

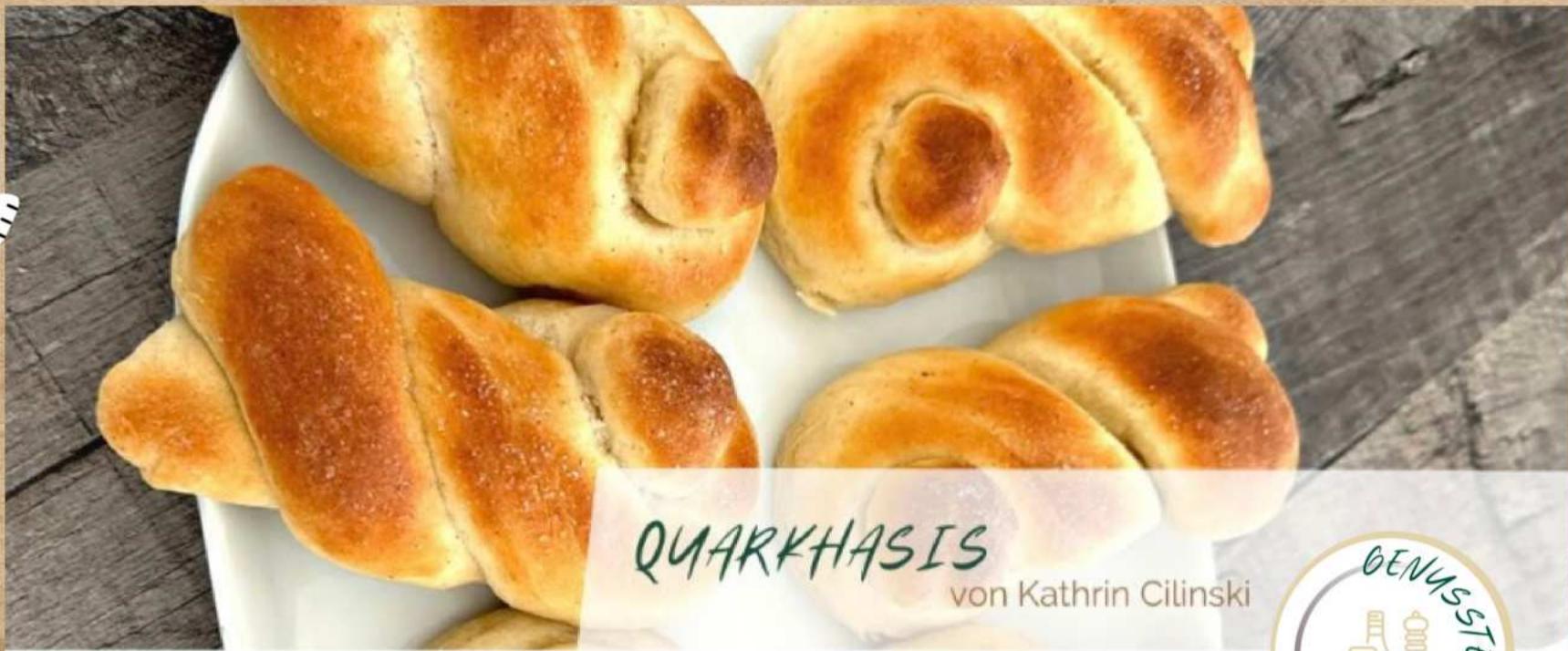
Osterideen mit Edelschmaus



HIER KOMMT
Hasenpost



Frühstück & Brunch



ZUTATEN

- 250 g Magerquark
- 60 g Zucker
- 1TL Zitronenschale
- 1 TL Black & White*
- 1 Ei
- 6 EL Omas Butteröl*

- 2 EL Milch
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- geschmolzene Butter
- Süße Verführung* aus der Mühle

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Abgetropften Magerquark mit Zucker, Black & White, Öl, Milch, Zitronenschale und Ei verrühren. Mehl und Backpulver mischen und zur Quarkmischung kneten. Unter einem Tuch ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Backofen vorheizen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze.

Nach der Gehzeit den Teig nochmal verkneten und in kleine gleich große Portionen abteilen. Jede Portion zu einem "Würstchen" rollen und zu einem Hasen verdrehen. Auf Wunsch noch einen Puschel ansetzen.

Mit geschmolzener Butter einpinseln und Süße Verführung darüber mahlen.

Backzeit: etwa 15 Minuten - jeder Ofen backt anders!

Erneut mit Butter einpinseln und erneut etwas Süße Verführung darüber geben.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen oder lauwarm genießen.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



Frühstück & Brunch



OSTERBROT

von Susanne van Steegen



ZUTATEN

- 250 g Milch, lauwarm
- 20 g Hefe, frisch
- 70 g Zucker
- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Stk Ei, Größe M
- 1 TL Süße Verführung*
- 1 TL Black and White*
- 1 Prise Salz

- 60 g Butter, weich
- 20 g Omas Butteröl*

Eistreiche und Deko:

- 1 Stk Eigelb
- 1 EL Milch
- Hagelzucker
- Mandelstifte

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Hefe in der Milch auflösen, Zucker dazu geben.

Restliche Zutaten zur Hefemilch geben und ca. 10 Minuten mit der Küchenmaschine kneten.

Der Teig ist gut durch geknetet wenn er sich vom Schüsselrand löst. Das braucht etwas Zeit.
(Thermomix: Hefe, Zucker, Milch in den Mixtopf geben - 3 Min/37°C/Stufe 2)

Restliche Zutaten dazu geben - 10 Min/kneten

Teig in eine bemehlte Schüssel umfüllen und mit Deckel gute 45-60 Minuten gehen lassen.

Teig auf eine bemehlte Teigunterlage geben, nicht mehr kneten. Teig in 4 Portionen teilen und in 4 gleich lange Teigstränge verarbeiten. Tipp: Mit feuchten Händen geht das super.

Jetzt geht's ans Flechten Deines Osterbrotes.

Bacblech oder Stoneware fetten, leicht mehlen und das geflochtene Osterbrot darauf setzen.

Osterbrot mit Eistreiche (Eigelb + Milch) reichlich einpinseln und mit Hagelzucker und Mandelstiften betreuen.

Osterbrot in den kalten Backofen geben und auf dem Backrost, unterste Einschubhöhe bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 35-45 Minuten backen.



Frühstück & Brunch



GEFÜLLTE EIER

von Manuela Siegler



ZUTATEN

- 5 hartgekochte Eier
- 2 TL Indien Traum*
- 1/2 TL Schmauszeit Senf
- 1 Messerspitze Smokey Paprika*

- Pfeffer Salz Mix*
- 1 TL Mayonaise
- 4 TL Naturjogurt

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Eier halbieren, Eigelb entfernen und in eine Schüssel geben.

Restliche Zutaten hinzufügen und zu einer homogenen Masse vermengen.

Masse in die Eierhälften geben.



Frühstück & Brunch



FRÜHLINGSAUFSTRICH

von Sarah Bäuerle



ZUTATEN

- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Bund Radieschen
- 500 g Quark
- 150 g griechischer Joghurt
- 1 EL Griechisches Olivenöl*
- 2 TL Garten Glück*
- 1 TL Knobi Genuss Salz*

Zum Bestreuen

- Kresse

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebeln und die Radieschen mit einer Küchenmaschine fein zerkleinern.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einer homogenen Masse vermengen.

Anschließend mit Kresse dekorieren.



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Frühstück & Brunch



EGGSTRA LEGGERER EIERSALAT

von Tina Lambertus



ZUTATEN

- 10 hartgekochte Eier
- 200-300 ml Frittensauce (Mayonnaise)
- 2-3 TL Eggstra legger*
- 1-2 TL Sweet Curry*
- 1-2 TL Kräuter Freude*
- 2-3 EL Sweet Bacon*
- 1 TL Knobi Senf*
- optional: gekochter Schinken oder gebratene Speckwürfel

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Eggstra legger, Sweet Curry und Kräuter Freude mit etwas Wasser quellen lassen.

Sweet Bacon und Knobi Senf dazugeben und vermengen.

Jetzt ca. 200 - 300 ml Frittensauce dazugeben und verrühren.

Ca. 10 hart gekochte Eier kleinschneiden und unterheben.

Eh voilà, fertig ist der Eiersalat.

Wer mag, kann auch noch gekochten Schinken oder gebratenen Speck dazugeben.



Frühstück & Brunch



BLÄTTTERTEIGSCHNECKEN

von Sarah Bäuerle



ZUTATEN

- 1 Rolle Blätterteig
- Lauchzwiebeln
- Schinken
- Käse
- 200 g Schmand
- 2 TL Toskana*
- 5 Drehungen Knobi Genuss Salz*

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Schmand gemeinsam mit Toskana und dem Knobi Genuss Salz anrühren.

Den Blätterteig ausrollen und den angerührten Schmand darauf verteilen. Lauchzwiebeln und Kochschinken darauf geben und von der langen Seite aufrollen.

Geriebenen Käse nach Belieben darüber streuen.

Backzeit: ca. 20 Minuten





Geschenkideen

IT'S TIME TO give away

"Dip Dip Hurra"

Umami, Indien Traum, Kräuter Freude, Tango Argentino

35.96€

EDELSCHMAUS
selbstständiger Berater
köchen mit Herz

IT'S TIME TO give away

"Salatbar"

Griechisches Olivenöl, Garten Glück, Sanfte Traube, Knobi Senf

49.96€

EDELSCHMAUS
selbstständiger Berater
köchen mit Herz

IT'S TIME TO give away

"Kartoffel Liebe"

Omas Butteröl, Smoky Rub, Fritten Frieda, Royales Genuss Salz

40.96€

EDELSCHMAUS
selbstständiger Berater
köchen mit Herz

IT'S TIME TO give away

"Brot & Ei"

Pimp my Bread, Indien Traum, Eggstra legger

26.97€

EDELSCHMAUS
selbstständiger Berater
köchen mit Herz





Geschenkideen

IT'S TIME TO give away

"Meat Love"

Omas Butteröl, Dunkle Tomaten Creme, Tango Argentino, Knobi Genuss Salz

47,96€

EDELSCHMAUS
selbstständiger Berater
köchen mit Herz

IT'S TIME TO give away

"Italia"

Basilikum Öl, Bruschetta, Italienisches Genuss Salz

29,97€

EDELSCHMAUS
selbstständiger Berater
köchen mit Herz

IT'S TIME TO give away

"Süße Verführung klein"

Süße Verführung & Gewürzmühle

16,98€

EDELSCHMAUS
selbstständiger Berater
köchen mit Herz

IT'S TIME TO give away

"Süße Verführung"

Cranberry Creme, Süße Verführung, Gewürzmühle

30,97€

EDELSCHMAUS
selbstständiger Berater
köchen mit Herz





Kreativ verpacken mit unserem Verpackungsmaterial



Ostermenu - Suppe



PETERSILIENWURZELSUPPE MIT EI

von Heike Schoon



ZUTATEN

Vorsuppe für 4 Personen

- 400 g Petersilienwurzel
- 2 Schalotten
- 2 EL Omas Butteröl*
- 3 TL Feines Süppchen
- 600 ml Wasser
- 400 ml Sahne

- 1 Bund Blattpetersilie
- 1 TL Bärlauch Gewürzzubereitung*
- Saft von 1/2 Zitrone
- 4 Bio-Eier
- Meersalz*
- Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Schalotten und Petersilienwurzel schälen, in dünne Scheiben schneiden und in Omas Butteröl in einem Topf anschwitzen.

Brühe, Sahne zugeben und Bärlauch Gewürzzubereitung zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leise köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie waschen und die Blätter vom Stiel zupfen.
Außerdem die Eier in kochendem Wasser ca. 6 Minuten wachsweich kochen, kalt abschrecken und zur Seite legen.

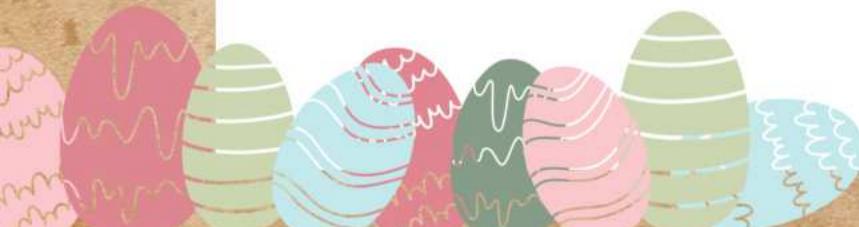
Suppe fein pürieren und mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.
Von der Suppe ca. 1/3 abnehmen, hier die Petersilie zugeben (vorher etwas für die Garnitur beiseite legen) und nochmals fein pürieren, somit erhält man die Suppe in 2 Farbgebungen, was einen schönen Effekt beim Servieren ergibt.

Nun die Eier abpellen und halbieren.

Weiße und grüne Suppe in Teller verteilen, je ein halbiertes Ei in die Mitte setzen und diese mit etwas Meersalz würzen.

Mit Petersilie garnieren und servieren!

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



Ostermenu - Vorspeise



LACHS-SPINAT-QUICHE

von Mareike Klein



ZUTATEN

- 300 g Lachs
- 300 g Crème Fraîche
- 100 g Blattspinat TK
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 geh. TL Garten Glück*
- 1/2 TL Meersalz*
- 1/2 TL Knobi Chips*
- 1/2 TL Zitronen Pfeffer*
- 3 Eier
- 1 TL Speisestärke

Quiche-Tarteteig

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 125 g Butter gewürfelt
- 1 TL Salz
- 2-3 EL Wasser

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Tarteteig herstellen und in eine gefettete Form geben, dabei mit den Fingern einen Rand hochdrücken.

Die Lauchzwiebeln in Ringe und den Lachs in Würfel schneiden. Blattspinat gut abtropfen lassen.

Aus den restlichen Zutaten eine homogene Masse herstellen und mit den Lauchzwiebeln, Lachs und Blattspinat vermengen. Anschließend die Masse auf den Teig geben

Backzeit: ca. 35 Minuten (bis der Teig goldbraun gebacken und das Ei gestockt ist).

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



Ostermenu - Hauptspeise



FILETTOPF "TOSKANA"

von Heike Schoon



ZUTATEN (für ca. 4 Portionen)

- 2 Schweinefilet
- Omas Butteröl* oder Rösti Öl*
- 125 g Schinkenwürfel
- 2-3 Zwiebeln
- 1 TL Knobi Chips*
- 1/2 TL Let it Burn*

*Edelschmaus Originalprodukt

- Für den Guss:
 - 2 TL Toskana Gewürzzubereitung*
 - 200 ml Chili-Sauce
 - 400 ml Sahne
 - 1 Becher Schmand (200 g)
 - Meersalz* und Regenbogenpfeffer* aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Schweinefilet säubern und in 5 cm große Stücke schneiden und in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Filet in eine Auflaufform geben und vorerst beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne Schinkenwürfel anbraten.

Zwiebeln säubern und in Streifen schneiden, mit in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze schmoren. Knobi Chips in der Hand etwas zerbröseln und mit dem Let it Burn ebenfalls in die Pfanne geben.

Aus der Sahne, Toskana Gewürzzubereitung, Chili-Sauce und Schmand einen Guss herstellen. Gut verrühren und mit Meersalz und Regenbogenpfeffer abschmecken.

Die Zwiebel-Schinkenmasse über dem Filet in der Auflaufform verteilen und im Anschluss den Guss darüber geben.

Bei 175 Grad ca. 1/2 Stunde backen und servieren.

TIPP

Dazu passen Kroketten, Klöße oder Rösti und ein frischer Salat!



Ostermenu - Hauptspeise



LACHS AUS DEM BACKOFEN

von Alexandra Ziffer-Kobe



ZUTATEN (für ca. 3 Portionen)

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
 - 3 x 120 g Lachsfilet
 - 2 + 1 EL Butter
 - 1 TL Tzatziki*
 - 100 ml Wasser
 - 1,5 EL Feines Süppchen*
 - 50 ml trockener Weißwein
 - 4 EL Creme Fraiche
 - 1 Bio-Zitrone (unbehandelt)
 - 3 TL Knoblauch Chips*
 - 450 g Blattspinat (frisch oder TK)
 - Meersalz*
 - Regenbogen Pfeffer* (5 Umdrehungen mit der Mühle)
- *Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Kartoffeln mit einer Prise Meersalz kochen, anschließend stampfen.
Auflaufform mit 1 EL ausbuttern und die gestampften Kartoffeln darin gleichmäßig verteilen.

Spinat blanchieren und gemeinsam mit den Knoblauch Chips auf die Kartoffelmasse geben.

Lachsfilet waschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen und auf die Kartoffel-Spinat-Masse legen.
Je Lachsfilet 2 Scheiben Zitrone darauf legen.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen.

Aus der Creme Fraiche, Weißwein, Wasser und Feines Süppchen einen Guss herstellen und über den Lachs geben.

2 EL Butter und Tzatziki miteinander verrühren und diese Tzatzikibutter dann in Flöckchen auf dem Fisch verteilen.

Bei 200 Grad O/U im Backofen garen.

TIPP

Tolles All-in-One-Gericht!



Ostermenu - Dessert



HIMBEER DUPLO TRAUM

von Tamara Kloos



ZUTATEN

Vanillepudding:

- 250 g Milch
- 1 Eigelb
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 15 g Speisestärke
- 2 TL Black & White*

Himbeercreme:

- 125 g TK Himbeeren
- 125 g Gelierzucker 1:1
- 2 TL Black & White*
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 EL Himbeer Creme Essigzubereitung*

Joghurt:

- 250 g Joghurt
- 1 TL Black & White*
- 2 Duplostangen

Außerdem:

- frische Himbeeren zum Garnieren
- Minzblätter
- 4 Duplo-Stangen

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Zuerst aus allen Zutaten für den Vanillepudding einen cremigen Vanillepudding kochen. Pudding umfüllen, mit Folie abdecken und abkühlen lassen.

TK Himbeeren, Gelierzucker und Black & White in einem Mixer zerkleinern und anschließend in einem Topf gemeinsam mit einem Spritzer Zitrone aufkochen. Anschließend umfüllen und 2 EL Himbeer Creme hinzufügen.

Jogurt mit Black & White verrühren und in den kalten Vanillepudding unterrühren.

Die Duplo-Stangen kleinschneiden und unter die Joghurt-Pudding-Creme heben.

Verteile nun die HImbeercreme auf alle vier Dessertgläser und darauf verteile dann die Joghurt-Pudding Creme. Garniere nun noch die Desserts nach Wahl.

selbstständiger Berater
EDEL SCHMAUS
kochen mit Herz



Leckereien



EIERLIKÖR DELUXE

von Susanne van Steegen



ZUTATEN

- 100 g Puderzucker
- 1 reife Mango in Stücken
- 6 Stück Eier (Größe M, werden nicht getrennt)
- 2-3 TL Black and White*

- 150 g Sahne
- 150 ml Milch
- 200 ml weißer Rum
- 400 ml Maracuja Saft
- 2 EL Mango Creme*

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Puderzucker und Mango in den Mixtopfgeben - Stufe 10/30 Sek.
Alles mit einem Spatel wieder nach unten schieben.

Die restlichen Zutaten (ausser der Mango Creme) in den Mixtopf geben - 9 Min./70 Grad/Stufe 4
verrühren..

Nun die Mango Creme einrühren - 30 Sek/Stufe 4

Den fertigen Eierlikör abschmecken, in eine sterile Flasche füllen und abkühlen lassen.

Vor dem Verzehr Flasche gut schütteln.



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Leckereien



ZUTATEN

- 6 Eier (M)
- 200 g Zucker
- 2 TL Black and White*
- 250 g Eierlikör
- 250 g Omas Butteröl*

- 100 g Speisestärke
- 200 g Weizenmehl 405
- 1 Pck. Backpulver

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
Gugelhupf-Form dünn fetten, in den Kühlschrank stellen.

Eier, Zucker und Vanillezucker gut 5 Minuten mit einer Küchenmaschine aufschlagen, Eierlikör und Öl zugeben und kurz unterrühren.

Speisestärke, Mehl und Backpulver vermengen, zugeben und ebenfalls kurz unterrühren.

Die Gugelhupf-Form aus dem Kühlschrank holen und den Teig einfüllen.
Ca. 60 Min auf mittlerer Schiene backen. Stäbchenprobe machen !

10 Min in der Form auskühlen lassen und anschließend vorsichtig aus der Form stürzen.

Nach Wunsch mit Puderzucker oder einem Guss aus Eierlikör und Puderzucker dekorieren.



Leckereien



HEIDELBEER-GRIESSKUCHEN

von Diana Netenjakob



ZUTATEN

- | | |
|-------------------------|---|
| • 120 g TK-Heidelbeeren | • 2 TL Black & White |
| • 3 EL Zucker | • 130 g Weichweizengrieß |
| • 4 Eier | • 2 TL Griechisches Olivenöl Zitrone |
| • 155 g Zucker | • 500 g Magerquark
<small>*Edelschmaus Originalprodukt</small> |

ZUBEREITUNG

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
Heidelbeeren und Zucker in einem Topf aufkochen und zur Seite stellen.

Eier, Zucker, Griechisches Olivenöl Zitrone, Black & White 5 Minuten mit einem Mixer aufschlagen.
Grieß die letzten 30 Sek. langsam einrieseln lassen.
Quark kurz unter die Masse heben.

Kastenform einfetten und mit etwas Grieß ausstreuen.
1/3 Teig in die Form geben, danach Heidelbeeren & Teig im Wechsel.

Anschließend mit einer Gabel spiralförmig durch die Form ziehen, so entsteht ein schönes Muster.

Ca. 45 Minuten backen & mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen & mit Puderzucker bestäuben.

Mmmhhhh so lecker saftig!

selbstständiger Berater
EDEL SCHMAUS
kochen mit Herz



Leckereien



ZUTATEN

für den Teig:

- 5 Eigelb
- 100 g Zucker
- 5 Eiweiß
- 50g Zucker
- 200 g Nüsse, gemahlen
- 1/2 TL Backpulver
- 50 g Schokoraspel

für die Deko:

- 2 Becher Sahne
- 2 TL Black & White*
- 2 Päck. Sahnesteif
- 2 Päck. Schoko Waffelröllchen
- 100 ml Eierlikör á la Oma's Käsekuchen*
- 6 halbe Überraschungseier
- 1 Tüte essbares Ostergras
- 6 Schoko - Osterhasen, klein
- 1 Tüte kleine Ostereier
- Schokoraspel

*Edelschmaus Originalprodukt

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen. Eigelb mit 100 g Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 50 g Zucker zu Eischnee aufschlagen. Nüsse, Backpulver und Schokoraspel unterrühren. Den Eischnee unterheben und die Masse in eine gefettete Springform geben und bei 200° C ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen nach 10 Minuten auf ein Abkühlgitter stürzen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Sahne mit Sahnesteif und Black & White steifschlagen.

Den Kuchen mit der Sahne einstreichen und die Waffelröllchen drum herum an die Sahne drücken. Mit dem Spritzbeutel einen Rand aus Sahneturken platzieren. Die Fläche mit dem Eierlikör bedecken. Den Kuchen 1 Stunde kühlen stellen.

In der Zwischenzeit das Ostergras klein schneiden (zum Streuen)

Die Ü-Eierhälften aufsetzen, mit etwas Sahne in den Eiern die Häuschen platzieren und ausdekoriieren. Schokoraspel auf der Sahne verteilen.



WENN DU
liebst,
WAS DU HAST,
HAST DU
alles,
WAS DU BRAUCHST



**Frohe Ostern & viele
Genussmomente mit
Edelschmaus!**

