

Rezepte aus der Winterküche

 **Weihnachtsmenü**
Vier festliche Gänge
Seite **4**

 **Muscheln**
Genuss zwischen
Schalen
Seite **14**

 **Kaviar**
Luxuriöser
Jahreswechsel
Seite **10**

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](https://www.aeg.at)

Wintergrüße

Liebe Leserin, lieber Leser!



Weihnachten liegt in der Luft! Die ersten Christkindl-märkte werden bald eröffnet, die Maroni duften und der Glühwein raucht. Auch bei uns ist das große Fest natürlich ein Thema, unser Menü ein Geschenk von uns an Sie! Entdecken Sie auch eine Sprühkerze, die ihren Auftritt nicht am Weihnachtsbaum, sondern am Dessert hat! Unsere winterlichen Nudelrezepte sind eine herrliche Abwechslung während der süßen Weihnachtszeit, Wurzelgemüse und Kohlsprossen sorgen für die nötigen Vitamine bei der Bewältigung des Einkaufsstresses und mit unseren extravaganten Silvesterrezepten schließen Sie das Jahr kulinarisch erstklassig ab! Wir wünschen Ihnen schmackhafte Wintermonate!

**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!

Maria Tutschek-Landauer

WEIHNACHTSMENÜ

- Gefüllte Feigen und Datteln mit Ziegentopfencreme 5
- Pastinaken-Erdäpfelcremesuppe mit Birnen 5
- Prime Rib mit Süßkartoffelpüree, Fisolen und Erbsen 7
- Marzipan-Mascarponecreme mit Portwein-Zwetschken 7

MILCHREIS

- Milchreis mit Mohn und Mandarinen 8

KAVIARFESTSPIELE

- Kaviar-Kurkuma-Ei 10
- Rote Rüben Blinis mit Lachskaviar 11

NUDELWINTER

- Nudelaufwurf mit Kürbis und Rindsfaschiertem 12
- Winterbowl mit Lamm, Kohl und Hörnchen 13

KOCHSCHULE: MUSCHELN

- Miesmuscheln auf spanische Art 14

- Vongole-Schweinefleisch-Eintopf mit Lavendel-Aioli 15

WINTERGENUSS

- Berglinsen-Kürbis-Gemüse mit Jungzwiebel 16

KOHLSPROSSEN

- Balsamico-Kohlsprossen 18
- Gnocchi mit Kohlsprossen und Maroni 19

TORTILLAS TREFFEN

- Rindsgeschnetzeltes und Tortilla Chips 20
- Gegrillte Ananas und Tortilla Chips 21

GEWÜRZZAUBER

- Lebkuchen Panna Cotta 22
- Zimtsterneis 23

WURZELGEMÜSE

- Wurzelgemüsesuppe 24
- Kürbistarte mit Schwammerl und Wurzelgemüse 25

BACKSCHULE:

KUCHEN IM GLAS

- Vanillekipferlmousse 29

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, Styria Medienhaus Lifestyle GmbH & Co KG, Ghegastraße 3, 1030 Wien; Büro ichkoche.at Linke Wienzeile 4/3/8, 1060 Wien, 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 Schirmbrand; Fotos: Blanka Kefer, diverse von Partnern beige stellt. Anzeigenverkauf: sales@sdo.at. Grafisches Konzept: Jan Schwieger. Grafik: Andrea Malek, Malanda-Buchdesign, Graz. Herstellung: Neografija, 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 März 2018.

 **WÜSTHOF**



CLASSIC IKON

Perfekt, scharf, langlebig.

Perfekte Ergonomie und Funktionalität. Die spezielle Kropfform sorgt für die optimale Balance und ermöglicht das Nutzen und Nachschärfen der gesamten Klinge. Geschmiedet aus einem Stück hochlegiertem Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl und auf ideale 58° Rockwell gehärtet. Höchste Schärfe durch das lasergestützte PEtec Schärferverfahren.

Werkzeug fürs Leben.

Quality MADE IN GERMANY / Solingen

wuesthof.com

Weihnachts- MENÜ

*Es muss nicht immer Braten sein, auch eine exquisite
Prime Rib gibt auf der Festtafel etwas her!*

*Das ickoche.at-Team wünscht Ihnen
eine schöne Weihnachtszeit!*

4 Personen / Dauer: 15–30 Minuten

Gefüllte Feigen und Datteln mit Ziegentopfencreme

ZUTATEN FÜR DIE FEIGEN UND DATTELN

- | 8 frische Feigen (gewaschen)
- | 15 Rauchmandeln (7 davon grob gehackt)
- | 8 Datteln (entkernt)
- | 30 g Rotschmierkäse
- | 16 Scheiben Pancetta oder Frühstücksspeck
- | 2 Zweige Rosmarin

FÜR DIE ZIEGENTOPFENCREME

- | 200 g Ziegentopfen
- | 1 EL Honig
- | ½ Zitrone (Saft und Abrieb)
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | 1 TL Rosmarin (fein gehackt)

ZUBEREITUNG

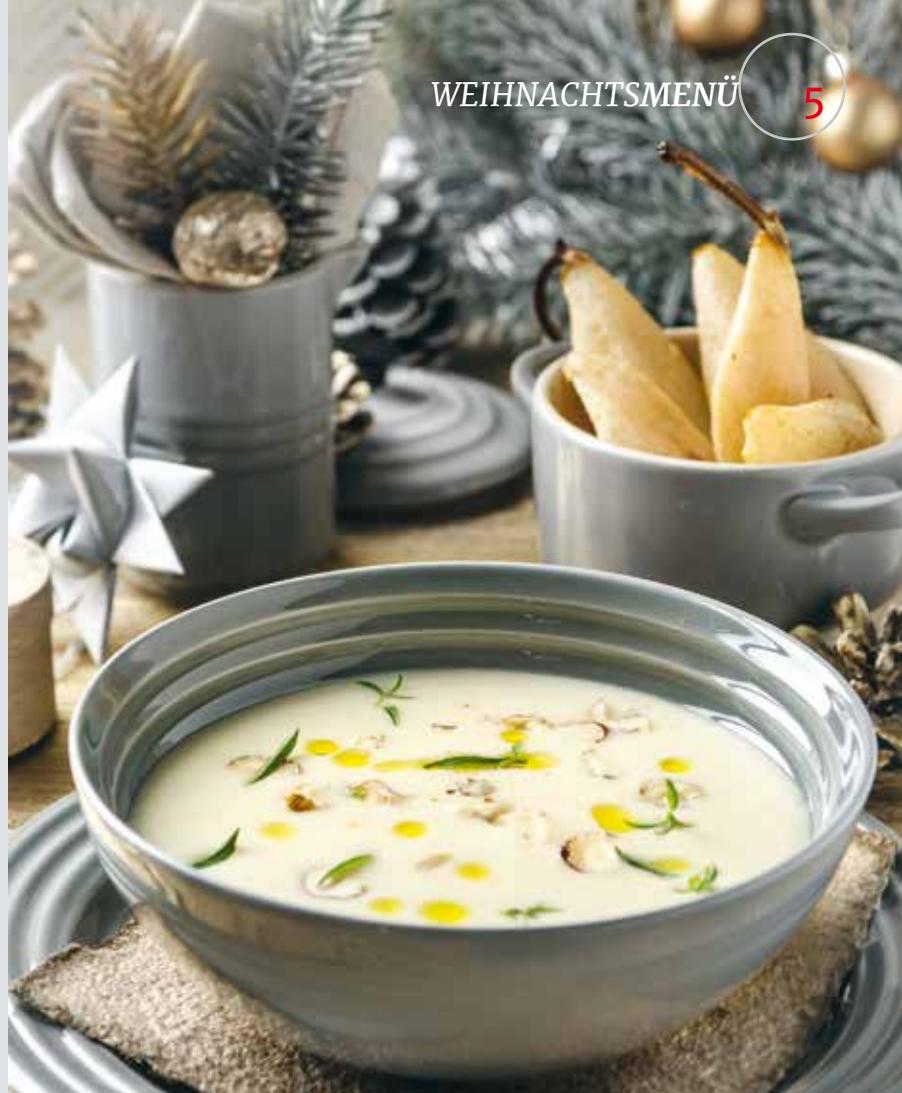
- Von den Feigen die Stiele entfernen. Feigen in Kreuzform einschneiden und auseinanderklappen. Eine Rauchmandel und etwas Rosmarin in die Mitte geben, wieder zusammenfalten, mit Pancetta umwickeln und in eine feuerfeste Form setzen.
- Die Datteln etwas auseinander ziehen, jeweils mit einem kleinem Stück Rotschmierkäse füllen und mit einer halben Scheibe Pancetta einwickeln.
- Für den Topfen alle Zutaten miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.
- Feigen im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C je nach Größe

ca. 12-15 Minuten backen.

- Datteln in einer Pfanne ohne Fett rundum knusprig braten.
- Feigen und Datteln auf Tellern anrichten, jeweils 1-2 EL Topfen danebensetzen. Mit Rosmarin, Zitronenabrieb sowie den gehackten Rauchmandeln bestreuen. Ein wenig von dem Saft vom Braten der Feigen darüberträufeln.



Mit Blattsalat und Schwarzbrot servieren.



4 Personen | Dauer: 30–60 Minuten

Pastinaken-Erdäpfelcremesuppe mit geschmorten Birnen

ZUTATEN FÜR DIE SUPPE

- | 6 Pastinaken (geschält, in grobe Stücke geschnitten)
- | 3 Erdäpfel (geschält, in grobe Stücke geschnitten)
- | 1 Zwiebel (geschält, fein gewürfelt)
- | 2 Knoblauchzehen (geschält, in Scheiben geschnitten)
- | 1 Stk. Ingwer (daumengroß, fein gerieben)
- | ¼ TL Kardamom (gemahlen)
- | ¼ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- | 100 ml Weißwein (trocken)
- | 750 ml Gemüsefond
- | 200 ml Schlagobers

- | 1 EL Olivenöl
- | 1 EL Butter
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | Bohnenkraut (zum Garnieren)
- | 1 Handvoll Haselnüsse (grob gehackt, zum Garnieren)
- | etwas Trüffelöl (optional)

FÜR DIE BIRNEN

- | 2 Birnen (reif, z.B. „Gute Helene“)
- | 2 EL Honig
- | 1 EL Butter
- | 1 EL Zitronensaft
- | Kardamom (gemahlen)

ZUBEREITUNG

- Olivenöl und Butter

in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig anschwitzen, Knoblauch, Ingwer, Kardamom und Kreuzkümmel hinzufügen und für einige Minuten farblos anschwitzen. Pastinaken und Erdäpfel dazugeben und kurz mitbraten. Das Gemüse sollte keine Farbe annehmen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Pastinaken und Erdäpfel für ca. 25 Minuten weichkochen. Schlagobers hinzufügen, mit einem Pürierstab fein

mixen und durch ein Haarsieb passieren.

- Die Birnen waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form geben. Honig, Zitronensaft, Butter und etwas Kardamom darauf geben. Im Backrohr bei 190 °C für 20 Minuten schmoren.
- Suppe in tiefe Teller gießen und eine Birnenhälfte daraufsetzen. Mit Trüffelöl beträufeln und mit den gehackten Haselnüssen sowie frischem Bohnenkraut bestreuen.



8 Personen / Dauer: über 60 Minuten

Prime Rib mit Süßkartoffelpüree, Fisolen und Erbsen

ZUTATEN

FÜR DIE PRIME RIB

- | 1 Prime Rib (mit Knochen, ca. 2 kg)
- | 8 Knoblauchzehen (mit Schale, ange-drückt)
- | 4 Zweige Rosmarin oder Thymian
- | 3 EL Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | 2 EL Dijonsenf (optional)

FÜR DAS SÜSSKARTOFFELPÜREE

- | 4 Süßkartoffeln (gewaschen)
- | 200 ml Milch
- | 2 EL Butter
- | 1 Zimtstange
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE FISOLEN UND ERBSEN

- | 700 g Fisolen (geputzt, blanchiert)
- | 600 g Erbsen (blanchiert)
- | 2 Jalapeños (rot, entkernt, in feine Streifen geschnitten)
- | Meersalz
- | Erdnussöl

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 90 °C vorheizen
- Für die Prime Rib Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Prime Rib von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Knoblauchzehen und Kräuter hinzufügen und mitrösten. Prime Rib auf einen Rost legen, mit Dijonsenf einreiben, Knoblauchzehen, Kräuterzweige und

restliches Öl darüber gießen. Mit einem Bratenthermometer auf 55 °C Kerntemperatur garen. Das dauert ca. 2 Stunden.

- In der Zwischenzeit die Süßkartoffeln mit der Schale in Salzwasser oder im Dämpfer weichkochen und anschließend schälen. Milch, Butter und die Zimtstange in einem Topf aufkochen, mit Frischhaltefolie abdecken und für 10 Minuten ziehen lassen. Zimtstange entfernen, Süßkartoffeln hinzufügen und mit einem Pürierstab fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Fisolen der Schote entlang auseinanderziehen. Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, Fisolen und Erbsen darin scharf anbraten. Jalapeños hinzufügen und mit Salz abschmecken.
- Prime Rib in nicht zu dünne Scheiben portionieren und mit den Knoblauchzehen und den Kräutern auf einer Servierplatte anrichten. Die restlichen Beilagen separat servieren.

 **ichkoche.at-TIPP**

Die Prime Rib ist ein Stück der Hochrippe des Rinds.

4 Personen / Dauer: 30-60 Minuten

Marzipan-Mascarponecreme mit Portwein-Zwetschken

ZUTATEN

FÜR DIE MASCARPONECREME

- | 250 g Mascarpone
- | 150 ml Schlagobers
- | 100 g Marzipanrohmasse (fein gerieben)
- | 4 EL Staubzucker
- | 2 EL Honig
- | 1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
- | Limettenabrieb (zum Garnieren)
- | Minze (zum Garnieren)

FÜR DIE ZWETSCHKEN

- | 250 g Zwetschken (gewaschen, entkernt, geviertelt)
- | 3 EL Zucker (braun)
- | 1 EL Butter
- | 80 ml Portwein (rot)
- | 1 Sternanis

ZUBEREITUNG

- Für die Creme alle Zutaten gut miteinander verrühren. In Gläser oder andere Förmchen füllen und kaltstellen.
- Für die Zwetschken

den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Zwetschken, Butter und Sternanis hinzufügen. Mit Portwein ablöschen und rasch etwas einkochen. Die Zwetschken sollten die Form behalten.

- Einen Teil der lauwarmen Zwetschken auf die Creme geben, den Rest separat servieren. Mascarponecreme mit etwas Limettenabrieb und frischer Minze garnieren.



MILCHREIS

Herrliche Wohlfühlmomente mit einem cremigen Milchreis! Wunderbare Winteraromen lassen Kindheitserinnerungen aufleben ...



4 Personen / Dauer: 30-60 Minuten

MILCHREIS MIT MOHN UND MANDARINEN

ZUTATEN

FÜR DEN MILCHREIS

- | 800 ml Milch
- | 200 ml Schlagobers
- | 5 EL Zucker (braun)
- | 1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
- | 1 Prise Salz
- | 250 g Rundkornreis (Arborio)

- | 4 EL Mohn (gerieben)

- | 1/2 Orange (Abrieb)

FÜR DIE MANDARINEN

- | 4 Mandarinen (geschält und geputzt)
- | 100 ml Mandarinen- oder Orangensaft
- | 2 EL Ahornsirup

ZUBEREITUNG

- Für die Mandarinen den Saft gemeinsam mit dem Ahornsirup leicht einköcheln, geputzte Mandarinspalten hinzufügen und im Sirup erwärmen.
- Milch, Schlagobers, Zucker, Vanille und Salz aufkochen. Reis hinzufügen. Milchreis

bei schwacher Hitze köcheln und für ca. 30 Minuten quellen lassen. Zum Schluss Mohn und Orangenabrieb unterrühren. In tiefen Tellern anrichten, mit den lauwarmen Mandarinspalten belegen und mit dem Sirup beträufeln.



KÜRBIS-KARTOFFEL- INGWER-SUPPE

ZUBEREITUNG

Kürbis und Kartoffeln schälen und würfeln. Orangen auspressen und 500ml Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Kürbis, Kartoffeln, Knoblauch und Ingwer in einem Topf mit der nöm Teebutter dünsten und das Mark der Vanilleschote untermischen. Mit der kochenden Gemüsesuppe und dem Saft der Orangen aufgießen, ca. 20-25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und anschließend pürieren. Zum Schluss das nöm Schlagobers untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die nöm Stadtmolkerei wünscht gutes Gelingen!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300g Butternusskürbis, 4 Kartoffeln, 2 Orangen, 1 cm Ingwer, 500ml Gemüsebrühe, 1 Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer, 100ml nöm Schlagobers, 1 TL nöm Teebutter zum Dünsten, 1 Vanilleschote.



KAVIARFESTSPIELE

Zum Jahreswechsel gönnen wir uns etwas ganz Besonderes: Fingerfood vom Feinsten! Unser Robert setzt Kaviar gekonnt in Szene. So wird Ihre Silvesterparty zu einem Gaumenfestspiel!

4 Portionen / Dauer: 20 Minuten

KAVIAR-KURKUMA-EI

ZUTATEN

- | 8 Eier
- | 2 EL Mayonnaise
- | 4 EL Sauerrahm
- | 1/2 TL Kurkuma (gemahlen)
- | Meersalz
- | Pfeffer (aus der Mühle)
- | 8 EL Kaviar
- | Kren (frisch gerissen)
- | 2 EL Schnittlauch (in feine Ringe geschnitten)

ZUBEREITUNG

- Eier maximal 12 Minuten hart kochen und anschließend kalt abschrecken.
- Kappen (wie bei einem Frühstücksei) vorsichtig abschneiden.
- Das gekochte Ei vorsichtig aus der Schale lösen, sodass diese nicht zerbricht.
- Ei mit Mayonnaise, Sauer-

rahm und Kurkuma fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzsack füllen und die Eierschalen (auch die Kappen) damit füllen.

- Den Kaviar darauf anrichten, mit Kren und Schnittlauchröllchen bestreuen und im Eierbecher servieren.

8 Portionen / Dauer: 45 Minuten

ROTE RÜBEN BLINIS MIT LACHSKAVIAR

ZUTATEN

FÜR DIE BLINIS

- | 150 ml Milch
- | ½ Würfel Germ (21 g)
- | 1 TL Zucker
- | 125 g Weizenmehl (glatt)
- | 3 EL Butter
- | 1 Ei
- | 2 EL Rote Rüben Pulver

FÜR DEN BELAG

- | 250 g Crème fraîche
- | 1 EL Rote Rüben Pulver
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | 2 EL Rote Rüben (gekocht, in ½ cm x ½ cm Würfel geschnitten)
- | 2 EL Cornichons (in ½ cm x ½ cm Würfel geschnitten)
- | 2 Gläser Lachskaviar
- | Dille (frisch)
- | 1 Limette (in kleine Spalten geschnitten)

ZUBEREITUNG

- Milch leicht erwärmen, Germ hineinbröseln und mit Zucker und 1 EL Mehl verrühren. Für 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.
- 1 EL Butter schmelzen und abkühlen lassen. Ei trennen und Eiklar steif aufschlagen. Butter, Dotter, den Rest des Mehls und das Rote Rüben Pulver zur Germmischung geben und glatt rühren. Eischnee unterheben und für ca. 35 Minuten gehen lassen. In einer breiten Pfanne etwas Butter schmelzen und die Blinis portionsweise darin backen.
- Crème fraîche mit dem Rote Rüben Pulver glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blinis mit einem Klecks Crème fraîche bestreichen, Cornichons und Rote Rüben darauf verteilen, 1 EL Kaviar darauf setzen und mit Dille und Limettenspalten servieren.

MEINE WELT. MEIN LE CREUSET.



Taste the City. Colour your Life.

Puristisch, modern, natürlich, crossover. Was immer Ihr Stil ist. Kochgeschirr, Küchen- und Tischutensilien von Le Creuset bereichern Ihr Leben. Denn Le Creuset hat nicht nur die Qualität, die verschiedenste Gerichte perfekt gelingen lässt: Der Name steht für den höchsten Anspruch an die Dinge, mit denen Sie sich umgeben.

www.lecreuset.com



 **LE CREUSET®**



NUDELWINTER

Wenn es draußen stürmt und schneit, freuen wir uns über wohlig warme Aufläufe. Nudeln, Käse und ein cremiger Begleiter erfreuen Magen und Gemüt gleichermaßen.

4 Personen / Dauer: 45 Minuten

NUDELAUFLAUF MIT KÜRBIS UND RINDSFASCHIERTEM

ZUTATEN

- | 200 g Recheis Drallis
- | ½ Butternusskürbis (geschält, grob gewürfelt)
- | 250 g Rindsfaschiertes
- | 1 große Zwiebel (geschält, fein gewürfelt)
- | 5 EL Tomatenmark
- | 3 Zweige Thymian
- | 1 Knoblauchzehe (geschält, fein gewürfelt)
- | 125 ml Rotwein
- | ½ TL Chili (getrocknet, ohne Samen, fein gemörsert)
- | 200 ml Schlagobers
- | 100 g Hartkäse (gerieben)
- | Olivenöl

- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | Majoran (frisch)

ZUBEREITUNG

- Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen und anschließend kalt abschrecken.
- Kürbiswürfel ebenso anbraten, sie sollten noch ziemlich knackig sein. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Rindsfaschiertes und Zwiebel in einem breiten Topf oder einer (ofenfesten) Pfanne mit etwas Olivenöl

scharf anbraten. Tomatenmark, Thymian und Knoblauch hinzufügen und nur kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Schlagobers, Nudeln und Kürbiswürfel hinzufügen und alles gut durchmischen. Wenn nötig, in eine Auflaufform umfüllen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

- Im Backrohr für ca. 20–25 Minuten überbacken. Mit Majoran bestreuen und servieren.

6 Personen
Dauer: 40 Minuten

WINTERBOWL MIT LAMM, KOHL UND HÖRNCHEN

ZUTATEN

- | 200 g Recheis Hörnchen
- | etwas Butter (zerlassen)
- | 500 g Lammfaschiertes
- | 2 Schalotten (geschält, fein gewürfelt)
- | 3 EL Tomatenmark
- | 1/2 Kopf Kohl (gewaschen, Strunk entfernt, Blätter in grobe Stücke geschnitten)
- | 500 g speckige Erdäpfel (geschält, grob gewürfelt)
- | 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- | 1 EL Paprikapulver (geräuchert)
- | 2000 ml Gemüse- oder Hühnerfond
- | Olivenöl

- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | 100 g Sauerrahm

ZUBEREITUNG

- Hörnchen in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen und kalt abschrecken. Anschließend in etwas zerlassener Butter

schwenken und mit etwas Meersalz abschmecken.

- Lammfaschiertes gemeinsam mit den Schalotten in einem breiten Topf in etwas Olivenöl scharf anbraten. Tomatenmark, Kohl und Erdäpfel hinzufügen und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, Kreuz-

kümmel und Paprikapulver abschmecken und mit dem Fond aufgießen. Bei mittlerer Hitze für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

- In Schüsseln gemeinsam mit den Hörnchen anrichten und mit etwas glattgerührtem Sauerrahm beträufeln.



NEU



Genussvoll in Balance

35% weniger Kohlenhydrate



Sie achten auf Ihr persönliches Gleichgewicht, möchten aber trotzdem auf nichts verzichten? Mit 35 % weniger Kohlenhydraten und viel wertvollem pflanzlichem Eiweiß machen es Ihnen die neuen Recheis Balance ganz leicht, sich Tag für Tag in Form und rundherum wohlfühlen.

Kochschule: MUSCHELN

Egal ob wir an wunderbares Essen in lauschigen Tavernen oder an Strandspaziergänge und Schalen sammeln denken: Muscheln versetzen uns immer ein wenig in Urlaubsstimmung. Verreisen Sie mit uns im Kochtopf!

4 Personen / Dauer: 30-60 Minuten

MIESMUSCHELN AUF SPANISCHE ART

ZUTATEN

- | 2 kg Miesmuscheln
- | 3 Karotten (mittel, geschält)
- | 3 Gelbe Rüben (mittel, geschält)
- | ½ Stange Lauch (gewaschen)
- | 4 Knoblauchzehen
- | Olivenöl
- | 2 Lorbeerblätter
- | 3 Zweige Thymian
- | ½ Bund Petersilie (abgezupft, in feine Streifen geschnitten, Stiele aufheben)
- | 250 ml Weißwein
- | 1 Flasche Paradeispulpe
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | 1 EL Piment d'Espelette

ZUBEREITUNG

- Muscheln gründlich putzen, Härte entfernen und etwaige Kalkablagerungen mit einem Messerrücken abschaben. Geöffnete oder kaputte Muscheln entfernen. In kaltem, gut gesalzenem Wasser zwischenlagern.
- Karotten und gelbe Rüben in dünne Streifen schneiden. Lauch halbieren und in Ringe schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
- Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen und das Wurzelgemüse darin anschwitzen. Lorbeerblätter, Thymian, Knoblauch und

Petersilienstiele hinzufügen. Mit dem Weißwein ablöschen, Paradeispulpe hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Aufkochen lassen, Muscheln hinzufügen und zugedeckt für 4-5 Minuten kochen lassen.

- Vor dem Servieren die Petersilie untermengen und in tiefen Tellern mit reichlich Sud anrichten.

 **ichkoche.at-TIPP**
Mit frischem Baguette servieren.

4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

VONGOLE-SCHWEINEFLEISCH-EINTOPF MIT LAVENDEL-AIOLI

ZUTATEN

FÜR DEN EINTOPF

- | 800 g Schweinebauch (Schwarte entfernt)
- | 4 EL Rapsöl
- | 4 Zwiebeln (mittelgroß, geschält, fein gewürfelt)
- | 2 Knoblauchzehen (geschält, in feine Scheiben geschnitten)
- | 350 g Paradeiser (geschält, aus der Dose, in grobe Stücke geschnitten)
- | 2 Zweige Thymian
- | 2 Zweige Salbei
- | 250 ml Weißwein (trocken)
- | 300 g Erdäpfel (speckig)
- | 1000 g Vongole (Venusmuscheln)
- | ½ Bund Petersilie (gewaschen, fein gehackt)
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE LAVENDEL-AIOLI

- | 2 Eidotter
- | 1 Knoblauchzehe
- | 1 Chili (rot, entkernt, fein gehackt)
- | ½ Limette (Saft und Abrieb)
- | 100 ml Olivenöl
- | ¼ TL Lavendelblüten (gemörsert)
- | Meersalz

ZUBEREITUNG

- Für den Eintopf den Schweinebauch trocken-tupfen und in grobe Würfel schneiden. Rapsöl in einem breiten Topf erhitzen und die Fleischwürfel darin rundum scharf, goldbraun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und mitbraten. Anschließend Paradeiser, Kräuter und Weißwein hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zudecken und für ca. 1 Stunde schmoren lassen.
- Erdäpfel schälen, in 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser bissfest kochen.
- Muscheln mit kaltem Wasser waschen und anschließend in reichlich gesalzenes, kaltes Wasser legen. Offene Muscheln entfernen. Einen Topf erhitzen, Muscheln hineingeben, mit einem Deckel zudecken und so lange erhitzen bis sich die Muscheln geöffnet haben. Geschlossene Muscheln entfernen. Den entstandenen Sud durch ein feines Sieb passieren



und zum Schweinefleisch geben. Muscheln ebenfalls hinzufügen, gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

- Für die Aioli Eidotter, Knoblauchzehe, Chili, Limettensaft und -abrieb in einem

hohen Becher mit einem Stabmixer fein pürieren. Olivenöl in einem feinen Strahl einfließen lassen und fein aufmixen. Mit Salz abschmecken und die Lavendelblüten unterrühren. Vor dem Servieren kurz ziehen lassen.

Schritt für Schritt

- ▶ Muscheln ausgiebig unter kaltem Wasser abspülen. Muscheln mit geöffneter oder beschädigter Schale aussortieren.
- ▶ Mit einem Küchenmesser den „Muschelbart“ (harte Fäden an der Muschelseite) herausziehen.

- ▶ Mit einer Waschbürste die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser

sorgfältig säubern. Sichtbare Kalkablagerungen mit einem Messer von der Schale kratzen.

- ▶ Nach dem Kochen nicht geöffnete Muscheln wegwerfen.





WINTERGENUSS

4 Personen / Dauer: 30-60 Minuten

BERGLINSEN-KÜRBIS-GEMÜSE MIT GESCHMORTER JUNGZWIEBEL

ZUTATEN

FÜR DIE LINSEN

- | 300 g Berglinsen
- | 1 Knoblauchzehe
- | 2 Zweige Thymian
- | 300 g Butternusskürbis (geschält, grob gewürfelt)
- | 4 Schalotten (geschält, in feine Würfel geschnitten)
- | 1 Knoblauchzehe (geschält, in feine Scheiben geschnitten)
- | 2 EL Butter
- | Balsamicoglaze
- | Meersalz

- | Pfeffer aus der Mühle
- | Thymian oder Oregano (frisch)

FÜR DIE JUNGZWIEBEL

- | 8 Stangen Jungzwiebel (geputzt)
- | Olivenöl
- | Meersalz

ZUBEREITUNG

- Linsen in reichlich ungesalzenem Wasser mit der Knoblauchzehe und dem Thymian aufkochen, Tem-

- peratur zurücknehmen und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Linsen sollten die Form behalten und einen leichten Biss haben. Danach abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken.
- Kürbiswürfel in einer Pfanne mit der Butter anbraten. Schalotten und Knoblauch hinzufügen und für 2 Minuten anschwitzen. Linsen begeben, mit Salz, Pfeffer und Dressing abschmecken.
- Jungzwiebel auf ein mit

- Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit reichlich Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 230 °C Grillfunktion mit Alufolie zugedeckt ca. 8-10 Minuten schmoren.
- Linsen in kleinen Pfannen oder auf Tellern anrichten und die Jungzwiebel darauf platzieren. Mit Thymian oder Oregano bestreuen und mit etwas Balsamicoglaze beträufeln.

PONTI N.1 IN ITALIEN*



www.andcommunication.it

Unsere **Geschichte**
hat einen anderen **Geschmack**

**Probieren Sie, für Ihre Rezepte,
die Lieblingsqualität in Italien.**



**SUCHEN
SIE DIESES
PRODUKT
IN IHREM
LIEBLINGS-
SUPERMARKT!**



EIER MIT BACON

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

• Creme aus "Aceto Balsamico di Modena IGP" Ponti • 120 g Bacon in dicken Scheiben • 4 Eiern • 4 Scheiben Vollkornbrot • 80 g Rucola • 4 Scheiben Emmentaler • extra natives Olivenöl • Salz und Pfeffer.
Den Ofen auf 200° C vorheizen. Die Ränder von vier Portionsförmchen mit den Bacon-Scheiben auskleiden. Jeweils ein mit Salz, Pfeffer und Ölgewürzte Brotscheibe auf den Boden der Förmchen legen. Eine Scheibe Käse darauf geben und anschließend reichlich mit grob geschnittenem Rucola bestreuen. Am Ende das Ei hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 5 Minuten im Ofen backen lassen. Die Förmchen herausnehmen und abkühlen lassen. Die Eier mit Bacon vorsichtig mit einem Bratenwender auf einen Teller stürzen, mit der Feinkost-Creme aus "Aceto Balsamico di Modena IGP" Ponti garnieren und servieren.

*zertifizierte Marktdaten



KOHLSPROSSEN

Die kleinen, grünen Röschen polarisieren: von den einen geliebt, kommen sie anderen unter keinen Umständen in die Pfanne. Doch das vitamin- und eiweißreiche Wintergemüse hat eine Chance mehr als verdient!

4 Personen / Dauer: 25 Minuten

GERÖSTETE BALSAMICO-KOHLSPROSSEN

ZUTATEN

- | 600 g Kohlsprossen (geputzt)
- | 2 EL Olivenöl
- | 1 TL Chiliflocken (ohne Samen)
- | 4 Knoblauchzehen (angedrückt)
- | 1 Zitrone (Abrieb)
- | 3 EL Balsamicoessig (gereift)
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | 60 g Parmesan (gerieben)

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 190 °C vorheizen.

- Von den Kohlsprossen die äußeren Blätter abzupfen und gegebenenfalls den Strunk ein wenig abschneiden. Die Kohlsprossen in eine feuerfeste Form setzen und mit den restli-

- chen Zutaten (außer dem Parmesan) vermischen. Für 20 Minuten backen.
- Mit dem geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

WUSSTEN SIE? • Obwohl die Kohlsprossen die Kälte lieben, im Winter geerntet werden und mit zunehmend kalten Wetter an Aroma gewinnen, wollen sie nur im warmen, verarbeiteten Zustand gegessen werden. Das Kohlgemüse ist roh nicht genießbar.

4 Personen / Dauer: 40 Minuten

GNOCCHI MIT KOHLSPROSSEN UND MARONI

ZUTATEN

- | 200–250 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
- | 200 g Kohlsprossen (die einzelnen Blätter gezupft)
- | 1 Orange (Zesten)
- | 2 Handvoll Maroni (gegart, grob gehackt)
- | 2 Sardellenfilets (fein gehackt)
- | 150 g Pecorino (grob gerieben)
- | Olivenöl
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- Kohlsprossenblätter in reichlich gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken.
- Gnocchi in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl rundum knusprig braten und mit etwas Meersalz würzen.
- Sardellenfilets in einer weiteren Pfanne zergehen lassen. Kohlsprossenblätter, Maroni und Gnocchi mit Olivenöl hinzufügen, Orangenzenen untermischen und durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In tiefen Tellern anrichten und mit dem geriebenen Pecorino bestreut servieren.



BRAUN

Multi **Quick 5**

Selbstgemacht ist immer die gesündere Variante.

Der neue Stabmixer MQ 523 Baby von Braun.
Der schnellste Weg zu einem glücklichen Baby.
www.braunhousehold.at

**30 Tage
Geld zurück
Garantie!***

SPLASHControl

POWERBe|| PLUS

Neu



* 30 Tage Geld zurück Garantie auf alle Stabmixer der Braun MultiQuick 5, 5 Vario, 7 und 9 Serie. Aktionszeitraum: Bis auf Widerruf.

TORTILLAS TREFFEN

Während der Weihnachtszeit kann man schon mal dem Süßen überdrüssig werden. Unsere Gerichte mit Tortilla Chips sind eine herzhaftere Alternative zu Keksen & Co.



4 Personen / Dauer: 30 Minuten

RINDSGESCHNETZELTES MIT BOHNENCREME UND TORTILLA CHIPS

ZUTATEN

- | 600 g Rinderfilet oder Beiried (geputzt, in Streifen geschnitten)
- | 4 Schalotten (geschält, in feine Streifen geschnitten)
- | 1 Dose schwarze Bohnen (mit etwas Fond püriert)
- | 100-150 ml Gemüse- oder Hühnerfond
- | 1 Chili (entkernt, in feine Streifen geschnitten)
- | ½ TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | Sonnenblumenöl
- | 1 Pkg. Kelly's Mexicanos Tortilla Chips
- | Koriander (frisch, zum Garnieren)
- | Chili (frisch, zum Garnieren)

ZUBEREITUNG

- Sonnenblumenöl in einer geräumigen Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin rundum scharf anbraten, Schalotten dazugeben und kurz mitrösten. Mit Chili, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Bohnencreme und Fond hinzufügen und kurz einkochen lassen. Das Fleisch sollte im Kern noch Medium sein.
- In Schüsseln füllen, Tortilla Chips darauf anrichten und mit Chili und Koriander bestreuen.

PRODUKT-TIPP

Kelly's Mexicanos

Die würzig-pikanten Tortilla Chips aus goldgelbem Mais mit den extragroßen Dreiecken eignen sich auch perfekt zum Dippen!

4 Personen / Dauer: 25 Minuten

GEGRILLTE ANANAS MIT SALZKARAMELL UND TORTILLA CHIPS

ZUTATEN

- | 1 Ananas (geschält, geviertelt und aus den Vierteln jeweils 3 Blöcke geschnitten)
- | 6-8 EL Kristallzucker
- | 150 ml Kokosmilch
- | Meersalz
- | 1 Pkg. Tortilla Chips
- | Minze (frisch)

ZUBEREITUNG

- Für das Karamell Zucker in einer Pfanne schmelzen und relativ dunkel karamellisieren. Mit der Kokosmilch ablöschen und zu einem Sirup einkochen. Mit Meersalz abschmecken.
- Ananas in der Grillpfanne von allen Seiten grillen bis sie warm ist.
- Ananas auf Teller geben, mit dem Salzkaramell beträufeln, mit Minzblättern und Tortilla Chips garnieren.



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



4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

ZIMTSTERNEIS MIT NUSSKAREMELLBRUCH

ZUTATEN

FÜR DAS NUSSKAREMELL

- | 100 g Zucker
- | 2 TL Butter
- | 50 g Haselnüsse (gehackt)
- | 50 g Mandeln (gehackt)

FÜR DAS EIS

- | 200 ml Milch
- | 200 ml Schlagobers
- | 150 g Zucker (braun)
- | 1 Prise Salz
- | 5 TL Zimtpulver
- | 80 g Zimtsterne
- | Zimtsterne (zum Garnieren)

ZUBEREITUNG

- Für das Karamell den Zucker in eine Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze ohne Rühren schmelzen lassen. Sobald der Zucker flüssig ist, unter Rühren weiter erhitzen, bis die Masse eine

goldene Farbe annimmt. Dann die Butter unterrühren und zu goldbraunem Karamell köcheln lassen. Die Nüsse dazu geben, mit dem Karamell vermengen und auf ein Backpapier geben. Gleichmäßig flach streichen und erstarren lassen.

- Für das Eis Milch mit Schlagobers, Zucker, Salz und Zimt gründlich verrühren. In eine Eismaschine geben und 30–45 Minuten cremig–fest gefrieren lassen. Die Zimtsterne grob zerbröseln und in den letzten ca. 2 Minuten unterrühren. Nach Belieben das Eis sofort servieren oder noch 30–60 Minuten in den Tiefkühler stellen.
- Aus dem Eis Kugeln ausstechen. Das Nusskaramell zerbrechen, auf das Eis setzen und mit je einem Zimtstern garnieren.



© StockFood / Westend61

PROMOTION

GUMA®

Guma Pâtisserie Creme
Süße Träume die in Form bleiben

- ✓ Formstabil
- ✓ Perfektes Aussehen
- ✓ Idealer Aromaträger

www.guma.ch

Wertvolle Bodenschätze aus Gemüse! Klassisches wie Karotten, Sellerie und Rote Rüben oder Wiederentdecktes wie Pastinaken und Topinambur – Wurzelgemüse ist der Star in der Winterküche!

WURZELGEMÜSE

4 Personen / Dauer: 60 Minuten

WURZELGEMÜSESUPPE MIT OLIVENBROTCHIPS

ZUTATEN

FÜR DIE SUPPE

- | 1 Zwiebel (rot, geschält)
- | 300 g Kirschparadeiser
- | ½ Stange Lauch (gewaschen)
- | 2 Stangen Sellerie (gewaschen)
- | 2 Karotten (geschält)
- | 2 Erdäpfel (groß, geschält)
- | 2 Knoblauchzehen (geschält)
- | 2-3 EL Bohnenkraut (gezupft)
- | 350 g Kohlblätter (gewaschen, vom Strunk befreit)
- | 2 Lorbeerblätter
- | 1000 ml Gemüsefond
- | 250 g weiße Bohnen (gekocht)

- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | Olivenöl
- | Oregano oder Bohnenkraut (frisch, zum Garnieren)

FÜR DIE OLIVENBROTCHIPS

- | 1 Olivenbrotring
- | Olivenöl
- | Meersalz

ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Kirschparadeiser halbieren. Lauch und Stangensellerie in Streifen schneiden. Karotten und Erdäpfel in kleine Würfel schneiden.

- Bohnenkraut fein hacken.
- Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Lauch kurz darin anbraten. Stangensellerie, Erdäpfel und Karotten beimengen und für 5 Minuten mitbraten. Paradeiser, Kohl, Lorbeerblätter und Bohnenkraut hinzufügen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und für ca. 25 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte der Bohnen mit etwas Gemüsefond oder Wasser pürieren. Lorbeerblätter entfernen, pürierte und ganze Boh-

- nen hinzufügen, nochmals abschmecken und für 2 Minuten köcheln lassen.
- Olivenbrotring in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C für ca. 8-10 Minuten backen.
- Suppe in tiefen Tellern oder Suppenschüsseln anrichten, mit frischem Oregano oder Bohnenkraut bestreuen und mit den Olivenbrotschips servieren.

4 Personen / Dauer: 60 Minuten

KÜRBISTARTE MIT SCHWAMMERL UND WURZELGEMÜSE

ZUTATEN

FÜR DEN TARTEBODEN

- | 250 g Butter (kalt, in Würfel geschnitten)
- | 425 g Mehl (glatt)
- | 1 EL Meersalz
- | 1 Ei
- | 1 Eigelb
- | 60 ml Wasser

FÜR DIE KÜRBISCREME

- | 500 g Hokkaido-Kürbis
- | 1 Knoblauchzehe (angedrückt)
- | 2 Schalotten (geschält)
- | 1 Vanilleschote (ausgekratztes Mark)
- | ½ Zitrone (Abrieb)
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle
- | Koriandersamen aus der Mühle
- | Muskatnuss (gerieben)
- | Olivenöl

FÜR DIE SCHWAMMERL

- | 200 g Schwammerl (z.B. Kräuterseitlinge, Austernpilze, Eierschwammerl, Steinpilze)
- | 2 Schalotten (geschält, in feine Streifen geschnitten)
- | 2 EL Butter
- | 2 Zweige Thymian
- | Meersalz

FÜR DAS WURZELGEMÜSE

- | 2 Karotten (geschält)
- | 2 Gelbe Rüben (geschält)
- | 2 Pastinaken (geschält)
- | 1 Zweig Rosmarin
- | Olivenöl
- | Meersalz
- | Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- Für den Teig alle Zutaten rasch miteinander verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten rasten lassen.

- In der Zwischenzeit den Kürbis waschen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne auskratzen. In Spalten schneiden und gemeinsam mit den Schalotten und dem Knoblauch auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Kräftig mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C für ca. 35 Minuten schmoren. Anschließend mit den restlichen Zutaten mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz Pfeffer, Muskatnuss und

Koriander abschmecken.

- Das Wurzelgemüse der Länge nach vierteln. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit den restlichen Zutaten abschmecken, gut durchmischen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C für ca. 30 Minuten schmoren.
- Schwammerl putzen, größere Stücke kleiner schneiden. Butter in einer unbeschichteten Pfanne schmelzen und leicht bräunen. Schwammerl, Schalotten und Thymian hinzufügen, mit Meersalz würzen und unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten.
- Den Teig auf Backpapier ca. 1 cm dick ausrollen, in eine gut ausgebutterte

- Tarteform (oder in 4 kleine Tarteförmchen) stürzen und die Kanten gut andrücken. Das Backpapier auf der Oberseite des Teiges liegen lassen, mit Backlinsen oder trockenen Bohnen beschweren und im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C für ca. 15 Minuten blindbacken. Linsen und Backpapier entfernen und für weitere 5 Minuten backen.
- Kürbiscreme auf den Tarteboden streichen und die Schwammerl darauf anrichten.
- Tarte mit dem geschmorten Wurzelgemüse auf flachen Tellern anrichten und mit frischem Thymian bestreuen.





„Ich kann schon selbst etwas kochen!“

Wenn Kinder das mit Stolz sagen, ist es viel einfacher, sie an eine gesündere und ausgewogenere Ernährung heranzuführen. Gesunde Kinder bewältigen Herausforderungen leichter und gehen mit deutlich mehr Selbstvertrauen durchs Leben. Ein Faktor, der sowohl den schulischen Erfolg als auch das Meistern schwieriger Situationen im Alltag positiv beeinflusst.

Lebensmittel angreifen, mit mehligten Händen in Schüsseln rühren oder Gemüse

Die Kochwerkstatt für SchülerInnen

auch mal roh probieren – all das verbindet Ernährung mit Spaß, Neugier und dem Erleben aller Sinne.

In Zusammenarbeit mit Fini's Feinstes und Ströck führt ichkoche.at im Schuljahr 2017/18 die Aktion „Die Kochwerkstatt für SchülerInnen“ mit dem Schwerpunkt

Getreide und Brot durch. Wiener Volksschulklassen wird die Möglichkeit geboten, das Kochen und die Verarbeitung von frischen Lebensmitteln aktiv für sich zu entdecken.

Unsere Kochwerkstatt wurde mit Profiköchen und Ernährungsexperten konzipiert und auf die Bedürfnisse unserer VolksschülerInnen abgestimmt. Die Kinder beschäftigen sich in spannenden Workshops spielerisch mit den Themen Kochen und Ernährung. So lernen sie mit Spaß und Leichtigkeit die Wahl der richtigen Lebensmittel und deren Verarbeitung.





*Sie möchten mit Ihrer
Wiener Volksschulklasse
an der KOSTENLOSEN
Kochwerkstatt teilnehmen?*

*Jetzt gleich anmelden und
Termin sichern!*

Zur kostenlosen Anmeldung:
www.ichkoche.at/kochwerkstatt



ichkoche.at
aus liebe zum kochen



Die Kochwerkstatt ist eine Initiative von Fini's Feinstes
und ichkoche.at

Backschule:

KUCHEN im Glas



Zu Weihnachten etwas Süßes zaubern, auf einfache und schnelle Art?
Ja, das geht tatsächlich!

Christine Egger zeigt, wie man auf unkomplizierte Art schöne Kreationen zaubert, die einen Wow-Effekt garantieren. Wir haben uns in die Rezepte sofort verliebt und empfehlen das Buch allen Backbegeisterten!

6 Gläser à 220 ml / mehr als 60 Minuten

VANILLEKIPFERLMOUSSE

ZUTATEN

- | 3 Eigelb
- | 80 g Puderzucker
- | 6 Blatt Gelatine
- | 125 g Milch
- | 375 g Schlagobers
- | 200 g Vanillekipferl
- | 200 g Preiselbeermarmelade
- | 100 g Vanillekipferl für die Deko

ZUBEREITUNG

- Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren. Gelatine

in kaltem Wasser einweichen. Milch aufkochen, über die Eigelbmasse gießen und verrühren.

- Die Gelatine ausdrücken und dazugeben, gut umrühren, bis sie sich aufgelöst hat.
- Schlagobers aufschlagen und unter die überkühlte, jedoch noch nicht kalte Masse heben. Einen Teil der Vanillekipferl auf dem Glasboden verteilen, darauf

ca. die Hälfte der Creme. Eine Schicht Preiselbeermarmelade daraufgeben, dann wieder Creme.

- Das Dessert mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht kühlen.
- Zum Schluss mit den übrigen Vanillekipferln garnieren. Die Vanillekipferl-Garnitur sollte erst kurz vor dem Servieren aufgelegt werden, damit die Vanillekipferln knusprig bleiben.



Buchtipp:

Christine Egger
Theresa Schrems

Weihnachten im Glas

Schnelle Rezepte für Kuchen und Desserts

128 Seiten, Flexocover
Pichler Verlag

ISBN: 978-3-222-14010-5
€ 18,90

Im Buchhandel oder unter
www.styriabooks.at erhältlich!



Tipps von Konditormeisterin Christine Egger

- Verwenden Sie für warme Desserts und Kuchen hitzebeständige Gläser.
- Wollen Sie die Kuchen verschenken und transportieren, eignen sich Gläser mit fest verschließbarem Deckel.
- Damit die Gläser sauber bleiben, verwenden Sie zum Einfüllen der Creme einen Dressiersack. Alternativ kann auch ein Trichter mit großer Öffnung benutzt werden.
- Stimmen Sie die abgefüllten Zutaten farblich gut ab, so schaut der Kuchen oder die Backmischung gleich noch schöner aus.
- Wenn Sie eine Backmischung als Geschenk selbst zusammenmischen wollen, die Zutaten gut festdrücken, damit die Schichten bestehen bleiben.

DU WIRST PATE UND ICH WERDE KÖCHIN

WWW.SOS-KINDERDORF.AT



SOS
KINDERDORF

Viel kochen! Viel Spaß!

Unsere besten Stücke!

Er mixt, rührt & kocht für Sie!

**KENWOOD KCC 9060 COOKING CHEF Gourmet
Küchenmaschine**

- 1.500 Watt
- Inkl. Koch-Röhrelement
- Temperatur: 20°C - 180°C
- Langsames Kochen/Dampfzugen

Art. Nr.: 1552649



1129.-

KENWOOD

PHILIPS

**Frittieren, Grillen,
Garen & Backen**

**PHILIPS Airfryer HD9641/90
Heißluftfritteuse**

- 800g Füllmenge Fritierkorb
- Schnelles Aufheizen, sofort einsetzbar

Art. Nr.: 1520250



179.-

Wo kommt der Spaß her?

mediamarkt.at

Media Markt



**PLENTY
SCHAFFT
JEDEN
SCHMUTZ**



9 von 10 Testern bestätigen:

Plenty ist so stark, dass 1 Blatt genügt.

*Überzeugen Sie sich selbst von
Plenty Haushaltstüchern!*

Enie

Enie van de Meiklokjes, TV-Moderatorin



¹ Österreich: ichkoche.at, 136 Befragungsteilnehmer, August bis September 2016

² Schweiz: tele, 39 Befragungsteilnehmer, Dezember 2016 bis Jänner 2017