

Edelschmausrezepte

Dezember





Apfel Zimtschnecken



8-10 Stücke



4 Stunden

ZUTATEN

- 250 g Wasser
- 250 g Milch
- 1 Ei
- 4 EL Zucker
- 30 g frische Hefe
- 500 g Weizenmehl Typ 550
- ½ TL Salz
- 3 ½ EL Omas Butteröl
- 100 g flüssige Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 2 Äpfel, fein gerieben
- 2 TL Mango-Zitronen Creme

ZUBEREITUNG

Wasser, Milch, Ei, Zucker und Hefe lauwarm verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Mehl, Salz und Butteröl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt etwa 3 Stunden gehen lassen.

In der Zwischenzeit Butter, braunen Zucker und Zimt verrühren. Die geriebenen Äpfel mit der Mango-Zitronen Creme mischen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem großen Rechteck ausrollen, mit der Butter-Zimt-Mischung bestreichen und die Apfelmasse darauf verteilen.

Von beiden Längsseiten zur Mitte hin einklappen, übereinanderlegen und in etwa 3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen eindrehen und zu Schnecken aufrollen.

Die Schnecken in eine gefettete Auflaufform setzen, abgedeckt 20–30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Minuten goldbraun backen.


Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.





Blätterteig Happen

 8 Pers.

 20 Minuten

ZUTATEN

2 Blätterteige
300 g Frischkäse
1 Ei
etwas Milch
1,5 TL Kräuter Freude
1,5 TL Tzaziki
Belag deiner Wahl

ZUBEREITUNG

Kräuter Freude und Tzaziki zusammen mit 6 TL Wasser quellen lassen und mit dem Frischkäse vermengen.

Den ersten Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Den gewürzten Frischkäse auf dem Teig verteilen.

Mit dem zweiten Blätterteig den ersten abdecken und die Ränder leicht andrücken.

Mit einem Pizzaschneider den Teig in ca. 4 x 4 cm große Quadrate unterteilen. In jedes Viereck mit einem Glas eine runde Vertiefung drücken und mit einer Gabel jede Vertiefung 2 - 3 x einstechen

Ei und Milch verquirlen und den Teig damit einstreichen.

Jede Vertiefung nach Wunsch belegen (zB.: Salami, Zwiebel, Tomate, Schinken, Käse, Thunfisch etc.).

Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft für 20 Minuten backen.





Fruchtiger Feldsalat



8 Pers.



20 Minuten

ZUTATEN

2 Pakete Feldsalat
250 g Cashewkerne
1/2 rote Zwiebel
500 g rote Weintrauben
8 EL Olivenöl
4 EL Sanfte Traube
1 EL Orangen Mango Senf
3 TL Honig oder Ahornsirup
2 - 3 TL Chimichurri Genuss Salz

ZUBEREITUNG

Cashewkerne mit dem Ahornsirup bzw. Honig und dem Chimichurri Salz in einer Schüssel vermischen und in einer beschichteten Pfanne rösten.

In der Zwischenzeit Feldsalat waschen und trocknen.

Rote Zwiebeln in feine kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Öl, Sanfte Traube und Senf zufügen und alles sehr gut miteinander vermengen.

Weintrauben waschen und halbieren.

Geröstete Nüsse vor der weiteren Verarbeitung abkühlen lassen und einmal grob hacken.

Trauben und Nussmischung zum Dressing in die Schüssel geben, alles gut miteinander vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren Feldsalat zufügen und alles gut miteinander vermengen.





Hähnchenflügel

 4 Pers.

 60 Minuten

ZUTATEN

ca. 1 kg Hähnchenflügel
Reise nach Hawaii und Tango Argentino
2 Tassen Reis (Langkorn oder Basmatireis)
2 – 3 Möhren
1 kleiner Brokkoli
1 Stange Porree
ca. 200 g Kürbis oder 1 Zucchini
2 – 3 TL Orient Spice
3 TL Feines Süppchen
½ – 1 TL Royales Genuss Salz
4 Tassen Wasser

ZUBEREITUNG

Hähnchenflügel mit Reise nach Hawaii und Tango Argentino würzen.
Abgedeckt einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Reis gründlich waschen.
Möhren, Brokkoli, Porree und Kürbis/Zucchini in kleine Würfel oder Streifen schneiden.
Reis und Gemüse in eine ofenfeste Form geben und gut miteinander vermischen.
Orient Spice gleichmäßig darüber streuen.

3 TL Feines Süppchen in 4 Tassen Wasser auflösen.
Die Flüssigkeit über das Reis-Gemüse gießen.
Dann Royales Genuss Salz drüber streuen.

Die gewürzten Hähnchenflügel oben auf den Reis legen.

Bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 40–50 Minuten backen, bis die Hähnchenflügel schön knusprig sind und der Reis gar ist.





Kokos-Rührkuchen



6 Pers.



55 Minuten

ZUTATEN

3 Eier
180 g Zucker
150 g Butter
150 ml Milch
4 EL Peach Passion
250 g Mehl
100 g Kokosraspel
1 Pck Backpulver
2 TL Black & White
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Backofen auf 170 °C Umluft (oder 180 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Eine Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Eier und Zucker 2–3 Minuten cremig aufschlagen.

Weiche Butter, Milch und 2 EL Peach Passion unterrühren.

Mehl, Backpulver, Salz, Black & White und Kokosraspel vermischen und anschließend unterheben, bis ein glatter Teig entsteht.

Teig in die Form geben und 40–45 Minuten backen.
Stäbchenprobe machen.

Solange der Kuchen warm ist, mit 2 EL Peach Passion bestreichen
Etwas Kokosraspel drüber streuen.





Kürbis Dip



4-6 Pers.



30 Minuten

ZUTATEN

150 g Kürbiswürfel (z. B. Hokkaido)
1-2 TL Tomato Rosso
1 EL Omas Butteröl
200 g Schmand
½ TL gehackte Kürbiskerne
1 EL Kürbiskernöl
Tomato Rosso

ZUBEREITUNG

Die Kürbiswürfel mit Tomato Rosso und Omas Butteröl marinieren und im Ofen bei 200 °C etwa 15-20 Minuten weich garen.

Den gegarten Kürbis fein pürieren und vollständig abkühlen lassen.

2-3 EL vom abgekühlten Kürbismus mit Schmand, Kürbiskernen und Kürbiskernöl verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Mit Tomato Rosso nach Geschmack abschmecken.

Nach Belieben mit Kürbiskernen garnieren und mit Baguette servieren.





Remoulade



6 - 8 Pers.



20 Minuten

ZUTATEN

450 ml Sonnenblumenöl
3 Eigelb
1,5 EL Zucker
2 EL Sanfte Traube
1,5 EL Schmauszeit Senf
1,5 EL Zitronensaft
2 gestrichene TL Salz
6 kleine Cornichons (Gewürzgurken)
1/4 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt
1 EL Kapern, fein gehackt
1-2 EL Petersilie, fein gehackt
1 EL Eggstra Legger
1 TL Garten Glück
2 gekochte Eier, fein gewürfelt
3 EL Creme fraîche
75 g Joghurt

ZUBEREITUNG

Eigelb, Zucker, Essig, Senf und Zitronensaft in ein schmales hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab vermengen bis eine dickliche Masse entsteht (ca. 4 - 5 Minuten).

Dann das Öl in einem sehr dünnen Strahl zufügen und mit dem Stabmixer schubweise unterrühren.

Zum Schluss das Salz zugeben, noch einmal vermengen und fertig ist eine tolle Mayonnaise.

Die zerkleinerten Gäurkchen, Zwiebeln, Kapern und Eier zusammen mit den Kräutern unter die Mayonnaise heben.

Als letztes Joghurt und Creme fraîche unterrühren und schon ist die Remoulade fertig.

Diese Remoulade schmeckt wunderbar zu Fondue oder leckerem Roastbeef.





Zucchini Kuchen



6-8 Pers



90 Minuten

ZUTATEN

200 g Haselnüsse (oder Mandeln) gemahlen
100 g Zartbitterschokolade, fein gerieben
200 g Zucchini, mit Schale geraspelt
3 Eier
130 g Sonnenblumenöl
170 g Zucker
10 g Black & White
2 EL Nuss Creme
1 Prise Salz
250 g Weizenmehl Typ 550
3 TL Backpulver
¼ TL Winter Kuss oder Zimt

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kastenform (ca. 30 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Geraspelte Zucchini, geriebene Schokolade und gemahlene Haselnüsse bereitstellen.
In einer großen Schüssel Eier, Zucker, Black & White, Salz, Öl und Nuss Creme mit dem Handrührgerät etwa zwei Minuten cremig rühren.

Zucchini, Schokolade und Haselnüsse dazugeben und kurz verrühren.
Mehl, Backpulver und Winter Kuss (oder Zimt) mischen und unter den Teig rühren, bis alles gut vermengt ist.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und 50–60 Minuten backen.
Am Ende eine Stäbchenprobe machen – bleibt nichts mehr kleben, ist der Kuchen fertig.
Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Nach Wunsch mit flüssiger Schokolade oder Puderzucker verzieren.



Komm ins Team

Werde selbstständige/r Vertriebspartner/in für Edelschmaus im
Würzteam

Wir bieten dir:

- Monatliche Schulungen
- Freie Zeiteinteilung
- Eine Sammlung an tollen Grafiken und Rezepten zur freien Verfügung
- jeder Zeit Hilfe bei Fragen
- tolle Teamevents
- gute Verdienstmöglichkeiten
- Eigener Webshop
- jede Menge Spass in einem tollen Team
- und vieles mehr!



Buche mich!

Gern stelle ich dir
persönlich unsere
Köstlichkeiten im Rahmen
einer Verkostung vor.

Da kannst du dann in
vertrauter Umgebung die
verschiedenen Produkte im
Kreise deiner Freunde in
Ruhe kennenlernen.



selbstständige Beraterin
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

