

*Of(f)ensichtlicher Genuss -
Süßes & Pikantes
aus unserer liebsten Röhre*



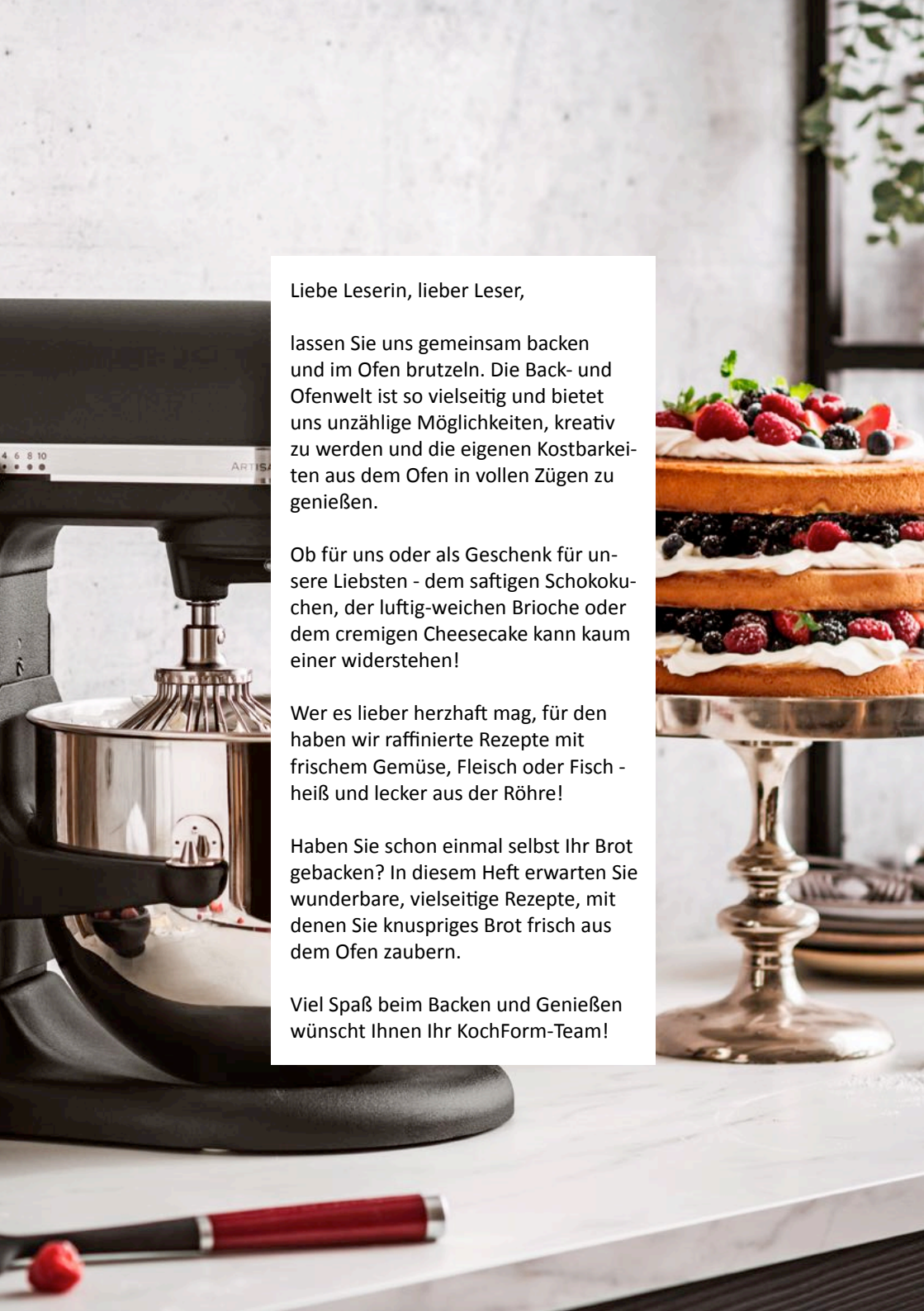

KochForm

www.kochform.de

INHALT

Knusprige Weihnachtsgrüße aus dem Ofen	4
In der Weihnachtsbäckerei ...	10
Kreatives Frühlingsbacken	22
Freche Früchte	32
Wenn Dir das Leben eine Zitrone gibt ...	48
Den Sommer im Gepäck! Mediterrane Ofengerichte gegen Fernweh	54
Jetzt wird´s gemütlich! Vollmundige Rezepte für den Herbst	64
Außen knusprig, innen fluffig - Brot einfach selbst gebacken	84





Liebe Leserin, lieber Leser,

lassen Sie uns gemeinsam backen und im Ofen brutzeln. Die Back- und Ofenwelt ist so vielseitig und bietet uns unzählige Möglichkeiten, kreativ zu werden und die eigenen Kostbarkeiten aus dem Ofen in vollen Zügen zu genießen.

Ob für uns oder als Geschenk für unsere Liebsten - dem saftigen Schokokuchen, der luftig-weichen Brioche oder dem cremigen Cheesecake kann kaum einer widerstehen!

Wer es lieber herzhaft mag, für den haben wir raffinierte Rezepte mit frischem Gemüse, Fleisch oder Fisch - heiß und lecker aus der Röhre!

Haben Sie schon einmal selbst Ihr Brot gebacken? In diesem Heft erwarten Sie wunderbare, vielseitige Rezepte, mit denen Sie knuspriges Brot frisch aus dem Ofen zaubern.

Viel Spaß beim Backen und Genießen wünscht Ihnen Ihr KochForm-Team!

Knusprige Weihnachtsgrüße aus dem Ofen

Ein aromatischer Duft strömt aus der Röhre und weckt die Vorfreude auf einen saftig-knusprigen Weihnachtsbraten. Während alles im Ofen gemächlich vor sich hinbrutzelt, bleibt genug Muße, um sich gemütlich bei einem Glas Rotwein zurückzulehnen.

Genussvolle Momente und eine wunderbare Weihnachtszeit wünscht Ihnen
Ihr KochForm-Team.

Produkt
Tipp

Emile Henry Hähnchenbräter XL in Granatapfel

Zartes Fleisch, knusprige
Haut, perfekt gegartes
Gemüse - das alles bringt der
Hähnchenbräter aus Keramik
mit 5 l Fassungsvermögen.

#348444





Produkt
Tipp

Staub Hähnchenbräter aus Gusseisen in Schwarz
Zum krossen, fettarmen und zeitsparenden Braten von Hähnchen und Enten im Ofen. 24 cm Durchmesser.
#40509-339-0

Ente mit Äpfeln und Gewürzen



Zubereitungszeit: 1 Stunde

- 2 EL Apfelessig**
- 1 Ente**
- 150 g Honig**
- 1 EL Koriander**
- Olivenöl**
- 1 EL roter Pfeffer**
- 100 g Rosinen**
- 1 Sternanis**
- 20 g Walnusskerne**
- 1 Zimtstange**
- 4 Äpfel**

1. Die Ente salzen und mit Öl einreiben. Anschließend auf den Bräter setzen. In den kalten Ofen schieben und für 50 Minuten bei 210 °C backen.

2. Inzwischen die Rosinen in Wasser quellen lassen. Den Honig in einem Topf aufkochen und mit den Gewürzen vermischen. Von der Herdplatte nehmen und ziehen lassen. Die Äpfel vierteln.

3. Nach 50 Minuten Backzeit den Bratensaft der Ente entfernen. Daraus lässt sich mit Suppengrün eine schmackhafte Soße zaubern. Apfelstücke, Nüsse und die abgetropften Rosinen unten in den Bräter legen und alles im Ofen weiterbacken.

4. Nach 5 Minuten den Gewürzhonig über die Ente geben. Den Essig zu den Äpfeln geben und die Ente für 10 Minuten im Ofen karamellisieren lassen.

Staub Saucenschale in Graphitgrau
Saucentopf aus emailiertem Gusseisen, der die Sauce auch am Tisch lange warm hält. 14 cm Durchmesser.
#40509-706-0

Produkt
Tipp



Veganer Linsen-Nussbraten mit Champignonsauce

Für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 1 Stunde



Für den Braten:

2 EL Dinkel-Vollkorn-Brösel
2 Knoblauchzehen
3 EL Leinsamen, geschrotet
200 g dunkle Linsen
2 Möhren
Olivenöl
2 EL glatte Petersilie, gehackt
Pfeffer
2 EL Rosmarin, getrocknet
1 TL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
2 EL Thymian, getrocknet
200 g Walnüsse
9 EL Wasser
1 große Zwiebel

Für die Sauce:

500 g Champignons
200 ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter
Olivenöl
Pfeffer, Salz
300 ml Sojasahne
1 EL Thymian, getrocknet
100 ml Weißwein
Saft einer 1/3 Zitrone
1 Zwiebel

1. Für den Braten die Linsen nach Packungsanleitung kochen. Danach die Leinsamen mit 9 Esslöffel lauwarmen Wasser vermischen und ziehen lassen. Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine große Kastenform mit Backpapier auslegen.

2. Walnüsse und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten bis sie leicht



Spring Bratpfanne Vulcano classic

Antihafbeschichtet und
hitzebeständig bis 250°C.
28 cm Durchmesser.
#1484786028



braun sind und duften. Nüsse und Kerne kleinhacken und in eine Schüssel geben.

3. Zwiebel kleinschneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl glasig andünsten. Möhren putzen und kleinraspeln, Knoblauchzehen kleinhacken, dann beides mit der Zwiebel ca. 5 Minuten anbraten. Danach zu den gehackten Nüssen in die Schüssel geben. Wenn die Linsen weichgekocht sind, diese mit einer Gabel zermatschen und zusammen mit den Leinsamen in die Schüssel geben.

4. Petersilie waschen und fein hacken und zusammen mit Thymian, Rosmarin und Dinkel-Bröseln zu den restlichen Zutaten geben. Die Masse mit den Händen gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend in die Kastenform drücken. Im Ofen 40 Minuten backen. Den Braten einige Minuten abkühlen lassen, bevor er geschnitten wird.

5. Für die Sauce Zwiebel kleinschneiden und in etwas Olivenöl glasig andünsten. Pilze putzen und in Scheiben schneiden, Knoblauch kleinhacken und beides zu der Zwiebel geben. Weißwein, Lorbeerblätter und Thymian hinzugeben. Kräftig anbraten und den Weißwein verdampfen lassen.

6. Mit Sojasahne und Gemüsebrühe ablöschen. Anschließend noch 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce cremig ist. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter-Lammkarree mit Marsala-Röstgemüse

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Für das Lamm:

600 g Lammkarree

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 EL Paprika (edelsüß)

1 EL Kräuter der Provence

Olivenöl

Salz

Für das Gemüse:

200 g rote Zwiebeln

300 g Karotten

200 g Pastinaken

200 g Staudensellerie

2 Knoblauchzehen

1 EL Zucker, braun

50 ml Marsala

100 ml Gemüsebrühe

1 EL Limettensaft

50 g Butter

1. Mit einer Knoblauchpresse den Knoblauch in eine kleine Schüssel pressen. Geschnittene Paprika, Kräuter, Salz und etwas Olivenöl zugeben und gut vermengen.
2. Die Lammkarrees zur Hand nehmen und mit der Paste einreiben. Bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden marinieren.
3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Gemüse putzen und schälen. Karotten, Pastinaken und Staudensellerie in 5 cm lange Stücke schneiden und alles achteln.
4. Das Gemüse in Olivenöl kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch dazu pressen, mit dem Zucker bestreuen und etwas karamellisieren lassen.



Produkt
Tipp

GEFU Gemüse- und Obstteiler FLEXICUT

Im Nu lassen sich knackige Obst-, Gemüse- und Kartoffelstifte schneiden.

#13421

5. Die Gemüsebrühe und den Marsala mixen. Das Gemüse mit der Marsala-Brühe und dem Limettensaft ablöschen, in eine Auflaufform geben und zugedeckt im Backofen ca. 30 Minuten schmoren.
6. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Lammkarrees rundherum kräftig anbraten, in eine zweite Auflaufform geben und im Backofen ca. 14 bis 16 Minuten rosa garen.
7. Butter unter das Röstgemüse heben, nochmal mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Lammkarrees mit Pfeffer würzen, mit dem Gemüse anrichten und alles mit Marsalafond beträufeln.



Produkt
Tipp

Staub Cocotte rund aus Gusseisen in Graphitgrau
Der Allrounder in der Küche: Ideal zum (An-) Braten, Schmoren und Backen. 28 cm Durchmesser; 6,7 l Fassungsvermögen.
#40509-314-0

Kalbsbraten mit Gewürzen und Orangen-Whiskey-Sauce

Für 6 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schmorzeit: 45 Minuten

- 2 Orangen**
- 6 Schalotten**
- ca. 2 kg Kalbsrücken am Stück mit Knochen**
- Salz, Pfeffer**
- 2-3 EL Olivenöl**
- 80-100 ml Whiskey**
- 250 ml Geflügelbrühe**
- 200 ml Orangensaft**
- 1 Stange Zimt**
- 4 Kardamomkapseln, angedrückt**
- 2-3 Sternanis**
- 3-4 Nelken**
- ca. 2 EL Honig**
- 3-4 Zweige Oranthymian**
- 75 g kalte Butter**

1. Von einer Orange die Schale dünn herunter schälen und diese in feine Streifen schneiden. Beide Orangen großzügig schälen, so dass auch das Weiße der Schale mit entfernt wird.

Orangen grob würfeln. Schalotten schälen und halbieren. Kalbsrücken mit Küchenschnur binden und rundum mit Salz, Pfeffer würzen.

2. Ofen auf 180 °C vorheizen. Öl in der Cocotte erhitzen. Kalbfleisch darin etwa 5 Minuten anbraten. Braten aus der Cocotte nehmen, Schalotten und Orangenstücke darin weitere 3-4 Minuten braten.

3. Bratensatz mit Whiskey ablöschen. Brühe, Orangensaft und -schalenstreifen, sowie die Gewürze zufügen. Kalbsbraten hineinsetzen und im Ofen etwa 45 Minuten garen. Dabei gelegentlich den Braten mit Bratensaft begießen und mit Honig bepinseln.

4. Kalbsbraten aus dem Sud nehmen und diesen um etwa ein Drittel einkochen. Dann mit Salz, Pfeffer würzen. Thymianblätter abzupfen und zur eingekochten Jus geben, Butter nach und nach unterrühren und die Jus damit leicht binden. Braten in Scheiben schneiden und mit Jus und Schalotten servieren.



Produkt
Tipp

**PEUGEOT
Pfeffermühle
Paris aus Olivenholz**
Für das volle
Pfefferaroma!
18 cm hoch.
#38199

Truthahn auf Zitrone und Kräutern



Zubereitungszeit: 3 Stunden

Für die Kräuterbutter:

220 g weiche Butter

1 Bund frischer Thymian, Stängel entfernt

1 Bund Rosmarin, Stängel entfernt

1 Zitrone, geschält und gepresst

6 Knoblauchzehen, zerkleinert

Salz nach Geschmack

Frisch gemahlener Pfeffer

Für den Truthahn:

1 großer Truthahn (5-6 kg)

1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

2 EL Olivenöl

1. Ofen auf 160 °C vorheizen. In einer Schüssel die weiche Butter mit Thymian, Rosmarin, Zitronensaft, Zitronenschale, zerkleinertem Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen.

2. Die Innereien vom Truthahn entfernen und

die Innen- und Außenseite mit einem Küchentuch abtupfen. Die Innenseite der Putenhöhlen buttern, die Thymianzweige und Zitronenscheiben hineinlegen.

3. Die Hände unter die Haut der Putenbrust schieben und die Knoblauch-Kräuterbuttermischung darin verteilen. Die Putenhaut mit Olivenöl bestreichen und mit Salz würzen. Die Flügel unter den Truthahn legen und die Trommelstöcke mit einer Schnur zusammenbinden. Den Truthahn in eine große Auflaufform legen.

3. Den Truthahn 2 Stunden 30 Minuten im Ofen backen. Gelegentlich die Bräune prüfen und nach Bedarf bedecken. Nach 1 Stunde die Temperatur im Oberschenkel mit einem Fleischthermometer überprüfen. Die minimale Innentemperatur sollte 75 °C betragen.

4. Truthahn aus dem Ofen nehmen und ihn aufrecht über die Pfanne kippen, damit die Säfte abtropfen können.

In der Weihnachtsbäckerei ...

... gibt es für alle eine süße Nascherei!

Echte Klassiker wie Lebkuchenmänner und Christstollen verführen uns ebenso wie kleine, süße Törtchen und saftige Tartes.

Also ran an die Küchenmaschine, die Teigrolle zur Hand - das große Weihnachtsbacken kann beginnen!

Produkt
Tipp

KitchenAid Back-Set
Inklusive 1 Spatel, 1
French Rolling Pin, 4
Ausstechformen sowie
1 Digitalwaage.
#KX403BX



Lebkuchenkekse



Für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

360 g Mehl

1 TL Backpulver

0,5 TL Salz

1 TL geriebene Muskatnuss

1 TL gemahlene Nelken

1 TL Zimt

1 TL gemahlener Ingwer

225 g weiche Butter

300 g brauner Zucker

1 Ei

Für den Belag:

80 g Eiweiß

225 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

1. Mehl, Backpulver und Gewürze in einer separaten Schüssel sieben und beiseite stellen.

2. Butter und Zucker in die Küchenmaschine geben und mit dem Flachrührer auf Stufe 4 rühren bis die Masse heller wird. Dann auf Stufe 2 stellen und das Ei sowie das Salz hinzufügen bis sich die Masse gut verbindet.

3. Nach und nach den Mehl-Backpulver-Gewürze-Mix hinzugeben bis ein Teig entsteht. Teig herausnehmen und zwischen zwei Frischhaltefolien 0,5 cm dick ausrollen. Im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen.

4. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die obere Schicht Frischhaltefolie entfernen. Figuren aus dem Teig ausstechen. Von der Frischhaltefolie entfernen und auf ein Backblech legen. Auf mittlerer Schiene ca. 10-12 Minuten backen. Die Lebkuchen sollten trocken aussehen, aber weich sein, wenn man sie anfässt. Die Lebkuchen vom Backblech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



5. Für die Glasur das Eiweiß mit dem Flachrührer auf Stufe 6 so lange schlagen bis es schaumig wird. Den Zitronensaft und den Puderzucker langsam mit unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Glasur in einen Spritzbeutel oder Dekorier-Stift geben und die Kekse damit verzieren.



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in Gusseisen schwarz, 4,8 l

Perfekte, unkomplizierte Kochhilfe für eine Vielzahl von Aufgaben. Inklusive Schüssel 4,8 Liter, Schneebesens, Knethaken, Flachrührer, Flexirührer, Spritzschutz mit Einfüllschütte und Schüssel 3 Liter.

#5KSM175PSEBK

Schokoladen-Pavlova mit pochierter Birne



Für die Meringue:

6 Eiweiß
300 g Puderzucker
30 g Kakaopulver

Für die pochierten Birnen:

350 ml Rotwein
100 g Puderzucker
1 Zimtstange
Thymian
4 Birnen

Für die Creme:

600 ml Crème double
1 TL Vanille-Extrakt
1 EL Puderzucker
90 g dunkle, geraspelte Schokolade

1. Ofen auf 120°C (Gas: Stufe 1, Umluft: 100°C) vorheizen. In einer Schüssel das Eiweiß steif schlagen. Währenddessen den Zucker einrieseln lassen. Anschließend das Kakao-pulver langsam hinzugeben, bis sich feste und glänzende Spitzen bilden.

2. Den Boden des Topfes mit einem Kreis aus Backpapier auslegen, den Eischnee darauf geben und glattstreichen. Im Ofen ca. 1 Stunde und 45 Minuten backen und anschließend im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit können die Birnen pochiert werden. Dazu in einer Pfanne bei mittlerer Hitze Wein, Zucker, Gewürze und Thymian sanft köcheln lassen, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat.

4. Die Birnen schälen, wobei die Stiele intakt bleiben sollten. Die Birnen vorsichtig in den Rotweinsirup legen und vollständig mit Sirup bedecken. Bei mittlerer Hitze 25 - 30 Minuten



Produkt
Tipp

**Le Creuset
Gourmet-Profitopf
Signature in Perlgrau**
Der Allrounder unter
den gusseisernen
Brättern. 30 cm Durch-
messer.
#21180305412430

lang köcheln lassen, bis die Birnen weich und gar sind.

5. Wenn die Meringue vollständig abgekühlt ist, kann die Creme zubereitet werden. Dafür die Crème Double mit der Vanille und dem Puderzucker vermischen und diese dann mit dem Löffel in die Mitte der Meringue geben.

6. Sobald die Birnen weich sind, diese aus dem Topf nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Die Hitzezufuhr des Topfes erhöhen, Zimtstange und Thymian entfernen und die Flüssigkeit im Topf ca. 5-8 Minuten zu einer dicken Sauce reduzieren.

7. In der Zwischenzeit die Birnen der Länge nach vierteln, auf die Creme legen und einen Löffel eingedickten Rotweinsirup darüber geben. Mit geraspelter Schokolade garnieren. Den restlichen Sirup zusätzlich in einem kleinen Krug servieren.

Vegane Schokoladen-Tonkabohnentörtchen

Für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde



Für den Teig:

55 g Kokosblütenzucker

50 g Haselnussöl

55 g Haselnussmilch (oder Mandelmilch)

150 g Mehl (T 65 oder T 80)

1 Prise Salz

Für den Krokant:

35 g Haselnüsse

40 g Mandeln

25 g Kokosblütenzucker

1 TL Agavendicksaft

2 EL Wasser

Für die Creme:

170 ml Sojasahne

80 g dunkle Schokolade

1 Vanilleschote

1/2 Tonkabohne

1. Für den Teig Kokosblütenzucker und Haselnussöl in einer Schüssel verrühren. Mehl, Salz und Haselnussmilch unterarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis eine homogene Masse entsteht. Ofen auf 180 °C vorheizen.

2. Teig 5 mm dick ausrollen. Kreise ausschneiden, die größer sind als die verwendeten Formen. Den Teig in die Formen geben und gut andrücken. Lose Ränder entfernen, die Formen 30 Minuten lang ins Eisfach stellen.

3. Den Boden der Törtchen einstechen, mit Backkugeln auslegen und für 15 Minuten im Ofen backen. Die Törtchen vollständig abkühlen lassen.



Produkt
Tipp



PEUGEOT

Holzmühle Isen für
Langpfeffer, natur

Ideal zum Mahlen von langen,
großen Pfefferkörnern
sowie von Tonkabohnen,
Kardamom, Sternanis,
Koriander und Fenchel.

#35396

4. Für den Krokant die Haselnüsse und Mandeln auf dem Backblech des Ofens bei 130° 25 Minuten oder in einer Bratpfanne bei sehr geringer Hitze 15 bis 20 Minuten rösten.

5. Wenn die Ölsaaten geröstet sind, Kokosblütenzucker, Agavensirup und Wasser in einem Topf erhitzen. Die Ölsaaten hinzufügen und gut verrühren.

6. Den Krokant auf ein Blatt Backpapier legen, flach ausbreiten und 1 Stunde an einem kühlen Ort abkühlen lassen.

7. Für die Creme die Sojasahne in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Sobald sie heiß ist, die Schokolade in Stücken hinzufügen und bis zum vollständigen Schmelzen verrühren.

8. Die gemahlene Tonkabohne einrühren. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und danach in die Törtchen füllen. Die Törtchen mindestens 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen und mit dem Krokant verzieren.

Schokoladen-Lebkuchentarte

Zubereitungszeit: 2 Stunden
Backzeit: 30 Minuten



Für den Teig:

80 g Zucker
160 g Butter
270 g Weizenmehl
1 Ei
1 EL Kakao
1 Prise Salz
1 TL Lebkuchengewürz

Für den Biskuit:

2 Eier
70 g Zucker
1 Prise Salz,
80 g Weizenmehl

Für die Füllung:

150 ml Sahne
1 TL Lebkuchengewürz
170 g STÄDTER Kuvertüre
20 ml Wasser

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lagern.

2. Teig auf ca. 5 mm ausrollen und die eingefettete Tarteform damit auslegen. Backpapier und Blindbackkugeln darauf legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft für ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen abkühlen lassen und die Blindbackkugeln entfernen.

3. Für den Biskuit die Eier, Zucker und Salz hell-cremig aufschlagen, anschließend das Weizenmehl durchsieben und vorsichtig unterheben.

4. Den Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und auf ca. 24 cm Durch-



Städter Tarteform mit Heheboden

Dank Heheboden
leichtes Herauslösen
Ihrer Backkreationen.
28 cm Durchmesser.

#661721

Produkt
Tipp

messer bringen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 7-10 Minuten backen. Danach den Biskuit vom Backpapier lösen und auf die Größe der Tarteform schneiden.

5. Für die Füllung die Sahne mit dem Lebkuchengewürz aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen lassen. Das Wasser dazu geben und einrühren. Jetzt 3 EL der Füllung auf dem gebackenen Teig der Tarte verteilen und den Biskuit darauflegen. Den Rest der Füllung darauf gießen und die Tarte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Anschließend servieren.



Gugelhupf mit Pralines Roses



100 g Pralines roses (rosa Zuckermandeln)
20 g frische Backhefe
500 g Mehl Type 45
2 Eier
125 g Fassbutter oder extra feine Butter
75 g Zucker
250 ml Halbmagermilch
10 Mandeln
1 TL Salz

1. Für den Vorteig die Hefe in einer Tasse lauwarmer Milch verrühren. Ca. 20 g Mehl dazugeben, um einen homogenen Teig zu erhalten.
2. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben, in der sämtliche Zutaten vermengt werden. In der Mitte ein Loch ausheben und den Vorteig hineingeben. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.
4. Die Milch hinzugeben und so lange vermengen, bis eine grobe Teigkugel entsteht.

Anschließend Zucker und Salz dazugeben und mit dem Knetbalken kräftig kneten, damit der Teig schön fluffig wird.


5. Die Eier nach und nach hinzugeben. Pralinen und Mandeln hinzugeben. Die Butter in Stifte schneiden und in den Teig kneten.
6. Die Schüssel erneut mit einem Tuch bedecken und den Teig zwei Stunden gehen lassen. In dieser Zeit verdoppelt sich das Volumen.
7. Den Teig in die Form geben und 45 Minuten bei 210 °C im vorgeheizten Backofen backen. Danach 15 Minuten ruhen lassen und aus der Form stürzen.

Le Creuset Gugelhupfform, 22 cm

Mit Antihafbeschichtung für leichtes Herauslösen. Sicherer Tragekomfort durch breiten Rand mit Silikoneinsatz. **#9410242200000**

Produkt
Tipp





Apfel-Mandel-Küchlein mit Vanillesabayon

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für die Mandelküchlein:

1/2 Blätterteig, tiefgekühlt

2 Äpfel

Zitronensaft, frisch

4 EL Milch

2 Eigelb

1 Vanillestange

50 g Mandeln, gehackt

4 EL Honig

50 ml Amaretto

Puderzucker

Für die Sabayon:

3 Eigelb

25 g Rohrzucker, braun

1 Vanillestange

200 ml Weißwein



Produkt
Tipp

**GRAEF Alleschneider
Sliced Kitchen SKS 32000
in Silber**

Schnell und präzise verwandelt
er Ihre Zutaten in hauchdünne
Scheiben. Inkl. Wellenschliff-
Vollstahlmesser, Restehalter und
Kunststofftablett.

#S32000



1. Grill oder Ofen auf ca. 180°C für mittlere direkte/indirekte Hitze vorheizen.
2. Die Mandeln grob hacken. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit dem Alleschneider auf Stufe 1 in dünne Scheiben schneiden.
3. Blätterteig ausrollen und die breite Seite in vier 2-3 cm breite Steifen schneiden.
4. Das Vanillemark aus der Vanillestange herauskratzen. Die Zitrone mit einer Saftpresse auspressen.
5. Honig, Zitronensaft, Amaretto und Vanillemark in einem feuerfesten Topf auf den Grill oder auf den Herd stellen und bei direkter Hitze auf die Hälfte einkochen.
6. Die Blätterteigstreifen nebeneinander auflegen und die Apfelspalten, leicht überlappend auflegen. Eigelb und Milch in einer Schüssel miteinander verquirlen.
7. Den Blätterteig mit der Eigelbmischung bepinseln und rosenförmig aufrollen. Danach erneut mit der Eigelb-Mischung einpinseln

und mit den gehackten Mandeln garnieren.

8. Den Pizzastein mit Mehl bestreuen und die Küchlein darauf legen. Auf indirekter Hitze, geschlossen 6-8 Minuten grillen oder backen.

9. Für die Sabayon Eigelb, Zucker, Vanillemark und Weißwein in einen feuerfesten Topf geben und auf dem Grill oder auf dem Herd bei direkter Hitze 3-4 Minuten mit einem Mixer dickschaumig aufschlagen (82°C- 85°C).

10. Zum Schluss die Küchlein mit der eingekochten Honig-Amaretto Mischung einpinseln und mit Puderzucker bestäuben. Die Vanille-Sabayon in einem Kännchen dazu servieren.

**GRAEF Stabmixer HB 502
in Schwarz**

Vielseitiger Stabmixer
inklusive Schneebesens,
500 ml Zerkleinerer
und 700 ml Kunst-
stoffbecher.

#HB502EU

Produkt
Tipp





Produkt
Tipp

**Kaiser
Stollenbackhaube**
Antihafbeschichtete
Hau-
be für den traditionellen
Weihnachtsstollen.
Länge: 39,5 cm.
#23.0075.0354

Christstollen



Zubereitungszeit: 1 Stunde

Ruhezeit: 1 Stunde

200 g Butter

1 Ei

100 g gehackte Mandeln

40 g Hefe

100 g Marzipanrohmasse

500 g Mehl

125 ml Milch

50 g Orangeat

250 g Rosinen

4 cl Rum

1 Prise Salz

50 g Zitronat

100 g Zucker

1. Mehl, Hefe, Milch und eine Prise Zucker in einer Rührschüssel zu einem Vorteig verarbeiten. Diesen eine Weile gehen lassen.

2. Die weiche Butter, den restlichen Zucker, das Ei, die Marzipanrohmasse und eine Prise Salz zu dem Vorteig geben, gut verkneten und

nochmals gehen lassen.

3. Nach der Ruhepause des Teigs nun die Mandeln sowie die Rum getränkten Früchte hinzugeben. Den Teig in die gefettete Stollenbackhaube geben. Mit der offenen Seite nach unten auf ein gefettetes Backblech legen und in den Ofen schieben.

4. Im Ofen muss der Christstollen zunächst 40 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Bei Umluft 160°C, Gasherd Stufe 2-3, Ober- und Unterhitze 180°C. Danach die Stollenbackhaube abheben und weitere 20 Minuten backen.

5. Nach dem Backen den noch warmen Stollen mit flüssiger Butter (ca. 50 g) bestreichen und mit Puderzucker (ca. 50 g) bestäuben.

Produkt
Tipp

Kaiser Teigschüssel,

4 Liter

Aus 100 % Melamin.

Mit rutschfestem Standfuß und Innenskalierung.

#23.0066.9359



Vegane Nussecken



Zubereitungszeit: 50 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten

Für den Boden: Außerdem:

2 TL Backpulver	Aprikosenkonfitüre
150 g Margarine	Nüsse, gehackt
300 g Mehl	150 g Zartbitterkuvertüre
1 Pck. Vanillinzucker	
3 EL Wasser	
125 g Zucker	

Für die Nussmasse:

200 g Margarine
200 g Nüsse, gehackt
200 g Nüsse, gemahlen
3 EL Wasser
200 g Zucker

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Für den Boden zuerst Mehl, Backpulver und Vanillezucker in einer großen Schüssel mischen. Dann Wasser und Margarine in kleinen Stücken hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Eine Kugel formen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Margarine in einem Topf auf kleiner Hitze schmelzen. Das Wasser und den Zucker hinzugeben und auflösen lassen. Dann die Nüsse einrühren und gut vermischen. Die Masse abkühlen lassen.

3. Ein Backblech mit Backpapier oder einer Backmatte auslegen, den Teig darauf ausrollen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Anschließend die Nussmasse darauf geben und für 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. Zuerst in Rechtecke, dann in Dreiecke schneiden. Die Kuvertüre nach Packungsanleitung zubereiten. Die Spitzen der Nussecken eintauchen und auf einem Gitter trocknen lassen.



Küchenprofi Butterpfännchen für Induktion

Ideal zum Schmelzen von Butter geeignet. Mit Ausgießer und Innenskala. 250 ml. **#2370002810**



Küchenprofi Teigrolle aus Marmor

Die Walze aus Marmor hat ein gutes Gewicht, mit dem der Teig mit wenig Kraftaufwand ausgerollt werden kann. Durch die glatte Oberfläche bleibt nichts an der Rolle kleben. **#1002481047**





Produkt
Tipp

Lurch

Flexiform Lebkuchen

Der Adventsklassiker gelingt mit dieser Backform perfekt. Das Material aus 100 % Platin-Silikon ist lebensmittelecht, geschmacksneutral und leicht zu reinigen.

#65033

Lebkuchen



Für 12 Portionen
Zubereitungszeit: 1 Stunde

250 g Mehl
1,5 EL Backkakao
1 TL Zimt
150 ml Milch
125 g Honig
125 g Zucker
1,5 EL Lebkuchengewürz
1/2 Pck. Backpulver
2 EL Sonnenblumenöl
nach Belieben Vollmilchkuvertüre

1. Mehl mit Zucker, Backkakao, Backpulver und Gewürzen in einer Schüssel vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Milch mit Öl und Honig zu einer homogenen Flüssigkeit verquirlen. Die Mischung nach und nach in die Mulde gießen und mithilfe eines Kochlöffels verrühren.
3. Lebkuchenform mit etwas Sonnenblumen-

öl bestreichen. Ofen auf 170 °C vorheizen.

4. Lebkuchenform mit etwa je einem Esslöffel Teig gleichmäßig befüllen. Überstehende Teigreste können Sie mit einem Messer entfernen. Achten Sie darauf, dass die inneren Zapfen der Lebkuchenform nicht mit Teig bedeckt sind. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C für 35 Minuten backen.

5. Nach der Backzeit die Lebkuchenform 5 Minuten auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Nach Belieben mit Kuvertüre bestreichen.

Lurch Flexiform Lebkuchenmann

Silikonform zum Backen von 6 lustigen Lebkuchenmännern.
#65014



Produkt
Tipp

Weitere süße Weihnachtsrezepte:
www.kochform.de/Suesse-Weihnachtsrezepte

Weihnachtlicher Schwarzwälder Kirschkuchen



Zubereitungszeit: 1 Stunde 45 Minuten

Ruhezeit: 3 Stunden

Für den Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
- 325 g Margarine
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 50 g Kakaopulver
- 6 gestrichene TL Backpulver
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- 6 EL Kirschwasser
- 1 Prise Salz

Für die Garnitur:

- 2 bis 4 EL Puderzucker
- 6 Deko-Tannen, weiß
- 12 Deko-Schneeflocken aus Zuckerguss
- Rotes Schleifenband

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Die Gugelhupfform einfetten und dünn mit Mehl ausstreuen.
2. Die Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft in einer Schüssel auffangen. 100 ml Saft abmessen und das Kirschwasser hinzugeben. Die Kuvertüre grob hacken.
3. Für den Teig Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und Salz 5 Minuten auf höchster Stufe cremig rühren. Die aufgeschlagenen Eier nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren.
4. Mehl, Kakao und Backpulver in einer separaten Rührschüssel mischen. In 2 Portionen zusammen mit dem Sauerkirschsaff-Kirschwasser-Gemisch kurz auf mittlerer Stufe unter



den Teig rühren. Sauerkirschen und Kuvertüre unterheben.

5. Den Teig in die Backform geben und glatt streichen. Den Kuchen im Backofen auf der 2. Schiene von unten etwa 70–75 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter 1 Stunde abkühlen lassen. Kuchen auf eine Tortenplatte stürzen und mindestens 2 Stunden ruhen lassen.
6. Den Schwarzwälder Kuchen mit 1 bis 2 EL Puderzucker bestäuben. Ein rotes Schleifenband mit 2-3 cm Breite dekorativ um die Torte binden. Die weißen Deko-Tannen aufstecken. In einer kleinen Schüssel 1 bis 2 EL Puderzucker mit wenig Wasser zu einer Paste verrühren. Damit die Deko-Schneeflocken auf dem Kuchen befestigen.

Kaiser Gugelhupfform La Forme Plus

Aus wärmeleitendem
Feinblech. Abriebbeständige
KAIRAMIC® Antihafbeschichtung.

#23.0063.7167

Produkt
Tipp



Kreatives Frühlingsbacken

Der Frühling ist da und das Osterfest steht vor der Tür! Jetzt machen wir uns gemeinsam mit den ersten wärmenden Sonnenstrahlen an die bunte Osterbäckerei. Mit possierlichen Osterhasen und bunten Verzierungen zaubern wir allerlei kreatives Backwerk auf den Ostertisch. Diesen Meisterwerken kann keiner widerstehen. Also ran an den Teig!



Produkt
Tipp

Kaiser Springform Classic
Klassische Springform aus
Weißblech. 26 cm Durch-
messer.
#23.0062.1012



Osterglückchentorte



Zubereitungszeit: 110 Minuten

Für den Teig:

75 g Mandelblättchen
100 g Sahne-Toffees (z.B. Sahne Muh-Muhs)
250 g weiche Margarine (alternativ: Butter)
175 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker
1/4 TL Salz
5 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
100 g gemahlene Mandelkerne
3 TL Backpulver
40 ml Amaretto (alternativ: Milch)
4 Tropfen Bittermandel-Aroma
Fett für die Form

Für die Creme:

250 g Mascarpone
1 EL Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker
200 ml Sahne

Für die Garnitur:

ca. 16 kleine bunte Ostereier (Marzipan)
8 Zahnstocher für die Ostereier am Rand

1. Ofen auf 170 °C (Umluft 150 °C) vorheizen. Springform fetten. Mandelblättchen auf dem Backblech verteilen und ca. 10 Minuten im Ofen auf mittlerer Schiene hellbraun rösten. Abkühlen lassen. Inzwischen Sahne-Toffees 0,5 cm klein würfeln und beiseitestellen.
2. Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und Salz 5 Minuten auf höchster Stufe cremig weiß rühren. Eier nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren. 1 EL Mehl zu den Sahne-Toffees geben, vermischen und beiseitestellen. Restliches Mehl, gemahlene Mandelkerne und Backpulver mischen, zusammen mit Amaretto und Bittermandel-Aroma zugeben und auf mittlerer Stufe unterrühren.



4. ⅓ der gerösteten Mandelblättchen zurücklegen, dafür ganzgebliebene Blättchen auswählen. Restliche Mandelblättchen kurz unter den Teig rühren. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Mehlierte Sahne-Toffees mit einem Teigschaber unter den restlichen Teig heben, ebenfalls in die Form geben und glattstreichen.
5. Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 45 bis 55 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter mindestens 2 Stunden abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.
6. Für die Creme Mascarpone, Zucker und Vanille-Zucker gut verrühren. Sahne steif schlagen. Erst die Hälfte der Sahne unterrühren, dann den Rest unterheben. Rand und Oberfläche der Torten damit bestreichen. Restliche Creme dazu reichen.
7. Ostereier auf die Torte setzen. Ostereier für den Rand mit Hilfe von Zahnstochern aufstecken. Zurückgelegte Mandelblättchen als Blüten um die Eier stecken. Torte vor dem Servieren bestenfalls 2 Stunden kalt stellen.

Schokoladenhase mit Ingwer

Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde 30 Minuten



Für den Kuchen:

90 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
50 g Eigelb
105 g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter)
75 g Eiweiß
60 g Mehl
1/2 TL Backpulver
Abrieb einer kleinen Ingwerknolle
nach Belieben Butter für die Form

Für die Eiweißspritzglasur:

10-15 g Eiweiß
50 g Puderzucker

Für die Garnitur:

10 g dunkle Kuchenglasur
nach Belieben farbige Zuckerperlen

1. Ofen auf 170 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Osterhasen-Form mit Butter fetten und mit etwas Mehl bestäuben.
2. Für den Kuchen dunkle Kuvertüre im Wasserbad oder in der Mikrowelle auflösen. Eier trennen. Weiche Butter, 1/3 des Zuckers und Ingwerabrieb 2 Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen. Nach und nach die flüssige, lauwarmer Kuvertüre unterrühren und das Eigelb zugeben. Die Masse nochmals 2 Minuten auf höchster Stufe schaumig aufschlagen.
3. Eiweiß, 2/3 des Zuckers, eine Prise Salz in eine saubere, fettfreie Rührschüssel geben und ca. 2 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen, bis ein fester Eischnee entstanden ist. Mehl und Backpulver sieben. Nun 1/3 des Eischnees mit einem Gummischaber oder Kochlöffel vorsichtig unter die aufgeschlagene



Kaiser 3D-Backform Hase

In der antihafbeschichteten Vollbackform mit 0,5 Liter Füllmenge kann der eigene Osterhase gebacken werden.

Produkt
Tipp

#23.0065.8919

ne Schokoladen-Butter-Masse heben. Wenn eine homogene Masse entstanden ist, den restlichen Eischnee und das Mehl-Backpulver-Gemisch vorsichtig unter die Schokoladen-Butter-Masse heben und mit dem Gummischaber oder Kochlöffel verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

4. Rührteig in die Backform einfüllen und glattstreichen. Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, vorsichtig auf einen Kuchengitter stürzen und vor dem Dekorieren mindestens 1,5 Stunden auskühlen lassen.
5. Für die Eiweißspritzglasur 50 g Puderzucker in eine Schüssel sieben, das flüssige Eiweiß vorsichtig zugeben, mit einem Löffel glattrühren, sodass eine sehr zähflüssige Zuckermasse entsteht. Diese in einen kleinen Spritzbeutel füllen und den Hasen damit verzieren. Auf die noch feuchte Eiweißspritzglasur kleine dunkle Schokoladenglasur streuen. Mit der aufgelösten dunklen Schokoladenglasur können z.B. die Augen aufgemalt werden.

Eierlikörkuchen mit Stracciatella-Sahne-Füllung

Zubereitungszeit: 95 Minuten



Für den Teig:

125 g Zartbitter-Schokolade
200 g weiche Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe L)
250 g Weizenmehl
100 g geröstete und gemahlene Haselnusskerne
3 TL Backpulver
125 ml Eierlikör
Fett für die Form

Für die Füllung:

75 g Zartbitter-Schokolade
400 ml Sahne
30 g Sofort-Gelatine
75 ml Eierlikör

Für die Garnitur:

3 Mini-Schokobecher
3 Mini-Hörnchen mit dunkler Schokolade
ca. 100 ml Eierlikör

1. Ofen auf 170° C vorheizen, Backform fetten. Für den Teig die Zartbitter-Schokolade feinhacken. Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und Salz 5 Minuten auf höchster Stufe cremig weiß rühren. Eier nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren. Mehl, Haselnusskerne und Backpulver mischen und in 2 Portionen zusammen mit dem Eierlikör kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Gehackte Zartbitter-Schokolade unterheben.

2. Teig in die Form geben und glattstreichen. Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter 2 Stunden abkühlen lassen.



Produkt
Tipp

Kaiser Bundform La Forme Plus

Backform der Extraklasse mit absolut schnitt- und kratz-fester Emailfläche.
22 cm Durchmesser.

#23.0063.7150

3. Für die Füllung von der Rückseite der Zartbitter-Schokoladentafel mit einem langen Messer ca. 2 EL Schoko-Röllchen abziehen (hobeln), restliche Schokolade feinhacken. Sahne in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät steifschlagen, dabei am Anfang Sofort-Gelatine einrieseln lassen und kurz vor Ende Eierlikör zugießen. Ca. ¼ davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle abfüllen und beiseitestellen.

4. Gehackte Schokolade unter die restliche Sahne-Masse heben. Kuchen etwas tiefer als mittig horizontal durchschneiden. Untere Kuchenhälfte auf dem Kuchenteller liegen lassen, obere Hälfte beiseitelegen. Stracciatella-Sahne mit einem Löffel auf der unteren Kuchenhälfte verteilen. Obere Kuchenhälfte mit der Schnittfläche nach unten aufsetzen. Zurückgestellte Sahne im Spritzbeutel in 6 großen Tupfen auf die Oberfläche spritzen.

5. Mini-Schokobecher und -Hörnchen in die Sahnetupfen stecken. Zurückgestellte Schokoröllchen darum herumstreuen. Kuchen 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen und festwerden lassen. Eierlikör erst kurz vor dem Servieren in die Becher und Hörnchen füllen.

Sahne steif schlagen

5 Tipps für die perfekte Sahne

1. Kalte Schlagsahne verwenden.

Nehmen Sie die Sahne frisch aus dem Kühlschrank und kühlen Sie bestenfalls die Rühraufsätze bevor Sie die Sahne aufschlagen. Von Vorteil ist es auch, die Rührschüssel mindestens 1 Stunde vor Gebrauch zu kühlen.

2. Die richtige Rührschüssel verwenden.

Das Material der Rührschüssel spielt eine wichtige Rolle, wenn es um die Kühlung geht. Metall- oder Keramikgefäße bleiben deutlich länger kühl als zum Beispiel Kunststoffschüsseln.

3. Sahne mit hohem Fettgehalt wählen.

Verwenden Sie Sahne mit einem Fettgehalt von mindestens 30 Prozent, da sich diese leichter und besonders steif und luftig schlagen lässt.

4. Schlagsahne ohne Carrageen wählen.

Eine besonders üppige Schlagsahne erhalten Sie, wenn Sie Sahne ohne Carrageen verwenden. Biosahne kommt oftmals ohne aus, haltbare Sahne enthält immer Carrageen.

5. Sahne richtig schlagen.

Schlagen Sie die Sahne erst auf niedriger, dann auf hoher Stufe steif. Geben Sie den Zucker erst hinzu, wenn die Schlagsahne bereits cremig ist. Passen Sie den Punkt ab und hören Sie auf, sobald die Sahne steif ist. Denn wird Sahne zu lange geschlagen, fällt sie wieder zusammen und wird nach Weiterschlagen zu Butter. Am besten überprüfen Sie zwischendurch immer einmal die Konsistenz.

Käsekuchen mit Passionsfrucht und Eierlikör



Für den Teig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Füllung:

80 g Mehl
4 Eigelb
4 Eiweiß
500 g Magerquark
100 g Zucker
200 ml Schlagsahne
40 ml Eierlikör
3 Passionsfrüchte
1 Prise Salz

Für das Topping:

200-300 ml Schlagsahne
etwas Eierlikör

1. Für den Mürbeteig Butter, Mehl, Zucker, Salz und das Ei zu einem glatten Teig kneten. Den Teig für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig ausrollen, den Boden der Springform auf den Teig legen und entsprechend ausschneiden. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen, den Teig darauf legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und diese nochmals ausrollen. Den Rand der Springform einfetten und den Teig einlegen.
4. Die Passionsfrüchte halbieren und mit Hilfe eines Siebes die Kerne ausdrücken und den Saft auffangen. Den Backofen auf 170 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.



Produkt
Tipp

**Birkmann Tortenplatte
Vintage mit Fuß, groß**
Aus Keramik, 30 cm Durchmesser.
#441422

5. Für die Käsemasse den Magerquark mit etwas Milch, 60 Gramm Zucker, Passionsfruchtsaft, Eierlikör und den Eigelben glatt rühren. Das Mehl in die Quarkmasse sieben und ebenfalls unterrühren.
6. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und die restlichen 40 g Zucker währenddessen langsam einrieseln lassen.
7. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben und alles auf den Teig in die Springform füllen. Den Käsekuchen für ungefähr 45 Minuten backen.
8. Für das Topping je nach Belieben Sahne aufschlagen und auf dem Kuchen drapieren und Eierlikör über den Kuchen gießen.

Espresso-Schoko-Bananen-Kuchen



Zubereitungszeit: 90 Minuten

Für den Teig:

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 2 reife Bananen (200 g Fruchtfleisch)
- 300 g weiche Margarine (alternativ: Butter)
- 200 g Zucker
- 2 Päck. Bourbon-Vanille-Zucker
- 1/2 gestr. TL Salz
- 6 Eier (M)
- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 EL Espressopulver
- 1 Päck. Backpulver
- 8 EL starker Espresso

Für Frosting & Garnitur:

- 100 g Puderzucker
- 250 g Mascarpone
- 100 g Frischkäse
- 2 EL Zitronensaft
- ca. 50 g Zuckerkonfetti

1. Ofen auf 170 °C vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen, Springformrand aufsetzen und schließen.

2. Kuvertüre hacken und zurückstellen. Banane schälen, Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken und in eine Schüssel geben. Margarine, Zucker, Vanille-Zucker und Salz zugeben und 5 Minuten auf höchster Stufe cremig weiß rühren. Eier nacheinander etwa ½ Minute auf höchster Stufe einrühren. Mehl, Espressopulver und Backpulver mischen, kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Kuvertüre unterheben.

3. Teig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 55 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter mindestens 2 Stunden abkühlen lassen. Springformrand entfernen. Kuchen auf eine Tortenplatte



stürzen, Backpapier abziehen. Mit einem Schaschlikspieß ca. 20 Löcher verteilt über den ganzen Kuchen bis fast auf den Boden einstechen. Kuchen mit Espresso tränken und bestenfalls 4 Stunden durchziehen lassen.

4. Für das Frosting Puderzucker in eine Schüssel sieben. Mascarpone, Frischkäse und Zitronensaft zugeben und verrühren. Kuchen rundherum damit bestreichen. Kuchen mindestens 1 Stunde kaltstellen, dann mit Konfetti betreuen und beliebig garnieren.

WMF Küchenschüssel Gourmet

Mit Silikonboden für einen besonders sicheren Stand und großer Schnaupe für genaues Ausgießen.
#06.4660.6030





Brioche



Zubereitungszeit: 50 Minuten
Ruhezeit: 1 Stunde 15 Minuten

150 g Butter, geschmolzen
3 Eier
25 g Hefe
125 ml Milch
1 TL Salz
500 g Weizenmehl Typ 405
4 EL Zucker

Für den Belag:

nach Belieben Hagelzucker
2 EL Milch

1. Die flüssige Butter mit Eiern, Zucker und Salz in einer Schüssel verquirlen.
2. Hefe in lauwarmer Milch auflösen und dies zusammen mit dem Mehl zur Butter-Mischung in die Schüssel geben und zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort in etwa

UNSER TIPP:

Lässt sich auch prima im Staub Hähnchenbräter backen.

45 Minuten zu doppelter Größe aufgehen lassen.

3. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den aufgegangenen Brioche Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Dann in 2 Hälften teilen und zu langen Strängen rollen, die umeinander zu einem Zopf gelegt werden. Diesen dann in die runde Form legen.

4. Den Teig in der Form zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Die Teigoberfläche mit Milch einpinseln und Hagelzucker darüber streuen. Brioche in den heißen Ofen geben und darin ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.

Staub Bräter mit Glasdeckel in Kirschrot

Aus Gusseisen, von innen und außen emailliert. Ideal zum Braten, Schmoren und Backen. 24 cm Durchmesser.
#40501-061-0

Produkt
Tipp



Rhabarber-Käse-Streuselkuchen



Zubereitungszeit: Stunde 15 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Für den Boden:

100 g Dinkelvollkornmehl

100 g Weizenmehl

100 g kalte Butter

2 bis 3 EL Zucker

4 EL Grieß

1 Ei

Für die Füllung:

800 g Rhabarber

600 g Magerquark

200 g Frischkäse

1 Pck. Vanillepuddingpulver

2 EL und 100 g Zucker

4 Eier

Für die Streusel:

70 g Dinkelvollkornmehl

100 g Haferflocken

90 g Butter

2 EL Zucker

1. Für den Boden alle Zutaten bis auf den Grieß in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu Mürbeteig verkneten. Für etwa 1 Stunde kalt stellen.

2. Die Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Springform damit auskleiden und einen ca. 2-3 cm hohen Rand formen. Den Kuchenboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Teig mit dem Grieß bestreuen.

3. Für die Haferflocken-Streusel die Zutaten in einer Schüssel zu Streuseln verkneten und kalt stellen. Den Ofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen.



4. Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. 150-180 g beiseite legen. Restlichen Rhabarber mit 2 EL Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwa 3 Minuten unter Rühren köcheln, dann abgießen.

5. Für die Füllung Frischkäse, Magerquark, Zucker und Eier cremig rühren. Als letztes das Puddingpulver untermischen. Die gekochten Rhabarberstücke auf den Kuchenboden geben und die Quarkmasse darauf verteilen.

6. Streusel und die beiseite gelegten Rhabarberstücke mischen und auf dem Kuchen verteilen. Im Ofen 70 bis 75 Minuten backen. In den letzten 15-20 Minuten auf Heißluft/Umluft umstellen, damit die Streusel schön knusprig werden.

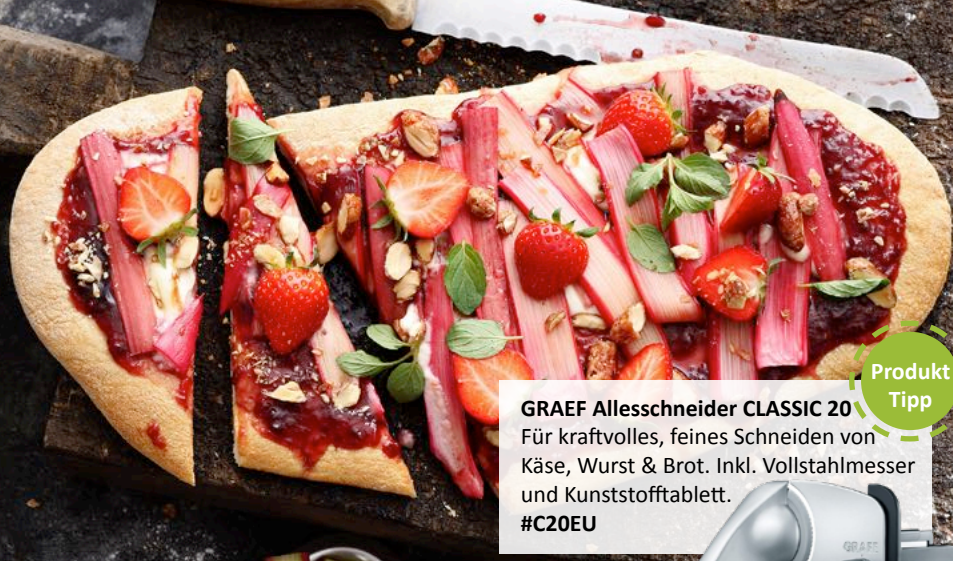
7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10-15 Minuten auskühlen lassen und dann aus der Form lösen. Vollständig auskühlen lassen und noch frisch genießen.

Dr. Oetker Springform mit Emaille-Servierboden Back-Liebe 26 cm

Mit auslaufsicherem Emaille-Servierboden und Antihalt-Ring. #1100

Produkt
Tipp





Produkt
Tipp

GRAEF Alleschneider CLASSIC 20
Für kraftvolles, feines Schneiden von
Käse, Wurst & Brot. Inkl. Vollstahlmesser
und Kunststofftablett.
#C20EU



Rhabarber-Erdbeer-Pizza



Für 4 Portionen

Für den Teig:

125 ml Wasser
1/2 Würfel frische Hefe (ca. 18 g)
2 TL Honig
1 TL Zucker
25 ml Pflanzenöl
300 g Weizenmehl
1 Prise Salz
Mehl zum Bearbeiten

Für den Belag:

4 Stangen roter Rhabarber
200 g frische Erdbeeren
4 EL gebrannte Mandeln
4 EL Erdbeermarmelade
4 TL Creme Fraiche
4 EL Honig
4 Zweige Minze

1. Ofen oder Grill mit dem Pizzastein bei ca. 200°C vorheizen.

2. Das Wasser in Grill-Kochgeschirr geben und bei direkter Hitze leicht erwärmen. Die Hefe

in einer Schüssel zerbröseln, mit dem lauwarmen Wasser aufgießen und unter Rühren auflösen. Honig, Salz und Öl zugeben. Das Mehl hinein sieben, zu einem geschmeidigen Teig kneten und abgedeckt ca. 25 Minuten am Grillrand gehen lassen.

3. Für den Belag Rhabarber putzen, mittig halbieren und in 20 cm lange Stücke schneiden. Danach mit dem Alleschneider in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren putzen und halbieren. Mandeln hacken.

4. Den gegangenen Teig zu 1-2 Fladen formen. Mit Marmelade und Crème Fraîche einstreichen. Danach mit dem Rhabarber belegen und jeweils 1 EL Honig darauf verteilen.

5. Die Pizzen auf den Pizzastein legen und mit geschlossenem Deckel 6-8 Minuten grillen bzw. backen. Danach mit Erdbeeren, Mandeln und Minze belegen.

Weitere süße Osterrezepte:

www.kochform.de/Suesse-Osterrezepte

Freche Früchte

Sommerzeit ist Erntezeit! Frisch und saftig naschen wir unser heimisches Obst direkt vom Baum. Doch auch in fruchtigen Kuchen oder in feinen Tartes überzeugen uns die süßen Früchte und machen Lust auf Mehr ...

Produkt
Tipp

Emile Henry Torten- & Quicheform in Calanque
Backform aus hochwertiger ofenfester Keramik für wunderbare Tartes oder Quiches. 28 cm Durchmesser.
#606028



Kirsch-Blaubeer-Crumble



Für 4 Portionen
 Zubereitungszeit: 15 Minuten
 Backzeit: 30 Minuten

250 g Blaubeeren
350 g Sauerkirschen
50 g Buchweizenmehl
75 g Weizenmehl
1 Prise Salz
1/2 TL Zimt
80 g brauner Zucker
100 g weiche Butter
150 g Sahne
1 Pck. Vanillinzucker
Geraspelte Zartbitterschokolade als Deko

1. Bei frischen Sauerkirschen alle Steine entfernen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Blaubeeren waschen und trocknen.

2. Die beiden Mehlsorten mit 60 g Zucker, Zimt, Salz und 80 g Butter in einer Schüssel zu einem krümeligen Teig verkneten.

3. Die Mini-Cocottes mit der restlichen Butter einfetten. Anschließend die Früchte darin verteilen und die Teigkrümel gleichmäßig darüber geben.

4. Die Obst-Crumbles für 30 Minuten in den heißen Ofen (mittlere Schiene) geben. Die Crumbles aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem restlichen Zucker sowie dem Vanillezucker aufschlagen. Die Sahne auf den Mini-Cocottes verteilen und mit geraspelter Zartbitterschokolade bestreuen.

Küchenprofi Bratentopf rund aus Gusseisen Provence in Rot

Der induktionsgeeignete Bratentopf mit ergonomisch geformten Griffen, die bis zu 250°C hitzebeständig sind. 10 cm Durchmesser.

#04010014

Produkt
Tipp



Blaubeertarte



Für 8 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Ruhezeit: 30 Minuten

Für den Teigboden:

250 g Mehl
150 g Butter
70 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Belag:

500 g Mascarpone
250 g Quark
250 ml Schlagsahne
200 g Schokolade, weiß
2 EL Vanilleextrakt
400 g Blaubeeren

1. Das Mehl, die weiche Butter, den Zucker, das Ei und das Salz zusammen in einer Schüssel verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie eingewickelt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Derweil den Backofen auf 170°C vorheizen.

2. Eine Tarteform einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. Nun den Teig ausrollen, in die Form geben und den Rand hochbiegen. Als nächstes den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier auslegen und mit Reis beschweren. Für ca. 15 Minuten backen. Danach Reis und Backpapier entfernen und erneut 10 Minuten goldbraun backen. Den Tarteboden auskühlen lassen.

3. Die Schokolade schmelzen. Danach die Sahne aufschlagen und mit der Vanille verrühren. Die Mascarpone mit dem Quark und der geschmolzenen Schokolade verrühren. Sahne und Blaubeeren unterheben (ein paar Blaubeeren zum Garnieren übrig lassen).

5. Die Creme auf der Tarte verteilen und mit den restlichen Blaubeeren verzieren.

Produkt
Tipp

Emile Henry Kuchenform rechteckig in Ton

Hochwertige
Keramikform für
Kuchen, Gratins, Quiches und
Tartes. 24 x 34 x 4,5 cm; 2,4 l.
#026038





1. So geht's feiner: Das Mehl mit einem Sieb in die Form streuen.



2. Damit der Teig keine Luftblasen bekommt, wird mehrmals in den Teig gestochen.



3. Blindbacken: Damit der Teig nicht aufgeht, wird er mit Hülsenfrüchten beschwert.



4. So gelingt's: Die kalte Sahne erst auf niedriger, dann auf hoher Stufe steif schlagen.

Locker - flockig von der Hand.
Unser Dreamteam für feine Teige & himmlische Cremes:



Küchenprofi Einhand Mehsieb

Leichte Handhabung mit nur einer Hand: Das Sieb zum exakten Streuen und Dosieren von Mehl oder Puderzucker.

#1007002800



KitchenAid Handrührer Rot

Hochwertiges Handrührgerät in elegantem Design mit neun Geschwindigkeitsstufen und vier verschiedenen Aufsätzen.

#5KHM9212EER





Produkt
Tipp

**WMF Eismaschine
Küchenminis**

3 in 1 Eismaschine für
Eiscreme, Frozen
Yoghurt und Sorbet
mit einem Fassungs-
vermögen von 300 ml.
#0416450011



Vegane Maple-Walnut Eiscreme mit Apple Crumble



Für 4 Portionen

Für das Eis:

- 1/3 Tasse Ahornsirup
- 1 Tasse Cashewkerne
- 200 ml Kokosmilch
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt

Für den Kuchen:

- 2 EL Ahornsirup
- 4 Äpfel
- 5 EL zarte Haferflocken
- 2 EL Magarine
- 1 Handvoll Walnüsse, grob gehackt
- 1/2 TL Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL brauner Zucker

1. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einer kleinen Auflaufform auslegen. 1/2 TL Zimt, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Ahornsirup vermischen und über die Äpfel geben.

2. Für das Crumble Topping Haferflocken, Ahornsirup, braunen Zucker, Margarine, gehackte Walnüsse und Zimt mit den Händen zu Streuseln formen. Anschließend auf den Äpfeln verteilen. Das Apple Crumble ca. 25 Minuten backen und währenddessen das Eis zubereiten.

3. Für die Eiscreme zuerst alle Zutaten bis auf die Walnüsse im Mixer zu einer homogenen Masse pürieren.

4. Die Masse anschließend in die Eismaschine geben, Walnüsse unterrühren und das Eis in der Eismaschine nach Gebrauchsanweisung frieren (ca. 20 Minuten).

5. Das noch lauwarme Apple Crumble mit der Eiscreme servieren und schmecken lassen!

UNSER TIPP: Bei Mengenangaben mit Tassen gehen wir von einer Standard-Tassengröße von 250 ml aus.

Apfelkuchen mit Mandel-Zimtstreuseln



Für den Boden:

250 g Dinkelmehl Type 630
125 g Margarine
75 g Kokosblütenzucker
2 EL Wasser

Für den Belag:

5-6 mittelgroße Äpfel
40 g gemahlene Mandeln
40 g Margarine
40 g Rohrzucker
1/2 TL Zimt

1. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Tarteform einfetten.
2. Für den Boden alle Zutaten in einer Schüssel verkneten, bis ein Teig entstanden ist. Den Teig im Kühlschrank kaltstellen, bis der Belag zubereitet ist.
3. Für den Belag die Äpfel waschen, schälen, das Kernhaus entfernen und die Äpfel in dicke Scheiben schneiden. Für die Streusel gemahlene Mandeln, Margarine, Rohrzucker und Zimt mit den Händen gut vermischen.
4. Den Mürbeteigboden aus dem Kühlschrank nehmen und die Tarteform damit auslegen. Den Teig dabei an den Rändern hochdrücken. Die Äpfel reihenweise auf dem Boden anordnen. Die Streusel gleichmäßig darüber verteilen.
5. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Dazu passen gut Vanillesauce oder Schlagsahne.



Produkt
Tipp

Le Creuset Tarteform in Kirschrot

Aus Steinzeug. Ideal zum Zubereiten von süßen und salzigen Tartes, Quiches und anderen Köstlichkeiten.

24 cm (#9101592406)
28 cm (#9101592806)



Produkt
Tipp

Le Creuset Tarteform
Antihafbeschichtete
Tarteform für 6 süße oder
herzhafte Tartes.
#9410293900000

Produkt
Tipp

**Le Creuset Speiseteller
in Kirschrot**
Aus kratz- und
schnittfestem Steinzeug.
27cm Durchmesser.
#70202270600099

Himbeer-Rosen-Curd-Törtchen



Für 6 Portionen
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Für den Himbeer-Rosen-Curd:

300 g frische Himbeeren
150 g Puderzucker
1 Zitrone, unbehandelt
1 TL Rosenwasser
30 g Maismehl
2 Eigelb
75 g Butter

Für das Baiser:

2 Eiweiß
100 g Zucker

Für den Teig:

200 g Mehl
100 g gesalzene, weiche Butter
40 g Puderzucker
1 Ei
1 EL Wasser

Für die Garnitur:

50 g frische Himbeeren
1 EL Pistazien
Frische Minzblätter

1. Für den Teig Mehl, Butter und Puderzucker mit dem Knethaken zu feinen Streuseln verarbeiten. Das Ei dazugeben und miteinander vermengen. Wenn der Teig noch ein wenig bröckelig und zu trocken ist, etwas Wasser hinzufügen.
2. Den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für den Curd die Himbeeren glatt pürieren. Das Himbeerpüree durch ein feines Sieb streichen, um alle Kerne zu entfernen.

4. Das Himbeerpüree in einem Topf bei niedriger bis mittlerer Hitze erwärmen. Dann Zucker, Zitronenschale und -saft, Rosenwasser und Speisestärke hinzufügen. Bei mittlerer Hitze für 5-6 Minuten rühren, bis die Masse dickflüssig ist. Dann den Topf vom Herd nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen.

5. Ist die Himbeermasse etwas abgekühlt, die 2 Eigelbe und die Butter unterrühren. Das Eiweiß wird für das Baiser aufbewahrt. Wenn alles gut vermischt ist, zurück auf den Herd stellen und bei schwacher Hitze 2 - 3 Minuten lang verquirlen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht. Dann vom Herd nehmen, abkühlen und weiter eindicken lassen.

6. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform 6 Kreise mit einem Durchmesser von ca. 1 oder 2 cm größer als die Tarteförmchen ausstechen.

7. Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 6, Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Tarteförmchen einfetten und die Teigkreise vorsichtig hineindrücken. Dabei den überschüssigen Teig abschneiden. Die Teigböden mit einer Gabel einstechen und diese für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

8. Nun jeden Teigboden mit etwas Backpapier auslegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen 10 Minuten blindbacken.

9. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und vorsichtig den abgekühlten Curd in die Förmchen füllen. 10 Minuten im Ofen backen.

10. Inzwischen für die Baisermasse das beiseite gestellte Eiweiß in einer sauberen Schüssel zu weichen Spitzen schlagen. Den Zucker langsam löffelweise hinzufügen und zu einer dicken glänzenden Baisermasse verrühren.

11. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und

vollständig abkühlen und fest werden lassen. Nach dem Abkühlen mit der Baisermasse in einer Spritztülle verzieren. Anschließend die Baisertupfen mit einem Flambierbrenner leicht karamellisieren. Mit frischen Himbeeren, Pistazien und Minzblättern garnieren.

Le Creuset Profitopf 3-ply PLUS

Perfekt zum Zubereiten von empfindlichen Speisen geeignet. Hervorragende Wärmeleitfähigkeit und gleichmäßige Wärmeverteilung. 16 cm Durchmesser; 1,9 l Füllmenge.

#9660091600000



Produkt
Tipp

Kaiser Spritzbeutel Perfekt, 7-teilig

Kochfester Spritzbeutel aus beschichteter Baumwolle, mit 5 Tüllen aus hochwertigem rostfreiem Edelstahl.

#12844



Produkt
Tipp

Rösle Flambierbrenner

Feuer und Flamme zum Flambieren und Karamellisieren von Süßspeisen wie Creme Brulée oder für Fleisch und Gemüse. Auch zum Häuten von Paprika und Tomaten. Stufenlose Flammenregulierung (bis zu 1.300 °C).

#12844



Produkt
Tipp

UNSER TIPP: Wenn Sie den Curd und den Teig im Voraus zubereiten, geht das Backen schnell und einfach und es bleibt mehr Zeit, die Törtchen hübsch zu dekorieren.

Erdbeertörtchen mit Patisserie-Creme



Für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Für die Creme: *Für den Belag:*

250 ml Milch

15 g Speisestärke

1 Vanillestange

3 Eigelb

60 g Zucker

4 Bögen Blätterteig á

12x12cm

150 g Erdbeeren

2 EL brauner Zucker

**Mehl zum Bearbeiten
Hagelzucker**

1. Für die Creme 2-3 EL Milch mit Speisestärke verrühren. Die restliche Milch mit dem Vanillemark zum Kochen bringen und mit der angerührten Speisestärke abbinden.

2. Die Eigelbe und der Zucker für mehrere Minuten in einer Schüssel dickschaumig aufschlagen.

3. Die sehr heiße Vanille-Milch fließend zur Ei-Masse hineinlaufen lassen. Alles gründlich miteinander verrühren und mit Frischhaltefolie abdecken und kaltstellen.

4. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und die Blätterteigplatten darauf ausbreiten. Mit einem Garnerring ca. 10-12 cm große Teigkreise ausstechen.

5. Sobald die Creme kalt ist, diese mit einem Schneebesen glattrühren und mit dem Löffelrücken auf die Teigplatten streichen. Dabei ca. 0,5 cm bis zum oberen Rand freilassen.

6. Die Erdbeeren putzen und mit Hilfe des MiniSlice-Aufsatzes des Alles Schneiders auf Stufe 2 in feine Scheiben schneiden. Die Erdbeerscheiben kreisrund auf die Creme verteilen und mit braunem Zucker betreuen.

7. Die Törtchen bei 200°C Ober-/Unterhitze



ca. 12-15 Minuten im Ofen backen. Abschließend mit Hagelzucker bestreuen.

GRAEF Alleschneider Vivo V 24 Twin-Kombi

Ein "Rundum-sorglos-Paket" mit Wellenschliffmesser, glattem Messer und Messerschärfer D-1000 für langanhaltende Schärfe des glatten Messers.
#V24EU

**Produkt
Tipp**



süß trifft salzig!

Pfirsich-Flammkuchen mit Ziegenkäse



Für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Ruhezeit: 20 Minuten

Für den Teig: Für den Belag:

200 g Mehl	2 Pfirsiche
100 ml Wasser	4 Scheiben Ziegenkäse
1 EL Pflanzenöl	2 EL Honig
1 TL Zucker	100 g Schmand
1 Prise Salz	100 g Aprikosenkonfitüre
	2 EL Pistazien, geschält
	1 Vanillestange



1. Mehl, Wasser, Öl, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen und zu einem festen Teig kneten. 20 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen.

2. Ofen auf 220° C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder ein Pizza-Backblech leicht einfetten.

3. In der Zwischenzeit die Pfirsiche waschen, halbieren und entkernen. Die Pfirsichhälften mit dem Alleschneider auf Stufe 2 in dünne Scheiben schneiden.

4. Schmand und Aprikosenmarmelade in einer Schüssel vermengen und frisches Vanillemark aus der Vanillestange hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren.

5. Den Teig mit einer Teigrolle auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Backblech legen und leicht festdrücken.

6. Den Flammkuchenteig mit Aprikosenschmand einstreichen und mit Pfirsichscheiben belegen. Den Ziegenkäse darauf verteilen und mit Honig beträufeln.

7. Den Flammkuchen 6-8 Minuten backen und zum Servieren mit Pistazien bestreuen.

GRAEF Alleschneider Sliced Kitchen SKS 10003 in Rot
Hauchdünnes Schneiden von Brot, Wurst, Käse oder Gemüse. Inkl. Vollstahlmesser und Kunststofftablett.
#S10003



Produkt
Tipp

GRAEF Mini-Slice Aufsatz für Alleschneider Sliced Kitchen
Kleinere Zutaten können mit dem Aufsatz sicher, komfortabel und schnell in ovale Scheiben geschnitten werden.
#1050



Produkt
Tipp

Schoko-Ingwer-Tarte mit Brombeeren und Macadamianüssen

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden



Für den Teig:

125 g Weizenmehl Type 405
25 g Kakaopulver
75 g kalte Margarine oder Butter
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eier (Größe M)
2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

75 g weiche Margarine oder Butter
75 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker
1 haselnussgroßes Stück Ingwer
1 Ei (Größe M)
40 g Weizenmehl Type 405
50 g geröstete, gesalzene Macadamianusskerne
50 g Raspelschokolade
75 g Brombeeren

Für Glasur & Garnitur:

100 g Zartbitter-Kuvertüre
8 bis 10 Brombeeren
8-10 goldene Nusskerne oder Zuckerkugeln
4 essbare Blüten

1. Für den Teig alle sieben Zutaten mit den Knethaken vermengen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die gefettete, bemehlte Backform drücken. Über den Rand hinausragenden Teig abschneiden. Mit der Gabel Löcher in den Teigboden stechen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.



Kaiser Quiche- und Obstkuchenform La Forme Plus, rund
Perfekte Antihafteigenschaft, schnittfest emailliert.
28 cm Durchmesser.
#23.0063.7259

Produkt
Tipp

2. Für die Füllung Margarine, Zucker und Vanille-Zucker in einer Rührschüssel 3 Minuten auf höchster Stufe cremig weiß rühren. Den Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit dem Ei unterrühren. Die Macadamianusskerne hacken, mit Mehl und Raspelschokolade mischen. Die Mischung zu den restlichen Zutaten geben und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

3. Halbierte Brombeeren gleichmäßig auf den Mürbeteigboden legen. Die Füllung darauf verteilen und glattstreichen. Die Tarte auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter mindestens 1 Stunde abkühlen lassen. Die Tarte aus der Form heben.

4. Für die Glasur die Kuvertüre grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Danach die Kuvertüre auf die Tarte geben und glatt streichen. Nun mit Brombeeren und goldenen Nusskernen belegen. Die Tarte eine Stunde kalt stellen bis die Kuvertüre fest ist. Essbare Blüten und Blütenblätter erst kurz vor dem Servieren auflegen.



Ombré Cheesecake



Boden:

ca. 12 Kakao-Butterkekse
80 g geschmolzene Butter
1,5 EL Zucker

Creme:

8-9 Blatt Gelatine
600 g Quark
300 g Mascarpone
100 ml Schlagsahne
180 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
Saft aus 1 Zitrone
ca. 500 g Blaubeeren

Belag:

Zartbitter-Schokoguss
Blaubeeren

1. Butterkekse zerbröseln, Butter schmelzen und alles zusammen mit dem Zucker verrühren. In eine 20er Springform geben und mit einem Löffel andrücken. Boden in den Kühlschrank stellen.

2. Gelatine getrennt voneinander in 3 Schüsseln einweichen. Sahne aufschlagen und kühl stellen.

3. Quark, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und den Saft der Zitrone mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Blaubeeren pürieren.

4. Einen Tortenring um den Tortenboden legen. Die Quarkmasse dritteln und 2 der 3 Portionen mit der gewünschten Blaubeermenge - je nach gewünschtem Farbergebnis - verrühren. Die dunkelste Portion bereitstellen, die restlichen zwei Portionen in den Kühlschrank stellen. 1 Portion Gelatine auflösen und mit der dunkelsten Portion zügig verrühren. 1/3 der kaltgestellten Portion dazugeben und nochmals umrühren. Davon ca. 0,5 l abmessen und auf den Tortenboden

gießen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

5. Den gleichen Vorgang mit der nächsten Portion Quarkmasse wiederholen und 2 Stunden warten bis die Masse fest ist. Das gleiche mit der letzten Portion Quark wiederholen. Über Nacht oder mind. 4 Stunden nochmals durchkühlen lassen.

6. Die Torte aus der Form lösen und mit Schokolade, Blaubeeren und essbaren Blüten dekorieren.

WMF Stabmixer-Set 4-in-1 Lineo

Extrem praktisch und einfach zu bedienen. Stabmixer, Zerkleinerer, Schneebesen und Milchschaumer - 4 auf einen Streich. **#320000023**





Städter Back-Set Mini-Waffel 38 x 26 cm
 Mit unserer Mini-Waffel-Backform gelingen 18 kleine Waffeln ganz leicht.
#661851

Produkt
Tipp



Banana-Split-Waffeln



Zubereitungszeit: 20 Minuten
 Ruhezeit: 20 Minuten

Für den Teig: *Für die Creme:*

175 g Butter
 50 g Zucker
 3 TL Vanillezucker
 1 Prise Salz
 3 Eier
 250 g Mehl
 1 TL Backpulver
 175 ml Milch

250 g Magerquark
 150 g Schmand
 200 g Frischkäse
 4 EL Puderzucker
 3 TL Vanillezucker

Für die Sauce:

150 ml Wasser
 100 g Zucker
 100 g Kakaopulver

Für das Topping:

Karamellierte Bananen
nach Belieben Pekannüsse
nach Belieben Ahornsirup

1. Für den Teig die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach hinzugeben.
2. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, durchsieben und abwechselnd mit der Milch unterrühren.
3. Den Waffelteig ca. 20 Minuten ruhen lassen und anschließend in das gefettete Waffelblech geben. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 10-15 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.
4. Für die Creme den Quark mit allen anderen Zutaten zu einer glatten Creme verrühren. Für die Schokosauce alle Zutaten glattrühren und ca. 10 Minuten einköcheln lassen.
5. Die Hälfte der Waffeln mit den karamellisierten Bananenscheiben belegen und die Quark-Vanillecreme darauf verteilen. Etwas Schokosoße darauf geben und mit den restlichen Waffeln abdecken. Die Waffeln mit etwas Ahornsirup und gehackten Pekannüssen dekorieren und genießen.



Kaiser Springform La Forme Plus

Springform
mit Original
SafeClick
Verschluss
system und
emailliertem, vollflächig
glattem Boden. Schnitt- und
kratzfest sowie auslaufsicher.
26 cm Durchmesser.

#23.0063.8041

Produkt
Tipp



Veganer Schokokuchen mit Schokocreme und Beeren



Für den Boden:

200 g Dinkelmehl Type 630
125 g Zucker
1 Päckchen (8 g) Bourbon-Vanillezucker
2 gehäufte EL Kakaopulver
2 gestrichene TL Backpulver
1 Prise Salz
250 ml Mineralwasser
6 EL neutrales Öl
1 EL Apfelessig

Für die Schokocreme:

200 g Seidentofu
150 g Schokolade (70%)
1 EL Ahornsirup

Für die Deko:

150 g Erdbeeren
100 g Heidelbeeren
3-4 EL geraspelte Schokolade

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Springform einfetten.

2. In einer Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Mineralwasser, Öl und Apfelessig separat verrühren. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

3. Den Teig in die Springform geben und 20-25 Minuten backen. Nach 20 Minuten eine Stäbchenprobe machen. Den Boden erst dann herausholen, wenn kein Teig mehr am Stäbchen hängen bleibt. Den Boden vor dem Dekorieren komplett abkühlen lassen.

4. Für die Schokocreme die Schokolade schmelzen und anschließend mit einem Handrührgerät mit den restlichen Zutaten verquirlen.

5. Den Boden gleichmäßig mit der Schokocreme bestreichen und anschließend mit den Beeren und der geraspelten Schokolade dekorieren. Bis zum Servieren kaltstellen und 15 Minuten vorher herausholen.

Pinke Macarons



Für 30 Macarons
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Für den Teig:

110 g Eiweiß
110 g Mandelmehl
1/2 TL Salz
110 g Puderzucker
120 g Zucker
1 TL Lebensmittelfarbe, pink

Für die Creme:

150 g frische Himbeeren
5 EL tiefgefrorene Himbeeren
80 ml Schlagsahne
230 g weiße Schokolade
30 g Zucker



KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN

156PS fresh linen Kochprofi-Set

Inklusive Schüssel (4,8 Liter aus gehämmer-tem Edelstahl), Schneebesen, Knethaken, Flachrührer, Gemüseschneider und Fleischwolf aus Metall.

#5KSM156HMEFL5KSMVSA5KS
MMGA

Produkt
Tipp

1. Mandelmehl und Puderzucker mit der Küchenmaschine auf Stufe 4 sieben. Das Eiweiß in eine separate Schüssel geben und mit dem Schneebesen auf Stufe 8 schaumig schlagen. Wenn der Schaum weiße Spitzen bildet, den Zucker hinzugeben und auf Stufe 10 rühren. Das Salz beifügen und weiter schlagen, bis eine Baiser-Textur entsteht. Das Eiweiß sollte zu Eischnee geworden sein.

2. Die Lebensmittelfarbe sowie die gesiebte Mandelmehl-Puderzucker-Mischung vorsichtig zu der Eiweißmasse geben und einrühren. Der Teig sollte glatt und glänzend sein. Den Teig mittels Spritzbeutel (10 oder 12 mm Öffnung) als gleichmäßige Scheiben von etwa 2,5 cm Durchmesser auf ein mit Backpapier versehenes Backblech geben.

3. Mit dem Backblech einige Male auf die Arbeitsfläche klopfen um mögliche Luftblasen aus dem Teig zu entfernen. Den Teig 30 Minuten bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

4. Die Macarons im vorgeheizten Backofen bei 150 °C für 12 bis 15 Minuten backen. Die Macarons sind fertig, wenn sie sich gleichmä-



ßig trocken anfühlen. Bevor sie vom Backblech entfernt werden können, müssen sie vollständig abkühlen.

5. Für die Creme die frischen Himbeeren und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen bis die Mischung andickt. Die Himbeerkerne können mit Hilfe eines Siebs entfernt werden.

6. Sahne und Schokolade in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Himbeermischung sowie die tiefgefrorenen, zerstoßenen Himbeeren hinzugeben. Die komplette Masse im Kühlschrank vollständig abkühlen lassen.

7. Einen Löffel der Cremefüllung auf eine Macaronhälfte geben und den Deckel aufsetzen. Die Macarons vor dem Servieren noch einmal abkühlen lassen.



Rühren, Kneten, Schlagen -

Das Allround-Talent in der Küche

Als wahres Allround-Talent zeigt sich die KitchenAid Küchenmaschine, die nicht nur zuverlässig Teig knetet, sondern mit vielfältigen Aufsätzen verschiedene Lebensmittel rührt, mixt und raspelt. So vielseitig kann sie über die einzelnen Geschwindigkeitsstufen eingesetzt werden:

Stufe 1 - RÜHREN: Zum Umrühren und Vermengen sowie zu Beginn aller Rührvorgänge. Zum Hinzufügen von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten.

Stufe 2 - LANGSAMES RÜHREN: Zum langsamen Rühren, Vermengen und zum schnelleren Umrühren. Zum Mischen und Kneten von Hefeteig, schweren Teigen und Massen für Süßwaren, zur Herstellung von Kartoffelbrei oder anderen Gemüsebreien, für die Zugabe von Backfett zu Mehl, zum Mischen von dünnen oder flüssigen Teigen. Zur Verwendung mit dem Dosenöffner.

Stufe 4 - MISCHEN und SCHLAGEN: Zum Mischen von mittelschweren Teigen, beispielsweise für Kekse. Zum Vermischen von Zucker und Backfett sowie für die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers. Zur Verwendung mit folgendem Zubehör: Fleischwolf, Gemüseschneider, Edelstahlnudelaufsatz sowie Pürieraufsatz.

Stufe 6 - VERRÜHREN und SCHLAGEN: Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Donut-Teig und anderen Teigen. Zur Verwendung mit der Zitruspresse.

Stufe 8 - SCHNELLES VERRÜHREN und SCHLAGEN: Zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochten Zuckergüssen.

Stufe 10 - SCHNELLES SCHLAGEN: Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei. Verwendbar mit der Getreidemühle.



Wenn Dir das Leben eine Zitrone gibt, ...

... dann mach wunderbare Kuchen, Cupcakes oder Tartes daraus! Gerade im Sommer sorgen säuerliche Zitrusfrüchte für eine erfrischende Abwechslung.

Wer es eher spritzig-herzhaft mag, probiert z.B. unser köstliches toskanisches Zitronenhähnchen aus dem Ofen. Eine wahre Genussreise für alle Sinne!

Zitronen-Limetten-Tarte



Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 1 Stunde

Für den Boden:

125 g Butter
1 Eigelb
225 g Mehl
2-3 TL kaltes Wasser
2 EL Puderzucker

Für den Belag:

80 ml Zitronensaft
80 ml Limettensaft
5 Eier
220 g Zucker
200 ml Sahne

1. Die Universalklinge an der Küchenmaschine befestigen. Mehl und Puderzucker in die Schüssel geben. Zum Mischen 2 bis 3 Mal pulsieren.
2. Die Butter hinzugeben und solange pulsieren, bis die Mischung feinen Semmelbröseln ähnelt. Eigelb und Wasser hinzufügen, bis die Mischung eine Kugel bildet.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben und nochmal mit der Hand kneten, eine Kugel formen und leicht flach drücken. Den Teig in Folie einwickeln und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Eine runde Backform einfetten. Den Teig ausrollen, in die Backform geben und den Überstand von den Kanten abschneiden. Den Boden 12 Mal mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Den Backofen und ein großes Backblech auf 190 ° C vorheizen. Den Teig mit Backpapier abdecken und mit Hülsenfrüchten beschweren. Die Backform auf das heiße Blech stellen und den Teig 15 Minuten backen.



6. Das Papier entfernen und weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis der Teig leicht golden ist. Zum Abkühlen herausnehmen und beiseite stellen. Die Temperatur auf 120 ° C reduzieren.
7. Für die Füllung die Zitrone gründlich waschen und die Schale abreiben. Anschließend die Zitrone und die Limette auspressen.
8. Schale, Zitronensaft, Limettensaft, Eier, Zucker und Sahne mit der Küchenmaschine verquirlen und darauf achten, dass keine kleinen Blasen entstehen. Die Füllung durch ein Sieb in die Teigschale passieren.
9. Die Tarte 30 bis 35 Minuten backen. Sie ist fertig, wenn sich die Füllung gerade in der Mitte abgesetzt hat, aber beim leichten Schütteln noch leicht wackelt. Abkühlen lassen und kalt stellen. Vor dem Servieren aus der Form nehmen.

Produkt
Tipp

KitchenAid Food Processor ARTISAN Creme

Universelle, flexible Küchenmaschine mit 4 l Fassungsvermögen. Idealer Küchenhelfer für jeden Tag und für besondere Anlässe.

#5KFP1644EAC





Zitronenkuchen mit Olivenöl



Für 4-6 Portionen
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 2 Stunden

Für den Kuchen: *Für die Glasur:*

3 Orangen
3 Zitronen
275 ml Olivenöl
240 g Puderzucker
4 große Eier
300 g Mandeln, gemahlen
150 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1 Prise Meersalz
1 Rosmarinzwig
1 EL Butter für die Form

30 ml Zitronensaft
2 EL Puderzucker

1. Backofen auf 170 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 150 °C) vorheizen. Zesten von je 2 Zitronen und Orangen abreiben und beiseitestellen. Diese Zitronen und Orangen auspressen und den Saft, den Abrieb und das Olivenöl in einem Krug mischen.
2. Die Eier mit dem Puderzucker für ca. 4-5 Minuten schaumig rühren. Anschließend die Öl-Saft-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zur Eimischung geben. Vorsicht, wird beides zu schnell kombiniert, flocken die Eier aufgrund der Säure im Saft aus.
3. In einer extra Schüssel die gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver, Rosmarin und Salz vermengen. Diese Mischung vorsichtig mit einem Löffel unter die Ei-Öl-Mischung heben, bis alle Zutaten vollständig zu einem leichten und lockeren Teig vermischt sind.
4. Den Teig in eine eingefettete Backform hineingießen. Die restliche Orange und Zitrone in dünne Scheiben schneiden und vorsichtig auf den Teig legen. Sie sollten nicht einsinken.
5. Im Ofen ca. 1 bis 1:15 Stunde backen, bis

die Zitrusfrüchte goldbraun sind. Bräunt der Kuchen zu schnell, beim Backen mit etwas Alufolie abdecken.

6. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig mit einem Messer von den Seiten der Form lösen. Mit einem Spieß ein paar Löcher in den Kuchen stechen, damit er etwas von der Glasur aufnehmen kann.
7. Für die Glasur den Zitronensaft in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Den Puderzucker darin unter Rühren auflösen. Die Oberfläche des Kuchens mit der Glasur bestreichen. Vollständig abkühlen lassen und mit den Rosmarin-Nadeln garnieren.

Le Creuset Auflaufform Tradition, rechteckig in Meringue

Die Steingut Auflaufform eignet sich optimal zum Gratинieren und Überbacken. Die praktischen Seitengriffe erleichtern die Handhabung.
26 x 19 cm / 2,4 l
#71102267160001





Zitronen-Cupcakes mit Limoncello-Topping



Für 6 Portionen
Zubereitungszeit: 1 Stunde

Für den Teig: Für das Topping:

190 g Mehl	1 Pck. Puddingpulver mit Sahnegeschmack
2 TL Backpulver	100 g Zucker
1/2 TL Natron	400 ml Milch
1 Prise Salz	200 g weiche Butter
1 Ei	1 Pck. Zitronenzucker
40 ml Speiseöl	2 EL Limoncello
125 ml Buttermilch	
70 g Zucker	
1 Pck. Citrobäck	

1. Pudding mit dem Zucker und der Milch nach Packungsanweisung in einem Stieltopf zubereiten. Dabei aber nur 400 ml Milch verwenden, da die Creme dann fester wird und mehr Stand hat. Pudding erkalten lassen, dabei öfter durchrühren, damit sich keine Haut bildet.

2. Butter, Zitronen-Zucker und Limoncello mit einem Mixer (Rührstäbe) oder in der Küchenmaschine geschmeidig rühren und esslöffelweise auf niedriger Stufe den Pudding unterrühren. Bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

3. Backofen auf 180° C vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel sieben und beiseite stellen. In einer zweiten Schüssel alle anderen Zutaten mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe verrühren. Die Mehlmischung darüber geben und mit dem Teigschaber glattrühren.

4. Den Teig auf die Cupcake-Förmchen verteilen und Förmchen auf den Rost vom Backofen stellen oder in eine Muffinform geben und 25 Minuten backen.

5. Die Cupcakes noch 10 Minuten in der Form erkalten lassen, dann herausnehmen und auf einem Gitter bis zur Weiterverarbeitung vollständig erkalten lassen.

6. Mit dem Ausstecher ein Loch in die Mitte der Küchlein stechen. Die Buttercreme in einen Spritzbeutel mit großer Rosettentülle füllen und die Löcher vorsichtig mit Buttercreme füllen. Küchlein wieder in die Förmchen setzen. Mit dem Spritzbeutel von außen nach innen einen großen Swirl aufspritzen. Nach Belieben verzieren.

Lurch American Muffins aus Silikon

Das LURCH-Design und die erhöhte Silikonverwendung insbesondere am Rand machen die FLEXI®Formen aus hochwertigem Platin-Silikon äußerst stabil und langlebig.
#85031

Produkt
Tipp



Ofenlachs mit Honig-Senf-Kruste auf Kartoffel-Gurken-salat



Für den Lachs:

- 4 Lachsfilets
- 1 Zitrone
- 2 bis 3 EL Honig
- 1 EL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Paniermehl
- 1 Bund Petersilie
- 1-2 EL Rapsöl

Für den Salat:

- 300 g Kartoffeln
- 1 Salatgurke
- 5 bis 6 Radieschen
- 1 Bund Dill
- 2 EL Creme fraîche
- 1 TL Gemüsebrühenpulver
- 1 TL Honig
- Salz & Pfeffer

1. Die Kartoffeln ca. 25 Minuten in Salzwasser kochen. Abschütten und abkühlen lassen. Die Kartoffeln pellen, anschließend in feine Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben.
2. Gurke und Radieschen waschen, mit einer feinen Reibe zu den Kartoffeln geben. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Ebenfalls zum Salat geben.
3. Für die Soße 2 EL Creme Fraîche mit Senf, Gemüsebrühenpulver, 1 EL Wasser, Salz & Pfeffer verrühren. Unter den Salat rühren, alles gut vermengen und kühl stellen.
4. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Für die Marinade Knoblauch fein hacken und mit 2 EL Honig und 1 EL Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Le Creuset Auflaufform Tradition, rechteckig in Karibik

Aus kratzfreiem und schnittfestem Steinzeug. Optimal zum Gratinieren. 26 x 19 cm; 2,4 l.

#71102261700001

Produkt
Tipp

5. Paniermehl in einer größeren, flachen Schüssel mit gehackter Petersilie vermengen und in 1-2 EL Rapsöl dazu träufeln.
6. Lachsfilets à 100 g einzeln nacheinander mit der Marinade bestreichen und in der Paniermehl-Mischung wälzen. In eine gefettete Auflaufform legen und ggf. erneut mit Paniermehl bestreuen.
7. Eine Zitrone halbieren und jeweils eine halbe Scheibe auf die Filets legen. Den Rest für später zur Seite legen. Filets im Ofen ca. 30 Minuten backen.
8. Auf Tellern den Kartoffel-Gurken Salat anrichten, jeweils ein Lachsfilet daraufsetzen und mit etwas frisch gepresstem Zitronensaft beträufeln. Guten Appetit!

Toskanisches Zitronenhähnchen mit Kräuterreis

Für 3-4 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Garzeit: 1 Stunde



1 Hähnchen (ca. 1,5kg)

Salz

2½ Bio-Zitronen

1 Bund Thymian

6 EL Olivenöl

3 Msp. Piment d'Espelette

4 kleine rote Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

400 ml Geflügelfond

250 g körniger Reis

1 großes Bund gemischte Kräuter (z. B. Dill, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch)

1 TL Speisestärke

1. Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Hähnchen waschen, trocknen und salzen. Von einer Zitrone die Schale fein abreiben, die Frucht mehrfach einstechen. Den Thymian waschen. 1 TL Blätter abstreifen und fein hacken. Thymianblätter und Zitronenschale mit 3 EL Öl, 1 Msp. Piment und 1 Prise Salz mit dem Stabmixer fein mixen. Die Marinade mit der Marinadenspritze aufziehen.

2. Das Huhn mit der eingestochenen Zitrone und 3 Zweigen Thymian füllen. Mit 1 TL Öl einreiben. Die Spritze so weit es geht unter die Haut der Brust schieben und die Marinade beim Herausziehen gleichmäßig unterspritzen.

3. Die zweite Zitrone achteln, Zwiebeln schälen und halbieren. Knoblauch andrücken. Den Bratentopf fetten, das Huhn mit der Brust nach oben hineinlegen. Restlichen Thymian, Zwiebeln, Zitronen und Knoblauch rundherum verteilen. Das Hähnchen auf unterer Schiene 1 Stunde garen.



**Produkt
Tipp**

Küchenprofi Bratentopf rund aus Gusseisen Provence in Rot
Induktionsgeeigneter Bratentopf mit ergonomisch geformten Griffen, die bis zu 250°C hitzebeständig sind. 28 cm Durchmesser; 6,6 l Füllmenge.

#0401001428


4. Nach 30 und nach 45 Minuten Garzeit das Hähnchen mit je 200 ml Fond begießen. Den Reis nach Packungsanleitung bissfest garen. Die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Die Schale der restlichen Zitrone abreiben. Kräuter, Zitronenabrieb, Piment und eine gute Prise Salz mischen.

5. Zum Ende der Garzeit 3–4 Min. die Grillfunktion einstellen. Den Reis mit Kräutern, Zitronensaft und restlichem Olivenöl vermengen. Das Hähnchen herausnehmen und portionieren. Den Fond in einem kleinen Topf aufkochen, abschmecken und mit wenig Speisestärke binden. Hähnchen und Reis auf Tellern anrichten, mit Sauce beträufeln und mit Zwiebeln und Zitronen garniert servieren.



*Den Sommer im Gepäck!
Mediterrane Ofengerichte
gegen Fernweh*

Es ist so weit! Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika verbreiten ihre Farbenpracht in unseren Gärten und bringen uns in Form von Tartes, Gratins oder Aufläufen französisch-mediterrane Küche direkt nach Hause. Mit einem knackigen Salat zum Picknick am See begleiten Sie uns genauso charmant wie zur spritzigen Weinschorle auf dem Balkon.



Die Welt der farbenfrohen Keramik entdecken! Ihre Lieblings-Backform von Emile Henry finden Sie hier: www.kochform.de/Emile-Henry-Backformen

Mediterrane Gemüsetortilla

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten



1 Aubergine

400 g Kartoffeln, mehligkochend

4 Tomaten

100 g getrocknete Tomaten

1 gelbe Zucchini

1 grüne Zucchini

25 g grüne Oliven

25 g schwarze Oliven

2 rote Zwiebeln

6 Eier

2 Knoblauchzehen

15 g frische Kräuter

150 ml Gemüsebrühe

Chiliflocken

Muskat, gerieben

Salz & Pfeffer

1. Ofen oder Grill (mit Deckel) auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln schälen und mit Hilfe des Allerschneiders und des Mini-Slice Aufsatzes auf Stufe 2,5 in dünne Scheiben schneiden.

2. Zucchini und Aubergine putzen und mit dem Allerschneider in Scheiben schneiden. Danach mittig, der Länge nach, halbieren. Den Strunk der Tomaten entfernen und mit Hilfe des MiniSlice Aufsatzes auf Stufe 2,5 in dünne Scheiben schneiden.

3. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein hacken. Getrocknete Tomaten würfeln und Oliven in Ringe schneiden.

4. Kartoffeln und Gemüse abwechselnd, rosenförmig in die Form legen. Mit Zwiebel, Knoblauch und Tomatenwürfeln bestreuen. Oliven darauf verteilen und mit frischem Salz, Pfeffer und Chili würzen.

5. Gemüsebrühe und Eier mit einem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. Danach mit Salz, Pfeffer und frischem Muskat würzen und die Eimasse über das Gemüse gießen.



6. Alles in der Form im Ofen bzw. im Grill mit geschlossenem Deckel ca. 35 - 45 Minuten backen. Anschließend mit Kräutern bestreuen und servieren.

GRAEF Allerschneider Sliced Kitchen SKS 500 in Rot

Verwandelt all Ihre Zutaten in hauchdünne Scheiben. Neue, erhöhte Bauweise ermöglicht Schneiden direkt in die Aufbewahrungsbox oder Auflaufform. Inklusive MiniSlice-Aufsatz und Aufbewahrungsbox.

#S50003



Produkt
Tipp

Zucchinirollchen mit Ricotta

Für 4 Portionen



1000 g Zucchini
500 g Blattsalat
500 g Ricotta
500 ml passierte Tomaten
50 g schwarze Oliven
2 EL Olivenöl
1 Handvoll Basilikum
1 Bio-Zitrone
1 Knoblauchzehe
5 EL geriebenen Parmesan
1 Zwiebel
1 Thymianzweig
Salz
Pfeffer

1. Zucchini der Länge nach in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden.

2. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zucchinischeiben bei niedriger Temperatur goldgelb braten. Anschließend zum Entfetten auf ein Stück Küchenpapier legen.

3. Blattspinat ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

4. Ricotta mit Parmesankäse und dem gehackten Basilikum vermengen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zucchinischeiben auf einer Seite mit Spinat bedecken, 1-2 Teelöffel der Ricottamischung darauf verteilen und aufrollen.

5. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl bei niedriger Temperatur glasig andünsten. Tomatenpüree und Thymian hinzugeben und ca. 20 Minuten weiterköcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und einen Löffel Olivenöl hinzugeben.

6. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Auflaufform mit Olivenöl einpinseln, anschließend mit Tomatenpüree maximal bis zur



GRAEF Allerschneider Vivo V 21

Leistungsstarker Alles-
schneider mit Glas-
bodenplatte und
glattem Edel-
stahlmesser.
#V21EU

**Produkt
Tipp**



Hälfte befüllen.

7. Zucchinirollchen der Höhe nach in die Form geben, bis diese gefüllt ist. Oliven verteilen und die Zucchinirollchen ca. 20-25 Minuten im heißen Ofen backen.

8. Die Auflaufform aus dem Ofen holen und den Auflauf mit Zitronenabrieb bestreuen. Abschließend einen Löffel Olivenöl über dem Auflauf verteilen und servieren.

Tomaten-Spinat-Lasagne



Für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

600 g Rahmspinat

500 g Lasagneblätter

500 g Ricotta

500 g passierte Tomaten

200 g Reibekäse

4 große Tomaten

1/2 rote Zwiebel

1 Mozzarella

1 Handvoll Basilikum

2 EL Olivenöl

1. Ofen auf 200°C Heißluft vorheizen. Die Lasagneform dünn mit Olivenöl einfetten. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Zwiebel würfeln.

2. Den Spinat aufkochen und die Zwiebeln zusammen mit dem Ricotta unterrühren. In einem separaten Gefäß die passierten Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Nun abwechselnd eine Schicht Spinat, darauf eine Lage Lasagneplatten sowie Tomatensoße schichten. Auf jeder Lage Tomaten, Basilikum und etwas Reibekäse verteilen.

4. Abschließend auf der obersten Schicht den Mozzarella zusammen mit den restlichen Tomaten und dem Reibekäse anordnen und die Lasagne für 30 Minuten backen lassen.

Staub Auflaufform aus Keramik in Kirschrot

Zur Zubereitung von Gratins,
Aufläufen, Gebäck und
Desserts. 34 x 24 x
7,6 cm / 4,5 l
Füllmenge.

#40511-148-0



Mediterraner Gemüsekuchen mit Auberginen, Kirschtomaten und Feta-Käse



Für 4-6 Portionen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 25-30 Minuten

200 g Aubergine
7-8 Kirschtomaten
150 g Feta
230 g Weizenmehl
10 g Backpulver
Kräuter der Provence
4 Eier
150 g Sojacreme (oder flüssige Sahne)
Prise Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Olivener Öl

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Einen Schuss Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Auberginen waschen, in kleine Würfel schneiden und ca. 7 Minuten in der Pfanne anbraten.
2. Die gewaschenen Kirschtomaten vierteln und den Feta würfeln.
3. In eine Schüssel das Mehl, Backpulver, Kräuter, Salz und Pfeffer vermengen, dann die Eier und die Sojacreme hinzufügen. Nochmals mischen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss die angebratenen Auberginen, Tomaten und den Feta-Käse vorsichtig unterrühren.
4. Den Teig in die Kuchenform gießen und ihn 25 bis 30 Minuten im Ofen backen. Nach dem Backvorgang die Form vollständig abkühlen lassen und dann den Kuchen herausnehmen.



**PEUGEOT Pfeffermühle
Bistro Schwarz**
Dank zweireihiger
Spiralverzahnung führt
und hält das Mahlwerk
die Pfefferkörner für
ein perfektes Mahler-
gebnis. Mit Drehknopf
auf der Mühle zum
Einstellen des
Mahlgrades.
10 cm hoch.
#PM_22730



Bunte Tomatenquiche



Für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Muskatnuss, gerieben

1 Handvoll Rucola

Salz & Pfeffer

4 Eier

500 g bunte Tomaten

1 Handvoll Cocktailtomaten

200 g Erbsenschoten

Hefekuchenteig (a. d. Kühlregal)

200 ml Sahne

50 g Parmesan (gerieben)

120 g Mozzarella

Mehl & Butter für die Form

1. Grill oder Ofen (ca. 180°C - 200°C) für mittlere bis hohe indirekte Hitze vorheizen.

2. Grillpfanne oder Backform einfetten und mit etwas Mehl austreuen. Teig abrollen, locker in die Form legen und andrücken.

3. Strunk der Tomaten entfernen, auf Stufe 5 mit dem Graef Alleschneider in dünne Scheiben schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren und mit dem restlichen Gemüse auf dem Teig verteilen.

4. Eier, Sahne und Parmesan miteinander verrühren und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Flüssigkeit über die Quiche gießen und bei indirekter Hitze, geschlossen 20-25 Minuten backen.

5. Quiche aus dem Ofen nehmen und mit Mozzarella und Rucola garnieren.

Silit Brat- und Servierpfanne Professional

Mit backofenfesten Metallgriffen und durchgezogenem Stahlkern mit extrastarkem Energiesparboden.

21 cm Bodendurchmesser.

#21.1118.5721.1118.1781



GRAEF Alleschneider Master M 20

Allround-Alleschneider mit flüsterleisem Kondensatormotor, Vollstahlmesser, massiver Glasbodenplatte und Kunststofftablett.

#M20EU



Produkt
Tipp



Pizza Schnecken mit Spinat und Tomaten



Für 8 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Minuten

500 g Pizzateig (Kühlregal)
500 g Rahmspinat
1 Knoblauchzehe
250 g Tomaten
150 g Gouda
1 Handvoll Walnüsse
250 g Ricotta
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
etwas Olivenöl

1. Ofen auf 175 °C vorheizen. Knoblauchzehe sehr klein hacken und zusammen mit dem Spinat aufkochen. Zur weiteren Verarbeitung ein wenig abkühlen lassen.
2. Den Pizzateig ausrollen und mit Ricotta und Spinat bestreichen. Die Tomaten in feine Scheiben schneiden, die Walnüsse zerkleinern und den Käse raspeln.

3. Die Tomatenscheiben und die Nüsse auf dem Teig verteilen und mit Käse bestreuen. Den Pizzateig längs aufrollen und in gleichmäßige Schnecken schneiden.

4. Die Pizza Schnecken in eine eingefettete Auflaufform geben und mit etwas Olivenöl bestreichen. Ungefähr 30 Minuten im Ofen backen und dann genießen.

Emile Henry Brotkranz-Backform rund

Die Brotkranz-Backform ermöglicht es, 8 luftige und knackige Brötchen zu backen.
#345505

Produkt
Tipp





Produkt
Tipp

Le Creuset Bräter

Signature rund in Kirschrot

Ideal zum Braten, Schmoren und Backen. 24 cm Durchmesser; 4,2 l Füllmenge.

#21177240602430

Hähnchentopf mit Tomaten, Kapern & Sardellen



Für 4-6 Portionen

6 EL Olivenöl

4 Hähnchenbrüste (mit Haut und Knochen)

1 Stange Sellerie

1 kleine rote Zwiebel

1 große Knoblauchzehe

2 Zweige frischer Rosmarin

1 Dose (400 g) Kirschtomaten

250 - 400 ml Hühnerbrühe

10 g Sardellen

10 g Kapern

1 Dose (400 g) Cannellini-Bohnen

70 g Oliven, entkernt

200 g Tomaten-Mix

Salz & Pfeffer

Weitere Kapern, Sardellen und frischer Basilikum, zum Garnieren

1. Sellerie waschen und hacken, Zwiebel schälen und würfeln, Knoblauch schälen und andrücken, Rosmarinnadeln hacken. Cannellini-Bohnen abgießen und waschen. Tomaten waschen.

2. Den Ofen auf 160 °C vorheizen. Olivenöl in einem Bräter bei mittlerer Hitze erhitzen. Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und nacheinander auf der Seite mit Haut anbraten. Die Hähnchenbrüste herausnehmen und zur Seite stellen.

3. Hitze reduzieren und weiteres Olivenöl erhitzen. Sellerie, rote Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin einige Minuten lang weich dünsten. Tomaten aus der Dose, Brühe, Sardellen und Kapern hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten lang köcheln lassen.

4. Dann Hähnchenbrüste, Bohnen, Oliven und Tomaten dazugeben. Die Hähnchenbrüste müssen vollständig bedeckt sein. Den Deckel auf den Bräter setzen und ihn für 25–35 Minuten in den Ofen geben, bis die Hähnchenbrüste gar sind.

5. Mit Kapern, Sardellen und frischem Basilikum garnieren und warm servieren. Dazu passen Tagliatelle oder Blumenkohlpuree.



Produkt
Tipp

**Küchenprofi Bauernpfanne
Provence in Rot**

Ideal zum Schmoren, Köcheln, Kochen, Braten und Frittieren von Speisen.

28 cm Durchmesser;
3,25 l Füllmenge.

#0402551428

Bunte Ratatouille-Schnecke mit Mozzarella



Für 4-5 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Garzeit: 60-70 Minuten

- 3 EL Olivenöl**
- 1 EL Zucker**
- 70 g Tomatenmark**
- 400 g passierte Tomaten**
- 2 Knoblauchzehen**
- 1 EL getrockneter Oregano**
- Salz**
- frisch gemahlener Pfeffer**
- 300 g kleine Auberginen**
- 300 g Zucchini**
- 400 g Strauchtomaten 200 g rote Zwiebeln**
- 400 g Pellkartoffeln**
- 3 Kugeln Mozzarella**
- 75 g fein geriebener Parmesan**

1. Öl in der Pfanne erhitzen. Zucker und Tomatenmark einrühren und leicht anbraten. Die passierten Tomaten dazugeben, den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Den Oregano untermischen,

den Sugo mit Salz und Pfeffer würzen und bei niedriger Hitze offen köcheln lassen.

2. Das Gemüse waschen, Stielansätze entfernen. Zwiebeln und Kartoffeln schälen. Den Mozzarella trocken tupfen. Alle vorbereiteten Zutaten in gleichmäßige, etwa 0,6 cm dicke Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben auf einem großen flachen Teller verteilen, mit etwas Salz bestreuen und 10 Min. ruhen lassen, dann abtupfen. Einige Mozzarella-scheiben beiseitelegen.

3. Pfanne vom Herd ziehen, die verschiedenen Scheiben zu Türmchen stapeln, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Die Türmchen auf die Seite gekippt von außen nach innen zu einer Schnecke geformt in den Sugo der Pfanne legen. Übrige Mozzarellascheiben zerrupfen und auf der Schnecke verteilen. Den Parmesan aufstreuen und die Schnecke im heißen Ofen 60-70 Minuten backen.

Putenrollbraten mit Kirschtomaten

Für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 1 Stunde 15 Minuten

1,2 kg Putenfleisch

Salz, Pfeffer

125 g Bacon

75 g grüne Kräuteroливen (ohne Stein)

75 g getrocknete Tomaten (in Öl)

3 TL Kapern (in Lake)

4 Sardellenfilets (in Öl)

30 g Medjool-Datteln, entsteint

3 EL Olivenöl

150 ml weißer Portwein

200 ml Geflügelfond

600 g kleine Strauchtomaten

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und längs zur Faser wie für eine Roulade aufschneiden und auseinanderklappen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit den Baconscheiben belegen. Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, Sardellen und Datteln fein hacken. Den Bacon mit der Masse gleichmäßig bestreichen, das Fleisch zu einer Roulade aufrollen, mit Küchengarn zusammenbinden und mit Salz würzen.

2. Öl im Bratentopf erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum 8–10 Minuten anbraten. Mit Portwein ablöschen, das Fleisch mit der Hälfte des Geflügelfonds übergießen und im heißen Ofen 30 Minuten mit geschlossenem Deckel schmoren.

3. Nach 30 Minuten die abgewaschenen Tomaten um das Fleisch herum in den Bräter legen, den Rollbraten mit dem restlichen Fond begießen und das Fleisch offen weitere 30 Minuten garen.

4. Rollbraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und am Tisch aufschneiden. Die Tomaten und den Bratensud dazu reichen.



**Produkt
Tipp**

Küchenprofi Gänsebräter oval Provence in Schwarz

Der gusseiserne Bräter mit optimaler Hitzeverteilung für ein perfekt zubereitetes Bratgut. 12,5 l Füllmenge. #0402001040



Jetzt wird's gemütlich!

Vollmundige Rezepte für den Herbst

Wenn die Tage wieder kürzer werden, versüßen uns reife Früchte und deftige Aufläufe den Herbst und bringen die letzten Sonnenstrahlen auf den Tisch.



Zwetschkuchen



Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Ruhezeit: 1 Stunde

Für den Boden: **Für den Belag:**

50 g Margarine	1 kg große Zwetschgen
75 ml Sojamilch	100 g Dinkelmehl
1/2 Pck. Trockenhefe	50 g Margarine
50 g Zucker	50 g Zucker
200 g Dinkelmehl	1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz	1/2 TL Zimt

1. Milch und Margarine in einem kleinen Topf erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Die Hefe darüber streuen und 5-10 Minuten ruhen lassen, bis es leicht schaumig ist. Den Zucker hinzugeben.
2. In einer großen Schüssel Mehl und Salz vermengen. Dann nach und nach die Milch-Hefe-Mischung hinzugeben und mit den Händen zu einem glatten, leicht klebrigen Teig kneten.
3. Den Teig abdecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, die Steine entfernen und die Zwetschgen halbieren.
4. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine runde Backform einfetten bzw. mit Backpapier auslegen.
5. Wenn der Teig aufgegangen ist und sich in etwa verdoppelt hat, diesen in der Backform ausbreiten und an den Rändern hochdrücken. Die Zwetschgen dicht aneinander auf dem Teig verteilen.
6. Für die Streusel alle Zutaten vermischen bis eine klebrige Masse entsteht. Die Streusel nun gleichmäßig über die Zwetschgen krümeln.
7. Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen, oder bis die Streusel gold-braun sind. Den Kuchen zunächst etwas abkühlen lassen, da die Zwetschgen am Anfang noch stark saften.



Emile Henry Torten- & Quicheform in Farine

Tiefe Backform mit Wellenrand, aus hochwertiger ofenfester Keramik für wunderbare Tartes oder Quiches. 28 cm Durchmesser
#116028

Produkt
Tipp



Emile Henry Dessertteller in Ton

Teller aus hochwertiger ofenfester Keramik. Auch in anderen Farben erhältlich. 21 cm Durchmesser
#028870

Produkt
Tipp





Birnenkuchen



50 g zimmerwarme Butter
90 g Zucker
4 Eier
125 g Mehl
250 ml Milch
1 Msp. gemahlene Zimt
Mark von ½ Vanillestange
Abrieb von 1 Bio Zitrone
2-3 feste Birnen
Butter zum Einfetten
2 EL Brösel zum Ausstreuen
Puderzucker zum Bestäuben

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter und Zucker mehrere Minuten schlagen bis die Masse dickschaumig ist. Eier nach und nach hinzugeben. Anschließend das Mehl hineinsieben und Milch, Zimt, Vanillemark und Zitronenabrieb hinzugeben. Alles zu einem cremigen Teig verrühren.

2. Birnen schälen und auf Stufe 4, bis zum Kern, in dünne Scheiben schneiden. Danach die Birne wenden und auf dieser Seite gleich

verfahren. Von dem übrig gebliebenen Stück die Seiten abschneiden, diese würfeln und in den Teig rühren.

3. Die Backform mit Butter einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Die Birnenscheiben locker in die Form legen, mit dem Teig übergießen und im Ofen für 35-40 Minuten backen.

4. Birnenkuchen aus dem Ofen nehmen, leicht auskühlen lassen, ihn aus der Form stürzen und ihn mit Puderzucker bestäuben.

GRAEF Alleschneider
Sliced Kitchen SKS
30000MW in Silber

Hochwertige Vollmetallausführung der Schneidemaschine im cleanen Silberlook. Im Set mit Küchenwaage und MiniSlice-Aufsatz. **#S30000MW**





Produkt
Tipp

**GRAEF Akku-Stabmixer
HB 802 in Schwarz**

Flexibel einsetzbar: Kabelloser Stabmixer inklusive 4-teiligem Zubehör und Aufbewahrungsbox. Mit leistungsstarkem 200 W Motor. Akku-Laufzeit ca. 30 Minuten.

#HB802EU



Mohnschmarrn mit Cranberrys und Nougat-Eis



Für 4 Portionen

Für den Mohnschmarrn:

- 4 Eier (Gr. M)
- 125 ml Milch
- 120 g Mehl
- 4 EL Mohn
- 75 g Zucker
- 25 g Butterschmalz
- 25 g Butter
- 4 EL frische Cranberrys
- Puderzucker zum Bestäuben

Zum Garnieren:

- 4 Kugeln Nougat-Eis

1. Eier trennen. Eigelbe in eine Schüssel geben. Eigelb, 25 g Zucker, Milch und Mohn mit dem Schneebesen des Stabmixers verquirlen.
2. Mehl hinzugeben und alles zu einem glat-

ten Teig verrühren. Eiweiß und 25 g Zucker steif schlagen. Dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

3. Das Butterschmalz in einer ofenfesten, beschichteten Pfanne auf dem Herd erhitzen und den Teig hineingießen. Den Mohnschmarrn bei mittlerer Hitze backen bis die Unterseite goldbraun ist.

4. Die Pfanne auf mittlerer Schiene in den bei 180°C vorgeheizten Backofen Ober-/Unterhitze schieben und den Schmarrn 10-15 Minuten fertigbacken.

5. Den Mohnschmarrn mit zwei Pfannenwendern in Stücke teilen. Butterflocken, Cranberrys und restlichen Zucker darüber verteilen und den Schmarrn darin karamellisieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen und mit Nougat-Eis servieren.



Brownies



Für ca. 20 Stück
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

250 g Zartbitterschokolade (mind. 60 %)
125 g Butter
2 Eier
125 g Zucker
½ TL gemahlene Vanille
125 g Weizenmehl
Butter zum Einfetten
Backpapier

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine eckige Backform mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Zartbitterschokolade grob hacken. Die eine Hälfte beiseitelegen und die andere Hälfte zusammen mit der Butter in einer Schüssel in heißem Wasserbad schmelzen.

2. Eier, Zucker und Vanille weißlich cremig aufschlagen. Zunächst ein Drittel der geschmolzenen Schokoladen-Butter-Masse

unter die Eier rühren. Dann die gesamte Schokoladen-Eier-Masse vorsichtig unter die restliche Schokolade heben. Zum Schluss die restliche gehackte Schokolade unterheben.

3. Mehl auf die Masse sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben, bis ein homogener Teig entsteht. Die Teigmasse in die vorbereitete Form füllen. Im Backofen ca. 25 Minuten backen, die Brownies sollten innen noch etwas feucht sein. Herausnehmen, in der Form vollständig auskühlen lassen und erst dann in Stücke schneiden.

Staub Auflaufform aus Keramik in Weiß

Zur Zubereitung von Gratin, Aufläufen, Gebäck und Desserts.

27 x 20 x 6 cm /
2,4 l Füllmenge.

#40511-146-0

Produkt
Tipp





Produkt
Tipp

Staub Auflaufform aus Gusseisen 30 x 20 cm

Für den vielseitigen Einsatz im
Ofen, z.B. zum Garen von Fleisch
und Fisch oder als
Backform für
Kuchen.

#40510-323-0



Mohnschnecken



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für den Teig:

- 175 ml Milch
- 1 Pck. Trockenhefe
- 55 g Zucker
- 2 Eier
- 55 g geschmolzene Butter
- 480 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Pck. Backpulver
- 2 TL Vanilleextrakt

Für die Füllung:

- 115 g geschmolzene Butter
- 3 EL Mohn
- 225 g brauner Zucker
- 3 Pflaumen

Für die Glasur:

- 100 g Puderzucker
- etwas Milch
- 1 TL Vanilleextrakt

1. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Währenddessen die Milch mit der Hefe und der Butter verrühren und zu der Ei-Zucker-Masse geben.

2. Mehl, Salz und Backpulver miteinander vermischen und unter die flüssige Mischung kneten. Sobald der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt, diesen für etwa 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

3. Für die Füllung die Butter mit Zucker und Mohn vermischen. Den Ofen auf 165°C Heißluft vorheizen. Teig rechteckig ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Die Pflaumen entkernen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teig verteilen.

4. Den Teig von links nach recht aufrollen und in ca. 3-4 cm große Stücke schneiden. Die Schnecken in eine gefettete Backform geben und ca. 20 Minuten im Ofen backen.

5. Puderzucker und Vanilleextrakt mit so viel Milch vermengen bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Diese Glasur mit einem Löffel über die warmen Schnecken verteilen.



Gugelhupf



Zubereitungszeit: 1 Stunde 15 Minuten

1 TL Backpulver
300 g Mehl
1 TL Natron
1 Prise Salz
1 TL Zimt
400 g Zucker
200 g weiche Butter
200 ml Buttermilch
4 Eier
1 EL Frischkäse
1 TL Milch
70 g Puderzucker
Cranberrys, Rosmarin für die Deko

1. Ofen auf 170 °C vorheizen. Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und eine Prise Salz miteinander verrühren. Butter und Zucker in eine andere Schüssel geben und verrühren. Die Eier hinzugeben und verrühren.

2. Nach und nach die Mehlmischung und die Buttermilch hinzugeben. So lange rühren, bis

ein Teig entsteht. Den Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form geben und im Ofen 50-60 Minuten backen.

3. Frischkäse, Milch und Puderzucker in einer kleinen Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Die Glasur über den Gugelhupf gießen und zum Schluss mit Rosmarin und frischen Cranberrys garnieren.



Produkt
Tipp

KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN 175PS in Liebesapfelrot 4,8l

Inklusive Schneebesen, Knethaken, Flachrührer, Flexirührer, Spritzschutz mit Einfallschütze und 2 Schüsseln.

#5KSM175PSECA

Feigen-Macadamia-Tarte

Für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Ruhezeit: 45 Minuten

Für den Teig:

250 g Mehl

100 g Puderzucker

200 g weiche, gesalzene Butter

1 Prise Salz

2 Eidotter

Für die Füllung:

150 g weiche, gesalzene Butter

150 g Zucker

3 Eier

1 TL Vanillemark

210 g gemahlene Macadamianüsse

110 g Mehl

8 bis 10 Feigen

1. Für den Teig Mehl, Puderzucker und Salz in eine große Schüssel sieben. Dann die weiche, in Würfel geschnittene Butter hinzugeben und alles mit den Fingern zu einer krümeligen Mischung verkneten.

2. Die Eidotter hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. In der Zwischenzeit für die Füllung die weiche Butter mit dem Zucker in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die Eier hinzugeben und gut verrühren.

4. Anschließend das Vanillemark unterrühren. Zum Schluss die gemahlene Macadamianüsse und das gesiebte Mehl gut unterheben.

5. Den Teig aus dem Kühlschrank zwischen zwei Blättern Backpapier ca. 6 mm dick ausrollen und anschließend für weitere 10 Minuten in den Kühlschrank legen.



**Produkt
Tipp**

Le Creuset Kastenform 30 cm

Für Kuchen, Brot und mehr - mit hochwertiger Antihaftbeschichtung.
#9410170000000

6. Eine rechteckige Tarteform einfetten und mit dem gekühlten Teig auslegen. Überstehende Ränder zunächst nicht abschneiden und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

7. Erneut für 10 Minuten kühl stellen. Nun die Teigränder abschneiden. Dabei ca. 1 cm stehen lassen. Den Teigboden mit Backpapier auslegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten belegen und für 20 Minuten bei 180 °C im Backofen blind backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und im Kühlschrank kaltstellen.

8. Nach dem Abkühlen die Füllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Mit den in Scheiben geschnittenen Feigen belegen und weitere 30-40 Minuten backen, bis die Früchte weich und die Füllung durchgebacken ist. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben, servieren und genießen.

Tarte mit karamellisierten Zwiebeln und Ziegenkäse

Für 6 Portionen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Boden:

100 g kalte Butter

180 g Mehl

60 g saure Sahne

1 TL Salz

Füllung:

700 g Zwiebeln

30 g Butter

1 EL Olivenöl

2 EL Rotweinessig

2 EL Balsamico-Essig

2 EL brauner Zucker

1 TL Salz

150 g Ziegenkäse

1 Handvoll Thymianzweige



1. Mehl, Salz und Butter in die Schüssel des Food Processors geben und alles miteinander vermischen.

2. Saure Sahne hinzufügen bis der Teig anfängt eine Masse zu bilden. Die Mischung auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben, nochmal leicht mit der Hand kneten, eine Kugel formen und flach drücken. Den Teig in Folie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank lagern.

3. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmal 5 Minuten stehen lassen. Anschließend den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben und flach ausrollen.

4. Den Teig in eine gefettete Tarteform geben, den Boden mehrmals einstechen und ihn 30 Minuten lang abkühlen.

5. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Butter und Öl in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Zwiebeln hinzufügen.

6. Die Zwiebeln unter häufigem Rühren für 20 bis 25 Minuten anbraten, bis sie braun werden. Essig, Zucker und Salz einrühren und

auf mittlerer Stufe erhitzen. 5 Minuten unter Rühren kochen, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet und die Mischung fest ist.

7. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Den Teig mit Backpapier abdecken, mit Hülsenfrüchten bedecken und 15 Minuten backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen und weitere 10 bis 15 Minuten backen bis der Teig leicht golden ist.

8. Die Zwiebelmischung in die Tarteform geben und mit dicken Scheiben Ziegenkäse belegen. Frische Thymianblätter darüber streuen und 15 Minuten backen oder solange, bis der Käse leicht golden ist. Die Tarte 5 Minuten abkühlen lassen und warm servieren.

KitchenAid Food Processor 3,1 L in Creme

Raspelt und hackt die Zutaten spielend leicht. Im Handumdrehen schneidet er dünne und dicke Scheiben.

#5KFP1335EAC



Rosinen-Lauch-Strudel



Für 5 Portionen
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 40 Minuten

5 Lauchzwiebeln
2 EL Rosinen
450 g Blätterteig, tiefgekühlt
2 EL Olivenöl
1 Ei
100 g Sahne
1 EL Milch
2 EL Pinienkerne
1/2 TL Salz



1. Zunächst den Slice-Aufsatz an dem Food Processor anbringen. Die Wurzel der Lauchzwiebeln entfernen und bei niedriger Geschwindigkeit in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, geschnittene Zwiebeln hinzufügen und 2 bis 3 Minuten anbraten. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

2. Ei, Sahne und eine Prise Salz in einer mittelgroßen Schüssel verquirlen. Zwiebeln hinzufügen und gut umrühren.

3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Nun den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche noch etwas dünner ausrollen, um ein Rechteck von 41 cm x 24 cm zu erhalten.

4. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Zwiebelmischung in der Mitte des Teigs verteilen und mit Rosinen und Pinienkernen bestreuen.

5. Den Teig von den Rändern falten, bis er sich in der Mitte des Bleches befindet und leicht andrücken. Mit einem Backpinsel mit einer dünnen Schicht Milch bestreichen.

6. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen

goldbraun backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

KitchenAid Food Processor 2,1 L in Dunkelgrau

Produkt
Tipp

Raspelt Karotten, reibt Käse, püriert Kirchererbsen. Hackt Zutaten spielend leicht und schneidet dünne und dicke Scheiben. Mit der Teigklinge mischt und knetet er Brotteig in wenigen Minuten.

#5KFP0919EDG



KitchenAid Antihaf-Bratpfanne, 2er-Set

Produkt
Tipp

Aus 4,5 mm extrastarkem, harteloxierten Aluminium, für ein schnelles, gleichmäßiges Erhitzen. Die hochwertige Dreifach-Antihafbeschichtung ermöglicht perfektes Anbraten und Garen mit weniger Öl sowie eine einfache Reinigung.

#KC3H108112SKEBE



Herbstliche Kürbis-Pizza



Für 2 Bleche
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Ruhezeit: 45 Minuten

1 Würfel Hefe
500 g Mehl
3 EL Olivenöl
300 ml Wasser
1/2 Hokkaido-Kürbis
30 g Speck, gewürfelt
100 g Creme fraîche
100 ml Sahne
1 Pck. Emmentaler, gerieben
1 Pck. Parmesan, gerieben
nach Belieben Basilikum
nach Belieben Oregano
nach Belieben Salz & Pfeffer
nach Belieben Schnittlauch



1. Die Hefe in lauwarmen Wasser in einer Schüssel auflösen. Anschließend die aufgelöste Hefe mit Mehl, Wasser und Olivenöl mischen. Den Teig mit der Küchenmaschine gut durchkneten und für 45 min ruhen lassen.

2. Den Hokkaido-Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die Kürbis-Würfel mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Creme fraîche mit der Sahne mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Pizzateig ausrollen und mit der Creme-fräiche-Sahne-Mischung bestreichen.

4. Kürbis und Speck auf der Pizza verteilen. Zum Abschluss die italienischen Gewürze über die Pizza streuen und mit Parmesan und Emmentaler belegen.

5. Die Pizza für 20-25 Minuten in den Ofen schieben und zum Servieren mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

WMF Küchenschüssel-Set Gourmet, 4-teilig

Bestehend aus vier Rühr- und Küchenschüsseln unterschiedlicher Größe, aus Cromargan® Edelstahl Rostfrei 18/10.

#06.4570.9990



Produkt
Tipp

WMF Reibe Gourmet

Massive Reibe aus Cromargan® Edelstahl Rostfrei 18/10, mit stabilem Rohrgriff und vier Einsätzen für Käse, Rohkost, Obst und Gemüse.

#06.4440.6040



Produkt
Tipp

Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter, Walnüssen und Speck

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Backzeit: 30 Minuten



1 kg Hokkaidokürbis
20 Blätter Salbei
70 g Walnüsse
150 g geräucherter Speck (gewürfelt)
300 g Kartoffeln
200 g Kartoffelmehl
8 EL Maisgrieß
50 g Parmesankäse (gerieben)
1 Eigelb
1 EL Ricottakäse
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
50 g Butter
Salz, Pfeffer



1. Ofen auf 200°C vorheizen. Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Erst in Spalten schneiden, dann würfeln und auf einem Backblech verteilen. Für ca. 30 Minuten backen, bis der Kürbis weich ist. Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

2. Kartoffeln schälen und in einen Topf mit Wasser kochen, bis sie weich sind. Dann abgießen und in eine große Schüssel legen. Kartoffeln zu einer glatten Masse stampfen.

3. Kürbisstücke glatt pürieren. Kürbispüree, Kartoffelmehl, Maisgrieß, Parmesan, Eigelb, Ricotta und gepressten Knoblauch zum Kartoffelstampf geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskatnuss würzen und verrühren, bis ein leicht klebriger Teig entsteht.

4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu mehreren Rollen formen. Mundgrote Stücke abschneiden. Alle Gnocchis vorsichtig über die Zinken einer Gabel rollen und auf ein bemehltes Backblech legen.

5. Gnocchi nach und nach in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Sobald sie an der

Oberfläche schwimmen, sind sie gar und können mit einer Schaumkelle aus dem Wasser genommen werden.

6. Währenddessen eine große Pfanne erhitzen und gewürfelten Speck darin knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Walnüsse grob hacken.

7. Etwas Öl und Butter in der Pfanne erhitzen. Gnocchi darin anbraten und schwenken. Walnüsse, Salbeiblätter und Speck dazugeben. Braten, bis die Salbeiblätter knusprig sind und die Butter leicht bräunlich wird. Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Demeyere Bratpfanne Alu Pro Duraglide Titanium

Mit einzigartiger Duraglide Titanium Beschichtung, damit Ihr Bratgut auch ohne Fett nicht anbrennt.
28 cm Durchmesser.

#40851-028-0



Produkt
Tipp



Staub Auflaufform aus Gusseisen mit Deckel, oval

Für den vielseitigen Einsatz im Ofen. Zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse oder zur Zubereitung leckerer Aufläufe.
#40509-582-0

**Produkt
Tipp**

Gnocchi-Gratin mit Apfel, Lauch und Rosmarin-Speck-Brösel

Für 4 Portionen
Zubereitungszeit: 1 Stunde



80 g Butter
50 g Butterschmalz
500 g Gnocchi (aus dem Kühlregal)
250 g Greyerzer, gerieben
1 Stange Lauch
30 g Mehl
250 ml Milch
2 Rosmarinzwige
4 EL Semmelbrösel
50 g Speck, gewürfelt
2 Äpfel
nach Belieben Cayennepfeffer
nach Belieben Muskat, gerieben
nach Belieben Salz

1. Lauch waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Äpfel waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Äpfel in dicke Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken.

2. Speck in 50 g zerlassener Butter anrösten. Danach den Speck aus der Pfanne nehmen

und mit Rosmarin, Semmelbröseln und 3 EL geraspelten Greyerzer vermischen.

3. Für die Soße die restliche Butter in einem Topf erhitzen und Mehl einstreuen. Die Milch unterrühren bis eine sämige Soße entsteht.

4. Lauch in die Soße geben. Alles unter gelegentlichem Rühren 6-8 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Soße mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat kräftig würzen.

5. Die Kartoffelgnocchis zusammen mit den Äpfeln 5 Minuten im heißen Butterschmalz in einer Pfanne braten.

6. Ofen auf 200°C vorheizen. Den Gnocchi-Apfel-Mix mit dem rahmigen Lauchgemüse in eine Auflaufform schichten. Zwischen den Schichten großzügig den restlichen Käse verteilen. Am Ende alles mit der Speck-Brösel-Mischung bestreuen.

7. Form in die Mitte des Ofens stellen und darin etwa 25 Minuten goldbraun gratinieren.



Süßkartoffelgratin mit Joghurtsauce und Granatapfelkernen

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Garzeit: 45 Minuten



1,5 kg Süßkartoffeln
4 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
1 TL Koriander (getrocknet)
Pfeffer
200 g Joghurt
Saft einer 1/2 Zitrone
1 TL fruchtiges Olivenöl
50 g Pistazien
30 g frischer Koriander
1/4 Granatapfel

1. Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit Salz, Koriander und Pfeffer in eine große Schüssel geben und vorsichtig vermengen.

2. Süßkartoffelscheiben gleichmäßig in eine Auflaufform reihen, festdrücken und bei 180 °C für 45 bis 50 Minuten backen. Während des Garens die Kartoffeln mit ein wenig

Wasser begießen. Zur Kontrolle des Garvorgangs die Kartoffeln einstechen: Sie müssen weich sein.

3. Für die Joghurtsauce den Joghurt mit Zitrone, Olivenöl Salz und Pfeffer vermengen. Den frischen Koriander fein hacken. Das Gratin zusammen mit der Sauce, dem Koriander und den Granatapfelkernen servieren.

Produkt
Tipp

PEUGEOT Pfeffermühle Paris u>Select Graphit

Das leicht metallische Finish bringt die Maserung der manuellen Holzmühle perfekt zur Geltung. Entscheiden Sie, ob Ihr Pfeffer fein, mittel oder grob über Ihre Mahlzeit gestreut werden soll. 22 cm hoch.

#39424





Gesalzenes Karamell- Erdnussbutter-Granola



Zubereitungszeit: 30 Minuten

160 g Datteln, entkernt
140 g cremige Erdnussbutter
30 g Erdnüsse, gehackt und gesalzen
150 g Haferflocken
20 g Quinoa
1 Prise Salz

1. Ofen auf 175 °C vorheizen. Datteln, Erdnussbutter und Salz im Blender mixen.
2. Aufgegangenes Quinoa, Erdnüsse und Haferflocken mixen. Die Erdnussbutter-Dattelpaste über die trockenen Zutaten gießen und umrühren, bis die Masse gleichmäßig ist.
3. Granola gleichmäßig auf dem Backpapier verteilen. Im Ofen 10 Minuten backen lassen, nach der Hälfte der Zeit einmal rühren.
4. Granola aus dem Ofen nehmen, wenn es leicht gold geröstet ist. Vom Blech nehmen, abkühlen und hart werden lassen.



Werden Sie kreativ!

Das Knuspermüsli kann nach Belieben mit Zimt oder anderen Gewürzen verfeinert werden. Doch nicht nur im Müsli macht das selbstgemachte Granola eine gute Figur. Probieren Sie es doch mal ...

- * als knusprige Überraschung im Brot.
- * im Muffin- oder Pfannkuchenteig.
- * als Topping auf Ihrem Joghurt.
- * als Topping auf püriertem Obst.
- * als Topping für ein Gemüsegratin.
- * als Topping für Salate.

Jetzt wird gemixt!

Mit einem zuverlässigen Küchenhelfer an der Hand kann nichts schief gehen. Im Blender können nicht nur Zutaten für das Lieblingsgranola gemixt werden. Auch Frucht-pürees für den Obstkuchen oder Smoothies, Eisgetränke und Crushed Ice können im Handumdrehen auf den Tisch gezaubert werden.

Produkt
Tipp

**KitchenAid Standmixer
Artisan K400 in Empire Rot**
Hochwertiger Standmixer mit
neuartigem 3-teiligem Mix-System,
einem 1,5 PS starkem Motor und
einer einzigartig asymmetrischen
Klinge. Auch in anderen Farben
erhältlich.

#5KSB4026EER





Herzhafte Käseplätzchen



Für 20 Portionen
 Zubereitungszeit: 30 Minuten
 Ruhezeit: 30 Minuten

Für den Teig:

250 g kalte Butter
300 g Dinkelmehl
2 Eigelb
90 g geriebener Hartkäse
6 g Meersalz
2 EL Rosmarin

Für die Glasur:

1 Eiweiß
nach Belieben Fleur de Sel

1. Das Mehl, die kalten Butterwürfel und den geriebenen Hartkäse zusammen mit dem Salz, 2 Eigelb und 2 Esslöffel gehackten Rosmarin in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührgerät oder mit dem Flachrührer der Küchenmaschine auf Stufe 2–4 zu einem mürben Teig verarbeiten.

KitchenAid Küchenmaschine ARTISAN in Liebesapfel Rot, 6,9 L

Profi-Küchenmaschine mit Schüsselheber, für große Mengen, einfach in der Anwendung und Reinigung. Inkl. 6,9 L Edelstahlschüssel mit bequemem Handgriff, Spritzschutz, elliptischen Schneebesen mit 11 Drähten aus Edelstahl, Powerknead Kneithaken aus Edelstahl, Flachrührer aus Edelstahl, Kochbuch.
#5KSM7580XECA



Produkt
 Tipp

2. Den Teig zwischen Klarsichtfolie ca. 7 mm dünn ausrollen und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Mit Ausstechformen Figuren ausstechen und auf die Backbleche geben, restlichen Teig zusammendrücken und erneut ausrollen. So lange verfahren, bis der Teig verbraucht ist.

4. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Gebäck mit dem verquirlten Eiweiß pinseln und leicht mit Fleur de Sel bestreuen. Im Ofen 14–16 Minuten backen.

Kräuter-Schweinefilet mit Bratkartoffeln

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Garzeit: 20 Minuten



4 Stück Schweinefilet (à 200 g)

1 Bund Thymian

1 Bund Rosmarin

Salz, Pfeffer

1 kg Pellkartoffeln (vom Vortag)

1 große Zwiebel

4 EL Butterschmalz

1 Spritzer Zitronensaft

100 g durchwachsene Räucherspeckwürfel

1 TL geräuchertes Paprikapulver

fein gehackte glatte Petersilie

1. Ofen auf 120 °C vorheizen. Die Schweinefilets waschen, mit Küchenpapier abtupfen, dann von Fett und Sehnen befreien. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schüttern. Jedes Filet längs nicht ganz bis zur Mitte hin einschneiden und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnitt mit je 1-2 Zweigen Thymian und Rosmarin füllen. Das Filet mit Küchengarn so verschnüren, dass der Schnitt wieder fast verschlossen ist. Mit Salz auch von außen würzen.

2. Die Pellkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln.

3. 2 EL Butterschmalz in der Bratpfanne erhitzen und die Schweinefilets darin rundherum 5-6 Minuten anbraten. Die restlichen Thymian- und Rosmarinzweige auf dem Boden einer Bauernpfanne verteilen. Die Filets auflegen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit dem Butterschmalz aus der Bratpfanne begießen und im heißen Ofen etwa 12 Minuten fertig garen.

4. Die Bratpfanne wieder auf den Herd stellen und das restliche Butterschmalz darin er-



**Produkt
Tipp**

Küchenprofi Bratpfanne Provence in Rot

Die gusseiserne Pfanne mit Edelstahlgriff für eine besonders energiearme Zubereitung. 28 cm Durchmesser.

#0403001428

hitzen. Zwiebeln und Speck dazugeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffelwürfel dazugeben und bei etwas stärkerer Hitze braun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit etwas Petersilie bestreuen, die Filets in Medaillons geschnitten anlegen und das Ganze mit Thymian- und Rosmarinzweigen garnieren.



Putenrollbraten mit Aprikosenfüllung und glasierten Möhren

Für 4 Portionen



Für den Braten:

1 Gemüsezwiebel
200 g getrocknete Aprikosen
2 EL Rapsöl
Saft einer Orange
Salz & Pfeffer
800 g bis 1 kg Putenbrust
1 Bund Suppengemüse
300 ml Geflügelfond
150 ml Rotwein (trocken)
2 EL Honig
2 TL Speisestärke
2 EL Sahne

Außerdem:

1 Bund Möhren
1 EL Butter
1 EL Rohrzucker
Salz & Pfeffer
75 g Maronen

1. Zwiebel schälen und würfeln. Getrocknete Aprikosen grob hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel 1-2 Minuten glasig dünsten. Die Aprikosen zugeben. Alles mit etwa der Hälfte des Orangensaftes ablöschen. Vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz abkühlen lassen.

2. Fleisch abwaschen, trocken tupfen und längs mit einem Schmetterlingschnitt einschneiden, sodass ein Rechteck mit 2 cm Dicke entsteht. Die Aprikosen-Zwiebel-Masse gleichmäßig auf den unteren 2/3 des Fleisches verteilen. Dabei die Ränder frei lassen. Nun aufrollen und mit Küchengarn in Form binden. Von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter mit 2-3 EL Öl rundherum goldbraun anbraten.

3. Den Ofen auf 160°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Zwiebeln und Suppengrün waschen, schälen und grob würfeln. Das Gemüse um den Braten herum verteilen. Den Braten mit Deckel ca. 1 Stunde und 20 Minuten im Ofen garen.

Zassenhaus Pfeffermühle Frankfurt aus Olivenholz

Mit Hochleistungs-
Keramikmahlwerk.
6-fach einstellbar - von
pulverfein bis grob
gemörsert. 18 cm hoch.
#022223



Produkt
Tipp

Küchenprofi Bratentopf oval aus Gusseisen in rot

Ideal zum Braten, Schmoren
und Backen. 26 cm Boden-
breite; 7 l Füllmenge.
#0402001433



Produkt
Tipp

4. Nach etwa 20 Minuten 300 ml Geflügel-
Fond und 150 ml Rotwein angießen. Den
übrigen Orangensaft mit dem Honig verrüh-
ren und damit aller 20 Minuten das Fleisch
bepinseln. Nach ca. 1 Stunde den Braten
zusätzlich mit Bratflüssigkeit übergießen.

5. Den Braten aus dem Ofen nehmen, das Kü-
chengarn entfernen und mit Alufolie bedeckt
5-10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die
Sauce durch ein Sieb passieren.

6. Maronen grob hacken. In einem Topf 1 TL
Olivenöl erhitzen und die gehackten Maronen
darin 2 Minuten anbraten. Die Bratensoße da-
zugeben. In einer kleinen Schüssel die Stärke
mit 2 EL Sahne verrühren und die Mischung
in die Bratensauce rühren. Kurz aufkochen
bis es angegedickt ist und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.

7. Parallel zur Soße die Möhren waschen, den
grünen Strunk fast komplett abschneiden und
die Möhren der Länge nach halbieren. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die
Möhren von beiden Seiten etwa 2 Minuten

anbraten. Mit Rohrzucker bestreuen und
kurz karamellisieren lassen. Den Putenrollbra-
ten in Scheiben schneiden und mit der Sauce
sowie den glasierten Möhren servieren.

Küchenprofi Mini Kochtopf

Perfekt für die Zubereitung
von kleinen Portionen,
Suppen oder Saucen.
14 cm Durchmesser;
1 l Füllmenge.

#237070282814



Produkt
Tipp

Küchenprofi Bratpfanne Country in Schwarz

Das emaillierte Gusseisen sorgt
für eine optimale Hitzeverteilung.
Die Antihaft-Versiegelung garantiert,
dass selbst
empfindliche
Speisen nicht
anbrennen. 28 cm Durchmesser.

#0405001028



Produkt
Tipp

Außen knusprig, innen fluffig - Brot einfach selbst gebacken

Mmh...was gibt es Einprägsameres als der Duft von frisch gebackenem Brot. Brot backen ist einfacher als gedacht und wenn Sie Ihr Brot selber backen, wissen Sie immer, was in Ihrem Brot drin steckt.

Wie wäre es mit einem knusprigen Sauerteigbrot oder einem süßen Maisbrot aus dem Gusstopf? Einfach Rezept heraussuchen, den Teig in die Brotform füllen und ab damit in den Ofen!

So wird das Brot locker & saftig ...

- 1. Zeit nehmen:** Das Wichtigste ist: Nehmen Sie sich Zeit, viel Zeit. Brotbacken ist gleichzeitig auch Meditation.
- 2. Mehl sieben:** Zunächst lohnt es sich, das Mehl zu sieben. So entstehen keine unschönen Löcher im Teig, das Mehl und das Wasser verbinden sich viel besser miteinander und das Ergebnis ist ein homogener und elastischer Teig. Je länger der Teig geknetet wird, desto feiner wird das Brot.
- 3. Fingerprobe nehmen:** Als Tipp gilt hier die „Fingerprobe“. Einfach mit dem Finger ein Loch in den Teig drücken. Schließt sich das Loch wieder, ist der Teig ausreichend geknetet.
- 4. Die richtige Form wählen:** Besonders saftig bleibt das Brot in einer Kastenform. Darin wird der Teig von fast allen Seiten eingeschlossen - die Feuchtigkeit entweicht also nur nach oben und der Teig bleibt saftig.



Produkt
Tipp

**Emile Henry
Kasten-Brotbackform
in Granatapfel**

Ideal für selbstgebackene
Brote - innen gut durchge-
backen, außen
knusprig-kross.

#345504

Brot "Café de Paris"



Für 1 Brot

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Ruhezeit: 1 h 20 min

300 g Vollkorn-Dinkelmehl

120 g Dinkelmehl

1 Würfel frische Hefe

300 ml Wasser

1 TL Zucker

1 TL Salz

2 TL Café de Paris Gewürz

1. Hefe mit Wasser, Zucker und etwas Mehl in einer Teigschüssel vermengen und 20 Minuten abgedeckt stehen lassen.

2. Anschließend die restlichen Zutaten mit der Hand oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für 1 Stunde gehen lassen.

3. Danach den Teig auf einen bemehlten Arbeitsplatz legen, platt drücken, von den Seiten zur Mitte einschlagen und wenden.

Danach zu einer Rolle formen.

4. Nun Boden und Rand der Brot-Backform fetten und mit Mehl bestäuben. Brotteig in die Form legen und mit etwas Wasser benetzen. Das Brot abgedeckt nochmals 1 Stunde gehen lassen.

5. Das Brot im Ofen bei 240°C Ober- und Unterhitze für 40 Minuten mit Deckel backen.

Produkt
Tipp

**Emile Henry Kasten-
Brotbackform in Fusain**

Dank der Luftlöcher im
Deckel bleibt das Brot
auch ohne Wasser
außen knusprig und
innen luftig.

#795504





Brot in der Mini-Cocotte



Zubereitungszeit: 45 Minuten
Ruhezzeit: 1 Stunde 15 Minuten

20 g frische Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
50 ml Olivenöl
1 EL Honig
1 TL Salz
450 g Weizenmehl Typ 550
Butter

1. Die Hefe in eine große Schüssel bröckeln. Das lauwarme Wasser, Olivenöl, Honig und Salz hinzugeben und verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Mehl hinzufügen und zu einem Teig formen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig einige Minuten kräftig kneten. Der Teig sollte glatt und geschmeidig sein und nicht an den Händen kleben.
3. Eine Schüssel mit Olivenöl bepinseln und den Teig hineinlegen. Mit einem Tuch bedecken und 45 Minuten an einem warmen Ort

gehen lassen.

4. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, vierteln und in gleichmäßig runde Kugeln formen. Jede Teigkugel in eine gebutterte Mini-Cocotte legen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig in den Mini-Cocottes leicht mit Mehl bestäuben und auf der untersten Leiste in den vorgeheizten Ofen schieben. Das Brot ist nach 25 bis 30 Minuten bei 200° C goldbraun gebacken und fertig.

Staub Mini Cocotte in Antikgrau

Diese hübsche Cocotte aus Keramik ist bestens geeignet für das Zubereiten und Servieren von kleinen Portionen.
#40511-998-0





Produkt
Tipp

**Emile Henry
Brotbackform-Set in
Granatapfel**

Die runde Form der Brotbackhaube hat genau den gleichen Effekt wie die Wölbung traditioneller Brotbacköfen, damit das Brot beim Backen den richtigen Feuchtigkeitsgrad bekommt.

#349508

Weißbrot mit krosser Kruste



Für 1 Brot
Zubereitungszeit: 1 Stunde
Ruhezeit: 12 Stunden

500 g Weizenmehl Typ 550
10 g feuchte Backhefe
300 ml lauwarmes Wasser
10 Zucker
1/2 Zitrone
1 EL Öl
Milch
10 g Salz

1. Tag 1: Frische Hefe in ein wenig Wasser auflösen. Mehl, Salz, Zucker in einer Schüssel mit der Küchenmaschine vermischen und anschließend die Hefe zum Teig geben.
2. Den Saft der halben Zitrone auspressen und zusammen mit dem Öl und dem lauwarmen Wasser hinzugeben. Den Teig 2 bis 3 Minuten lang durchkneten.
3. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde 30 Minuten an einem gut temperierten, vor Zugluft geschütztem Raum gehen lassen.

rierten, vor Zugluft geschütztem Raum gehen lassen.

4. Den Teig mit den Händen durchkneten, damit das Gas entweicht. Die Schüssel anschließend mit einer Frischhaltefolie abdecken und für 10 bis 12 Stunden im Kühlschrank lagern.

5. Tag 2: Den Teig auf eine Arbeitsfläche legen, zügig mit den Händen durchkneten und dabei mehrmals übereinander falten.

6. Die Brotbackform mit Mehl bestäuben und den zu einer Kugel geformten Teig hineinlegen. Mehrmals fein einschneiden. Den Deckel der Form schließen und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden gehen lassen.

7. Den Teig mit etwas Milch bestreichen, mit etwas Mehl bestäuben und den Deckel wieder schließen.

8. Die Form in den kalten Backofen schieben und das Brot bei 240°C Ober/Unterhitze 1 Stunde backen. Das Brot abkühlen lassen.

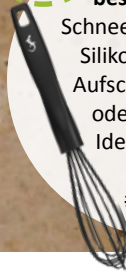


**Produkt
Tipp**

**Lurch Tassen-
besen Smart Tool**

Schneebeesen aus Platin-Silikon, zum Rühren, Aufschlagen, Mischen oder Unterheben. Ideal für schmale Behälter.

#00240608



Sauerteig-Ansatz



Zubereitungszeit: 5 Minuten
Ruhezeit: 7 Tage

350 g Roggenmehl
350 ml lauwarmes Wasser

1. 50 g Mehl und 50 ml Wasser in ein Glas geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Das Glas ohne den Dichtungsgummi verwenden, damit der Teig noch atmen kann. Das Ganze 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

2. Am nächsten Tag wieder 50 g Mehl und 50 ml Wasser dazugeben und alles verrühren. So verfährt man nun jeden Tag bis die gesamte Mengenangabe enthalten ist.

3. Bereits nach wenigen Tagen sieht man, dass sich kleine Bläschen bilden und langsam ein etwas saurer Geruch entsteht.

4. Nach 5 - 7 Tagen ist der Sauerteig fertig und kann für diverse Brote verwendet wer-

den. Am besten darauf achten, den Sauerteig niemals komplett aufzubreuchen, um den Rest dann wieder, wie in den vorherigen Schritten beschrieben, auffüllen zu können. Sauerteig lässt sich gut im Kühlschrank lagern, wenn er gerade nicht gebraucht wird.

Kilner Sauerteig Starter-Set

Trauen Sie sich an Ihren eigenen Sauerteig Ansatz. Set von Kilner inklusive 2 Weithalsgläsern, Messdeckel, Spatel und Rezeptheft. **#0025.035**

**Produkt
Tipp**



Lurch Ausrollmatte & Backunterlage aus Silikon

Die Unterlage ist ideal zum Ausrollen von Teig. Zudem kann sie als Backunterlage im Ofen verwendet werden.

30 x 40 cm (#12451)
40 x 60 cm (#12453)

**Produkt
Tipp**





Produkt
Tipp

**Städter Gärkorb
Rund ø 23,5 cm**
Ideal zum Gehenlassen
von Brotteigen.
#836020

Produkt
Tipp

**Römertopf
Brotbackschale rund**
Die gewässerte Naturton-
Backform sorgt für die
optimale Luftfeuchtigkeit im
Backofen, so dass das Brot
ganz besonders knusprig
wird.
#24905

Bauernbrot



Für 1 Brot

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Ruhezeit: 12 Stunden

Für den Vorteig:

1 TL Backferment

350 g Roggen, fein angemahlen

1 EL Sauerteig

Für den Hauptteig:

500 g Weizen, mittelfein gemahlen

1 TL Kümmel

100 g Sonnenblumenkerne

1 EL Salz

1. Tag 1: Am Abend vor dem geplanten Backen eine große Schüssel zur Hand nehmen. Den fein gemahlene Roggen mit Backferment und Sauerteig und so viel lauwarmem Wasser mithilfe eines Schneebesens verrühren, dass ein weicher Teig entsteht. Dann zugedeckt über Nacht bei ca. 20 °C stehen lassen.

2. Tag 2: Am Backtag den Weizen und auch den Kümmel mit einer Getreidemühle mittelfein mahlen. Zusammen mit Salz, dem Vorteig und den Sonnenblumenkernen verkneten.

3. Genügend lauwarmes Wasser hinzugeben, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Ca. 5 bis 10 Minuten durchkneten.

4. Mindestens 30 Minuten bei rund 30 °C unter einem Tuch aufgehen lassen. Nachdem der Teig doppelt so hoch geworden ist, nochmals kurz durchkneten und in die leicht gefettete und gemehlte Brotbackform geben.

5. Nun eine tiefe Auflaufform bereitstellen und die Brotform hineinstellen. Zu 2/3 der Form mit warmem Wasser füllen und 20 Minuten stehen lassen. Somit geht der Teig besonders gut auf und die Backform speichert so viel Feuchtigkeit, dass während des Backens ein optimales Backklima herrscht.

6. Die Brotbackform in den kalten Backofen schieben und auf 220 °C (Heißluft 200 Grad) aufheizen. Die Backzeit beträgt rund 50-60 Minuten auf der unteren Schiene.

Dinkel-Vollkornbrot



Für 1 Brot

700 g Dinkelmehl (Typ 815 oder 1050)

15 g feines Salz

450 ml kaltes Wasser

28 g frische Bäckerhefe

1 TL Puderzucker

1 Schuss Öl zum Kochen und Braten

Eventuell 3 EL Sonnenblumen-/Kürbiskerne

1. Den Ofen auf 50-60 °C vorheizen und die leicht geölte Cocotte mit Deckel während der Zubereitung des Brotteigs in den Ofen stellen.

2. Die Hefe in lauwarmem Wasser und Zucker auflösen, damit sie aufgeht. Mehl in eine Schüssel sieben und mit den Händen auflockern. Salz hinzugeben und alles gut vermischen. Es ist wichtig, dass das Salz nicht direkt mit der Hefe in Berührung kommt, da die Hefe sonst ihre Wirkung verlieren kann.

3. Die aufgelöste Hefe hinzugeben und alles gut verkneten. Anschließend nach und nach das Wasser hinzugeben, bis eine homogene Masse und schließlich eine Teigkugel entsteht, die nicht mehr klebt. Für ca. 10-15 Minuten durchkneten.

4. Die Cocotte aus dem Ofen nehmen und den leicht mit Mehl bestäubten Teigling in die Mitte setzen. Nach Belieben die Sonnenblumen-/Kürbiskerne hinzugeben und leicht andrücken. Den Deckel auf die Cocotte setzen und den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Ofen auf 240 °C vorheizen.

5. Sobald der Teig aufgegangen ist, die Cocotte mit Deckel für 15 Minuten im Ofen backen. Danach die Temperatur auf 180 °C herschalten, den Deckel abnehmen und 50 Minuten bis 1 Stunde backen. Danach aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Produkt
Tipp

Staub

**Cocotte rund aus
Gusseisen in Schwarz**

Der Allrounder in der Küche: Ideal zum (An-)Braten, Schmoren und Backen.

24 cm Durchmesser; 3,8 l Fassungsvermögen.

#40500-241-0



**Produkt
Tipp**

Städter Backform

**Baguette 37 x 24 cm /
H 2,5 cm**

Auf dieses beschichtete
Baguette-Backblech passen
drei Ihrer selbst gemachten
Baguettes.
#661134

Roggenbaguette mit Tomatenpesto



Zubereitungszeit: 45 Minuten
Backzeit: 20 Minuten

Für die Baguettes:

300 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl
21 g Hefe
1 EL Honig
2 EL Olivenöl
ca. 320 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz

Für das Pesto:

300 g getrocknete Tomaten
100 g Pinienkerne
100 g geriebenen Parmesan
2 Knoblauch-Zehen
etwas Olivenöl
1 EL Balsamico
etwas Basilikum nach Geschmack
etwas Salz, Pfeffer und Zucker

1. Für die Baguettes alle Zutaten miteinander verkneten und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach aus dem Teig drei gleich große Stangen formen und in dem gefetteten Baguette-Backblech weitere 30 Minuten gehen lassen. Bei 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) erstmal 10 Minuten backen.

2. Für das Pesto alle Zutaten mit einem Mixer zu einer geschmeidigen Masse verrühren. In Schraubgläser füllen und kalt stellen (ca. 1-2 Wochen gekühlt haltbar).

3. Die Baguettes aus dem Ofen nehmen. Im Abstand von 2 cm ca. bis zur Hälfte einschneiden und etwas Pesto mit einem Löffel einfüllen. Anschließend im Ofen ca. 10 Minuten fertig backen. Mit Kräutern garnieren.



Focaccia



Für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 40 min
Ruhezeit: 30 min

Für den Teig:

21 g frische Hefe
500 g Mehl
4 EL Olivenöl
1 TL Zucker
2 TL Salz
350 ml Wasser, lauwarm

Für den Belag:

1 Handvoll Tomaten, getrocknet in Öl
1 Zweig Rosmarin
1 Handvoll Oliven
Nach Belieben rote Zwiebeln

1. Hefe zerbröseln und mit dem Zucker in lauwarmem Wasser in einer Schüssel auflösen.
2. Mehl, Salz und 2 EL Olivenöl zu der Hefemischung geben und mit einem Knethaken

zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig in 2 gleich große Fladen teilen, in die Backform geben und mit Olivenöl gleichmäßig beträufeln.

4. Die Brote je nach Geschmack mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rosmarin und/oder dünn geschnittenen Zwiebelringen belegen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 20-25 Minuten backen.

Lurch Flexiform Pizza, 2er Set

Aus 100 % Platin-Silikon, was zusätzliches Einfetten und Backpapier erspart. Durch die besondere Form wird der Teig gleichmäßig gebacken. Die Löcher sorgen für einen knusprigen Teighoden.

#85056

Produkt
Tipp



Kartoffel-Buttermilch-Brot mit Zwiebelschmalz



Für 1 Brot

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Backzeit: 1 Stunde 20 Minuten

Ruhezeit: 5 Stunden

2 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

2 Zwiebeln

1/2 süßer Apfel

150 g Gänseschmalz

125 g Schweineschmalz

2 Lorbeerblätter

75 g magere Räucherspeckwürfel

Salzflocken nach Belieben

1 kg mehligkochende Kartoffeln

2 TL Salz

1 Würfel Hefe (42 g)

1 Prise Zucker

750 g Weizenmehl (Type 550)

300 ml Buttermilch

1 Ei (Größe M)

Butter zum Fetten

1. Thymian und Rosmarin waschen und trocknen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Apfel schälen und reiben. Gänse- und Schweineschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Apfel, Thymian, Rosmarin, Lorbeer und Speck darin bei niedriger Hitze 20 Min. anschwitzen. Das Fett durch das Sieb in Ragoutschälchen füllen. Die Apfel-Zwiebel-Mischung ohne die Kräuter auf Schälchen verteilen, mit je 1 Prise Salzflocken bestreuen und das Schmalz im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kühlen.

2. Kartoffeln schälen, grob reiben, mit 1 TL Salz vermengen und kurz ruhen lassen. Hefe und Zucker in 50 ml warmem Wasser auflösen. Die Kartoffelraspeln in einem sauberen Küchentuch kräftig ausdrücken. Weizenmehl, restliches Salz, Buttermilch, Ei, Kartoffeln und aufgelöste Hefe 3 Minuten verkneten. Den



Küchenprofi
Bratentopf rund aus
Gusseisen Provence in Rot

Induktionsgeeigneter Bratentopf mit ergonomisch geformten Griffen, die bis zu 250°C hitzebeständig sind.

26 cm Durchmesser;

5,3 l Füllmenge.

#0401001426

Produkt
Tipp

Bratentopf mit Butter großzügig einfetten, mit Mehl ausstäuben und den leicht klebrigen Kartoffelteig darin verteilen. Mit einem Küchenschandtuch abdecken und etwa 1 Stunde gehen lassen.

3. Den aufgegangenen Teig mit einer Gabel vom Topfrand lösen, den Deckel auflegen, den Bratentopf in den kalten Backofen schieben, die Temperatur auf 220 °C Ober-/ Unterhitze einstellen und das Brot 45 Minuten backen. Den Deckel abheben, die Temperatur auf 175 °C reduzieren und das Brot 15 Minuten fertig backen.

4. Das Brot im Bratentopf etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Backgitter stürzen und auskühlen lassen. Noch warm oder kalt mit Schmalz servieren.



Produkt
Tipp

Big Green Egg Mini

Eignet sich zum Grillen, Backen, Braten, Schmoren, Kochen und Räuchern. Alles wird perfekt gar und erhält das feine, köstliche Raucharoma.

#117618

Maisbrot



Für 1 Brot

Vorbereitungszeit: 3 Stunden

Zubereitungszeit: 1 Stunde

24 g frisch Hefe

250 g Mehl

275 ml lauwarmes Wasser

200 g Mais aus der Dose

150 g Maismehl

5 g Zucker

15 g weiche Butter

8 g Salz

Butter zum Einfetten

Mehl zum Bestäuben

1. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und den Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Alle Zutaten für das Maisbrot miteinander vermischen, dabei das Salz zuletzt zugeben. Die Zutaten mit den Knethaken vom Mixer zu einem glatten und elastischen Teig kneten.

3. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten

Arbeitsplatte zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich der Umfang verdoppelt hat.

4. Die Luft aus dem Teig herausdrücken und wieder zu einer Kugel formen. Erneut mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 40 Minuten gehen lassen.

5. Die Luft abermals aus dem Teig herausdrücken und den Teig ein letztes Mal zu einer Kugel formen. Dann den Teigballen kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. Den Gusseisenbräter mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teigballen in den Bräter legen und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

6. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem ConvEGGtor und dem Rost auf 210 °C erhitzen. Den Bräter auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Das Maisbrot ca. 40 Minuten backen, bis es goldbraun und gar ist.

Bananenbrot mit Ahornsirup- Erdnuss-Flavour



Für 1 Brot

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 55 Minuten

320 g reife Bananen

250 g Mehl

145 g cremige Erdnussbutter

130 g Butter, weich

175 g Zucker, braun

80 ml Ahornsirup

2 Eier

1 Pck. Backpulver

1 TL Zimt

1 TL Vanilleextrakt

1. Den Ofen auf 160°C Heißluft vorheizen. Die Butter mit dem Zucker aufschlagen und die Eier hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver hinzusieben.

2. Bananen zerdrücken, die restlichen Zutaten dazugeben und alles gründlich miteinander verrühren.

3. Eine Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und 55-60 Minuten backen lassen. Mithilfe der Holzstäbchenprobe prüfen, ob das Brot fertig ist.

Emile Henry Kastenform in Creme

Die hochresistente HR®

Ofenkeramik lässt

Kuchen, Brot oder

Pastete gleichmäßig
durchgaren.

#026180



UNSER TIPP:

Wer möchte, kann sein Bananenbrot mit 100 g zerkleinerten Walnüssen ergänzen. Diese einfach bei Schritt 2 in den Teig rühren.



Klassisches Bun-Rezept



Für 6 große Buns á 10 cm
Vorbereitungszeit: 5 Stunden
Zubereitungszeit: 12 Minuten

3 Eier
25 g Zucker
80 ml Milch
5 g Trockenhefe
280 g Mehl (Typ 550)
65 g Butter
10 g Salz
2 EL Sesamsamen

1. Eier verquirlen, davon 140 g mit Zucker, Milch und Trockenhefe in eine Rührschüssel geben und für kurze Zeit vermengen. Restliches Ei beiseite stellen.
2. Mehl nach und nach dazugeben. Außerdem Butter und Salz hinzufügen und alles für ca. 30 Minuten kneten. Den Teig kaltstellen bis er gut durchgekühlt ist (mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht).
3. Den Teig kurz mit der Hand kneten und danach kleine Kugeln (ca. 95 g) abstechen. Diese leicht flachgedrückt in die Formen legen und mit Folie abdecken. Danach ca. 2 Stunden gehen lassen, bis der Teig gut aufgegangen ist.
4. Das restliche Ei mit einem Schluck Milch vermengen und damit die rohen Teiglinge abpinseln und mit Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft für ca. 10 - 12 Minuten backen.

Lurch FlexiForm Burger Buns, groß

Backform aus 100%
Platin-Silikon zum Backen
von Burger-Brötchen.
Enthält 6 Kammern mit
je 10 cm Durchmesser.
#85081





Knäckebröt



Für 18 Portionen

Zubereitungszeit: 55 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

120 g Dinkelvollkornmehl

120 g Haferflocken

120 g Gemischte Körner (z.B. Kürbis-, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen)

1 TL Salz

50 ml Sonnenblumenöl

350 ml Wasser

1. Mehl, Haferflocken, Körner, Salz, Öl und 350 ml Wasser verrühren und ca. 60 Minuten ruhen lassen.

2. Brotteig auf dem Backblech verteilen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190° C (Gas: Stufe 4, Umluft 170° C) 20 Minuten backen.

3. Mit einem Pfannenwender das Brot in 16 Stücke teilen und weitere 30-35 Minuten backen. Knäckebröt vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Le Creuset Backform rechteckig

Dank der Antihafbeschichtung lassen sich die Backwerke leicht aus der Form lösen. Der breite Rand mit Silikon-einsatz sorgt für einen sicheren Tragekomfort.

#9410103900000

Produkt
Tipp



Le Creuset Pfannenwender

Die schräge, abgeflachte Kante des Pfannenwenders sorgt für ein einfaches Aufnehmen und Wenden von Speisen. Aus glasfaserverstärktem Kunststoff mit hochwertigem Silikon-einsatz.

#93100100060008

Produkt
Tipp



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

(Stand: 01.06.19 - sollten sich rechtliche Änderungen der AGB ergeben, so werden diese auf www.kochform.de publiziert)

§ 1 Geltungsbereich, Kundeninformationen

Die folgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) regeln das Vertragsverhältnis zwischen KochForm GmbH KochForm und den Verbrauchern und Unternehmern, die über unseren Shop Waren kaufen. Entgegenstehende oder von unseren Geschäftsbedingungen abweichende Bedingungen werden von uns nicht anerkannt. Die Vertragssprache ist Deutsch.

§ 2 Vertragsschluss

(1) Die Angebote im Internet stellen eine unverbindliche Aufforderung an Sie dar, Waren zu kaufen.

(2) Sie können ein oder mehrere Produkte in den Warenkorb legen. Im Laufe des Bestellprozesses geben Sie Ihre Daten und Wünsche bzgl. Zahlungsart, Liefermodalitäten etc. ein. Erst mit dem Anklicken des Bestellbuttons geben Sie ein verbindliches Angebot auf Abschluss eines Kaufvertrags ab. Sie können eine verbindliche Bestellung aber auch telefonisch oder per Telefax abgeben. Die unverzüglich per E-Mail bzw. per Telefax erfolgende Zugangsbestätigung Ihrer Bestellung stellt noch keine Annahme des Kaufangebots dar.

(3) Wir sind berechtigt, Ihr Angebot innerhalb von 1 Werktag unter Zusendung einer Auftragsbestätigung per E-Mail anzunehmen. Nach fruchtlosem Ablauf der in Satz 1 genannten Frist gilt Ihr Angebot als abgelehnt, d.h. Sie sind nicht länger an Ihr

Angebot gebunden. Bei einer telefonischen Bestellung kommt der Kaufvertrag zustande, wenn wir Ihr Angebot sofort annehmen. Wird das Angebot nicht sofort angenommen, dann sind Sie auch nicht mehr daran gebunden.

§ 3 Kundeninformation: Speicherung Des Vertragstextes

Ihre Bestellung mit Einzelheiten zum geschlossenen Vertrag (z.B. Art des Produkts, Preis etc.) wird von uns gespeichert. Die AGB schicken wir Ihnen zu, Sie können die AGB aber auch nach Vertragsschluss jederzeit über unsere Webseite aufrufen. Als registrierter Kunde können Sie auf Ihre vergangenen Bestellungen über den Kunden Login-Bereich (Meine Bestellungen) zugreifen.

§ 4 Kundeninformation: Korrekturhinweis

Sie können Ihre Eingabe vor Abgabe der Bestellung jederzeit mit der Löschtaste berichtigen. Wir informieren Sie auf dem Weg durch den Bestellprozess über weitere Korrekturmöglichkeiten. Den Bestellprozess können Sie auch jederzeit durch Schließen des Browser-Fensters komplett beenden.

§ 5 Eigentumsvorbehalt

Der Kaufgegenstand bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

§ 6 Gesetzliche Mängelhaftungsrechte

Für unsere Waren bestehen gesetzliche Mängelhaftungsrechte.

§ 7 Kaufmännischer Gerichtsstand

Ausschließlicher Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist unser Geschäftssitz, wenn Sie Kaufmann sind.

§ 8 Verbraucherinformation: Nichtteilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren

Wir sind weder bereit noch verpflichtet, an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle teilzunehmen.

Widerrufsbelehrung Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen.

Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die Waren in Besitz genommen haben bzw. hat.

Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie uns (KochForm GmbH, Pötzschker Weg 8, 04179 Leipzig, Telefon: 0341 - 39 29 28 0, Telefax: 0341 - 39 29 28 99, E-Mail: info@kochform.de) mittels einer eindeutigen Erklärung (z.B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Sie können dafür das beigefügte Muster-Widerrufsformular verwenden, das jedoch nicht vorgeschrieben ist.

Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.

Folgen Des Widerrufs

Wenn Sie diesen Vertrag widerrufen, haben wir Ihnen alle Zahlungen, die wir von Ihnen erhalten haben, einschließlich der Lieferkosten (mit Ausnahme der zusätzlichen Kosten, die sich daraus ergeben, dass Sie eine

andere Art der Lieferung als die von uns angebotene, günstigste Standardlieferung gewählt haben), unverzüglich und spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag zurückzuzahlen, an dem die Mitteilung über Ihren Widerruf dieses Vertrags bei uns eingegangen ist. Für diese Rückzahlung verwenden wir dasselbe Zahlungsmittel, das Sie bei der ursprünglichen Transaktion eingesetzt haben, es sei denn, mit Ihnen wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart; in keinem Fall werden Ihnen wegen dieser Rückzahlung Entgelte berechnet.

Wir können die Rückzahlung verweigern, bis wir die Waren wieder zurückerhalten haben oder bis Sie den Nachweis erbracht haben, dass Sie die Waren zurückgesandt haben, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.

Sie haben die Ware unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem Sie uns über den Widerruf dieses Vertrags unterrichten, an uns zurückzusenden oder zu übergeben. Die Frist ist gewahrt, wenn Sie die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen absenden.

Sie tragen die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang mit ihnen zurückzuführen ist.

IMPRESSUM

KochForm GmbH
Pötzscher Weg 8
04179 Leipzig

Telefon: 0341 - 39 29 28 0
Telefax: 0341 - 39 29 28 99
E-Mail: info@kochform.de
www.kochform.de

KochForm GmbH wird vertreten durch: Geschäftsführer Dr. Jörg Aßmann und Geschäftsführer Marko Schmidt

Registergericht: Amtsgericht Leipzig; Handelsregister
Registernummer: HRB 25049

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gemäß § 27a Umsatzsteuergesetz (UStG):
DE-263817745

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 55 Rundfunkstaatsvertrag (RStV): Dr. Jörg Aßmann und Marko Schmidt

Bildnachweis:
© Pixel-Shot - stock.adobe.com:
S. 51; © Grecaud Paul - stock.adobe.com: S. 89

Druck:
Elbe Druckerei Wittenberg

Das passende
Werkzeug für Ihre
Lieblingsrezepte
einfach bestellen bei
KochForm.de



Individuelle
Beratung unter:
0341 - 39 29 28 28
Mo-Fr 8.00 - 18.00 Uhr



Gratis
Versand & Retoure
in Deutschland



45 Tage
Widerrufsrecht

Appetit auf mehr?

Noch mehr Rezepte und
ca. 18.000 Produkte zum
Backen, Kochen, Grillen & Genießen
finden Sie in unserem
Onlineshop unter
www.kochform.de

**10%
Rabatt***

Ihr Rabattcode:
KFBG21


Koch|Form

* Nur ein Gutschein pro Person und Bestellung einlösbar. Mindestbestellwert 100,-€. Rabatt ist nicht mit anderen Aktionen oder Vorteilsrabatten kombinierbar und nicht für Bücher sowie Produkte der Marke Skeppshult einlösbar.