



## Sallys Lebkuchen- mann-torte

### ZUTATEN

#### Lebkuchenmännchen:

- 50 g Butter
- 110 g Honig
- 60 g brauner Zucker
- 300 g Mehl
- 1 TL Lebkuchengewürz
- ¼ TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 10 g Kakao
- 1 Eigelb

- 1 Sternanis
- 1 TL Vanilleextrakt

#### Dekoration:

- 2 Rosmarinzweige
- 1 EL Vollmilch-Schokoladen-Crisps (Perlen)
- 1 EL Weiße-Schokoladen-Crisps (Perlen)

#### Käsesahnecreme:

- 500 g Schlagobers
- 5 TL San-apart
- 500 g Topfen
- 100 g Staubzucker
- 1 TL Vanilleextrakt

#### Mandelkuchen:

- 4 Eier
- 200 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Buttermilch
- 200 g Sonnenblumenöl
- 300 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver
- 130 g Mandeln (gemahlen)
- 1 TL Lebkuchengewürz

#### Quitten-Marmelade:

- 1,4 kg Quitten
- 100 g Heidelbeeren
- 20 g Ingwer
- 1 Zitrone (Saft)
- 500 g Gelierzucker (3:1)

### ZUBEREITUNG

- 1** Für den Lebkuchenteig Butter, Honig und Zucker aufkochen und etwas abkühlen lassen. Restliche Zutaten hinzufügen, gut verkneten und anschließend 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2** Teig auf 3 mm ausrollen, ausstechen und bei 170 °C Heißluft im vorgeheizten Rohr – je nach gewünschter Bräunung – backen. Die Backzeit variiert mit der Größe der Lebkuchenmänner.
- 3** Für den Mandelkuchen Eier, Zucker, Salz und Vanille etwa zehn Minuten zu einer weißcremigen Masse verrühren.
- 4** Buttermilch und Öl kurz einrühren und das gesiebte Mehl samt Backpulver mit den Mandeln und dem Lebkuchengewürz unterheben.
- 5** Den Teig in einem Backring etwa 40 – 45 Minuten bei 170 °C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Rohr backen. Danach den Kuchen abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- 6** Für die Quittenmarmelade die geschälten Früchte in Würfel schneiden. Den Ingwer fein hacken, alle Zutaten in einem Topf vermengen und zugedeckt etwa 15 Minuten ziehen lassen.
- 7** Anschließend etwa 20 Minuten kochen, bis die Quitten weich sind. Die Marmelade pürieren, noch heiß in Gläser füllen und abkühlen lassen.
- 8** Für die Käsesahnecreme das Schlagobers mit San-apart steif schlagen. Die restlichen Zutaten mit dem Handrührgerät vermengen und unter das aufgeschlagene Schlagobers heben.
- 9** Für das Füllen den Tortenboden zwei Mal durchschneiden, jeweils mit Marmelade sowie Creme bestreichen und wieder zusammensetzen. Außen mit Creme glatt einstreichen, mit Lebkuchenmännchen, Rosmarinzweigen und Schokoperlen dekorieren.

**Märchenhaft gut!**



## Ziegenkäse-Salat mit Melonen



### ZUTATEN

- Je ½ Zucker-, Honig- & Mini-Wassermelone
- 6 – 8 Kumquats
- 1 EL Kristallzucker
- 4 EL Hollersirup
- 1 EL weißer Balsamico-Essig
- ½ Radicchio, gewaschen und gezupft
- 1 Handvoll Rucola-Salat
- 150 ml Wasser
- Salz & Pfeffer zum Abschmecken
- ½ Fenchelknolle

### Für das Dressing:

- 1,5 EL Ahornsirup
- 4 EL Leinöl
- 8 EL Balsamico-Essig

 **4 Personen**

 **20 Minuten**

 **leicht**

### Für das Topping:

- 8 Stück Ziegenkäsebällchen
- 1 Handvoll Kräuter, z. B. Minze, Koriander

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Mini-Wassermelone schälen und die Schalen in grobe Streifen schneiden. Die Kumquats in dünne Scheiben schneiden.
- 2 Den Zucker im Topf karamellisieren, mit Wasser ablöschen und rühren bis sich der Zucker auflöst.
- 3 Darin die Schalenstreifen und Kumquats einlegen, mit Hollersirup und weißem Balsamico-Essig abschmecken und etwa 25 Minuten zu einem Chutney einreduzieren.
- 4 Anschließend den Herd ausschalten und weiter im Topf marinieren lassen.
- 5 Die restlichen Melonen in mundgerechte Stücke und den Fenchel feinblättrig schneiden.
- 6 Fürs Dressing alle Zutaten mit dem Schneebesen glattrühren.
- 7 Zum Anrichten die Melonenstücke, Salate und Fenchel sowie Ziegenkäse am Teller platzieren und mit Dressing beträufeln.
- 8 Mit Chutney und frischen Kräutern garnieren.

**Voilà!**



## Raclette-Zucchini-Gratin mit Feta

### ZUTATEN

- 2 kleine Zucchini
- 250 g Feta, in Scheiben geschnitten
- 5 Datterini Tomaten, geviertelt
- 8 schwarze Oliven
- 1 kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 8 TL Olivenöl
- 2 EL SPAR Natur\*pur Bio-Kräuter der Provence
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, gehackt

 **4 Personen**

 **20 Minuten**

 **leicht**

### ZUBEREITUNG

- 1** Zucchini waschen, halbieren und der Länge nach in etwa 0,5 cm breite Streifen schneiden.
- 2** Die Raclette-Förmchen abwechselnd mit Zucchinistreifen und Feta belegen sowie mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln toppen.
- 3** Olivenöl mit dem Kräutergewürz, einer Prise Salz und Pfeffer sowie Knoblauch vermischen und je 2 TL über jede Form tropfen.
- 4** Gratinieren.

**So einfach, so gut!**



## Raclette Mac'n cheese für Kids und mit Trüffel



### ZUTATEN

- 400 g Maccheroni Nudeln
- Etwas Butter
- 100 g Cheddar Cheese, gerieben
- 100 g Pizzakäse, gerieben
- Etwas Trüffelöl

 **4 Personen**

 **15 Minuten**

 **leicht**

### ZUBEREITUNG

- 1** Die Nudeln in Salzwasser auf Biss kochen, abgießen und etwas Butter einrühren.
  - 2** Käsesorten vermischen.
  - 3** Auf die Raclette-Förmchen ca. 2 EL Maccheroni füllen, mit Käse bestreuen und gratinieren lassen.
  - 4** Für die Trüffelvariante vor dem Backen ein paar Tropfen Trüffelöl darauf träufeln.
  - 5** Gratinieren.
- Voilà!**



## Käse-Fondue

### ZUTATEN

- 200 g würziger Bergkäse
- 200 g Vacherin Mont d'or
- 1 TL Maisstärke
- 160 ml Weißwein
- 1 Schuss Kirschwasser
- Saft von ½ Zitrone
- Prise Pfeffer

### Für die Dinkel-Kräuter-Stangerl (10 Stück):

- 2 Packungen Dinkel-Blätterteig
- 1 großes Glas grünes Pesto

 **4 Personen**

 **30 Minuten**

 **leicht**

### ZUBEREITUNG

- 1** Käse klein würfelig schneiden.
- 2** Die Maisstärke und den Wein verrühren, mit den restlichen Zutaten unter den Käse mengen und in einem großen Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- 3** Für die Stangerl den Blätterteig ausrollen und in 4 cm dicke Streifen schneiden.
- 4** Jeden 2. Streifen mit grünem Pesto bestreichen, einen weiteren Streifen daraufsetzen und verdrehen.
- 5** Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober- und Unterhitze rund 8 Minuten goldbraun backen.

**Fondue-Genuss deluxe!**



## Kasnockn

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

- 600 g glattes Mehl
- 6 Eier
- ¼ l Soda
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen

#### Für das Finish:

- 2 EL Zwiebel, gehackt
- 1 Zehe Knoblauch, gehackt
- 300 g Käse: ⅓ Bierkäse und 2 weitere Sorten (z. B. Bergkäse, Gouda), klein würfelig geschnitten
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen
- 1 Glas SPAR PREMIUM Edition Johanna Maier Rinderfond
- 3 EL Öl zum Anbraten

#### Zum Garnieren:

- SPAR Natur\*pur Bio-Röstzwiebel
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

 **5 Personen**

 **30 Minuten**

 **mittel**

### ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten für die Nockerl flott zu einem Teig schlagen.
- 2 Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und mit einer Nockerlreibe ein Drittel des Teiges zügig einreiben.
- 3 Wenn alle Nockerl an der Oberfläche schwimmen (nach ca. 2 Minuten), mit einem Lochschöpfer herausheben und abtropfen lassen.
- 4 Den Vorgang mit den restlichen zwei Drittel des Teiges wiederholen. Nicht den ganzen Teig auf einmal einreiben, da die Nocken sonst zusammenkleben.
- 5 Zwiebel und Knoblauch im Öl anschwitzen. Nockerl, Käse und Gewürze beimengen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
- 6 Mit Rinderfond ablöschen, vermischen und Flüssigkeit einreduzieren.
- 7 Mit Schnittlauch und Röstzwiebel garnieren.

**Mahlzeit!**



## Grüner Hirsesalat mit Avocado

**SPAR**  
**Mahlzeit!**

### ZUTATEN

#### Für den Hirsesalat:

- 360 ml Wasser
- Salz
- 180 g SPAR Natur\*pur Bio-Goldhirse
- 2 Avocados, reif
- 2 Frühlingszwiebel, geputzt
- 1 Salatgurke
- 200 g Erbsen (TK)
- 20 g Minze, grob gezupft

#### Für das Dressing:

- Saft von 2 Zitronen
- 8 EL Olivenöl
- 1 EL Honig
- 2 TL Chilipaste
- Salz & Pfeffer

 **4 Portionen**

 **50 Minuten**

 **Leicht**

#### Zum Anrichten:

- 1 Kopf grüner Eichblattsalat, geputzt

### ZUBEREITUNG

- 1** 360 ml Wasser mit einer Prise Salz aufkochen, die gewaschene Hirse dazugeben und anschließend die Hitze reduzieren. Nun ca. 15 – 18 Minuten köcheln lassen. Den Topf von der Hitze nehmen und die gekochte Hirse während des Auskühlens immer wieder mit einer Gabel auflockern.
- 2** Avocados schälen, halbieren, den Kern entfernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Gurke schälen, der Länge nach halbieren und ebenfalls in Würfel schneiden.
- 3** Die Tiefkühl-Erbsen kurz in kochendem Wasser blanchieren, abseihen und kalt abschwemmen.
- 4** Hirse in eine Schüssel geben und mit dem vorbereiteten Gemüse und der Minze vermengen.
- 5** Für das Dressing alle Zutaten verrühren, über den Salat gießen und etwa 10 Minuten durchziehen lassen.
- 6** Zum Anrichten den Eichblattsalat in mundgerechte Stücke zupfen, mit dem Hirsesalat vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Ein locker-leichter Salatgenuss!**

## Didis Kürbistascherl mit Datteln & süß- saurer Pilzsauce



### ZUTATEN

#### Für den Teig:

- 250 g Buchweizenmehl, alternativ glattes Weizenmehl
- 25 g Maizena
- 140 ml Wasser
- ½ TL Salz
- etwas Öl und Wasser

#### Für die Füllung:

- 100 g Kürbis (z. B. Hokkaido)
- 100 g Karotten
- 1 EL Butter
- 1 EL Maiskeimöl
- 100 ml Gemüsefond oder Karottensaft
- 1 verquirltes Eiweiß
- Etwas Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer

#### Für die Sauce:

- 10 Champignons, grob gewürfelt
- 2 EL Butter
- 300 ml Gemüsefond
- 2 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Ingwer, gehackt
- Saft von 1 Zitrone

#### Zum Anrichten:

- 10 Datteln geviertelt
- frische Kräuter (z. B. Koriander)

 **ca. 20 Stück**

 **60 Minuten**

 **mittel**

### ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig Mehl und Maizena in einer Rührschüssel vermengen. Heißes Wasser mit Salz unter die Mehlmischung rühren und solange kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Danach in Frischhaltefolie wickeln und eine Viertelstunde rasten lassen.
- 2 Für die Füllung Kürbis und Karotten klein würfeln und in Butter sowie Öl bei milder Hitze leicht anbraten. Anschließend mit dem Fond ablöschen und bei mittlerer Hitze für etwa 12 Minuten unter ständigem Rühren weichkochen, bis eine kompakte Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung auskühlen lassen.
- 3 Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und kleine Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Einen Teelöffel der Füllung mittig auf die einzelnen Kreise setzen, den Rand mit Eiweiß bestreichen, zu Taschen falten und mit den Zacken der Gabel fest drücken.
- 4 Für die Sauce Champignons in einem Topf mit geschmolzener Butter rund 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Dann mit dem Gemüsefond ablöschen und die restlichen Zutaten beimengen. Für weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen und abschließend abschmecken.
- 5 Nun werden die Tascherln in einer Pfanne mit wenig Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa eine Minute angebraten. Anschließend mit einem Schuss Wasser ablöschen, zügig einen Deckel auf die Pfanne setzen und im Dampf für weitere 2 Minuten fertigkochen.
- 6 Die Tascherln am Teller anrichten, mit etwas heißer Sauce übergießen und mit geviertelten Datteln sowie frischem Koriander garnieren.

**Ein Fest der Aromen!**



## Didis Apfel-Ingwer-Shrub mit Gewürznelken



### ZUTATEN

#### Für den Apfel-Ingwer-Sirup:

- 13 große Äpfel (z. B. Kronprinz Rudolf)
- 1 kleines Stück frischen Ingwer
- 4 – 5 Nelken, ganz
- 4 – 5 Wacholderbeeren
- 1 Zimtstange
- 40 g Gelierzucker 2:1
- 2 EL Vanilleextrakt

#### Für ein Glas Shrub zum Aufgießen:

- 40 ml Apfel-Ingwer-Sirup
- 150 ml Tonic Water
- 150 ml Soda
- Eiswürfel nach Belieben
- 1 Rosmarinzweig

 **ca. 350 ml Sirup**

 **60 Minuten**

 **Leicht**

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Äpfel vierteln und mit dem Ingwer durch eine Saftpressmaschine entsaften, sodass etwa 1 Liter Saft entstehen.
- 2 Diesen Apfel-Ingwer-Saft für etwa 10 Minuten absetzen lassen, bis sich der Trester vom Saft trennt. Den Schaum abschöpfen und den puren Saft in einen Topf leeren.
- 3 Mit den restlichen Zutaten aufkochen. Danach abermals den entstandenen Schaum abschöpfen und bei kleiner Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.
- 5 Anschließend den Shrub auskühlen lassen.
- 6 Zum Servieren 40 ml des Shrub-Sirups in ein Glas mit einem Rosmarinzweig sowie Eiswürfel gießen und mit Tonic Water sowie Soda aufgießen.

**Ein erfrischend-prickelnder Genuss!**