Edelschmaus Oktober Rezepte

Neuer Katalog - neue Produkte Überzeuge dich selbst

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Gewürzkuchen

300 g brauner Zucker
1/2 TL Black & White
15 g Winter Kuss
30 g Backkakao
480 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 Eier
135 g Öl
400 g Milch

200 g Zartbitterschokolade
20 g Öl

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Braunen Zucker pulverisieren.

Black & White, Winter Kuss, Backkakao, Mehl und Backpulver verrühren.

Eier, Öl und Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Masse auf ein Blech geben und ca. 25 Minuten backen.

Schokolade schmelzen, Öl hinzufügen und auf den abgekühlten Kuchen geben.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Hähnchengeschnetzeltes

400 g Hähnchengeschnetzeltes
1/2 Stange Lauch
2-3 Möhren
1/2 Zucchini
500 ml Gemüsebrühe (feines Süppchen)
200 ml Sahne
2 EL Mango Creme
5 TL Sweet Curry

Zubereitung

Fleisch scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer & 2 TL Sweet Curry würzen - beiseitestellen..

Karotten und Lauch in Scheiben schneiden, Zucchini in dünne Streifen oder in Stücke schneiden. Gemüse anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Fleisch und Sahne hinzufügen, mit 3 TL Sweet Curry würzen, 2 EL Mango Creme unterrühren. Kurz aufkochen, mit Salz & Pfeffer abschmecken und genießen.

Dazu passt Reis.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kürbis-Kuchen mit Streuseln

Kuchen:
250 g Butter
180 g Brauner Zucker
3 TL Black & White
4 Eier
350 g Dinkelmehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Winter Kuss
300 g Kürbispüree

Streusel:
150 g Butter
225 g Dinkelmehl
75 g Zucker
1/2 TL Winter Kuss

Zubereitung

Butter, Zucker und Black & White cremig rühren.
Die Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Backpulver und Winter Kuss vermischen und abwechselnd mit dem Kürbispüree unterheben bis alles eingearbeitet ist.

Den Rührteig in eine gefettete Form geben.

Butter, Dinkelmehl, Zucker und Winter Kuss zu Streuseln verarbeiten und auf dem Rührteig verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kürbispfanne mit Schweinefilet

Eine Schweinelende

1/2 Butternut Kürbis
500 g Drillinge
2 TL Meat & Veggie
2 TL Potato Paul
2 TL Sweet Curry
Omas Butteröl

Zubereitung

Kürbis in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit 2 TL Sweet Curry und Omas Butteröl eine Marinade

Kartoffeln waschen und vierteln. Eine Marinade herstellen aus 2 TL Potato Paul mit Omas Butteröl. Marinade zu den Kartoffeln geben.

Alles in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten bei 200 Grad backen.

Die Lende in Scheiben schneiden, 2 TL Meat & Veggie mit Omas Butteröl mischen und die Lendenscheiben damit einpinseln und in der Pfanne anbraten.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Wintertraum Kirschkuchen

4 Eier
100 g Zucker
120 g Butter
130 g gemahlene Mandeln
100 r Schokoladenraspeln
1 TL Winter Kuss
130 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen.

Eier, Butter, Zucker, Mandeln, Schokolade und Winterkuss zu einem glatten Teig verarbeiten. Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren.

Teig in eine Springform geben und Sauerkirschen auf den Teig verteilen.

Kuchen ca. 45 Minuten backen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Zucchini Hackpfanne mit Wedges

700 g Kartoffeln, geviertelt
2 EL Omas Butteröl
1 TL Smoky Rub
1 TL Potato Paul
500 g Zucchini
1 1/2 TL Vino Verde und 2 TL Wasser
2 EL Oma´s Butteröl
500 g Hackfleisch
2 TL Meat & Veggie
Salz Pfeffer Mix

Zubereitung

Marinade für die Wedges in einer Schüssel zusammenrühren:
2 EL Oma´s Butteröl, Smoky Rub & Potato Paul.
Die Marinade zu den Kartoffeln geben und gut vermengen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Backzeit der Wedges je nach Größe ca. 30 Minuten.

Währenddessen Zucchini in Scheiben schneiden.
Marinade für die Zucchini zusammenrühren:
1 1/2 TL Vino Verde mit 2 TL Wasser quellen lassen, Anschließend 2 EL Oma´s Butteröl hinzufügen. Die Marinade zu den Zucchinischeiben geben.

Zucchini in Oma´s Butteröl ca. 8 Minuten in einer Pfanne anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen.

Hackfleisch in die Pfanne geben und mit 2 TL Meat & Veggie und Pfeffer Salz Mix vermengen und anbraten. Anschließend die Zucchini Scheiben wieder hinzufügen.

Sehr gut dazu passt ein Dipp mit der Tzaziki Gewürzzubereitung.

DAS WÜRZ TEAM

DAS WÜRZ TEAM

Den neuen Katalog findest du auf meiner Homepage

www.missmixxi.de

selbstständiger Berater

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

DAS WÜRZ TEAM

UNSERE NEUEN PRODUKTE AB OKTOBER 2023

selbstständiger Berater

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

BIST DU BEREIT FÜR DEN NEUEN GENUSSMOMENT ?

Je 14,99€

UNSERE NEUEN LIKÖRE AB OKTOBER 2023

EXKLUSIV NUR FÜR GASTGEBER

DAS WÜRZ TEAM

selbstständige Beraterin

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

Miss Mixxi

DAS WÜRZ TEAM