



ichkoche.at

aus liebe zum kochen

SPARGEL

Raffinierter
Stangengenuss Seite **18**

BURGER- BUNS

Schmackhafte
Deckel Seite **14**

HOCHZEIT

Selbstgemachtes
zum Verlieben Seite **24**



Rezepte AUS

DER **FRÜHJAHRSKÜCHE**

AEG



HEBT DAS GESCHIRR AUF EIN NEUES LEVEL

DER NEUE AEG GESCHIRRSPÜLER MIT COMFORTLIFT

Bequemer geht's nicht: Dank ComfortLift lässt sich der Unterkorb für schnelles, müheloses Be- und Entladen sanft auf eine bequeme Arbeitshöhe fahren. Ein Küchenhelfer für gehobene Ansprüche, ganz nach unserem Motto „Taking Taste Further“. **AEG.AT**

Frühlingsgrüße

Liebe Leserin, lieber Leser!



Der Frühling ist eine Zeit des Erwachens. Frisches, sprießendes Grün erfreut unsere Augen und das Gemüt und wir sind bereit, Neues zu finden und auszuprobieren.

Wir haben uns auf die Suche nach aufregenden Rezepten mit gewohnten Zutaten gemacht und dabei entdeckt, wie vielseitig einige unserer Frühlingsliebhaber sind!

Unsere Umhüllungsgeschichte zeigt, wie großartig das gute, einfache „Harte Ei“ aufgeputzt und so zu einem richtigen Hingucker-Gericht werden kann.

Sie denken an Hochzeit? Wir können zwar nicht den Traumpartner, aber Rezepte zum Verlieben bieten.

Wir wünschen Ihnen schmackhafte Frühlingsmonate!

Maria Tutschek-Landauer

Maria Tutschek-Landauer &
das ichkoche.at-Team

P.S. Auf www.ichkoche.at warten mehr als
150.000 kostenlose Rezeptideen auf Sie – schauen Sie gleich rein!

INHALT

Frühlingsbote

Pizzakranz	
mit Wildkräuterpesto	5
Bärlauch-Topfenschnecken	6
Bärlauch-Schinkenfleckerln	7
Bärlauch-Palatschinken	7

Eier-Umhüllung

Scotch-Egg mit Blunze/Kren	8
Scotch-Egg in Räucherlachs & Babyspinat	9

Backschule

Pyramidenkuchen mit Kirschen	10
---------------------------------	----

Knabberspaß

Popcorn-Muffins mit Lachs und Guacamole	12
--	----

Kochschule

Falafelburger mit Minzjoghurt & Babygurke	15
--	----

Austria in a Bowl

Tafelspitz-Bowl mit Käferbohnen	16
------------------------------------	----

Spargel-Raffinesse

Ingwer-Risotto	
mit grünem Spargel	18
Spargel-Cranberry-Soufflé	19
Spargel im Frittatennest	19

Erdbeer-Vielfalt

Basilikum-Panna-Cotta mit Erdbeeren	20
Erdbeer-Kebab	21
Marzipan-Erdbeer-Fondue	21
Pinzen-Restl-Auflauf mit Beeren	22

Hochzeitspaß

Hochzeits-Cupcakes	24
Cupcake-Hochzeitskleid	25
Erdbeer-Brautpaar	25

Brotkomfort

Erdäpfel-Speck-Brot	27
---------------------	----

World-Food

Key Lime Pie	28
--------------	----

Oma Freuden

Reisaufwurf von Oma	30
---------------------	----

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, Styria Medienhaus Lifestyle GmbH & Co KG/ichkoche.at, Ghegastraße 3, 1030 Wien; Büro: ichkoche.at, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung erscheint in einer Auflage von 100.000 Stk. Chefredaktion: Maria Tutschek-Landauer. Mitarbeiter dieser Ausgabe: Robert Schirnbrand; Fotos: Blanka Kefer, fotolia.com, diverse von Partnern beigestellt. Anzeigenverkauf: sales@sdo.at. Grafisches Konzept: Alice Sowa. Grafik: Andrea Malek, Malanda-Buchdesign, Graz. Herstellung: Neografia, a.s. Firmenbuchnummer: 292121 s. UID-Nummer: ATU 61949324. Firmenbuchgericht: Handelsgericht Wien. Kammer: Wirtschaftskammer Wien. Anwendbare Vorschriften: Österreichische Gewerbeordnung. Offenlegung laut § 25 Mediengesetz unter: <http://www.ichkoche.at/page/impressum>. „Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen gem. § 44 Abs. 1 u. 2 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten“. Die nächste Ausgabe erscheint im Juni 2018.



Rapso[®]

DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich

Natürlich aus Österreich

Frühlings- BOTE

Vitamin-
lieferant

Bärlaub - DER erste kulinarische Frühlingsbote! Wälder und Wiesen sind mit dem zarten Duft des wilden Knoblauchs durchzogen. Mit seinem mild-aromatischen Geschmack bringt er die ersten Sonnenstrahlen auf unsere Teller.

4 Personen • 45 Minuten

PIZZAKRANZ

MIT *Wildkräuterpesto*

ZUTATEN


| Pizzateig (fertig)
| Parmesan (zum Bestreuen)

FÜR DAS PESTO

| 200 g Bärlauch
| 50 g Wildkräuter
| 30 g Pinienkerne
| 25 g Parmesan
| 250 ml Olivenöl
| Salz
| Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für das Pesto Bärlauch und Kräuter waschen, trocken schleudern und grob hacken.
- Parmesan reiben, Pinienkerne fein hacken. Bärlauch, Kräuter, Pinienkerne und Parmesan mörsern. Öl einfließen lassen und weitermörsern, bis eine cremige Masse entsteht, salzen und pfeffern.
- Pizzateig aufrollen und mit dem Pesto bestreichen, danach wieder eine Rolle formen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Rolle kreisförmig darauflegen, die Enden gut zusammendrücken.
- Mit einer Küchenschere den Ring ca. alle 2 cm einschneiden. Die entstandenen Streifen etwas auseinanderziehen, damit die Fülle zum Vorschein kommt.
- Den Pizzakranz mit Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 25 Minuten goldbraun backen.



DIE *Top 5* *Bärlauch-* *Liebliche* UNSERER USER

1. Bärlauchpesto
2. Bärlauchsuppe
3. Bärlauchaufstrich
4. Bärlauch-Erdäpfel-Auflauf
5. Bärlauchknödel





4 Personen • 45 Minuten

Bärlauch- TOPFENSCHNECKEN

ZUTATEN

1 Ei (verquirlt,
zum Bepinseln)

FÜR DEN TEIG

300 g Mehl
200 ml Wasser
(lauwarm)
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1/2 Würfel Germ

FÜR DIE FÜLLE

150 g Topfen
1 Zitrone (Abrieb)
1 Bund Petersilie
50 g Bärlauch
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Den Bärlauch fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für den Schneckenteig ein

Dampf zubereiten. Dafür das Wasser mit Zucker, Salz und Germ verrühren, unter das Mehl mischen und an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

- Danach das Dampf zu einem geschmeidigen Teig kneten und zugedeckt nochmal 30 Minuten ziehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit dem Topfen bestreichen.
- Die Ränder mit Ei bepseln und fest zusammen rollen. Fingerdicke Stücke von der Rolle abschneiden, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen, mit dem restlichen Ei bestreichen und bei 170 °C ca. 20 Minuten lang backen.
- Aus dem Rohr nehmen, die Schnecken mit etwas Salz bestreuen und servieren.



4 Personen • 30 Minuten

Bärlauch-SCHINKENFLECKERLN

ZUTATEN

- | 300 g Fleckerl
- | Olivenöl (zum Schwenken)
- | 1 Bund Bärlauch (ca. 80 g)
- | 150 g Schinken
- | 130 ml Schlagobers
- | 130 g Sauerrahm
- | 1 Ei
- | 1 Prise Muskatnuss (frisch gerieben)
- | Salz, Pfeffer
- | Parmesan (zum Bestreuen)

ZUBEREITUNG

- Die Fleckerln in kochendem Salzwasser bissfest kochen.
- Abseihen und mit kaltem Wasser abspülen. Abtropfen

lassen und in etwas Olivenöl schwenken.

- Die Bärlauchblätter mit kaltem Wasser waschen, trocken schütteln und grob hacken.
- Den Schinken in Streifen oder Würfel schneiden.
- Ei mit Obers und Sauerrahm gut abrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Geselchtes und Bärlauch mit der Eimasse verrühren, in eine tiefe Pfanne geben und etwas einkochen lassen. Nun noch die Fleckerln unterrühren, mit geriebenem Parmesan bestreuen und heiß servieren.



4 Personen • 45 Minuten

Bärlauch-PALATSCHINKEN

ZUTATEN

FÜR DEN ZITRONEN-SAUERRAHM

- | 10 Scheiben Speck
- | 200 g Sauerrahm
- | 1 Zitrone (Schale)
- | Salz, Pfeffer

FÜR DIE PALATSCHINKEN

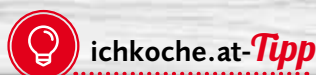
- | 100 g Bärlauch
- | 250 ml Milch
- | 1 Ei
- | 5 EL Mineralwasser
- | 130 g Mehl
- | Butter (zum Herausbacken)

ZUBEREITUNG

- Den Speck im Backrohr bei 160°C ca. 12 Minuten

knusprig braten.

- Sauerrahm mit Zitronenabrieb verrühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Den Speck in kleine Stücke brechen und unterrühren.
- Für den Palatschinkenteig die Milch mit dem Bärlauch mixen, Ei, Mineral und gesiebtes Mehl unterrühren und den Teig 10 Minuten quellen lassen. Danach in einer Pfanne in schäumender Butter dünne Palatschinken backen.
- Die Palatschinken mit Zitronen-Sauerrahm bestreichen, auf einen Teller legen und mit dem restlichen Sauerrahm garnieren.



Weitere Bärlauch Rezepte finden Sie unter www.ichkoche.at/baerlauch-rezepte



Eier umhüllung

4 Personen • 45 Minuten

Harte Eier geschmackvoll umhüllt! Die Briten haben der Welt die berühmten Scotch Eggs vermacht – wir zeigen Ihnen weitere Varianten, die sowohl den Gaumen verzaubern als auch optisch etwas hergeben!

Scotch-Egg MIT BLUNZE UND KREN

ZUTATEN

FÜR DIE EIER

- | 400 g Blunze (ohne Haut)
- | 200 g Faschiertes (gemischt)
- | 50 g Semmelbrösel
- | 1 EL Petersilie (gehackt)
- | 1 EL Majoran (gehackt)
- | 1 Prise Kümmel (gemahlen)
- | 1-2 EL Kren (frisch gerissen)
- | 2 Eidotter
- | Meersalz
- | Pfeffer (aus der Mühle)
- | 8 Eier (Größe M)
- | Öl (zum Frittieren)

FÜR DIE PANIER

- | 100 g Mehl (glatt)
- | 2 Eier (verquirlt)
- | 200 g Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

- Blunze, Faschiertes, Semmelbrösel, Petersilie, Majoran, Kümmel, Kren und Eidotter gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Eier 6 Minuten kochen, anschließend kalt abschrecken, schälen und trockentupfen.
- Blunzenmasse in 8 Teile portionieren, flach drücken und die Eier darin einschlagen. In Eierform bringen. Im Mehl wälzen, durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln wälzen.
- In heißem Öl bei 175 °C für 1½-2 Minuten schwimmend goldgelb ausbacken.



Weitere Panier-Varianten finden Sie unter www.ichkoche.at/panier-rezepte

4 Personen • 45 Minuten

Scotch-Egg IN RÄUCHERLACHS & BABYSPINAT

ZUTATEN

FÜR DIE EIER

- 10 Eier (Größe M)
- 400 g Räucherlachs
- 1/2 Bund Dille
- 130 g Semmelbrösel
- Meersalz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Fett (zum Frittieren)

FÜR DEN SALAT

- 3-4 Handvoll Babyspinat
- 100 g Ahornsirup
- 50 g Dijonsenf
- 3 EL Weißweinessig
- 3-4 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Sprossen (oder Kresse)

ZUBEREITUNG

- 8 Eier für 6 Minuten wachweich kochen. Kalt abschrecken und schälen. Mit etwas Küchenpapier trocken tupfen.
- Lachs würfeln und mit einem Stabmixer pürieren. Dille fein hacken. Lachs mit den restlichen zwei Eiern, Dille sowie 100 g Semmelbrösel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu einer Rolle formen und in 8 Scheiben schneiden.
- Eine Scheibe Lachsmasse auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach drücken, ein gekochtes Ei darin einschlagen und in Eierform bringen. Mit den restlichen Eiern ebenso verfahren.



- Anschließend in den restlichen 30 g Semmelbrösel wälzen und in heißem Öl bei 175 °C für 1 1/2-2 Minuten goldgelb frittieren.
- Für das Dressing Ahornsirup, Dijonsenf, Weißweinessig und Olivenöl gut verrühren

und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Babyspinat damit marinieren und auf Tellern oder in Schüsseln verteilen.

- Scotch Eggs halbieren, auf den Salat setzen und mit Sprossen bestreuen.

JETZT KAUFEN ...



BRAUN

CareStyle

Beim Kauf einer CareStyle 3 oder 7 Dampfbügelstation können Sie **EINE** von **20 KENWOOD kMix Küchenmaschinen KMX750RD** im Wert von **399,99 Euro** gewinnen.

Aktionszeitraum: 1. März bis 15. Mai 2018.

... & GEWINNEN!

UND SO GEHTS:

- Eine Braun Dampfbügelstation der CareStyle Serie 3 oder 7 zwischen 1. März und 15. Mai 2018 kaufen
- www.braunhousehold.at besuchen und diese Dampfbügelstation von Braun registrieren
- Die Rechnung hochladen
- Nach Überprüfung der Produktdaten nehmen Sie am Braun Gewinnspiel teil
- Die Gewinnspielbedingungen finden Sie auf www.braunhousehold.at



Muttertags- GEBÄCK

Wem die obligatorische Obsttorte mit Biskuitboden zu einfach ist, sollte sich an diesem Augenschmaus versuchen. Es ist nämlich ganz einfach und sieht umwerfend aus!

Back-
SCHULE



1 Kuchen • Mehr als 60 Minuten

PYRAMIDENKUCHEN MIT *Kirschen*

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- l 200 g Butter (zimmerwarm)
- l 400 g Mehl
- l 180 g Zucker
- l 190 g Sauerrahm
- l Mehl für die Arbeitsfläche
- l Ei

FÜR DIE FÜLLE UND DEN ÜBERZUG

- l 700 g Kirschen (entsteint)
- l 500 g Sauerrahm
- l 100 g Staubzucker

FÜR DIE GARNITUR

- l 150 g Kokosette

ZUBEREITUNG

- Die Butter in kleine Stücke schneiden. In der Küchenmaschine Butter, Mehl, Zucker und Sauerrahm zu einem Teig vermengen. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
- Das Backrohr auf 180°C vorheizen. Auf einer Arbeitsfläche etwas Mehl verteilen. Den Teig in 15 gleich große

Stücke teilen. Mit einem Nudelwalker zu gleichmäßigen Rechtecken (ca. 21 x 7 cm) ausrollen. Eventuell mit einem Messer in Form schneiden.

- Die Kirschen ca. 5 cm oberhalb der unteren Kante eines Rechtecks auflegen und den Teig zu einer Rolle formen. Alle Rechtecke in dieser Art zusammenrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 15 Minuten backen, danach auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit für die Füllung Sauerrahm und Zucker vermengen.
- Sobald die Rollen ausgekühlt sind, kann die Pyramide gebaut werden. Dazu als

Fundament 5 Rollen zusammenlegen. Darauf etwas Creme verteilen. Auf die Creme versetzt 4 Rollen auflegen, wieder mit Creme bestreichen und so weiter, bis nur noch eine Rolle die Spitze der Pyramide bildet. Danach die Creme rund um die Spitze und an den Seiten gleichmäßig verteilen. Mit Kokosette bestreuen.

- Die Pyramiden-Kirsch-Kuchen am besten über Nacht kalt stellen.



ichkoche.at-Tipp

Probieren Sie statt Kirschen Beeren Ihrer Wahl und variieren Sie die Garnitur.

Unser nöm Rezepttipp:



Blueberrymuffins mit Lavendel

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen und die Muffinförmchen mit **nöm Butter** einfetten.
2. Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen. In einer weiteren Schüssel die **nöm Milch** mit dem Zitronensaft vermischen. Die restlichen Zutaten unterrühren. Nun die Mehlmischung in kleinen Schritten in die Masse einarbeiten.
3. Muffinförmchen befüllen und 30 Minuten goldbraun backen.
4. Die Muffins nach dem Abkühlen aus der Form nehmen, mit Lavendelblüten garnieren und gleich servieren.

Zutaten für 12 Muffins

360g Mehl, 150g Zucker, ½ TL Salz, 2 EL Backpulver,
30g **nöm Teebutter**, 250 ml **nöm Milch**, Saft einer ½ Zitrone,
3 große Eier, 150g frische Heidelbeeren,
1 TL getrocknete Lavendelblüten.



KNABBER *Spaß*

6 Personen • 30 Minuten

Beim Kochen und Backen kann man es ruhig mal poppig und knusprig angehen lassen! Popcorn, Soletti oder Chips schlüpfen abseits vom TV-Abend oder Partyauftritt in eine neue, schmackhafte Rolle. Probieren Sie Knabberspaß in witzigen Kochkreationen.

POPCORN- *Muffins* MIT LACHS UND GUACAMOLE

ZUTATEN

- | 1 Pkg. Blätterteig
- | 100 g Räucherlachs
- | etwas Popcorn (gesalzen)

FÜR DIE GUACAMOLE

- | 2 Avocados
- | 2 Schalotten
- | 1 Limette (Saft)
- | Salz
- | Pfeffer
- | Chili

ZUBEREITUNG

- 6 Vertiefungen einer Muffinsform mit Papierförmchen versehen. Das Backrohr auf 180°C Umluft vorheizen.

- Den Blätterteig ausbreiten und in 6 gleich große Rechtecke schneiden. Je eine Vertiefung der Muffinsform mit einem Teigstück auslegen.
- Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Avocados schälen und den Kern entfernen. In eine Schüssel geben und mit der Gabel zerdrücken. Limettensaft sofort dazugeben und verrühren. dann die Schalottenwürfel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
- Den Lachs in Steifen schneiden, die etwa so breit sind,

wie der Durchmesser der Muffinsformen.

- Nun in die mit Blätterteig ausgekleideten Vertiefungen zuerst die Guacamole einfüllen.
- Dann die Lachsstreifen zu Röllchen einrollen und in der Mitte darauflegen. Die überstehenden Teigenden nach oben hin drapieren (wenn sie auf der Muffinsform aufliegen, kleben sie später vielleicht fest).
- 15-20 Minuten backen. Herausnehmen, kurz auskühlen lassen und mit Popcorn bestreuen.

ZUTATEN

- | 1 Zwiebel
- | etwas Pflanzenöl
- | 500 g Faschiertes
- | 1 Flasche Chilisauce
- | 1 Dose Mais (abgetropft)
- | 1 Dose Kidneybohnen (abgetropft)
- | 1 Pkg. Kelly's Mexicanos
- | 1 Pkg. Käse (gerieben)

6 Personen • 30 Minuten

TORTILLA-CHIPS-AUFLAUF

ZUBEREITUNG

- Ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Backrohr auf 180°C vorheizen.
- Zwiebel schälen und fein hacken. In etwas Öl glasig anbraten. Das Faschierte hinzufügen und mitbraten. Chilisauce, Mais und Bohnen unterrühren. Kurz köcheln lassen.
- Tortilla-Chips auf dem Backblech verteilen. Das Faschierte darüber verteilen und mit Käse bestreuen und für ca. 20 Minuten ins Backrohr schieben.



Caramba!

Kelly's Mexicanos sorgen für
Knabberspaß mit echtem
Fiesta-Feeling

Kreative Rezeptideen findest
du auf:

www.facebook.com/kellyssnacks
www.instagram.com/kellys_austria





Wie kommt die **Farbe** ins **Burger-** **BUN?**



Natürliches Farbenspiel

Burger haben auf Grund ihrer Vielseitigkeit zu jeder Jahreszeit Saison. Vom Faschiertem, über Wild bis zu vegetarischen Varianten lassen die Füllungen jede Geschmacksrichtung zu. Wir wollen uns aber mit der Umbüllung beschäftigen: Denn so ein Burger-Laibchen muss alles andere als langweilig sein...



Gelbe Buns: Kurkuma, Safran, Mangopüree, gelber Paprikafond



Orange Buns: Tomaten und Tomatenmark, Karottensaft, Orangensaft



Rote Buns: Rote Rüben-Saft, roter Paprikafond, Hibiskusblüten



Violette Buns: Rotkraut, Rote Zwiebel, Heidelbeer-Püree



Pinke Buns: Rote Rüben-Pulver



Blaue Buns: Saft von Heidelbeeren, Schwarze Ribisel, Rotkraut oder Rote Rübe mit Natron mischen



Grüne Buns: Petersilie, Spinatmatte, Matcha, Kräuterauszug, Spirulina-Algenpulver, Weizengraspulver



Schwarze Buns: Sepiatinte, Aktivkohle

FALAFEL-Burger

MIT MINZJOGHURT & BABYGURKE

ZUTATEN

- | 4 gelbe Burger Buns
- | 2-3 Babygurken
- | Gartenkresse

FÜR DIE FALAFEL

- | 500 g Kichererbsen (aus der Dose)
- | 1/2 Zwiebel (rot)
- | 2 Knoblauchzehen
- | 1 Bund Koriander
- | 1/2 Bund Petersilie
- | 1 Chili
- | 1 Zitrone
- | 1 EL Kreuzkümmel
- | 1/2 EL Salz
- | 100 g Kichererbsenmehl

FÜR DAS MINZJOGHURT

- | 200 ml Joghurt
- | 1/2 Bund Minze (in feine Streifen geschnitten)
- | 1/2 Zitrone (Saft und Abrieb)
- | Meersalz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für die Falafel Kichererbsen abschütten und mit Wasser

abspülen. Zitrone waschen und abreiben, den Saft pressen. Knoblauch schälen und Zwiebel in grobe Stücke schneiden. Petersilie und Koriander waschen und die Blätter abzupfen. Chili halbieren und entkernen. Alle Zutaten in einem Küchenmixer zu einer cremigen Masse pürieren. Aus der Masse kleine Knödel formen und anschließend in heißem Öl schwimmend goldgelb ausbacken.

- Für das Minzjoghurt alle Zutaten gut miteinander verrühren. Gurken waschen und mit einem Sparschäler der Länge nach in Streifen schneiden. Gartenkresse abschneiden.
- Buns in Hälften schneiden, in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- Falafel, Gurken, Joghurt und Kresse zwischen den Bun-Hälften arrangieren und mit Minzjoghurt und Babygurke servieren.



ichkoche.at-Tipp

Rezepte für Burger-Buns finden Sie unter www.ichkoche.at/burger-buns





Austria in a Bowl

4 Personen • mehr als 60 Minuten

Pots und Bowls sind Trends der Stunde, meist mit ausgefallenen exotischen Zutaten. Doch wie schlägt sich die heimische Küche in diesem Gewand? Wir haben beliebte österreichische Klassiker in Schüsseln gepackt und sind begeistert! Überzeugen Sie sich selbst ...

TAFELSPITZ-Bowl MIT KÄFERBOHNEN

ZUTATEN

FÜR DAS FLEISCH

- | 800 g Tafelspitz
- | 1 Bund Suppengemüse
- | 1 Zwiebel
- | 1 Lorbeerblatt
- | 4 Pfefferkörner
- | 3 Wacholderbeeren
- | Meersalz

FÜR DEN KÄFERBOHNENSALAT

- | 250 g Käferbohnen (über Nacht in Wasser eingeweicht oder fertig aus der Dose)
- | 3 Paprika
- | 2-3 Jungzwiebeln
- | 4 EL Weißwein (oder Apfel-essig)

- | 80 ml Rindssuppe (kräftig)
- | 60 ml Kürbiskernöl
- | Meersalz
- | Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel mit der Schale halbieren, auf den Schnittflächen ohne Fett in einer Pfanne dunkel anrösten. Das Suppengemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden.
- Alle Zutaten in einen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen bis das Fleisch gut bedeckt ist und mit Salz würzen. Aufkochen lassen, Temperatur reduzieren

und die Zutaten für ca. 1 ½ Stunden weichkochen. Fleisch herausnehmen und kaltstellen. Suppe leicht weiterköcheln lassen, bis sie intensiver im Geschmack ist. Eventuell etwas nachwürzen.

- Käferbohnen in nicht gesalzenerem Wasser für ca. 50 Minuten leicht köchelnd weichgaren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit Paprika in feine Streifen und den Jungzwiebel in Ringe schneiden. Etwas Grün von den Jungzwiebeln beiseite legen.
- Die Käferbohnen mit den restlichen Zutaten vermischen und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Käferbohnen Salat in eine Schüssel füllen. Tafelspitz in feine Scheiben schneiden und auf dem Salat schön anrichten. Mit Meersalzflocken und Jungzwiebelringen bestreuen und mit Kürbiskernöl beträufeln.



Backendl-Bowl
mit Erdäpfel-
Vogerl-Radies-
chensalat



ichkoche.at-Tipp

Weitere Austrobowls
finden Sie unter
www.ichkoche.at/austrobowls



**Kalbsbutter-
schnittel-
Bowl**
mit Erdäpfel-
püree



**Specklinsen-
Bowl**
mit Brezen-
knödel



**Mohnnudeln-
Bowl**
mit Zwetschken-
röster



**Gefüllte
Paprika-Bowl**
mit Paprikacreme
und Salz-
kartoffel



**Hirsch-
ragout-
Bowl**
mit Schwarzbröt-
knödeln

Die Spargelsaison ist kurz und die beliebten Gemüestangen heißbegehrt. Deshalb ist frischer, heimischer Spargel etwas Besonderes. Puristisch zubereitet, ist für viele die beste Verarbeitungsart. Wir zeigen Ihnen drei Rezepte, die Sie auch von einer gewissen Spargel-Raffinesse überzeugen werden!

Spargel RAFFINESSE

4 Personen • 30–60 Minuten

INGWER-RISOTTO MIT GRÜNEM Spargel

ZUTATEN

- l 50 g Schalotten
- l 100 g Ingwer (frisch)
- l 500 g Spargel (grün)
- l 800 ml Kalbsfond (aus dem Glas)
- l 2 EL Öl
- l 250 g Risottoreis (Arborio)
- l 60 ml Weißwein
- l 20 g Butter
- l 1 Prise Zucker
- l Salz
- l Pfeffer (frisch gemahlen)

ZUBEREITUNG

- Die Schalotten sehr fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein raspeln. Das holzige Ende

des Spargels abschneiden. Die Spitzen abschneiden und zur Seite stellen. Die restlichen Stangen in kleine Stücke schneiden. Gleichzeitig den Kalbsfond heiß machen.

- Das Öl im Kochtopf erhitzen, die Schalotten darin glasig anschwitzen und den ungewaschenen Reis hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und mit 150 ml Kalbsfond aufgießen. Bei mittlerer Hitze unter durchgehendem Rühren aufkochen, bis der Reis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen hat. Nach und nach

Kalbsfond hinzufügen. Nach 15–18 Minuten ist das Risotto fertig.

- Kurz vor Ende der Garzeit Ingwer und Spargel dazugeben. Die Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Wasser mit etwas Salz und Zucker aufkochen und die Spargelspitzen darin bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel in 2–3 Minuten weich dünsten. Abschütten.
- Das Risotto anrichten und mit den Spargelspitzen garnieren.



4 Personen • 30–60 Minuten

Spargel- CRANBERRY-SOUFFLÉ

ZUTATEN

- 100 g Spargel (grün)
- 20 g Cranberries (getrocknet)
- 3 EL Grand Marnier
- 150 g Butter
- 160 g Zucker
- 5 Eier
- 250 g Topfen (mager)
- 1 Zitrone (Schalenabrieb)
- 1 Orange (Schalenabrieb)
- 1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
- 30 g Speisestärke
- 100 ml Schlagobers
- 1 Prise Salz
- Butter (für die Form)
- Semmelbrösel (für die Form)

ZUBEREITUNG

- Das holzige Ende des Spargels abschneiden, die Spargelstangen kochen und in 1/2 cm große Würfelchen schneiden.
- Cranberries und Spargelwürfelchen in Grand Marnier

einlegen und bei geschlossenem Deckel 2 Stunden ziehen lassen.

- Butter, Eidotter und die Hälfte des Zuckers sehr cremig aufschlagen. Den Topfen unter die Masse ziehen und die marinierten Spargelwürfel und Cranberries dazufügen. Mit Zitronen- und Orangenschalen-Abrieb sowie Vanillemark aromatisieren.
- Das Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Eischnee aufschlagen.
- Alle anderen Zutaten zur Topfenmasse geben. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Eine Souffléform buttern und mit Bröseln austreuen. Backrohr auf 180 °C aufheizen.
- Die Masse in die Souffléform füllen und ca. 35 Minuten backen.
- Das Spargel-Cranberry-Soufflé rasch servieren!



4 Personen • 30–60 Minuten

von
unserer
Userin
MJP

Spargel IM FRITTATENNEST

ZUTATEN

- 750 g Spargel (grün)
- Salz
- Zucker
- Zitronensaft
- Butter
- 400 g Fisolen
- 2 Eier
- Mehl (glatt, nach Bedarf)
- Milch (nach Bedarf)
- Öl
- 70 g Rahm-Schmelzkäse
- Schlagobers
- Pfeffer
- 1/2 Paprika (rot)

ZUBEREITUNG

- Den Spargel schälen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Spargelstücke in Salzwasser mit einer Prise Zucker, ein wenig Butter und Zitronensaft nicht zu weich kochen.
- Sud abgießen und einen kleinen Teil davon bereithalten. Fisolen putzen, in 4 cm lange Stücke schneiden, im

Salzwasser blanchieren und in einem Sieb abtropfen lassen.

- Von der Paprikaschote Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Eier mit Mehl, Milch und einer Prise Salz verrühren, sodass ein Palatschinkenteig entsteht und 20 Minuten rasten lassen.
- In einer Palatschinkenpfanne mit Öl nacheinander dünne goldgelbe Palatschinken backen, in breite Streifen schneiden und warmhalten.
- Inzwischen in einer Pfanne den Käse schmelzen, mit etwas Obers aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Spargelsud dazugeben.
- Spargel und Fisolen beifügen und in der Sauce erwärmen. Frittaten auf einem vorgewärmten Teller nestförmig anrichten, Spargel mit Fisolen in der Mitte auflegen und mit Paprikastreifen garnieren.



Erdbeer VIELFALT

4 Personen • Mehr als 60 Minuten

Ein Frühling ohne unsere liebsten roten Früchtchen wäre unvorstellbar! Egal ob frisch aus dem Garten, vom Markt oder aus dem Geschäft – Erdbeeren versüßen uns das Leben. In der Küche sind sie wunderbar vielseitig einsetzbar – und die eine oder andere vernaschte Beere zwischendurch gehört einfach dazu!

BASILIKUM- PANNA-COTTA MIT *Erdbeeren*

ZUTATEN

l 70 ml Milch
l 1 Zitrone (bio)
l 150 g Erdbeeren
l 2 EL Balsamico
l Minzeblätter (zum Dekorieren)
l 200 ml Schlagobers (12 % Fett)
l 40 g Zucker
l 1 Blatt Gelatine
l 1 Handvoll Basilikumblätter
l 10 g Staubzucker
l Basilikumblätter (zum Dekorieren)

ZUBEREITUNG

- Das Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone waschen und trocknen, die Schale fein reiben.
- Milch, Schlagobers, Zucker und Zitronenabrieb in einem Topf zum Köcheln bringen, vom Herd nehmen und das Gelatineblatt darin auflösen.
- Die Basilikumblätter in heißem Wasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.

- Anschließend ausdrücken. Zu der Obersmasse geben und mit einem Pürierstab fein mixen.
- Die Mischung durch ein Sieb auf 4 kleine Gläser aufteilen und für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen bis es fest ist.
- In der Zwischenzeit die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit Balsamico und Staubzucker vermischen.
- Auf der Panna Cotta verteilen und mit Basilikum und Minzeblättern garnieren.

von
unserer
Userin
Ullipipsi

4 Personen • 15–30 Minuten

Erdbeer-KEBAB

ZUTATEN

- l 4 Zweige Rosmarin (frisch)
- l 24 Erdbeeren
- l 8 TL Wasser
- l 1 Tasse Zucker

FÜR DIE MASCARPONECREME

- l 250 g Mascarpone
- l 2 EL Zucker
- l 1 Schuss Limoncello (eisgekühlt)
- l ½ Zitrone (abgeriebene Schale)

ZUBEREITUNG

- Die Rosmarinblätter bis auf das obere Ende vom Zweig zupfen. Die abgezupften Blätter beiseite stellen. Die Erdbeeren vom Grün befreien

und je 6 auf einen Rosmarinzweig stecken. Die Zweige auf ein Kuchengitter über ein Tablett legen.

- Das Wasser und den Zucker in einem Kochtopf aufkochen lassen. Den Kochtopf leicht schwenken, aber nicht umrühren. Die Mischung wird erst klar sein, dann sprudeln und langsam immer dunkler werden. Wenn sie goldbraun ist, die Zuckermasse über die Erdbeer-Spieße gießen.
- Die Zutaten für die Mascarponecreme vermischen.
- Vor dem Servieren auf jeden Teller einen Löffel Mascarpone setzen, den Erdbeer-Kebab darauf anrichten und mit etwas Zitronenschale bestreuen.



8 Personen • 15–30 Minuten

MARZIPAN-Erdbeer-FONDUE

ZUTATEN

- l 1000 g Erdbeeren
- l 125 g Marzipanrohmasse
- l 2 Pkg. Vanillezucker
- l 50 g Staubzucker
- l 2 TL Speisestärke
- l 3 Orange (Saft und Schale, Bio)
- l 150 g Crème fraîche
- l 25 g Mandeln (geschält, gehackt)
- l 25 g Krokant
- l 50 g Pistazien (gehackt)

ZUBEREITUNG

- Die Erdbeeren mit Vanillezucker bestreuen.
- Mandeln in der Pfanne trocken rösten bis sie gold-

gelb sind. Mit Krokant und Pistazien verrühren und in Dessertschalen geben.

- Marzipan weichkneten. Mit Staubzucker, Orangenabrieb und -saft, Crème fraîche und Maisstärke mit dem Mixer pürieren.
- Die Masse bei schwacher Hitze in einem flachen Fonduepfopf heiß machen. Auf dem Stövchen bei kleiner Flamme warmhalten.
- Bei Tisch Erdbeeren in die Marzipanmasse tauchen, anschließend in die Pistazien-Mandel-Mischung tunken und genießen!



Ein wunderbar
unkompliziertes Gericht,
wenn Osterpinzen übrig sind –
Gelingt garantiert
und schmeckt allen!

6 Portionen • 60 Minuten

Pinzen-Restl- AUFLAUF MIT BEEREN

ZUTATEN

- | 400 g Pinze
- | 250 g Beeren (Tiefkühlware;
oder saisonal nach Ihrer Wahl)
- | 230 g Frischkäse
- | 130 g Zucker
- | 2 Eier
- | 120 ml Schlagobers
- | 120 ml Milch
- | 2 TL Vanillepaste

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 175 °C vorheizen. Die Pinze in grobe Stücke zerreißen und in eine Auflauf-Form einschichten. Die Beeren gleichmäßig darauf verteilen.
- Frischkäse, Eier, Schlagobers, Zucker und Vanillemark gut vermengen und über die Beeren-Pinze-Mischung leeren.
- In das Backrohr schieben und ca. 40 Minuten backen lassen. Falls der Auflauf zu schnell bräunt mit Alufolie abdecken.
- Nach Wunsch den Auflauf mit Staubzucker bestreuen und servieren. Schmeckt auch kalt hervorragend!



ichkoche.at **Tipp**

Auch Restln von Striezel, Toast oder Croissants eignen sich wunderbar. Variieren Sie die Beeren, achten Sie dabei auf die Süße und passen Sie die Zuckermenge an.

Kaffe Zubehör GESCHENKT beim Kauf einer PrimaDonna



Plus



Geschenke
FÜR IHREN PERFEKTEN
KAFFEEMOMENT

Beim Kauf einer PrimaDonna ECAM 650.85.MS, ECAM 650.75.MS, ECAM 650.55.MS, ESAM 6900.M, ECAM 510.55.M, ECAM 550.75.MS oder ECAM 550.55.SB schenkt Ihnen De'Longhi zusätzlich zu einem Kaffee-Set DeLuxe Pack im Wert von € 179,99 EINES von 3 Geschenken gratis dazu. Aktion gültig vom 01. März bis 15. Mai 2018 ausschließlich im österreichischen Fachhandel. Nähere Infos unter www.delonghi.at.



www.delonghi.at

Hochzeitsplaner, weiße Kutsche und teures Kleid. Wer den Bund fürs Leben schließen will, braucht dafür gar nicht so wenig Geld. Auch eine standesgemäße Verpflegung der Gäste und die perfekte Torte schlagen zu Buche. Wer es einige Nuancen bescheidener möchte und sogar gerne selbst etwas bäckt, für den haben wir drei Rezepte zum Verlieben!



HochzeitsSPASS

12 Portionen • Mehr als 60 Minuten

ROMANTISCHE Hochzeits-CUPCAKES

ZUTATEN

- | 150 ml Milch
- | 150 g Zucker
- | 200 g Mehl
- | 50 g Maisstärke
- | 1/2 Pkg. Backpulver
- | 1 Prise Salz
- | 2 Eier
- | 1 TL Ahornsirup
- | 125 g Butter (weich)
- | 150 g Walnüsse

FÜR DIE VERZIERUNG

- | Marmelade (hell)
- | Rollfondant (weiß)
- | 1 Eiweiß
- | 20 g Puderzucker
- | Zuckerperlen
- | 50 g Magic Decor

ZUBEREITUNG

- Für den Teig die Milch aufwallen lassen. In einem anderen Topf die Hälfte des Zuckers karamellisieren, er soll dabei nur leicht Farbe annehmen. Mit der kochenden Milch ablöschen, dabei ständig rühren und 2 Minuten unter durchgehendem Rühren leicht köcheln. Dabei sollten sich eventuelle Klumpen auflösen.
- Backrohr vorwärmen auf 200°C Ober-/Unterhitze bzw. 175°C Heißluft. Muffinsformen herrichten.
- Maisstärke, Mehl, Backpulver, Salz und den restlichen Zucker vermengen. Eier und Butter unterziehen.
- Die Karamellmilch und den Ahornsirup hinzufügen und alles zu einem cremigen Teig verrühren. Die gehackten Walnüsse unterziehen.
- Den Teig am besten mit einem Esslöffel maximal 2/3 hoch in die Formchen füllen. Im aufgeheizten Backrohr etwa 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
- Die Marmelade erwärmen und glattrühren. Dann die Muffins damit gleichmäßig bestreichen.
- Das Rollfondant auf etwas Staubzucker (damit es nicht anklebt) dünn ausrollen und Kreise in der Größe der Muffins ausstechen. Vorsichtig auf die Muffins darauflegen.
- Wer die Muffins mit Spritzglasur verzieren möchte, diese aus gesiebttem Puderzucker und Eiweiß anrühren, in ein Backpapier-Stanzblech oder ei-

- nen Spritzsack mit sehr kleiner Tülle füllen und das gewünschte Muster aufspritzen. Mit Zuckerperlen verzieren.
- Für die Spitzen Magic Decor und Wasser gut verrühren, auf Silikonmatten mit Spitzenmuster (zum Beispiel in Herz- und Sternform oder als Bordüre) auftragen und überschüssige Masse mit einem Spatel gut wegstreichen. Nach Packungsanleitung im Backrohr fest werden lassen. Sehr vorsichtig aus dem Silikon lösen, damit das Muster nicht reißt.
- Damit die Spitzen auf dem Fondant halten, vor dem Aufsetzen mit ein wenig Wasser einpinseln. Setzt man die Spitzen nicht flach auf die Hochzeitscupcakes, kann man die Endpunkte mit Spritzglasur festmachen und mit Zuckerperlen verzieren.

CUPCAKE- Hochzeitskleid

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- l 250 g Mehl
- l 2 TL Backpulver
- l 250 g Zucker
- l 250 g Butter
- l 4 Eier
- l 4 EL Milch
- l etwas Salz

FÜR DAS TOPPING

- l 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- l 500 ml Milch
- l 2 EL Zucker
- l 1 Vanilleschote
- l 400 g Butter
- l 100 g Staubzucker

FÜR DIE VERZIERUNG

- l Zuckerperlen

ZUBEREITUNG

- Zunächst den Teig vorbereiten. Dafür das Backrohr auf 180°C vorheizen. Muffins-

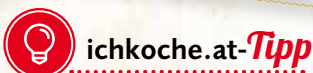
förmchen herrichten. Man braucht mindestens 21 Cupcakes, der Teig reicht für ca. 24 Stück.

- Zucker und Butter schaumig schlagen. Die Eier nach und nach einrühren. Milch und Salz hinzufügen.
- Zuletzt das Mehl einsieben. Den Teig 2/3 hoch in die Förmchen füllen und ungefähr 12 Minuten backen.
- Dann herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
- In der Zwischenzeit das Topping machen. Den Vanillepudding aus Puddingpulver, Milch und Zucker laut Packungsanleitung zubereiten und das Vanillemark einrühren. Auskühlen, bzw. fest werden lassen.
- Wenn der Pudding ausgekühlt ist, die Butter in kleine Stücke schneiden und zusam-



- men mit dem Pudding schön schaumig schlagen. Den Staubzucker nach Geschmack hineinsieben.
- Die Muffins in Form eines Kleids auflegen (am besten gleich dort, wo sie zum Einsatz kommen oder auf ein großes Brett, wenn sie noch transportiert werden müssen).

- Die Creme in einen Spritzsack füllen und flach auf die Muffins aufspritzen. Die Creme sollte ein wenig über den Rand hinaus schauen. Zwischenräume zwischen den Muffins können auch mit Creme ausgefüllt werden.
- Das Kleid am unteren Rand mit Zuckerperlen verzieren.



Für mehr Glitzer auf das aufgespritzte Dekolleté Zuckerperlen setzen.

ERDBEER- Brautpaar

ZUTATEN

- l 1 Pkg. Erdbeeren
- l 2 Pkg. Schokoladenglasur (weiß)
- l 1 Pkg. Schokoladenglasur (dunkel)

ZUBEREITUNG

- Die Erdbeeren waschen und gut abtrocknen.
- Die weiße Glasur im Wasserbad schmelzen. Alle Erdbeeren in die weiße Glasur tunken und trocknen lassen.
- Für die Erdbeer-Braut weiße Glasur in ein Backpapier-Sta-

- nitzel (oder Spritzsack) füllen. Von jeder Seite schräg das Dekolleté aufspritzen. Kleine Punkte als Kette unter das Grün der Erdbeere spritzen.
- Für den Erdbeer-Bräutigam die dunkle Glasur im Wasserbad schmelzen. Die Erdbeeren von jeder Seite schräg eintunken, sodass sich ein Ausschnitt wie bei einem Anzug ergibt. Dunkle Glasur in ein Stanitzel füllen und je drei Knöpfe sowie eine Fliege aufspritzen.

Brot **KOMFORT**

ohne viel Muskelkraft



*Mehr Brotrezepte
finden Sie unter
[www.ichkoche.at/
brot-rezepte](http://www.ichkoche.at/brot-rezepte)*

Brot ohne Kneten – das geht wirklich! Ohne schweißtreibende Fingerakrobatik gelingen die No-Knead-Breads sozusagen im Handumdrehen. Die Zutaten werden einfach verrührt, anschließend hat man bequem Zeit für andere Dinge und dann ab in den Ofen. Frisches Brot, selbst gebacken: einfach unschlagbar!

ERDÄPFEL-SPECK-Brot

ZUTATEN

- | 300 g Erdäpfel (mehlig)
- | 60 g Speck (durchwachsen)
- | 300 g Weizenmehl
- | 150 g Vollkornweizenmehl
- | ¼ TL Trockengerm
- | 11 g Salz
- | Mehl und Weizenkleie zum Arbeiten
- | Ideal: ein gusseiserner Bräter

ZUBEREITUNG

- Am Vortag die Erdäpfel weich garen und abkühlen lassen. Den Speck in sehr feine Würfel schneiden.
- Die Erdäpfel schälen und grob reiben. In einer Schüssel beide Mehlsorten, Trockengerm und Salz mischen. Die Erdäpfel, den Speck und 340 ml kaltes Wasser kurz mit einem Kochlöffel unterrühren. Den Teig abdecken und bei Zimmertemperatur (18–21 °C) 18 Stunden ruhen lassen.
- Am nächsten Tag die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl und Weizenkleie bestreuen. Den weichen Teig behutsam aus der Schüssel darauf gleiten lassen, mit einer Teigkarte zuerst von rechts und links, dann von oben und unten überschlagen. Diesen Vorgang 1–2 mal wiederholen, bis der Teig deutlich straffer wird. Ein Gärkorbchen großzügig mit Mehl ausstreuen. Den Teig mit der Naht nach unten hineingeben und abgedeckt weitere 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
- Etwa 30 Minuten vor Ende der Gärzeit den gusseisernen Bräter (20 cm Ø) mitsamt Deckel im Backofen auf 250 °C vorheizen. Den heißen Bräter aus dem Ofen holen, den Teig umgedreht (die Naht zeigt nach oben) hineingeben, den Deckel auflegen, den Bräter in den Ofen schieben (unten oder unteres Drittel) und das Brot abgedeckt 30 Minuten backen.
- Anschließend die Backofentemperatur auf 230 °C reduzieren, den Deckel abnehmen und das Brot offen in 10–15 Minuten knusprig und gebräunt zu Ende backen (Stäbchenprobe machen). Den Topf aus dem Ofen nehmen, das Brot auf ein Gitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
- Bei diesem Rezept sorgt der Speck für einen herrlichen Geruch und die Erdäpfel halten die Kruste saftig.

Buchtipp der Redaktion



Anne-Katrin Weber
BROTEN OHNE KNETEN

64 Seiten, Klappbroschur
GU Verlag
ISBN: 9783833861604
€ 8,99
Im Buchhandel oder unter
www.gu.de erhältlich!

Unser Lieblingsrezept: Parmesan-Chili-Brot!

Unsere  gegen Eingebrenntes





Florida

Verreisen im Kochtopf – zu weltberühmten Klassikern! Wem die Urlaubsreise zu den berühmten Florida Keys verwehrt ist, der kann ganz einfach den „offiziellen Kuchen des Staates Florida“ zu Hause nachmachen. Und auch ohne Palmen und Meer zaubern die Geschmacksknospen ein Lächeln auf unser Gesicht ...



1 Form • 30–60 Minuten

Key Lime PIE

ZUTATEN

FÜR DEN BODEN

- | 250 g Vollkornkekse (oder Butterkekse)
- | 100 g Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

- | 4 Eier
- | 400 ml Kondensmilch (gezuckert)
- | 80 ml Limettensaft (frisch

- gepresst, ca. 3 Limetten, je nach Größe)
- | 1 Limette (unbehandelt, Abrieb)

ZUBEREITUNG

- Für den Boden die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Einstweilen die Kekse in einen Gefrierbeutel oder in ein Geschirrtuch geben und

mit einem Nudelholz kräftig darüberwalken, damit die Kekse in kleine Stückchen zerbrechen. Nun die flüssige Butter mit den Keksbröseln vermengen und die Keksmasse in eine ausgefettete Form drücken.

- Für die Limettenfüllung die Eier in einen Topf geben, leicht verquirlen und mit

der Kondensmilch schaumig schlagen. Den Limettensaft und die Zesten hinzufügen und weiterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

- Die Masse in den vorbereiteten Keksboden geben und im Backofen bei 170°C ca. 10-15 Minuten backen.



ichkoche.at-Tipp

Schlagobers mit etwas grünem Tabasco aufschlagen und zum Pie servieren – das gibt eine ganz besondere Note!





Oma FREUDEN

2 Personen • 30–60 Minuten

REIS- AUFLAUF VON *Oma*

ZUTATEN

- l 500 ml Milch
- l 1 Prise Salz
- l 4 EL Zucker
- l 120 g Reis
- l 3 Eier
- l Zimt (gemahlen)
- l Zitronenmelisse (zum Garnieren)

von
unserer
Userin
thereslok

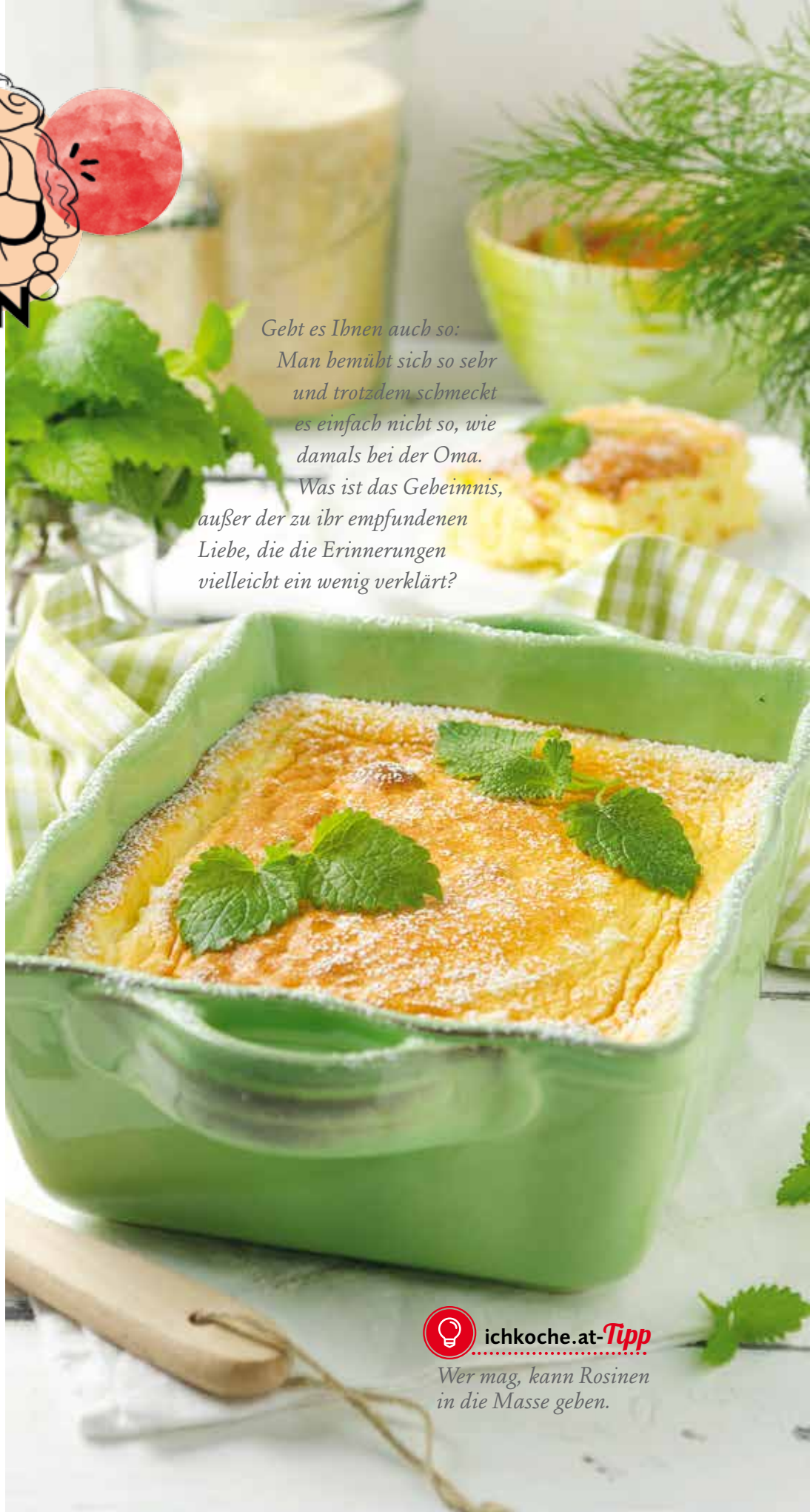
ZUBEREITUNG


- Milch mit Zucker und Salz aufkochen.
- Unter Rühren den Reis hinzufügen und ca. 20 Minuten leicht kochen lassen, dann die Masse kurz überkühlen lassen. Mit Zimt abschmecken.
- Die Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Die Dotter unter die Reismasse rühren und dann den Eischnee leicht unterheben.
- In eine befettete Form füllen und im Rohr bei 170 °C ca. 20–25 Minuten backen.
- Der Reisauflauf von Oma schmeckt warm und mit Staubzucker bestreut und mit Zitronenmelisse garniert besonders herrlich.

Gebt es Ihnen auch so:

*Man bemüht sich so sehr
und trotzdem schmeckt
es einfach nicht so, wie
damals bei der Oma.*

*Was ist das Geheimnis,
außer der zu ihr empfundenen
Liebe, die die Erinnerungen
vielleicht ein wenig verklärt?*



 **ichkoche.at-Tipp**

*Wer mag, kann Rosinen
in die Masse geben.*

DU WIRST PATE UND ICH WERDE KÖCHIN

WWW.SOS-KINDERDORF.AT



SOS
KINDERDORF

Verwirkliche deine KOCHIDEEN

- ▶ Bestes Knetergebnis
- ▶ Kraftvoller Motor bis 1.700 Watt
- ▶ Mit über 20 Zubehörteilen erweiterbar

**Erhalte EIN GRATIS Zubehörteil beim Kauf einer
Cooking Chef Gourmet (KCC9060S) oder einer
Titanium Chef Küchenmaschine (KVL8320S/KVC7320S)
im Zeitraum vom 1. März bis 15. Mai 2018.**

Mehr Infos und die Teilnahmebedingungen unter:
www.kenwoodaustria.at

*my***CHEF**



KENWOOD