

Amors Pfeile



Zutaten

- Kirschtomaten
- Mini-Mozzarella in Herzform (Zott)
- Basilikum Öl*
- 2 TL Granatapfel Creme*
- 1 TL Pasta Party*
- 1 TL Bruschetta*
- 4 TL Wasser
- frischer Basilikum
- kleine Holzspieße

Zubereitung

Für das Pesto Pasta Party und Bruschetta mit Wasser anrühren, kurz ziehen lassen. Dann die Granatapfel Creme und Basilikum Öl in gewünschter Menge zugeben.

Dann je zwei Tomaten im Wechsel mit je zwei Mozzarella Herzen und frischem Basilikum auf die Spieße schieben.

Zusammen mit dem Pesto servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt



Pink, heiß, streichfähig



Zutaten

- 1 kleine Dose Kichererbsen (130 g Abtropfgewicht)
- 1 mittelgroße Rote Bete ca. 60 g (gekocht und geschält)
- 1 EL Tahin (Sesampaste)
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Griechisches Olivenöl*
- 1-2 TL Orient Spice*
- Knobi Genuss Salz*
- Regenbogen Pfeffer*

Topping

- Fetawürfel
- Sesam, Sonnenblumenkerne
- etwas Griechisches Olivenöl* zum Dekorieren
- gehackte frische Petersilie

Zubereitung

Die Rote Bete schälen in kleine Stücke schneiden. Kichererbsen abtropfen lassen und dann mit Rote Bete, Tahin, Zitronensaft, Orient Spice und Griechischem Olivenöl in einen leistungsstarken Mixer geben. Alternativ einen Pürierstab benutzen. Ein hohes Gefäß reduziert eventuelle Spritzer.

Die Masse sollte eine glatte, cremige Konsistenz haben. Falls sie zu dick ist, ggf. Wasser oder etwas mehr Olivenöl zufügen.

Mit Knobi Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Den Pink Hummus in einer Schüssel anrichten und nach Belieben mit Fetawürfeln, Saaten, etwas Olivenöl und frischer Petersilie garnieren.

Tipp

Ein Upgrade und tollen Crunch erfährt das Pink Hummus durch frische Granatapfelkerne als zusätzliches Topping.

*Edelschmaus Originalprodukt



Tomaten-Quicke



Zutaten

- 700 g passierte Tomaten (z.B. Mutti)
- 400 g stückige Tomaten (Dose)
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Kräuter Öl*
- 350 ml Wasser
- ½ TL Feines Süppchen*
- 1 flacher EL Pasta Party*
- 1 TL Pizza Blitz*
- Meersalz* und Regenbogen Pfeffer*
- 1 TL Zucker
- Toastbrot
- Käsescheiben, Sorte nach Wahl

Zubereitung

Die Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. Mit Kräuter Öl in einem Topf anschwitzen, nicht braun werden lassen.

Die passierten und stückigen Tomaten, sowie das Wasser, Feines Süppchen, Pasta Party und Pizza Blitz in den Topf geben und alles gut verrühren. Für 10 Minuten auf kleinster Stufe köcheln lassen.

Nun die Suppe fein cremig pürieren und final mit Meersalz, Regenbogen Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Mit einem Herzausstecher Toastbrot und halbe Menge Käse ausstechen, jeweils zwei Toastherzen mittig mit einem Käseherz belegen, mit etwas Öl bepinseln und in einer Pfanne oder Airfryer leicht braun ausbacken. Die Suppe mit den Herzen servieren.

Tipp

Toll vorzubereiten, nur noch aufwärmen und die Toastherzen frisch zubereiten!

*Edelschmaus Originalprodukt



Aufgeknackt & verknallt



Zutaten

- 2 Rollen Sonntagsbrötchen (Knack + Back)
- 2 EL Butter, weich (Rama flüssig)
- 2 TL Pimp my Bread*

Zubereitung

Backofen auf 200 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pimp my Bread und Butter mischen.
Frischteigbrötchen halbieren.

Jede Brötchenhälfte von der geraden Schnittkante her zu einer lockeren Rolle formen. Dabei eine Seite leicht verjüngen.
Beide Hälften zur Herzform zusammensetzen und die Enden zusammen drücken.

Herzen im Kreis anordnen und goldbraun backen.
Kurz vor Backende mit Pimp my Bread-Butter bestreichen und zu Ende backen.

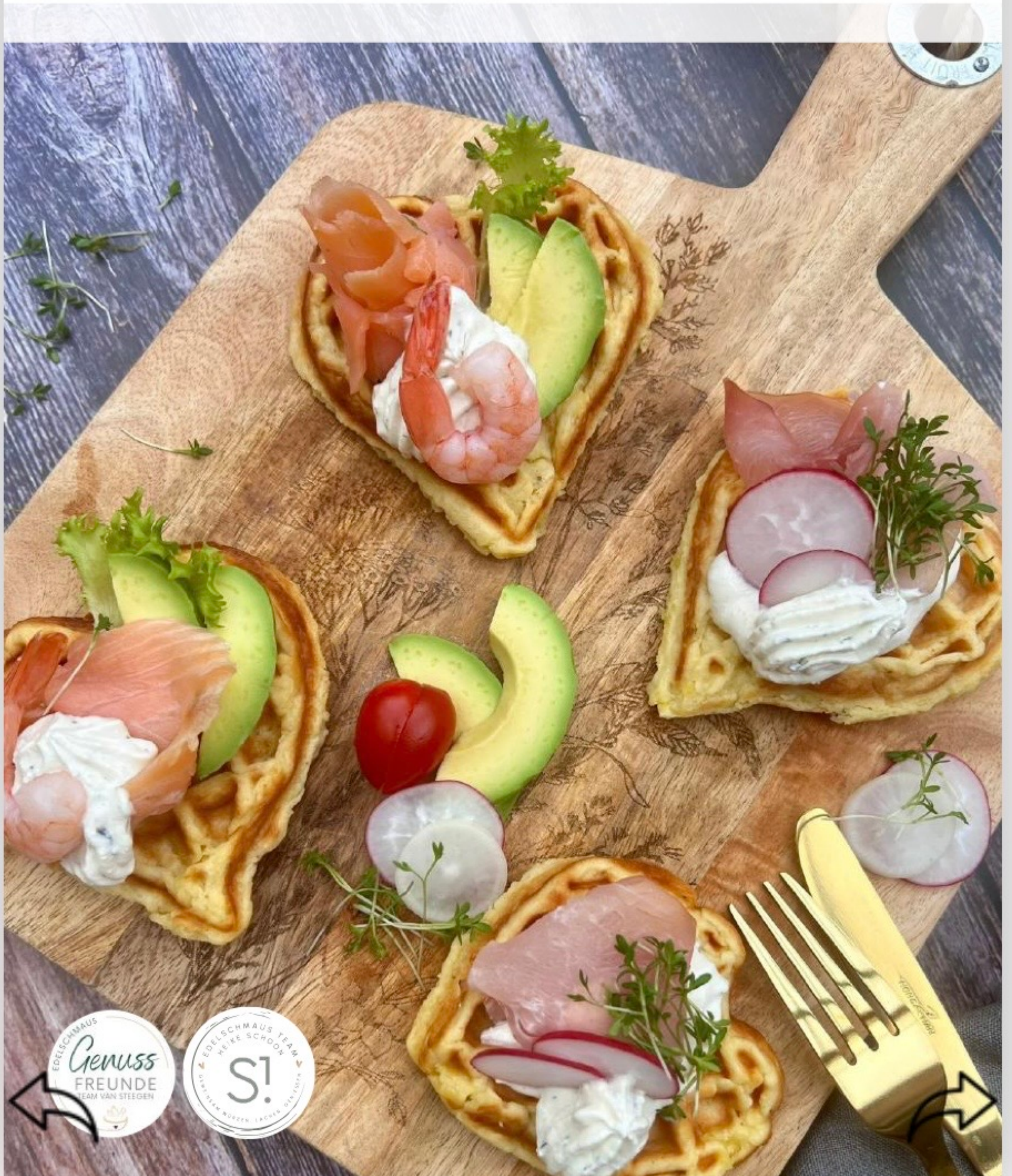
Tipps

Ofenkäse in die Mitte geben und mitbacken.

*Edelschmaus Originalprodukt



Belegt, aber noch zu haben



Zutaten

- 500 g mehligkochende Kartoffeln, geschält
- 1 Ei
- 50 g Mehl (Type 405)
- 25 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- 1 TL Stampfkartoffel Genuss Salz* (altern. Royales Genuss Salz*)
- etwas Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
- Omas Butteröl* für das Waffeleisen
- Creme aus 100 g Frischkäse & 100 g Crème fraîche & 2 TL Sour Cream*
- Belag nach Wunsch (z.B. Räucherlachs & Avocado, Schinken & Radieschen, etc.)

Zubereitung

Sour Creme Gewürzzubereitung mit 4 TL Wasser verrühren und mit Frischkäse und Crème fraîche verrühren, dann vorerst beiseite stellen.

Die Kartoffeln kleine Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20-25 Minuten weich kochen, abgießen und abdampfen lassen. Kartoffeln zu einem feinen, glatten Brei zerstampfen und lauwarm abkühlen lassen.

Ei in einer separaten Schüssel verquirlen, zum Brei geben und gut vermischen. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen.

Nun die trockenen Zutaten nach und nach zum Kartoffel-Ei-Gemisch geben und vorsichtig zu einem glatten Teig verrühren. Mit Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken. Waffeleisen vorheizen und leicht mit Omas Butteröl einfetten. Den Teig portionsweise zu goldbraunen, knusprigen Waffeln Backen. Waffeln kurz abkühlen lassen, mit Wunschbelag belegen und mit der anfangs zubereiten Creme verzieren.

Tipps

Wer kein herzförmiges Waffeleisen hat, nimmt sein rundes und schneidet die runde Waffel in die fünf vorhandenen Herzsegmente.

*Edelschmaus Originalprodukt

Marry me, Baby!



Zutaten

- 4 Hähnchenbrustfilets, in Stücken
- Marinade aus Fritten Frieda*. Aioli*, Steak Pfeffer*, Bratlust Öl*
- je 1 kleine weiße/rote Zwiebel, gewürfelt
- 2-3 Knoblauchzehen
- ca. 250 g Cocktailtomaten, halbiert
- 200 ml Kochsahne
- 200 ml Brühe aus ¼ TL Feines Süppchen*
- 2 EL Tomatenliebe* (alternativ Suppenliebe* oder Bruschetta*)
- 1-2 TL Milder Kräuterbalsam*
- ca. 60 g frisch geriebener Parmesan
- 100 g frischer Blattspinat, gern mehr
- Griechisches Olivenöl* zum Anbraten

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets mit der Marinade würzen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl glasig anschwitzen. Das marinierte Fleisch zugeben und rundherum goldbraun anbraten.

Halbierte Cocktailtomaten hinzufügen und kurz mit rösten.

Aus Wasser und Feines Süppchen eine Brühe anrühren, zusammen mit der Kochsahne in die Pfanne geben und alles kräftig einkochen lassen, bis die Soße sämig wird.

Mit Tomatenliebe, Steakpfeffer und mildem Kräuterbalsam abschmecken. Den Blattspinat unterheben und zusammenfallen lassen, anschließend den frisch geriebenen Parmesan einrühren, bis er schmilzt und die Soße bindet.

Mit frisch gekochten Nudeln vermengen oder zu Reis servieren.

Tipps

Keine Tomatenliebe zur Hand: Dann mische Suppenliebe mit Bruschetta.

*Edelschmaus Originalprodukt



Bake & Date



Zutaten

- 2 Rollen Blätterteig
- 200 g Schmand
- 3 Frühlingszwiebeln in Ringen
- 100-150 g Schinkenwürfel
- 1-2 TL Kräuter Freude*
- 1 EL Omas Butteröl*
- 1 Ei, verquirlt
- Sesam oder Deko nach Wunsch

Zubereitung

Frühlingszwiebeln und Schinkenwürfel in Omas Butteröl kurz andünsten und vollständig abkühlen lassen.

Unter den Schmand rühren und mit Kräuterfreude abschmecken.

Aus dem Blätterteig jeweils zwei gleich große Herzen ausstechen. Auf ein Herz die Füllung geben, dabei einen Rand frei lassen, mit einem zweiten Herz abdecken und die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken.

Aus Teigresten kleine Herzen ausstechen.

Die Herzen mit Ei bepinseln, kleine Herzen auflegen und nach Wunsch bestreuen.

Nach Packungsangabe des Blätterteigs goldbraun backen. Am besten lauwarm servieren.

Tipp

In der vegetarischen Variante schmecken fein gehackte getrocknete Tomaten wunderbar. Wer mag, kann die Herzen zusätzlich mit etwas Käse überbacken.

*Edelschmaus Originalprodukt



Flirt & Flamme



Zutaten

- 1-2 Rollen Blätterteig
- 1 Ei (verquirlt)
- 100 g Frischkäse
- 100 g Schmand
- 100 g Kochschinken, gewürfelt
- 60 g Emmentaler, gerieben
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 1-2 EL gehackte Petersilie
- 1 TL Stampfkartoffel Genuss Salz*

Zubereitung

Den Blätterteig ausrollen und Herzen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Messer etwa 0,5 cm vom Rand nach innen ein kleineres Herz nachzeichnen, ohne durchzuschneiden. So entsteht der hochgehende Rand. Die Ränder mit verquirltem Ei bepinseln.

Frischkäse und Schmand glatt rühren und innerhalb der markierten Fläche auf die Herzen streichen. Schinkenwürfel, Emmentaler, rote Zwiebel und Petersilie vermengen und mit Stampfkartoffel Genuss Salz würzen. Die Mischung gleichmäßig auf der Creme verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15-20 Minuten backen, bis der Rand goldbraun aufgegangen ist. Am besten frisch und leicht warm servieren.

Tipp

Alternativ zum Stampfkartoffel Genuss Salz:

- Meersalz*
- Regenbogen Pfeffer*
- Muskat
- optional ein Hauch Kräuter Freude*

*Edelschmaus Originalprodukt

Axel Rose on Fire



Zutaten

für 8-10 Rosen

- 500 g Pizzateig (gekauft oder selbstgemacht)
- 400 g Tomatenpolpa (Dose)
- 2 TL Bruschetta*
- 1 ½ TL Pizza Blitz*
- ½ TL Meersalz*
- 100 g Mozzarella gerieben
- 150 g scharfe Salami in kleinen dünnen Scheiben
- 1-2 EL Italienisches Öl*

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

Für die Marinara-Sauce Tomatenpolpa, Bruschetta, Pizza Blitz und Meersalz miteinander verrühren und beiseite stellen.

Den Pizzateig zu einem dünnen Rechteck von etwa 3 mm Dicke ausrollen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden.

Darauf je ca. 1 EL Marinara Sauce verteilen, geriebenen Mozzarella darüber streuen und die Salamischeiben auflegen, so dass sie über die Teigkante hinausragen.

Dann die Teigstreifen von der schmalen Seite her aufrollen und die "Pizza-Rosen" aufrecht in ein gefettetes Muffinblech setzen.

Die Oberseiten der Pizza-Rosen großzügig mit Italienischem Öl einpinseln und für 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Restliche Marinara-Sauce währenddessen noch leicht einkochen und diese mit den Pizza-Rosen zum Dippen servieren.

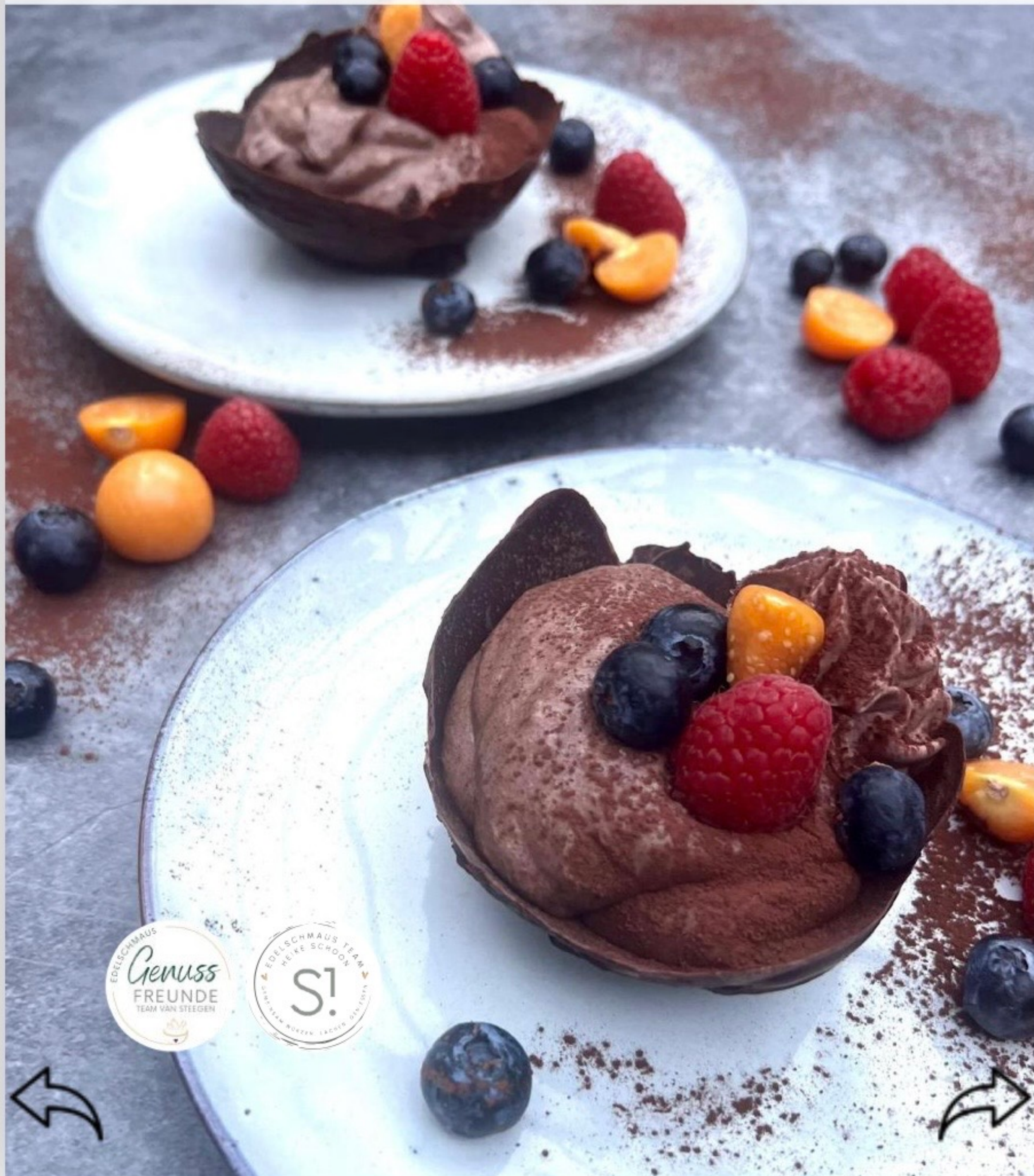
Tipp

Schmecken auch kalt!

*Edelschmaus Originalprodukt



Choc-Happy End



Zutaten für 4 Portionen

Für die Schokoschalen

- 100 g Zartbitter Kuvertüre
- 4 kleine Luftballons

Für die Schokocreme

- 100 g Zartbitter Kuvertüre
- 1,5 Blatt Gelatine
- 80 ml Sahne
- 150 ml Milch
- 1 TL Wonkas Tonka*

Zudem

- 100 ml Sahne zum Unterheben

Dekoration

- 100 g Sahne & 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 TL Black & White*
- 1 EL Backkakao
- frische Beeren

Zubereitung

Für die Schokoschalen die Zartbitter Kuvertüre im lauwarmen Wasserbad flüssig schmelzen. Die Ballons aufblasen und in zwei Durchgängen die Unterseite in die Schokolade tauchen. Auf Backpapier aufsetzen und fest werden lassen.

Für das Mousse die Kuvertüre sehr klein hacken.

Die Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Sahne, Milch und Wonkas Tonka aufkochen, klein gehackte Kuvertüre dazugeben und unter Rühren schmelzen. Die Gelatine leicht ausdrücken und sofort in die warme Sahne-Schoko-Mischung geben, jedoch nicht mehr weiter erhitzen (Topf vom Herd nehmen!).

Gut umrühren, damit die Gelatine schmelzen kann.

Die Mischung nun ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen.

Währenddessen die Sahne zum Unterheben leicht steifschlagen und anschließend unter die Sahne-Schoko-Mischung heben.

Die Masse in die Schokoschälchen füllen.

Für die Deko Sahne mit Black & White und Backkakao steif schlagen. Vor dem Servieren die Mousse mit Schokosahne-Tuffs und frischen Beeren dekorieren.

*Edelschmaus Originalprodukt

Kiss me, cake!



Zutaten

Für den Schokoteig

- 250 g Weizenmehl
- 30 g Backkakao
- 120 g Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g kalte Butter
- 1-2 EL kaltes Wasser (bei Bedarf)

Für die Cheesecake-Füllung

- 500 g Magerquark
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 80 ml neutrales Öl
- 1 TL Wonkas Tonka*
- 1 TL Black & White*

Zubereitung

Mehl, Kakao, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Ei und kalte Butter in Stückchen zugeben und rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten, bei Bedarf etwas kaltes Wasser ergänzen.

Den Teig etwa 30 Minuten kühlen. Anschließend in 13 gleich große Portionen teilen. Zwölf Portionen flach drücken und als Boden mit leichtem Rand in eine vorbereitete Muffinform drücken. Aus der dreizehnten Portion Schokoherzen ausstechen und bis zur Verwendung kühl stellen.

Für die Füllung Quark, Zucker, Eier, Puddingpulver und Öl glatt rühren. Wonka Stonka und Black & White zu gleichen Teilen unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf die vorbereiteten Böden verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze zunächst etwa 15 Minuten backen. Die Muffins kurz aus dem Ofen nehmen, die Schokoherzen vorsichtig auf die leicht gestockte Oberfläche legen und weitere 10-15 Minuten fertig backen, bis die Füllung vollständig gestockt ist, in der Mitte jedoch noch leicht cremig wirkt.

Die Muffins vollständig auskühlen lassen, damit sie ihre typische Cheesecake-Konsistenz entwickeln.

*Edelschmaus Originalprodukt