

- ✓ Rezepte
- ✓ Tipps & Tricks
- ✓ Kochschule
- ✓ Backschule



Rezepte aus der Winterküche

Genussvoll durch den Advent



RoteRÜBEN

Schlemmerei in Rot

S. 14



SchwarzWURZEL

Schneeweißer Gemüsegenuss

S. 8



BratAPFEL

Würziger Advent

S. 26

INHALTSVERZEICHNIS

PUNSCHVIELFALT	Lebkuchen-Zimt-Tiramisu	12	WEIHNACHTSMENÜ
Kokos-Punsch-Kuchen	3	Wurzelgemüse mit Nüssen und Kren-Preiselbeer-Dressing	20
Punsch-Eis	4	Truthahnbrust mit Pfeffer-Perlzwiebel-Sauce	20
Eierlikör-Punsch	4	Marillenknödel-Lebkuchen-Auflauf	21
Karamell-Trauben-Punsch	5	 KOCHSCHULE - Lasagne	22
Apfel-Johannisbeer-Punsch	5	RACLETTESPASS	
GRANATAPFEL	ROTERÜBEN	Gemüsepfanne mit Käse	24
Hühnerhaxerln mit Granatapfel und Süßkartoffeln	6	Dörrobst im Speckmantel	25
Süßer Dinkelpaghetti-Crumble mit Granatapfel	7	BRATAPFEL	
SCHWARZWURZEL	ROTE-RÜBEN-RELISH	Bratapfeltascherln mit Karamellsauce	26
Schwarzwurzeln mit gebratener Leber und Kastanien	8	Knusper-Bratapfel mit Rumrosinen	27
Schwarzwurzelsuppe	9	Bratapfelgugelhupf	27
LEBKUCHENBACKSTUBE	BACKSCHULE	TEATIME	
Lebkuchen Grundrezept	10	Marinierte Forelle mit Rooibos und Zitrone	29
Omas Lieblings-lebkuchen	11	Die perfekte Biskuitroulade	
		Weihnachtliche Biskuitroulade	18

WINTERGRÜSSE

Liebe Leserin, lieber Leser!



Lichter geschmückte Adventmärkte und der Duft nach Bratapfel und Punsch sind die Würze der stimmungsvollsten Zeit des Jahres. Backen und Kochen macht im Advent doppelt Freude: Genießen Sie das gemütliche Zusammensitzen mit Freunden bei Bratapfelgugelhupf, Raclette und Lebkuchenstrudel, probieren Sie unser einfaches und zugleich raffiniertes Weihnachtsmenü und experimentieren Sie mit Schwarzwurzeln und Roten Rüben, wertvollen Zutaten, die der winterliche Boden für uns freigibt.

Maria Tutschek-Landauer & das ichkoche.at-Team

Maria Tutschek-Landauer

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

PUNSCHVIELFALT



PUNSCHVIELFALT



Fünffacher Genuss an kalten Wintertagen

Wenn die winterliche Kälte in alle Glieder zieht, gibt es nichts Schöneres, als sich die klammen Finger an einem Punschhäferl zu wärmen. Ein Genuss, wie das duftende, dampfende Getränk wohlige Wärme im Bauch verbreitet! Aus fünf Zutaten wird die Urform des hochgeistigen Heißgetränks mit indischen Wurzeln zubereitet: Arrak, Zucker, Tee, Zitronen und Gewürze. Eine Rezeptur, die seit dem 17. Jahrhundert von Punschliebhabern auf der ganzen Welt verändert und erweitert

wurde. Dass für vollen Punschgenuss nicht zwingend Alkohol im Spiel sein muss, beweist unser Chefkoch Aaron Walzl mit fruchtigen, alkoholfreien Punsch-Ideen. Punsch verbreitet aber nicht nur in flüssiger Form Weihnachtslaune! Als Zutat für Gugelhupf und Kuchen erfreuen die warmen Aromen der Punschgewürze jede Naschkatze. Und Winter hin oder her: Wer könnte einem selbst gemachten weihnachtlichen Punsch-Eis widerstehen!

1 Kuchen (ø 24 cm) / Dauer: mehr als 60 Minuten
KOKOS-PUNSCH-KUCHEN

- Zutaten:**
- | 120 g Butter, weich
 - | 100 g Zucker
 - | 180 g Mehl
 - | 1 EL Backpulver
 - | 100 g Kokossette
 - | 100 ml Kokosmilch
 - | 3 Eier
 - | 2 Becher Punschglasur
 - | 4 EL Kokosflocken zum Garnieren

- Zubereitung:**
- Die Eier trennen. Butter mit Zucker und Dotter schaumig schlagen. Die Eiklar zu einem nicht zu festen Schnee schlagen.
 - Das mit Backpulver versiebte Mehl, die Kokossette und die Kokosmilch unter die Dottermasse rühren. Vorsichtig den Eischnee unterheben.
 - Die Masse in eine ausgebutterte und mit Mehl bestreute Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 40 Minuten backen.

- Den Kuchen aus der Form stürzen. Mit der flüssigen Punschglasur bestreichen und mit Kokosflocken bestreuen.

ichkoche.at-Tipp

Die Zutaten für den Kokos-Punsch-Kuchen reichen für eine 24 cm große Springform, eine Gugelhupf-form oder für ein Backblech.



WÜSTHOF 200 Years of knives
Made in Germany Solingen



CLASSIC IKON

Glühender Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl. Bei 1.200° C geschmiedet, auf 58° Rockwell gehärtet und mit Laserpräzision zu perfekter Schärfe geschliffen. So entstehen die WÜSTHOF Messer in Solingen.

Der markante Doppelkropf und die dreifach vernieteten Griffschalen machen die Messer der Serie CLASSIC IKON einzigartig. Meisterstücke für Ihre Küche, die Ihre Qualitäten täglich unter Beweis stellen.

www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, ichkoche.at GmbH & Co KG, 1060 Wien, Linke Wienzeile 4/3/8, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung wird 100.000 Mal „An einen Haushalt“ zugestellt. **Chefredaktion:** Maria Tutschek-Landauer. **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Aaron Walzl, Anneliese Kainer. **Fotos:** Blanka Kefer, Norbert Tutschek (S. 18, 19). **Anzeigenverkauf:** Daniel Greineder und Thomas Carpentari – sales@ichkoche.at. **Grafik:** Malanda-Buchdesign, Andrea Malek, Ziegelstraße 20, 8045 Graz. **Herstellung:** hm-perfectprintconsult.eu. **Vertrieb:** redmail™ Logistik & Zustellservice GmbH, Landstraßer Hauptstraße 97-101, „Galleria“, Bürozentrum 1, 2B, A-1030 Wien. **Firmenbuchnummer:** 292121 s. UID-Nummer: ATU 63354818. **Firmenbuchgericht:** Handelsgericht Wien. **Kammer:** Wirtschaftskammer Wien. **Anwendbare Vorschriften:** Österreichische Gewerbeordnung. **Offenlegung laut § 25 Mediengesetz unter:** <http://www.ichkoche.at/page/impresum>. „Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen gem. § 44 Abs. 1 u. 2 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten“. Die nächste Ausgabe „Frühling 2015“ erscheint Mitte März.

4 Personen
Dauer: mehr als 60 Minuten
PUNSCH-EIS

Zutaten:
Für den Punsch-Sirup:
| 50 ml Orangensaft
| 100 ml Rotwein
| 100 g Zucker
| 1 Zimtstange
| 2 Pimentkörner
| 2 Gewürznelken
| 1 Bio-Orange
(abgeriebene Schale)
| 1 Teebeutel Früchtetee

Für die Eis-Masse:
| 4 Eier
| 100 g Zucker
| 200 ml Schlagobers
| 150 ml Milch



Zubereitung:

- Zuerst den Punsch-Sirup herstellen. Dafür alle Zutaten miteinander aufkochen und danach auf kleiner Flamme 5 Minuten leicht köcheln. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Wenn der Sirup kalt ist, durch ein feines Sieb streichen.
- Für die Eis-Masse die Eier trennen. Dotter mit Zucker schaumig schlagen. Milch mit Obers in einem Topf erwärmen. Danach in einen Schneekessel

(Metallschüssel) leeren und diese in ein leicht köchelndes Wasserbad stellen.

- Die Eier langsam unter ständigem Rühren unter das Milch-Obers-Gemisch schlagen. Die Masse so lange erhitzen, bis eine feste Konsistenz entsteht (zur Rose abziehen) – aber nicht aufkochen lassen.
- Danach den fertigen Punsch-Sirup unterrühren. Gut abkühlen lassen und die Punschmasse in der Eismaschine 20–30 Minuten frieren lassen.

ichkoche.at-Tipp

Wer das Punscheis besonders rosig haben will, sollte einige Spritzer Bio-Lebensmittelfarbe verwenden.

4 Personen / Dauer: 20 Minuten
EIERLIKÖR-PUNSCH

Zutaten:
| 250 ml Eierlikör
| 125 ml Schlagobers
| 3 EL Rum
| 500 ml Milch
| 1 Zimtstange (alternativ
½ TL gemahlener Zimt)

Zum Garnieren:
| 125 ml geschlagenes Obers
| Zimt



Zubereitung:

- Eierlikör mit Obers und Rum mischen und etwas durchziehen lassen.
- In der Zwischenzeit in einem Topf die Zimtstange in Milch erhitzen. Einmal aufkochen, danach etwas überkühlen lassen und die Zimtstange wieder entfernen.
- Eierlikör mit der Zimtmilch vermengen und in dekorative Gläser oder Häferln füllen. Eine Schlag-

obershaube auf jeden Eierlikörpunsch setzen und mit einer Prise Zimt bestreuen.

ichkoche.at-Tipp

Sie können den Eierlikörpunsch auch mit Vanille-Wodka aromatisieren – den Rum dann weglassen.



1 Liter / Dauer: 35 Minuten

KARAMELL-TRAUBEN-PUNSCH

Zutaten:
| 100 g brauner Zucker
| 1 l weißer Traubensaft
| 1 Vanilleschote
| 1 Beutel Früchtetee

- Zubereitung:**
- Den Zucker in einem Topf nicht zu dunkel karamellisieren und mit dem Traubensaft ablöschen.
 - Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und zum Traubensaft geben. Einmal aufkochen, den Teebeutel einhängen und 30 Minuten ziehen lassen.
 - Den Teebeutel entfernen, den Punsch noch einmal erhitzen und sofort servieren.



1 Liter / Dauer: 45 Minuten

APFEL-JOHANNISBEER-PUNSCH

Zutaten:
| 800 ml Apfelsaft
| 200 ml Johannisbeersirup
| Saft einer Zitrone
| 2 Zimtstangen
| 1 Teebeutel Apfel-Zimt

- Zubereitung:**
- Den Apfelsaft zusammen mit dem Johannisbeersirup, dem Zitronensaft und den Zimtstangen aufkochen.
 - Den Apfel-Zimt-Teebeutel einhängen und 30 Minuten ziehen lassen.
 - Den Teebeutel entfernen, den Punsch noch einmal aufkochen und sofort servieren.

Frisch aus dem Rauch-Tal:
happy day Sirup.

Probieren Sie jetzt die neuen happy day Sirupe von RAUCH in den Sorten Himbeere, Holunder und Orange mit 20% Fruchtgehalt und ganz ohne Konservierungsstoffe.

Ein besonderer Fruchtgenuss.

RAUCH. Frucht. Familie und Natur. Seit 1919.



GRANATAPFEL



Funkelnde Perlen
des Genusses

Rund 400 Kerne, jeder einzelne umhüllt von saftigem, rot leuchtenden Fruchtfleisch, liegen dicht an dicht in der ledrigen Hülle eines Granatapfels verborgen. Die zugleich herb, süß und sauer schmeckenden Kerne werden von September bis Jänner geerntet und bereichern damit den winterlichen Speiseplan. Granatapfelkerne sind ein köstlicher Aufputz für einen Salat oder Dekoration

für ein Dessert, verleihen Saucen eine fruchtig-herbe Note und passen wunderbar zu Geflügel- und Wildgerichten.

Bei den alten Römern und Griechen war der „Apfel aus dem Blut von Dionysos“ mit seinen kronenartigen Kelchzipfeln Symbol für die Fruchtbarkeit, die Verjüngung und den Frühling. Eine Verheißung, die uns so manchen kalten Wintertag versüßen soll.

Zutaten:

- ▮ 500 g Hühnerhaxerln (oder andere Hühnerhälften)
- ▮ 2 Süßkartoffeln
- ▮ 2 Zwiebeln
- ▮ 2 Knoblauchzehen
- ▮ 1 Granatapfel
- ▮ 100 ml Joghurt
- ▮ 4 EL Butter
- ▮ 1 EL Currypulver
- ▮ Salz
- ▮ Pfeffer
- ▮ 1 Bund Thymian zum Garnieren

4 Personen / Dauer: 40 Minuten

HÜHNERHAXERLN MIT GRANATAPFEL UND SÜSSKARTOFFELN

Zubereitung:

- Die Hühnerhaxerln mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
- Die Süßkartoffeln schälen und in große Würfel schneiden.
- Den Granatapfel halbieren, Kerne herausdrücken und den auslaufenden Saft auffangen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.
- Alle Zutaten vermischen und in eine Auflaufform

geben bzw. auf einem Backblech verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 25 Minuten braten.

- Die Hühnerhaxerln mit grob gehacktem Thymian bestreuen und in der Auflaufform anrichten.

ichkoche.at-Tipp

Auch Petersilie oder Rosmarin eignen sich wunderbar zum Würzen der Haxerln.



4 Personen
Dauer: mehr als 60 Minuten
SÜSSER DINKEL-SPAGHETTI-CRUMBLE MIT GRANATAPFEL



Zutaten:

- ▮ 400 g Recheis Dinkelspaghetti
- ▮ 3 Eier
- ▮ 100 g Zucker
- ▮ 250 ml Schlagobers
- ▮ 100 g Nüsse, gemahlen
- ▮ 1 EL Lebkuchengewürz
- ▮ 1 Granatapfel

Für den Crumble:

- ▮ 100 g Butter, kalt
- ▮ 160 g Mehl
- ▮ 50 g Zucker

- Zutaten:**
- Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, Obers, Nüsse und Lebkuchengewürz darunterheben.
 - Für den Crumble-Teig die Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl und Zucker so lange kneten, bis sich Streusel bilden.
 - Die Spaghetti in gezuckertem Wasser bissfest kochen, danach abgießen und mit dem Ei-Obers-Gemisch vermengen. In eine feuerfeste Backform füllen und den Crumble-Teig darauf verteilen.
 - Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C 35 Minuten backen.
 - Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen.
 - Den Crumble vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestreuen und mit den Granatapfelkernen garnieren.

Voller Genuss aus reinem Dinkel

www.recheis.at
facebook.com/recheis

125 Jahre
Feiern Sie mit uns!

SAMMELN, GEWINNEN & UPIFAHREN

WERBUNG



SCHWARZWURZEL



Schneeweißer
Gemüsegenuss

Während der kalten Wintermonate ruht der Gemüsegarten unter einer dicken Schneedecke. Doch einige Gemüsesorten trotzen den frostigen Temperaturen und versorgen uns auch jetzt mit frischen und nährstoffreichen Früchten. So zum Beispiel die Schwarzwurzel, deren schmackhaftes Geheimnis von Oktober bis April unterirdisch auf den Gärtner wartet. Um das schneeweiße Fruchtfleisch der frostresistenten Winterpflanze freizulegen, muss erst die sam-

tig-erdige braune Rinde entfernt werden. Doch Vorsicht! Beim Schälen tritt ein klebriger Milchsaft aus, der Flecken auf Haut und Kleidung hinterlässt. Also am besten mit Küchenhandschuhen verarbeiten. Die leicht verdaulichen Winterwurzeln schmecken gekocht, gebraten oder roh zu Salaten verarbeitet. Unser Chefkoch Aaron Waltl kombiniert die schlanken Stangen mit gebratener Leber und Kastanien und zaubert aus ihnen eine herrliche Suppe mit einer Garnitur aus rohem Schwarzwurzelsalat.

Zutaten:

- || 1 kg Schwarzwurzeln
- || 400 g Hühnerleber
- || Milch
- || 5 EL Olivenöl
- || 50 g Kastanien, gekocht
- || 200 g Vogerlsalat
- || Salz
- || Pfeffer

Für die Marinade:

- || Weißweinessig
- || Dijonsenf
- || Öl
- || Salz
- || Zucker

4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

SCHWARZWURZELN MIT GEBRATENER LEBER UND KASTANIEN

Zubereitung:

- Die Leber waschen, trocken tupfen und für ca. 2 Stunden in Milch einlegen.
- Die Schwarzwurzeln mit einer Bürste unter fließendem Wasser gründlich waschen, danach schälen und schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
- 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schwarzwurzeln darin weichbraten. Salzen.
- Die gekochten Kastanien grob hacken, unter die Schwarzwurzeln mengen und warm werden lassen.
- Die Leber aus der Milch nehmen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und in 2 EL Olivenöl anbraten. Erst zum Schluss salzen und pfeffern.

ichkoche.at-Tipp

Verwenden Sie Entenleber anstatt Hühnerleber. Die Schwarzwurzelstücke sofort nach dem Schneiden in Essigwasser oder Zitronenwasser legen, das weiße Fruchtfleisch verfärbt sich schnell braun.



4 Personen / Dauer: 45 Minuten

SCHWARZWURZEL-SUPPE MIT BACKERBSEN UND SALAT

Zutaten:

Für die Suppe:

- || 600 g Schwarzwurzeln
- || 2 kleine Zwiebeln
- || 100 ml Weißwein
- || 800 ml Hühnersuppe
- || 200 ml Schlagobers
- || 2 EL Crème Fraîche
- || Saft von 2 Zitronen
- || Muskatnuss
- || Olivenöl
- || Salz, Pfeffer
- || 4 EL Land-Leben Backerbsen

Für den Salat:

- || 4 Schwarzwurzeln
- || Saft einer Zitrone
- || 3 EL Olivenöl
- || 2 EL Petersilie, gehackt
- || Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Für die Suppe die Schwarzwurzeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser und Zitronensaft legen, damit sie nicht braun werden.
- Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zwiebeln und Schwarzwurzeln in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.
- Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Suppe aufgießen und so lange köcheln lassen, bis die Schwarzwurzeln weich sind.
- Obers dazugeben und mit einem Pürierstab fein

mixen. Crème Fraîche unter die Suppe rühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

- Für den Salat die Schwarzwurzeln sorgfältig waschen und der Länge nach in dünne Streifen hobeln.
- Mit kochendem Wasser übergießen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Danach gut abtrocknen und mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Petersilie untermischen.
- Die Suppe kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen und in Suppentellern anrichten. Den Schwarzwurzelsalat in die Mitte setzen und mit den Backerbsen garnieren.

40x Traumurlaube gewinnen!

40 Jahre LAND-LEBEN Qualität!

land-leben.com
f.com/landleben



4 Personen
Dauer: mehr als 60 Minuten
**OMAS
LIEBLINGSLEBKUCHEN**



- Zutaten:**
- ▮ 250 g Honig
 - ▮ 150 g SONNENTOR Roh-Rohrzucker
 - ▮ 60 g Butter
 - ▮ 125 ml Wasser
 - ▮ ½ kg Roggenmehl
 - ▮ 1 Ei
 - ▮ 2 TL SONNENTOR Lebkuchengewürz
 - ▮ 15 g Natron

Zubereitung:

- Honig, Zucker, Butter und Wasser kurz aufkochen und abkühlen lassen. Mit Mehl, Ei, Lebkuchengewürz und Natron zu einem Teig verkneten.
- Den Teig an einem kühlen Ort 3 Stunden ruhen lassen und anschließend ca. ½ cm dick auswalken.
- Formen ausstechen und bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

LEBKUCHENBACKSTUBE



Honigsüße
Liebeserklärung

Ein Lebkuchenherz mit einer Liebeserklärung aus Zuckerschrift bringt auch an kalten Wintertagen Wangen und Herzen zum Glühen. Während die Herzform das ganze Jahr über Saison hat, sind Häuser, Männchen und Sterne der Weihnachtszeit vorbehalten.

In allen Backstuben – egal ob in Mariazell, Ischl, Nürnberg, Aachen oder Christiansfeld – vermengen sich Zimt, Gewürznelken, Koriander, Kardamom, Ingwer, Macis, Fenchel, Anis, Muskat, Pfeffer und

Piment zu einer Duftwolke, die ein Bild von festlich geschmückten Christbäumen, einer geschnitzten Krippe und bunten Packerln auf dem Gabentisch heraufbeschwören.

Damit die würzigen Lebkuchen auch in der heimischen Backstube sicher gelingen, dafür sorgt nicht nur Elise, die Schutzpatronin der Lebzelter, das garantieren auch die Rezeptideen, die wir für Sie vorbereitet haben. Da werden sowohl Kinder als auch Erwachsene strahlen wie ein Honigkuchenpferd ...

Zutaten:

- ▮ 250 g Roggenmehl
- ▮ 1 Msp. Natron
- ▮ 100 g Kristallzucker
- ▮ 50 g Honig (flüssig)
- ▮ 2 Eier
- ▮ ¼ Pkg. Lebkuchengewürz
- ▮ Schale von ½ Zitrone, fein gerieben
- ▮ 50 g Schokolade, klein geschnitten
- ▮ 50 g Haselnüsse
- ▮ 50 g Walnüsse
- ▮ 50 g Rosinen
- ▮ 1 EL Zitronat
- ▮ 1 EL Orangeat

Dauer: mehr als 60 Minuten

LEBKUCHEN

Zubereitung:

- Haselnüsse und Walnüsse fein hacken. Rosinen, Zitronat und Orangeat ebenfalls fein hacken.
- Das Mehl mit Natron versieben. Zucker und Eierschaumig rühren.
- Alle anderen Zutaten einmengen und sorgfältig verkneten.
- Den Teig mit einem Geschirrhangerl zudecken und mindestens 4 Stunden – am besten über Nacht – in den Kühlschrank stellen.
- Aus dem fertigen Teig nach Belieben Formen ausstechen.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und mit

wenig Mehl stauben. Die Lebkuchen mit etwas Abstand zueinander auflegen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 12–15 Minuten backen.

ichkoche.at-Tipp

Auch wenn er noch so verführerisch riecht: Schichten Sie den Lebkuchen in eine Keksdose und warten Sie mit dem Verkosten ein bis zwei Wochen, bis er wunderbar weich ist.

Der würzige Höhepunkt der Weihnachtszeit!



Neu: Mit dem neuen **GEWÜRZ-ADVENTKALENDER** würzen sich Christkinder und Weihnachtsmänner fröhlich durch den Dezember. Das Rezept: **24 DUFTENDE BIO-GEWÜRZ-KÖSTLICHKEITEN** in kunstvoller Verpackung machen mit kulinarischen Ideen und feinsinnigen Gedanken im beigelegten Heftchen täglich Lust aufs Kochen. Eine weihnachtliche Entdeckungsreise in die Welt der Gewürze! Zu entdecken im gut sortierten Bio-Fachhandel und natürlich auf www.sonnentor.com



4 Weckgläser à 300 ml
Dauer: 15 Minuten

LEBKUCHEN-ZIMT-TIRAMISU

Zutaten:

- ▮ 500 g Mascarpone
- ▮ 250 g Topfen
- ▮ 100 ml Schlagobers
- ▮ 150 g Staubzucker
- ▮ 2 EL Rum
- ▮ 2 EL Espresso
- ▮ 185 g Schokoladen-Lebkuchen
- ▮ 1 TL Zimt
- ▮ Kakaopulver zum Bestreuen



Zubereitung:

- Mascarpone mit Topfen, Schlagobers, Zucker, Rum, Espresso und Zimt gut vermischen.
- Lebkuchen in grobe Stücke zerbrechen.
- Die vier Weckgläser abwechselnd mit der Mascarpone-Masse und den Lebkuchenstücken füllen. Vor dem Servieren das Lebkuchen-Zimt-Tiramisu mit Kakaopulver bestreuen.

10 Portionen
Dauer: 45 Minuten

GEFÜLLTER LEBKUCHEN

Zutaten:

Für den Teig:

- ▮ 300 g Vollkornmehl
- ▮ 150 g Roggenvollkornmehl
- ▮ 50 g Sojamehl
- ▮ 50 g Haselnüsse, gemahlen
- ▮ 300 g Honig
- ▮ 2 Eier
- ▮ 4 EL Öl
- ▮ 1 ½ TL Natron
- ▮ 1 Pkg. Lebkuchengewürz

Für die Fülle:

- ▮ 750 g Trockenfrüchte
- ▮ 4 EL Rum
- ▮ 2 EL Wasser
- ▮ evtl. 1 Ei zum Bestreichen



Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig verkneten. Den Teig halbieren und jede Hälfte in der Größe des Backblechs ausrollen.
- Für die Fülle die Trockenfrüchte durch den Fleischwolf drehen und mit Rum und Wasser vermischen.
- Die Fülle auf einer Lebkuchen-Teigplatte verteilen. Mit der zweiten Teigplatte abdecken. Den Lebkuchen entweder ganz lassen und mit Ei bestreichen oder aus dem Lebkuchenteig weihnachtliche Formen ausstechen.
- Den gefüllten Lebkuchen im vorgeheizten Backrohr

bei 190 °C ca. 20 Minuten backen. Den Lebkuchen erkaltet in Würfel schneiden und gut verschlossen aufbewahren; die Lebkuchenfiguren ebenfalls gut verschlossen aufbewahren.

Rezept von ichkoche.at-Userin Daniela Scheuer

Wir bedanken uns bei Daniela Scheuer mit einer ichkoche.at-Rezeptmappe!



ichkoche.at-Tipp

Sie können aus der Masse auch einfach Bällchen formen, in denen sich die Fülle dann gleichmäßig verteilt.

2 Personen / Dauer: 7 Minuten

LEBKUCHEN-POPCORN



Zutaten:

- ▮ 3 EL Popcorn-Mais
- ▮ 2 EL Sonnenblumenöl bzw. Butter
- ▮ 2 EL Lebkuchengewürz
- ▮ Salz nach Belieben

ichkoche.at-Tipp

Lebkuchen-Popcorn ist eine schnell zubereitete Knabberlei, optimal als nettes Mitbringsel für eine Adventfeier bei Freunden.

Zubereitung:

- Öl in einem großen Topf erhitzen. Den Popcorn-Mais dazugeben, einen Deckel daraufgeben und so lange bei schwacher Hitze braten, bis alle Maiskörner aufgepoppt sind – den Topf dazwischen öfters gut rütteln.
- Das Popcorn mit Lebkuchengewürz bestreuen, ganz leicht salzen und noch einmal durchmischen.



12 Portionen
Dauer: 60 Minuten

LEBKUCHEN-KASTANIEN-STRUDEL

Zutaten:

- ▮ 1 Pkg. Strudelteig
- ▮ 80 g Butter, zimmerwarm
- ▮ 30 g Honig
- ▮ ½ Pkg. Vanillezucker
- ▮ 3 Eier
- ▮ 60 g Kastanien, gekocht und gehackt
- ▮ 30 g Milkschokolade, gerieben
- ▮ 20 g Lebkuchengewürz
- ▮ 50 g Zucker
- ▮ 50 g Mandeln, gerieben
- ▮ 50 g Lebkuchenbrösel
- ▮ Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

- Die Eier trennen. Butter, Honig und Vanillezucker schaumig rühren, die Dotter nach und nach einrühren. Kastanien, Schokolade und Lebkuchengewürz unterrühren.
- Die Eiklar mit Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Mit Mandeln und Lebkuchenbröseln unter die Kastanienmasse heben.
- Den Strudelteig auf einem Geschirrhangerl ausbreiten. Die Kastanienmasse auf dem unteren Drittel des Teiges verteilen, dabei auf beiden Seiten einen Rand freilassen. Den Strudel mithilfe des Geschirrhangerls einrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein Backblech legen. Die Enden festdrücken und den Strudel mit flüssiger Butter bestreichen.
- Den Strudel im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C Heißluft ca. 25 Minuten backen.

ichkoche.at-Tipp

Sie können entweder frische Kastanien verwenden – diese einschneiden, in Wasser ca. 15 Minuten kochen und dann schälen – oder Sie kaufen bereits gekochte Kastanien beim Maroni-brater.



ROTERÜBEN

Tiefroter Farbkleck im Wintergarten

Die winterliche Farbplatte für Gemüse wird von dezenterem Grün und schneenahem Weiß dominiert. Wie gut, dass die Rote Rübe dieser zurückhaltenden Farbgebung ihr intensives Rot entgegenwirft! Jahrzehntelang zu einem ausschließlichen Dasein als Salat verdonnert, hat sich das kulinarische Einsatzgebiet der erdig-süßlichen Knolle glücklicherweise ordentlich ausgedehnt. Unser Chefkoch Aaron Walzl hat für Sie farbenprächtige

Rote-Rüben-Palatschinken gezaubert, eine farbenfrohe, herzhaft Tarte zubereitet und ein würziges Relish kreiert. Wie gut sich die gesunde Knolle mit Ziegenkäse und Datteln verträgt, erfahren Sie ebenfalls auf den nächsten Seiten. Nachkochen dringend empfohlen, denn Rote Rüben wirken nicht nur blutdrucksenkend und entgiftend, sie helfen auch dabei, Erkältungen und Grippe vorzubeugen. Genau richtig, um den Advent fit und gesund zu genießen.



- Zutaten:**
- || 3 Rote Rüben (mittelgroß)
 - || 200 g Ziegenkäse (4 Scheiben)
 - || 100 g Schwarzbrot
 - || ½ TL Honig
 - || 3 EL Olivenöl
 - || Salz, Pfeffer
 - || 1 kleiner Bund Estragon

- Für die Salat-Marinade:**
- || 4 EL Sonnenblumenöl
 - || 1 Vanilleschote (Mark)
 - || 3 EL Weißweinessig
 - || 1 TL Honig
 - || 1 TL Meersalz, Pfeffer

2 Personen / Dauer: 40 Minuten

ROTE-RÜBEN-SALAT MIT LAUWARMEM ZIEGENKÄSE

Zubereitung:

- Die Roten Rüben schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln.
- Alle Zutaten für die Marinade verrühren und die Roten Rüben damit marinieren. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
- Das Brot fein hacken oder in einer Küchenmaschine fein mahlen. Danach mit Honig und Olivenöl vermischen. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Ziegenkäse-Scheiben auf ein Backblech legen und mit den Brotkrümeln bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 3 Minuten erwärmen.

ichkoche.at-Tipp

Noch feiner schmeckt der Rote-Rüben-Salat, wenn Sie die Hälfte des Olivenöls durch Nussöl oder Rosmarinöl ersetzen.



Zubereitung:

- Den Einkornreis in der Gemüsesuppe 12–15 Minuten kochen, abgießen und beiseitestellen.
- Die Roten Rüben auf ein Backblech setzen und bei 180 °C ca. 50 Minuten weich braten. Herausnehmen, schälen und in Würfel schneiden.
- Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Datteln vierteln, die Nüsse grob hacken.

- Sonnenblumenöl in einem Wok oder in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Den Einkornreis dazugeben, mit Zucker und Ras el Hanout würzen und einige Minuten weiterbraten. Rote Rüben und Datteln dazugeben und kurz umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den gebratenen Einkornreis auf Tellern anrichten, mit den Nüssen bestreuen und mit Petersilblättern garnieren.

4 Personen
Dauer: mehr als 60 Minuten
GEBRATENER EINKORNREIS MIT ROTEN RÜBEN UND DATTELN

Zutaten:

- || 150 g Einkornreis
- || 350 ml Gemüsesuppe
- || 4 kleine Rote Rüben (bzw. bunte Rüben: gelb, gestreift oder weiß)
- || 2 Schalotten
- || 1 Knoblauchzehe
- || 5 Datteln, getrocknet
- || 2 EL Paranüsse
- || 1 TL Vollrohrzucker
- || 1 EL Ras el Hanout (nordafrikanische Gewürzmischung)
- || 4 EL Sonnenblumenöl
- || 10 Blätter Petersilie
- || Salz, Pfeffer

ichkoche.at-Tipp

Anstelle von Paranüssen können Sie auch Cashewkerne für den gebratenen Einkornreis verwenden.



7 Gläser à 250 ml
Dauer: 60 Minuten

ROTE-RÜBEN-RELISH

Zutaten:

- || 1 kg Rote Rüben
- || 1 rote Zwiebel
- || 2 Knoblauchzehen
- || 300 ml Rotwein, trocken
- || 300 ml Rotweinessig
- || 250 g Rohrzucker
- || 2 EL Honig
- || 1 Orange, unbehandelt
- || 1 TL Senfkörner
- || Salz
- || Pfeffer, frisch gemahlen
- || etwas Alkohol (80 Vol.-%)

Zubereitung:

- Die Roten Rüben schälen, Strunkansatz und Wurzelspitze entfernen. Die Rübe stiftelig schneiden.
- Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Hälfte des Essigs in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Orange waschen, trocken reiben und 1 TL Schale fein reiben. Den Saft auspressen. Die Senfkörner

- in einer Pfanne ohne Fettzugabe etwas anrösten.
- Nun alle Zutaten (bis auf den Alkohol) zu den Essigzwiebeln geben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Das Relish ist fertig, wenn es leicht eingedickt ist.
- Das Rote-Rüben-Relish noch heiß in vorbereitete Gläser füllen, einige Tropfen Alkohol darüberträufeln, anzünden und sofort verschließen.

4 Personen
Dauer: mehr als 60 Minuten

**TARTE
MIT ROTEN RÜBEN
UND SPECK**

Zutaten:

Für den Mürbteig:

- 1 200 g Zurück zum Ursprung Vollkorn Bio-Dinkelmehl
- 1 100 g Zurück zum Ursprung Bio-Butter, eiskalt
- 1 Zurück zum Ursprung Bio-Ei
- 1 Salz

Für die Fülle:

- 1 5 Zurück zum Ursprung Bio-Rote Rüben
- 1 10 Scheiben Bio-Schinkenspeck
- 1 175 g Zurück zum Ursprung Bio-Frischkäse, natur
- 1 200 ml Zurück zum Ursprung Bio-Schlagobers
- 1 4 Zurück zum Ursprung Bio-Eier
- 1 20 Blätter Zurück zum Ursprung Bio-Thymian
- 1 Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Die Roten Rüben in reichlich Salzwasser weich kochen, schälen und halbieren.
- Während die Rüben kochen, den Mürbteig zubereiten. Dafür das Mehl mit Butter, dem Ei und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Für die Fülle den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne knusprig braten und danach gut abtropfen lassen.

- Frischkäse und Obers mit den Eiern, Thymian und Speck vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Eine Tarteform mit Backpapier auslegen, den Teig dünn ausrollen und die Form damit auslegen. Die Frischkäsemasse einfüllen und die Rüben kreisförmig in der Form verteilen.
- Die Tarte im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 45 Minuten backen. 5 Minuten rasten lassen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

4 Personen / Dauer: 40 Minuten

**ROTE-RÜBEN-
GOLDHIRSE-LAIBCHEN
MIT SAUERRAHM-
SCHNITTLAUCH-DIP**

Zutaten:

- 1 2 kleine Zurück zum Ursprung Bio-Rote Rüben
- 1 100 g Zurück zum Ursprung Bio-Goldhirse
- 1 200 ml Gemüsesuppe oder Wasser
- 1 Zurück zum Ursprung Bio-Ei
- 1 1 TL Koriandersamen, gemahlen
- 1 Rapsöl
- 1 Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Suppe bzw. gesalzenes Wasser aufkochen. Die Hirse unter ständigem Rühren einrieseln lassen und bei geringer Hitze so lange köcheln, bis die Hirse das Wasser aufgenommen hat und schön weich ist.
- Die Roten Rüben schälen und grob reiben. Mit lauwarmen Hirse, dem Ei und Koriandersamen vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Hirse-Rüben-Masse Laibchen formen und im Öl knusprig herausbraten.
- Für den Dip den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Sauerrahm, Schnittlauch und Essig vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Rote-Rüben-Goldhirse-Laibchen zusammen mit dem Schnittlauch-Dip servieren und mit frischem Schnittlauch garnieren.



4 Personen
Dauer: mehr als 60 Minuten

**ROTE-RÜBEN-
PALATSCHINKEN MIT
TOPFEN UND MINZE**

Zutaten:

Für die Palatschinken:

- 1 100 g Zurück zum Ursprung Bio-Rote Rüben (püriert gewogen)
- 1 200 ml Zurück zum Ursprung Bio-Milch
- 1 3 EL Zucker
- 1 2 Zurück zum Ursprung Bio-Eier
- 1 175 g Zurück zum Ursprung Bio-Weizenmehl, glatt
- 1 ca. 2 EL Zurück zum Ursprung Bio-Butter
- 1 etwas Staubzucker zum Bestreuen

Für die Fülle:

- 1 250 g Zurück zum Ursprung Bio-Topfen
- 1 20 Zurück zum Ursprung Bio-Minzeblätter
- 1 100 g Schokolade

Zubereitung:

- Für den Palatschinkenteig die Rote Rübe in Wasser mit 2 EL Zucker weich kochen. Danach schälen, fein pürieren und mit Milch, 1 EL Zucker, Eiern und Mehl zu einem glatten Teig rühren.
- Für die Fülle den Topfen mit den Minzeblättern und fein gehackter Schokolade vermischen.

- Eine beschichtete Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Aus dem Palatschinkenteig dünne Palatschinken herausbacken.
- Die Palatschinken mit der Topfenmasse bestreichen und zusammenrollen. Vor dem Servieren mit frischer Minze, etwas geriebener Schokolade und Staubzucker garnieren.

zurück zum Ursprung

..... So weit muss Bio gehen.

Unser Rezept für das perfekte Ei.

Drei, fünf oder sieben Minuten? Unsere Ursprungs-Bauern kennen das Rezept für das perfekte Ei und wissen, was ihre Hühner dafür brauchen: allerbestes Bio-Futter aus Österreich, reichlich Auslauf auf geschützten Wiesen – und Zeit. Um dann Eier zu legen, wenn sie das eben tun wollen und nicht, wenn der Mensch es fordert. Bei unserem Projekt „Hahn im Glück“ geht es auch den Hähnen besonders gut, denn sie werden – anders als sonst üblich – mit ebenso viel Sorgfalt großgezogen. Das Ergebnis dieser traditionellen Zweinutzungshaltung: Glückliche Tiere und Eier von ganz besonderer Qualität, die schmecken, wie Eier eigentlich schmecken sollten – egal, nach welchem Rezept man sie zubereitet. Mehr unter www.zurueckzumursprung.at

Exklusiv bei

DIE PERFEKTE BISKUITROULADE

Eine flaumig weiche Biskuitroulade, gefüllt mit fruchtiger Marmelade, Obst der Saison oder einer feinen Creme, ist für viele Österreicher der Inbegriff einer Mehlspeise. Für die nahenden Weihnachtstage haben wir eine besondere Biskuitroulade für Sie vorbereitet – eine Sternstunde für Naschkatzen!

1 Roulade / Dauer: 50 Minuten

WEIHNACHTLICHE BISKUITROULADE

Zutaten:

- ▮ 6 Eier
- ▮ 180 g Zucker
- ▮ 1 Pkg. Vanillezucker
- ▮ 180 g Mehl
- ▮ 1 Msp. Backpulver
- ▮ 3 EL Kakaopulver
- ▮ Marmelade zum Füllen

Zubereitung:

- Für den Biskuitteig die Eier in eine Rührschüssel aufschlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und schaumig rühren.
- Das Backpulver mit dem Mehl versieben und unter die Zuckermasse heben.
- Etwa ein Drittel vom Teig in eine zweite Schüssel geben und den Kakao unterrühren.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die helle Teigmasse gleichmäßig aufstreichen und glätten.
- Die Kakaomasse in einen Spritzsack füllen und damit einzelne große Punkte auf die Biskuitmasse spritzen. Diese Punkte mit einem Zahnstocher sternförmig auseinanderziehen.

- Die Roulade im vorgeheizten Backrohr bei 210 °C 10–15 Minuten backen.
- Ein sauberes Geschirrhangerl auflegen und leicht anzuckern. Den fertig gebackenen Biskuitteig verkehrt darauf stürzen und das Backpapier vorsichtig abziehen.
- Das Biskuit mit Marmelade bestreichen und mit Hilfe des Geschirrtuchs vorsichtig zu einer Biskuitroulade aufrollen.

ichkoche.at-Tipp

Auch Schokoladenobers ergibt eine herrliche Fülle für diese weihnachtliche Biskuitroulade.

TIPPS & TRICKS

FÜR EINE PERFEKTE BISKUITROULADE

Wer schon einmal traurigen Auges auf einen dünnen, bretterharten Biskuitteig gestarrt hat oder beim Aufrollen auf eine Zerreißprobe gestellt worden ist, der weiß um die Tücken bei der Zubereitung eines Biskuitteigs. Damit Ihre Biskuitroulade gelingt, haben wir einige Tipps zusammengestellt.



- Biskuitteig ist besonders luftig, daher fällt die Masse aber auch sehr leicht wieder zusammen. Am besten alle nötigen Utensilien vorher bereitstellen, damit der dickflüssige Teig möglichst rasch ins heiße Backrohr kann.
- Das Mehl für Biskuitteig immer sieben, damit kommt mehr Luft in den Teig und er wird lockerer.
- Eine Biskuitroulade sollte immer bei Ober-/Unterhitze gebacken werden. Heißluft trocknet den Teig zu stark aus. Das Biskuit so lange backen, bis der Teig gerade ange-trocknet ist.

- Das Backrohr immer vorheizen. Die Roulade ist nur sehr kurz im Rohr, darum muss die Temperatur gleich stimmen.
- Jedes Backrohr bäckt anderes, daher beim ersten Versuch die Roulade im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel und trocken wird.
- Ein Geschirrtuch oder Backpapier vorbe-reiten, mit Zucker bestreuen und die fertige Roulade darauf stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser überstreichen und dann vor-sichtig abziehen.
- Der Biskuitteig kann noch heiß mit Marme-lade bestrichen werden. Cremefüllungen

- erst auf die erkaltete Roulade auftragen, damit sie nicht zerlaufen. Die Biskuitroulade nach dem Backen leer aufrollen und aus-kühlen lassen, dann erst füllen.
- Decken Sie den Biskuitteig, sobald er aus dem Ofen kommt, mit einem feuchten Tuch ab, dann können Sie ihn auch im erkalteten Zustand ohne Reißen aufrollen.
- Wenn die Roulade beim Aufrollen dennoch reißen sollte, einfach mit einer dicken Scho-koglasur überziehen.
- Gebrochenes Biskuit können Sie auch für einen Obsttrifle mit frischen Früchten ver-wenden.

Lebkuchen- haus

Und was sehen Sie? Vanillekipferl? Nockerl? Welche Speisen Sie auch immer zubereiten wollen, die KENWOOD Küchenmaschinen mit mehr als 50 Funktionen sind die idealen Helfer. Es ist lediglich Ihre Fantasie, die Ihnen beim Kochen noch Grenzen setzt. Inspiration auf www.kenwoodaustria.at



KENWOOD

€ 320,- GESCHENKT!

Sichern Sie sich jetzt Zubehör im Wert von €320,- beim Kauf eines KENWOOD Cooking Chef! Aktion gültig vom 01.10.2014 bis 31.01.2015. Nähere Informationen und Teilnahmebedingungen finden Sie unter www.kenwoodaustria.at

4 Personen / Dauer: 20 Minuten

**WURZELGEMÜSE
MIT NÜSSEN UND
KREN-PREISELBEER-
DRESSING**

Zutaten:

- | 2 Karotten
- | 2 violette Karotten
- | 1 weiße Rübe
- | 1 gelbe Rübe
- | 1 Pastinake
- | 4 EL *Quality First* Cranberry-Nuss-Mischung
- | 1 Bund Petersilie
- | Salz, Pfeffer

Für das Dressing:

- | 100 ml *Quality First* Kren-Preiselbeer-Sauce
- | 3 EL Distelöl
- | 1 TL Honig
- | 2 EL *Quality First* Apfelessig mit Honig
- | Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Das Wurzelgemüse schälen und der Länge nach halbieren. In reichlich Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken.
- Den Nussmix grob hacken, die Petersilblätter von den Stielen zupfen.

- Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Wurzelgemüse mit dem Dressing vermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Flach auf einem Teller verteilen, die Nüsse darüberstreuen und mit Petersilie garnieren.

4 Personen / Dauer: 50 Minuten

**TRUTHAHNBRUST
MIT PFEFFER-
PERLZWIEBEL-SAUCE**

Zutaten:

- | 1 Truthahnbrust à ca. 500 g
- | 1 TL *Quality First* Rapsöl
- | 250 ml Hühnersuppe
- | 3 EL Butter, zerlassen
- | 1 EL Honig
- | 50 g *Quality First* Italienische Kräuter
- | 600 g *Quality First* Rotkraut
- | 2 EL bunte Gartenkresse
- | Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

- | 12 *Quality First* Silberzwiebeln
- | 2 EL *Quality First* Rapsöl
- | 100 ml Rotwein
- | 250 ml *Quality First* Steak Pfeffer-Sauce
- | Salz

Für das Erdäpfelpüree:

- | 500 g Erdäpfel (mehlig)
- | ca. 150 ml Milch
- | 1 EL Butter
- | Muskatnuss
- | Salz, Pfeffer



Zubereitung

- Die Truthahnbrust in wenig Öl von allen Seiten scharf anbraten. In eine feuerfeste Form geben und mit Suppe und Butter übergießen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 35 Minuten braten, dabei immer wieder mit Suppe übergießen und mit Honig bepinseln.
- Das Rotkraut in einem Topf erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Sauce das Öl in einem Topf erhitzen und die Silberzwiebeln darin anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Mit dem Rotwein ablöschen und leicht einreduzieren. Die Pfeffersauce dazugeben und einmal aufkochen, mit Salz abschmecken.

- Für das Püree die Erdäpfel schälen und in Salzwasser weich kochen. Einen zweiten Topf mit der Milch und der Butter erhitzen, die Erdäpfel in die Milch pressen, gut umrühren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Fleisch aus dem Rohr nehmen und 5 Minuten rasten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Italienischen Kräutern wälzen.
- Das Erdäpfelpüree auf vorgewärmten Tellern verteilen. Die Truthahnbrust in Scheiben schneiden und auf das Püree legen. Aus dem Rotkraut mit zwei Löffeln Nocken formen und neben das Fleisch setzen. Mit der Sauce beträufeln und mit frischer Kresse garnieren.



4 Personen / Dauer: 60 Minuten

**MARILLENKNÖDEL-
LEBKUCHEN-AUFLAUF**



Zutaten:

- | 5 *Quality First* Marillenknödel
- | 2 Eier
- | 250 g Topfen
- | 80 g Zucker
- | 2 EL Lebkuchengewürz
- | abgeriebene Schale einer Zitrone
- | etwas Butter
- | Staubzucker

Zubereitung:

- Die Marillenknödel laut Packungsanleitung kochen. Die Knödel abgießen, erkalten lassen und vierteln.
- Die Eier trennen. Die Dotter mit Topfen, Zucker, Lebkuchengewürz und Zitronenschale abrühren.
- Die Eiklar zu einem nicht zu festen Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.

- Vier kleine oder eine große feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen, die Topfenmasse einfüllen und die Knödelviertel darauf verteilen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 30 Minuten backen.
- Den fertigen Auflauf mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

ichkoche.at-Tipp

Bestreuen Sie den Marillenknödel-Auflauf mit Butterbröseln oder mit Kokosette.

Quality FIRST

**ERSTENS GUT
UND ZWEITENS GÜNSTIG!**

- ☆☆ ERSTENS: einzigartiger Geschmack
- ☑ ZWEITENS: ohne Konservierungsstoffe
- ☑ DRITTENS: ohne Geschmacksverstärker

Erhältlich bei: **MERKUR**

SCHICHTENWEISE LASAGNEGENUSS!

Aaron Waltl
Chefkoch

Egal, ob Sie sie Lasagne alla bolognese oder Lasagne al forno nennen: Eine dampfend heiße Lasagne aus dem Backrohr zu heben gehört zu den schönsten Momenten im kulinarischen Alltag. Einfache Zutaten, einfache Zubereitung – einfach gut!



Zutaten:
 | 1 Pkg. Barilla Lasagne-Blätter
 | 40 g Parmigiano Reggiano
 | Butter zum Ausstreichen

Für das Ragout:
 | 400 g Faschiertes, gemischt
 | 1 kleine Zwiebel
 | 1 EL Olivenöl
 | 1 Glas Barilla Pomodoro
 | Oregano
 | Majoran
 | Salz, Pfeffer

Für die Béchamelsauce:
 | 40 g Butter
 | 40 g Mehl
 | 800 ml Milch, kalt
 | 1 Prise Muskatnuss
 | Salz

4 Personen / Dauer: 50 Minuten
LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Zubereitung:

- Für das Ragout die Zwiebel fein hacken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten. Faschiertes zugeben und anbraten. Pomodoro unterrühren, würzen und bei geringer Hitze 20 Minuten kochen lassen.
- Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin verrühren. Die kalte Milch unter ständigem Rühren dazugeben, damit sich keine Klümpchen bilden. Mit Salz und einer Prise Muskatnuss abschmecken, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und einige Minuten kochen lassen.
- Eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Als erstes eine Schicht Ragout und Béchamelsauce einfüllen, dann eine Schicht Lasagneplatten (ungekocht). Die Schichten abwechselnd einfüllen, zuletzt mit Ragout, Béchamelsauce und Parmesan bedecken.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200–220 °C ca. 20 Minuten überbacken. Die Lasagne vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

ichkoche.at-Tipp

Für ein herzhafteres Ragout einen Teil des Faschierten durch grobe Bratwurst ersetzen. Falls erforderlich, das Ragout während der Kochzeit mit einem kleinen Schöpfer Suppe strecken. Sie können die Teigplatten auch vorkochen: Geben Sie sie hierzu für drei Minuten in kochendes Salzwasser, dann sofort mit kaltem Wasser abschrecken. Auf ein Geschirrtuch legen, trocknen lassen und mit der Zubereitung des Gerichts fortfahren.

TIPPS & TRICKS FÜR EINE PERFEKTE LASAGNE

Der italienische Genuss in vielen Schichten lässt sich richtig einfach zubereiten. Mit unseren Tipps wird auch Ihre Lasagne wunderbar cremig, bedeckt mit einer herrlich knackigen Kruste.

- Damit die Béchamelsauce nicht klumpt oder anbrennt, muss sie während der gesamten Zubereitungszeit gut gerührt werden.
- Die Béchamel am besten mit einem Schneebesen rühren, dadurch wird sie wunderbar glatt und cremig.
- Lassen Sie die Lasagne vor dem Servieren noch 10 Minuten rasten, sie lässt sich dann leichter in Stücke schneiden.
- Wenn Sie die Lasagneblätter brechen müssen, damit sie gut in die Form passen, dann ritzen Sie die Sollbruchstellen zuvor mit einem scharfen Messer an. Sie können die Blätter für leichteres Brechen auch kurz vorkochen.
- Das Ragout für die Lasagne soll relativ flüssig sein, damit die Lasagneblätter schön weich werden.



- Besonders fein schmeckt die Sauce Bolognese, wenn Sie sehr klein gewürfelte Karotten und Sellerie untermengen.
- Würzen Sie die Sauce Bolognese mit gerebeltem Beifuß und Oregano; auch eine Prise Zimt verleiht der Sauce einen besonderen Geschmack.
- Löschen Sie das angebratene Faschierte mit einem guten Schuss Rotwein ab.
- Käseliebhaber können auch zwischen die einzelnen Lasagneschnitten etwas Käse streuen.
- Damit die obere Schicht schön weich wird, können Sie die Lasagne auch mit Alufolie abdecken und die Folie erst kurz vor Ende der Garzeit entfernen, damit die Käsekruste knusprig braun wird.

Barilla
ENTDECKE KÖSTLICHE REZEPTE

PASTA & SAUCE – FÜR DIE SCHÖNSTEN MOMENTE DES JAHRES!



RACLETTEPASS

Kleine Köstlichkeiten unter der Käsedecke

Die vielen bunten Schüsselchen mit frischem, knackigem Gemüse, sauer Eingelegtem aus der eigenen Vorratskammer, herzhafter Salami, fein durchzogenem Speck, Pilzen und gekochten Erdäpfeln schmücken den Tisch und laden ein zum Zugreifen. Nun fehlt nur noch der gut gereifte, würzige Käse, der sich zartschmelzend auf die nach

Gusto gefüllten Pfännchen legt. Was für ein verführerischer Duft! Wenn Sie kein Raclettegerät mit Pfännchen zuhause haben – auch kein Problem, hatten die Walliser ursprünglich genauso wenig. Probieren Sie unsere Rezepte für ein herzhaftes und ein süßes Raclette, für die Sie bloß Backrohr und Herd benötigen.

4 Personen / Dauer: 30 Minuten
GEMÜSEPFANNE MIT KÄSE

Zubereitung:

- Zwiebeln in Streifen, Knoblauch in Scheiben schneiden.
- Die Erdäpfel mit Schale in dünne Scheiben, das Gemüse in kleine Stücke schneiden. Öl in einer großen Bratpanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, Erdäpfelscheiben und Gemüse darin ca. 2 Minuten anbraten.
- Suppe angießen und zugedeckt ca. 3 Minuten garen. Den Deckel entfernen, die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Gelegentlich umrühren.
- Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Raclettekäse zwischen das Gemüse legen und

ichkoche.at-Tipp

Keine Zeit für große Küche? Schnell etwas Gemüse in kleine Stücke geschnitten und ab in die Pfanne! Zum krönenden Abschluss das Ganze mit reichlich Emmi Raclettekäse belegen – fertig ist die schmackhafte Mahlzeit.

Zutaten:

- 500 g kleine Erdäpfel
- 500 g gemischtes Gemüse (z. B. Zuckerschoten, Zucchini, Paprika, Melanzani, Karotten, küchenfertig vorbereitet)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Rapsöl
- 100 ml Gemüsesuppe
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 2 TL Thymianblättchen, frisch
- 350 g Emmi Raclettekäse, in Scheiben
- Salz, Pfeffer



2 Personen
Dauer: 20 Minuten
DÖRROBST IM SPECKMANTEL

Zutaten:

- 16 weich gedörnte, entsteinte Pflaumen oder Marillen
- 16 Salbeiblätter
- 16 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Rapsöl
- 350 g Emmi Raclettekäse, in Scheiben
- Pfeffer

ichkoche.at-Tipp

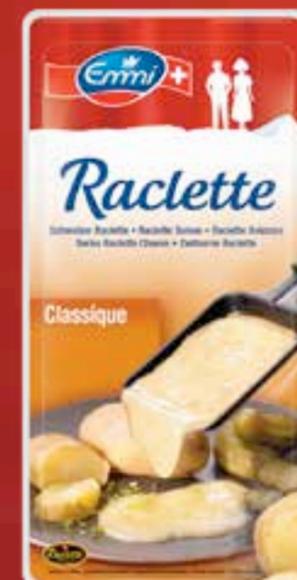
Alternativ können Sie die Dörrobst im Speckmantel auch mit einem Raclette-Grill zubereiten. Als Beilage passen Nussbrot, Bauernbrot, Baguette oder Erdäpfel perfekt dazu.

Zubereitung:

- Die Pflaumen bzw. Marillen aufschneiden, mit je einem Salbeiblatt füllen und mit einer Scheibe Speck umwickeln.
- Zwiebeln in Öl glasig dünsten und beiseitestellen.
- Den Käse auf vier Teller verteilen. Mit Zwiebeln be-

- streuen, mit den gefüllten Pflaumen belegen und pfeffern.
- Zwei Teller im vorgeheizten Ofen bei 200 °C überbacken.
- Zum Nachservice die restlichen zwei Teller überbacken, so ist der Käse immer schön heiß.

Genuss Zum Dahinschmelzen



Emmi Raclette-Käse

Viel mehr als nur eine Beilage: Unser naturgereifter Schweizer Raclette-Käse verwandelt einfache Kartoffeln in kleine Kostbarkeiten. Entdecken Sie jetzt den vollmundigen, zartschmelzenden Genuss.





BRATAPFEL

Alle Jahre wieder würzig duftender Genuss

Wenn die Geschäftigkeit des Tages langsam nachlässt und die Kerzen am Adventkranz ihr warmes Licht verbreiten, ist der perfekte Zeitpunkt gekommen, um heiße Bratäpfel im Kreis der Familie zu genießen. Der verlockende Duft nach Apfel, Zimt und Gewürznelken zieht durch das Haus und lockt alle neugierig in die Küche.

Zutaten:

- || 2 Äpfel
- || 1 EL Vanillezucker
- || ½ TL Zimt, gemahlen
- || ¼ TL Gewürznelken, gemahlen
- || 1 Prise Kardamom, gemahlen
- || 1 EL Marzipan
- || 50 g Haselnüsse, gehackt
- || 1 Pkg. Blätterteig
- || 1 Ei
- || etwas frische Minze

Für die Sauce:

- || 100 g brauner Zucker
- || 1 EL Butter
- || 300 ml Apfelsaft
- || 100 ml Schlagobers

4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

BRATAPFELTASCHERLN MIT KAREMELLSAUCE

Zubereitung:

- Die Gewürze miteinander vermischen. Marzipan und Nüsse gut verkneten.
- Die Äpfel der Breite nach halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. Mit den Gewürzen einreiben und mit der Marzipan-Nuss-Masse füllen. Die vier Apfelhälften in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 30 Minuten braten. Auskühlen lassen.
- Den Blätterteig in Rechtecke schneiden. Je eine Apfelhälfte in die Mitte der Blätterteigstücke setzen und den Teig über den Äpfeln zusammenschlagen. Mit dem verrührten Ei bestreichen. Die

Beim Füllen ist alles erlaubt, was schmeckt: Nüsse, Marzipan, faschiertes Dörrobst, Honig, Vanillesauce, Topfen und Rosinen in jeder nur beliebigen Variation. Probieren Sie doch auch einmal einen geheimnisvollen Bratapfel, eingepackt in einen winterlichen Mantel aus Blätterteig, oder verarbeiten Sie den Apfel weihnachtlich zu einem Bratapfelgugelhupf!

eingepackten Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und bei 170 °C ca. 20 Minuten backen.

- Inzwischen die Karamellsauce vorbereiten. Dafür den Zucker in einem breiten Topf karamellisieren, die Butter dazugeben, kurz aufschäumen lassen und mit dem Apfelsaft ablöschen. So lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Oben dazugießen und weitere 5 Minuten zu einer dickflüssigen Sauce köcheln.
- Die Karamellsauce auf vier tiefe Teller aufteilen, die Bratapfel tascherln hineinsetzten und mit frischer Minze garnieren.



Zubereitung:

- Die Rosinen im Rum 1–2 Stunden ziehen lassen.
- Von den Äpfeln einen Deckel abschneiden, das Kerngehäuse großzügig ausstechen. Den unteren Teil des Apfels so abschneiden, dass er gut fixiert stehen kann.
- In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Haferflocken und den Zucker einstreuen. Die Haferflocken leicht anrösten bzw. den Zucker karamellisieren – dabei ständig rühren, damit die Haferflocken

nicht zu braun werden. Danach die Masse vom Herd nehmen und das Obers unterrühren. Zum Schluss die marinierten Rosinen dazugeben.

- Eine feuerfeste Form mit Butter austreichen und mit Semmelbrösel austreuen. Die Äpfel hineinsetzen, mit der Haferflockenmasse füllen und den Deckel wieder aufsetzen.
- Die Knusper-Bratäpfel im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C ca. 30 Minuten backen und heiß servieren. Eventuell mit Schlagobers garnieren.

4 Personen
Dauer: mehr als 60 Minuten
KNUSPER-BRATAPFEL MIT RUMROSINEN

Zutaten:

- || 4 Äpfel
- || 4 EL Rosinen
- || 4 EL Rum
- || 30 g Butter
- || 3 EL Haferflocken
- || 5 EL Kristallzucker
- || 5 EL Schlagobers

ichkoche.at-Tipp

Servieren Sie eine selbst gemachte Vanillesauce zu den Knusper-Bratäpfeln: www.ichkoche.at/vanillesauce-rezept



1 Gugelhupf
Dauer: mehr 60 Minuten
BRATAPFEL-GUGELHUPF

Zutaten:

- || 4 Eier
- || 200 g Staubzucker
- || 200 g Butter
- || 200 g Mehl (griffig)
- || 3 TL Backpulver
- || 1 Pkg. Vanillezucker
- || 1 Prise Salz
- || 2 EL Rum
- || ¼ TL Nelkenpulver
- || ¼ TL Zimtpulver
- || 1 Prise Ingwerpulver
- || 1 TL Zitronenschale, fein gerieben
- || Mark einer halben Vanilleschote
- || 80 g Walnüsse, gehackt
- || 80 g Schokolade, gehackt
- || 2 Äpfel, geschält und grob gerieben

Zubereitung:

- Die Eier trennen. Butter mit 70 g Zucker schaumig rühren. Die Eidotter einzeln einrühren und Vanillezucker, Rum und Gewürze begeben.
- Das Mehl mit dem Backpulver versieben und die gehackten Nüsse, die gehackte Schokolade sowie die geriebenen Äpfel damit vermischen. Die beiden Massen nur kurz vermengen.
- Die Eiklar mit dem Rest des Staubzuckers und einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl stauben. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 1 Stunde backen.

Einige Minuten auskühlen lassen, danach aus der Form stürzen.

ichkoche.at-Tipp

Überziehen Sie den Bratapfelgugelhupf mit einer Schokoladenglasur oder bestreuen Sie ihn mit einer Zimt-Staubzucker-Mischung.



TEATIME

Vollendeter Genuss vom Blatt

Gibt es ein aufregenderes Getränk als Tee? Er wärmt dampfend-aromatisch im Winter und kühlt fruchtig-frisch an heißen Sommertagen. Morgens weckt er unsere Energie, abends genießen wir seine beruhigende Wirkung. Mit genussvollem Schlürfen geben wir uns aber noch nicht zufrieden: Tee ist auch eine Bereicherung in der Küche. Sei es

als Zutat für eine Barbecue-Sauce, für ein anregendes Salatdressing, als Würze für die Suppe oder für ein duftendes Curry. Unser Chefkoch Aaron Waltl hat für Sie ein wunderbares Rezept für marinierte Forelle mit Rooibos und einen Hauch Salbei kreiert, das Ihnen und Ihren Gästen höchste Gaumenfreuden bereiten wird.



Zutaten:

Für die Forelle:

- || 2 Forellenfilets
- || 4 Beutel Milford Rooibos mit Salbei und Cranberry
- || Saft einer Zitrone
- || 1 TL Zucker, 1 TL Salz
- || 4 EL Mayonnaise

Für den Kürbis:

- || 200 g Kürbisfleisch
- || 1 TL Ahornsirup
- || 2 EL Weißweinessig
- || 3 EL Olivenöl
- || 1 TL Sesamkörner
- || ½ Chilischote
- || 10 Blätter Petersilie
- || Salz, Pfeffer

4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

MARINIERTER FORELLE MIT ROOIBOS UND ZITRONE

Zubereitung:

- Für die Marinade einen Teebeutel mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Inhalt der restlichen 3 Teebeutel mit dem lauwarmen Tee, Zitronensaft, Zucker und Salz verrühren.
- Die Forellenfilets entgräten und häuten. In die Rooibos-Marinade einlegen und im Kühlschrank 4 Stunden marinieren lassen.
- Die Chilischote in sehr feine Streifen schneiden. Das Kürbisfleisch mit einem Sparschäler in dünne Streifen schälen, mit ¼ TL Salz vermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Danach mit Ahornsirup, Essig, Olivenöl, Sesam, Chilifäden und Petersilie

ichkoche.at-Tipp

Bereiten Sie die Mayonnaise ganz einfach selbst zu: 1 Ei und 1 EL groben Senf mit dem Stabmixer schaumig schlagen. Pflanzenöl langsam und unter ständigem Mixen einfließen lassen, bis Ei und Öl emulgieren. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und etwas Weißweinessig abschmecken.

- vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Mayonnaise auf Tellern verteilen, den Fisch halbieren und daraufsetzen. Mit dem Kürbis garnieren und Weißbrot dazu servieren.



Jetzt gewinnen!
2 x 1 Woche Urlaub am Bio- und Vitalbauernhof
für 4 Personen inkl. Kräutelerlebnis im Waldviertel.
www.UrlaubamBauernhof.at

Teilnahme bis zum **28.2.2015**: SMS mit dem Stichwort „Waldviertel“ an **0676 800 420 099** oder online auf www.milford.at
Weitere Informationen und Gewinne finden Sie auf der Website.

www.milford.at
facebook.com/MilfordTeeAustria

HILFE, WO SIND DIE FARBEN?

Unsere P(f)annenhilfe ist immer dann zur Stelle, wenn unsere Hobbyköche Hilfe brauchen.

Über so manches farblos-graue Gemüse muss sich unser Chefkoch wundern ...



Die leuchtenden, kräftigen Farben von frischem Obst und Gemüse sind ein Sinnbild der Reife und des Genusses. Wir haben einige Tipps für Sie zusammengestellt, damit die Farbenpracht beim Zubereiten optimal erhalten bleibt.

- Äpfel und Bananen werden – einmal geschält – sehr schnell braun. Um dies zu verhindern, die Apfelstücke sofort nach dem Schälen mit Zitronensaft beträufeln.
- Avocados verlieren nach dem Anschneiden schnell ihre intensive grüne Farbe und verfärben sich unappetitlich grau. Auch hier hilft das Beträufeln mit Zitronensaft.
- Karfiol und Artischocken laufen nicht dunkel an, wenn Sie dem Kochwasser etwas Zitronensaft zusetzen.

- Bohnschoten, Brokkoli und Erbsen behalten ihre schöne grüne Farbe, wenn Sie etwas Soda bzw. Backpulver zum Kochwasser geben. Eine Messerspitze Natron ist ausreichend für einen Topf Wasser, zu viel ließe das Gemüse leicht seifig schmecken. Grünes Gemüse nie mit Zitronen- oder Essigsäure kochen, sie lassen die grüne Farbe verblassen.
- Grundsätzlich soll grünes Gemüse nicht zu lange gekocht werden; der Abbau des grünen Farbstoffs Chlorophyll braucht nämlich Zeit. Also: je kürzer, desto eher bleibt das frische Grün erhalten.
- Gemüse nach dem Kochen sofort in Eiswasser abschrecken, der Abbau des Chlorophylls wird dadurch gestoppt.
- Kochen Sie grünes Gemüse mit offenem

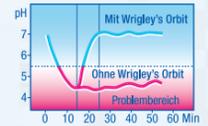
Deckel, dabei entweicht Wasserdampf und damit auch die Pflanzensäure.

- Damit Rote Rüben beim Kochen auch rot bleiben, die Rübe im Ganzen kochen. Schneidet man Blattansatz und Wurzelspitze weg, läuft die Farbe aus.
- Rosa gebratenes Fleisch sollte nicht mit Zitronensaft in Berührung kommen, der Anschnitt verfärbt sich sonst grau.
- Geschälte Erdäpfel bis zum Weiterverarbeiten in kaltes Wasser legen, dann behalten Sie ihre frische gelbe Farbe; eventuell noch einen Spritzer Essig ins Wasser geben.
- Ethylenhaltiges Obst und Gemüse wie Äpfel, Melonen, Paradeiser und Melanzani separat aufbewahren, ihre Nähe lässt die meisten Gemüsesorten schneller verderben.

FÜR SAUBERE UND GESUNDE ZÄHNE

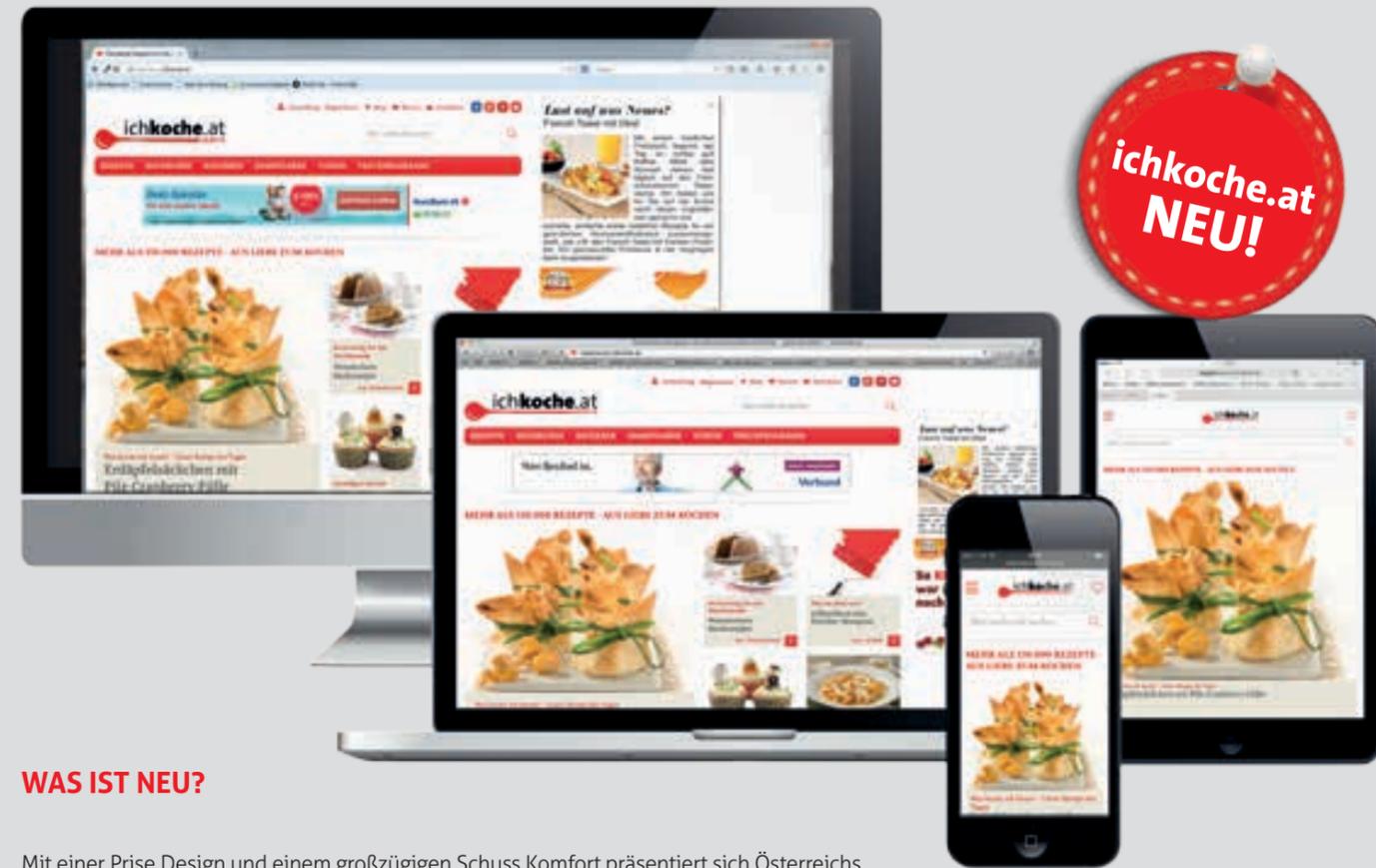



ORBIT: Regelmäßiges Kauen von zuckerfreiem Kaugummi nach dem Essen hilft, die Neutralisierung der Plaquesäuren zu unterstützen, die ein Risikofaktor bei der Entstehung von Zahnkaries sind.




ichkoche.at ist **IMMER** und **ÜBERALL** für Sie da – und das ab sofort im **SELBEN** Kochgewand!

Egal, auf welchem Gerät Sie uns nutzen: Mit dem Handy im Supermarkt noch rasch die Zutaten checken, mit dem Tablet am Abend in Rezepten schmökern oder im Büro am PC mal schnell das Rezept des Tages anschauen: *ichkoche.at* schaut dank des neuen Responsive Designs **immer übersichtlich gleich** aus und Sie können **alle Funktionen auch mobil** nutzen.



ichkoche.at
NEU!

WAS IST NEU?

Mit einer Prise Design und einem großzügigen Schuss Komfort präsentiert sich Österreichs beliebtestes kostenloses Kochportal www.ichkoche.at nun mit neuer Würze und neuen Zutaten!

Das **neue übersichtliche und klare Design** sowie die **vereinfachte Suchfunktion** ermöglichen eine noch schnellere und effektivere Rezeptsuche.

- Treueherzen können ab sofort auch mobil gesammelt und eingelöst werden
- Der Kochkurs Ihrer Wahl ist ebenfalls auf allen Geräten nur noch wenige Klicks entfernt
- Der Rezept-Upload wurde, vielen Userwünschen entsprechend, angepasst und vereinfacht
- Größere Fotos, die noch mehr Lust aufs Nachkochen und Nachbacken machen
- Noch mehr Rezept-Galerien zum Schmökern – nun auch bei jeder Themenwelt
- Die Top-24-Rezepte und Kochbücher jeden Tag im Überblick
- Vereinfachte Suchfunktionen und Ergebnisanzeige

Und nicht zuletzt, weil wir Kochen & Backen einfach lieben: Wir haben fleißig in unserer Küche gewerkelt und viele neue Rezepte, Fotos und Videos für Sie erstellt!

Wir wünschen viel Spaß beim Entdecken der neuen Schmankerln von *ichkoche.at*!

ICHKOCHER.AT
BESUCHEN –
HERZEN AUCH
MOBIL SAMMELN –
TREUEPRÄMIE
ERHALTEN

z.B. einen Kenwood Stabmixer

Machen Sie jetzt bei unserem kostenlosen Treueprogramm mit und genießen Sie die vielen Vorteile, die Sie bei der *ichkoche.at*-Community haben!



aus biologischer
Landwirtschaft

Jetzt neu!



ohne
Aromazusatz

herrlich cremig

gibt's auch
in den Sorten:
Schokolade-Haselnuss
und
Karamell-Nuss-Nougat

mit
bester Bio-Milch aus
dem Gebiet im und um
den Nationalpark
Hohe Tauern