



Sun Kiss Torte



Rezept: Susanne Gawlik

ZUTATEN :

*original Edelschmaus

Für den Boden:

5 Eier, getrennt
1 Prise Salz
2 Tassen Zucker
1 Tasse Omas Butter Öl*

3 Tassen Mehl

2 TL Backpulver

1 Tasse Mineralwasser

5 EL Cool Kiss Tee* (gebrühter Teesatz)

Butter oder Öl zum Einfetten der Springform

Für den Belag:

1 Dose Aprikosen

2 Becher Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

1 TL Black & White*

1 Becher Schmand

1 Päckchen Sahnesteif

Für den Guss:

1 Päckchen weißer Tortenguss

Aprikosensaft aus der Dose

Zum Dekorieren:

Süße Verführung* frische
Minzeblättchen

ZUBEREITUNG :

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform gut einfetten. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker und Omas Butter Öl* cremig aufschlagen.

Mehl und Backpulver vermischen und zusammen mit etwas Mineralwasser nach und nach unter die Eigelbmasse rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den steif geschlagenen Eischnee sowie den gebrühten Cool Kiss Tee* vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Springform füllen und etwa 50 Minuten backen. Anschließend mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Boden fertig ist. Vollständig auskühlen lassen.

Die Aprikosen gut abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen. Die Aprikosen in feine Streifen schneiden.

Die Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif und Black & White* steif schlagen.

Den Schmand mit 1 Päckchen Sahnesteif aufschlagen.

Anschließend 4 EL der geschlagenen Sahne unterheben und die Schmandcreme bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

Die restliche Sahne gleichmäßig auf dem ausgekühlten Boden verstreichen und die Aprikosenstreifen dekorativ darauf verteilen.

Den weißen Tortenguss nach Packungsanleitung mit dem aufgefangenen Aprikosensaft zubereiten. Den Guss mit einem Löffel vorsichtig und nur hauchdünn über den Aprikosen verteilen.

Die gekühlte Schmandcreme in einen Spritzbeutel füllen und dekorative Tufts auf die Torte spritzen.

Zum Schluss die Tufts mit Süße Verführung* bestäuben und mit frischen Minzeblättchen garnieren.



ZUTATEN :

*original Edelschmaus

50 ml milder Kräuterbalsam*
50 g Zucker
3 EL Griechisches Olivenöl mit
Mandarine*
3 EL Sesamöl
2 EL Sanfte Traube*
2 TL Sweet Curry*
1 TL Buddhas Sternenstaub*
1/2 TL Umami*
1/4 TL Malabar Genuss Salz*
80 g Mie-Nudeln
60 g Mandelstifte
60 g Sonnenblumenkerne
60 g Sesam
1 Chinakohl
1 kleine Dose Mandarinen
(inklusive Saft)
3 Möhren



Mie - Nudel Salat mit Chinakohl

Rezept: Manuela Herickhof

ZUBEREITUNG :

Den Chinakohl grob hacken und die Möhren fein raspeln oder hobeln. Beides in eine große Schüssel geben.
 Die Mandarinen zusammen mit dem Saft über den Chinakohl und die Möhren verteilen.
 Die Mie-Nudeln grob zerbrechen.
 Mie-Nudeln, Mandelstifte, Sonnenblumenkerne und Sesam ohne zusätzliches Fett in einer beschichteten Pfanne goldbraun rösten.
 Die gerösteten Zutaten etwas abkühlen lassen und über den Salat geben.
 Den Milden Kräuterbalsam* mit dem Zucker unter rühren erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mischung dabei nicht aufkochen.
 Griechisches Olivenöl Mandarine*, Sesamöl, Edelschmaus Sanfte Traube*, Sweet Curry*, Buddhas Sternenstaub*, Umami* und Malabar Genuss Salz* einrühren.
 Das Dressing bis zum Servieren ziehen lassen.
 Erst kurz vor dem Servieren das Dressing über den Salat geben und alles gründlich vermengen, damit die gerösteten Zutaten knusprig bleiben und der Salat frisch schmeckt.



Couscous Salat



Rezept: Ines Wendler

ZUTATEN :

**original Edelschmaus*

100 g Couscous
380 ml heißes Wasser oder Feines Süppchen*
1/2 Salatgurke, gewürfelt
250 g Cherrytomaten, halbiert
2 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 Paprika (rot oder gelb), gewürfelt
200 g Mozzarella, gewürfelt
2 EL Kräuter Freude*
4 EL Wasser
4 EL Griechisches Olivenöl
Mandarine*
1 EL Lemon Basil*
1 TL Honig
1 TL Tomaten Genuss Salz*

ZUBEREITUNG :

Den Couscous mit dem heißen Wasser oder Feines Süppchen* übergießen, abdecken und etwa 5 Minuten quellen lassen.

Den Couscous anschließend mit einer Gabel auflockern und vollständig auskühlen lassen.

Die Salatgurke, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Paprika und den Mozzarella vorbereiten.

Kräuter Freude* mit 4 EL Wasser verrühren und kurz quellen lassen.

Den Couscous mit dem Gemüse, dem Mozzarella und der aktivierten Kräuter Freude* in einer großen Schüssel vermengen.

Für das Dressing Griechisches Olivenöl Mandarine*, Lemon Basil*, Honig und Tomaten Genuss Salz* miteinander verrühren.

Das Dressing über den Salat geben und alles gründlich vermischen.

Den Couscous-Salat vor dem Servieren mindestens 30 Minuten ziehen lassen.



Mandarinen - Olivenöl Kuchen



Rezept: Lena Söker

ZUTATEN :

*original Edelschmaus

3 Eier
150 g Zucker
1 TL Black & White*
100 ml Griechisches Olivenöl
Mandarine*
100 ml Milch
Abrieb von 1 Bio-Orange
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
Für den Sirup
50 ml Mandarinenensaft
1 EL Zucker
1 EL Griechisches Olivenöl
Mandarine*
Für die Glasur
150 g Puderzucker
2 EL Mandarinenensaft
1 TL Griechisches Olivenöl
Mandarine*
40 g gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG :

Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 Die Eier mit dem Zucker und dem Black & White* schaumig schlagen.
 Das Griechische Olivenöl Mandarine* langsam dazugeben und gut verrühren.
 Die Milch sowie den Orangen- und Zitronenabrieb unterrühren.
 Mehl, Backpulver und Salz vermischen und vorsichtig unter den Teig heben.
 Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und 45-55 Minuten (je nach Backofen) backen.
 Für den Sirup Mandarinenensaft, Zucker und das Griechische Olivenöl Mandarine* kurz aufkochen.
 Den Deckel fertig gebackenen Kuchen mit einem Holzspieß mehrmals einstechen und den warmen Sirup gleichmäßig darüber träufeln.
 Den Kuchen vollständig abkühlen lassen.
 Für die Glasur Puderzucker, Mandarinenensaft und das Edelschmaus Griechische Olivenöl Mandarine* glatt verrühren.
 Die Glasur auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.



One Pot Burrata Pasta

Rezept: Lena Söker

ZUBEREITUNG :

ZUTATEN :

*original Edelschmaus

250 g Linguine oder Spaghetti
 300 g Kirschtomaten
 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
 600 ml Wasser
 2-3 EL Feines Süppchen*
 100 ml Sahne
 40 g geriebener Parmesan
 1 großer Burrata oder 3 kleine Burrata
 3-4 EL Griechisches Olivenöl
 Mandarine*
 1 TL Tomaten Genuss Salz*
 Optional: etwas Regenbogen-Pfeffer*
 Frisches Basilikum

Die Kirschtomaten halbieren und zusammen mit dem fein gehackten Knoblauch in einer Pfanne kurz anbraten.
 Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen.
 Die gekochte Pasta zu den Tomaten geben.
 Wasser, Sahne und Feines Süppchen* hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren, damit die Pasta nicht zusammenklebt.
 Sobald die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen wurde, den geriebenen Parmesan unterrühren.
 Mit Tomaten Genuss Salz* und nach Belieben mit Regenbogen-Pfeffer* abschmecken.
 Den Burrata mittig auf die Pasta setzen.
 Die Pasta großzügig mit Griechisches Olivenöl Mandarine* beträufeln und mit frischem Basilikum servieren.



Verry cool Kiss

Rezept: Susanne Gawlik

ZUTATEN :

*original Edelschmaus

**Cool Kiss Tee* - Sorte
Erdbeer-Rhabarber oder
Aprikose-Maracuja
Früchte passend zur
Teesorte, z. B. Erdbeeren
oder Aprikosen
Frische Minzblätter
Wasser
Eiswürfelform**

ZUBEREITUNG :

2-3 TL Cool Kiss Tee* mit 300 ml kaltem Wasser aufgießen und 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Früchte klein schneiden und in die Eiswürfelform füllen. Die Minzblätter ganz oder klein geschnitten zu den Früchten geben. Den Tee durch ein Sieb gießen und vorsichtig über die Früchte in der Eiswürfelform verteilen. Die Eiswürfelform ins Gefrierfach stellen, bis die Tee-Eiswürfel vollständig gefroren sind. Anschließend erneut Cool Kiss Tee* nach Geschmack zubereiten. Die gefrorenen Tee-Eiswürfel in den frisch zubereiteten Tee geben und servieren.



Tomaten Brot mit Burrata

Rezept: Susanne Gawlik

ZUTATEN :

*original Edelschmaus

**1 große Tomate, in
Scheiben geschnitten
1 Kugel Burrata
Rucola nach Belieben
2 Scheiben Brot
2 EL Oma's Butteröl*
Basilikumöl*
Dunkle Tomaten Creme*
Tomaten Genuss Salz* (aus
der Mühle)**

ZUBEREITUNG :

**Die Brotscheiben in 2 EL Oma's
Butteröl* von beiden Seiten
goldbraun und knusprig anbraten.
Die Burrata halbieren und auf den
warmen Brotscheiben verteilen.
Etwas Basilikumöl* über die
Burrata träufeln.
Den Rucola darauf verteilen.
Den Rucola mit etwas Dunkle
Tomaten Creme* marinieren.
Die Tomatenscheiben auf den
Brot anrichten.
Zum Schluss mit Tomaten Genuss
Salz* aus der Mühle nach
Geschmack würzen und sofort
servieren.**



Thunfisch Spaghetti Salat



Rezept: Lea-Marie Steinert

ZUBEREITUNG :

ZUTATEN :

**original Edelschmaus*

500 g Spaghetti
1 Dose Thunfisch,
abgetropft
100 g Gouda, gewürfelt
1 Bund
Lauchzwiebeln, in feine
Ringe geschnitten
2 Paprika, gewürfelt

6EL Griechisches
Olivenöl Mandarine*
1 TL Tomaten Genuss
Salz

Die Spaghetti nach
Packungsanweisung in reichlich
Salzwasser kochen.

Anschließend kalt abschrecken und
gut abtropfen lassen.

Den Gouda und die Paprika in kleine
Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln
in feine Ringe schneiden.

Den Thunfisch in einem Sieb gut
abtropfen lassen und mit einer Gabel
zerpflücken.

Das Griechische Olivenöl
Mandarine* zusammen mit dem
Tomaten Genuss Salz* in einer
großen Schüssel verrühren .

Die Spaghetti, den Gouda, die
Paprika und die Lauchzwiebeln
dazugeben und alles vorsichtig
miteinander vermengen.

Den Salat vor dem Servieren etwa
15-

30 Minuten durchziehen lassen,
damit sich die Aromen optimal
entfalten.

Fruchtige Pasta mit Lachs

Rezept: Ines Wendler



ZUTATEN :

*original Edelschmaus

500 g Spaghetti
4 Lachsfilets (je ca. 150-200 g)
4 EL Griechisches Olivenöl
Mandarine*
100 g frisch geriebener Parmesan
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
2 frische Mandarinen, filetiert
ca. 100 ml Kochwasser der Pasta
1 TL Tomaten Genuss Salz*
1 TL Regenbogen Pfeffer*
1 Frühlingszwiebel, in feine Ringe geschnitten

ZUBEREITUNG :

Die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen und vor dem Abgießen etwa 100 ml Kochwasser auffangen.
Die Lachsfilets mit 2 EL Griechisches Olivenöl Mandarine*, Tomaten Genuss Salz* und Regenbogen Pfeffer* würzen.
Die Lachsfilets in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, bis sie außen goldbraun und innen noch leicht glasig sind.
Für die Sauce die übrigen 2 EL Griechisches Olivenöl Mandarine* in einer großen Pfanne leicht erwärmen.
Das Kochwasser und den frisch geriebenen Parmesan nach und nach einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht.
Die Sauce mit Tomaten Genuss Salz* und Regenbogen Pfeffer* abschmecken.
Den Zitronenabrieb, die Mandarinenfilets und die Frühlingszwiebel vorsichtig unterheben.
Die heißen Spaghetti direkt in die Sauce geben und alles gründlich miteinander vermengen.
Die Pasta auf Tellern anrichten, die Lachsfilets daraufsetzen und sofort servieren.





Fruchtgeflüster Likör

Rezept: Susanne Gawlik

ZUBEREITUNG :

ZUTATEN :

*original Edelschmaus

750 ml Wasser
200 g Rohrzucker
10 g Zitronensäure
75 g Früchtetee (z. B. Cool Kiss von Edelschmaus)
250 ml weißer Rum (z. B. Liberty)

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
Den Rohrzucker einrühren und vollständig darin auflösen.
Die Zitronensäure hinzufügen und gut verrühren.
Den Früchtetee in den heißen Zuckersirup geben und alles gut vermengen.
Den Topf abdecken und die Mischung etwa 12 Stunden ziehen lassen.
Anschließend die Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder ein Passiertuch abgießen und den Tee gut ausdrücken. Die Flüssigkeit dabei unbedingt auffangen.
Den weißen Rum unter die abgeseigte Flüssigkeit rühren.
Den fertigen Likör in saubere, gut verschließbare Flaschen füllen.

Tipp: Gut gekühlt servieren oder als fruchtiges Mitbringsel verschenken.

Das Rezept ergibt ca. 4 Flaschen, a 200 ml Likör





Kartoffelecken mit sommerlichem Dip

Rezept: Ines Wendler

ZUTATEN :

*original Edelschmaus

400 g griechischer
Joghurt
2 TL Sour Creme*
2 TL Lemon Basil*
TL Tomaten Genuss
Salz*
TL Griechisches
Olivenöl Mandarine
4 TL Wasser

ZUBEREITUNG :

Die Sour Creme* mit 4 TL Wasser anrühren und kurz quellen lassen. Anschließend den griechischen Joghurt mit der aktivierten Sour Creme*, Lemon Basil*, Tomaten Genuss Salz* und dem Griechischen Olivenöl Mandarine gründlich verrühren. Den Dip vor dem Servieren etwa 15 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten.

Als Dip oder Dressing
verwenden.





Softeis Erdbeer- Rhabarber

Rezept: Manuela Herickhoff

ZUTATEN :

*original Edelschmaus

500 ml Wasser
2-3 TL Erdbeer-
Rhabarber Tee *
250 g TK
Erdbeeren
50 g Zucker
2 TL Black and
White *
1 Eiweiss



ZUBEREITUNG :

Cool Kiss Tee 500 ml Wasser
2-3 TL Tee
60 min ziehen lassen
abgießen durch ein feines
Sieb
einfrieren 6-8 Stunden
im Cookit Zucker, Black and
White, TK Früchte und
gefroren Tee fein zerkleinern
Eiweiss hinzugeben,
mit einem Schneebesen -
einsatz
ca 3 Minuten schaumig
schlagen .
Umfüllen und sofort
genießen
Wer es lieber etwas fester
liebt 30 min länger einfrieren.

Teegelee cool Kiss

Rezept: Bianca Spitz



ZUTATEN :

*original Edelschmaus

750 ml kaltes Wasser
6 TL Edelschmaus Cool
Kiss Tee Aprikose-
Maracuja*
1 Päckchen
Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG :

Den Edelschmaus Cool Kiss Tee
Aprikose-Maracuja* mit 750 ml kaltem
Wasser verrühren und 15 Minuten
ziehen lassen.
Den Tee anschließend durch ein Sieb
gießen.
Den aufgefundenen Tee zusammen mit
dem Gelierzucker nach
Packungsanweisung aufkochen.
Das fertige Teegelee sofort in saubere,
sterile Gläser füllen.
Die Gläser verschließen und das Gelee
vollständig auskühlen lassen.
Ergibt: ca. 5 Gläser à 170-200 ml.

