack)
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 ml Sahne
- 1,5 l Kirschgrütze oder rote Grütze

ZUBEREITUNG

Quark, Joghurt und Vanillezucker verrühren. Sahne schlagen bis sie steif ist, dann unter den Quark heben.

Die Masse in der Schüssel glatt streichen, die Grütze darüber verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Verrührt werden der Quark und die Grütze erst kurz vor dem Verzehr.

REZEPT VON MARTIN GELDMACHER

Linzer Torte

Tipp:

Unbedingt mit Traubengelee und Quittenmus ausprobieren!

ZUTATEN (1 BLECH)

- 500 g Butter
- 500 g Mehl
- 450 g Rohrzucker/brauner Zucker (bei sehr süßer Marmelade etwas weniger)
- 500 g geriebene Mandeln (für mehr „Biss“: 600 g und etwas gröber gemahlen)
- 5 Eigelb
- 2 TL Zimt
- 2-3 Prisen gemahlene Nelke
- 1 Prise Salz
- Marmelade (Aprikose/Himbeere)
- Eiweiß zum Aufpinseln

ZUBEREITUNG

Aus Butter, Mehl, Zucker, Mandeln, Eigelb, Zimt, Nelke, Salz einen Mürbeteig herstellen und 30 min ruhen lassen. Dann ca. 2/3 der Teigmasse auf einem Backpapier bis an den Rand ausrollen (ca. 7-8 mm dick), auf das Backblech legen und den Rand formen. Anschließend den Boden mit Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig dünn auswellen und in Streifen schneiden. Auf den Boden mit der Marmelade ein Teiggitter auflegen.

Den Rand noch etwas nach unten (in Richtung Blech-Mitte) drücken und im Anschluss die Teigoberfläche mit Eiweiß bepinseln. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 min bei 180 °C backen. Für eine runde Backform (24 oder 26 cm) nur 2/5 der Mengen verwenden.

REZEPT VON HOLGER GAMISCH

Neuseeländische Pavlova

ZUTATEN

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 175 g feiner Zucker
- 300 ml Sahne, geschlagen
- frische Früchte nach Wahl

Tipp:

Die Pavlova kann gut am Abend gebacken werden und über Nacht im Ofen auskühlen.

ZUBEREITUNG

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Eiweiß salzen und steif schlagen. Nach und nach den Zucker unterrühren. Den Eischnee in Form einer runden Fläche von etwa 20 cm Durchmesser auf das Backblech streichen. Den Eischnee in einem auf 140 °C vorgeheizten Ofen 75 min backen. Den Ofen abschalten, aber die Pavlova nicht herausnehmen, sondern im Ofen ganz auskühlen lassen. Die Pavlova auf eine Kuchenplatte legen. Mit der geschlagenen Sahne bestreichen und mit der Früchtemischung dekorieren.

REZEPT VON KYLE BROWN

Rotkäppchentorte

ZUTATEN

- 1,5 Gläser Sauerkirschen
- 100 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2-3 EL Nutella
- 500 g Schlagsahne
- 3 Pck. Sahnesteif
- 500 g Quark
- 2 Pck. Tortenguss
- Fett für die Kuchenform

ZUBEREITUNG

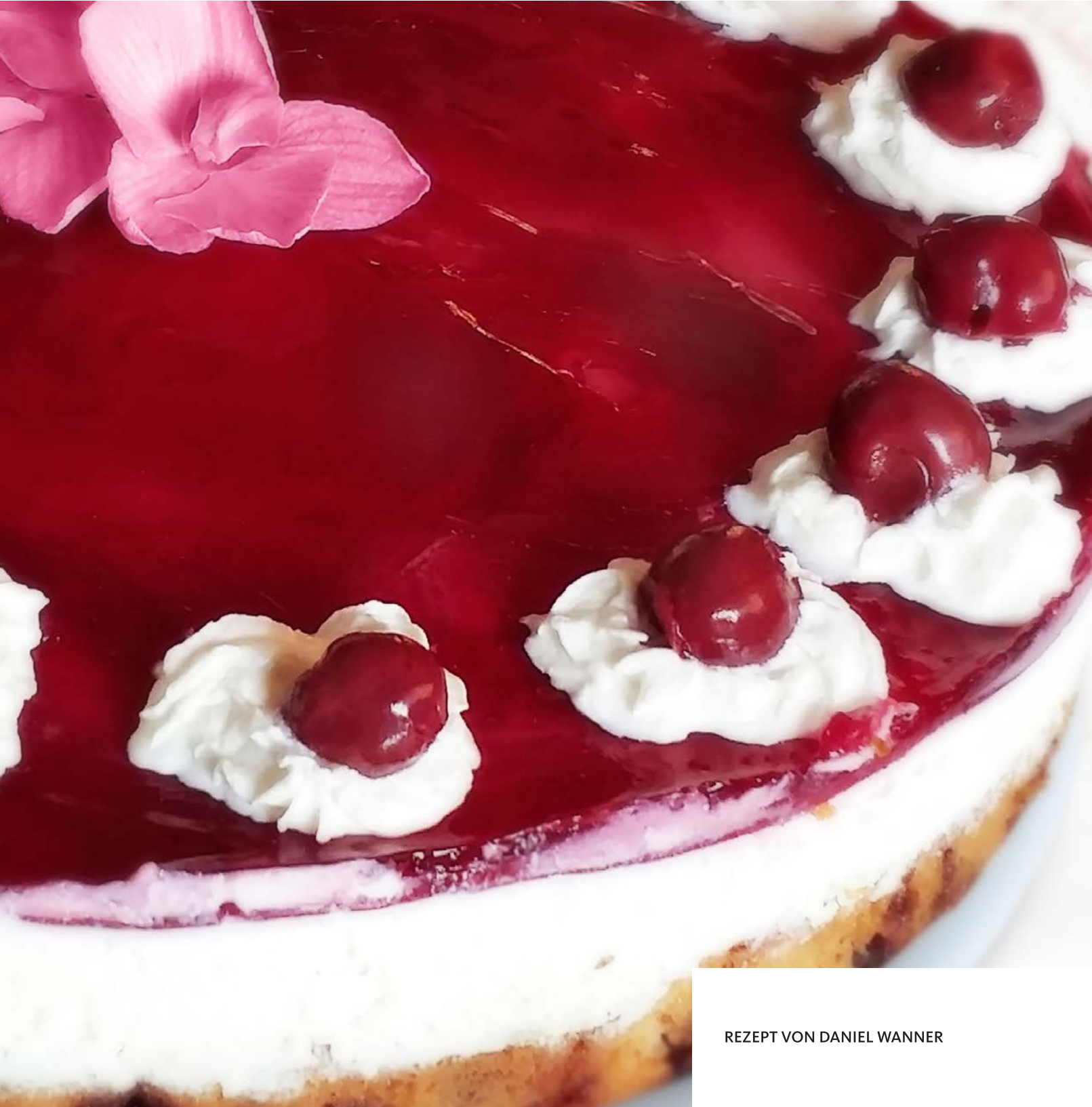
Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Butter, Zucker und 1 Pck. Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver nach und nach hinzufügen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform (26 cm) streichen.

In den übrigen Teig die 2 bis 3 Esslöffel Nutella hinzumischen – je nach Geschmack – anschließend auf den hellen Teig streichen. Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft 150 °C) 40-45 min backen, anschließend auskühlen lassen.

Sahne mit dem Sahnesteif steifschlagen, dann mit Quark, Zucker und 1 Pck. Vanillezucker verrühren. Die Quark-Sahne-Masse auf dem inzwischen abgekühlten Kuchenteig verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zuvor aufgefangenen Kirschsaft mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Tortenguss mit 50 g Zucker und Saft anrühren und aufkochen. Abkühlen lassen und dann den Tortenguss esslöffelweise auf dem Quark verteilen.

Die Torte mit Sahne und Kirschen verzieren.



REZEPT VON DANIEL WANNER

Toblerone Mousse

Tipp:

Wem das Rezpet zu süß ist, der ersetzt die Toblerone durch normale Schokolade (Zartbitter und Vollmilch).

ZUTATEN

- 100 g Toblerone Zartbitter
- 100 g Toblerone Milchschokolade
- 200 ml Sahne
- 2 Eier
- 2 TL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Eier mit dem Puderzucker schaumig schlagen bis die Masse hell ist. Die Toblerone in Stücke brechen und im Wasserbad schmelzen (Profis erwischen den Zeitpunkt, wenn die Schokolade schon flüssig ist, die Karamell-stückchen aber noch fest sind).

Die Sahne steif schlagen. Die geschmolzene Toblerone mit der Eimasse vermischen und die Sahne unterheben.

Die Mousse mindestens 3 Stunden kaltstellen.

REZEPT VON JANA EISELE

Tiramisu mit Apfelmus

ZUTATEN

- 2 Pck. Löffelbiskuit
- 5 Bananen
- 1 Tasse Kaffee
- 500 g Mascarpone
- 250 g Quark
- 1 Becher Schlagsahne
- 100 g Puderzucker
- 1 Glas Apfelmus

ZUBEREITUNG

Eine Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen. Starken, kalten Kaffee darüber gießen. Bananen in Scheiben schneiden und darüber verteilen.

500 g Mascarpone, 250 g Quark, 1 Becher Schlagsahne und 100 g Puderzucker vermischen und zu einer Creme anrühren.

Die Creme über den Bananenscheiben verstreichen und das Apfelmus darüber verteilen. Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Vor dem Servieren mit Zimt und Zucker bestreuen.

REZEPT VON JANNIK FRANKENSTEIN

Chipa

ZUTATEN

- 200 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Kartoffelmehl oder Speisestärke
- 1 EL Anis
- ½-1 EL Salz
- 50 ml Sahne
- 500 g Maismehl
- 400 g geriebener Käse

Tipp:

Chipa schmeckt als Knabberei zu einem Glas Wein, aber auch zum Grillen oder einfach zu Salat.

ZUBEREITUNG

Butter in Flocken schneiden, mit Eiern, Kartoffelmehl, Anis, Salz und Sahne mit dem Handrührgerät vermengen.

Maismehl hinzugeben und vermischen. Am Schluss den Käse zugeben und von Hand sehr gut durchkneten.

Ca. 100 g der Masse zu einer Kugel, anschließend zu einer ca. 10 cm langen Schlange formen und kreisförmig eindrehen. Mit dem Finger ein Muster in die Oberfläche ziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 min goldgelb backen.

REZEPT VON KLAUS JOSENHANS

Schwarz-Weiß-Gebäck

ZUTATEN

- 300 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 400 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 30 g Kakao
- 1 Eiweiß

ZUBEREITUNG

Mehl und Puderzucker sieben und zusammen mit Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in zwei Hälften teilen und in eine dieser Hälften den Kakao einkneten.

Beide Hälften zu je einem Quader formen, in Alufolie einpacken und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Eine gute Größe wäre zum Beispiel 5 cm x 5 cm x 15 cm.

Die Quader zunächst der Länge nach in Scheiben, dann die Scheiben in Stränge schneiden. Die hellen und dunklen Stränge mit Eiweiß einstreichen und so aneinanderkleben, dass ein Schachbrettmuster entsteht.

Die neu geformten Stränge noch einmal für eine Stunde im Kühlschrank fest werden lassen, dann in dünne Scheiben schneiden und bei 190 °C ca. 10 min backen.

Danach auf einem Gitter abkühlen lassen und voilà: so einfach ist Schwarz-Weiß-Gebäck.

REZEPT VON SEBASTIAN HAILER

Müsliriegel

ZUTATEN

- 20 g Rapsöl
- 120 g Agavendicksaft
- 2 EL Orangensaft
- 150 g Vollkornhaferflocken (Kleinblatt)
- 100 g gehackte Nüsse (Sorte nach Geschmack)
- 50 g Rosinen
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 50 g Apfelringe

Hinweis zu den Zutaten:
Das Trockenobst sollte ungeschwefelt sein.
Für die Nüsse kann man auch einfach einen ungesalzenen Nussmix verwenden. Alternativ zum Agavendicksaft kann auch Ahornsirup oder Honig verwendet werden. Bei Verwendung von Honig empfiehlt sich Akazienhonig. Manche Honigsorten (z.B. Waldhonig, Blütenhonig) haben einen sehr kräftigen Eigengeschmack und sind deshalb weniger geeignet.

ZUBEREITUNG

Rapsöl, Agavendicksaft, Vollkornhaferflocken und Nüsse im Topf zu einer Masse erwärmen, bis die Haferflocken den Agavendicksaft und das Öl komplett aufgenommen haben. Unter ständigem Rühren so lange im Topf lassen, bis die Haferflocken beginnen leicht braun zu werden. Dann den Topf von der Platte nehmen. Den Orangensaft und das Trockenobst dazugeben und gründlich durchmengen. Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Backblech gleichmäßig verteilen. Einen zweiten Bogen Backpapier darüberlegen und die Masse gleichmäßig walzen, bis sie eine Stärke von ca. 1 cm hat. Man kann die Masse in diesem Zustand auch mit ein wenig Handarbeit sehr gut in eine rechteckige Form bekommen.

Auf mittlerer Höhe im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 150 °C; Umluft: 130 °C) für etwa 15 min trocknen lassen. Danach abkühlen lassen und in handliche Riegel schneiden, abkühlen lassen. Fertig!

Die Riegel sind einzeln in Frischhaltefolie verpackt ca. 4 Wochen haltbar, mir ist allerdings kein Riegel bekannt, der so alt wurde...

REZEPT VON MAX SCHIEFELE

Schokokugeln

ZUTATEN

- 120 g Zucker
- 200 g gemahlene Walnüsse
- 100 g fein geriebene Schokolade (Zartbitter)
- 1 Ei
- 2-3 Tropfen Rum-Aroma

ZUBEREITUNG

Zucker, Walnüsse, die fein geriebene Schokolade, das Ei und ein paar Tropfen Rum-Aroma miteinander verkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und einzeln in Zucker oder gemahlenen Walnüsse wenden.

Bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

In dekorativen Schälchen servieren.

REZEPT VON ARIJANA ŽIVKOV

Haferflocken-plätzchen

Auch als Energielieferant bei Sportaktivitäten geeignet

ZUTATEN

- 500 g kernige Haferflocken
- 250 g Süßrahmbutter
- 200-250 g Zucker
- 2-3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 50 g Mehl

ZUBEREITUNG

Die kernigen Haferflocken in der Butter zergehen und erkalten lassen. Zucker, Eier, Mehl und Backpulver in einem extra Behälter schaumig schlagen.

Die Haferflockenmasse und die übrigen Zutaten zusammenrühren und die Masse kalt stellen.

Kleine Plätzchen auf Oblaten oder Backpapier formen, bei 180°C ca. 10 min backen.

REZEPT VON WILFRIED HAHN

Veganes Früchtebrot

ZUTATEN

400 ml Dinkelmilch

1 EL Zuckerrübensirup

1 Würfel frische Hefe

500 g Dinkelvollkornmehl

(am besten frisch gemahlen)

100 g Hirseflocken

2 EL Apfelessig

2 TL Salz

150 g gemischte Nüsse nach Geschmack

2 EL Rosinen

2 mittelgroße Äpfel (fest und säuerlich) – oder je nach Saison nur 1 Apfel und 1 große Handvoll frischer Johannisbeeren

ZUBEREITUNG

Die Dinkelmilch leicht erwärmen und mit Hefe und Zuckerrübensirup verrühren, bis sich beides aufgelöst hat. Dinkelvollkornmehl, Hirseflocken, Apfelessig und Salz zu der „Dinkel-Milch-Hefe-Sirup-Suppe“ geben und verkneten.

Nussmischung kurz zerhäckseln (nicht zwingend, aber so verteilt es sich besser im Teig) und zusammen mit den Rosinen dem Teig zugeben. Äpfel reiben und ebenfalls mit dem Teig verkneten.

Eine Brot-Kastenform ausfetten, mit gemahlenen Nüssen oder Paniermehl ausstreuen, Teig einfüllen und nach Geschmack mit Nüssen oder Rosinen bestreuen.

Den Teig NICHT gehen lassen, sondern in den kalten Ofen stellen, selbigen auf 200 °C schalten.

Ca. 1 Stunde backen. Danach 15 min auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen.

REZEPT VON MAX SCHIEFELE

Kürbis-Pommes mit Avocado-Dip

ZUTATEN

Für die Kürbis-Pommes

- Hokkaidokürbis
- etwas Olivenöl
- grobes Salz (schwarzes Hawaii-Salz)

Für den Dip

- Avocado
- Zitrone
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Pommes:

Den Hokkaidokürbis unter Wasser abbürsten. Die Schale des Hokkaidokürbis ist essbar und muss nicht entfernt werden. Den Kürbis in der Mitte halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

In schmale Streifen schneiden und nebeneinander auf ein Backblech legen. Die Streifen mit einem Pinsel mit etwas Olivenöl bestreichen und zum Schluss mit grobem Salz bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 min (je nach Breite der Streifen) kross backen.

Dip:

Für den Dip die Avocado schälen und entkernen. Mit einer Gabel zerdrücken, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

REZEPT VON DIMITRIOS SINANIDIS

Brandteig-Käse-Muffins

ZUTATEN (FÜR 12 STÜCK)

- 125 g Mehl
- 125 ml Milch
- 80 g Butter
- 3 Eier
- 130 g Bergkäse
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen
- Sesam

ZUBEREITUNG

Die Muffinform einfetten und in den Kühlschrank stellen. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Milch, Butter und Salz unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, dabei ständig weiterrühren. Bei mittlerer Hitze rühren bis sich die Masse als Kloß vom Topf löst und der Topfboden mit einer dünnen Teigschicht bedeckt ist. Den Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Ein Ei unterrühren, bis es sich vollständig mit der Masse verbunden hat. Die restlichen Eier nach und nach unterrühren, bis der Teig weich vom Löffel fällt. Den Käse fein reiben und 2/3 davon unter den Teig rühren. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Die Vertiefungen der Form zu 2/3 ihrer Höhe mit Teig füllen. Die Muffins 10 min backen. Die Form kurz herausholen, den restlichen Käse über die Muffins geben, mit Mohn- oder Sesamsamen bestreuen. Weitere 10 min backen. Die Form aus dem Backofen nehmen, 3 bis 4 min abkühlen lassen. Muffins herausheben.

REZEPT VON GABI BUCK

easySoft®

easySoft. GmbH
Zentrale
Kreuzbühlweg 16
72813 St. Johann

easySoft. GmbH
Kundenzentrum
Pforzheimer Straße 64
75015 Bretten

easySoft. GmbH
Akademie
Alt-Moabit 91
10559 Berlin

Tel. +49 7122 8274-0
Fax +49 7122 8274-50
info@easysoft.info
www.easysoft.info