



Rezepte aus der Winterküche

Genussvoll durch die kalte Jahreszeit



Topinambur

Die feine
Winterknolle

Seite **4**



Kekse

Süßes für
den Advent

Seite **12**

- + REZEPTE
- + TIPPS & TRICKS
- + KOCHSCHULE
- + BACKSCHULE



Genuss zum Dahinschmelzen



Emmi Raclette-Käse

Viel mehr als nur Käse: Unser naturgereiftes Schweizer Raclette verwandelt Gemüse und Fleisch in herzhaft-köstliche Köstlichkeiten. Am besten gleich probieren!

Inhalt Winter 2015

TOPINAMBUR			
Topinambur-Rösti	4	Schoko-Brownies	16
Lachs mit Topinambur-		Kokosbusserln	17
Maroni-Ragout	5	KOCHSCHULE	
Karottensuppe mit		Maroni im Backrohr	20
Topinambur	5	WINTERGRILLEN	
WEIHNACHTSMENÜ		Kekse vom Grill	22
Schwarzer Rettichsalat		Ganserl vom Drehspieß	22
mit Rüben und Roastbeef	6	BACKSCHULE	
Brotsuppe mit Trüffel-		Marzipan	24
pofesen	7	QIMIQFREUDEN	
Karpfenfilet mit Rotwein-		Apfel-Sellerie-Suppe	26
schalotten	8	Hirschragout	26
Karamellcreme mit		Crème Brûlée	27
Kumquats	9	WINTERDEKORATION	
CHAMPAGNERFEUERWERK		Tanne im Eismantel	28
Champagner Fondue	10	Löffel-Stern	29
Hühnerfilets in		WINTERMARMELADEN	
Champagnernteig	11	Bratapfelmarmelade	30
Champagnerroulade	11	Kastanienmarmelade	30
KEKSVIELFALT			
Pistazienstreifen	12		
Kamutorangenkuchen	13		
Mürbes Spritzgebäck	14		
Kirsch-Mandel-Kekse	14		
Nussecken	15		

Wintergrüße Liebe Leserin, lieber Leser!



Die Hände kalt, das Herz warm ... Haben Sie schon einmal überlegt, Ihr Weihnachtsmahl am Grill zuzubereiten? Mit wärmendem Punsch und selbst gebratenen Kastanien – in Maronibrater-Qualität mit unseren Tipps aus der Kochschule – kann das Thermometer gar nicht tief genug fallen für ein fröhliches Aufkochen im Freien. Kaum ist das knusprige Ganserl fertig gebraten, kommen auch schon die Kekse auf den Grill. Ein festliches Weihnachtsmenü mit winterlichen und in erster Linie regionalen Zutaten hat unser Chefkoch Gerasimos Kavalieris für Sie komponiert – mit dabei saftiges Roastbeef, Karpfenfilets mit duftenden Rotweinschalotten und eine knackige Karamellcreme. Den perlenden Champagner köpfen wir am Silvesterabend schon lange vor Mitternacht, für ein ganz besonderes Fondue und Gaumenfeuerwerk. Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest, einen guten Start ins neue Jahr und viel Spaß beim Zubereiten Ihrer Festtagsgerichte!

Maria Tutschek-Landauer

Maria Tutschek-Landauer & das ichkoche.at-Team

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

6 Bio-Eier verändern die Welt.

Wenn man sagt, etwas ist mit Liebe gemacht, dann bedeutet das meistens, dass es auch gut ist. Aber gut für wen? Im Falle dieser Eier aus biologischer Freilandhaltung natürlich für die Legehennen. Ganz wie früher haben die so genannten Moosdorfer Haushennen beim Legen nämlich keinen Stress. Weil sie kleinere aber auch feinere Eier legen als herkömmliche Hennen. Aber das schmeckt man auch. Was natürlich gut für uns ist. Aber da hört es noch nicht auf gut zu sein. Da diese Hennen Zweinutzungs-



hühner sind, werden ihre Brüder, die stolzen Cockel nicht wie sonst üblich aussortiert, sondern dürfen aufwachsen und das Leben genießen. Beneidenswert, diese Cockel. Also tun Sie etwas Gutes, kaufen Sie „Bio-Eier mit Liebe gemacht“ und unterstützen Sie damit unser Pionierprojekt, das ab 2016 zum österreichischen Standard für alle Bio-Eierproduzenten wird.



Alles zum Pionierprojekt:





WINTERKNOLLE TOPINAMBUR

ichkoche.at-Link



Erdartischocke als Lebensretter

Kanada, zu Beginn des 17. Jahrhunderts: Dem Hungertod entronnen, schickten französische Siedler Kostproben ihrer Lebensretter, hellbraune, nach Artischocken schmeckende Knollen, nach Europa. Die Knollen fanden gefällige Aufnahme am französischen Königshof. Just zur selben Zeit kamen Abenteurer von ihrer brasilianischen Entdeckungsreise nach Frankreich zurück, mit im Gepäck einige Tupinamba-Indianer. Neu und ein Kuriosum waren beide, und so

kam es, dass die kanadische Knolle den Namen brasilianischer Indianer erhielt. Durch ihre geringe Lagerfähigkeit blieb die dünnschalige Erdartischocke in ihrer Beliebtheit ab dem 18. Jahrhundert hinter den Erdäpfeln zurück, doch heute wissen wir den süßen, würzigen Geschmack der Erdsonnenblume wieder zu schätzen. Topinambur ist reich an Inulin, einem Ballaststoff, der aufquillt und somit gut sättigt. Diabetiker wiederum schätzen die günstige Wirkung des Inulin auf den Blutzuckerspiegel. Zu Püree oder Suppe verkocht, roh im Salat oder als knusprige Chips – ein Genuss, den Sie jetzt, zur Ernzeit der Knollen, in Ihre Küche holen können.

ichkoche.at-Tipp

Servieren Sie die Topinambur-Rösti auch mit einem Joghurt-Kräuter-Dip.

4 Personen / Dauer: 35 Minuten

TOPINAMBUR-RÖSTI MIT SCHINKENDIP

ZUTATEN

- | 250 g Topinambur
- | 500 g Erdäpfel
- | Salz
- | Pfeffer
- | ½ Bund Schnittlauch
- | 2 EL Mehl
- | 2 Eier
- | 6 EL Öl (eventuell mehr)

FÜR DEN DIP

- | 125 g Lachsschinken (ohne Fettrand)
- | 1 Bund Estragon
- | 250 g Sauerrahm oder Crème fraîche
- | Salz
- | Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für den **Dip** den Lachsschinken feinwürfelig schneiden,

Estragon fein hacken. Mit Sauerrahm bzw. Crème fraîche durchrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

- Für die **Rösti** Topinambur und Erdäpfel schälen. Jeweils eine Hälfte fein, die andere Hälfte grob reiben.
- Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit Erdäpfeln, Topinambur, Mehl und Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und aus der Erdäpfelmasse portionsweise kleine, **goldbraune Rösti backen**. Die fertigen Rösti warm stellen, bis die ganze Masse verbraucht ist.
- Die **Topinambur-Rösti** mit dem Schinkendip anrichten.

1 Person / Dauer: 30 Minuten

GEBRATENER LACHS MIT TOPINAMBUR-MARONI-RAGOUT

 Rezept von
ichkoche.at-Userin
Sabine Pech

ZUTATEN

FÜR DAS RAGOUT

- | 150 g Topinambur
- | 80 g Maroni, gekocht und geschält
- | 1 Schalotte
- | 100 ml Kokosmilch
- | 1 TL Macisblüte
- | 1 Schuss Zitronensaft
- | Olivenöl, Salz

FÜR DEN LACHS

- | 100 g Lachsfilet
- | Zitronensaft
- | Olivenöl (zum Anbraten)
- | Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- **Topinambur** schälen und in Scheiben hobeln.
- Schalotte halbieren und



in Ringe schneiden, Maroni vierteln. Macisblüte im Mörser fein mahlen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Topinamburscheiben anbraten, Schalotten dazugeben und glasig dünsten. Maroni kurz mitrösten und mit **Kokosmilch aufgießen**. Hitze reduzieren,

Macisblüte, Zitronensaft und Salz dazugeben und zugedeckt **10 Minuten köcheln** lassen. • **Lachsfilet** mit Zitronensaft und Salz marinieren und in etwas Öl von beiden Seiten je 1 Minute anbraten. Pfeffern. • Topinambur-Ragout mit dem Lachs servieren.

4 Personen / Dauer: 30 Minuten

KAROTTENSUPPE MIT TOPINAMBUR UND MOZZARELLA

 Rezept von
ichkoche.at-Userin
Sigrid Christandl

ZUTATEN

- | 500 g Karotten
- | 500 g Topinambur
- | 1 kleines Stück Ingwer
- | 1 Knoblauchzehe
- | 1 Zwiebel
- | 1 Fenchelknolle
- | 2 EL Butter
- | 750 ml Gemüsesuppe
- | 2-3 EL Olivenöl
- | 125 g Mozzarella
- | 2 Orangen
- | 150 ml Schlagobers
- | 1 Prise Nelkenpulver

- | 1 Prise Korianderpulver
- | ½ TL Currypulver
- | Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- **Ingwer, Knoblauch und Zwiebel** schälen und **fein würfeln**. Fenchelknolle grob würfeln.
- **Karotten und Topinambur** schälen und in grobe Stücke schneiden.
- **Butter** erhitzen, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln

andünsten. Fenchel, Karotten und 200 g Topinambur kurz mitdünsten. Würzen. **Mit Suppe ablöschen**, aufkochen und **15 Minuten köcheln** lassen. • Restlichen Topinambur feiner würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Topinamburwürfel unter Wenden bei mittlerer Hitze weich braten. • Salzen, pfeffern und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mozzarella kleinwürfelig schneiden. • **Orangen auspressen**, Saft zur Suppe gießen, alles fein pürieren und Obers dazugeben. • Die Karottensuppe mit gebratenen Topinambur- und Mozzarellawürfeln bestreuen, etwas Currypulver darüberstauben.



4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

Schwarzer Rettichsalat mit Rüben und Roastbeef

ZUTATEN**FÜR DAS ROASTBEEF**

- | 400 g Beiried, geputzt, ohne Fett
- | 2 EL Senf, grob
- | Pfeffer
- | etwas Pflanzenöl

FÜR DEN SALAT

- | 320 g Schwarzer Rettich
- | 1 Prise Salz
- | Apfelessig
- | 2–3 EL Sauerrahm
- | 1 TL Schnittlauch, fein geschnitten

FÜR DIE RÜBEN

- | 200 g Rüben, gemischt (z. B. Rote Rüben, gelbe Rüben, Chioggia, Pastinaken, Karotten)
- | 1 Apfel, entkernt, in dünne Spalten geschnitten
- | 3 EL Paranüsse oder Walnüsse, grob gehackt
- | Salz, Pfeffer
- | 2 EL Apfelessig

FÜR DAS DRESSING

- | 5 EL Apfelsaft
- | 1 Msp. Kümmel (ganz)
- | 1 EL Honig
- | 1 EL Apfelessig
- | 2 EL Öl
- | Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- **Beiried** im Ganzen mit Pfeffer und Senf bestreichen und mit etwas Öl bepinseln. In einer heißen Pfanne auf jeder Seite anbraten. Auf einen Gitterrost legen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) **10 Minuten garen**. Danach auskühlen lassen und in dünne Streifen schneiden. **Alternative:** Bei 120 °C bis zu 54 °C Kerntemperatur garen.

- **Schwarzen Rettich** schälen und fein raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Apfelessig marinieren und **5 Minuten ziehen** lassen. Ausdrücken und mit Sauerrahm und Schnittlauch vermischen.
- Die **Rüben** schälen und der Länge nach mit einem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, gut durchmischen (dabei die Roten Rüben separat halten) und ca.

30 Minuten ziehen lassen.

- Alle Zutaten für das **Dressing** gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rüben, Apfelspalten, Nüsse gut mit dem Dressing abschmecken.
- Schwarzen Rettich evtl. in Ringformen (Ausstecher) auf einem Teller anrichten, Rüben daraufsetzen und mit dem Roastbeef fertigstellen.



4 Personen / Dauer: 45 Minuten

Brotsuppe mit Trüffelpofesen

ZUTATEN**FÜR DIE BROTSUPPE**

- | 300 g Semmeln (oder Weißbrot, vom Vortag)
- | 3 Schalotten, fein geschnitten
- | 1 mehliges Erdäpfel, geschält, in Würfel geschnitten
- | 2 EL Olivenöl
- | 50 ml Weißwein
- | 500 ml Geflügelfond (oder Gemüsefond)
- | 50 ml Schlagobers
- | Muskatnuss, gerieben
- | Salz, Pfeffer

FÜR DIE TRÜFFELPOFESEN

- | 200 g Pilze, gemischt (geputzt, in große Stücke geschnitten)
- | ½ Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
- | 2 Eidotter
- | 1 EL Sauerrahm
- | ½ TL Trüffelöl (oder schwarze Trüffel, fein gehackt)
- | 1 EL Petersilie, fein geschnitten
- | 6 Scheiben Toastbrot
- | Öl zum Anbraten
- | Salz, Pfeffer

ZUM HERAUSBACKEN

- | 2 Eier
- | 1 EL Mehl (glatt)
- | Öl und Butterschmalz

ZUBEREITUNG

- Für die **Brotsuppe** die **Semmeln** in Wasser **einweichen** und **ausdrücken**.
- In einem Topf Schalotten und Erdäpfelwürfel in Olivenöl anschwitzen. Semmeln dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Fond auffüllen. **10 Minuten kochen**. Dann mit Obers mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

- Für die **Pofesen** etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auskühlen lassen und abseihen. Pürieren und mit Trüffelöl, Sauerrahm, Dotter und Petersilie **zu einer Farce verrühren**.

- Drei Toastbrotstücken mit der Farce bestreichen und die restlichen drei darüberklappen.

- Zum **Herausbacken** die Eier mit Mehl verquirlen, Brote darin wenden und im heißen Fett herausbacken. Den Rand wegschneiden und die Pofesen in Würfel oder in Rauten schneiden.
- Die Brotsuppe mit den Trüffelpofesen anrichten und servieren.



4 Personen / Dauer: 60 Minuten

Karpfenfilet mit Rotweinschalotten und Kohlgemüse

ZUTATEN**FÜR DEN KARPFFEN**

- | 600 g Karpfenfilet
- | ½ Zitrone (Saft und Zeste)
- | 1 Msp. Koriander, frisch gemahlen
- | 2 EL Olivenöl
- | 2 EL Butter
- | 2 Knoblauchzehen, geschält, zerdrückt
- | 1 Zweig Thymian
- | Salz, Pfeffer

FÜR DIE ROTWEINSCHALOTTEN

- | 300 g Schalotten
- | 40 g Butter
- | 2 TL Kristallzucker
- | 1 Msp. Zimt
- | 200 ml Hühnersuppe (oder Gemüsefond)
- | 250 ml Rotwein
- | Salz, Pfeffer

FÜR DAS KOHLGEMÜSE

- | ½ Kopf Wirsing
- | 10 g Butter
- | 50 g Speck, gewürfelt
- | 1 mehliger Erdapfel, geschält, in Würfel geschnitten
- | Salz

FÜR DIE BÉCHAMELSAUCE

- | 25 g Butter
- | 2 Schalotten, fein geschnitten
- | 25 g Mehl
- | 250 ml Milch
- | Muskatnuss, gerieben
- | Salz, Pfeffer

Wenn die Fischfilets glasig sind, wenden und mit Butter, Knoblauch und Thymian fertigbraten.

- Für die **Rotweinschalotten** die Schalotten schälen und in der Butter glasig anschwitzen. Zucker zugeben. Schalotten bei schwacher Hitze 5 Minuten braten. Zimt einrühren, Suppe zugießen und kochen, bis die Suppe fast verdampft ist. Wein zugießen, Schalotten weich kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die **Béchamelsauce** in einem Topf Schalotten mit Butter anschwitzen, Mehl einrühren und kurz anrösten. Mit Milch aufgießen und unter ständigem Rühren durchkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Für das **Kohlgemüse** den Wirsing halbieren, Strunk

wegschneiden und die Blätter abzapfen. Waschen und in Salzwasser kurz blanchieren (überbrühen), in Eiswasser kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Scheiben schneiden.

- Erdäpfelwürfel in Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Butter mit Speck anschwitzen, Erdäpfel mitrösten und den Wirsing dazugeben. Alles mit Béchamelsauce vermischen.
- Die Karpfenfilets mit Rotweinschalotten und Kohlgemüse anrichten und servieren.



4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

Karamellcreme mit eingelegten Kumquats und Pistazien

ZUTATEN**FÜR DIE KARAMELLCREME**

- | 80 g Zucker
- | 60 ml Milch
- | 200 ml Schlagobers
- | ½ Vanilleschote (Mark)
- | 2 Blatt Gelatine
- | 6 Eidotter

FÜR DIE KUMQUATS

- | 150 g Kumquats
- | 1 Sternanis
- | 1 Vanilleschote (Mark und Schote)
- | 1 Macisblüte
- | 60 ml Wasser
- | 40 g Zucker

ZUM GARNIEREN

- | 1 Lage Strudelteig
- | 2 EL Pistazien, gehackt
- | 1 EL Butter, geschmolzen
- | Beersaft

ZUBEREITUNG

- Für die **Garnitur** den Strudelteig flach auf einem Backblech auslegen, mit Butter bepinseln und mit gehackten Pistazien bestreuen. Bei 160 °C ca. 14 Minuten backen, danach etwas auskühlen lassen und in grobe Stücke brechen.
- Die **Kumquats** mehrfach einstechen und mit den restlichen Zutaten aufkochen. Danach 1 Stunde bei ca. 85 °C

ziehen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen, die Kumquatmasse auskühlen lassen. Die Früchte eventuell in Stücke schneiden.

- Für die **Karamellcreme** Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Milch ablöschen und langsam köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach 1 Stunde bei ca. 85 °C

ziehen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen, die Kumquatmasse auskühlen lassen. Die Früchte eventuell in Stücke schneiden.

- Dotter vorsichtig unter die Karamellcreme rühren und die Creme in eine flache Form füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 120 °C Umluft stocken lassen. Auskühlen lassen und bei Bedarf schneiden.
- Die Karamellcreme mit den Kumquats anrichten. Mit den Strudelblättern und dem Beersaft garnieren.





CHAMPAGNER FEUERWERK

ichkoche.at-Link



Ein perlendes Versprechen

Ich trinke Champagner wenn ich glücklich bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich ihn wenn ich allein bin. In Gesellschaft ist er ein Muss. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Ansonsten rühre ich ihn nicht an – außer natürlich, wenn ich durstig bin.“ Lily Bollinger, eine Grande Dame der Champagne, wusste mit dem magischsten aller Getränke umzugehen. Wie Champagner als exklusive Zutat

verköcht und in süße Köstlichkeiten gebacken wird, da haben wir ihr aber definitiv einiges voraus. Zum Fest aller Feste ist ein edles Champagner Fondue gerade recht – am besten mit königlichen Garnelen serviert. Champagner-Backteig veredelt Huhn und Fisch zu kleinen Leckerbissen. Und mit einer champagnerfeinen Fülle wird eine Roulade zur Krönung auf den weihnachtlichen Desserttellern. Geben Sie sich dem magischen Genuss hin, frei nach dem französischen Gastrosophen Anthèlme Brillat-Savarin: „Beim Bordeaux bedenkt, beim Burgunder bespricht, beim Champagner begeht man Torheiten!“

2 Personen / Dauer: 15 Minuten

CHAMPAGNER FONDUE

ZUTATEN

- | 100 ml Champagner, brut (ungekühlt)
- | 200 g Greyerzer, gerieben
- | 200 g Tilsiter, gerieben
- | 2 TL Maizena
- | 1 Knoblauchzehe, geschält und halbiert
- | 100 ml Weißwein
- | 1 Bio-Zitrone (Saft und Schale)
- | 1 Prise Muskatnuss, gerieben
- | 1 Prise Cayennepfeffer
- | Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Das **Caquelon** (Fondue-Topf) mit der Knoblauchzehe ausreiben. Greyerzer, Tilsiter und Speisestärke darin mischen. Weißwein und Zitronensaft dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist. Mit etwas Zitronenschalenabrieb, Muskat und schwarzem Pfeffer würzen.
- Den **Champagner unterrühren** und das Champagner Fondue rasch servieren!

4 Personen / Dauer: 20 Minuten

HÜHNERFILETS IN CHAMPAGNERTEIG

ZUTATEN

- | 600 g Hühnerbrust, ausgelöst
- | frische Kräuter, gehackt (z. B. Petersilie, Basilikum, Estragon)
- | Salz
- | Pfeffer
- | Öl zum Herausbacken

FÜR DEN BACKTEIG

- | 150 g Mehl
- | 150 ml Champagner
- | 2 Eidotter
- | 2 Eiklar
- | Salz
- | Pfeffer
- | 1 Prise Muskatnuss oder Currypulver

ZUBEREITUNG

- Für den **Backteig** das Mehl mit Champagner und Dottern vermengen. Das Eiklar mit einer kräftigen Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Dottermasse heben. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Muskatnuss oder Currypulver würzen.
- **Hühnerbrust** in kleinere Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Mit den Kräutern vermischen. In einer Pfanne nicht zu wenig Öl erhitzen. Hühnerstreifen mit einer Gabel durch den Champagnerteig ziehen und im heißen Öl goldgelb herausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

ichkoche.at-Tipp

Statt Champagner können Sie für den Backteig auch Sekt, Bier oder Mineralwasser verwenden.



... mit Liebe ausgesucht

So stoßen Sie stilvoll an!

Hochwertige Sektkelche von Le Creuset

- ✓ für lang anhaltenden perlenden Genuss
- ✓ 4 Gläser um € 59, 95



1 Roulade / Dauer: mehr als 60 Minuten

CHAMPAGNERROULADE

ZUTATEN

FÜR DAS BISKUIT

- | 4 Eier
- | 100 g Zucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 80 g Mehl
- | 40 g Weizenpulver (Epifin)
- | 1 TL Backpulver
- | 2 EL Zucker
- | Butter zum Ausstreichen

FÜR DIE FÜLLE

- | 200 ml Champagner
- | 650 ml Schlagobers
- | 5 Blatt Gelatine
- | 4 Eidotter
- | 100 g Zucker

ZUBEREITUNG

- Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) mit Backpapier belegen und mit Butter ausstreichen.
- Für das **Biskuit** Eier, Zucker und Vanillezucker zu einer hellen, dicken Creme schlagen. Mehl, Weizenpulver und Backpulver vermengen. Über die Eicreme sieben und mit Gummispachtel und Schneebesen sorgfältig unterrühren. Die Biskuitmasse auf dem vorbereiteten Backblech 1 cm dick aufstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C **8-10 Minuten goldgelb backen**.
- In der Zwischenzeit ein Geschirrtuch auflegen und mit Zucker überstreuen. Das fertige Biskuit noch heiß

daraufstürzen. Backpapier sorgfältig abziehen und das Biskuit mitsamt Geschirrtuch zusammenrollen. Auskühlen lassen.

• Für die **Fülle** die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dotter und Zucker zu einer hellen, dickflüssigen Creme schlagen.

• **Champagner** und 400 ml Obers in einen Topf geben und aufkochen lassen. Unter stetem Rühren zur Dottermasse gießen, wieder in den Topf leeren und auf den Herd stellen.

• Die Creme unter ständigem Rühren kurz vor den Siedepunkt bringen; sie soll leicht binden. Sofort in eine große Schüssel umgießen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Creme auflösen. So lange kühl stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt.

• Restliches Obers steif schlagen und unter die Creme ziehen. Die Champagnercreme nochmals kühl stellen, bis sie etwas fester geworden ist.

• Die **Roulade** entrollen und mit der **Champagnercreme bestreichen**. Wieder aufrollen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

• Evtl. Roulade mit weniger Creme füllen und aufgerollt mit der restlichen Creme bestreichen.



Buchtip

Weihnachtsbäckerei aus vollem Korn



Köstliches aus Kamut, Dinkel, Weizen und Roggen

Clemens Waldherr
Vollkorn-Weihnachtsbäckerei
ISBN: 978-3-7088-0664-8
€ 14,99, Kneipp Verlag
Erhältlich unter
www.ichkoche.at/shopping

Foto: Peter Barci / Kneipp Verlag

KEKS VIELFALT

Verführerisches aus der Kekswerkstatt

Spätestens wenn das erste Türlein des Adventkalenders mit Spannung geöffnet wird, ist es so weit: Zeit, die Keksbakuten-silien aus dem Keller zu holen und das Zuhause mit dem verführerischen Duft von selbst gebackenen Weihnachtskek- sen erfüllen. Neben Klassikern wie Nussecken (immer als erste weg auf den Kekstellern) und Mandelkek- sen bäckt der burgenländische Biobäcker Clemens Waldherr für uns vollwertige Pistazienstangerln mit Vollkorn-Dinkelmehl und

einen saftigen Orangenkuchen mit Vollkorn-Kamutmehl. Eine wunderbare Bereicherung für Ihr Keks- und Kuchenreper- toire! Cremig weiche Brownies mit einem Hauch Karamell zaubern wir mit professionel- ler Unterstützung, und bei den Kokosbuserln dürfen Sie selbst entscheiden: klassisch oder fruchtig, gefärbt mit Kakao oder doch die würzige Version mit Zimt oder Lebkuchengewürz? Jetzt dürfen Sie noch raten, womit wir unseren Advent- kalender gefüllt haben ...

ichkoche.at-Link



80 Stück / Dauer: mehr als 60 Minuten
PISTAZIENSTREIFEN

ZUTATEN FÜR DEN TEIGBODEN
| 300 g Vollkorn-Dinkelmehl
| 75 g Mandeln, gemahlen
| 200 g Butter
| 60 g Honig

FÜR DIE PISTAZIENSCHICHT
| 60 g Pistazienkerne, gemahlen
| 75 g Vollkorn-Dinkelmehl
| 50 g Honig
| 40 g Maisgrieß
| 1 Eidotter
| Abrieb von 1 Orange
| 65 g Butter

FÜR DAS DEKOR
| 80 g weiße Schokolade

ZUBEREITUNG
• Das Mehl mit den gemah- lenen Mandeln vermischen und auf eine Arbeitsplatte geben. In die Mitte eine kleine Mulde drücken, But- ter in kleine Stücke schnei-

den und in die Mulde legen, den Honig hinzufügen und alles rasch zu einem **glatten Teig verkneten**. Den Teig in Frischhaltefolie einrollen und mindestens **2 Stunden kühl ruhen** lassen.

• Butter leicht erwärmen. Gemahlene Pistazienkerne, Mehl, Honig, Maisgrieß, Eidotter, Orangenschale ver- rühren und flüssige Butter unterrühren.

• Teig etwa **4 mm dick aus- rollen** und den Teigboden auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Pistazienschicht darauf verteilen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa **15 Minuten backen**.

• Die ausgekühlten Schnit- ten in etwa 2 cm x 5 cm große **Streifen schneiden**. Weiße Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und die Streifen mit Schokolade- spritzern verzieren.

1 Kastenkuchen / Dauer: mehr als 60 Minuten
KAMUTORANGENKUCHEN

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

| 2 Eier
| 125 g Honig
| 100 g Butter
| 10 ml Orangenlikör

| 75 g Vollkorn-Kamutmehl
| 25 g Mandeln, gerieben

FÜR DAS DEKOR

| Saft von 2 Orangen
| 2 EL Aranzinistreifen

ZUBEREITUNG

• Die Eier in Dotter und Eiklar trennen. Das Eiklar mit der Hälfte des Honigs zu Schnee schlagen. Butter mit rest- lichem Honig und Likör

schaumig schlagen. Eidotter langsam unter ständigem Schlagen beifügen. Das Mehl mit den Mandeln vermischen und gemeinsam mit dem Eischnee vorsichtig unter die Dottermasse heben.

• Masse in eine etwa 20 cm lange Backform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa **40 Minuten backen**.

• Orangensaft mit 2 EL Honig aufkochen und den noch war- men Kuchen damit bestrei- chen und mit Aranzinistreifen verzieren.

Tip

Statt Likör kann auch Orangensaft verwendet werden.



Foto: Peter Barci / Kneipp Verlag



Advent, Advent, ein Lichtlein brennt!

Lebkuchen-Teelicht-Häuschen (für ca. 7 Häuschen)

Mehr Rezepte unter www.oetker.at

Lebkuchenteig
200 g Zuckerrübensirup (oder Blütenhonig)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
80 g Butter
300 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
2 KL Lebkuchengewürz
50 g geriebene Haselnüsse
Zum Verzieren
etwas Dr. Oetker Zuckerschrift weiß

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Gewürz, Nüsse und Sirupmasse dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig mithilfe von Schablonen 21 Hauswände (14 Seitenteile und 7 Frontteile) und 7 Böden ausschneiden. Die Teigstücke auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze: **180 Grad**
Heißluft: 160 Grad
Gas: Stufe 3
Backzeit: **ca. 7-8 Min.**

Den Backvorgang mit den übrigen Leb- kuchenteilen wiederholen.

Zum Vorbereiten: Aus Backpapier Schablonen für Hauswände (ca. 6,5 x 7 cm) und Boden (ca. 7 x 7,5 cm) ausschneiden. Schablonen zum Download unter www.oetker.at/lebkuchenhaeuschen

Lebkuchenteig: Sirup mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter unter Rühren erhitzen, bis sich die Zutaten gelöst haben und erkalten lassen.

Die erkalteten Hauswände mit Zuckerschrift beliebig verzieren. Jeweils 3 Hauswände mit Zuckerschrift auf den Bodenplatten

befestigen; wenn nötig auch in die Winkel der Häuschen etwas Zuckerschrift spritzen. Die Häuschen ca. 1 Std. trocknen lassen. Ein Teelicht hinter die Hausfassaden stellen.



Dauer: 40 Minuten

MÜRBE SPRITZGEBÄCK

ZUTATEN

- | 140 g Butter, zimmerwarm
- | 140 g Staubzucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 2 Eier
- | 2 EL Rum
- | 1/2 Zitrone (Saft)
- | 270 g Mehl (glatt)

ZUM FERTIGSTELLEN

- | Marmelade
- | 150 g dunkle Schokolade
- | 100 g Butter

ZUBEREITUNG

- Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einrühren. Rum und Zitronensaft hinzufügen. Zum Schluss das Mehl untermischen.

- Die Masse in einen **Spritzsack mit Sterntülle** (z. B. Größe 7-8) füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kipfern, Busserln oder Stangerln dressieren.
- Die Kekse im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Heißluft ca. **15 Minuten backen**. Herausnehmen und auskühlen lassen.
- Für die **Schokoladeglasur** die Schokolade grob hacken und mit Butter in einem Topf bei geringer Hitze schmelzen.
- Jeweils zwei Kekse mit **Marmelade zusammenkleben** und dann in die Schokoladeglasur tauchen.

ichkoche.at-Tipp

Ersetzen Sie etwas Mehl durch gemahlene Mandeln oder Nüsse.



Foto: Norbert Tutschek

Dauer: mehr als 60 Minuten

KIRSCH-MANDEL-KEKSE

ZUTATEN

- | 80 g Staubzucker
- | 1 Eidotter
- | 160 g Butter, kalt, in kleine Stücke geschnitten
- | 240 g Mehl (glatt)
- | 1 Pkg. Vanillezucker

ZUM FERTIGSTELLEN

- | Kirschmarmelade
- | Mandelhäften

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in eine Schüssel oder auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen rasch zu einem **Mürbteig kneten**.
- Vor dem Verarbeiten im Kühlschrank mit Frischhaltefolie abgedeckt

2 Stunden **rasten lassen**.

- Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche auswalken und mit einem Ausstecher kleine **Scheiben ausstechen**. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die ausgestochenen Kekse auf dem Backblech mit etwas Abstand zueinander auflegen. Die Kekse im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C Heißluft ca. **12 Minuten backen**.
- Die Kekse auskühlen lassen und danach mit Kirschmarmelade **zusammenkleben**.
- Oben auf dem Kirsch-Mandel-Keks einen Marmeladentupfer oder einen Cremetupfer aufbringen und eine halbe **Mandel daraufsetzen**.

ichkoche.at-Tipp

Rühren Sie einen Schuss Amaretto unter die Kirschmarmelade.



Festliche Verpackung!

- ✓ Eine wahre Freude zum selber Verwöhnen oder zum Verschenken.
- ✓ Das Lieblingsbuch der Redaktion: Damit gelingen Ihre Kekse garantiert!

€ 21,70



€ 29,99



€ 21,40

... mit Liebe ausgerollt

www.ichkoche.at/shopping

Dauer: mehr als 60 Minuten

NUSSECKEN

ZUTATEN

- FÜR DEN MÜRBEITIG**
- | 200 g Mehl
- | 1 TL Backpulver
- | 100 g Zucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1 Ei
- | 100 g Butter, kalt, in kleine Stücke geschnitten

FÜR DIE NUSS-SCHICHT

- | 150 g Butter
- | 150 g Zucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 3 EL Wasser
- | 1 Schuss Rum
- | 300 g Nüsse, gerieben

ZUM FERTIGSTELLEN

- | Marillenmarmelade
- | 100 g Kuvertüre

ZUBEREITUNG

- Zuerst einen festen **Mürbteig** herstellen: Dafür alle Zutaten verkneten, den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 1 Stunde zum Rasten in den Kühlschrank stellen.
- Für die **Nuss-Schicht** Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und Rum und Nüsse untermischen.
- Den **Mürbteig ausrollen**, auf ein befettetes Blech legen und mit Marmelade bestreichen. Die Nussfülle darüberstreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 150 °C etwa **30 Minuten backen**.
- Herausnehmen und noch lau-



- warm in **Dreiecke schneiden**.
- Die **Kuvertüre** im Wasserbad **schmelzen** lassen. Die ausgekühlten Nussecken mit der geschmolzenen Schokolade überziehen bzw. verzieren.

ichkoche.at-Tipp

Als kleine Happen schmecken die Nussecken am besten.

Volles Bio-Backvergnügen



Kekse, Kuchen, Torten, Brot, Weckerl, ... der Fantasie in der Bäckerei sind keine Grenzen gesetzt. Gut zu wissen, dass Sie Ihre Köstlichkeiten ab jetzt rein biologisch herstellen können. Denn das Backsortiment von **natürlich für uns** reicht von den Basiszutaten wie Mehl, Zucker, Eier und Butter über Bourbon Vanilleschoten, Ahornsirup und Agavendicksaft bis hin zu Trockenfrüchten, Nüssen und Samen zum Verfeinern. Auch Weinsteinbackpulver, Trockengerst und Vanillezucker finden sich jetzt im **natürlich für uns** Regal. Alle Zutaten in gewohnt hoher Bio-Qualität.



www.natuerlich-fuer-uns.at





4 Personen / Dauer: 40 Minuten

WEIHNACHTLICHE SCHOKO-BROWNIES

ZUTATEN

- 250 g Schokolade
- 250 g Butter
- 5 Eier
- 50 g Mandeln
- 50 g Karamellzuckerln
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

- Schokolade zerkleinern und im Cooking Chef bei **40 °C** mit dem Profi-Patisserie-Haken bei **Rührintervallstufe 1** schmelzen.
- Die Butter begeben. Sobald beides geschmolzen ist, die **Temperatur auf 0 °C stellen**.
- Nun den **Profi-Ballonschneebeesen** einspannen

und die Eier nach und nach begeben.

- Die Mandeln in der Kräuter- und Gewürzmühle oder der Trommelraffel grob hacken und währenddessen die Zuckerln händisch klein schneiden.
- Das Lebkuchengewürz zusammen mit einer kleinen Prise Salz, den Mandeln und den Zuckerstückchen untermischen.
- Eine Form mit Backpapier auslegen. Die Masse in die Form geben und im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C ca. **12 Minuten backen** – die Masse sollte noch cremig sein. Erkalten lassen und in kleine **Würfel schneiden**.

WEIHNACHTSBÄCKEREI MIT KENWOOD

Sonntag, 29. November 2015

KENWOOD LÄDT ZUM BACKVERGNÜGEN DELUXE!

- Mit an Bord die **Profi-Köchin Ingrid Pernkopf**, die Ihnen weihnachtliche Geheimrezepte verrät und Sie mit hilfreichen Tipps und Ratschlägen rund ums Keksbäckerei versorgt.
- Die KENWOOD Küchenmaschinen unterstützen dabei tatkräftig. Und das Beste daran: Die fertigen Kekse mitnehmen und zu Hause genießen.

Die ersten 50 Anmeldungen dürfen sich über eine fixe Teilnahme inkl. Begleitung freuen!
Gleich buchen unter www.ichkoche.at/weihnachtswerkstatt

Weihnachtsfreude mit dem KENWOOD COOKING CHEF

- Die Adventzeit naht, und damit das Weihnachtskeksebacken und große Aufkochen für das Familientreffen. Mit dem KENWOOD Cooking Chef sind dem Koch- und Backvergnügen keine Grenzen mehr gesetzt.
- Mehr als 50 nützliche Funktionen garantieren Gaumenfreuden und absolut kreatives Kochen.
- Ob schaumig geschlagenes Spritzgebäck, flaumiger Kuchenteig oder zart geschmolzene Schokolade: Der Cooking Chef kann einfach alles.
- Das besondere Etwas: Der Cooking Chef kann, dank integriertem Induktionsfeld, zeitgleich rühren und kochen – und das bis auf 2 Grad genau!



WAS DIE ICHKOCHER.AT-REDAKTION BESONDERS SCHÄTZT:

- Mit dem KENWOOD Profi-Teighaken und seiner ausgeklügelten Form wird das Rührgut behutsam und gründlich vom Rand in die Mitte der Schüssel gehoben. Kein lästiges Ankleben am Schüsselrand und kein mühsames Nacharbeiten!

AUCH DAS KANN DER KENWOOD COOKING CHEF:

- Hackt, schneidet und raspelt alles, was in den Teig gehört.
- Alle Einzelteile sind robust, spülmaschinenfest und leicht zu reinigen.
- Multi-Zerkleinerer mit Edelstahlmesser und sechs Edelstahlscheiben
- 35 optionale Zubehörteile

GUT ZU WISSEN – SICHERHEIT WIRD GROSSGESCHRIEBEN!

- Die Schneidwerkzeuge setzen sich nur dann in Bewegung, wenn der jeweilige Behälter korrekt verschlossen ist.
- So können auch Kinder in der Backwerkstatt mithelfen und schon früh Gefallen am geselligen Kochvergnügen finden.



Zubereitungszeit ca. 35 Minuten / Zeitersparnis ca. 15 Minuten

KOKOSBUSSERLN

ZUTATEN

- 3 Eiklar
- 150 g Feinkristallzucker
- 30 g Honig
- 20 ml Zitronensaft
- 200 g Kokosflocken
- 20 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl
- evtl. getrocknete Früchte
- evtl. Kakaopulver oder Gewürze nach Belieben
- Schokoladeglasur zum Tunken

ZUBEREITUNG

- Den **Ballonschneebeesen** einspannen. Eiklar, Zucker, Honig und Zitronensaft in die Edelstahlschüssel geben, Temperatur auf 70 °C stellen und **8 Minuten** mit **Rührintervallstufe 6** steif aufschlagen, dabei die P-Taste betätigen, damit die Geschwindigkeit erreicht wird.
- Dann **Temperatur auf 0 °C stellen** und die Masse ca. 5 Minuten mit höchster

Stufe **kalt schlagen**. Edelstahlschüssel entnehmen. Kokosflocken und Mehl mit einem Kochlöffel oder einer Teigschachtel untermengen. Masse in einen **Spritzsack mit glatter Tülle** füllen und kleine Häufchen auf ein vorbereitetes Backblech dressieren. Vor dem Backen eventuell **1 Stunde rasten** lassen.

- Im vorgeheizten Backrohr bei 165–175 °C ca. **10–12 Minuten hellbraun backen**.
- Für **fruchtige Kokosbusserln** sehr klein gehackte getrocknete Früchte wie Ananas, Kiwi, Mango, Datteln, Feigen oder fein geriebenes Marzipan unter die Masse mengen.
- Zum **Einfärben** können Sie noch etwas Kakaopulver einrühren (dieses von der Mehlmenge abziehen). Kokosbusserln zusätzlich mit Zimt oder Lebkuchengewürz, Orangen- oder



- Zitronenschale aromatisieren.
- Anstelle von Busserln beliebige Formen wie Stangerln, Ringerln etc. dressieren.
- Nach dem Backen die Kokosbusserln in **Schokoladeglasur** oder temperierte Kuvertüre

- tauchen oder die Busserln damit verzieren.
- Alternativ jeweils 2 Busserln mit roter Marmelade oder Parisercreme zusammensetzen und mit Schokoladeglasur verzieren.

Kenwood-Tipp

Die Masse sofort weiterverarbeiten, sie zieht schnell an und kann dann nur mehr sehr schwer dressiert werden; meist muss sie dann mit einem Löffel geformt werden.



✓ wunderschöne Servierplatte in Weinflaschen-Form
✓ Bambusholz € 19,-



✓ Schneidbrett mit Kreidetafel
✓ Akazienholz € 15,-

✓ Auf dieser Servierplatte aus Akazienholz reichen Sie stilvoll Käse, Vorspeisen, Antipasti.
✓ stilvolle Servierplatte mit praktischen Beschriftungstafeln € 15,90

Schöne Dinge zum Servieren



So wird Ihr Fisch richtig in Szene gesetzt

✓ 2 Servierplatten Ø 18 cm mit Glashaube € 64,-



✓ Trinkglas-Set mit farbenfrohem Design
✓ Fantasy Karaffe mit Ausgießer € 17,99



€ 14,99

Die beliebte Marke Happy Day jetzt auch als Sirup – So holt man sich den sonnigen Genuss in die Winterküche!



- das Fruchtvergnügen für zu Hause
- Fruchtgehalt von mindestens 20 %
- natürlicher Geschmack ohne Konservierungsstoffe
- ideal zum Backen und Verfeinern von Desserts
- mit praktischem Anti-Tropf-Verschluss – da verklebt nichts!

Wohlig-warmes für den Winter

1 Auflaufform / Dauer: mehr als 60 Minuten
APFEL-KÜRBIS-PIE



✓ Herziger Pie-Bird, der den Dampf aus der Pie entweichen lässt, sodass diese schön knusprig wird. € 4,50



✓ Eisblaue Pie-Form zum Verlieben. Darin macht Ihre Pie gute Figur! € 16,-

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- | 300 g Mehl (glatt)
- | 175 g Butter
- | 1 Prise Salz
- | 1 TL Zucker

FÜR DIE FÜLLUNG

- | 1 kg Äpfel (süß, geschält, geviertelt, entkernt)
- | 200 g Kürbis (Muskat oder Butternuss, geschält, entkernt, grob geraspelt)
- | 80 g Zucker
- | 20 ml Ahornsirup
- | 30 g Mehl (glatt)
- | 1 Prise Zimt, gemahlen
- | 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- | 1 Prise Salz
- | 20 g Butter

ZUBEREITUNG

• Für den **Teig** zunächst Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Die in Würfel geschnittene Butter hinzufügen und alles zu Bröseln vermengen. 4 1/2 EL kaltes Wasser dazugeben und alles zu einem **festen Teig verkneten**. Mit Frischhaltefolie

einwickeln und ca. 30-40 Minuten **ruhen lassen**.

- In der Zwischenzeit für die **Fülle** die Äpfel in Scheiben schneiden und mit den restlichen Zutaten (bis auf die Butter) vermischen.
- **Teig halbieren**, zu zwei Kugeln formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils etwas größer als die Form ausrollen. Mit einem ausgerollten Teig die Form auslegen. Die Füllung darauf gleichmäßig verteilen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und darüberstreuen. Den zweiten Teil des Teigs als Deckel daraufsetzen. Den Rand andrücken.
- Mit den Teigresten **Blätter formen** und die Pie damit verzieren. Den Deckel vier- bis sechsmal einritzen oder ein Loch in die Mitte der Pie machen, sodass der Dampf austreten kann. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Umluft **45 Minuten goldbraun backen**. Die Apfel-Kürbis-Pie auf einem Backgitter auskühlen lassen.



✓ Poterie-Serie aus hochwertigem und widerstandsfähigem Steinzeug. So edel, dass man gebakene Aufläufe oder ähnliches gleich direkt darin servieren kann. € 64,95

Schmuckstücke in winterlichen Pastelltönen



✓ Nicht nötig, sie wegzuräumen! Diese Auflaufform ist so hübsch, dass man sie ruhig herumstehen lassen kann. € 21,-

✓ Wunderschöne Aufbewahrungsdosen aus Zinn für Tee, Kaffee und mehr.



€ 29,99

Die Maronibrater mit ihren dampfenden Maroniöfen gehören zum winterlichen Stadtbild wie die Kugeln auf den Christbaum. Ein Stanitzel voll heißer Maroni in der Manteltasche ist auch eine wunderbare Wärmequelle – die allerdings sehr schnell schrumpft. Wir verraten Ihnen, wie gebratene Maroni auch ohne Spezialzubehör ganz einfach zu Hause gelingen.



Maroni selber braten – ganz einfach zu Hause!

... mit Liebe ausgerollt

Heiße Maroni!!



- ✓ Schützt und macht eine hübsche Hand!
- ✓ 100 % Baumwolle € 12,80

Dauer: 50 Minuten

MARONI IM BACKROHR

ZUTATEN

- | Maroni
- | Wasser

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 220 °C vorheizen. Die Maroni auf der bauchförmigen Seite mit einem scharfen Messer kreuzförmig oder mit einem Querschnitt einschneiden. Die Maroni in eine feuerfeste Form legen und den Boden mit etwas Wasser bedecken. Zusätzlich noch ein kleines Schälchen mit Wasser in den

Ofen stellen und die Maroni ca. **30 Minuten braten**.

- Sobald sich die Schale wölbt und sich die Maroni leicht herauslösen lassen, sind sie gar.
- Achten Sie während der Backzeit darauf, dass die **Maroni** nicht in der Form ankleben und gießen Sie gegebenenfalls noch etwas Wasser nach.
- Die Maroni aus dem Backrohr nehmen, in ein feuchtes Geschirrtuch wickeln und einige Minuten **ausdampfen** lassen.



Das Schritt-für-Schritt-Video fürs richtige Maroni braten gibt's hier:

www.ichkoche.at/video-maroni

www.ichkoche.at/shopping

10 TIPPS & TRICKS FÜR PERFEKT GEBRATENE MARONI

- Geben Sie die Maroni in einen großen Topf mit lauwarmem Wasser. Die Exemplare, die an der Oberfläche schwimmen und nicht zu Boden sinken, aussortieren (**Wurmbefall!**)
- Ob Maroni frisch sind, erkennt man auch durch die **Druckprobe**: Spüren Sie beim Zusammendrücken einen Hohlraum zwischen Schale und Frucht, sind die Maroni nicht mehr frisch.
- Die guten Maroni 30 Minuten **im Wasser stehen lassen**.
- Die Maroni auf der bauchförmigen Seite mit einem scharfen Messer kreuzförmig oder mit einem Querschnitt einschneiden.

- Sie können die Maroni vor dem Braten auch 5 Minuten in kochendem Wasser **vorkochen**.



- Maroni lassen sich auch im Backrohr oder auf dem Grill braten. Für die **Backrohr**-Variante die Maroni auf das bereits heiße Backblech im vorgeheizten Backrohr (220 °C) legen und ein Schüsselchen mit Wasser dazustellen.

- Für die **Grill**-Variante die Maroni auf eine Aluschale

oder in eine hitzefeste Pfanne geben und auf den heißen Grill legen. Wer hat, verwendet eine Maronibratpfanne mit



gelochtem Boden. Während der Bratzeit immer wieder wenden.

- Beim **Wenden die Maroni** nicht aus dem Backrohr bzw. vom Feuer des Grills oder Kastanienofens nehmen. Der Temperaturunterschied würde die Maroni zum Platzen bringen.



- Die Schale der Maroni wird beim Braten immer dünner. Bis zum ersten Wenden darf also ruhig etwas mehr Zeit vergehen, danach sollten die Abstände kürzer werden, damit die Maroni nicht **verbrennen**.
- Wickeln Sie die fertig gebratenen Maroni in ein feuchtes Geschirrtuch und lassen Sie sie 10 Minuten **ausdampfen**. Die Schale lässt sich dann viel leichter lösen.

WÜSTHOF

200 years of knives
Made in Germany Solingen

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

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



www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen



25 Stück / Dauer: 30 Minuten
KEKSE VOM GRILL



ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- | 250 g Mehl
- | 125 g Zucker
- | 50 g Mandelpulver
- | 125 g Butter, zimmerwarm
- | 1 Ei
- | 1 Eidotter
- | Mehl zum Ausrollen

ZUM BESTREICHEN

- | 1 Eidotter
- | 50 g Pistazien, gehackt

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

GRILL-METHODE:
indirekte Grillmethode, 170 °C

ZUBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

GRILLZEIT:
ca. 13 Minuten

ZUBEHÖR:
Weber
Pizzastein

- Bei Verwendung eines Holzkohlegrills ca. 60 Weber Long Lasting Premium Briquettes im Anzündkamin durchglühen lassen oder in den Grill legen

und anzünden. Danach aus den glühenden Briketts einen Ring of Fire bauen (Kohlering am Rand des Grills mit freier Fläche in der Mitte).

- Einen Gas- oder Elektrogrill bei indirekter Hitze auf 170 °C vorheizen.
- Danach den Pizzastein in der indirekten Zone auf dem Grill platzieren.
- Den vorbereiteten Teig auf einer bemehlten Fläche etwa **0,5 cm dick ausrollen**. Mit einem Ausstecher Kekse ausstechen. Backpapier auf die Größe des Pizzasteins zuschneiden und die Kekse darauflegen.
- Etwa **10 Minuten** indirekt bei 170 °C mit geschlossenem Deckel **backen**, mit Dotter bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Nach weiteren 3 Minuten die Kekse vom Pizzastein nehmen und auf ein Gitter zum Abkühlen legen.

6 Portionen / Dauer: mehr als 60 Minuten
GANSERL VOM DREHSPIESS

ZUTATEN

- | 1 Gans, ca. 4 kg

- | 5 g Beifuß, getrocknet
- | Salz, Pfeffer, Muskat
- | Butter

FÜR DIE FÜLLE

- | 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- | 200 g Crème fraîche
- | 50 ml Weißwein
- | 3 Eier
- | 10 Scheiben Rosinenbrot
- | 100 g geschälte Maroni, fein gehackt

FÜR DEN RUB

- | 5 g schwarzer Pfeffer, geschrotet
- | 35 g Meersalz
- | 25 g brauner Zucker
- | 15 g Paprikapulver
- | 15 g Kräuter der Provence

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, ohne dass diese Farbe bekommen. Mit Weißwein ablöschen.
- Das Rosinenbrot in etwa 1 cm dicke Würfel schneiden. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Muskat und Beifuß verrühren, dann die Crème fraîche hinzugeben. Die Brotwürfel und die Maroni unterrühren und die **Füllung 30 Minuten ziehen lassen**.
- Die Gans von innen sowie von außen waschen und abtrock-

nen. Die Flügel der Gans entfernen und die Haut an der Unterseite mehrmals einstechen. Nun die Gans von innen und außen mit dem Rub würzen, mit der vorbereiteten Füllung füllen und verschließen.

• Den Grill für indirekte mittlere Hitze (140–160 °C) vorbereiten. Um heruntertropfendes Fett aufzufangen, nehmen Sie die Roste aus dem Grill und stellen Sie eine mit etwas Wasser gefüllte Alu-Tropfschale auf die Aromaschienen bzw. den indirekten Bereich des Kohlerosts.

• Die **Gans auf den Drehspieß stecken**. Diesen auf dem Grill befestigen, sodass die Gans mittig über der Schale platziert ist.

• Die Gans über indirekter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel ca. **4 Stunden grillen**, bis eine **Kerntemperatur von etwa 80 °C** erreicht ist. Die Gans danach noch etwa 10 Minuten ruhen lassen.

EMPFOHLENER GRILL:
Master-Touch GBS Special Edition oder Spirit S-330 Premium GBS

GRILLMETHODE: indirekte mittlere Hitze (140–160 °C)

ZUBEREITUNGSZEIT:
40 Minuten

GRILLZEIT: etwa 4 Stunden

EMPFOHLENES ZUBEHÖR:
Drehspieß BBQ 57 cm / Drehspieß Spirit



OUTSTANDING MOMENTS

GESCHENKE, DIE MAN(N) NIE VERGISST

DAS WEBER® GEWINNSPIEL TEILEN UND GEWINNEN AUF WEBER.COM

NUR BEI TEILNEHMENDEN PREMIUM HÄNDLERN*

GUTSCHEINE DER GRILLAKADEMIE BUCHEN UNTER WWW.WEBER-GRILLAKADEMIE.COM

GRATIS WEBER-BACK-SET BEIM KAUF EINES WEBER-GRILLS

MÄNNER SPRECHEN SELTEN ÜBER IHRE WÜNSCHE. DOCH EINES WISSEN WIR: In jedem Mann lodert die Begeisterung fürs Grillen. Weihnachtsgeschenke von Weber bescheren deshalb immer große Freude, zum Beispiel unser Edelstahl-Grillbesteck, griffsichere Grillhandschuhe oder das Rezept-Highlight Weber's Wintergrillen. Oder natürlich ein Grill – der Master-Touch sorgt für unvergessliche Momente rund um die knisternde Glut. Weil jeder andere Wünsche hat, gibt's den Weber Wunschzettel. Einfach auf weber.com erstellen, teilen und sich die Gewinnchance sichern, alle Produkte seines Wunschzettels von Weber geschenkt zu bekommen.

JETZT MITMACHEN UND INSPIRIEREN LASSEN – AUF WEBER.COM



Marzipan selbst gemacht!

ichkoche.at-Link



Ob Marzipan-Punsch-
kugeln, Wiener
Wäschermädel oder
marzipangefüllte
Bratäpfel: Marzipan ist eine
unserer Lieblingszutaten für
die Winter- und Weihnachts-
backstube. Und da auf die
Weihnachtsfreude gleich aus-

gelassene Silvesterstimmung
folgt, brauchen wir noch mehr
Marzipan für selbst gemachte
Glücksschweinchen, Kleeblätter
oder Hufeisen – Glück lässt sich
nämlich wirklich essen. Wie
einfach Sie Marzipan selbst zu-
bereiten können, verraten wir
in unserer Winterbackschule.

für 160 g / Dauer: 10 Minuten

MARZIPAN-ROHMASSE

ZUTATEN

- | 100 g Mandeln, geschält
- | 60 g Staubzucker, gesiebt
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1 Spritzer Amaretto oder Rosenwasser

ZUBEREITUNG

- Die Mandeln in der Küchenmaschine sehr fein mahlen. Die gemahlene Mandeln mit dem Staubzucker verkneten. Während des Knetens tropfenweise Amaretto bzw. Rosenwasser untermengen.



Videoanleitungen
vom Weihnachtsbaum
bis zum
Glücksschweinchen
finden Sie auf
www.ichkoche.at



Tolles Set zum Bearbeiten von Fondant und Marzipan

- ✓ 16 verschiedene Werkzeuge
- ✓ zum Formen von Dekorationen

€ 9,60

... mit Liebe ausgerollt

10 TIPPS & TRICKS FÜR PERFEKTES MARZIPAN

- **Mandeln** lassen sich am besten schälen, wenn Sie sie mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten quellen lassen. Die Schale lässt sich dann ganz einfach abziehen. Vor dem Weiterverwenden trocken tupfen!
- Mögen Sie den leicht bitteren Marzipangeschmack, denn geben Sie einige

Tropfen **Bittermandelöl** (vorsichtig dosieren!) zu Ihrer Marzipan-Rohmasse.

- **Sieben** Sie den Staubzucker, damit keine Klümpchen in das Marzipan gelangen.

- Sobald eine **geschmeidige Masse** entstanden ist, nicht mehr weiterkneten. Bei zu langem Kneten tritt das Man-

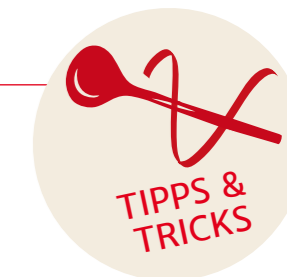


delöl aus, die Masse wird zu trocken und etwas bröselig.

- Damit die Masse nicht zu trocken wird, mengen Sie nach Bedarf etwas **Rosenwasser**, **Amaretto** oder **Orangenblütenwasser** unter das Marzipan.

- Anstelle von Staubzucker können Sie auch **Honig** für die Zubereitung der Marzipan-Rohmasse verwenden.

- Für eine **Marzipandecke** die Rohmasse zwischen zwei Frischhaltefolien oder Backpapier **auswalken** – so bleibt nichts auf der Arbeitsfläche oder dem Nudelholz kleben. Alternativ können Sie die Arbeitsfläche vor dem Auswalken mit Staubzucker bestreuen. Auf keinen Fall Mehl verwenden!



- Marzipan-Rohmasse kann mit **Lebensmittelfarbe** beliebig eingefärbt werden. Für grünes Marzipan arbeiten Sie fein gemahlene Pistazien unter die Rohmasse.

- Selbst gemachtes Marzipan zu einer Kugel oder Rolle formen und bis zur Weiterverwendung **luftdicht aufbewahren**.

- Ist das Marzipan bei der nächsten Verwendung bereits etwas **eingetrocknet**, dann legen Sie es 30 Sekunden bei ca. 500 Watt in die Mikrowelle.

SIEMENS

Backen in Bestzeit.

Die iQ700 Backöfen mit varioSpeed. Für bis zu 50 % Zeitersparnis dank intelligent kombinierter Heiz-Technologie. Für das Außergewöhnliche im Leben.

siemens-home.at/iQ700-Einbau

Die iQ700 Backöfen unterstützen Sie, wann immer Sie weniger Zeit in der Küche und mehr mit Ihrer Familie oder mit Ihren Hobbys verbringen möchten. Dank varioSpeed. Schalten Sie die integrierte Mikrowelle der gewählten Heizart zu und erleben Sie, wie sich der Kochprozess um bis zu 50% beschleunigt – bei gleichbleibend hoher Qualität. Noch mehr Flexibilität genießen Sie mit

der Home Connect App für ein vernetztes Zuhause. Mit ihr können Sie Ihren Backofen von unterwegs bedienen, perfekt auf Ihren Backofen abgestimmte Rezepte entdecken oder die Zeitvorwahl aktivieren. Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler und auf www.siemens-home.at/iQ700-Einbau.

4 Personen / Dauer: 15 Minuten
APFEL-SELLERIE-SUPPE

ZUTATEN

- | 1 Zwiebel, fein geschnitten
- | 100 g Äpfel, geschält, geschnitten
- | 150 g Knollensellerie, geschält, geschnitten
- | 40 g Butter
- | 350 ml klare Gemüsesuppe
- | 100 ml Apfelsaft
- | Zimt, gemahlen
- | Gewürznelken, gemahlen
- | Salz und Pfeffer
- | 250 g QimiQ Saucenbasis

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln, Äpfel und Sellerie in Butter anschwitzen. Mit Gemüsesuppe und Apfelsaft aufgießen, würzen und **weich kochen**.
- Die Suppe mit einem Stabmixer **pürieren** und mit QimiQ Saucenbasis verfeinern.



4 Personen / Dauer: 60 Minuten
HIRSCHRAGOUT IN ROTWEIN-SCHOKOLADE-SAUCE

ZUTATEN

- | 600 g Hirschfleisch, grob gewürfelt
- | 25 ml Pflanzenöl
- | Salz
- | Pfeffer, schwarz
- | 100 g Zwiebeln, klein gewürfelt
- | 5 g Knoblauch, gehackt
- | 80 g Knollensellerie, gewürfelt
- | 80 g Äpfel, gewürfelt
- | 20 g Paradeismark
- | 100 ml Rotwein
- | 600 ml Wildfond
- | 50 g Preiselbeermarmelade
- | Wacholderbeeren
- | Lorbeerblatt
- | Piment
- | 1 TL Orangenschale
- | 1 Prise Zimt
- | 75 g QimiQ Saucenbasis
- | 70 g dunkle Schokolade, 40-60 % Kakaoanteil, gehackt

ZUBEREITUNG

- **Fleischwürfel** mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl scharf **anbraten** und aus dem Topf herausnehmen.
- Zwiebeln, Knoblauch, Knollensellerie und Äpfel im Bratensatz anrösten, Paradeismark dazugeben und mitrösten.
- Mit **Rotwein ablöschen**, mit **Wildfond aufgießen**. Fleisch, Marmelade und Gewürze dazugeben und **weich kochen**.
- Fleisch herausnehmen. **Sauce passieren** und aufkochen. Fleisch wieder hineingeben.
- Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern. Zum Schluss die Schokolade einrühren und schmelzen lassen. Eventuell nachwürzen.

QimiQ Culinary Tipp

Servieren Sie diesen Winterklassiker mit Apfelrotkraut und Topinamburchips.

WERBUNG

4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten
CRÈME BRÛLÉE MIT WEIHNACHTLICHEN AROMEN

ZUTATEN

- | 250 g QimiQ Classic, ungekühlt
- | 130 ml Milch
- | 130 ml Schlagobers, 36 % Fett
- | 3 Eier
- | 2 Eidotter
- | 90 g Kristallzucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1 Msp. Zimt, gemahlen
- | 2 Msp. Lebkuchengewürz
- | Orangenschale (von 1 Orange)
- | 20 ml Amaretto



PRODUKT-TIPP

Jetzt auch online erhältlich!

www.qimiq.com



ZUBEREITUNG

- Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.

- Die Masse in hitzebeständige **Förmchen füllen** und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad bei 120 °C (Heiß-

- luft) etwa **60 Minuten garen**.
- Mit braunem Zucker bestreuen und dann mit einem Brenner **karamellisieren**.

WERBUNG



LUST AM KOCHEN.



QimiQ CLASSIC pikant & süß

Für die **KALTE KÜCHE**

FREUDE AM GENUSS.



QimiQ SAUCENBASIS pikant & süß

Für die **WARME KÜCHE**

QimiQ WHIP süß & pikant



Zum **AUFSCHLAGEN**




10700664

Wunderschöne alte Silberlöffel veredeln eine Weihnachtstafel in jedem Fall. Zu einem Stern verwandelt ergeben sie eine ganz neue Tischdekoration.

Dauer: 15 Minuten

LÖFFEL-STERN

MATERIAL

- 5 unterschiedliche alte Silberlöffel
- 3 Christbaumkerzenhalter
- 3 Christbaumkerzen
- Blumendraht
- Biegezange

ANFERTIGUNG

- Die **Löffel** zu einem Stern **übereinanderlegen**, also immer Löffelschale und Löffelstiel im Wechsel. Sollten die Löffel sich nicht gut übereinanderlegen lassen, helfen Sie ein wenig nach, indem Sie die Stiele etwas passend zu- rechtbiegen.
- Die sich überkreuzenden Stiele in der Mitte mit dem **Blumendraht** fest umwickeln, sodass die Stiele nicht mehr wackeln.
- Das Drahtende mithilfe der Biege- zange zu einer kleinen Rosette oder Spirale verzwirbeln.
- Mithilfe der Zange die Clips von den Christbaumkerzenhaltern lösen. Die Kerzen in die Halter stecken und die Kerzenhalter in drei Löffel- schalen legen.



Foto: Anke Schütz / GRÄFE UND UNZER Verlag



Ideen zum Serviettenfalten finden Sie unter www.ichkoche.at/servietten-falten

Dekorationsideen

Weihnachtszeit ist Bastelzeit!

Katrin Heinatz
Kreative Weihnachtsideen zum Selbermachen
ISBN: 978-3-8338-4843-8
€ 17,50 Gräfe und Unzer Verlag
Erhältlich im Buchhandel oder
unter www.ichkoche.at/shopping



Foto: Anke Schütz / GRÄFE UND UNZER Verlag

Wenn es draußen Stein und Bein friert, ist die richtige Zeit gekommen, um tolle Eisobjekte herzustellen! Dabei dürfen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen und nach Belieben alles, was Sie möchten, zu Ornamenten – wie Herzen, Sternen, Kränzen oder was Ihnen sonst noch in den Sinn kommt – anordnen und einfrieren. In diesem Beispiel ist es eine Tanne aus Teelöffeln.

Dauer: mehr als 60 Minuten

TANNE IM EISMANTEL

MATERIAL

- 5-7 Teelöffel
- 2 Schrauben mit flachen Köpfen (ca. 4 cm lang)
- Blumendraht
- 1 Plastikform (20 × 15 cm)
- destilliertes Wasser (ca. 1,5 l)

ANFERTIGUNG

- Die **Löffel** in der Plastikform zu einem Tannenbaum anordnen – ein Löffel als Stamm, die anderen je zu dritt auf einer Seite als Äste.
- Die **Schrauben** oben rechts und links mit dem Kopf nach unten für die Aufhängung in die Plastikform stellen.
- Vorsichtig das destillierte **Wasser eingießen**, damit Löffel und Schrauben an ihrem Platz bleiben. So viel Wasser hineingießen, dass die Löffel gut bedeckt sind, die Schraubenspitzen aber noch herauschauen.
- Die Form in den Tiefkühler stellen und das Objekt **einige Stunden gefrieren lassen**.
- Die Form aus dem Tiefkühler nehmen und einmal kurz in warmes Wasser tauchen oder einfach etwas warten, damit sie leicht antauen kann. Dann das Objekt aus der Form drücken.
- An den Schraubenspitzen den Blumendraht als Aufhängung anbringen und das Objekt an einem geeigneten Platz draußen in die Kälte hängen.

EIS MIT DURCHBLICK

Damit das Eis schön klar wird, sollten Sie für diese Objekte unbedingt destilliertes Wasser verwenden. Normales Leitungswasser wird relativ trüb und undurchsichtig, wenn man es einfriert.



Foto: Anke Schütz / GRÄFE UND UNZER Verlag

ca. 6 Gläser à 200 ml / Dauer: 60 Minuten
BRATAPFELMARMELADE

ZUTATEN

- | 2 kg Äpfel
- | 600 g Gelierzucker (3:1)
- | 150 g Marzipan-Rohmasse
- | 150 g Mandelblättchen
- | 200 ml Apfelsaft
- | ½ Zitrone (Saft)
- | 1 Vanilleschote (Mark)
- | ½ Zimtstange
- | Kristallzucker zum Bestreuen
- | flüssige Butter

kleine Stücke schneiden. Die Mandeln ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten und grob hacken.

• Die Äpfel durch die Flotte Lotte passieren. Das Apfelmus mit Marzipanstücken, gehackten Mandelblättchen, Apfelsaft, Zitronensaft, Vanillemark und Zimtstange in einen großen Topf geben. Gelierzucker dazugeben und die Masse aufkochen. **5 Minuten sprudelnd kochen.**

ZUBEREITUNG

- Die **Äpfel** waschen und trocken reiben. Mit flüssiger Butter bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen – die Äpfel sollen mit einer feinen Zuckerschicht überzogen sein. Die Äpfel auf ein Backblech oder in eine Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C ca. **40 Minuten braten.**
- Währenddessen die Marzipan-Rohmasse in

- Gelierprobe machen. Dafür etwas von der Marmelade auf einen kalten Teller tropfen. Wird sie fest, ist die Marmelade fertig. Wenn nicht, dann die Masse noch etwas länger kochen lassen.
- Die Zimtstange entfernen und die Bratapfelmarmelade sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Mit dem Deckel nach unten auf ein Geschirrtuch stellen und auskühlen lassen.

ichkoche.at-Tipp

Anstelle der Mandeln können Sie auch gehackte Nüsse unter die Marmelade mengen.



Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, Styria Medienhaus Lifestyle GmbH & Co KG, Geiselbergstraße 15, 1110 Wien; Büro ichkoche.at Linke Wienzeile 4/3/8, 1060 Wien, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung wird 100.000 Mal „An einen Haushalt“ zugestellt. Chefredaktion: Maria Tutschek-Landauer. Mitarbeiter dieser Ausgabe: Gerasimos Kavalieris, Anneliese Kainer. Fotos: Blanka Kefer, Norbert Tutschek (S. 14), diverse von Partnern beigelegt. Anzeigenverkauf: sales@sdo.at. Grafisches Konzept: Jan Schwiager. Grafik: Andrea Malek, Malanda-Buchdesign, Graz. Herstellung: Druckerei Leykam. Vertrieb: redmail™ Logistik & Zustellservice GmbH, „Galleria“, Bürozentrum 1, 2B, A-1030 Wien. Firmenbuchnummer: 292121 s. UID ATU 61949324; Firmenbuchnummer: FN 267476y. Firmenbuchgericht: Handelsgericht Wien. Kammer: Wirtschaftskammer Wien. Anwendbare Vorschriften: Österreichische Gewerbeordnung. Offenlegung laut § 25 Mediengesetz unter: <http://www.ichkoche.at/page/impresum>. „Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen gem. § 44 Abs. 1 u. 2 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten.“ Die nächste Ausgabe „Frühling 2016“ erscheint März 2016.



ca. 6 Gläser à 200 ml / Dauer: 30 Minuten
KASTANIENMARMELADE

ZUTATEN

- | 1 kg Kastanien, geschält
- | 500 g Vollrohrzucker
- | 1 Vanilleschote (Mark)
- | 200 ml Kastanienkochwasser (evtl. ein bisschen mehr)

• Die **Kastanien klein hacken.** Zucker, Kastanien, Vanillemark und Kastanienkochwasser wieder in den Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. So lange bei großer Hitze kochen, bis die Masse zäh vom Holzlöffel tropft.

ZUBEREITUNG

- Die geschälten Kastanien in einen Topf mit Wasser geben (die Kastanien sollen gerade bedeckt sein) und **12 Minuten weich kochen.**
- Die Kastanienmarmelade sofort in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen. Mit dem Deckel nach unten auf ein Geschirrtuch stellen und auskühlen lassen.

ichkoche.at-Tipp

Die Kastanienmarmelade ist bei kühler Lagerung 6 Monate haltbar.

... mit Liebe ausgerollt

Schöne Verpackung für selbst gemachte Marmeladen!

€ 7,60

Wunderschönes Glas und dekorative Bänder – eine Augenweide in der Vorratskammer oder auch perfekt zum Verschenken!

€ 31,-

€ 3,60

Liebe GEHT DURCH DEN Wagen...

...Woche für Woche!

53 exklusive Preisvorteile im ichkoche.at-Shop



53 Rezepte mit schmackhaften Fotos

ichkoche.at-Kalender begleitet Sie kulinarisch durchs Jahr!

- jede Woche ein köstliches saisonales Rezept
- passende Gerichte für alle wichtigen Anlässe
- ideales Geschenk für alle Hobbyköche

Gleich online bestellen!
www.ichkoche.at/kalender

PREIS: 9,90 €

KEKSE FÜR EIN KINDERLACHEN

“BACKE KEKSE
UND SAMMLE
SPENDEN
FÜR KINDER
IN NOT!”

www.sos-kinderdorf.at/kekse

Gleich
mitmachen!



**SOS
KINDERDORF**

Jedem Kind ein liebevolles Zuhause



Mit freundlicher Unterstützung