

# Adventskalender 2023





Für das Rezept des Tages brauchst du folgende Produkte:





## Nudeln mit Joghurt

### Zutaten für 2 Portionen

200g Nudeln

200g Joghurt

1Tl Kräuter Freude

50ml Omas Butteröl

1-2 Tl Paprika rot

Knobi-Öl

Salz

Regenbogenpfeffer

### Nudeln kochen

Kräuter Freude mit etwas Wasser aktivieren, ca 5 Minuten stehen lassen, dann mit dem Joghurt vermengen. Den Joghurt mit Salz, Regenbogenpfeffer und Knobi-Öl abschmecken und bei Seite stellen.

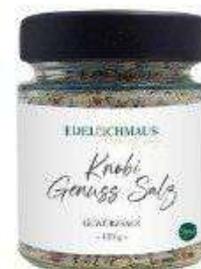
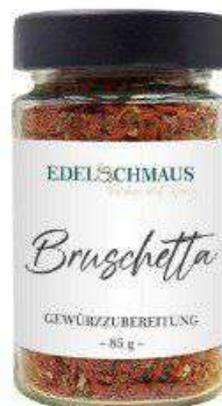
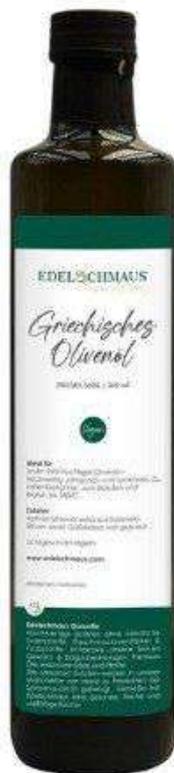
Omas Butteröl in eine Pfanne geben und das Paprika rot dazu geben, beides zusammen erhitzen.

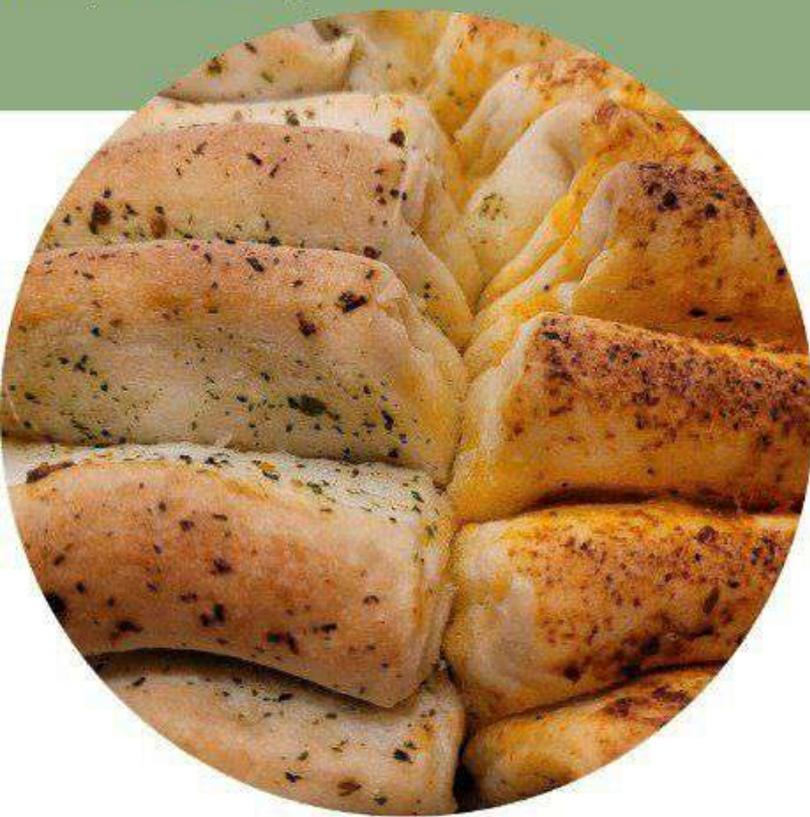
Nudeln auf einen Teller geben, den Joghurt auf die Nudeln verteilen und darauf die Butteröl- Paprika-Sauce träufeln.

Guten Appetit



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Zweierlei Faltenbrot

Zutaten für den Teig:

900g Mehl

450g Wasser

1 1/2 Würfel Hefe

1 TL Zucker

3 TL Knobi Genuss Salz

75g Griechisches Olivenöl

Zutaten für die Butter:

2 TL Bruschetta

2 TL Kräuterfreude

1 Stück weiche Butter

2 TL Bruschetta mit 4 TL Wasser aktivieren und quellen lassen.

2 TL Kräuterfreude mit 4 TL Wasser aktivieren und quellen lassen.

Für den Teig: Wasser mit Zucker und Hefe lauwarm erwärmen.

Anschließend Mehl, Griechisches Olivenöl und Knobi Genuss Salz hinzu geben und mit einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. In dieser Zeit ein halbes Stück Butter zu den aktivierten Gewürzzubereitungen geben und verrühren.

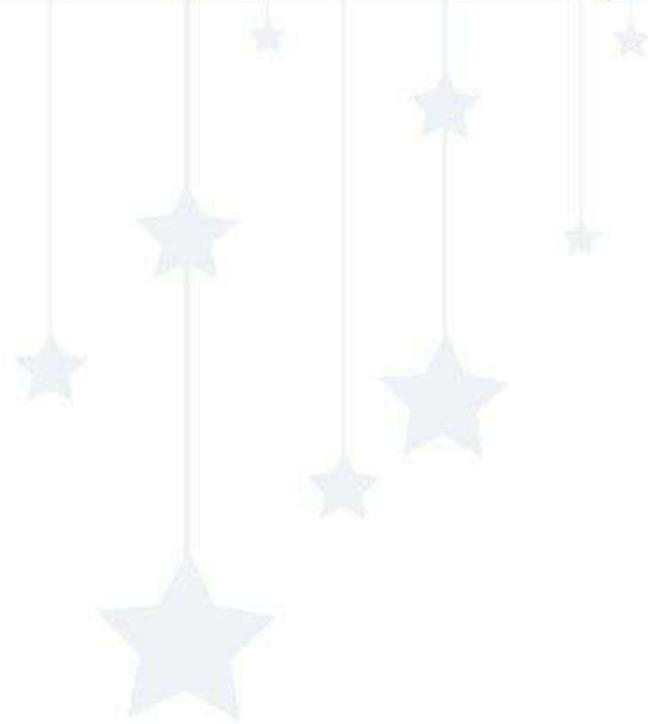
Anschließend den Teig auf einer Teigunterlage zu einem großen Rechteck ausrollen und in der Mitte einmal teilen. Auf eine Hälfte die Bruschetta Butter und auf die andere Hälfte die Kräuter Butter gleichmäßig verstreichen.

Die Teigplatten in ca.5cm breite Streifen schneiden und in einer großen gefetteten Auflaufform wie eine Ziehharmonika dicht nebeneinander in Falten legen.

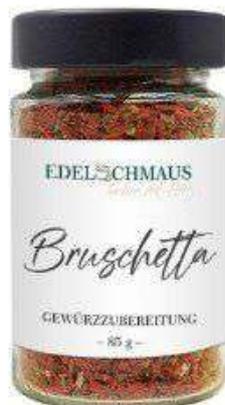
15 min. gehen lassen.

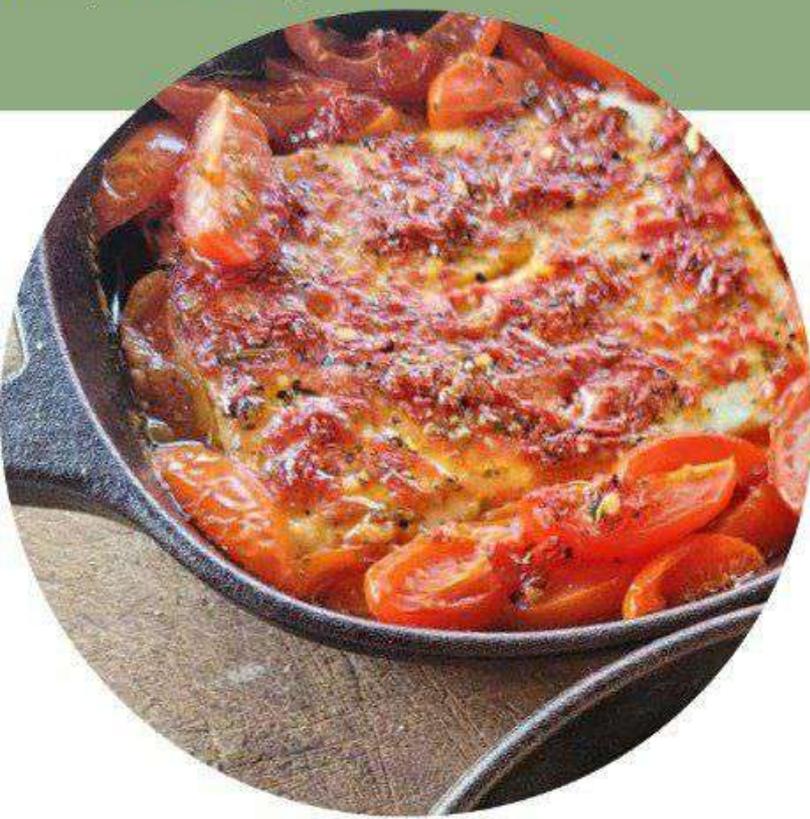
Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen und anschließend 25-30 Minuten backen.

Brot abzupfen und am besten noch warm genießen.



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Gebackener Feta

Zutaten:

1 Fetakäse

1 TL Bruschettagewürz

2 EL Griechisches Olivenöl

Pfeffer Salz Mix

6-8 Cherrytomaten

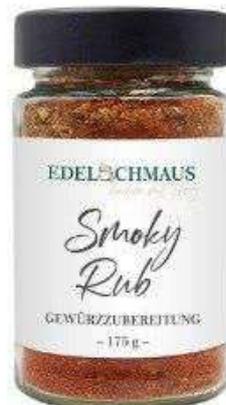
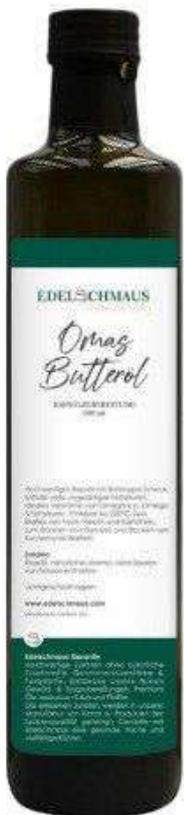
1 TL Bruschetta mit 2 TL Wasser aktivieren und zur Seite stellen.  
Ein Gusspfännchen leicht einfetten und den Fetakäse hineinlegen. Die Tomaten vierteln und um den Feta verteilen.  
2 EL Griechisches Olivenöl mit dem aktivierten Bruschetta vermischen und über dem Feta verteilen.  
Nach belieben mit Pfeffer Salz Mix würzen.

Bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze 15-20 Minuten backen.  
Alternativ eignet sich auch der Grill sehr gut, da muss die Garzeit dann angepasst werden.

Guten Appetit



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Geschnetzeltes schnell & einfach

### Zutaten:

- 600 g Geschnetzeltes
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 rote Paprika
- 200 g Champignons
- 150 g Kirschtomaten
- 200 g Schmand
- 200 ml Sahne
- 200 ml Wasser
- 1 EL Omas Butteröl
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL Käuter Freude
- 1 TL Feines Süppchen
- 1 TL Smoky Rub

### Zubereitung:

Im Topf etwas Omas Butteröl geben und das Fleisch scharf anbraten. Das Gemüse währenddessen putzen. Die Zwiebel in Streifen schneiden und zum Fleisch geben wenn dieses bereits schön braun angebraten ist. Die Paprika ebenfalls in Streifen schneiden, die Champignons vierteln und in den Topf geben. Zum Schluss die halbierten Tomaten dazu.

Das ganze für ca. 2 Minuten anbraten, dann das Tomatenmark dazugeben und kurz mit rösten. Nun kann Sahne, Wasser, Schmand und die Gewürze ebenfalls dazu und das ganze für ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Dazu passt Fladenbrot, Reis oder Salzkartoffeln.

Guten Appetit



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Nudelauf

Zutaten:

- 500 g Spirelli Nudeln
- 200 g Prosciutto - Schinken
- 1 Kopf Brokkoli
- 300 g geriebenen Gouda
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 500 g Milch oder Wasser
- 1 TL Tango Argentino
- 1,5 TL Feines Sूपpchen
- 2 TL Garten Glück
- 1 TL Knobi Genuss Salz

Zubereitung:

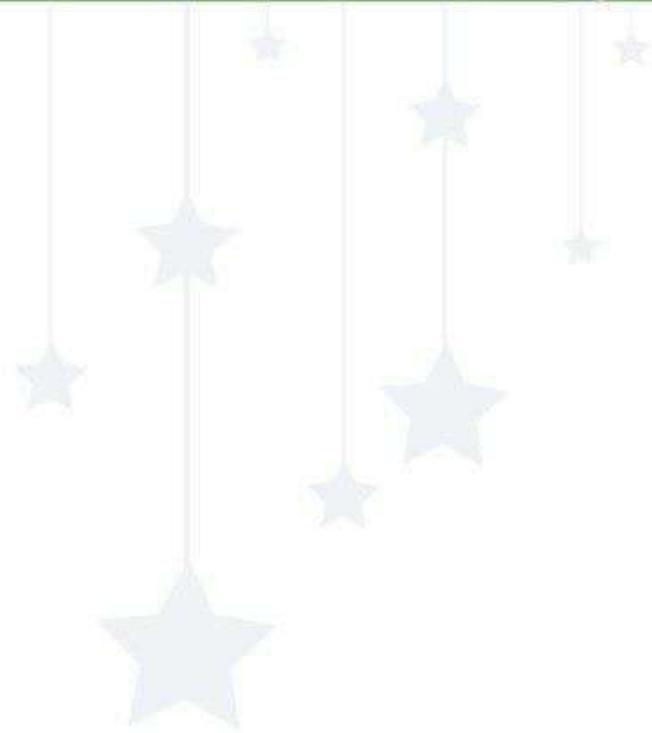
Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Nudeln in ausreichend Wasser in einem Topf bissfest garen, den klein geschnittenen Brokkoli in den letzten 2 Minuten der Garzeit dazu geben. Abgießen und in eine Auflaufform geben. Den Prosciutto in dünne Streifen oder feine Würfel schneiden und zu den Nudeln geben.

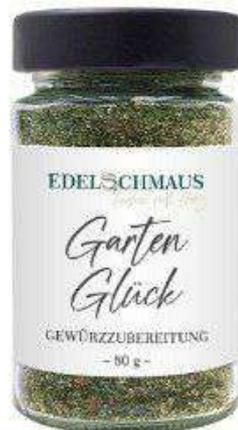
Die Butter in einem Topf unter rühren schmelzen lassen, mit dem Mehl bestäuben, mit einem Schneebesen verrühren und portionsweise die Milch oder das Wasser dazu geben. Wenn die gesamte Flüssigkeit im Topf geben, die Gewürze dazu und einmal aufkochen lassen.

Die heiße Sauce direkt über die Nudeln geben, einmal umrühren und das ganze mit dem geriebenen Käse bestreuen. Nun im heißen Backofen für ca. 20 Minuten überbacken.

Guten Appetit



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Thunfisch-Schnitte

### Zutaten für 2 Portionen

- 1 Dose Thunfisch i. e. S.
- 1 kl. rote Zwiebel
- 4 Scheiben Brot
- 50g Streukäse
- 1 El Mayonnaise
- 2El Frischkäse
- 1 Tl Knoböl
- 1Tl Garten Glück
- Salz und Regenbogenpfeffer nach belieben

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Brot auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech oder den Zauberstein legen.

Alle anderen Zutaten bis auf den Streukäse und die Zwiebeln in einer Schüssel vermengen und auf dem Brotscheiben verteilen. Die Zwiebelringe auf der Masse drapieren und den Käse drüber streue.

Bei 200 Grad Ober-/ Unterhitze ca 15 Minuten backen.

Guten Appetit



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Canape 3erlei Käse

Zutaten:

Stangenbrot in Scheiben

125 gr Butter

1-2 Teel Toskana

Tomatenscheiben

Mozarella Scheiben

Gouda und Cheddar

gerieben

Knobi Genuss Salz/

Regenbogenpfeffer

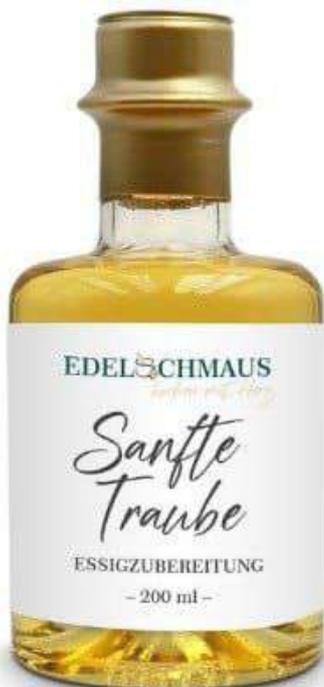
Brot in dünne Scheiben schneiden auf einem Blech/Stein verteilen. Die Zimmerwarme Butter mit der Toskana Gewürzmischung vermengen und auf jede Scheibe Streichen. Dann kommt eine Scheibe Tomate, etwas würzen. Danach erst eine Scheibe Mozarella, dann Gouda und Cheddar drüber geben. Zum Schluss noch ein wenig Würzen

Das ganze kommt dann bei 200 O/U für 8-10 Minuten in den Ofen

Toll zu Salat oder einfach nur als Snack zwischendurch.



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Salatsoße auf Vorrat

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Naturjoghurt
- 1 Teel. Knobi Senf
- 4-6 Essl. Sanfte Traube
- 2 Teel. Gartenglück
- etwas Pfeffer Salz Mix aus der Mühle

Gartenglück aktivieren, dann  
alle Zutaten gut miteinander verrühren, hält im  
Kühlschrank ca 1 Woche



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Linsen Curry

### Zutaten

250 g Reis

4 TL Sweet Curry Edelschmaus®

1 Prise Zimt

1 TL Paprika rot Edelschmaus®

1 TL Knoblauchchips Edelschmaus®  
(zermörsert!)

1 TL Zucker

1 TL Pfeffer

1 TL Ingwerpulver (oder frischen Ingwer  
gerieben)

30 g Rote Zwiebel fein gewürfelt

3 TL Kokosöl

1 getrocknetes Lorbeerblatt

20 g Tomatenmark

200 g Joghurt

200 g Kokosmilch

20 g Zitronensaft

150 g rote Linsen (trocken)

1 Dose Kichererbsen (265g Abtropfgewicht)

optional ca. 200 g Hähnchenbrustfilet in  
Stücken (3cm)

Joghurt zum Servieren

### Zubereitung

Reis wie gewohnt garen.

Aus den Gewürzen (bis einschließlich Ingwer) mit ca 4-5 TL Wasser eine Paste anrühren und für ca. 5 Minuten stehen lassen.

In einem Topf das Kokosöl erhitzen und die Zwiebel mit der Paste darin glasig dünsten.

Im TM: 3 Min/120°C/Stufe 1 -> Gareinsatz als Spritzschutz!

Alle weiteren Zutaten in den Topf geben, miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Linsen gegart sind. Gelegentlich umrühren!

Im TM: 20 Min/100°C/Linkslauf/Sanftrührstufe -> Gareinsatz als Spritzschutz!

Lorbeerblatt entfernen und zusammen mit Reis und Joghurt servieren



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Gyros "Veggie Style"

Zutaten

25Gyros:

- 400-500g Austernpilze
- 2 EL Öl
- 1 TL Cumin
- 2 TL Oregano, getrocknet
- 2 TL Smoky Rub Edelschmaus® (oder Smoky Paprika)
- 1 TL Knobi Genuss Salz Edelschmaus® (oder Knoblauchpulver)
- 4 TL Speisestärke

Tzaziki:

- 1 TL Tzaziki Edelschmaus®
- 4 Knoblauch Chips Edelschmaus®
- 2 TL Wasser
- 200g Griechischer Joghurt
- 1/4 Salatgurke

Reis:

- 1 Tasse Basmati Reis
- 2 Tassen Wasser
- 2 TL Kurkuma
- Salz

### Zubereitung

#### Gyros

Die Austernpilze in Streifen zupfen und in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben. Alle weiteren Zutaten, sowie das Öl dazu und mit den Händen vorsichtig vermengen.

Die Edelstahl-Antihaft-Pfanne auf mittlerer Stufe aufheizen und etwas Öl reingeben. Nun die Austernpilze in die Pfanne geben und solange anbraten, bis sie schön braun und knusprig werden.

#### Tzaziki

Tzaziki und Knoblauchchips mit Wasser quellen lassen. Die Chips, wenn gewünscht vorher etwas zerkleinern.

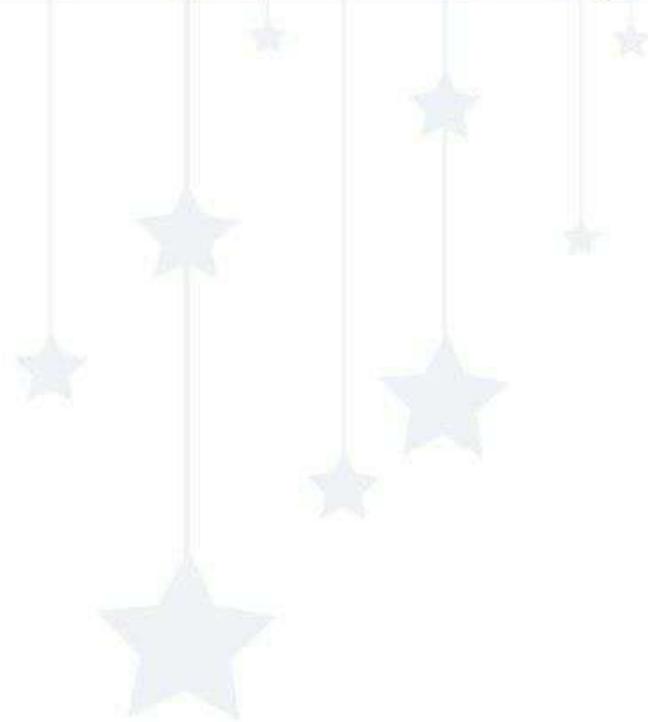
Die Salatgurke schälen und über die verstellbare Grobe Reibe in das kleine Edelstahlsieb raspeln. Gurke salzen, damit das Wasser austreten kann.

Joghurt mit den Kräutern verrühren. Gurke gut ausdrücken und unter den Joghurt heben.

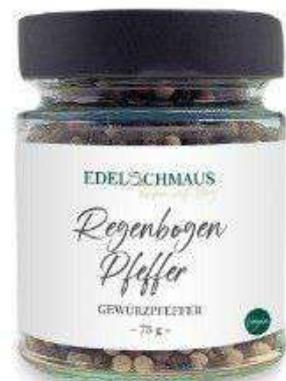
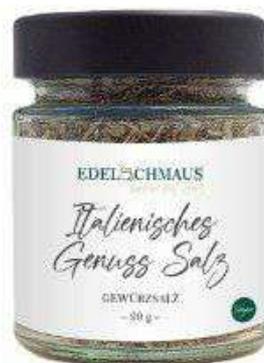
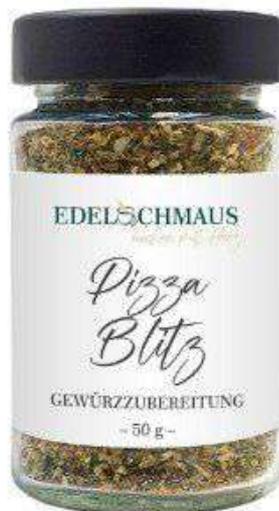
#### Reis

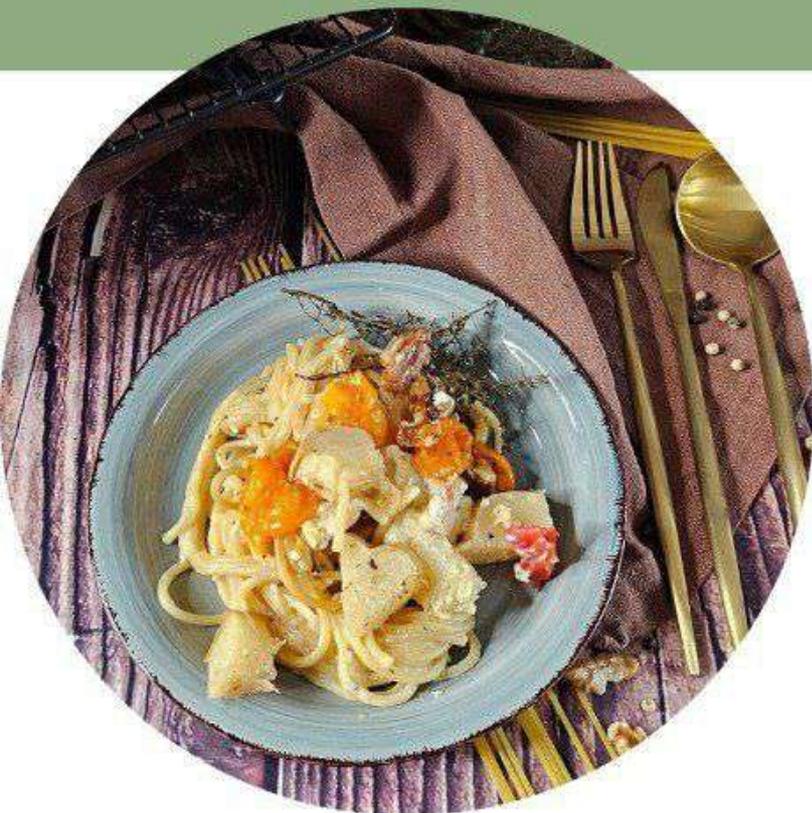
Reis, Wasser, Salz und Kurkuma in die Lily geben und gut umrühren. Im vorgeheizten Backofen bei 200° O/U-Hitze ca 45 Minuten garen. Das geht übrigens auch in der Mikrowelle! Bei 600 Watt so ca. 15 Minuten.

Alles zusammen anrichten.



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Kürbis- Feta Pasta

### Zutaten

- 350g Kürbis (z.B. Hokkaido) - Nettogewicht
- 250g Cherrytomaten
- 1 kl. Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 30g Walnüsse
- 200g Spaghetti
- 200g Feta
- 400ml Wasser
- 2-3 Thymianzweige
- 1-2 TL Honig
- Italienisches Genussalz
- Regenbogenpfeffer aus der Mühle
- Pizza Blitz
- Olivenöl

### Zubereitung

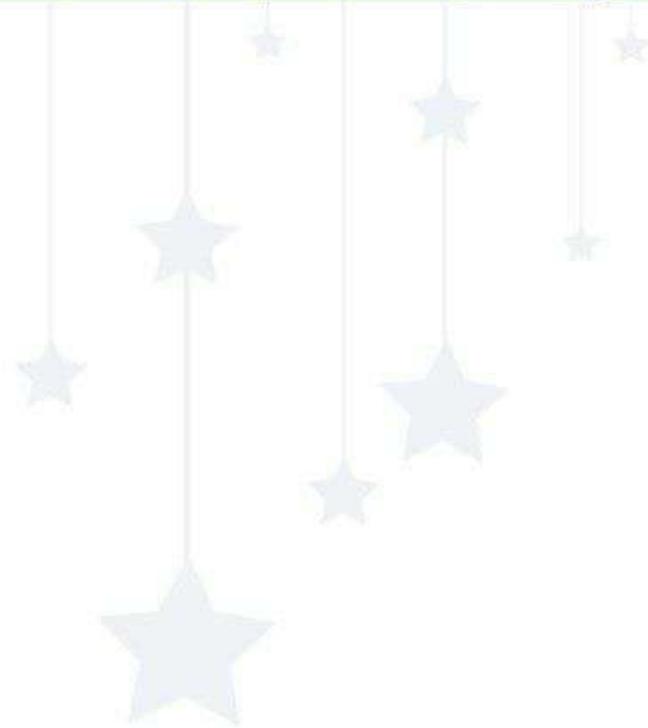
Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kürbis waschen, ggf. schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Die Schalotte schälen und vierteln, die Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Die Walnüsse grob zerkleinern und in der Pfanne etwas anrösten.

Die Spaghetti in eine Auflaufform legen. Den Kürbis, die Cherrytomaten, die Zwiebel, den Knoblauch und die Walnüsse darüber geben und mit den Händen gleichmäßig verteilen. In der Mitte eine kleine Vertiefung frei machen und den Feta im Ganzen hinein legen.

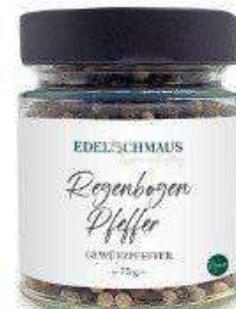
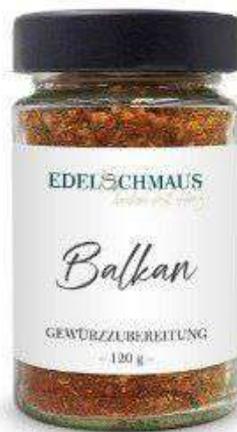
Das Wasser vorsichtig über die Zutaten gießen. Die Thymianzweige auf den Auflauf verteilen und mit dem Genussalz, dem Pfeffer und dem Pizza Blitz würzen. Den Honig und das Olivenöl über den Auflauf träufeln.

Die Auflaufform in den Ofen schieben und etwa 55-60 Minuten backen. Die Spaghetti und der Kürbis sollten danach gar sein. Die Form aus dem Ofen nehmen und mit der Gabel den Feta zerkleinern und vorsichtig vermengen, sodass Nudeln mit einer cremigen Sauce entstehen.

Guten Appetit!



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Gnocchiauflauf "Cheesburger Style"

### Zutaten

- 1 kg Gnocchi
- 250g Cherrytomaten
- 500g Hackfleisch
- 200ml passierte Tomaten
- 8 Gewürzgurken
- 1 Mozzarellakugel
- 200g Cheddarkäse
- 120g Frischkäse
- 120g Naturjoghurt
- 30g Senf
- 40g Wasser
- 30ml Sahne
- Italienisches Genusssalz
- Regenbogenpfeffer aus der Mühle
- Balkan
- Olivenöl

### Zubereitung

Für die Cheeseburger Sauce den Frischkäse, Naturjoghurt, Senf, passierte Tomaten, Wasser und Sahne vermengen. Mit dem Genusssalz und den Regenbogenpfeffer würzen. 1TL mit 2TL Wasser aktivieren und 5 Minuten quellen lassen. Anschließend zur Sauce hinzufügen.

Das Hackfleisch in etwas Olivenöl anbraten, so dass es krümelig ist. Die Gewürzgurken klein schneiden und die Cocktailtomaten halbieren. Die Gnocchi in ein Auflaufform geben, das Hackfleisch und die Tomaten und die Gewürzgurken hinzufügen. Alles zusammen vermengen.

Die Cheeseburgersauce darüber geben und zusammen vorsichtig vermischen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Auflauf legen. Den Cheddarkäse reiben und ebenfalls über den Auflauf streuen.

Für ca. 20 Minuten bei 200 ° in den Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist.

Guten Appetit!



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Rinderbraten

### Zutaten

- 1-1,5 kg Rinderbraten
- 3 TL Knobi Senf
- 1 TL Pfeffer Salz Mix
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Liter Wasser
- 2 TL Feines Süppchen
- 1 TL Omas Butteröl
- ½ Stange Lauch
- 1/4 Knollensellerie
- 2 Karotten
- Speisestärke nach Bedarf

### Zubereitung

Den Braten mit dem Senf und dem Pfeffer Salz Mix einschmieren und für mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

Nach dieser Zeit den Ofen auf 230 Grad vorheizen.

Eine Zwiebel fein würfeln und mit etwas Butteröl in einem Topf scharf anbraten. Dann mit 1 l Wasser ablöschen und mit dem feinen Süppchen und dem Tomatenmark kurz aufkochen.

Das restliche Gemüse grob würfeln und in den Ofenmeister legen.

Das marinierte Fleisch darauf geben und mit der Brühe aufgießen. Das Lorbeerblatt dazugeben und für 1 h bei 230 Grad schmoren.

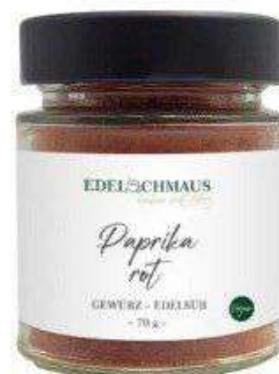
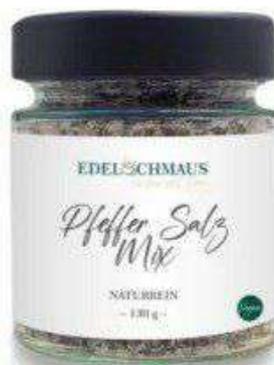
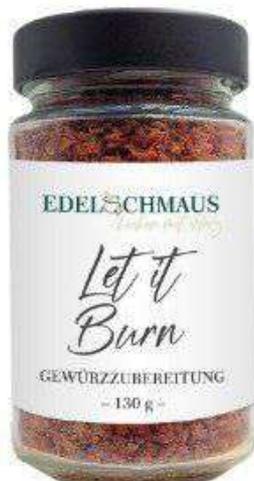
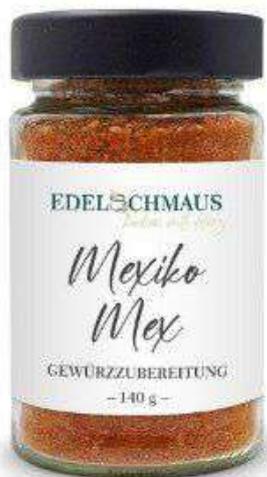
Nach der Stunde die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und nochmal 1 h schmoren lassen.

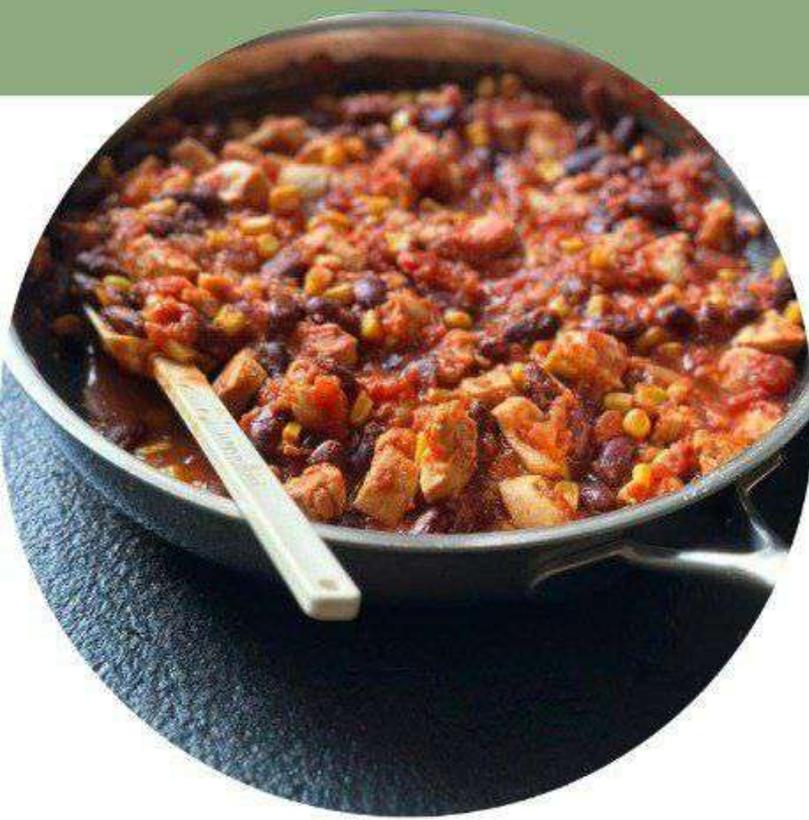
Den Braten aus dem Ofenmeister nehmen und die Sauce entweder mit dem Gemüse einfach pürieren oder das Gemüse abschöpfen und die Sauce mit Speisestärke binden.

Guten Appetit!



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Mexikanisches Huhn

### Zutaten

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 1 TL Pfeffer Salz Mix
- 3 TL Mexico Mex
- 1/2 - 1 TL Let it Burn
- 1 TL Paprika rot
- 10 TL Wasser
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 400 g stückige Tomaten
- 200 g Kidneybohnen
- 200 g Mais
- 400 g stückige Tomaten

### Zubereitung

Das Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke schneiden und die Pfanne vorheizen. Die Gewürze in eine Schüssel (ca. 1 l) geben und mit dem Wasser aktivieren.

Zwiebel kleinschneiden und Knoblauch pressen.

Das Öl in die Pfanne geben und das Huhn darin anbraten. Jetzt die Hitze reduzieren und die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben wenn das Fleisch schon durchgebraten ist und glasig anschwitzen.

Das Tomatenmark und die stückigen Tomaten zu den Gewürzen geben und gut verrühren.

Mais und Kidneybohnen abspülen und abtropfen lassen.

Die Sauce mit dem Mais und den Kidneybohnen zu dem Fleisch in die Pfanne geben und ca 15 min bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Dazu passen Wraps, Taccos oder Mexikanischer Reis.

Guten Appetit!



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Käse-Lauch-Suppe

### Zutaten:

500 g Hackfleisch gemischt

2 TL Meat&Veggie

1 Zwiebel

2 Stangen Porree

3 Becher Schmelzkäse (natur  
oder Kräuter)

500 g Wasser

2 TL feines Süppchen

1 TL Garten Glück

1 TL Vino Verde

1 TL Knobi Genuss Salz

Regenbogen Pfeffer

(optional: 1 Becher Sahne oder etw. Milch)

2-3 Kartoffeln für die Sämigkeit)

### Zubereitung:

Das Hackfleisch mit dem Meat&Veggie würzen und in einem gut beschichtetem Topf anbraten.

In der Zwischenzeit die Zwiebel hacken und den Porree in feine Ringe schneiden. Optional kannst du für die Sämigkeit noch 2-3 Kartoffeln würfeln und zufügen. Porree und Zwiebeln zum angebratenen Hackfleisch zugeben und glasig dünsten.

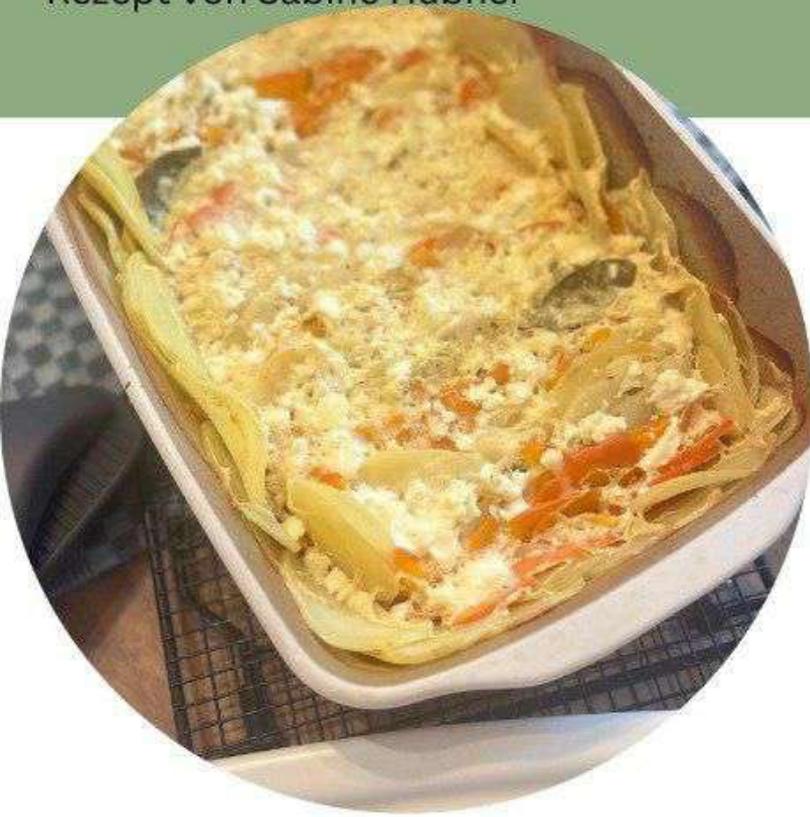
Den Schmelzkäse gebe ich in den Topf und lasse ihn kurz mit andünsten, damit die Aromen sich entfalten. Währenddessen das Wasser, mit dem feinen Süppchen, GartenGlück, Vino Verde und dem Salz und Pfeffer würzen und in den Topf aufgießen. Wenn du magst kannst du noch etwas Sahne (oder für die kalorienarme Variante etwas Milch) hinzugießen und köcheln lassen.

Guten Appetit



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Kürbisauflauf

perfekt für die kalte Jahreszeit

Zutaten:

1/2 Hokkaidokürbis

5-6 große Kartoffeln

1 Kohlrabi oder weiteres

saisonales

Gemüse

300 g Emmentaler

2 Lorbeerblätter

optional Fetakäse

1 Zwiebel

300 g Wasser

1 Becher Sahne oder Creme Fraiche

2 TL feines Süppchen

1 TL GartenGlück

1 TL Vino Verde

2,5 TL Knobi Genuss Salz

Pfeffer

### Zubereitung:

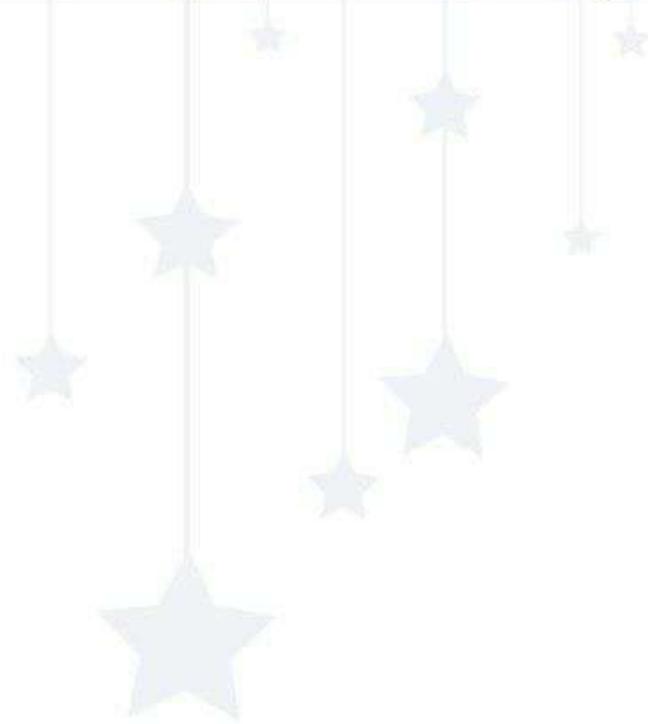
Den Backofen vorheizen auf 220°C Ober- und Unterhitze. Den Kürbis, die Kartoffeln und den Kohlrabi, sowie weiteres Gemüse deiner Wahl, in feine Scheiben schneiden (ca. 2-3 mm Dicke). In einer großen Auflaufform (am besten aus Stein) die Scheiben abwechselnd schichten.

Die Zwiebel ganz fein hacken. Das Wasser mit den Gewürzen und der Sahne verrühren. Für mehr Sämigkeit in der Soße, kann Creme Fraiche genutzt werden. Alles über das geschichtete Gemüse geben.

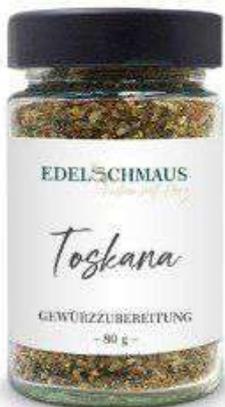
2 Lorbeerblätter einstecken und alles mit der Soße übergießen. Den Emmentaler rüberreiben (Optional den Fetakäse dazugeben). Die Auflaufform mit einem Deckel abdecken und für 45 Minuten in den heißen Ofen geben.

Optional kannst du den Fetakäse auch noch vorher marinieren mit einem Gewürz deiner Wahl, z. B. Tzaziki (mit Wasser aktivieren und etwas Olivenöl auf dem Feta ziehen lassen).

Guten Appetit



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Brokkoli-Schinken-Ring

200 g frische  
Brokkoliröschen  
1 kleine Zwiebel  
100 g gekochten  
Schinken  
125 g Emmentaler  
50 g Mozzarella  
30 g Parmesan

2 Dosen Croissant- Teig,  
gekühlt (à 250g)  
2 EL mittelscharfer Senf  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Zitrone  
1 EL Toskana-Gewürz\*  
2 EL Crème Fraiche  
Pfeffer Salz Mix

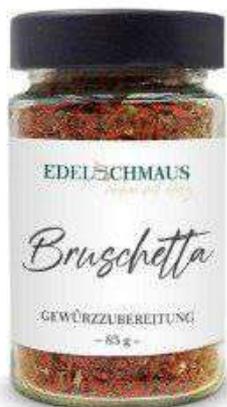
1 Ei, verquirltes, zum Bestreichen

Brokkoli, Zwiebel und Schinken klein hacken und in eine Schüssel geben. Käse zum Brokkoli reiben. Zitrone dazu pressen. Toskana-Gewürzmischung mit doppelter Menge Wasser in einem Schüsselchen aktivieren, kurz warten und mit den restlichen Zutaten in die Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Croissant-Teig auf einer Teigunterlage ausbreiten und die vorgeformten Dreiecke trennen. Die Teig-Dreiecke mit der breiten Seite zur Mitte überlappend auf ein Backblech legen. Dann mit dem Teigroller über den mittleren Teil rollen. Die Brokkoli-Schinken-Masse im Kreis darauf verteilen. Die Teigspitzen nach innen schlagen und mit dem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für 25 Minuten backen.



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Pizza-Schnitzel

### Zutaten:

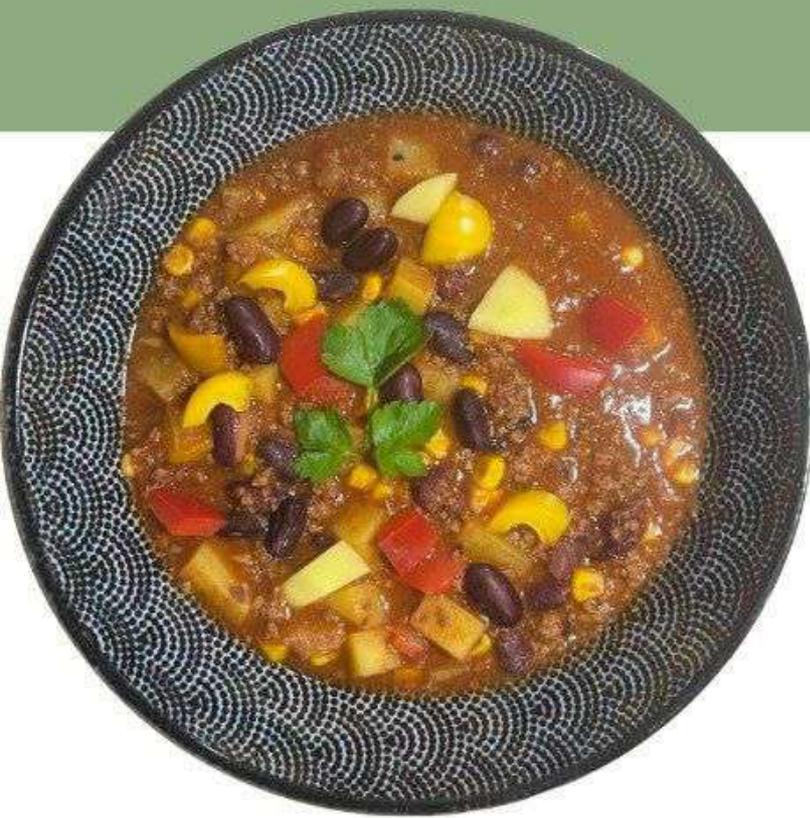
- 6 Schnitzel (Oberschale)
- 500g Hackfleisch
- 6 Scheiben Bacon
- 3 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 200 g Sahne
- 250g passierte Tomaten
- 200g Gouda
- 1 TL Pizza Blitz\*
- 1TL Bruschetta\*
- Royales Genuss Salz\*
- Meersalz\*

1. Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Zwiebeln schälen, mit dem kleinen Küchenhobel (Stufe 2) in dünne Scheiben hobeln auf einem Backblech oder dem großen Ofenzauberer verteilen.
3. Die Schnitzel von beiden Seiten mit Royalem Genuss Salz\* würzen und auf die Zwiebeln legen.
4. Jedes der Schnitzel mit einer Scheibe Bacon belegen.
5. Das Hackfleisch mit den gehackten Tomaten aus der Dose verrühren. Mit Pizza Blitz, Bruschetta und Meersalz würzen, auf den Schnitzeln verteilen und etwas andrücken.
6. Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Schnitzeln verteilen.
7. Sahne darübergießen und mit dem geriebenem Käse bestreuen.
8. Den Ofenzauberer auf die unterste Schiene eines Ofenrostes stellen, das Backblech mittig in den vorgeheizten Backofen schieben und das Ganze etwa 50 Minuten backen.



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Chilli con Carne

Zutaten:

- 1 Zwiebel in kleinen Würfeln
- 2 Pack passierte Tomaten
- 2 EL Omas Butteröl\*
- 3 bunte Paprika in Stücken
- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 Dose Mais
- 800 g gewürfelte Kartoffeln
- 1 Dose Chillibohnen
- 2 TL Balkan\*
- 1 kleine Dose Kidneybohnen
- 2 TL Mexico Mex\*
- 1 TL Knobi Genuss Salz\*

Die Zwiebeln würfeln und in einer großen Pfanne mit dem Butteröl andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten. Die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und unterrühren.

Nach ca 10 Minuten die restlichen Zutaten unterrühren und so lange kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Chilli schmeckt am besten, wenn es öfter aufgewärmt wird. Daher mache ich immer so eine große Menge.



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:



\*Dieses Produkt ist ein Saisonartikel  
und nicht immer verfügbar





## Winterlicher Apfelkuchen

Zutaten:

TEIG

90g Margarine

35g Oma's Butteröl \*

1 TL Black&White\*

3 Eier

25g Milch

200g Mehl

1/2 Pck Backpulver

50g gemahlene Mandeln

Füllung

600g Äpfel geschält,  
geviertelt und püriert

1 EL Zitronensaft

125g Mehl

100g Margarine

40g Zucker

1 Prise Salz

2 TL Winterkuss\*

Margarine, Oma's Butteröl, Black&White sowie die Eier schaumig rühren.

Milch, Mehl und Backpulver dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren. Dann den Teig in eine gefettete Springform geben und ausrollen.

Die pürierten Äpfel mit dem Zitronensaft und dem Winterkuss auf dem Teig verteilen.

Mehl, Margarine, Zucker, Salz sowie einen Teelöffel Winterkuss zu Streuseln verarbeiten und über der Apfelmasse verteilen.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca 50 Minuten goldbraun backen



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Lauchzwiebel Schnecken

### Zutaten:

#### TEIG

- 400g Weizenmehl 405
- 1/2 Hefe
- 200g Milch
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Meersalz\*
- 2 TL Tango Argentino \*
- 80g Margarine

#### FÜLLUNG

- 150g Gouda zerkleinert
- 1 TL Garten Glück \*
- 200g Doppelrahm Frischkäse
- 1 Bund Lauchzwiebeln in Ringe geschnitten
- 30g Milch
- 1 TL Oh my Onion\*

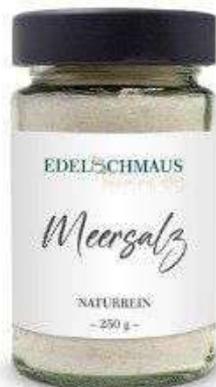
### Zubereitung

Die Hefe, mit Milch, Zucker, Tango Argentino und Margarine erwärmen. Salz und Weizenmehl dazugeben und verkneten.

Ein Teelöffel Garten Glück mit zwei Teelöffel Wasser verrühren (ebendo das oh my Onion\*) und kurz quellen lassen. Dann mit dem Frischkäse und den Lauchzwiebeln sowie der Milch verrühren. Den Teig ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Alternativ können auch 100g Speck dazugegeben werden. Käse darüber streuen und von der Längsseite her einrollen dann in 4 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Bei 180 Grad für ca 30 bis 35 Minuten



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Heidesand

Zutaten:

200g Butter

400g Mehl

50g Griechisches Olivenöl \*

80g Zucker

1 TL Black&White \*

1 TL Meersalz\*

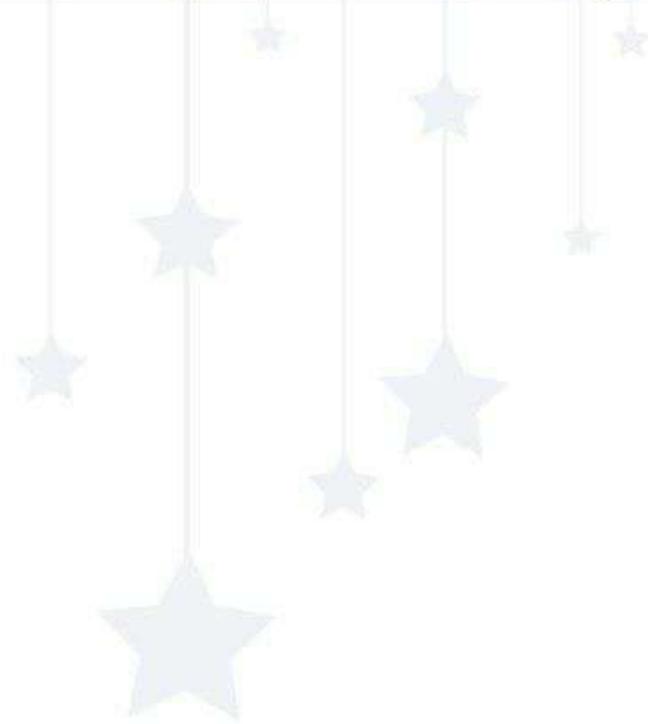
Die Butter erhitzen bis sie braun wird und dann erkalten lassen.

Zucker, Mehl, Vanillezucker, Olivenöl & Salz zugeben und zu einem Teig verarbeiten.

Aus dem Teig 3-4 Rollen formen, in Folie wickeln und 1 Std kalt stellen oder für die ungeduldigen 1/2 Std Tiefkühlfach . In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

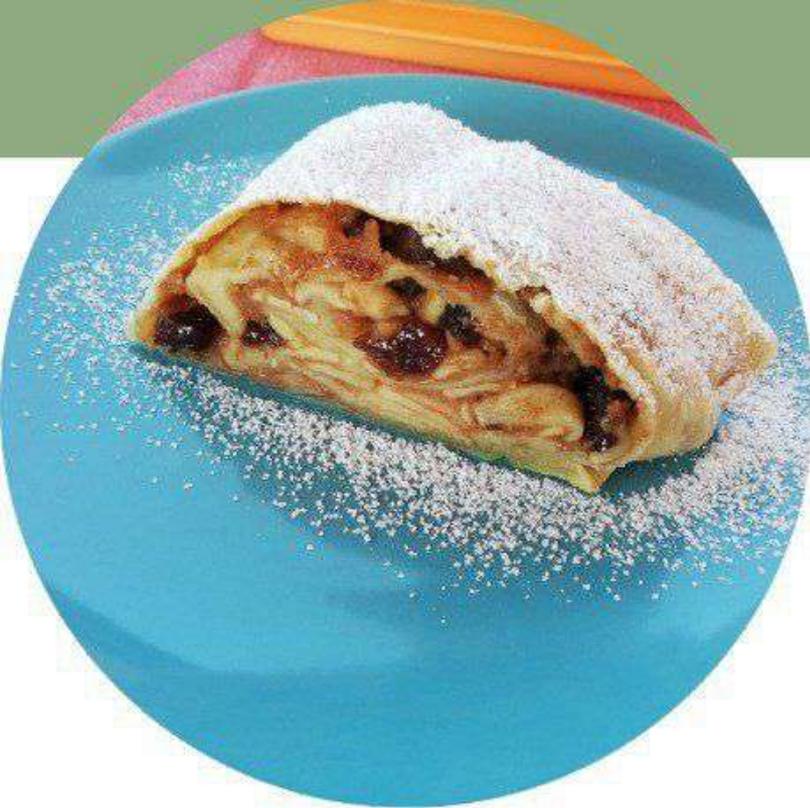
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei Umluft 160 Grad vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten ( je nach Ofen) backen

Am besten auf dem Backblech auskühlen lassen, da die sonst zerbröseln.



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Apfelstrudel

2 Stück

- 250g Weizenmehl Type 550
- 2g Salz
- 1 Ei
- 100ml Wasser, lauwarm
- 20ml Oma's Butteröl
- Mehl zum bearbeiten
- 100g Semmelbrösel
- 50g Butter
- 140g Zucker
- 10g Zimt
- 170g Rosinen
- 10g Zitronensaft
- 1,1kg Äpfel entkernt und in Scheiben geschnitten
- 1 Schuss Rum
- Süße Verführung aus der Mühle

Der Teig: alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, bis sich der Teig von den Händen und vom Tisch löst. (ordentlich kneten, das dauert! er wird richtig glatt bei Ausdauer)

Den Teig zu einer Kugel formen und mit Öl bestreichen oder besser noch in einer kleinen Schüssel für ca. 30 Minuten in Öl baden. (funktioniert wirklich!)

Nach dem Ölbad den Teig in zwei gleich große Stücke teilen, in Mehl wenden und auf einem bemehlten Tuch/Teigunterlage hauchdünn ausrollen.

die Füllung: Butter in der Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten.

Die Äpfel mit den Semmelbröseln, Zucker, Zimt, Rosinen, Zitronensaft und dem Schuss Rum gut vermengen

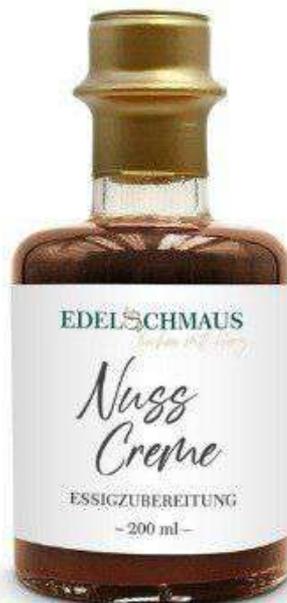
Den ausgezogenen Teig mit süßer Verführung und der Fülle bestreuen, dicke Ränder wegschneiden und mit Hilfe des Tuches/der Unterlage vorsichtig einrollen.

Den Strudel auf ein mit Butter bestrichenes Backblech rollen und bei 190°C Ober-/Unterhitze goldbraun backen.

nach dem Backen sofort mit heißer Butter bestreichen und vor dem Anschneiden 30 Minuten ruhen lassen



Für das Rezept des Tages brauchst  
du folgende Produkte:





## Emmer-Vollkorn Bürli

### Zutaten:

- 300 g Dinkelmehl 630
- 50 g Emmervollkornmehl
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 100 g Roggenmehl Type 1150
- 15 g Nusscreme\*
- 0,5 g frische Hefe
- 340 g Wasser
- 1 ½ - 2 TL Salz
- Verschiedene Saaten

Alle Zutaten bis auf die Saaten in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Thermomix: 3 Min. | Knetstufe)

Teig in eine große Schüssel mit Deckel umfüllen und mindestens 10-12 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank gehen lassen.

Backofen auf 250°C vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen / Ofenzauberer mit dem Edelstahl Streufix leicht mit Mehl bestreuen.

Vom Teig, mit einem Löffel 10-12 Portionen abstechen, nach belieben in verschiedenen Saaten und Körnern wenden und auf den vorbereiteten Ofenzauberer legen.

Bürli 20 Minuten (250°C) sehr kross backen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.