

# Herbstküche mit



## *SUPPEN*

- herbstliche Kürbissuppe
- Pilzcremesuppe mit Mini-Semmelknödeln
- cremige Kartoffelsuppe
- Tomatensuppe mit Kick
- Steckrübensuppe

## *SALATE*

- Herbstsalat
- Käse-Trauben-Salat
- Kartoffelsalat

## *SNACKS*

- Zucchini Kissen
- Butter Board
- Flammkuchen Brezeln
- Blätterteig Happen

## *HERZHAFTESPEISEN*

- Kürbis Feta Flammkuchen
- Flammkuchen mit Pilzen & Trauben
- Kohl Hack Pfanne
- Tortellini Champignon Gratin
- Konfettistampf mit Geschnetzeltem
- Steckrüben mit Kartoffeln & Spiegelei
- smashed Kürbis mit cremigem Dip
- Geschnetzeltes trifft Kürbis & Champignons

## *KUCHEN, DESSERT & MARMELADE*

- Apfel-Pflaumen-Kuchen
- Pflaumen Crumble
- Zwetschgenkuchen
- Apfel-Mandel-Schnecken
- Apfel-Karamell-Dessert
- Apfel-Pflaumen-Marmelade





## HERBSTLICHE KÜRBIS SUPPE

von Dunja Schwenk



### ZUTATEN

- 1 kl. Hokkaido Kürbis
- 3-4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe oder
- 4 Scheiben Knobi Chips\*
- 1 kl. Stück Ingwer
- Omas Butteröl\*
- 400 ml Wasser
- 2 TL Feines Süppchen\*
- 2 TL Sweet Curry\*
- 1 Dose Kokosmilch
- Let it Burn\* (nach Geschmack)
- Pfeffer & Salz Mix\*
- Nusscreme\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Kürbis, Kartoffeln und Zwiebeln klein schneiden.

Kürbis, Kartoffeln, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch in Butteröl anbraten.

Wasser mit Feinem Süppchen mischen, zugeben und 20 Minuten köcheln lassen.

Kokosmilch, Let it Burn, Sweet Curry und Pfeffer & Salz Mix zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Alles pürieren, abschmecken und mit einem klecks Nuss Creme servieren.





## PILZCREMESUPPE MIT MINI-SEMMEKNÖDELN

von Daniela Langewische



### ZUTATEN

- 120 gr. Brötchen vom Vortag
- 3 Stängel Petersilie, abgezupft
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Omas Butteröl\*
- 75 gr. Milch
- 1 Ei
- 100 gr. Schinkenwürfel
- 1 TL Poseidons Genuss Salz\*
- 30 gr. getrocknete Pilze

- 150 gr. Champignons
- 1 Schalotte
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 3 TL Pilz Pesto\*
- 2 geh. TL Suppenliebe\*
- 1 TL Feines Süppchen\*
- 250 gr. Sahne
- 1 TL Zitronensaft

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Getrocknete Pilze in 1 l heißem Wasser ca. 20 Minuten einweichen.

Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Petersilie sowie Zwiebel fein würfeln und in Omas Butteröl andünsten. Danach alles in eine Schüssel geben und mit Milch, Ei und Poseidons Genuss Salz vermischen. Schinkenwürfel hinzufügen und zu einer Masse verkneten. Mit feuchten Händen kleine Knödel formen und im Salzwasser 10 Minuten kochen und warmhalten.

Die eingeweichten Pilze, 50 gr. Champignons und eine Schalotte zerkleinern und in 2 EL Butter andünsten. 1 EL Mehl hinzufügen und kurz mitbraten. Mit dem warmen Pilzwasser unter ständigem Rühren ablöschen. Pilz Pesto, Suppenliebe und Feines Süppchen hinzufügen und 20 Minuten köcheln lassen. 100 gr. Champignons in Scheiben schneiden. Sahne zur Suppe hinzufügen und alles pürieren, jetzt die Champignonscheiben zugeben und nochmal 5 Minuten kochen. Mit 1 TL Zitronensaft würzen und abschmecken. Mini-Semmelknödel auf 4 Teller verteilen, Suppe darüber gießen und servieren.





## CREMIIGE KARTOFFELSUPPE MIT BREZELN

von Doris Hammerschmidt



### ZUTATEN

- 800 gr. gemischte Kartoffeln
- 200 gr. Möhren
- 200 gr. Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- Omas Butteröl\*
- 200 ml trockener Weißwein
- 1,4 l Gemüsebrühe mit Suppenliebe\*
- Meersalz\*
- Regenbogen Pfeffer\*
- 2 TL Kräuter Freude\*
- 200 ml Schlagsahne
- Muskatnuss
- 4 Brezeln (Frisch oder TK)
- Frühlingszwiebeln

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Zwiebeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Omas Butteröl erhitzen, die Zwiebel glasig schwitzen und das restliche Gemüse zugeben. Kurz mitschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Die Brühe angießen. Salz, Pfeffer und Kräuter Freude hinzugeben und bei mittlere Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe anschließend pürieren, die Sahne angießen, kurz aufkochen lassen und mit Muskat abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Brühe angießen.

Die Brezeln TK aufbacken und kurz vor dem Ende mit Omas Butteröl bestreichen und in kleine Stückchen schneiden

Die Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Suppe anrichten und mit Brezelnstücken und Zwiebelringen dekorieren.



## TOMATENSUPPE MIT KICK

von Elke Hinze-Gebhardt



### ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 gr. Suppengrün
- 3 EL Griechisches Olivenöl\*
- 500 gr. passierte Tomaten
- 20 Drehungen Salz-Pfeffer-Mix\*
- 1 EL Umami\*
- 2-3 EL Feines Süppchen\*
- 1 EL Zucker

- 1 EL Paprika, rot\*
- 1 EL Smoky Paprika\*
- 1 EL Tomatenmark
- 400 ml heißes Wasser
- 40 ml Whisky

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

Suppengrün putzen, waschen, längs vierteln und fein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse darin unter Wenden andünsten, dann die Gewürze und den Zucker zugeben.

Tomatenmark zufügen, einrühren, kurz anschwitzen.

Mit Tomaten und Wasser ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Nun den Whisky zugießen und noch einmal final abschmecken.

Die Suppe in Tassen anrichten und genießen



## STECKRÜBENSUPPE

von Janine Mischke



### ZUTATEN

- 1 kg Steckrüben
- 200 gr. Zwiebeln
- 50 gr. Möhren
- 500 gr. Porree
- 30 gr. Omas Butteröl\*
- 200 gr. Sahne

- 1 l Milch
- Meersalz\*
- Regenbogen Pfeffer\*
- Suppenliebe\*
- Muskat

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Steckrüben, Zwiebeln und Möhren klein schneiden. Porree waschen, putzen und in Ringe schneiden.

Die Zwiebeln im Topf mit dem Butteröl kurz anschwitzen und das Gemüse dazugeben. Mit den Gewürzen abschmecken. So lange braten, bis es Farbe annimmt.

Milch und Sahne zugeben und kochen, bis das Gemüse mit dem Kochlöffel an der Wand des Topfes zerdrückt werden kann. Anschließend mit dem Mixer/Pürierstab mixen. Suppe abschmecken.



## HERBST SALAT

von Manuela Weiß



### ZUTATEN

- 100 gr. Feldsalat
- 400 gr. Hokkaido Kürbis in Würfel
- 1 Schälchen Rettich Sprossen
- 2 Stängel Petersilie
- Griechisches Olivenöl\*
- Regenbogenpfeffer\*

### Dressing:

- 1 Zwiebel
- 50 gr. Speckwürfel
- 20 gr. Omas Butteröl
- 5 gr. feines Süppchen\*
- 100 ml Wasser
- 40 ml Aceto Balsamico\*
- 100 g Champions in Scheiben

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Dressing:

Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Omas Butteröl in einem Topf geben, Zwiebeln und Speck zugeben und alles andünsten. Restliche Zutaten dazugeben, umrühren und kurz mit erwärmen.

Die Kürbiswürfel mit etwas Olivenöl beträufeln und im Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze für 10-15 Minuten backen. Sie sollten nicht zu weich werden.

Feldsalat waschen und auf 4 Teller verteilen. Die Rettichsprossen darüber streuen. Kürbiswürfel dazugeben und mit dem lauwarmen Dressing beträufeln. Zum Abschluss noch Petersilie darauf streuen. Dazu 2 Scheiben Baguette servieren.





## KÄSE TRAUBEN SALAT

von Dunja Schwenk



### ZUTATEN

- 200 gr. Feldsalat
- 500 gr. rote Weintrauben
- 200 gr. Camembert
- 50 gr. gehackte Walnusskerne

- 1 TL Kräuter Freude\*
- 2 TL Wasser
- 3 EL Granatapfel Creme\*
- 3 EL Griechisches Olivenöl\*
- 3 EL Basilikumöl\*
- 1 TL Schmauszeit Senf\*
- Knobi Genuss Salz\*
- Regenbogen Pfeffer\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Feldsalat putzen, waschen und auf einem Teller anrichten.

Trauben waschen und halbieren. Camembert in Scheiben schneiden. Beides auf dem Feldsalat verteilen.

Dressing anrühren und über den Salat geben. Mit gehackten Walnüssen bestreuen.

### TIPP:

Aktiviere vorher die Kräuterfreude mit Wasser und gebe dann die restlichen Zutaten dazu.





## KARTOFFELSALAT NACH OMAS ART

von Doris Hammerschmidt



### ZUTATEN

- 1,2 kg Pellkartoffeln
- 1 großes Glas Mayonnaise
- 6 hartgekochte Eier
- 2 Äpfel
- 1 Glas Cornichons
- 1 Zwiebel
- Regenbogen Pfeffer\*
- 2-3 TL Kräuter Freude\*
- Sanfte Traube\*
- 2 TL Schmauszeit Senf\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Die gekochten Pellkartoffeln schälen und beliebig in Würfel oder Scheiben schneiden.

Die Mayonnaise mit Regenbogen Pfeffer, Kräuter Freude, Schmauszeit Senf und Sanfte Traube verrühren.

Eier, Äpfel sowie die Zwiebel schälen und kleinschneiden. Die Cornichons kleinschneiden und alles in die Mayonnaise geben, umrühren.

Die Kartoffeln dazugeben und noch einmal umrühren.

Fertig.





## ZUCCHINI-KISSEN

von Daniela Langewiesche



### ZUTATEN

- 1 kleine Zucchini
- 1 Rolle Blätterteig
- 1 EL Knobi Öl\*
- 1/2 TL Tango Argentino\*
- 100 gr. Frischkäse
- 1 gehäufter TL Garten Glück\*
- 60 gr. Käse
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Pimp my Bread\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Blätterteig eine halbe Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Zucchini in Würfel schneiden und in Knobi Öl und Tango Argentino kurz anbraten und abkühlen lassen.

Garten Glück und Knobi Genuss Salz in den Frischkäse einrühren und auf einer Hälfte des ausgerollten Teiges streichen.

Zucchini und geriebenen Käse auf dem Frischkäse verteilen, Teig zusammenklappen und mit Eigelb bestreichen. Teig einschneiden und mit Pimp my Bread und Käse bestreuen.

Für ca. 20 Minuten bei 200 Grad Ober- / Unterhitze in den Ofen schieben.

Lauwarm oder Kalt servieren.



## BUTTER-BOARD

von Elke Hinze-Gebhardt



### ZUTATEN

- 250 gr. weiche Butter
- 125 gr. griechischer Joghurt
- 15-20 Drehungen Knobi Genuss Salz\*
- 10 Drehungen Steak Pfeffer\*
- 5 Radieschen
- 10 getrocknete Tomaten in Öl
- 10 Oliven
- 1 Karotte

- 3 Scheiben roher Schinken
- 2-3 Drehungen Pfeffer Salz Mix\*
- 2 EL Griechisches Olivenöl\*
- 6-8 Scheiben Baguette

Für das Pesto:

- 4 EL Griechisches Olivenöl\*
- 2 EL Tzatziki\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Butter aufschlagen, Joghurt löffelweise unterrühren und mit Knobi Genuss Salz und Steak Pfeffer würzen. Die Butter auf einen Teller streichen. Etwas kaltstellen.

Radieschen und Karotten waschen und in feine Scheiben hobeln. Die getrockneten Tomaten und die Oliven halbieren. Den rohen Schinken aufrollen und bei Bedarf halbieren.

Pesto aus dem Griechischen Olivenöl und Tzatziki anrühren und etwas ziehen lassen.

Das Butter-Board mit Radieschen, Karotten, getrockneten Tomaten und Oliven dekorieren.

Das Pesto darüber verteilen. Etwas Salz Pfeffer Mix darüber streuen.

Baguette-Scheiben auf einem Backblech verteilen und mit 2 EL Griechischem Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen 180 Grad Umluft ca. 8 Minuten rösten.

Baguette Scheiben zum Butter-Board reichen.



## FLAMMKUCHEN BREZELN

von Doris Hammerschmidt



### ZUTATEN

- 10 TK Brezeln
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 200 gr. Schmand
- 2 Eier
- 100 gr. Speckwürfel
- 150 gr. geriebener Käse
- Regenbogenpfeffer\*
- 1-2 TL Chimichurri Salz\*
- 1-2 TL Kräuter Freude\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Brezeln leicht antauen lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lauchzwiebeln klein schneiden. Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Regenbogen Pfeffer, Chimichurri Salz und Kräuter Freude abschmecken.

Die Brezeln mit der Creme füllen und ca. 15 - 20 Minuten backen.

Gut verschlossen schmecken die Flammkuchen Brezeln auch am nächsten Tag noch.



## BLÄTTERTEIG HAPPEN

von Doreen Linke



### ZUTATEN

- 1 Rolle frischen Blätterteig
- 50 gr. Parmesan
- 1 TL Knoblauchpulver\* - Knoblauchchips pulverisieren
- Salz & Pfeffer Mix\* - nach Geschmack
- 50 gr. Omas Butteröl\* (alternativ Knobi Öl\*)
- 1 TL Garten Glück\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Parmesan fein reiben und in einer Küchenmaschine zerkleinern.

Restliche Zutaten zum Parmesan geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Blätterteig ausrollen und mit der Hälfte der Mischung bestreichen, umdrehen und Rückseite auch damit bestreichen.

Blätterteig mit einem Pizzaschneider in kleine Quadrate schneiden und auf das vorbereitete Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen.



## KÜRBIS - FETA FLAMMKUCHEN

von Helene Klassen



### ZUTATEN

- 200 gr. Dinkelmehl 630
- 3 EL griechisches Olivenöl\*
- 1 TL Salz
- 1 Eigelb
- 90 ml warmes Wasser
- 1 TL italienisches Genussalz\*
- Feige Dattel Creme\*

- 100 gr. Creme Fraiche
- 1 TL gehäufter Tango Argentino\*
- 150 gr. Hokkaidokürbis
- 1 Apfel
- 1 rote Zwiebel
- 100 gr. Schinkenwürfel
- 80 gr. Feta
- 5 Walnüsse

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Olivenöl, Salz, Eigelb und Wasser einen Teig herstellen. Teig in einer Schüssel ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 220-250 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Creme Fraiche mit dem Tango Argentino Gewürz verrühren.

Kürbis mit Schale in 5 mm dünne Scheiben schneiden, Zwiebel in dünne Ringe hobeln, Apfel entkernen und in dünne Ringe hobeln. Feta zerbröseln und die Walnüsse grob zerkleinern.

Den Teig auf einem Blech mit Backpapier oder auf einen Stein dünn ausrollen, mit Creme Fraiche bestreichen und mit Kürbis, Apfel- und Zwiebelringen, Schinkenwürfel, Feta und Walnüsse belegen.

Backzeit: Blech ca. 15 Minuten bei 220 Grad; auf einem Stein: 15-20 Minuten bei 250 Grad.

Nach dem Backen mit italienisches Genussalz und der Feige Dattel Creme verfeinern.





## FLAMMKUCHEN MIT PILZEN U. TRAUBEN

von Dunja Schwenk



### ZUTATEN

- 1 Flammkuchenteig
- 200 gr. Schmand oder Creme Fraiche
- Champignons oder ähnliche Pilze (Austernpilze, Kräutersaitlinge)
- 3 Frühlingszwiebeln
- Kernlose rote Trauben
- 2 TL Garten Glück\*
- Pfeffer & Salz Mix\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Backofen vorheizen.

Flammkuchenteig auf das Blech legen. Schmand mit 2 TL Garten Glück anrühren.

Pilze säubern und in dünne Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Weintrauben waschen, trocken reiben und halbieren.

Flammkuchen mit der Schmandcreme bestreichen, Pfeffer & Salz Mix aus der Mühle drüber geben und mit den vorbereiteten Zutaten belegen und nach Packungsangabe backen.





## KOHL HACK PFANNE

von Tanja Dönges



### ZUTATEN

- 1/2 mittleren Weißkohl
- 800 gr. gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel (optional)
- 1/2 TL Kümmel
- Omas Butteröl\*
- 500 ml Wasser
- 1 geh. EL Feines Süppchen\*
- 100 gr. Schmelzkäse
- 100 gr. Frischkäse
- 1/2 TL Schmauszeitsenf\*
- 1 1/2 TL Pfeffer & Salz Mix\*
- 1 gehäufter TL Meat & Veggie\*
- Paprika rot\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Den halben Kohlkopf mit dem Küchenhobel in dünne Streifen hobeln oder mit einem Kochmesser in kleine Stücke oder dünne Streifen schneiden.

Optional eine kleine Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Hackfleisch mit Pfeffer & Salz Mix, Meat & Veggie u. Paprika rot würzen. Das gewürzte Hackfleisch mit Omas Butteröl in einer Pfanne scharf anbraten ggf. Zwiebel dazu und glasig dünsten.

Nun den Kohl dazu und alles für 5 bis 10 Minuten schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Kümmel dazugeben und weiter umrühren. Feines Süppchen im heißen Wasser auflösen und die Pfanne damit ablöschen.

Kohl-Hack Mischung aufkochen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Nun den Frischkäse und Schmelzkäse unterheben und zu einer cremigen Soße rühren. Mit dem Schmauszeit Senf, dem Meat & Veggie würzen und nun nochmal 5 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Kann mit Salz Kartoffeln oder Reis serviert werden.



## TORTELLINI CHAMPIGNON GRATIN

von Tanja Kunzmann



### ZUTATEN

- 2 Packungen Tortellini (Kühlregal) á 500 gr.
- 3 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 400 gr. Champignons
- 25 gr. Butter
- 150 gr. Wasser
- 400 gr. Milch
- 200 gr. Schmelzkäse
- 25 gr. Speisestärke
- 2 TL Feines Süppchen\*
- 2 TL Pilz Pesto\*
- 1/4 TL Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle
- 2 Prisen Muskat
- 1/2 TL Paprika rot\*
- 1 Bund Schnittlauch, in Röllchen
- 200 gr. Käse

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tortellini in einer großen Auflaufform verteilen.

Zwiebeln würfeln und Petersilie ohne Stiele hacken. Champignons putzen, in Scheiben schneiden oder vierteln und mit Zwiebeln und Petersilie in Butter andünsten.

Alle übrigen Zutaten (außer Käse) zugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Soße über die Tortellini verstreichen. Käse über die Soße verteilen.

Gratin im vorgeheizten Backofen in der untersten Schiene ca. 25-30 Minuten überbacken.





## KONFETTISTAMPF MIT GESCHNETZELTEN

von Doris Hammerschmidt



### ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln
- 8 Karotten
- 200 gr. Buschbohnen
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Milch
- 300 gr. Creme Fraiche
- 1 Becher Sahne
- 800 gr. Geschnetzeltes
- 1/2 Tube Tomatenmark
- Omas Butteröl\*
- 3 TL Suppenliebe\*
- Regenbogen Pfeffer\*
- Chimichurri Salz\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln und Karotten schälen, klein würfeln und ca. 15 Minuten kochen.

Buschbohnen waschen, Enden abschneiden, klein schneiden und garen.

Kartoffeln und Karotten nach Ende der Kochzeit abschütten mit Milch, etwas Omas Butteröl und Suppenliebe stampfen und die gegarten Buschbohnen unterheben. Ggf. nochmal abschmecken mit Suppenliebe.

Geschnetzeltes und Zwiebeln scharf anbraten, mit Tomatenmark anschwitzen und Creme Fraiche und Sahne köcheln lassen.

Mit Regenbogen Pfeffer und Chimichurri Salz abschmecken.





## STECKRÜBEN MIT KARTOFFELN U. SPIEGELEI

von Marina Hucke



### ZUTATEN

- 120 gr. Zwiebeln, in Würfel
- 30 gr. Omas Butteröl\*
- 600 gr. Festkochende Kartoffeln, in Würfeln
- 400 gr. Steckrüben, in mundgerechte Stücke
- 200 gr. Karotten in Stücken
- 1 EL Majoran
- 1 EL Honig

- 1 TL Chimichurri Salz\*
- 3 Prisen Regenbogen Pfeffer\*
- 1/2 TL Buddhas Sternenstaub\*
- 350 gr. Wasser
- 2 TL Feines Süppchen\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

In einem Topf die Zwiebeln in Omas Butteröl glasig dünsten.

Kartoffeln, Steckrüben, Karotten und Gewürze mit dem Wasser hinzufügen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Mit Hilfe eines Pürierstabes / Mixer das ganze leicht zerkleinern.



## SMASHED KÜRBIS MIT CREMIGEM DIP

von Maja Schlüter-Baur



### ZUTATEN

- 1 kleiner Hokkaido
- 20 gr. griechisches Olivenöl\*
- 20 gr. Sweet Bacon\* oder Dunkle Tomate\*
- Thymianzweige
- 100 gr. Parmesan gerieben oder Gouda
- 150 gr. Frischkäse oder Schmand
- 2 TL Indien Traum\*
- Salz & Pfeffer Mix\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Kürbis mit einem scharfen Messer in grobe Stücke schneiden und auf die vorbereiteten Backbleche verteilen.

Öl mit Dunkler Tomate oder Sweet Bacon mischen und die Kürbisstücke damit einstreichen.

Thymianzweige auf das Backblech legen und im heißen Ofen 20-25 Minuten backen, je nach Größe und Stücken.

Backblech aus dem Ofen nehmen und die einzelnen Kürbisstücke mit einem Glas zerquetschen. Kürbis mit Käse bestreuen und weitere 15 Minuten in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit den Dip aus Frischkäse und Indien Traum zubereiten.





## GESCHNEDELTES TRIFFT KÜRBIS UND CHAMPIGNONS

von Elke Hinze-Gebhardt



### ZUTATEN

- 200 gr. Champignons
- halber Butternut- oder Hokkaido Kürbis (klein)
- 1 Stange Lauch
- 400 gr. Hähnchenbrustfilet
- 3 TL Meat & Veggie\*
- 6 EL Omas Butteröl\*
- 15 Drehungen Pfeffer Salz Mix\*
- 2 TL Umami\*
- 2 TL Pilz Pesto\*
- 2 TL Kräuterfreude\*
- 2 TL Feines Süppchen\*
- 200 ml Wasser
- 200 gr. Schmand
- 2 TL Kräuterfreude\*
- 300 gr. fertige Spätzle

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Champignons säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Einen halben Butternut oder Hokkaido Kürbis schälen, entkernen, klein würfeln.

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Knoblauch mit der Knoblauchpresse pressen

Das Hähnchenfilet waschen, trocknen, in Streifen schneiden und mit Meat & Veggie würzen.

2 EL Omas Butteröl erhitzen, das Hähnchen Filet darin anbraten, mit Pfeffer Salz Mix würzen und in eine Schüssel umfüllen.

Restliches Omas Butteröl in die Pfanne geben, Gemüse samt Kürbis zusammen mit den Gewürzen anbraten. Nun das Wasser hinzufügen und 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen (Garprobe).

Hähnchenfilet und Schmand unterrühren, mit Pfeffer Salz Mix abschmecken.

Die fertigen Spätzle zufügen, heiß werden lassen und servieren.



## KÜRBIS-STREUSEL-KUCHEN

von Sylvia Kramer



### ZUTATEN

Zutaten für Kuchen:

- 250 gr. Butter
- 180 gr. brauner Zucker
- 3 TL Black & White\*
- 4 Eier
- 350 gr. Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Winter Kuss\*
- 300 gr. Kürbispüree

Zutaten für Streusel:

- 150 gr. Butter
- 225 gr. Dinkelmehl
- 75 gr. Zucker
- 1/2 TL Winter Kuss\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und Black & White cremig rühren.

Die Eier nach und nach untermischen.

Mehl, Backpulver und Winterkuss vermischen und abwechselnd mit dem Kürbispüree unterheben bis alles eingearbeitet ist.

Den Rührteig in eine gefettete Form geben.

Butter, Dinkelmehl, Zucker und Winterkuss zu Streuseln verarbeiten und auf dem Rührteig verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.



## APFEL - PFLAUMEN KUCHEN

von Jennifer Kollmann



### ZUTATEN

- 250 gr. weiche Butter
- 250 gr. Zucker
- 500 gr. Mehl Typ 405
- 1 Packung Backpulver (15 gr.)
- 2TL Black & White\*
- 6 Eier in Größe M

- 1 kg Äpfel, geschält und entkernt
- 500 gr. Pflaumen
- 3 EL Panela Rose\*
- 1 EL Zitronensaft
- Süße Verführung\* aus der Mühle

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen

Mehl, Butter, Zucker Eier, Backpulver sowie Black & White zu einem Teig verrühren.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Im Anschluss mit Zitronensaft und Panela Rose vermengen.

Die Pflaumen entsteinen und in Spalten schneiden.

Das vorbereitete Obst nun vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Backform (40x30cm) fetten, den Teig hineingeben und glatt streichen.

Für ca. 45-55 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Den Crumble nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Nach dem Backen den Crumble direkt großzügig mit Süßer Verführung aus der Mühle bestreuen.



## PFLAUMEN CRUMBLE

von Gabriele Quast



### ZUTATEN

- 500 gr. Pflaumen
- 1 TL Winterkuss\*
- 1 EL Zucker
- 80 gr. gemahlene Mandeln
- 125 gr. Mehl
- 80 gr. Zucker
- 2 TL Black & White\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Halbierte und entsteinte Pflaumen mit Winterkuss und Zucker vermengen und in eine Auflaufform geben.

Für die Streusel zunächst die gemahlenen Mandeln in eine beschichtete Pfanne kurz anrösten und dann in einer Rührschüssel mit den weiteren Zutaten zu Streusel verarbeiten. Auf den Pflaumen verteilen.

Backzeit: ca. 35 Minuten



## ZWETSCHGEN KUCHEN

von Diana Bökamp



### ZUTATEN

- 1,5 kg Zwetschgen
- 500 g Dinkelmehl 630
- 80 g Zucker
- 1 TL Black & White\*
- 1/2 Würfel Hefe
- 300 ml lauwarme Milch
- 100 g weiche Butter + etwas für die Form

- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 10 Drehungen Süße Verführung\*
- 1 Prise Salz
- 200 g gemahlene Mandeln
- alternativ 150 g Dinkelmehl

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Für den Hefeteig Mehl, Zucker, Black & White und Hefe in einer Rührschüssel mischen. Lauwarne Milch und weiche Butter hinzugeben. In einer Küchenmaschine zum Hefeteig verkneten. Zugedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Streusel Butter, Zucker und Salz mit den Händen oder mit dem Knethaken des Handrührgerätes grob vermischen. Mehl hinzugeben und weiterkneten bis sich grobe Streusel formen, kühlstellen.

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech einfetten. Zwetschgen waschen, trocken tupfen. Teig auf das Backblech geben und mit einem Teigroller gleichmäßig dünn ausrollen, mit den vorbereiteten Früchten belegen und Streusel darauf verteilen.

Kuchen bei ca. 35 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker und Süßer Verführung bestreuen.



selbstständiger Berater

**EDELSCHMAUS**  
kochen mit Herz



## APFEL MANDEL SCHNECKEN

von Kathrin Cilinski



### ZUTATEN

Für den Teig:

- 160 gr. Milch
- 15 gr. Hefe
- 20 gr. Zucker
- 2 TL Wonkas Tonka\*
- 380 gr. Mehl
- 1 Ei
- 1 gestr. TL Salz

Für den Belag

- 80 gr. weiche Butter
- 3 TL Wonkas Tonka\*
- 40 gr. Zucker
- 60 gr. gehackte Mandeln oder Haselnüsse
- 1-2 Äpfel, in kleine Würfeln
- Eigelb
- Süße Verführung\*

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Die Hefe in lauwarmen Milch auflösen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Schüssel geben und mind. 1 Stunde gehen lassen.

Die Butter schmelzen und den Zucker unterrühren. Die gehackten Mandeln und Apfelwürfel hinzufügen.

Den Teig rechteckig ausrollen und die Buttermischung darauf verteilen. Zunächst den Teig längs halbieren und dann in ca. 5-6 Streifen schneiden. Die einzelne Teigabschnitte aufrollen und in eine gefettete Form geben, dabei etwas Abstand lassen. Anschließend zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig mit Eigelb bestreichen und Süße Verführung darüber geben.

Die Form in den vorgeheizten Backofen 175 Grad geben und ca. 30 - 35 Minuten backen.





## APFEL-KARAMELL-DESSERT

von Doris Hammerschmidt



### ZUTATEN

- 3 Äpfel
- 2 EL Zucker
- 3 TL Panela Rose\*
- 3 EL naturüber Apfelsaft
- 18 weiche Karamell Bonbons
- 3 EL Milch
- 450 gr. griechischen Jogurt
- gehackte Walnüsse

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Den Apfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Dann den Zucker in eine Pfanne geben und Karamellisieren lassen. Diesen dann mit dem Apfelsaft ablöschen (Vorsicht heiß!) und unter Rühren auflösen lassen. Nun die Apfelstückchen hinzufügen und zusammen mit dem Panela Rose kurz dünsten lassen.

Die Masse anschließend etwas abkühlen lassen. Jetzt die Karamellbonbons mit der Milch in einer Pfanne langsam und unter Rühren zum Schmelzen bringen.

Den Jogurt mit etwas Panela Rose verrühren und dann beginnt das Schichten in die Gläser. Zuerst die Apfelstücke in die Gläser geben. Dann den griechischen Jogurt darauf verteilen. Jetzt die Karamellsauce hinzufügen und letztendlich mit ein paar gehackte Walnüssen dekorieren.

Die Gläser bis zum Verzehr kühl stellen.





## HERBSTLICHE APFEL PFLAUMEN MARMELADE

von Sylvia Kramer



### ZUTATEN

- 500 gr. entsteinte Pflaumen
- 500 gr. geschälte Äpfel
- 500 gr. Gelierzucker 2:1
- 1 Tasse Wasser
- 1 - 2 TL Winterkuss\* je nach Vorliebe

\*Edelschmaus Originalprodukt

### ZUBEREITUNG

Pflaumen und Äpfel kleinschneiden und in einen Topf geben. Wasser hinzufügen und alles zusammen weichkochen. Mit dem Pürierstab fein pürieren und anschließend den Gelierzucker und Winterkuss dazugeben.

Dann ca. 4 Minuten sprudelnd kochen und sofort heiß in Gläser füllen. 5 Minuten auf den Kopf stellen.