



WINTER
SCHMAUS

Laura Gitt
Katharina Telscher
Jasmin Hurling

Alle Rezepte auf einen Blick

Über das Projekt	3
Karottenlachs	5
Vanillekipferl	7
Vanillekipferl-Kaffee	9
Steinpilzrisotto	11
Lahmacun	13
Knusper-Schoko-Pralinen	15
Möhren-Ingwer Suppe	17
Sandwich mit Möhren und Schalotten	19
Semmelknödel mit Lebkuchen-Soße	21
Pfannkuchen mit Füllung	23
Bratapfel	25
Heiße Schokolade	27
Feta-Nudeln aus dem Ofen	29
Linsen-Kurkuma Pfanne	31
Bratapfelpunsch	33
Weißmehlsklöße	35
Pasteis de Nata	37
Zimtschnecken	39
Schmorgurke	41
Cranberry Apfelpunsch mit Rosmarin	43
Käsebaum	45
Mandelhörnchen	47
Apfelrotkohl mit Ente und Preiselbeersöße	49

Über das Projekt



Wir sind Katha, Jasmin und Laura. Wir studieren Design an der FH Münster im dritten Semester. Dieses Semester machen wir unser erstes Projekt im Bereich Mediendesign – die Winterschmaus Website. Unser Projekt wird von Professorin Dipl.-Des. Tina Glückselig begleitet. Wir sind kochbegeistert und schnell auf die Idee gekommen, einen digitalen Rezepte-Adventskalender zu gestalten. Spannend ist neben der Gestaltung auch das Arbeiten in HTML5 und der damit zusammenhängenden Programmierung der Seite. Unterstützung erhalten wir hier von Dipl.-Des. Stefan Denecke.

Mit dieser PDF kannst du nun alle deine Lieblingsrezepte wann immer du möchtest nachkochen, auch wenn die Website nicht mehr online ist.



Lachs mal anders

Die flotte Karotte

Zutaten

Für den Karottenlachs

2 Karotten
0,5 Noriblatt
0,5 EL Ahornsirup
0,5 TL geräuchertes Paprikapulver
0,5 Knoblauchzehe
0,5 EL Apfelessig
2 TL Salz
0,25 TL Pfeffer
2 EL Olivenöl
75 ML heißes Wasser
Für das Karottenlachsbrod

Für das Karottenlachsbrod

etwas Kapern
etwas Dill
etwas (veganen) Frischkäse
2 Brotscheiben deiner Wahl

Anleitung

Karottenlachs

1. Karotten schälen, mit etwas Salz einreiben und für 45 Minuten im Backofen bei 190-200° schmoren lassen.
2. Anschließend die Karotten im warmen Zustand halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden.
3. Aus dem restlichen Salz, Noriblatt, Olivenöl, Apfelessig, Ahornsirup, geräuchertem Paprikapulver, Knoblauch, Pfeffer und heißem Wasser eine Marinade bilden.
4. Karottenstreifen in die Marinade geben, komplett bedecken und für mindestens 12 Stunden einlegen.

Karottenlachsbrod

1. Den Frischkäse auf die Brotscheiben streichen, mit Karottenlachs-Streifen belegen und die Kapern und den Dill als Topping nutzen.



Der klassische Kipferl

Besonders zart und vanillig

Zutaten

Für die Kipferl

300 G Mehl
100 G Zucker
60 G gemahlene Mandeln
60 G gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
225 G Butter

Für die Puderzuckermischung

8 EL Puderzucker
4 EL Vanillezucker

Anleitung

Kipferl

1. Alle Zutaten gut miteinander verkneten.
2. Den Teig 30 min im Kühlschrank kaltstellen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen und kleine Hörnchen (Kipferl) aus dem Teig formen.
4. Die Kipferl auf ein mit Backpapier belegtem Backblech setzen.
5. Im Backofen ca. 15-20 min goldbraun backen.
6. Währenddessen Puderzucker mit Vanillezucker vermischen.

Puderzuckermischung

1. Wende die noch warmen Kipferl in der Puderzuckermischung.



Chilli Vanilli

Passend zuden Kipferln der Kaffee

Zutaten

Für den Vanillekipferl-Kaffee

6 Vanillekipferl
400 ML Hafermilch
200 ML Kaffee
0,5 TL Muskat
1 TL Zimtpulver
2 TL Vanilleextrakt
2 TL brauner Zucker
1 TL Vanillepuddingpulver
Vanillekipferl (optional als Dekoration)

Anleitung

Vanillekipferl-Kaffee

1. Kaffee kochen.
2. Milch erwärmen.
3. Alle übrigen Zutaten pürieren.
4. Alles zusammenführen.
5. Mit Vanillekipferln dekorieren.



Steinpilzrisotto

Besonders cremig

Zutaten

Für das Steinpilzrisotto

300 G Steinpilze
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 G Risotto-Reis
Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl
400 ML Gemüsebrühe
100 ML trockener Weißwein
etwas Parmesan (optional)

Anleitung

Steinpilzrisotto

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Öl in eine große Pfanne geben, Zwiebel und Knoblauch kurz darin anbraten.
3. Reis zufügen, kurz mit anschwitzen.
4. Steinpilze dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach Brühe und Wein zugießen, dabei stetig umrühren.
5. Insgesamt 20–25 min garen.
6. Optional kann zum Schluss etwas geriebener Parmesan untergehoben werden.



Lahmacun

Der würzige Fladen aus dem Orient

Zutaten

Für den Teig

600 G Weizenmehl TYP 405
250 ML lauwarmes Wasser
1 Päckchen Trockenhefe
4 EL Olivenöl
1,5 TL Salz

Für die Paste

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
2 EL Paprikamark
5 Zweige frische Petersilie
2 Tomaten
1 Rote Paprika
1 Grüne Paprika
Salz
Pfeffer
1 TL Chiliflocken
3 EL Olivenöl
0,5 Zitrone

Anleitung

Teig

1. Weizenmehl in eine Schüssel geben.
2. Eine Mulde ins Mehl drücken.
3. In die Mulde Salz, sowie die Trockenhefe hineingeben.
4. Nach und nach das lauwarme Wasser hinzugeben und dabei die Zutaten 3-5 min miteinander verkneten.
5. Öl über den Teig geben und dann nochmals 3-5 min verkneten.
6. Den Teig bei Zimmertemperatur für mind. 1 Stunde ruhen lassen.

Paste

1. Zwiebel, Knoblauch, Tomate und die rote & grüne Paprika klein schneiden.
2. Petersilie klein hacken.
3. Das klein Geschnittene dann in einen Mixer geben sowie Tomaten- und Paprikamark hinzugeben.
4. Alle Zutaten miteinander vermischen (1-2 min).
5. Das Olivenöl zum Schluss hinzugeben und nochmals 1 min mixen.
6. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken nach Geschmack ergänzen.

Lahmacun

1. Den Teig in beliebiger Größe flach und rund ausrollen oder formen. Mit der Paste bestreichen und alles für 8-12 min bei 220° Ober/Unter Hitze im Ofen backen.
2. Am Ende nach Belieben Zitrone darüber ausquetschen.



Der knusprige Schokokuss

Die Nikolausschokolade mal anders verarbeitet

Zutaten

Für die Knusper-Schoko-Pralinen

100 G Zartbitterschokolade
1 EL Margarine
6 EL gehobelte Mandeln
6 EL Cornflakes

Anleitung

Knusper-Schoko-Pralinen

1. Die Zartbitterschokolade und die Margarine in einem Wasserbad miteinander verschmelzen.
2. Die Mandeln in einem zweiten Topf leicht rösten, dann zusammen mit den Cornflakes in eine Schale geben.
3. Die flüssige Schokolade hinzufügen und gut umrühren. Dann auf einen eingefetteten Teller legen und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.



Möhren-Ingwer Suppe

Ein warmer Schmaus für die kalte Jahreszeit

Zutaten

Für die Möhren-Ingwer Suppe

350 G Möhren
10 G Ingwer
0,5 L Gemüsebrühe
25 ML Orangensaft
0,5 EL Currypulver
1 EL Pflanzenöl
0,5 TL Agavendicksaft
Salz
Pfeffer
125 ML (vegane) Sahne

Anleitung

Möhren-Ingwer Suppe

1. Möhren und Zwiebeln schälen und klein schneiden.
2. Ingwer fein reiben.
3. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und darin bei mittlere Hitze, Möhren und Zwiebeln für ca. 3-4 min dünsten.
4. Geriebenen Ingwer sowie Currypulver und Agavendicksaft hinzugeben und kurz mitdünsten.
5. Das Ganze mit Gemüsebrühe ablöschen und gemeinsam mit dem Orangensaft für 20 min köcheln lassen.
6. Anschließend die Suppe pürieren.
7. Sahne unterrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



Es schmeckt besser als es aussieht

Sandwich mit Möhren und Schalotten

Zutaten

Für das Sandwich

4 EL Pesto
4 Toastscheiben
4 EL Olivenöl
1 Schalotten
1 Möhre
Salz
Pfeffer
1 Mozzarella
0,25 TL getrocknete Softtomaten

Anleitung

Möhren-Schalotten Sandwich

1. Mozzarella in Scheiben schneiden.
2. Softtomaten fein würfeln.
3. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Möhren darin unter Wenden 7-8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Inzwischen Toastscheiben mit Pesto bestreichen (1 EL Pesto pro Scheibe).
6. Mozzarella und Softtomaten verteilen dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.
7. Möhren und Zwiebeln drauflegen.
8. Jeweils zwei Scheiben zusammenklappen.
9. Im Sandwichmaker kross toasten oder in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten.



Semmelknödel

Die süddeutsche Spezialität mit leckerer Lebkuchen-Soße

Zutaten

Für die Knödel

1 EL Öl
0,5 Zwiebel, mittelgroß
75 ML (pflanzliche) Milch
4 Zweige Petersilie
1 helles Brötchen
1 dunkles Brötchen
4 Eier
1 Packung Eiersatz (statt Eier)
0,5 TL Salz
0,5 TL Pfeffer
0,5 EL Semmelbrösel

Für die Soße

35 G Margarine
0,5 Zwiebel, groß
2 Lorbeerblätter
0,5 Zweige Thymian
1 Karotte
125 Champignons
50 ML Rotwein
200 ML Gemüsebrühe
1,5 EL Ahornsirup
0,25 TL Lebkuchengewürz
0,5 TL Salz
1 EL Soßenbinder

Anleitung

Knödel

1. Öl in einer Pfanne erhitzen, klein geschnittene Zwiebeln dazugeben und für 3 min braten.
2. Milch dazugeben und leicht aufkochen lassen, nach ca. 2 min Petersilie dazugeben und die Mischung zur Seite stellen.
3. Die Brötchen in Würfel schneiden und mit der Milchemischung in einer Schüssel verkneten. Die aufgeweichte Brotmasse für 20 min zur Seite stellen.
4. Ei-(Ersatz), Salz, Pfeffer und Semmelbrösel hinzugeben und durchkneten.
5. Aus der weichen Brotmasse 4–5 Semmelknödel formen und in leicht kochendem Wasser für ca. 5 min aufkochen lassen.
6. Aus dem Wasser nehmen und sie etwas abkühlen lassen.

Soße

1. Zwiebeln würfeln, Karotten und Champignons klein schneiden.
2. Margarine in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Thymian sowie Lorbeerblätter 3 min anbraten.
3. Karotten und Champignons dazugeben, kurz anbraten. Mit dem Rotwein und der Gemüsebrühe ablöschen.
4. Lebkuchengewürz dazugeben und 20–30 min kochen.
5. Thymian und Lorbeerblätter aus dem Topf nehmen.
6. Alles pürieren, Salz und Ahornsirup dazugeben.
7. Soßenbinder dazugeben.
8. Die flüssige Soße von der festen Masse trennen, hierzu absieben.
9. Zu den Knödeln servieren.



Schmackhafte Pfannkuchen mit Füllung

Eine litauische Spezialität

Zutaten

Für die Pfannkuchen

7 mittelgroße Kartoffeln (gerne mehligkochend)

1 Ei

1,5 EL Mehl

1,5 EL Stärke

0,5 TL Salz

150 G Putenhackfleisch /
Fleischersatz oder Pilze

0,5 G Zwiebeln

Salz

Pfeffer

Für die Soße

75 G saure Sahne

75 ML Milch

0,5 EL Butter

0,5 TL Mehl

0,5 Knoblauchzehen

etwas frischer Dill

1,5 EL Ahornsirup

0,25 TL Lebkuchengewürz

0,5 TL Salz

1 EL Soßenbinder

Anleitung

Pfannkuchen

1. Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, schälen.
2. Kartoffeln zerstampfen. Eier, Mehl, Stärke, Salz hinzugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten.
3. Zwiebel fein hacken.
4. Hack in einer Pfanne braten, die Zwiebeln hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Mit viel Mehl auf der Arbeitsfläche und in den Händen die Kartoffelmasse verarbeiten. Hierzu einen Esslöffel Kartoffelstampf nehmen und diesen zu einem Pfannkuchen formen. Dann diesen Schritt wiederholen. Zwischen die beiden Fladen das Hack platzieren und die Masse verschließen.
6. Fett in eine Pfanne geben und die gefüllten Pfannkuchen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braun anbraten. Während die Soße zubereitet wird, einfach einen Deckel drauf

Soße

1. Fein gehackten Knoblauch in Butter erhitzen (nicht zu stark!).
2. Saure Sahne, Milch und Mehl hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
3. Einmal aufkochen lassen, bis die Soße eindickt.
4. Dill hinzufügen.
5. Zusätzlich: Einen Klecks kalte Crème fraîche bzw. Saure Sahne geht in Litauen immer. ;-)



Da brat mir jemand nen Apfel

Bratapfel zum genießen

Zutaten

Für den Apfel

2 große Äpfel
2 EL gehackte Mandeln
2 EL Rosinen
1 EL Puderzucker
1 TL Zimt
100 G weiche Butter
Schokoladenstückchen (optional)
Vanilleeis (optional) 0,5 TL Salz
1 EL Soßenbinder

Anleitung

Bratapfel

1. Den Ofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Den Apfel vertikal aufschneiden, sodass der obere Teil mit dem Stiel als Deckel dient.
3. Die Schale mehrmals längs einschneiden.
4. Das Kerngehäuse der unteren Apfelhälfte entfernen.
5. Die weiche Butter mit den Mandeln, Rosinen (und Schokoladenstückchen) verrühren (Generell kann man bei der Füllung auch ganz kreativ werden).
6. Mit Puderzucker und Zimt nach Belieben abschmecken.
7. Die Butter-Masse in die Äpfel füllen und in eine Auflaufform setzen. In den Ofen schieben und ca. 40 min braten. Nach der Hälfte der Bratzeit evtl. mit Alufolie abdecken, damit die Äpfel nicht verbrennen.
8. Die Bratäpfel mit der zerlaufenen Butter begießen und auf Tellern anrichten.
9. Optional mit Vanilleeis servieren.



Heiße Schokolade

Mit einem Hauch von Spekulatius

Zutaten

Für die Spekulatius Schokolade

2 Tassen (Hafer) Milch
2 EL Kakaopulver
60 G Zartbitterschokolade
2 Packung Vanillezucker
2 TL Ingwerpulver
0,5 TL Muskatnuss
2 TL Zimt
2 Zimtstangen (optional)

Anleitung

Spekulatius Schokolade

1. Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
2. Milch zusammen mit Kakaopulver, Vanillezucker, Ingwerpulver, Muskatnuss und Zimt leicht erhitzen.
3. Anschließend unter stetigem Rühren nach und nach die Schokolade hinzugeben.
4. Optional mit einer Zimtstange in der Tasse servieren.



Mittlere Schiene und warten

Die Feta-Nudeln aus dem Ofen

Zutaten

Für den Feta-Nudelauf

2 Knoblauchzehen
300 G Spaghetti
400 G Kirschtomaten
300 G Feta
6 EL Olivenöl
0,5 EL Gewürze (z. B. Oregano,
Basilikum)
etwas Salz

Anleitung

Feta-Nudelauf

1. Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Knoblauch hacken.
3. Die Auflaufform mit Spaghetti, Tomaten, Feta, Knoblauch, Kräuter und Olivenöl befüllen.
4. Wasser einfüllen, sodass die Spaghetti bedeckt sind.
5. 35 min im Ofen backen ggfs. Wasser nachfüllen.
6. Alles umrühren.



Linsen-Kurkuma Pfanne

Einfach und so lecker

Zutaten

Für die Linsen-Kurkuma Pfanne

3 EL Kokosöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehe
1 EL Ingwer, geraspelt
1 EL Chili, frisch
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
0,5 TL Paprikapulver, edelsüß
1,5 TL Kurkumapulver
100 G Paprika
1,5 TL Kurkumapulver
100 G Paprika
300 G Tomaten
4 Zweige Petersilie
200 G vorgekochte Linsen
4 ML Wasser
4 EL Zitronensaft

Anleitung

Linsen-Kurkuma Pfanne

1. Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und für 2 min anbraten.
2. Salz, Chili, Kurkumapulver, Ingwer, Paprikapulver und Pfeffer dazugeben. Auf mittlerer Hitze für weitere 3 min braten.
3. Tomaten, Paprika und Wasser hinzugeben und 10-15 min kochen.
4. Linsen zufügen und 2 min kochen lassen.
5. Petersilie und Zitronensaft dazugeben und kurz einziehen lassen.



Der leckere Bratapfelpunsch

Mit oder ohne Schuss

Zutaten

Für den Punsch

100 ML Haselnusslikör
500 ML Apfelsaft
1 TL Zimt
Kardamomkapsel (optional)

Anleitung

Bratapfelpunsch

1. Alle Zutaten zusammen bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht kochen, sonst verliert der Likör den Alkohol).
2. Nach Belieben dekorieren und servieren.



Weißmehlsklöße

Die gibt es immer bei Oma

Zutaten

Für die Klöße

250 G Weizenmehl
75 ML (pflanzliche) Milch
40 G Margarine/Butter
50 G Zucker
1 Prise Salz
15 G frische Hefe

Dazu

etwas Speck
Kompott

Anleitung

Klöße

1. Milch nicht zu heiß erwärmen. Butter, Zucker und Salz hineingeben und verrühren.
2. Hefe hinein bröckeln und verrühren bis sich alles aufgelöst hat. (Zur Überprüfung: Wenn man das Gemisch etwas stehen lässt, sollten sich Bläschen bilden. Dann ist die Hefe aktiv.)
3. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und Flüssigkeit hinein geben.
4. Von innen heraus mit einem Knethaken verkneten.
5. Abdecken und an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Danach nochmals per Hand durchkneten.
7. Den Kloßteig mit einem Löffel abstechen und portionsweise auf ein Tablet legen. Dort noch mal etwas aufgehen lassen.
8. Wasser in einem Topf zum Sieden bringen.
9. Die Klöße ins Wasser legen. Je nach Größe 5-10 min im Wasser garen lassen.
10. Mit ausgelassenem Speck und / oder Kompott servieren.



Pasteis de Nata

Die süßen Portugiesen

Zutaten

Für die die Pasteis de Nata

1 Rolle Blätterteig
1 Päckchen Vanillepudding
500 ML (pflanzliche) Milch
6 TL Rohrzucker
etwas Rohrzucker

Anleitung

Pateis de Nata

1. Den Vanillepudding nach Packungsanweisung mit der Milch zubereiten, beiseite stellen und mit Frischhaltefolie abdecken.
2. Eine Muffinform gut einfetten.
3. Backofen auf 230° Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Den ausgerollten Blätterteig mithilfe eines runden Behälters in Kreise schneiden.
5. Die ausgeschnittenen Blätterteig-Kreise in die Muffinform legen und die Ränder andrücken.
6. Den Vanillepudding gleichmäßig in die Muffinmulden verteilen und mit Zucker bestreuen.
7. Auf mittlerer Schiene für 10-15 min goldbraun backen.



Leckere Zimtschnecken

Genuss ohne schlechtes Gewissen

Zutaten

Für den Hefeteig

350 G helles Dinkelmehl
300 G Vollkornmehl
2 Päckchen Trockenhefe
0,5 TL geräuchertes Paprikapulver
etwas Salz
170 ML (pflanzliche) Milch
6 EL Agavendicksaft
2 EL Apfelmark
0,25 TL Pfeffer

Für die Füllung

2 EL Margarine
2 TL Zimt
14 Datteln
1 Apfel

Für die Glasur (optional)

Die Zutaten
500g Puderzucker,
6 EL Wasser und
4 EL Zitronensaft
mit einem Schneebesen vermengen und
über die Schnecken gießen.

Anleitung

Teig

1. Alle trockenen Zutaten mischen.
2. Die Margarine schmelzen, die Milch und den Ahornsirup ebenfalls in den Topf geben.
3. Die lauwarme Margarine-Milch-Mischung nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und vermischen.
4. Das Apfelmark zum Teig geben.
5. Den Teig mindestens 10 min kneten. Sollte er zu klebrig sein, etwas mehr Mehl hinzufügen. Falls er zu trocken ist, etwas Milch ergänzen.
6. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 40-60 min gehen lassen.

Füllung

1. Margarine schmelzen.
2. Datteln mit etwas Salz pürieren.
3. Apfel in möglichst kleine Würfel schneiden.
4. Zimt zur Margarine geben und mit dem Dattelmus mischen.

Schnecken

1. Den Teig auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen.
2. Die Margarine-Dattel-Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
3. Die Apfelstücke auf der Füllung platzieren.
4. Den Teig aufrollen und in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden.
5. Die Schnecken in eine eingefettete Auflaufform legen.
6. Bei 180° ca. 10-15 min backen.



Die Schmorgurke

Ein Schmaus für jeden Gurkenliebhaber

Zutaten

Für die Schmorgurke

1 Gurke, groß
etwas Öl
250 ML Crème fraîche
200 ML Gemüsebrühe
1 Zwiebeln
6 Kartoffeln
1 EL Balsamico
1 EL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Dill

Anleitung

Schmorgurke

1. Kartoffeln schälen und zum Kochen aufsetzen.
2. Zwiebel würfeln und mit etwas Fett auf niedriger Stufe leicht andünsten.
3. Währenddessen Gurken schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse ggf. entfernen, in 0,5 cm große Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben. Jetzt kann die Temperatur erhöht werden und die Gurken dürfen scharf angebraten werden.
4. Mit Balsamico ablöschen.
5. Crème fraîche, ggf. Senfkörner und einen Löffel Senf hinzugeben, Deckel drauf und simmern lassen. Wenn es zu dick wird, immer wieder Sahne oder angerührte Gemüsebrühe hinzufügen.
6. Salzen, pfeffern, abschmecken und eventuell mehr Senf hinzufügen.
7. Zuletzt ggf. den Dill hinzufügen und servieren.



Der Wunschpunsch

Cranberry Apfelpunsch mit Rosmarin

Zutaten

Für den Punsch

90 ML Cranberrysaft
200 ML Apfelsaft, naturtrüb
2 Beutel schwarzer Tee
0,5 Orange
2 Zweige Rosmarin, frisch
200 ML Wasser

Anleitung

1. Cranberry-Apfelpunsch mit Rosmarin
2. Wasser in einem Topf kochen, danach Teebeutel hineingeben und 8-10 min ziehen lassen.
3. Die Orange halbieren und Saft auspressen.
4. Rosmarin waschen und abtrocknen.
5. Teebeutel aus dem Topf nehmen. Orangen-, Cranberry- und Apfelsaft zum Tee hinzugeben. Den Rosmarin hinzufügen und bei mittlerer Hitze 5 min erwärmen.



Oh Käsebaum, oh Käsebaum

Du bist so lecker

Zutaten

Für den Käsebaum

2 Packungen Aufbackbrötchen
2 Mozzarella
etwas Oregano
2 Eigelb

Anleitung

Käsebaum

1. Brötchen auspacken und jedes Brötchen dritteln.
2. Den Mozzarella in so viele Würfel wie Teigstücke schneiden.
3. Danach in die Mitte von jeder Scheibe Teig einen Würfel Mozzarella drücken und zu Kugeln rollen.
4. Als Nächstes die Kugeln auf dem Backblech in eine Weihnachtsbaum-Form bringen und anschließend alles mit Eigelb bestreichen.
5. Das Ganze für ca. 20 min bei 200° im Ofen backen.
6. Gewürze deiner Wahl hinzufügen.



Mandelhörnchen

Der Klassiker mit den schönen Kurven

Zutaten

Für die Mandelhörnchen

200 G Marzipan
100 G gemahlene Mandeln
100 G Mehl
80 G Zucker
0,5 TL Vanille-Extrakt
80 ML Hafermilch
30 G Stärke
1 TL Backpulver
etwas Salz
100 G gehobelte Mandeln
100 G (vegane) Schokolade

Anleitung

Mandelhörnchen

1. Marzipan, gemahlene Mandeln, Mehl, Zucker, Vanille-Extrakt, Hafermilch, Stärke, Backpulver und Salz vermengen und gut durchkneten.
2. Walnussgroße Teigstücke formen und anschließend eine längliche Rolle daraus formen.
3. Diese in gehobelten Mandeln wenden und in Hörnchenform bringen. Danach auf dem Backblech auslegen.
4. Für ca. 10 min bei 200° backen.
5. Sobald die Hörnchen gebacken und abgekühlt sind, die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
6. Die beiden Enden der Hörnchen in die geschmolzene Schokolade eintunken und fest werden lassen.



Blaukraut bleibt Blaukraut...

Apfelrotkohl mit krosser veganer Ente und Preiselbeersöße

Zutaten

Für den Rotkohl

0,5 Zwiebeln
1 Apfel, rot
1,5 EL (vegane) Butter
0,25 Rotkohl
50 ML Wasser
1 EL Agavendicksaft
4 Nelken
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zimt

Für die Preiselbeersöße

0,5 rote Zwiebeln
0,5 EL Butter
1 EL Olivenöl
0,5 Zimtstangen
2 Nelken
0,5 Orangen
100 ML Rotwein
100 ML Gemüsebrühe
60 G Wild-Preiselbeeren, im Glas

Anleitung

Rotkohl

1. Marzipan, gemahlene Mandeln, Mehl, Zucker, Vanille-Extrakt, Hafermilch, Stärke, Backpulver und Salz vermengen und gut durchkneten.
2. Walnussgroße Teigstücke formen und anschließend eine längliche Rolle daraus formen.
3. Diese in gehobelten Mandeln wenden und in Hörnchenform bringen. Danach auf dem Backblech auslegen.
4. Für ca. 10 min bei 200° backen.
5. Sobald die Hörnchen gebacken und abgekühlt sind, die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen.
6. Die beiden Enden der Hörnchen in die geschmolzene Schokolade eintunken und fest werden lassen.

Soße

1. Währenddessen die rote Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Orange mit heißem Wasser waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.
3. In einem zweiten Topf Butter und Olivenöl erhitzen und rote Zwiebelwürfel, Zimtstange und Nelken 3-4 min bei mittlerer Hitze anschwitzen.
4. Nelken aus dem Topf nehmen und Rotwein, Gemüsebrühe, Orangensaft und den Abrieb mit Wildpreiselbeeren zu den Zwiebeln geben und kochen. Danach bei mittlerer Hitze 7-8 min köcheln lassen. Außerdem mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Zimtstange aus dem Topf nehmen und Preiselbeeren-Soße cremig pürieren.

Für die Ente

350 G (vegane) Ente
oder Soja Chicken mit
knuspriger Panade
50 G Mehl
0,5 TL Backpulver
1 TL Sojasoße
ein paar Zweige Rosmarin
ein paar Zweige Thymian

Ente

1. Den Teig auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen.
2. Wenn ihr euch für die gekaufte Ente entschieden habt, geht zu Schritt 3.
3. Mehl und Backpulver mischen. Sojasoße hinzufügen, bis die Panade dickflüssig ist. Die Fleischstücke einseitig panieren.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die (selbst gemachte) vegane Ente mit Rosmarin und Thymian nach Packungsanleitung 5 min knusprig braten. Mit Pfeffer würzen.
5. Apfelrotkohl mit der Ente und Preiselbeer-Soße servieren.

