Die volle Wahrheit

Simon Reich

October 18, 2025

Rezepte von Annika Perlich, Teresa und Simon Reich

Contents

Т	Aunaur	1
	Blumenkohl-Auflauf	2
	Hackfleischpastete	3
	Semmelauflauf	4
	Tortelliniauflauf	5
	Vegetarische Lasagne	6
	Vegetarischer Nudelauflauf	7
	TZ .1	0
2	Kekse	8
	Ausstechkekse	9
	Helle Waffeln	10
	Kipferl	11
	Kipferl mit Nüssen	12
	Nussecken	13
	Spritzgebäck	14
	Zimtschnecken	15
3	Kuchen	15
•	Tuonon	10
	Bienenstich	16
	Donauwelle	17
	Erdbeertorte	18

	Gedeckter Apfelkuchen	19
	Hefe-Osterhasen	20
	Käsekuchen	21
	Maulwurfshügeltorte	22
	Rosinenbrot	23
	Russischer Zupfkuchen	24
	Rübli-Nuß-Torte	25
	Sandkuchen	26
	Streuselkuchen	27
	Torta Caprese mit Schokolade	28
	Veganer Schokoladenkuchen	29
	Veganes Bananenbrot	30
1	Marmelade	30
	Bratapfelmarmelade	31
5	Muffin	31
5	Muffin Apfel-Muffins mit Gewürzen	31 32
5		
5	Apfel-Muffins mit Gewürzen	32
5	Apfel-Muffins mit Gewürzen Apfel-Schokolade-Muffins	32 33
5	Apfel-Muffins mit Gewürzen	32 33 34
	Apfel-Muffins mit Gewürzen Apfel-Schokolade-Muffins Grundrezept für Muffins Kirschmuffins Schokoladenmuffins	32 33 34 35 36
5	Apfel-Muffins mit Gewürzen Apfel-Schokolade-Muffins Grundrezept für Muffins Kirschmuffins Schokoladenmuffins Nachtisch	32 33 34 35 36
	Apfel-Muffins mit Gewürzen Apfel-Schokolade-Muffins Grundrezept für Muffins Kirschmuffins Schokoladenmuffins	32 33 34 35 36
	Apfel-Muffins mit Gewürzen Apfel-Schokolade-Muffins Grundrezept für Muffins Kirschmuffins Schokoladenmuffins Nachtisch	32 33 34 35 36
	Apfel-Muffins mit Gewürzen Apfel-Schokolade-Muffins Grundrezept für Muffins Kirschmuffins Schokoladenmuffins Nachtisch Apfelpfannkuchen	32 33 34 35 36 36
	Apfel-Muffins mit Gewürzen Apfel-Schokolade-Muffins Grundrezept für Muffins Kirschmuffins Schokoladenmuffins Nachtisch Apfelpfannkuchen Bratäpfel	32 33 34 35 36 36 37 38
	Apfel-Muffins mit Gewürzen Apfel-Schokolade-Muffins Grundrezept für Muffins Kirschmuffins Schokoladenmuffins Nachtisch Apfelpfannkuchen Bratäpfel Crème Brûlée	32 33 34 35 36 36 37 38 39
	Apfel-Muffins mit Gewürzen Apfel-Schokolade-Muffins Grundrezept für Muffins Kirschmuffins Schokoladenmuffins Nachtisch Apfelpfannkuchen Bratäpfel Crème Brûlée Gebrannte Mandeln	32 33 34 35 36 36 37 38 39 40

7	Nudeln	43
	Auberginen-Pasta	44
	Frischkäse-Pasta mit Lauch	45
	Käse-Sahne-Soße für Spaghetti	46
	Spaghetti mit Pilzen und gebratenem Halloumi	47
	Spaghetti mit Spargel, Erbsen und Spinat	48
8	Pizza	48
	Flammkuchen	49
	Spinat-Lachs Pizza	50
9	Reis	5 0
	Auberginen-Reispfanne mit Feta	51
10	Salat	51
	Griechischer Tortellinisalat	52
	Kartoffelsalat	53
	Tortellinisalat	54
11	Sonstiges	54
	Chili sin Carne	55
	Grüner Spargel aus dem Ofen	57
	Manfred Mistkäfers Bohnen-Bratling	59
12	Sossen	5 9
	Apfelchutney	60
	Avocado-Basilikum-Pesto	61
	Hummus	62
	Mayonnaise und Aioli	63
	Sauce Hollandaise	64

13 Suppe	
Cremige Butternut-Kürbis-Suppe	65
Kartoffelsuppe mit Pilzen	66
Lauchcremesuppe	67
Linsensuppe	68
Rübensuppe mit Lachswürfeln	69
Spargelcremesuppe	70

The copyright of the pictures is owned by Teresa Reich, Simon Reich, and Roman Gaus.

1 Auflauf

Blumenkohl-Auflauf

Inhaltsverzeichnis

O 4 Personen

http://www.chefkoch.de/rezepte/727691175525257/Moehren-Blumenkohl-Hack-Auflauf.html

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten kochen.

2 In der Zwischenzeit Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Die Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden.

Den Blumenkohl nun ca. 10 Minuten in Salzwasser garen, nach der Hälfte der Garzeit die Möhrenscheiben hinzugeben.

/ Die Zwiebel würfeln und mit dem Hack anbraten.

Aus Margarine, Mehl, Milch und 125 ml vom Blumenkohlwasser eine Mehlschwitze herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Käse hinzufügen. Aufkochen lassen.

Auflaufform mit Backpapier auslegen. Kartoffeln als erste Lage nach ganz unten, dann Blumenkohl/Möhren und etwas Mehlschwitze, dann Fleisch, dann weider Blumenkohl/Möhren und Mehlschwitze. Mit viel Käse zum überbacken bestreuen.

Zutaten

 $600\,\mathrm{g}$ Kartoffeln

300 g Möhren

 $250\,\mathrm{mL}$ Milch

300 g Hackfleisch

2 EL Mehl

 $100\,\mathrm{g}$ Käse zum

überbacken

1 Zwiebel (oder 2 Gemüsezwiebeln)

1 Blumenkohl

Salz

Pfeffer

Hackfleischpastete

Inhaltsverzeichnis

■ 60 min, 160 °C

© 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

1 Eckige Form einfetten

Tleisch mit Zwiebeln anbraten

Form mit Yufka Teig auslegen, Boden mit Extraplatte Teig auslegen, sodass Rand auch ausgelegt

Eine Lage Hackfleisch rein

Eine Lage Teig schichten

Wiederholen, bis der Teig und das Mett aufgebraucht sind

Silid

Teighülle bauen

Sahne und Eier vermischen, ganz vorsichtig würzen

Über Teigpaket schütten

Butterflöcken auf Teig setzen oder mit Pinsel einstreichen (aber bevor Sahne-Eigemisch draufgeschüttet

1 Im Backofen 1 Stunde bei 160°C backen

Zutaten

1 kg Mett 500 mL süße Sahne

> 5 Zwiebeln (oder 2 Gemüsezwiebeln)

4 Eier Yufka-Teig (Türkischer Teig)

Semmelauflauf

Inhaltsverzeichnis

■ 40 min, **↓** 200 °C

O 4 Personen

https://www.chefkoch.de/rezepte/2184181350676726/Semmelauflauf-nach-Uromas-Art.html

Zubereitung

1 Die Brötchen in kleine Würfel schneiden, mit der kochendheißen Milch übergießen, sie darin gut quellen lassen und dann glatt rühren.

2 Das Fett schaumig rühren, den Zucker, das Eigelb, das Backöl, das Salz, das Backpulver und die glatt gerührten Brötchen nach und nach dazugeben.

Zuletzt das zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vorsichtig darunter heben.

Die Masse in eine gut gefettete Auflaufform füllen, mit Semmelmehl bestreuen und mit Butterflöckenen belegen.

Zutaten

5 altbackene Brötchen

375 mL Milch

 $40\,\mathrm{g}$ Butter oder Mar-

garine

80 g Zucker

4 Tropfen Aroma (Backöl

Zitrone)

1 Pck Backpulver

3 Eigelb

3 Eiweiß

1 Prise Salz

2 EL Semmelmehl

etwas Butter

Tortelliniauflauf

Inhaltsverzeichnis

■ 25 min, 180 °C

O 3 Personen

Zubereitung

Zwiebeln im Topf anbraten und passierte Tomaten, Sahne, Knoblauch und Gewürze hinzugeben. Soße kurz kochen lassen.

In einem zweiten Topf Tortellini kochen.

Soße und Tortellini in einer Auflaufform vermischen und mit Mozarella belegen.

Zutaten

800 g Frische Tortellini
500 mL Passierte Tomaten
200 mL Sahne
1 Gemüsezwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 Pck Mozarella

Basilikum Salz, Pfeffer

Vegetarische Lasagne

Inhaltsverzeichnis

■ 25 min, 180 °C

O 4 Personen

https://www.chefkoch.de/rezepte/2114131340630587/Vegetarische-Spinat-Gemuese-Lasagn

Zubereitung

1 Champgignons vierteln oder sechsteln, Karotten, Zucchini, Paprika und Zwiebel schneiden.

Zwiebelwürfel in einer Pfanne anbraten, bis sie glasig sind. Danach das restliche Gemüse (außer Zucchini) dazugeben und kurz mitbraten.

Milch mit Gemüsebrühe vermengen und zusammen mit dem Frischkäse dazugeben. 5 Min köcheln lassen.

2 Knoblauchzehe dazupressen und mit Salz und Pfeffer und Basilikum würzen.

In einem separaten Topf die Butter erhitzen, bis sie vollständig zerlaufen ist. Das Mehl unter Rühren hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. Unter stetem Rühren nun die passierten Tomaten dazugeben, danach direkt die Sahne dazugießen und alles kurz aufkochen. Zwei Knoblauchzehen dazupressen und mit Salz und Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Gemüse aus der Pfanne, Champignons, Tomatensoße und Lasagneplatten schichten: 4 Nudelschichten.

Dick mit Mozarella und Gouda belegen.

Zutaten

Für die Gemüselage:

400 g Champgignons

4 große Karotten

1 große

Gemüsezwiebel

2 Zucchini

2 Rote Paprika

100 g Kräuterfrischkäse

1,5 EL Gemüsebrühepul-

ver

6 EL Milch

Basilikum

Für die Bechamelsauce:

4EL Butter

3EL Mehl

500 mL Passierte Tomaten

200 mL Sahne

4 Zehen Knoblauch

Zum Belegen:

2 Pck Mozarella

Gouda zum Belgen

1 Pck Lasagneplatten

Chilipulver

Salz, Pfeffer

Tipp:

Anstatt Zucchini und Paprika ca. 800 g TK Spinat für Spinatlasagne nehmen. Dafür dann auf die Spinatlage Fetastückchen krümeln.

Vegetarischer Nudelauflauf

Inhaltsverzeichnis

45 min

■ 25 min, • 200 °C

© 6 Personen

https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/90754-rzpt-vegetarischer-nudelauflaufIntern

Zubereitung

1 Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2 Inzwischen Kohlrabi schälen und in grobe Würfel schneiden. Paprika putzen, vierteln, entkernen, waschen und klein schneiden. Zwiebel in Spalten schneiden. Nudeln in ein Sieb abgießen, abschrecken, abtropfen lassen und mit 2 El Öl mischen.

Restliches Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kohlrabi, Zwiebeln und Paprika darin 2 – 3 Minuten rundum scharf anbraten. Erbsen untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

Milch, Schmand, Zitronenschale, Pinienkerne, Hartkäse und Eier in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Kräftig mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Mozzarella abtropfen lassen, trocken tupfen und in Stücke zupfen. Nudeln und Gemüse in einer Auflaufform mischen, mit der Sauce auffüllen und mit Mozzarella und Emmentaler bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 3-4, Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 25-30 Minuten goldbraun überbacken. Petersilie mit den Stielen fein hacken. Nudelauflauf mit Petersilie bestreut servieren.

Zutaten

Soße:

Füllung:	
$525\mathrm{g}$	Fusilli
	Salz
1,5	Kohlrabi
1,5	rote Paprikaschoten
1,5	rote Zwiebeln
$8\mathrm{El}$	Olivenöl
$150\mathrm{g}$	Erbsen (tiefgekühlt)
	Pfeffer
	Salz

225 mL Milch 225 g Schmand 1,5 TL Bio-Zitronenschale (fein gerieben) 3 El Pinienkerne 75 g italienischer Hartkäse (z. B. Parmesan; fein

gerieben)
3 Eier (Kl. M)
Muskat (frisch
gerieben)

Belag:

$200\mathrm{g}$	Mozzarella	
$150\mathrm{g}$	Emmentaler	(fein
	gerieben)	•
	4 Stiele glatte	Peter-
	silie	

2 Kekse

Ausstechkekse

Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 60 min

■ 8 min, 180 °C

© 5 Bleche Personen

Kochbuch

Zubereitung

Aus den oben angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen und diesen für etwa 30 Minuten kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Fläche ausrollen und die Plätzchen nach Belieben ausstechen.
- Anschließend die Ausstechplätzchen auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech drapieren und bei 160 Grad (Umluft) für 10 bis 12 Minuten backen. Danach kann man sie z.B. mit Schokolade, Streuseln oder Nüssen verzieren.

Zutaten

500 g Mehl

 $200\,\mathrm{g}$ Zucker

1 Prise Salz

 $300\,\mathrm{g}$ Butter oder Mar-

 ${\rm garine}$

1 Pck Backpulver

1 Pck Vanillinzucker

2 Eigelb

Tipp:

2 Eigelb reichen, um 5 Bleche zu bestreichen.

Helle Waffeln

Inhaltsverzeichnis

 $15 \, \mathrm{min}$

I 175 °C $45 \, \mathrm{min}$

24 Personen

Internet

${\bf Zubereitung}$

Butter oder Margarine schaumig rühren. Zucker unterrühren.

Eier hinzugeben.

Vanillinzucker und Salz hinzugeben.

Mehl und Backpulver hinzugeben.

Im Waffeleisen benötigt jede Waffel etwa 60 Sekunden backen.

Zutaten

 $250\,\mathrm{g}$ oder Mar-Butter garine

Zucker $200\,\mathrm{g}$

 $500\,\mathrm{g}$ Mehl $500\,\mathrm{ml}$ Milch

 $1\,\mathrm{TL}$ Backpulver $1 \, \mathrm{Pck}$ Vanillinzucker

1 Prise Salz

Ei 3

Tipp:

Puderzucker, Apfelmus und Rote Grütze nicht vergessen!

Kipferl

Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 45 min

■ 15 min, • 200 °C

© 65 Personen

Kochbuch

Zubereitung

Mehl, Ei, Zucker, Zitronenschale, Salz, Mandeln, Schokolade und das Weiche Fett in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem festen, aber geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt

45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backbrett oder Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestauben. Portionsweise den Teig zu 1,5 cm dicken Rollen formen. In 6 cm lange Stücke schneiden. Die Teigenden spitz zulaufend ausrollen. Kipferl nicht zu dicht nebeneinander auf ein Backblech legen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 15 Minuten bei 200°C.

Kipferl abkühlen lassen.

Couverture im warmen Wasserbad schmelzen. Die Kipferl-Enden damit bestreichen und trocknen lassen.

Zutaten

250 g Mehl

125 g Zucker

1 Prise Salz

150 g gemahlene Mandeln

50 g geriebene Zartbitterschokolade

175 g Butter oder Mar-

 garine

100 g Couverture

1 Ei

1 abgeriebene Schale einer Zitrone Mehl zum Formen

Kipferl mit Nüssen

Inhaltsverzeichnis

■ 15 min, • 200 °C

© 30 Personen

Mochbuch

Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten zu einem festen, aber geschmeidigen Teig kneten.
- Teig zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Nüsse in der Mandelmühle mahlen oder im Mixer nicht zu fein zerkleinern. Mit Zitronenschale und Zucker mischen. Milch drübergießen. 10 Minuten quellen lassen, dann alles gut vermischen.
- Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Dreiecke mit einer Seitenlänge von 8 cm ausradeln. Je einen Teelöffel Füllung in die Mitte setzen. Die Dreiecke von unten her aufrollen. Teigrollen zu Hörnchen formen und auf ein Backblech legen.
- Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 15 Minuten bei 200°C.
- Kipferl abkühlen lassen.

Couverture schmelzen. Die Kipferl damit bestreichen.

Zutaten

 $225\,\mathrm{g}$ Mehl

60 g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

1 Prise Salz

150 g Butter oder Mar-

garine

1 Ei

Für die Füllung:

50 g Haselnußkerne

50 g Walnußkerne

75 g Zucker

250 ml kochende Milch

1 abgeriebene Schale einer Zitrone Zum Ausrollen:

75 g Couverture

Nussecken

Inhaltsverzeichnis

√ 45 min

O 48 Personen

Kochbuch

Zubereitung

Das Weizenmehl mit 1 gestrichenem TL Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, 2 Eier und die weiche Butter oder Margarine hinzufügen.

Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz durcharbeiten. Den Teig anschließend auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine zeitlang kalt stellen.

3 Den Teig zu einem Rechteck (ca. 64 * 48 cm) auf einem Backblech ausrollen und mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Für den Belag 200 g Butter, langsam erwärmen und zerlassen. Den Zucker, Vanillin-Zucker, 4 EL Wasser, die gemahlenen Haselnußkerne und die gehobelten Haselnußkerne unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen, so dass ein Rand entsteht. Auf der mittleren Schiene backen.

Das Gebäck etwas abkühlen lassen und in Dreiecke schneiden.

Zutaten

Für den Teig:

300 g Mehl

1TL Backpulver

130 g Zucker

1 Pck Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

 $130\,\mathrm{g}$ Butter oder Mar-

garine

2 Eier

Für den Belag:

3 EL Aprikosenkonfitüre

200 g Butter

2 Pck Vanillin-Zucker

200 g Zucker

4 EL Wasser

150 g gemahlene Hasel-

nußkerne

250 g gehobelte Hasel-

nußkerne

Spritzgebäck

Inhaltsverzeichnis

 $45 \,\mathrm{min}$

© ca. 5 Bleche Personen

Mochbuch

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.

Teig durch den Fleischwolf drehen und in Stücke schneiden und auf ein Backblech legen.

Zutaten

250 g Butter

250 g Zucker

2 Pck Vanillinzucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

Abgeriebene Schale

einer Apfelsine

500 g Mehl

1 Pck Backpulver

Tipp:

 $150~g~Kuvert\"{u}re~reicht~f\"{u}r~alle~Kekse.~Mit~einem~Pinsel~jeweils~einen~ca.~1~cm~breiten~Strich~auf~die~Enden~streichen.$

Zimtschnecken

Inhaltsverzeichnis

√ 30 min

O 30 Personen

Internet

Zubereitung

Butter/Margarine schmelzen, mit der Milch vermischen und handwarm erwärmen. Hefe in der Milch lösen.

Mehl, Kardamom, Salz und Zucker vermengen und Hefeteig anrühren.

? Den Teig in 2 Teile aufteilen.

Jeweils einen Teil in ein Rechteck ausrollen.

Rechteck dick mit Butter bestreichen und mit viel Zimt-Zucker bestreichen. Von der Füllung darf hinterher nichts mehr übrig bleiben!

Rechteck aufrollen und in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Gehen lassen, die Schnecken werden ca. doppelt so groß. Ein Ei lurz schlagen und die Schnecken damit bestreichen.

7 Den Ofen auf 225°C vorheizen und etwa 5 – 8 Minuten backen.

Zutaten

Butter oder Margarine $250\,\mathrm{ml}$ Milch $25\,\mathrm{g}$ Frischhefe Zucker $50\,\mathrm{g}$ Salz $1/2\,\mathrm{TL}$ gemahlenes $1/2\,\mathrm{TL}$ Kardamompulver $500\,\mathrm{g}$ Mehl

Für die Füllung:

 $45\,\mathrm{g}$ Butter oder Margarine $50\,\mathrm{g}$ Zucker $1/2\,\mathrm{EL}$ Zimtpulver 1 Ei zum Bestreichen

3 Kuchen

Bienenstich

Inhaltsverzeichnis

√ 30 min

■ 20 min, 175 °C

O 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Mehl, weiches Fett, Zucker, Ei, zerbröckelte Hefe, eine Prise Salz und lauwarme Milch mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

7 Teig bis zum doppeltem Volumen gehen lassen.

Auf dem Blech verteilen und noch einmal gehen lassen.

Butter, Zucker und die Milch kochen. Die Mandeln unterrühren und abkühlen lassen.

Zutaten

Für den Teig:

500 g Mehl

 $150\,\mathrm{g}$ Butter oder Mar-

garine

75 g Zucker

1/4 L lauwarme Milch

1 Ei

1 Würfel Frischhefe oder 1 Pck Trockenhefe

Für den Mandelbelag:

100 g Butter

150 g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

2-3-EL Milch

200 g gehobelte Mandeln

Donauwelle

Inhaltsverzeichnis

√ 30 min

■ 30 min, • 200 °C

© 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Rührteig herstellen und 2/3 des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen. 2 Esslöffel Kakao mit dem restlichen Teig verrühren und auf den hellen Teig streichen.

2 1 - 2 Gläser Sauerkirschen abtropfen lassen und in den Teig eindrücken. Backen.

Schlagsahne und Sahnesteif schlagen. Sahne auf den kalten Kuchen streichen. Schokolade schmelzen und lauwarm auf die Sahne streichen.

Zutaten

Für den Teig:

375 g Margarine

375 g Zucker

375 g Mehl

1 Pck Backpulver

2 Pck Vanillinzucker

6 E

1-2 Gläser Sauerkirschen

Für die Füllung:

2 Pck Schlagsahne

2 Pck Sahnesteif

150 g Blockschokolade

Erdbeertorte

Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 45 min

O 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

1 Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen. Etwa 30 Minuten kalt stellen.

2 Etwa 3/4 des Teigs auf dem Boden der Springform ausrollen. Aus dem Rest einen Rand an die Form drücken. Teigboden mit der Gabel einstechen.

Nach dem Backen die Erdbeeren halbieren und auf der Torte verteilen.

Zutaten

Für den Teig:

120 g Butter oder Mar-

garine

60 g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

 $180\,\mathrm{g}$ Mehl

1 Prise Salz

1 Eigelb

Für den Belag:

 $750\,\mathrm{g}$ Erdbeeren

Gedeckter Apfelkuchen

Inhaltsverzeichnis

■ 50 min, 175 °C

O 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver vermischt auf ein Backbrett geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei in die Mitte geben und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei verarbeiten.

2 Zucker, Vanillezucker, Salz und Fett in Flöckchen darüber geben, und alles mit einem breiten Messer durchhacken und zu einem glatten Teig kneten.

Für 1 Stunde kalt stellen. Eine Springform ausfetten und 2/3 des Teiges auf dem Boden auslegen und einen Rand hochdrücken.

Die Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Zucker, Zimt und Rosinen vermischen und den Teigboden damit belegen.

Den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte in der Größe der Springform ausrollen, und die Teigplatte auf die Äpfel legen. Im vorgeheizten Ofen backen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glatt rühren und über den gebackenen Kuchen ziehen

Zutaten

Für den Teig:

250 g Mehl

1TL Backpulver

100 g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

1 Prise Salz

100 g Butter oder Mar-

garine

1 Ei

Für die Füllung::

500 g Äpfel

125 g Rosinen

50 g Zucker

1/2 TL Zimt

Für die Glasur:

150 g Puderzucker

2-3 EL Zitronensaft

Tipp:

Für eine Springform mit einem Durchmesser von 28 cm benötigt man etwa die doppelte Menge an Teig.

Hefe-Osterhasen

Inhaltsverzeichnis

 $45 \min$

■ 20 min, 175 °C

© 15 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Mehl, weiches Fett, Zucker, Ei, zerbr"ockelte Hefe, eine Prise Salz und lauwarme Milch mit dem Knethaken des Handrührers zu einem Hefeteig verarbeiten. Mit den Händen noch etwas fünf Minuten weiterknete. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen etwa verdoppelt hat.

2 Teig nochmals durchkneten. Eventuell noch etwas Mehl unterkneten und in 15 Portionen teilen. Für jeden Hasen einen dickeren Teigstrang und eine kleine Teigkugel formen. Den dicken Teigstrang zur Schnecke drehen und als Hasenkörper in Form bringen.

Für den Kopf aus der zweiten Portion ein Oval formen, platt drücken und mit einer Küchenschere zu einem drittel einschneiden, sodass zwei Ohren entstehen. Kopf auf den K"orper drücken und Rosinen als Auge einsetzen.

Hasen mit verquirltem Eigelb bestreichen und auf Backtrennpapier im vorgeheizten Ofen bei 175°C etwa 20 Minuten backen.

Zutaten

Für den Teig:

500 g Mehl

150 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Ei

1 Würfel frische Hefe

1 Prise Salz
250 mL Milch

Zum Verzieren:

Eigelb zum Bestreichen
 Rosinen für die Augen

Käsekuchen

Inhaltsverzeichnis

√ 45 min

O 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen. Etwa 30 Minuten kalt stellen.

2 Etwa 2/3 des Teigs auf dem Boden der Springform ausrollen. Aus dem Rest einen Rand an die Form drücken. Teigboden mit der Gabel einstechen.

• Den Teig für 15 Minuten bei 220 - 225°C vorbacken.

Die Schale der Biozitrone abreiben und eine Hälfte der Zitrone auspressen.

Für den Belag Quark, Zucker, Vanillinzucker, die Zitronenschale und der Zitronensaft und das vom Eiweißgetrennte Eigelb glattrühren. Die Milch und das Puddingpulver langsam unterrühren.

Das Eiweißsteif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

7 Die Käsekreme auf dem Tortenboden verteilen und glattstreichen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und über den Käse streichen.

 \bigcirc bei 160 - 170°C für 60 - 70 Minuten fertigbacken.

Nach dem Backen die Torte sofort mit einem Messer vom Rand lösen und in der Form erkalten lassen.

Zutaten

Für den Teig:

150 g Butter oder Mar-

garine

130 g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

300 g Mehl

1 Pck Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei

Für den Belag:

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

3 Eier

 $250\,\mathrm{ml}$ Milch

1 Pck Vanillinpuddingpulver

1 Biozitrone

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1EL Milch

Maulwurfshügeltorte

Inhaltsverzeichnis

■ 45 min, 180 °C

© 12 Personen

Kochbuch

Zubereitung

1 Butter schaumig rühren und mit Zucker und Vanillinzucker mischen. Die Zartbitterschokolade schmelzen. Danach die Eigelbe mit dem Butter-Zucker-Gemisch mischen und die geschmolzene Schokolade hinzufügen. Die Eiweiße steif schlagen. Dann die gemahlenen Mandeln über den Teig geben, darüber die Eiweiße. Die Nüsse und die Eiweiße unterrühren.

- 2 In einer eingefetteten Springform bei 180°C ungefähr 45 Minuten backen.
- Den Tortenboden mit einer Gabel etwas aushöhlen, die Sahnefüllung hineingeben und einen Hügel formen. Dann die Brösel vom ausgehöhlten Boden über die Sahnefüllung verteilen, so dass ein Maulwurfhügel entsteht. Die Torte kaltstellen!

Zutaten

Für den Teig:

75 g Butter

125 g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

100 g gemahlene Mandeln

100 g Zartbitterschokolade

6 Eigelb

6 Eiweiß

Für ddie Füllung:

2 Pck Sahne

2 Pck Sahnesteif

1 Pck Vanillinzucker

100 g Schokoladenraspeln

Rosinenbrot

Inhaltsverzeichnis

■ 40 min, 180 °C

O 1 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, Hefe hineinbröckeln, 1 TL Zucker darauf streuen, mit der Milch zu einem Vorteig verrühren. Teig 15 Minuten gehen lassen.

2 Sultaninen Waschen und abtrocknen. Restlichen Zucker, Salz, Ei und Eigelb zum Vorteig geben, Teig kneten, Sultaninen dazugeben und den Teig 30 Minuten aufgehen lassen.

Aus dem Teig drei 50 cm lange Rollen formen, zu einem Zopf flechten und auf ein gefettetes Backblech legen. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Backzeitende mit Eigelb und Milch bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Zutaten

500 g Mehl

40 g Hefe

50 g Zucker

1/8 L Milch

200 g Sultanien

1 Prise Salz

2 Eigelb

Zum Bestreichen:

1 EL Milch

2 EL Hagelzucker

1 Eigelb

Russischer Zupfkuchen

Inhaltsverzeichnis

■ 60 min, 180 °C

O 12 Personen

Mama

Zubereitung

Mehl und Backpulver vermischen und in eine große Schüssel geben. Zucker und Kakao dazugeben.

O Butter und Eier dazumischen und gut kneten.

Etwa 1/4 vom Teig wegstellen, den anderen Teig in eine Springform füllen. Des Rand gut auskleiden.

4 Für die Füllung: Die Butter schaumig rühren, danach Quark, süss e Sahne, Eier und die restlichen Zutaten hinzufügen und gut verrühren.

Danach in die Springform füllen.

Zum Schluss den weggestellten Teig in Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen.

Zutaten

Für den Teig:

300 g Mehl

180 g Zucker

200 g Butter oder Mar-

garine

2 Eier

40 g Kakaopulver

1 Pck Backpulver

Für die Füllung:

150 g Zucker

3 Eier

500 g Quark

200 g Süße Sahne

1 Pck Vanillinzucker

1 Prise Salz

70 g Butter

Rübli-Nuß-Torte

Inhaltsverzeichnis

30 min, **↓** 200 °C

O 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Möhren schälen und auf der Gemüsereibe raspeln. Orange abspülen, Schale abreiben, mit Haselnüssen und den Möhren vermischen.

2 Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker zu einer cremigen Masse rühren.

Eiweißhalbfest schlagen, Salz zugeben, dann zu festem Schnee schlagen. Stärke mit Backpulver mischen, mit Möhren und Haselnüssen und dem Eischnee gleichmäßig unter die Eimasse heben.

Springform mit Butter einpinseln und mit Paniermehl ausbröseln. Teig einfüllen, Oberfläche glattstreichend und den Kuchen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen (Garprobe machen).

Kalten Kuchen mit der in einem Wasserbad verflüssigten Kuvertüre überziehen.

Zutaten

250 g Möhren

250 g gemahlene

Haselnüsse

200 g Zucker

1 Prise Salz

1TL Backpulver

2 EL Speisestärke

200 g Kuvertüre

6 Ei

1 unbehandelte Orange

> Butter und Paniermehl für die Form

Sandkuchen

Inhaltsverzeichnis

© 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Die Schale der Bio-Zitrone abreiben und eine Hälfte der Zitrone auspressen.

2 Fett, Zucker, Vanillezucker rühren und nach und nach Eier und Gewürze, die Zitronenschale und den Zitronensaft hinzugeben.

Das mit Backpulver vermischte Mehl esslöffelweise unterrühren.

Den Teig in eine mit Papier ausgelegte Form füllen.

Zutaten

 $250\,\mathrm{g}$ Butter oder Mar-

garine

200 g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

250 g Mehl

1 Pck Backpulver

1 Prise Salz

4 Eier

1 Bio-Zitrone

Tipp:

Der Kuchen kann noch mit Guss bestrichen werden.

Streuselkuchen

Inhaltsverzeichnis

■ 20 min, 175 °C

© 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Mehl, weiches Fett, Zucker, Ei, zerbröckelte Hefe, eine Prise Salz und lauwarme Milch mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

7 Teig bis zum doppeltem Volumen gehen lassen.

Auf dem Blech verteilen und noch einmal gehen lassen.

Für die Streusel die Streuselzutaten miteinander vermengen. Mit den Händen Streusel produzieren und auf dem Teig verteilen.

Zutaten

500 g Mehl

 $150\,\mathrm{g}$ Butter oder Mar-

garine

75 g Zucker

200 mL lauwarme Milch

1 Ei

1 Würfel Frischhefe oder 1 Pck Trocken-

hefe

Für die Streusel:

 $175\,\mathrm{g}$ Mehl

100 g Zucker

100 g Butter

1 Pck Vanillinzucker

Torta Caprese mit Schokolade Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 30 min

■ 40 min, 180 °C

© 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

1	Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten
T	und abkühlen lassen.

- Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.
- **Q** Butter schaumig rühren und mit Zucker mischen
- Eier trennen. Nach und nach 6 kleine Eigelb untermengen
- Mandeln, Schokolade, Zitronenschale und Salz unter die Masse heben.
- 6 Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- 7 1 Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten, den Teig hineinfüllen und glatt streichen.
- 8 Im vorgeheizten Ofen bei 180°C 40 45 Minuten backen. Ofen zwischendurch nicht öffnen!
- Torte abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

250 g gehackte Mandeln150 g Zartbitterschokolade200 g weiche Butter

150 g Zucker

1 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale

1 Prise Salz

6 Eier

Puderzucker zum bestäuben

Veganer Schokoladenkuchen

Inhaltsverzeichnis

O 12 Personen

https://www.einfachbacken.de/rezepte/veganer-schokokuchen-einfach-saftig-leckerInter

Zubereitung

Springform (Ø 20 cm) mit etwas Öl einfetten.

Mehl mit Backpulver und Kakaopulver vermischen.

Mischung mit den restlichen Zutaten zusammengeben und alles gut miteinander verrühren. Teig in die Springform geben.

A Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

Für den Teig:

 $250\,\mathrm{g}$ Mehl

1 Pck Backpulver

180 g Zucker

3 EL Backkakao

250 mL Wasser

100 mL neutrales Speiseöl

(z.B. Sonnenblu-

menöl)

10 mL neutrales Speiseöl

für die From

Für den Belag:

Puderzucker zum

Bestreuen

Veganes Bananenbrot

Inhaltsverzeichnis

√ 15 min

■ 50 min, 180 °C

© 12 Personen

https://www.einfachbacken.de/rezepte/veganes-bananenbrot-schnell-ohne-zuckerInternet

Zubereitung

Bananen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen.

2 Zerdrückte Bananen, Speiseöl und Hafermilch dazugeben und mit einer Gabel unterheben. Walnüsse unterheben.

Teig in die Kastenform füllen. Deko-Banane schälen, der Länge nach halbieren und auf den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten goldbraun backen.

Zutaten

Für den Teig:

 $200\,\mathrm{g}$ Mehl

50 g zarte Haferflocken

50 g Zucker

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

1/2 TL Zimt

70 mL neutrales Speiseöl

(z.B. Sonnenblu-

menöl)

70 mL Hafermilch

50 g gehackte Walnüsse

4 überreife Bananen

1 Banane zur Deko

4 Marmelade

Bratapfelmarmelade

Inhaltsverzeichnis

■ min, I °C

1 L Personen

https://www.backen-mit-spass.de/rezepte/marmeladen-konfitueren/385-bratapfelmarmela

Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Von den 1,4 kg Rohapfel sollten etwa 1 kg übrig bleiben. In kleine Stücke würfeln (ca. 1x1 cm).

2 3 EL Zucker in einer großen Pfanne goldbraun karamellisieren. Äpfel dazugeben (der Zucker wird zu Karamellstücken) und 10–15 Minuten bei niedriger Temperatur unter Rühren kochen, bis sich die Karamellstücken wieder aufgelöst haben.

Den Pfanneninhalt in einen großen Topf geben und mit Gelierzucker, Zimt, Vanille Bourbon Zucker und Zitronensaft vermischen.

Zutaten

1,4 kg Äpfel

500 g Gelierzucker 2:1

1/2 TL Zimt

1/2 TL Vanille Bourbon

Zucker

3 EL Zucker

Saft von 1/2 Zitrone

- 4 Unter Rühren zum Kochen bringen. Die Konfitüre bei mittlerer Hitze etwa 3 4 Minuten kochen lassen. Die Gelierprobe machen.
- Entstanden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Den Topf vom Herd nehmen.
 - Die Marmelade sofort in saubere, heiß ausgewaschene Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und auf den Kopf 5 Minuten stellen.

5 Muffin

Apfel-Muffins mit Gewürzen

Inhaltsverzeichnis

■ 15 min, **↓** 200 °C

O 12 Personen

Kochbuch

Zubereitung

1 12 Muffinformen (Durchmesser 7 cm) leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

2 Backofen auf 200°C vorheizen. Einen Apfel schälen, Kerne entfernen und würfeln. Den zweiten schälen, Kerne entfernen und in scheiben schneiden.

Mehl, Backpulver, Zimt, Zucker, Apfelwürfel und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Milch und Butter in einer weiteren Schüssel geben und glatt rühren. Die trockenen und die flüssigen Zutaten vorsichtig miteinander mischen. Nicht zu lange rühren.

Den Teig in die vorbereiteten Formen geben (diese etwa zu 3/4 füllen) und jeweils Apfelspalten oben in die Mitte des Teigs drücken. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. 15 - 20 Minuten backen. Gartest machen.

Zutaten

200 g Mehl

1 EL Backpulver

 $1\,\mathrm{TL}$ Zimt

3 EL Zucker

1/2 TL Salz

175 ml Milch

50 g Butter

2 Äpfel

1 Ei

Apfel-Schokolade-Muffins

Inhaltsverzeichnis

√ 15 min

≡ 25 min, ↓ 160 °C

O 12 Personen

https://www.einfachbacken.de/rezepte/apfel-zimt-muffins-schnell-einfachInternet

Zubereitung

1 12 Muffinformen (Durchmesser 7 cm) leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

Butter mit Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren.

Q Eier hinzugeben und unterrühren.

Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt mischen und zusammen mit der Milch zum Teig rühren.

Äpfel schälen, achteln und in kleine Würfel schneiden. 2 Spalten davon in dünne Scheiben schneiden. Apfelwürfel unter den Teig heben.

Zartbitterschokolade kleinhacken und unterheben.

Je 2 Apfelscheiben auf einen Muffin legen und leicht andrücken.

Zutaten

125 g weiche Butter

120 g Zucker

2 TL Zitronensaft

1 TL Zitronenschale

1/2 TL Salz

225 g Mehl

1 Pck Backpulver

1/2 TL Zimt

6 EL Milch

100 g Zartbitterschokolade

3 mittelgroße Äpfel

(ca. 500g)

2 Eier

Grundrezept für Muffins

Inhaltsverzeichnis

© 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz und Zimt in einer Schüssel gut mischen. In eine zweite Öl, Zucker, Ei und Milch geben und ebenfalls gut mischen.

2 Die trockenen mit den flüssigen Zutaten miteinander mischen und so lange rühren, bis alles angefeuchtet ist. Rosinen und Nüsse unterheben.

In eine leicht gefettete Form oder in Papierförmchen geben und auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.

Zutaten

150 g Mehl

2 TL Backpulver

1/2 TL Zimt

1 Prise Salz

2 EL Öl

2 EL Zucker

 $140\,\mathrm{ml}$ Milch

170 g Rosinen oder Nüsse

2 Eier

Kirschmuffins

Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 20 min

O 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

1 12 Muffinformen (Durchmesser 7 cm) leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

Das Mehl, das Backpulver, das Salz und den Zucker in einer Schüssel gut vermischen. In einer zweiten Schüssel die Milch, das Ei und das Pflanzenöl gut miteinander verrühren. Diese Mischung langsam in die Schüssel mit den trockenen Zutaten gießen und so lange verrühren, bis die neue Mischung gerade feucht ist. Der Teig kann noch Klümpchen enthalten.

Die gut abgetropften Kirschen und die feingehackten Nüsse vorsichtig hinzugeben

Den Teig in die vorbereiteten Formen geben (diese etwa zu 3/4 füllen). Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Den Gartest machen.

5 Für den Gußden Puderzucker mit dem Kirschwasser und 1 Esslöffel heißem Wasser oder Kirschsaft verrühren. Den Guss auf die abgekühlten Muffins streichen.

Zutaten

Für den Teig: $250\,\mathrm{g}$ Mehl $30\,\mathrm{g}$ Zucker $1\,\mathrm{EL}$ Backpulver $1/2\,\mathrm{TL}$ Salz $200\,\mathrm{mL}$ Milch $50\,\mathrm{mL}$ Planzenöl $100\,\mathrm{g}$ Sauerkirschen (aus dem Glas) feingehackte Hasel- $30\,\mathrm{g}$ nusskerne 1 Ei

Für den Guß:

100 g Puderzucker 1 EL Kirschwasser

Schokoladenmuffins

Inhaltsverzeichnis

■ 15 min, 150 °C

© 24 Personen

Mochbuch

Zubereitung

24 Muffinformen (Durchmesser 7 cm) leicht einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.

2 Backofen auf 150°C vorheizen. Butter und Zucker im Wasserbad erhitzen und glattrühren. 125 g Schokolade zufügen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Eier zu einer dicken, blass gelben Creme schlagen. Alle Zutaten zu einem glatten Zeig verrühren (der Teig ist sehr feucht).

Zutaten

 $250\,\mathrm{g}$ Butter

375 g Zucker

200 g Zartbitterschokolade

 $250\,\mathrm{g}$ Mehl $1/2\,\mathrm{TL}$ Salz

4 Eier

Den Rest Schokolade in kleine Stücke schneiden und unter den Teig rühren.

Den Teig in die vorbereiteten Formen geben (diese etwa zu 3/4 füllen). Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. 15 - 20 Minuten backen. Den Gartest machen.

Tipp:

Der Schokoladenanteil kann auch gesenkt werden.

6 Nachtisch

Apfelpfannkuchen

schließend Eiweiß unterheben.

Inhaltsverzeichnis

Äpfel

Salz

■ 25 min, 180 °C

O 4 Personen

Kochbuch

Zubereitung Zutaten

Äpfel in kleine Stücke/Kegel schneiden.

Mehl, Milch und Eigelb miteinander verrühren. An-

4 Entweder Äpfel ebenfalls untermischen oder in der Pfanne auf den Teig legen.

Bratäpfel

Inhaltsverzeichnis

■ 25 min, 180 °C

O 4 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Die Rosinen mit dem Saft mischen, aufkochen und 5 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen.

Äpfel gut waschen und abtrocknen. Stiele entfernen und Kerngehäuse von der Blütenseite her mit einem Apfelausstecher oder Messer großzügig herausschneiden. In die Höhlungen Zitronensaft träufeln.

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Rosinen abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen und in eine flache, ofenfeste Form gießen. Nüsse mit den Rosinen, Creme fraiche und Honig verrühren, mit Zimt und Zitronenschale würzen.

Die ausgehöhlten Äpfel in die Form setzen und die Mischung mit einem Teelöffel hineinfüllen. Im Backofen (Mitte) 25-30 Minuten braten.

Zutaten

1 EL Rosinen

6 EL Apfelsaft

1 EL Zitronensaft

30 g gemahlene Haselnüsse

1 EL Creme fraiche

1EL Honig

2 Prisen Zimt

4 mittelgroße säuerliche Äpfel

1 abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone Sauße:

1 Vanillieeis oder Vanillesauce

Crème Brûlée

Inhaltsverzeichnis

■ 55 min, 150 °C

© 8 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Sahne, Milch und Eigelb verquirlen und mit den restlichen Zutaten mischen (niemals den Zucker auf das unverquirlte Eigelb geben, denn das gibt fiese kleine Zucker-Eigelb-Krümelchen die sich nicht mehr vollständig auflösen).

Nun alles mind. 30 Minuten ziehen lassen (geht auch über Nacht).

Ofen auf 150°C vorheizen. Ca. 1 L Wasser kochen.

Creme in 8 feuerfeste Förmchen füllen. Förmchen in eine Auflaufform stellen. Auflaufform mit Förmchen in den vorgeheizten Ofen stellen. Das kochende Wasser in Auflaufform gießen, sodass die Förmchen bis zum Rand im heißen Wasser stehen. Die Creme für 55 Minuten stocken lassen.

Die Förmchen auskühlen lassen (die Masse ist direkt aus dem Ofen noch wabbelig, aber das ändert sich, wenn sie kalt ist) und im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchkühlen (geht ebenfalls über Nacht).

Auf jedem Förmchen ca. 1 EL weißen Zucker verteilen und mit dem Flambierbrenner überbrennen, bis sich eine glatte Schicht gebildet hat.

Zutaten

400 mL Sahne mit hohem Fettgehalt

 $140\,\mathrm{mL}$ Vollmilch

85 g Zucker, braun oder weiβ

1 TL Vanilleextrakt oder das Mark einer Vanilleschote

8 EL weißer Zucker zum Karamelisieren

5 Eigelb

1 abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

Gebrannte Mandeln

Inhaltsverzeichnis

■ 15 min, 180 °C

O 4 Personen

https://www.chefkoch.de/rezepte/1005281205736432/Gebrannte-Mandeln.htmlInternet

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Edelstahlpfanne geben und etwas mischen, das Wasser zugeben. Ohne umzurühren zum Kochen bringen.

2 Die Mandeln dazugeben und unter ständigem Rühren auf hoher Stufe weiter kochen, bis der Zucker trocken wird.

Dann die Temperatur auf mittlere Stufe stellen und so lange rühren, bis der Zucker leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln etwas glänzen.

Zutaten

200 g Mandeln 150 g Zucker 75 mL Wasser 1 Pck Vanillezucker

1/2 TL Zimt

Die Mandeln auf ein Backblech schütten, mit zwei Gabeln auseinander ziehen und abkühlen lassen.

Mousse au Chocolat

Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 10 min

■ min, I °C

© 6 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Sahne schlagen und kalt stellen. Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen.

2 Währenddessen die Eier (ganz) schaumig rühren, dann mit der Schokolade (darf noch warm sein) vermischen. Dann die geschlagene Sahne untermischen.

? Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zutaten

 $\begin{array}{cc} 500\,\mathrm{mL} & \mathrm{Sahne} \\ 200\,\mathrm{g} & \mathrm{Zartbitterschokolade} \end{array}$

3 Ei

Rhabarberkompott

Inhaltsverzeichnis

 $45\,\mathrm{min}$

min,

8 Personen

https://www.lecker.de/rhabarberkompott-so-geht-das-grundrezept-74111.htmlInternet

Zubereitung

Blätter und Wurzelenden des Rhabarbers abschnei-Rhabarber gründlich waschen, dann dünn schälen. Dafür harte Fasern mit einem kleinen Messer oder Sparschäler der Länge nach von den Enden her abziehen. Rhabarber in grobe Stücke schneiden und in einen Topf geben.

 $75\,\mathrm{g}$ Zucker $1-2\,\mathrm{EL}$ Zitronensaft 100 mL Wasser

750 g Rhabarber

Zutaten

 $6\,\mathrm{EL}$ Wasser

30 g Speisestärke 1 Prise Zimt

Rhabarber gleichmäßig mit 25 g Zucker bestreuen (ungefähr 2 EL). 15 – 20 Minuten ziehen lassen, bis sich etwas Saft gebildet hat.

100 ml Wasser und Zitronensaft zugießen und kurz aufkochen. Kompott zugedeckt bei schwacher Hitze 4 – 5 Minuten dünsten.

Stärke und ca. 6 EL Wasser verrühren, in das Rhabarberkompott einrühren und alles aufkochen. Ca. 1 Minute köcheln lassen, dabei umrühren. 50 g Zucker und den Zimt einrühren und Kompott abschmecken. Sollte das Kompott noch zu sauer sein, löffelweise mit Zucker nachsüßen. Kompott auskühlen lassen, evtl. umfüllen und kalt stellen.

Dem Rhabarber nach Schritt 1 noch ein paar Erdbeeren zugeben. Diese zerkochen vollständig und geben ein leichtes Erdbeeraroma.

Trifle Inhaltsverzeichnis

√ 10 min

min, ↓ °C

© 6 Personen

Mochbuch

Zubereitung

1 Gebäck in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Orangensaft und Sherry verrühren und das Gebäck gießen, etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Frische Früchte putzen, tiefgefrorene auftauen lassen. Früchte mit Puderzucker nach Geschmack süßen.

4 Aus Milch, Zucker und PuddingpuIver nach Packungsanweisung einen Pudding kochen.

Créme fraiche unter den abgekühlten Pudding rühren.

6 Schlagsahne mit den Quirlen des Handrührers halbfest schlagen. Vannillezucker einrieseln lassen und die Sahne steif schlagen.

Abwechselnd Gebäckstücke, Mandelsplitter, Früchte, Vanillepudding und Schlagsahne in eine große Glasschüssel oder sechs Portionsschälchen einschichten.

Zutaten

200 g Gebäck aus
Rührkuchen (z.B.
Reste von Topfoder Sandkuchen,
ersatzweise Löffelbiskuits)
4 EL Orangensaft
5 EL Sherry (ersatzweise

5 EL Sherry (ersatzweise Orangensaft)

 $300\,\mathrm{g}$ frische oder tiefgefrorene Früchte (z.B. Himbeeren)

1 EL Puderzucker

500 ml Milch

2 EL Zucker

2 Pck Vanillepuddingpulver

3 EL Crème fraiche

500 ml Schlagsahne

1 Pck Vanillinzucker

30 g Mandelsplitter

7 Nudeln

Auberginen-Pasta

Inhaltsverzeichnis

■ 20 min, •°C

O 4 Personen

https://shibaskitchen.de/auberginen-pasta/Internet

Zubereitung

Die Auberginen in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden auf ein großes Blech legen, mit Salz von beiden Seiten bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen, zum Entwässern.

2 Dann die Auberginen mit einem Papiertuch trocken tupfen, mit Olivenöl und etwas Paprikapulver bestreichen, auf einem Tischgrill von beiden Seiten Grillen und zur Seite legen für später. Alternativ in einer Pfanne braten oder im Backofen vorbacken.

Penne nach Packungsbeilage kochen. Das Pasta-Wasser nicht wegschütten, ca. 200ml herausnehmen für später.

Das Öl in einer tiefen Pfanne (oder Topf) erhitzen, die Zwiebeln und Knoblauch darin auf mittlere Hitze anschwitzen.

- Tomatenmark dazugeben und weitere 2 Minuten anbraten.
- Mit ca. 100-150 ml Pastawasser und Kokosmilch ablöschen. Chili hinzugeben
- 7 Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen.

Mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten auf niedrige Stufe köcheln lassen. Damit sich alle Aromen entfalten können.

Am Schluss Die Auberginen vorsichtig mit den Nudeln in der Soße unterheben, abschmecken und genießen.

Zutaten

Für die Auberginen:

3 mittelgroße Auberginen

2 TL Salz

2 TL Paprikapulver

70 mL Olivenöl zum Bestreichen

Für die Sosse:

1 große Zwiebel

4 Knoblauchzehen

5 EL Tomatenmark

350 mL Kokosmlich

1 milde Chilischote (Kerne entfernen)

2 TL italienische Kräuter Salz und Pfeffer nach Geschmakc

500 g Pennenudeln

Tipp:

Falls sich die Soße beim Kochen zu stark reduziert, kann immer wieder Pasta-Wasser nachgegossen werden. Statt Auberginen passen hier Zucchini und/oder Paprika auch sehr qut.

Frischkäse-Pasta mit Lauch

Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 15 min

■ 10 min, •°C

2 Personen

https://www.zuckerjagdwurst.com/de/rezepte/vegane-15-minuten-frischkaese-pasta-mit-

Zubereitung

Den Lauch längs einschneiden und gründlich unter kaltem Wasser waschen. Anschließend in feine Ringe schneiden. Knoblauch ebenfalls klein schneiden.

Währenddessen die gewünschte Pasta al dente kochen und eine Tasse vom Kochwasser aufheben.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lauchringe für circa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Dann den Knoblauch dazugeben, ebenfalls kurz mit anbraten und mit einem Schuss Agavendicksaft karamellisieren lassen. Anschließend kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Den Frischkäse, je nach gewünschter Konsistenz etwas Pastawasser und die gekochten Nudeln in die Pfanne geben. Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln mit dem angebratenen Lauch, frischem Schnittlauch, Chiliflocken und optional mit veganem Parmesan servieren.

Zutaten

Für die Pasta:

400 g Pasta

3 Knoblauchzehen

1 große Stange Lauch

1/2 Zitrone

150 g veganer Frischkäse

Agavendicksaft

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zum Servieren:

frischer Schnittlauch Chiliflocken veganer Parmesan

Tipp:

Falls sich die Soße beim Kochen zu stark reduziert, kann immer wieder Pasta-Wasser nachgegossen werden. Statt Auberginen passen hier Zucchini und/oder Paprika auch sehr aut.

Käse-Sahne-Soße für Spaghetti Inhaltsverzeichnis

 \sim 15 min

■ 30 min, **↓** °C

O 4 Personen

Internet

Zubereitung

Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Den Knoblauch auch fein würfeln oder pressen.

Pilze sechsteln und Broccoli in kleine Röschen schneiden. Der Strunk kann geschält werden und in kleine Würfel geschnitten werden.

• Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne anbraten.

Sahne, Crème Fraîche und den Sahne-Schmelzkäse zugeben und aufkochen lassen.

5 Broccoli und Pilze zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nochmals kurz kochen lassen.

Zutaten

250 g Sahne

200 g Crème Fraîche

200 g Sahne-Schmelzkäse

 $400\,\mathrm{g}$ Pilze

1 Broccoli

1 Prise Salz, schwarzer Pfef-

fer aus der Mühle

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Tipp:

Bei Bedarf kann noch 200 g Kochschinken in kleine Quadrate geschnitten und zugegeben werden.

Spaghetti mit Pilzen und gebratenem Halloumi Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 25 min

© 3 Personen

https://www.lecker.de/spaghetti-mit-pilzen-und-gebratenem-halloumi-64096.htmlInterne

Zubereitung

Pilze säubern, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Walnüsse grob hacken. Halloumi in Würfel (ca. 1,5 cm) schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Vor dem Abgießen 150 ml Kochwasser abmessen. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

3 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin unter Wenden kräftig anbraten. Knoblauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, Crème fraîche und abgemessenes Kochwasser zugeben. Aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

4 Inzwischen 2 EL Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Halloumi darin unter Wenden kräftig anbraten. Walnüsse zufügen, kurz mitbraten. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudeln unterheben, erhitzen.

Zutaten

Für die Sauce:

800 g braune Champignons

3 Knoblauchzehen

5 Stiele Thymian

560 g Spaghetti-Nudeln

Salz

7 EL Olivenöl

grob gemahlener Pfef-

fer

 $480\,\mathrm{g}$ Crème fraîche

Zucker

Zum Bestreuen:

130 g Walnusskerne

250 g Halloumi-Käse

💢 Anrichten, Halloumi und Walnüsse darübergeben, mit Pfeffer bestreuen.

Spaghetti mit Spargel, Erbsen und Spinat

 \bigcirc 30 min

■ 10 min, 160 °C

© 3 Personen

Zeitmagazin

Zubereitung

- 1 Hölzernen Enden des Spargels entfernen und ihn in $0.5~{\rm cm}$ dicke Scheiben schneiden. Köpfe intakt lassen und beiseitestellen.
- 2 Spargel in einen Topf legen, dazu die ungekochten Spaghetti, Knoblauch und die Erbsen.
- Schale der Zitronen abreiben und dazugeben; Ebenso Olivenöl und Salz.
- Im Wasserkocher 1 L Wasser zum Kochen bringen und in den Topf gießen.
- 5 Flüssigkeit aufkochen und bei hoher Temperatur ohne Deckel für 8 Min kochen lassen. Rgelmäßig vorsichtig umrühren.
- Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, Spargelköpfe, Spinat, Basilikum und Saft von einer Zitrone hinzugeben.

Anschließend nochmal 2 Min garen.

Schließlich Pecorino hinzufügen.

Zutaten

$500\mathrm{g}$	grünen
	Spargel
$400\mathrm{g}$	Spaghetti-
	Nudeln
1	Knoblauchzehen
$200\mathrm{g}$	Erbsen
2	unbehandelte
	Zitronen
$100\mathrm{mL}$	Olivenöl
$1\mathrm{TL}$	Salz
$200\mathrm{g}$	frischer Spinat
einige Zweige	gehackten
	Basilikum
$50\mathrm{g}$	Pecorino

Flammkuchen

Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 30 min

■ 17 min, **↓** 220 °C

© 2 Personen

https://www.chefkoch.de/rezepte/4079781638349914/Flammkuchen-mit-wuerzigem-Bergkaes

Zubereitung

Knetteig bereiten, ganz dünn ausrollen.

Die Champignons putzen und in etwa 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden. Bergkäse grob reiben und mit Crème frâiche verrühren.

Den Flammkuchenteig mit dem Backpapier auf einem Blech ausrollen und die Creme gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Champignonscheiben und Zwiebeln auf dem Flammkuchen verteilen.

Babyspinat in einer Schale mit dem Öl, 1/4 TL Salz sowie mit Pfeffer nach Belieben vermengen.

Spinat kurz vor Ende der Backzeit in kleinen Haufen auf Flammkuchen verteilen.

Zutaten

 $300\,\mathrm{g}$

 $1\,\mathrm{EL}$

 $150\,\mathrm{mL}$ Wasser 3ELOlivenöl Salz 1 Prise $250\,\mathrm{g}$ Champignons Baby-Spinat $80\,\mathrm{g}$ $250\,\mathrm{g}$ Crème frâiche $100\,\mathrm{g}$ Bergkäse Zwiebeln 3

Mehl

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Spinat-Lachs Pizza

Inhaltsverzeichnis

8 min, **↓** 250 °C

O 12 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Mehl, 2 Esslöffel Öl, Salz, Eigelb und 100 ml Wasser zuerst mit dem Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2 Teigkugel mit restlichem Öl bestreichen und 30 Minuten kühl stellen.

Teig nochmals durchkneten, teilen und zwei dünne Kreise (Durchmesser 20 cm ausrollen.

4 Beide Teigböden auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech legen und mit je einem Esslöffel Crème fraiche bestreichen.

Aufgetauten, gut ausgedrückten Spinat auf den Teig geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kleine Käsewürfel und Zwiebelringe darauf verteilen.

Mit je einem Esslöffel Olivenöl beträufeln und im ausnahmsweise auf 250°C vorgeheizten Ofen acht bis zehn Minuten hellbraun backen.

Jede Pizza mit einer Scheibe Lachs und einem Esslöffel Creme fraiche anrichten.

Zutaten

$200\mathrm{g}$	Mehl
$3\mathrm{EL}$	Öl
$2\mathrm{EL}$	Olivenöl
$1\mathrm{Prise}$	Salz
1 Prise	frisch
	gemahlener
	Pfeffer
$4\mathrm{EL}$	Crème fraiche,
$150\mathrm{g}$	TK-Spinat
$150\mathrm{g}$	Mozzarellakäse
Scheiben	Räucherlachs
1	Eigelb
1	Zwiebel
	Mehl zum Aus-

rollen

9 Reis

Auberginen-Reispfanne mit Feta Inhaltsverzeichnis

 $45 \,\mathrm{min}$

■ min, I °C

O 4 Personen

https://www.rewe.de/rezepte/auberginen-reis-pfanne-feta/Internet

Zubereitung

Aubergine waschen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Kichererbsen unter Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch, der Aubergine, der Paprika und dem Tomatenmark gut 5 Minuten anbraten. Den Reis zufügen, kurz mitgaren und dann mit einem Teil der Gemüsebrühe ablöschen.

Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Reis gar ist, dabei die Gemüsebrühe in kleinen Mengen nachgießen, sobald die Flüssigkeit verdampft ist. Nach 10 Minuten die Kichererbsen zufügen und mitgaren.

Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Feta zerbröseln und mit dem Thymian zusammen unter die Auberginen-Reispfanne heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zutaten

- 2 Aubergine
- 2 rote Paprika
- 2 Dosen Kichererbsen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 8 EL Tomatenmark
- $500\,\mathrm{g}$ Reis
 - 1 L Gemüsebrühe Thymian
- 250 g Feta
 - Salz
 - Pfeffer

Griechischer Tortellinisalat

Inhaltsverzeichnis

20 min

i min, ↓ °C

O 4 Personen

Mochbuch

Zubereitung

Tortellini nach Packungsangabe zubereiten und anschließend abkühlen lassen.

Paprika entkernen und in mittelgroße Würfel schneiden. Ebenso Tomaten, Salatgurke und Feta in Würfel schneiden. Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Aus Zwiebelstreifen, Öl, Zitronensaft und Honig ein Dressing rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und ins Dressing pressen.

Alle Zutaten vorsichtig vermengen.

Zutaten

Salat:

750 g Tortelllini

250 g Feta-Käse

2 gelbe Paprika

4 Tomaten

1 Salatgurkte

Dressing:

1 Zwiebel

6 EL Olivenöl

3 EL Zitronensaft

2TL Honig

2 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Tipp:

Mit frischem Basilikum oder italienischen Kräutern nachwürzen.

Kartoffelsalat

Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 45 min

i min, ↓°C

O 16 Personen

Mochbuch

Zubereitung

1 Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Apfel und Gurken in sehr kleine Würfelchen schneiden und mit Mayonnaise vermengen. Mit ein wenig Gurkenwasser verdünnen. Mit Salz würzen.

3 Kartoffeln und Apfel-Gurken-Gemisch vermengen.

Zutaten

2,5 kg Kartoffeln 250 mL Mayonnaise 1 Glas Gewürzgurken,

Glas Gewurzgurken, Gurkenwasser

1 Prise Salz 2 Äpfel

Tipp:

Ein Rezept für Mayonnaise befindet sich auf Seite Mayonnaise.

Tortellinisalat

Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 20 min

■ min, I °C

O 4 Personen

Kochbuch

Zubereitung

Gemüse und Mozarella klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Pinienkerne dazugeben

Mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz würzen.

Tortellini kochen und dazu geben

Zutaten

1 kg Tortelllini 3 Möhren

400 g Cocktailtomaten 1 Bund Frühlingszwiebeln

2 Paprika

1/2 Bund Radieschen

150 g getrocknete To-

maten

200 g Mozarella 50 g Pinienkerne

Öl

weißer Essig

Pfeffer Salz

Tipp:

Mit frischem Basilikum oder italienischen Kräutern nachwürzen.

11 Sonstiges

Chili sin Carne

Inhaltsverzeichnis

 $20 \, \mathrm{min}$

I °C $25 \, \mathrm{min}$.

8 Personen

https://trickytine.com/chili-sin-carne/Internet

Zubereitung

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch glasig darin andünsten.

Gewürfelte Paprika und Chili hinzugeben.

Gewürze hinzugeben und kurz mit anrösten.

Tomatenmark und Linsen hinzugeben.

Mit 2/3 der Gemüsebrühe ablöschen.

Gehackte Tomaten, Mais, Bohnen dazugeben.

Bei sanfter Hitze ca. 25 - 30 Minuten köcheln lassen, öfter umrühren und bei Bedarf die restlichen Gemüsebrühe zugeben.

Die dunkle Schokolade hacken und zugeben, im Chili sin Carne sanft schmelzen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker abschmecken.

Zutaten

Chili:

 $5\,\mathrm{EL}$ Olivenöl

> 1 große rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Spitzpaprika rot rote Chilischoten

1

 $2 \, \mathrm{EL}$ Tomatenmark $150\,\mathrm{g}$ Belugalinsen

Gemüsebrühe $750\,\mathrm{g}$

 $400\,\mathrm{g}$ gehackte Tomaten

 $250\,\mathrm{g}$ Gemüsemais

Kidneybohnen $250\,\mathrm{g}$

 $20\,\mathrm{g}$ dunkle Zartbitterschokolade

 $1/2\,\mathrm{TL}$ Rohrzucker

> $1\,\mathrm{TL}$ Paprikapulver

geräuchert, scharf

 $1/2\,\mathrm{TL}$ Zimt

> $1\,\mathrm{TL}$ Salz

1 Prise Pfeffer

> 1/4Limette (Saft)

zum Anrichten:

1 Bund frische Blattpeter-

silie oder Korian-

der

1 Becher Creme Fraiche

> 1 Avocado

frisches Brot

Tipp:

Mit Creme Fraiche, Avocado und frischer Petersilie oder Koriander anrichten. Dazu schmeckt ein frisches Fladenbrot.

Grüner Spargel aus dem Ofen Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 20 min

■ 30 min, • 200 °C

© 6 Personen

https://www.madamecuisine.de/gruener-spargel-aus-dem-ofen/Internet

Zubereitung

Die Kartoffeln samt Schale gründlich waschen und - je nach Größe - halbieren oder vierteln. In eine große Schüssel geben und mit 2 EL Olivenöl und 1 TL grobem Meersalz vermischen. Anschließend auf das Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 30 - 35 Min. garen.

2 In der Zwischenzeit den Spargel waschen und putzen. In ca. 4 cm lange Stücke schneiden, dicke Stangen ggf. der Länge nach halbieren. Kirschtomaten waschen und halbieren. Beides in die Schüssel geben und 1 EL Olivenöl, sowie ½ TL Meersalz, etwas frisch gemahlener Pfeffer und ¼ TL Chiliflocken (optional) dazugeben. Vorsichtig vermischen.

Die Kartoffeln nach 20 Min. Garzeit auf eine Seite des Bleches schieben. Spargel und Tomaten auf der frei gewordenen Hälfte verteilen und für die letzten 10 - 15 Min. mitgaren.

Fetakäse kurz vor Ende der Garzeit (2-3 Min.) über den Spargel und die Tomaten geben. Das Blech aus dem Ofen nehmen und Spargel und Tomaten vor dem Servieren mit dem Dill bestreuen. Ggf. noch etwas Olivenöl darüber geben.

5 Für das Pesto: Die Kräuter waschen und trocken schütteln, ggf. Blättchen abzupfen und alles grob hacken.

Zutaten

Blech: $1 \, \mathrm{kg}$ kleine Butterkartoffeln, z.B. Drillinge $1 \, \mathrm{kg}$ Grüner Spargel Kirschtomaten $500\,\mathrm{g}$ $6\,\mathrm{EL}$ Olivenöl grobes Salz $3\,\mathrm{TL}$ frisch gemahlener Pfeffer $0.5\,\mathrm{TL}$ Chiliflocken $200\,\mathrm{g}$ Fetakäse

Pesto:

2 Bund gemischte
Kräuter: Basilikum,
Petersilie, Schnittlauch, Dill
1 Avocado

1 Zitrone

1 TL Salz

4 EL Olivenöl Wasser

Alle Zutaten, bis auf das Wasser, in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem cremigen Pesto verarbeiten. Während des Pürierens nach und nach vorsichtig etwas Wasser hinzufügen, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Abschmecken und ggf. noch etwas nachwürzen. Das Pesto zum Servieren über das fertig gegarte Gemüse träufeln.

Tipp:

Anstatt dem Pesto schmeckt auch Zaziki gut.

Manfred Mistkäfers Bohnen-Bratling Inhaltsverzeichnis

√ 15 min

■ 15 min, • 200 °C

Q 4 Personen

Zeitschrift

Zubereitung

Bohnen im Sieb abtropfen lassen.

Zwiebel würfeln und im Öl anschwitzen. Anschließend mit Tomatenmark in der Pfanne vermischen.

Q Bohnen, Zwiebeln und Tomatenmark pürieren.

Restliche Zutaten hinzugeben.

Teig in gleich große Bälle formen und anschließend platt drücken.

Die Taler sind nach dem Backen innen weich und außen knusprig.

Zutaten

$420\mathrm{g}$	gekochte	große
	Bohnenkerne	
1	Zwiebel	
$2\mathrm{EL}$	Tomatenmark	
$1\mathrm{EL}$	Öl	
$2\mathrm{EL}$	Mehl	
$1\mathrm{TL}$	Gemüsebrühe	
	Pfeffer	
$1\mathrm{TL}$	Paprikapulver	
$1\mathrm{EL}$	Hefeflocken	
$1\mathrm{TL}$	Italienische Kräu	ıter

Apfelchutney

Inhaltsverzeichnis

■ min, I °C

© 12 Personen

https://bbqpit.de/rezepte/apfelchutneyInternet

Zubereitung

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln werden.

Die Chili, der Ingwer und die Zwiebeln ebenfalls fein hacken.

In einem geeigneten Topf den Essig zum Kochen bringen und den braunen Zucker darin auflösen (nicht den Gelierzucker!).

Anschliessend gibt man die Äpfel und alle anderen Zutaten bis auf den Gelierzucker mit in den Topf und kocht das Apfelchutney bei mäßiger Hitze ein, bis es eindickt und eine musartige Konsistenz bekommt.

Die Apfelstücke sollten jedoch nicht komplett verkochen, denn das Ziel ist es ein leicht stückiges Chutney zu bekommen. Das Einkochen dauert etwa 60 Minuten und dabei muss regelmäßig durchgerührt werden.

Zutaten

Apfel, gewürfelt $1 \, \mathrm{kg}$ Zwiebeln, $200\,\mathrm{g}$ fein gehackt $200\,\mathrm{g}$ brauner Zucker Ingwer, fein gehackt $25\,\mathrm{g}$ Chilischoten nach gewünschter Schärfe) $1\,\mathrm{TL}$ Salz $400\,\mathrm{mL}$ Weissweinessig Zitronensaft $3\,\mathrm{TL}$ $100\,\mathrm{g}$ Gelierzucker 2:1

Sobald der Großteil der Flüssigkeit verkocht ist und die gewünschte Konsistenz erreicht ist, gibt man den Gelierzucker hinzu, kocht es nochmal kurz auf und lässt es dann 5 Minuten auf niedriger Stufe simmern.

Das heisse Chutney wird dann umgehend in Einmachgläser, bzw. Twist-Off Gläser gefüllt, verschlossen und auf den Kopf gestellt, so dass ein Vakuum entsteht. Das Chutney kann dann problemlos bis zu 6 Monate aufbewahrt werden.

Tipp:

Mit der Auswahl der Chilischoten bestimmt man auch gleichzeitig den Schärfegrad des Apfelchutneys. Hier ist erlaubt, was schmeckt. Wer dem Chutney einen richtigen "Bumms" verpassen will, kann hier gerne auf Habaneros zurückgreifen. Ich empfehle Jalapeños oder Pepperoni, die nicht zu scharf sind, denn die Schärfe sollte nicht im Vordergrund stehen.

Avocado-Basilikum-Pesto

Inhaltsverzeichnis

🗂 mi

min, ↓ °C

O 4 Personen

https://www.rewe.de/rezepte/avocado-basilikum-pasta/Internet

Zubereitung

1 Die Tomaten waschen und halbieren, Knoblauch schälen und halbieren, Zitrone auspressen. Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen. Währenddessen die Avocados schälen, entkernen und vierteln, Basilikum waschen und vorsichtig trocken tupfen.

Avocados zusammen mit dem Basilikum, Knoblauch, 2 EL Zitronensaft und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Spaghetti abgießen, nur kurz abtropfen lassen, sodass sie noch gut mit Wasser benetzt sind, im noch heißen Topf mit der Avocadocreme verrühren, Tomaten dazugeben und sofort servieren. Dazu den gehobelten Parmesan reichen.

Zutaten

2 Handvoll Kirschtomaten
2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone
400 g Spaghetti
2 reife Avocados
2 Handvoll Basilikumblätter
80 mL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Parmesan

Hummus Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 20 min

iii min, ↓ °C

O 12 Personen

https://www.lecker.de/hummus-selber-machen-so-gehts-68885.htmlInternet

Zubereitung

1 Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Knoblauch schälen und grob hacken. Saft von den Zitronen auspressen.

2 Etwas Zitronensaft, Tahin, Knoblauch, Olivenöl und Kichererbsen in einen Standmixer geben und fein pürieren. Alternativ alles in eine Schüssel geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse vermischen.

3 Ist die Masse für deinen Geschmack nicht cremig genug, kannst du noch einen Schuss Olivenöl oder Wasser hinzugeben. Danach erneut alles vermischen.

Zutaten

$425\mathrm{mL}$	1 Dose Kichererbsen
	(à 425 ml)
$2\text{-}3\mathrm{EL}$	Tahin (Mandelmus)
2	Knoblauchzehen
$3\text{-}4\mathrm{EL}$	Olivenöl
	Saft von 1 – 2 Zitro-
	nen
	Salz, Pfeffer

Fertigen Hummus mit restlichem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten etwas Olivenöl darübergeben und mit ein paar Kichererbsen garnieren.

Mayonnaise und Aioli

Inhaltsverzeichnis

■ min, I °C

© 12 Personen

Kochbuch

Zubereitung

Ei und Öl müssen die gleiche Temperatur haben (Zimmertemperatur!)

Eigelb mit Mixer verquirlen

Tropfenweise Öl hinzugeben

Emulsion mit Salz, Essig, Zucker und Senf abschmecken

Zutaten

1/2 TL Salz

1 EL Weißer Essig

1 Prise Zucker

1 TL Senf

2 Eigelb von absolut frischen Eiern in Bioqualität Sonnenblumenöl

Für Aioli:

1 Knoblauchzehe

Sauce Hollandaise

Inhaltsverzeichnis

■ min, I °C

© 2 Personen

Zubereitung

1 Ei auf Zimmertemperatur bereitlegen

Ei trennen. Im Wasserbad das Eigelb mit dem Schneebesen schaumig rühren.

Saft einer halben Zitrone zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Butter bei niedriger Hitze im Wasserbad schmelzen und unter ständigem Rühren langsam zu dem Eier-Zitronen-Gemisch zugeben.

Zutaten

1 Eigelb Saft einer 1/2 Zitrone Salz, Pfeffer

 $125\,\mathrm{g}$ Butter Wasser für Wasserbad

Cremige Butternut-Kürbis-Suppe Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 15 min

O 4 Personen

https://www.rewe.de/rezepte/cremige-butternut-kuerbis-suppe/Internet

Zubereitung

Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Zwiebel klein schneiden und im Öl glasig anschwitzen.

Kürbis hinzufügen, mit anschwitzen und mit Brühe aufgießen. 25-30 Min. köcheln lassen, fein pürieren.

Crème fraîche unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zutaten

600 g Butternut-Kürbis 250 mL Gemüsebrühe

1 Zwiebel

Öl zum Anbraten

Salz Pfeffer

Muskatnuss

Tipp:

Mit Kürbiskernöl und/oder Kresse servieren.

Kartoffelsuppe mit Pilzen

Inhaltsverzeichnis

i min, ↓°C

© 12 Personen

Kochbuch

Zubereitung

Steinpilze ca. 45 Minuten vor dem Kochen in Wasser einweichen.

) Butterschmalz zerlassen

Zwiebeln anbraten

Kleingeschnittene Gemüse im Butterschmalz anbraten

Gewürfelte Kartoffeln rein

Getrockneten Steinpilze mit Einweichwasser rein, ebenso Knoblauchzehe

Gemüsebrühe mit 1L Wasser einmischen und Suppe 10 Minuten kochen

Q Grob pürieren

Sahne untermischen

Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Essig abschmecken

Zutaten

20 g getrocknete Steinpilze

500 g Kartoffeln

100 g saure Sahne

1EL Essig

4 EL Butterschmalz

2 Möhren

1 Stange Porree

1 Zwiebel

2-3 Würfel Gemüsebrühe

1 Knoblauchzehe

1/4 Knolle Sellerie

Getrocknete Marion

oder Oregano

Salz und Pfeffer

Lauchcremesuppe

Inhaltsverzeichnis

■ min, I °C

© 12 Personen

Kochbuch

Zubereitung

1 Mett in Öl anbraten.

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und im Mett mit anbrten.

In einem Topf etwa 1 Liter Brühe kochen und mit dem Mett vermengen.

4 Die Pilze hinzugeben. Auch etwas Pilzwasser beimengen, sodass die Suppe aber nicht zu flüssig wird.

Porree reinigen und in 1 cm breite Streifen schneiden. In die Suppe geben. Ungefähr 10 Minuten die Suppe kochen lassen.

Schmelzkäse komplett verrühren, damit der Klumpen sich verteilen.

Creme Fraich unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten

 $500\,\mathrm{g}$ Mett

1 kg Porree

200 g Schmelzkäse

200 g Creme Fraich

1 Würfel Gemüsebrühe

2 große Zwiebeln

1 großes Glas Pilze, geschnitten

Linsensuppe

Inhaltsverzeichnis

O 4 Personen

https://www.chefkoch.de/rezepte/386231125240691/Feine-Linsensuppe.htmlInternet

Zubereitung

Möhren und Lauch schneiden. Die Kartoffeln in Würfel mit einer Kantenlänge nicht über 5 mm schneiden.

Möhren, Lauch und Kartoffel 5 Minuten köcheln lassen.

Die Linsen dazugeben und alles gut mischen, ca. 15 weitere Minuten kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten

 $200\,\mathrm{g}$ Linsen $200\,\mathrm{g}$ Kartoffeln

200 g Möhren

1 Stck Lauch

1 L Gemüsebrühe

Salz Pfeffer

Rübensuppe mit Lachswürfeln Inhaltsverzeichnis

 \bigcirc 30 min

■ 30 min, • °C

© 12 Personen

Kochbuch

Zubereitung

1 Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Möhre, Steckrübe, Kartoffeln und Apfel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

2 In einem Suppentopf das Butterschmalz gut erhitzen. Die Zwiebeln, das vorbereitete Gemüse und den Apfel unter Rühren darin andünsten. Die Brühe dazu gießen und alles zugedeckt 30 Minuten köcheln.

3 Die Suppe mit dem Mixstab so pürieren, dass noch kleine Stückchen sichtbar bleiben. Ist die Suppe zu dick, mit etwas heißem Wasser oder Brühe verdünnen.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Koriander, Balsamessig oder Zitronensaft und Orangenschale abschmecken. Creme double unterrühren. Die Suppe nochmals kurz erhitzen.

Den Lachs in 1 cm große Würfel schneiden. Die heiße Suppe auf gut vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Auf jede Portion einige Lachswürfel geben.

Zutaten

1

$1\mathrm{EL}$	Butterschmalz
$1,5\mathrm{L}$	Fleisch- oder
	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz, schwarzer
	Pfeffer aus der
	Mühle
$1/2\mathrm{TL}$	Koriander
1-2-EL	weißer Balsames-
	sig oder Zitro-
	nensaft
$1\mathrm{TL}$	fein geriebene
	Bio-
	Orangenschalen
$150\mathrm{g}$	Creme double
50-200-g	Räucherlachs
1	mittelgroße
	Zwiebel
1	mittelgroße
	Möhre
1	Steckrübe, ca.
	600g
2	mittelgroße
	Kartoffeln
1	kleiner, säuer-
	licher Apfel

Spargelcremesuppe

Inhaltsverzeichnis

■ 30 min, 180 °C

© 12 Personen

floor https://www.essen-und-trinken.de/spargelsuppe ${
m Internet}$

Zubereitung

 $\mbox{\Large 1}$ Spargel waschen und schälen, in 3 — 4 cm lange Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen.

- 2 Den Spargel abgießen, dabei das Spargelwasser auffangen.
- Die Butter in einem Topf erhitzen, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren hellgelb anschwitzen.
- 4 Mit dem Spargelwasser unter Rühren ablöschen, aufkochen und in der Nachwärme etwas quellen lassen. Mit Brühe aufgießen.
- Eigelb mit Milch oder Sahne verrühren und in die nicht mehr kochende Suppe geben.
- Zum Schluss die Spargelsuppe mit Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken und die Spargelstücken dazugeben.

Zutaten

250 g Spargel

40 g Butter

 $40\,\mathrm{g}$ Mehl

11 Flüssigkeit (Spargelwasser und Brühe)

1 Eigelb (Kl. M)

3 El Milch oder süße Sahne Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft zum Würzen

Tipp:

Es ist wichtig, dass die Suppe nicht mehr kocht, wenn Sie das Ei dazugeben, da es sonst gerinnt.