



Köstliches Silvester

und ein genussvolles Neues Jahr



Rezeptideen für Deine
Silvesterfeier

Zum Jahresabschluss...

hat unser Genussteam ein großes Dankeschön für Dich & Deine Gäste!

Dank Deiner herzlichen Gastfreundschaft und den Besuchen bei unseren Verkostungen haben wir zusammen unvergessliche Genuss-Momente geschaffen.

Es macht uns echt happy, dass Du uns Dein Vertrauen geschenkt hast und uns im vergangenen Jahr mit Buchungen und Bestellungen begleitet hast.

Deine Begeisterung und unsere Gespräche waren wie ein köstlicher Cocktail der Inspiration! Zum Jahresabschluss haben wir einige Rezeptideen für ein *genussvolles Silvester* für Dich zusammengestellt.

Geh dieses Jahr noch einmal mit uns auf eine kulinarische Reise!

Und auch in *2025* freuen wir uns darauf, mit Dir und Deinen Gästen weitere *unvergessliche Abende voller leckerer Erinnerungen* zu zaubern!

In diesem Sinne wünschen wir Dir und Deinen Lieben einen fantastischen Rutsch ins Neue Jahr!

Herzlichst,
Dein



Brot & Baguette

Seite 4-6

Dips & Butter & Soßen

Seite 7 -14

Partysuppen

Seite 15-20

Partysalate

Seite 21-23

Fingerfood

Seite 25-31

Hauptgerichte

Seite 32-33

Süßes & Drinks

Seite 34-36





Rustikales Baguette

Rezept von Manuela Weiß

Zutaten

Schritt 1

- 175 g Wasser
- 15 g frische Hefe
- 175 g Weizenmehl Typ 550

Schritt 2

- 120 g Dinkel Vollkornmehl
- 200 g Weizenmehl Typ 550
- 175 g Wasser zugeben
- 2 TL Salz
- 2 TL Pimp my Bread*

Zubereitung

1. Wasser, Hefe und Weizenmehl in den Mixtopf geben und 30 Sek / Stufe 3 verrühren.
Im Topf 2 Stunden quellen lassen.

2. Dinkel Vollkornmehl, Weizenmehl und Wasser in den Mixtopf zugeben, 15 Sek / Stufe 4 verrühren.
Salz und Pimp my Bread zugeben und alles 3 Min/ Teigstufe kneten.

Teig in eine große Schüssel füllen und noch 1 Stunde gehen lassen.
Teig auf eine bemehlte Teigunterlage geben und in 2 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zum einem Rechteck drücken und wie eine Roulade aufrollen. Die Naht zusammen drücken und mit dem Verschluss nach unten legen. Noch 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mehlen und in der Mitte einen Schnitt machen. Im vorgeheizten Backofen Ober- und Unterhitze 230° auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen.

*Edelschmaus Originalprodukt

Baguette Toskana

Rezept von Yvonne Engel



Baguette Toskana TM

Zutaten

- 150 ml Wasser
- 185 ml Milch
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 560 g Mehl Type 550
- 2 TL Meersalz*
- 4 TL Toskana*
- 10 TL Wasser
- 30 g Kräuter Öl*
- 30 g Röstzwiebeln

Zubereitung

Wasser, Milch und Zucker in den Mixtopf geben, anschließend die Hefe reinbröseln. Hefe auflösen bei 2 Minuten, 37 Grad, Stufe 1,5.

Toskana mit 10 TL Wasser aktivieren und zugeben, danach das Kräuter Öl, Mehl und Röstzwiebeln zugeben. Alles ca. 3 Minuten auf der Teigstufe verkneten.

Den Teig abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig in etwa verdoppelt hat.

Anschließend den Teig auf einer Unterlage in 3 gleich große Stücke teilen. Jeden Teigling falten und zu einem Baguette formen. Im Anschluss auf ein Backpapier geben, mit einem Küchentuch abdecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Die Oberseite kann gerne für eine schöne Optik eingeschnitten bzw. mit einem Muster versehen werden.

Backofen mit Backblech auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sobald der Backofen vorgeheizt ist, das Backpapier mit den Baguette auf das heiße Backblech ziehen. Backofen auf 230°C runterdrehen.

Für 30 - 35 Minuten goldbraun backen.



CANVA STORIES

CANVA STORE

Zutaten

- 1 Paket weiche Butter
- Pinienkerne nach Geschmack
- 1/4 Bund Frühlingszwiebeln, in feinen Ringen
- 1/4 Bund Petersilie, fein gehackt
- Tango Argentino*
- 1 Packung Frühstücksspeck
- Feige Dattel Creme*

*Edelschmaus Originalprodukt

Butterbrett

Rezept von Karin Walter

Zubereitung

Butter auf einem grossen Brett (ca. 20 x 30 cm) gleichmässig verteilen. Dafür am Besten eine Winkelpalette verwenden und damit nacheinander einen Klecks Butter schuppenförmig auf das Brett streichen. Speck in Streifen in einer Pfanne anbraten oder im Airfryer knusprig backen, anschließend grob zerhacken und beiseite stellen. Die Butter mit Tango Argentino bestreuen. Frühlingszwiebel und Petersilie ebenfalls auf der Butter verteilen

Den grob gehackten Speck nun auf die Kräuter geben.

Einige Pinienkerne ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten und über den Kräutern und dem Speck verteilen.

Zum Abschluss das Butterbrett noch mit etwas Feige Dattel Creme toppen.



Orient Love Butter

Rezept von Stefanie Huth

Zutaten

- 40 g Datteln, entsteint, getrocknet
- 1/2 -1 TL Hot Dance*, Mucho Pikante* oder Let it Burn*
- ¾ TL Salz
- 1 Handvoll Petersilie, nur die Blätter
- 2 Schalotten, halbiert
- 2,5-3 TL Orient Love*
- 250 g Butter, weich, in Stücken
- 50 g Sesampaste

Zubereitung

Datteln, Petersilie und Schalotten sehr fein hacken, mit den Gewürzen vermischen.

Butter und Sesampaste unterschlagen

TM: alle Zutaten bis auf Butter und Sesampaste in den Mixtopf geben, 8 Sek./Stufe 7 zerkleinern, herunterschieben

TM: Rühraufsatz einsetzen, Butter und Sesampaste hinzufügen, 1 Min./Stufe 4 aufschlagen

*Edelschmaus Originalprodukt

Thunfisch-Dip auf Pumpernickel Taler

Rezept von Diana Bökamp





Zutaten

- 1 Rolle Pumpernickel Taler oder Cracker
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft (ca. 150 g abgetropft)
- 200 g Frischkäse
- 2 Frühlingszwiebeln (optional)
- 1-2 TL Zitronensaft
- 2 TL Toskana*
- 1 TL Pfeffer Salz Mix*
- 1 EL Griechisches Olivenöl*
- Kräuter nach Wahl (z. B. Petersilie, Dill oder Schnittlauch)

Thunfisch-Dip Pumpernickel Taler Zubereitung

Toskana mit 4 TL Wasser aktivieren und 5 min. quellen lassen, mit Griechischen Olivenöl als Pesto verrühren.

Die Dose Thunfisch öffnen, Saft abgießen und Thunfisch ebenfalls dazu geben. Mit einer Gabel zerkleinern. Frischkäse zum Thunfisch geben und gut vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, unter die Masse rühren. Zitronensaft hinzufügen, gibt dem Dip Frische.

Mit Pfeffer Salz Mix und optional frischen Kräutern abschmecken.

Thunfisch-Dip in eine Servierschale geben und mit frischen Kräutern garnieren. Dazu passen Cracker, Baguette oder Gemüesticks wie Karotten, Paprika oder Gurken.

Oder den Dip in einen Spritzbeutel geben und die Masse auf die Pumpernickel Taler spritzen und garnieren. Auf einer Platte servieren.

Tipp

Der Dip schmeckt am besten, wenn er vor dem Servieren ca. 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen kann.



CANVA STORIES

CANVA STORIES

Pikanter Käse-Dip

Rezept von Anja Fischer

Zutaten

- 2 EL Omas Butteröl*
- 1 rote Zwiebel
- 2 milde, sauer eingekochte Peperoni
- 250 ml Milch
- 250 g Chester Schmelzkäsescheiben
- 200 g Frischkäse
- 1/2 TL Tabasco
- 2 TL Let it Burn*
- 1 TL Kesselzauber*
- 1 TL Knobi Genuss Salz a. d. Mühle
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Zwiebel in kleine Würfel und Peperoni in feine Ringe schneiden.

Öl erhitzen, Zwiebel und Peperoni glasig anschwitzen.

Milch dazu geben, kurz aufkochen. Dann die Hitze reduzieren.

Scheibenkäse in warmer Milch schmelzen, Frischkäse unterrühren und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

*Edelschmaus Originalprodukt



schlanke Joppie Sauce

Rezept von Susanne van Steegen

Zutaten

- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 5 Cornichons, fein gewürfelt
- 1 EL Omas Butteröl
- 200 g Schmand
- 1 EL Tomaten Ketchup
- 1 TL Knobi Senf*
- 1-2 TL Eggstra Legger*
- 1 TL Sweet Curry*
- 1- 2 EL Sanfte Traube*
- 1 Prise Let It Burn*, optional

Zubereitung

Schalotte und Cornichons sehr fein würfeln, in Omas Butteröl andünsten. Sweet Curry, Eggstra Legger und ggfs. Let It Burn zugeben und unterrühren.

Gewürztes Zwiebel-Gurken-Gemisch zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Anschließend Schmand, Ketchup, Senf in eine Schüssel geben und mit der Zwiebel-Gurken-Masse vermengen. Mit Sanfte Traube abschmecken.

Beginne mit 1 EL und gebe nach Geschmack noch Sanfte Traube nach. Es sollte ein leichtes Mayonnaise Aroma durchkommen.

Sauce alla Joppi für 3-4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

*Edelschmaus Originalprodukt

Soßen Allerei zum Fondue/Raclette

Rezept von Susanne van Steegen



Zutaten

Cranberry-Chutney

- 200g Cranberries
- 150 g Schalotten
- 1 Apfel
- 2 EL Omas Butteröl*
- 4 EL Winterapfel o. Cranberry Creme*
- 100 ml Apfelsaft
- 1/2 TL Winterkuss*
- 1 EL Wonkas Tonka*
- 40 g brauner Zucker
- 100 ml Apfelsaft

Kräuter-Remoulade

- 2 EL Mayonnaise
- 3 EL Joghurt
- 2 TL Küstenkräuter*
- 1 gute Prise Salz
- 1 EL Sanfte Traube*

Sweet Chili Soße (TM)

- 1 kleine rote Peperoni, frisch
- 100 g Ananas
- 80 g Zucker
- 1 EL Omas Butteröl
- 150 g Wasser
- 50 g Ananassaft
- 20 g Zitronensaft
- 100 g Balsamico Bianco
- 1 EL Sweet Curry* oder Indien Traum* (milder)
- 2 EL Stärke
- 6 EL Mango Zitrone*

*Edelschmaus Originalprodukt

Soßen Allerei zum Fondue/Raclette

Zubereitung

Cranberries waschen, verlesen, abtropfen lassen. Schalotten schälen, fein würfeln. Apfel waschen, entkernen und klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten, Apfel dazu geben und mitdünsten. Essig, Apfelsaft und Zucker Zucker zugeben. Mit Salz würzen und ohne Deckel bei schwacher Hitze 15 Min. einkochen. Wenn Du es weicher magst, gibst Du die letzten 5 Min. den Deckel drauf.

Für die Kräuterremoulade alle Zutaten vermengen, etwas ziehen lassen und mit Salz abschmecken. Wer es flüssiger mag, gibt etwas Milch/Sahne dazu.

Sweet Chili Soße aus dem Thermomix:
Frische Chili entkernen, Ananas, Zucker in den Mixtopf geben - 5 Sek I St 9
Omas Butteröl dazu geben - 3 Min I 90°C Wasser, Ananas-, Zitronen Saft, Zucker Essig u. Gewürze dazu geben - 5 Min I 100°C I St 4
Stärke mit Wasser anrühren, dazu geben - 5 Sek I St 4
Gareinsatz auf Mixtopf setzen, Soße aufkochen - 5 Min I 100°C I St 1
Mit Mango Zitrone, Zucker abschmecken - 5 Min I 100°C I St 1

Mitternachts-Eintopf

Rezept von Manuela Weiß



23 ▶

CANVA STORIES

CANVA STORI

23 ▶

Mitternachts-Suppe

Zutaten

- 400 g Hackfleisch
gemischt
- 1 Zwiebel, in Würfel
- 3 EL Omas Butteröl*
- 1 Paprika rot, in Würfeln
- 1 Paprika gelb, in
Würfeln
- 4 große Kartoffeln, in
kleinen Würfel
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Wasser
- 100 ml Rotwein
- 1 kl. Dose stückige
Tomaten
- 100 g Ajvar (mild)
- 2 TL Pizza Blitz*
- 20 g Feines Süppchen*
- 1 TL Zucker
- 1 Dose Mais
- Meersalz* und
Regenbogen Pfeffer*
- 200 ml Sahne
- 30 g Petersilie,
geschnitten

Zubereitung

Das Omas Butteröl in einen großen Topf
geben und erhitzen.

Hackfleisch im heißen Öl anbraten, bis
es krümelig und leicht gebräunt ist.
Die geschnittenen Zwiebeln hinzufügen
und zusammen mit dem Hackfleisch
andünsten, bis sie glasig sind.

Tomatenmark und Zucker zugeben und
unter Rühren leicht anrösten.

Mit Rotwein ablöschen und die
Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
Danach mit Wasser und den stückigen
Tomaten auffüllen.

Die restlichen Gewürze und Zutaten (bis auf Sahne und Petersilie) hinzufügen
und alles bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, damit die Aromen sich verbinden.

Sahne in die Suppe geben, kurz mit
erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Zum Schluss das Gericht abschmecken
und bei Bedarf nachwürzen.
Vor dem Servieren mit frisch gehackter
Petersilie bestreuen und genießen!

Tipp

Mit frischem Baguette servieren

Gulaschsuppe

Rezept von Heike Schoon



23 ▶

CANVA STORIES

CANVA STORI

23 ▶

Gulaschsuppe

Zutaten

- 1 kg Rindergulasch
- 3 EL Omas Butteröl*
- 4 rote Zwiebeln, in Würfeln
- 100 g geräuchter Speck, in Würfeln
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 EL Tomatenmark
- 350 ml Rotwein (z.B. Dornfelder)
- 800 ml Rinderfond
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Stiele Majoran
- 3 Paprika (Farbe nach Wunsch), gewürfelt
- 5 mittelgroße Kartoffeln, geschält u. gewürfelt
- 300 g Champignons, geviertelt
- optional: 3 Karotten, geschält in Scheiben
- 6 TL Kesselzauber*
- 3 TL Feines Süppchen*
- 1 TL Smoky Paprika*
- Meersalz* und Regenbogen Pfeffer*
- optional: Let it Burn*

*Edelschmaus Originalprodukt

Zubereitung

Gemüse gemäß Liste vorbereiten. Gulasch kräftig mit Salz würzen. 2 EL Omas Butteröl in einen großen Topf (ideal Gusseisen) geben und das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten. Dann aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Restliches Omas Butteröl in den Topf geben, die Zwiebelwürfel und den Speck anbraten. Nach ca. 4 Min. Knoblauch, Tomatenmark und Kesselzauber zugeben und ebenfalls kurz mit anrösten. Mit Rotwein ablöschen, etwas einreduzieren lassen. Nun das angebratene Fleisch, den Fond, Smoky Paprika, Feines Süppchen und frische Kräuter in den Topf geben. Mit Wasser auffüllen, bis alles großzügig mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Das Ganze bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel für ca. 2 Stunden schmoren. Dann das Gemüse zugeben und weitere 45 Min. schmoren.

Die fertige Suppe mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen. Wer mehr Schärfe mag, bedient sich bei Let it Burn - Achtung, schärft nach.

Wenn die Gulaschsuppe noch zu flüssig ist, einfach ohne Deckel noch eine Weile weiter einreduzieren lassen.

Tipp

Aufgewärmt schmeckt die Suppe gleich nochmal so gut!
Serviere dazu ein frisches Stangenbrot!



Zutaten

- 40 g Omas Butteröl*
 - 600 g Rinderhackfleisch
 - 250 g Speckwürfel
 - 300 g Zwiebeln
 - 1 rote Paprika
 - 300 g Champignons
 - 1600 g gehackte Tomaten
 - 200 g Wasser
 - 200 g Kräuterschmelzkäse
 - 200 g Sahne
 - 40 g Mehl
 - 4 TL feines Süppchen*
 - 4 EL Pizza Blitz*
 - 4 TL Zucker
 - Meersalz*
 - Regenbogenpfeffer
 - 1 TL Smoky Paprika

*Edelschmaus Originalprodukt

Zubereitung

Omas Butteröl in einem Topf oder großen Pfanne erhitzen.

Hackfleisch und Speckwürfel darin
anbraten.

Zwiebeln klein hacken, kurz mit andünsten.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Restliche Zutaten hinzufügen, alles einmal aufkochen und mit Deckel abgedeckt ca. 15-20 Minuten köcheln lassen bis die Champignons und Paprika weich sind.



Kürbis-Paprika-Süppchen (vegan)

Rezept von Heike Schoon

Zutaten

- 1 Zwiebel, geschält u. geviertelt
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 20 g Knobi Öl*
- 600 g Hokkaido Kürbis, in Stücken
- 2 rote Paprika, entkernt, grob gewürfelt
- 2 TL Suppenliebe*
- 3-4 TL Sweet Curry*
- 1/2 TL Let it Burn*
- 1 Dose Kokosmilch (400g)
- 400 g Dosentomaten, mit Saft
- 200 ml Wasser
- ca. 2 TL Chimichurri Genuss Salz*
- Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
- ggf. etwas Sahne und frische Kräuter für die Garnitur

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Knobi Öl zugeben und 2 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.

Kürbisfleisch und Paprika zugeben und 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Dann Wasser, Kokosmilch, Tomaten, Suppenliebe, Sweet Curry und Let it Burn zugeben und 30 Min./100°C/Stufe 2 garen.

Anschließend 10 Sek./Stufe 5-9 schrittweise ansteigend pürieren und mit Chimichurri Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Tipp

Dazu passen mit Knobi Öl bestrichene geröstete Brotscheiben.

*Edelschmaus Originalprodukt



Zutaten

- 500 g Vollkornbrot
- 3 EL Omas Butteröl*
- 1/2 TL Chimichurri Salz*
- 50 g Parmesan
- 2 kleine rote Zwiebeln
- 3 EL Griech. Olivenöl*
- 2 EL Basilikum Öl*
- 1 TL Knobi Senf*
- 1 EL Dunkle Tomaten Creme*
- 1/2 TL Ital. Genuss Salz*
- 2 Prisen Regenbogen Pfeffer*
- 250 g Cherrytomaten
- 30 g Rucola

*Edelschmaus Originalprodukt

Italienischer Brotsalat

Rezept von Conny Berends

Zubereitung

Vollkornbrot in mundgerechte Stücke schneiden und in Omas Butteröl anbraten.

Anschließend mit Chimichurri Salz* würzen und in eine Schüssel geben. Parmesan reiben und zum Brot in die Schüssel geben; evtl. ein wenig für die Dekoration zur Seite stellen. Zwiebeln klein schneiden und mit Knobi Senf, der Dunklen Tomaten Creme, Ital. Genuss Salz sowie dem Regenbogenpfeffer vermischen. Dann die Masse mit einem Stabmixer verrühren und währenddessen langsam das Öl dazu laufen lassen, damit eine cremige Vinaigrette entsteht.

Cherrytomaten halbieren und Rucola waschen. Beides zum Brot in die Schüssel geben und die Vinaigrette über den Salat geben.

Den restlichen Parmesan als Topping über den Salat geben.



23 ▾

CANVA STORIES

CANVA STORIES

Kartoffel-Gurken-Salat

Rezept von Conny Berends

Zutaten

- 500 g Kartoffel
- 1 rote Zwiebel
- 100 g eingelegte Gurken
- 75 g Speckwürfel
- 2 EL Omas Butteröl*
- 1EL Sanfte Traube*
- 1 TL Schmauszeit Senf*
- 1 TL royales Genuss Salz*

Zubereitung

Dieser Salat kann schon einen Tag früher zubereitet werden, damit er gut durchziehen kann.

Die Kartoffeln kochen und wenn sie abgekühlt sind in Scheiben schneiden. Die Gurken und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Die Speckwürfel in Omas Butteröl anbraten und ebenfalls zu den Kartoffeln geben.

Aus Sanfte Traube, Schmauszeit Senf und Royalem Genuss Salz das Dressing herstellen und mit den restlichen Zutaten des Salats vermischen.

*Edelschmaus Originalprodukt



23 ▶

CANVA STORIES

CANVA STORE

23 ▶

Feldsalat mit Burrata

Rezept von Stefanie Huth

Zutaten

- Feldsalat
- Burrata
- Mango
- rote Zwiebeln
- Cherrytomaten
- Pinienkerne
- Italienisches Genusssalz*
- Mango Zitronen Creme*
- Basilikum Öl*

Zubereitung

Feldsalat waschen, Mango in mundgerechte Würfel schneiden.

Cherrytomaten je nach Größe halbieren oder vierteln.

Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten.

Rote Zwiebeln halbieren, in dünne Scheiben schneiden.

Alles schön anrichten und mit Basilikum Öl, Mango Zitronen Creme beträufeln und italienischem Genusssalz bestreuen.

Tipp

Mengen einfach nach Gästeanzahl und Appetit anpassen

*Edelschmaus Originalprodukt



Nudel-Pizza Spieße

Rezept von Susanne Gawlik

Zutaten

- 250 g Penne, gekocht
- Schaschlikspieße

Zum Bestreichen:

- 150 g passierte Tomaten
- 1- 2 TL Pizza Blitz*
- 1 / 4 TL Let it Burn*
- Knobi Genuss Salz*, a. d. Mühle

Zum Belegen:

- 50 g Salami, fein geschnitten
- 50 g Kochschinken, fein geschnitten
- 50 g Champignons
- 100 g Gouda oder Parmesan, gerieben

Zubereitung

Die gekochten Nudeln auf die Schaschlikspieße stecken und aus den passierten Tomaten und den Gewürzen eine Soße zum Bestreichen der Nudel-Spieße herstellen.

Mit einem Backpinsel die Soße auf die Nudeln streichen. Diese dann mit Salami und Kochschinken belegen und mit Käse bestreuen.

Die Spieße auf ein gefettetes Blech oder die gefetteten Roste des Airfryers legen.

Im Backofen oder im Airfryer bei 200 °C Umluft überbacken.

Tipp

Die Spieße können auch gern mit anderen Leckereien belegt werden. Da entscheidet der persönliche Geschmack!

*Edelschmaus Originalprodukt

Herzhafte Hefeteig-Knallbonbons

Rezept von Tamara Kloos



Zutaten

- 1 Rolle Hefe- oder Pizzateig
- 100g Kochschinken
- 50g Käse gerieben
- 100 g Frischkäse
- 1 TL Tango Argentino*
- frischer Schnittlauch

Herzhalte Hefeteig-Knallbonbons

Zubereitung

Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Reibe den Käse klein und schneide den Kochschinken in kleine Würfelchen. Verrühre nun den Frischkäse mit dem Käse und dem Kochschinken in einer Schüssel.

Rolle den Teig aus und schneide ihn in 8 gleichgroße Teile.

Gib nun von der Füllung etwas auf die Teigstücke. Rolle den Teig auf.

Drücke die Enden so zusammen, dass die Teigstücke wie Bonbons aussehen.

Bestreiche sie mit etwas Milch und backe sie für ca. 15 Minuten im Backofen, bis sie goldgelb sind.

Lasse sie anschließend abkühlen und verziere sie mit Schnittlauch als Schleifenband.

Tipp

Die Knallbonbons lassen sich perfekt am Vormittag schon vorbereiten und bis zum Verzehr kühl stellen.

Die Füllung kannst du nach Geschmack ganz variieren. Ersetze den Kochschinken z.B. für eine vegetarische Variante mit Paprikawürfeln.

Köfte mit Granatapfelkonfetti

Rezept von Susanne van Steegen



Zutaten

- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 Stiele Minze, gehackt
- 600 g Rinderhack
- 2 TL Pimp my bread*
- $\frac{1}{2}$ Malabar Genuss Salz*
- $\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel, gemahlen
- $\frac{1}{2}$ TL Winterkuss*
- 1 kleiner Granatapfel
- 2 EL Knobi Öl, altern. Omas Butteröl
- 100 ml Apfelsaft
- 2-3 EL Granatapfel Creme*

Köfte mit Granatapfelkonfetti

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

Hack, Minze, Knoblauch und Zwiebel verkneten. Mit 2 TL Pimp my bread*, $\frac{1}{2}$ Malabar Genuss Salz*, $\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel und $\frac{1}{2}$ TL Winterkuss* würzen. Aus der Masse 24 Bällchen formen.

Granatapfel halbieren. Eine Hälfte des Granatapfels über mit einer Zitruspresse auspressen und die Kerne der anderen Hälfte aus der Schale lösen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Hackbällchen portionsweise 6-8 Minuten rundherum braten.

Hackbällchen herausnehmen, das Fett abgießen.

Bratsatz mit Apfelsaft, Essig und Granatapfelsaft ablöschen, aufkochen und ca. 3 Minuten einköcheln. Hackbällchen in der Soße wenden, einzeln auf Spieße stecken. Mit Rest Soße, Minze und Granatapfelkernen anrichten.

Tipp

Mit frischem Fladenbrot servieren.



23 ▾

CANVA STORIES

CANVA STORIES

Schnelle Zwiebelkuchen Muffins

Rezept von Tamara Kloos

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig
- 500g Zwiebeln (rot und weiß), fein gewürfelt
- 150g Schinkenwürfel
- 2 Eier
- 150g Schmand
- Knobi Genuss Salz
- 3 TL Currywurst Carl
- etwas Omas Butteröl* zum einfetten

Zubereitung

Speckwürfel mit etwas Fett in einer Pfanne anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und goldgelb anbraten. Mit Knobi Genuss Salz würzen, etwas Wasser zugeben und die Zwiebeln für ein paar Minuten andünsten. Dann die Speckwürfel unterrühren.

Eier mit dem Schmand verrühren die Zwiebel-Speck-Mischung und Currywurst Carl unter die Schmandmasse rühren.

Blätterteig ausrollen und in 12 Quadrate schneiden. Mulden der Muffinform einfetten und in jede Mulde ein Stück Blätterteig geben. Die zubereitet Füllung gleichmäßig verteilen.

Die Zwiebelmuffins im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten backen.

*Edelschmaus Originalprodukt



Kürbis-Haloumi-Spieße

Rezept von Susanne van Steegen

Zutaten

- 2 Block Haloumi
- 1/2 Hokaido Kürbis
- 2 EL Omas Butteröl
- 1 EL Sweet Curry
- Sesam geröstet

Zubereitung

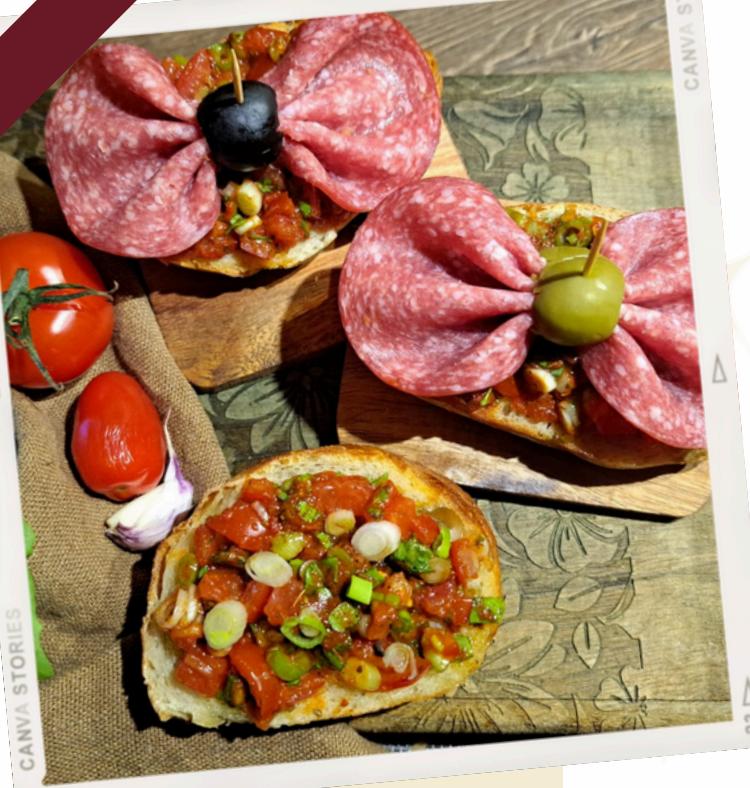
Hokkaido und Haloumi würfeln, in Omas Butteröl und Sweet Curry marinieren.

Im Airfryer oder Backofen bissfest garen. Würfel auf Spieße ziehen und mit geröstetem Sesam bestreuen.

Tipp

Dazu schmeckt die Sweet-Chili-Soße sehr gut.

*Edelschmaus Originalprodukt



Bruschetta de luxe

Rezept von Susanne Gawlik

Zutaten

Für 2 Personen

- 4 Scheiben Baguette
- 4 EL Griechisches Olivenöl*
- 4 Strauchtomaten
- 15 g Rucola
- 15 g Frühlingszwiebeln
- 2 TL Bruschetta*
- Oliven (grün und schwarz)
- Zahnstocher
- 4 dünne Scheiben Salami

Zubereitung

Das Brot dünn mit Olivenöl bepinseln und im Airfryer oder Backofen kurz knusprig backen. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren und Kerne entfernen. Entkernte Tomate in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Rucola und Frühlingszwiebeln kleinschneiden, hinzufügen.

Bruschetta mit 4 TL Wasser aktivieren und mit Griechischem Olivenöl verrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Ganze zu den Tomaten geben und marinieren.

Die Salamischeiben in der Mitte zusammenschieben und mit einer grünen oder schwarzen aufgeschnittenen Olive befestigen.

Die Tomatenmasse auf den Brotscheiben verteilen und die Salamischeiben mit einem Zahnstocher darauf befestigen.

*Edelschmaus Originalprodukt



Sahnelendchen Stroganoff

Rezept von Stefanie Huth

Zutaten

- 1200 g Schweinefilet
- 1200 g frische Champignons
- 2 Gläser Gewürzgurken a 360 g Abtropfgewicht
- 10 EL Gurkensaft
- 5 dicke Zwiebeln
- 5 Becher Sahne
- Omas Butteröl* zum Anbraten
- Meersalz*
- Regenbogen Pfeffer*
- Smoky Paprika*
- Schmauszeit Senf*
- Ketchup
- 4 TL Pilz Pesto*
- 4 TL Feines Süppchen*
- Bratensauce
(1 Töpfchen Knorr Sauce Pur für Braten)

*Edelschmaus Originalprodukt

Zubereitung

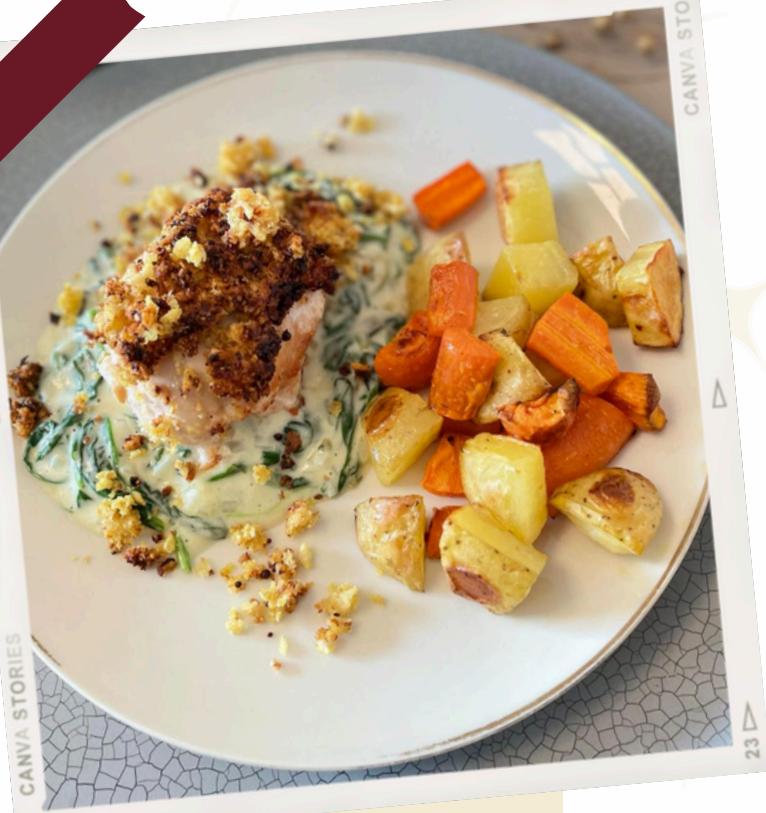
Zwiebeln schälen und fein hacken, in einem Topf oder großen Pfanne in Omas Butteröl glasig andünsten. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Kurz mit anbraten. Gewürzgurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Gewürzgurken, Gurkensaft, Gewürze (Meersalz, Regenbogenpfeffer, Smoky Paprika, Pilzpesto, feines Süppchen) dazu geben, ca. 5 Min. köcheln lassen.

Sahne und Bratensauce dazugeben, mit Schmauszeit Senf und Ketchup abschmecken, evtl. nochmal nachwürzen und kurz aufkochen.

Schweinefilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden, leicht klopfen. In einer separaten Pfanne im heißen Omas Butteröl von beiden Seiten kurz anbraten. Nach dem Wenden mit Meersalz, Regenbogenpfeffer und Smoky Paprika würzen.

Das Fleisch in die heiße Sauce geben, 10 Minuten darin ziehen lassen.

Mit Salzkartoffeln servieren.



Hähnchen unter Senfbrösel auf Rahmspinat mit Ofengemüse

Rezept von Carmela Donner-Hötte

Zutaten

- 4 Hähnchenbrüste
- 750 g Kartoffeln
- 6 Möhren
- 20 g Omas Butteröl*
- 2 TL Poseidons Genuss Salz*
- 150 g Babyspinat
- 2 Schalotten
- 300 g Kochsahne
- 40 g Schmauszeit Senf*
- 50g Pankomehl
- 15 g Feines Süppchen*
- 20g Butter weich

*Edelschmaus Originalprodukt

Zubereitung

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln in Wedges schneiden, Möhren in Stücke schneiden und alles mit Omas Butteröl und Poseidons Genuss Salz vermengen. Auf dem Backblech verteilen. 35 Minuten in den Ofen geben.

Pankomehl mit Senf und Butter verkneten.
Hähnchenbrust in etwas Öl kurz scharf anbraten, mit Pankomehl bedecken. Anschließend zum Gemüse, für die letzten 15 Minuten in den Ofen geben.

Schalotten in der Pfanne kurz anschwitzen, mit Sahne, 100ml Wasser und Feinem Süppchen ablöschen.

Babyspinat zur Sahnesauce in die Pfanne geben und 2 Minuten mit köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hähnchen auf dem Rahmspinat anrichten und das Ofengemüse dazu reichen.



Quarkbällchen

Rezept von Kathrin Cilinski

Zutaten

ca. 20 Bällchen

- 250 g Quark 20 %
- 1 Prise Salz
- 1 TL Black & White*
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 250 g Mehl
- 30 g Zucker
- Süße Verführung*
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Quark, Salz, Zucker, Black & White und Eier verrühren.
Mehl und Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten

Öl in einem Topf gut erhitzen und mithilfe von 2 Teelöffeln (oder Eisportionierer) den Teig als Bällchen in das heiße Öl geben.

Die Bällchen sollten ca. 5-7 Minuten im Fett schwimmen, damit sie durchgebacken sind.

Die noch heißen Quarkbällchen kurz auf ein Küchentuch abtropfen lassen und noch warm in der Zucker/Süße Verführung Mischung wälzen.

*Edelschmaus Originalprodukt



Maulwurf-Dessert

Rezept von Tanja Nusche

Zutaten

- 120 g Schoko-Cookies
- 200 g reife Bananen
- 40 g Black & White*
- 250 g Quark
- 250 G Naturjoghurt
- Mango Zitronen Creme*
- 1 TL Winterkuss*

Zubereitung

Die Schokoladen-Cookies zerbröseln und an die Seite stellen. Die Bananen zerkleinern und mit Black&White, Quark, Joghurt und Winterkuss* verrühren.

Die Quarkmasse in 4 Gläser füllen, einen Spiegel mit Mango Zitronen Creme auf das Dessert geben und die Cookie-Krümel darauf verteilen.

Am besten sofort servieren!

*Edelschmaus Originalprodukt



CANVA STORIES

CANVA STORIES

Inpanema (alkoholfreier Cocktail)

Rezept von Tamara Kloos

Zutaten

- 1 oder 1/2 Limone (je nach Größe)
- 1 gestrichener EL brauner Zucker
- 1 gestrichener EL Wonkas Tonka*
- 1 EL Wildberry Creme*
- 100 ml Maracujasaft
- 200 ml Zitronenlimonade
- Strohhalm
- Optional Eispulpa
- Sowie 1 Limonenscheibe und brauen Zucker zur Verzierung.

Menge reicht für ein
Cocktailglas 300 ml

*Edelschmaus Originalprodukt

Zubereitung

Optional die Limone halbieren und eine dünne Scheibe abschneiden zur Verzierung, ebenfalls optional das Cocktailglas am oberen Rand in etwas Wasser tunken und dann in den braunen Zucker wälzen.

Limonehälften(n) viertel, in das Cocktailglas geben und den Zucker und Wonkas Tonka drüber streuen.

Jetzt mit einem Mörser (falls nicht zur Hand reicht eine grosse Gabel) die Limonen mit dem Zucker auspressen und zerdrücken das Saft austritt.

Jetzt 100 ml Maracujasaft einfüllen. Anschließend die Wildberry Creme hinzugeben, mit der Zitronenlimonade aufgießen.

Optional Eispulpa dazu geben und mit einem Strohhalm genießen.



A close-up photograph of a clear champagne flute filled with a light-colored liquid, likely sparkling wine or juice. The flute is positioned in the foreground, slightly off-center. In the background, there's a soft-focus view of a dining table set with plates, cutlery, and glasses. The lighting is warm and golden, suggesting a festive or celebratory atmosphere, possibly a New Year's Eve dinner.

Danke +

auf ein genussvolles neues Jahr

2025

