



MALLORQUINISCHER MANDEL-KUCHEN

6 EIER

200 G ZUCKER

200 G GEMAHLENE MANDELN

ZITRONENABRIEB

1 PRISE SALZ

ETWAS BUTTER FÜR DIE FORM

ETWAS PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

DIE EIER TRENNEN UND DAS EIWEISS MIT DEM SALZ
SEHR STEIF SCHLAGEN

DIE EIGELBE ZUSAMMEN MIT DEM ZUCKER SCHAUMIG
SCHLAGEN, BIS DIE MASSE HELL WIRD. DANN DIE
GERIEBENEN MANDELN UND DEN ZITRONENABRIEB
EINRÜHREN UND ANSCHLIESSEND DEN EISCHNEE
VORSICHTIG UNTERHEBEN.

IN EINE BEMEHLTE SPRINGFORM GEBEN UND IM
VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 160 GRAD UMLUFT 45-
55 MINUTEN BACKEN (STÄBCHENPROBE).

AUSKÜHLEN LASSEN UND MIT PUDERZUCKER
BESTÄUBEN, SCHMECKT BESONDERS LECKER MIT
EINER KUGEL EIS





TANTE DORIS' ERBSEN-MOUSSE

2 FRÜHLINGSZWIEBELN KLEIN SCHNEIDEN, ANDÜNSTEN

300 G ZUCKERSCHOTEN - WASCHEN, HINZUFÜGEN

100 ML GEMÜSEBRÜHE - ANGIESSEN

15 MINUTEN KÖCHELN, DANN VOM HERD NEHMEN

1 TOPF BASILIKUM ABPFLÜCKEN, WASCHEN UND DIE
HÄLFTE MIT DEN ZUCKERSCHOTEN PÜRIEREN

25 G PINIENKERNE

250 G FRISCHKÄSE UNTERHEBEN UND WÜRZEN

250 G KIRSCHTOMATEN WASCHEN + HALBIEREN + MIT
2 EL BALSAMICO

EL OLIVENÖL

SALZ, PFEFFER UND DEM REST BASILIKUM MISCHEN

AUS DEM MOUSSE NOCKEN FORMEN UND AUF DEN
TOMATEN ANRICHTEN





TRAUBEN-SALAT

300 G BLAUE + GRÜNE WEINTRAUBEN

250 G STAUDENSELLERIE

2 ORANGEN

400 G PARMESAN

1-2 PCKG. KRESSE

SALZ, PFEFFER

100 G MANDELSTIFTE

DRESSING:

4 EL O-SAFT

3 EL MILDER ESSIG

3 EL CREME FRAICHE

5 EL TRAUBENKERN-ÖL

WORCESTERSAUCE

SALZ + PFEFFER

DIE TRAUBEN WASCHEN, HALBIEREN, ENTKERNEN

SELLERIE ZERKLEINERN, 2 MIN. BLANCHIEREN,

ABSCHRECKEN + ABKÜHLEN LASSEN

ORANGEN FILETTIEREN + DEN SAFT AUFFANGEN

PARMESAN WÜRFELN

MANDELN OHNE FETT ANRÖSTEN

ALLES MITEINANDER VERMENGEN, DAS DRESSING

DARÜBER GEBEN, MIT DER KRESSE BESTREUEN UND

1-2 STUNDEN ZIEHEN LASSEN



TEIL 1

MANDEL-KUCHEN

4 EIER

200 G ZUCKER

100 G BUTTER

2 TL ORANGENSCHALE

4 EL SAHNE

100 G MEHL

TL BACKPULVER



ZUCKER + EIER SEHR SCHAUMIG RÜHREN.

BUTTER ZERLASSEN UND DIE ORANGENSCHALE DAZU GEBEN, MEHL, SAHNE, BACKPULVER LOCKER UNTERHEBEN
SPRINGFORM 23 CM MIT BACKPAPIER AUSKLEIDEN.

BEI 200 GRAD OBER-/UNTER-HITZE 15-20 MINUTEN BACKEN, BIS ER IN DER MITT FEST WIRD



TEIL 2:

200 G GEHOBELTE MANDELN MIT

100 G BUTTER

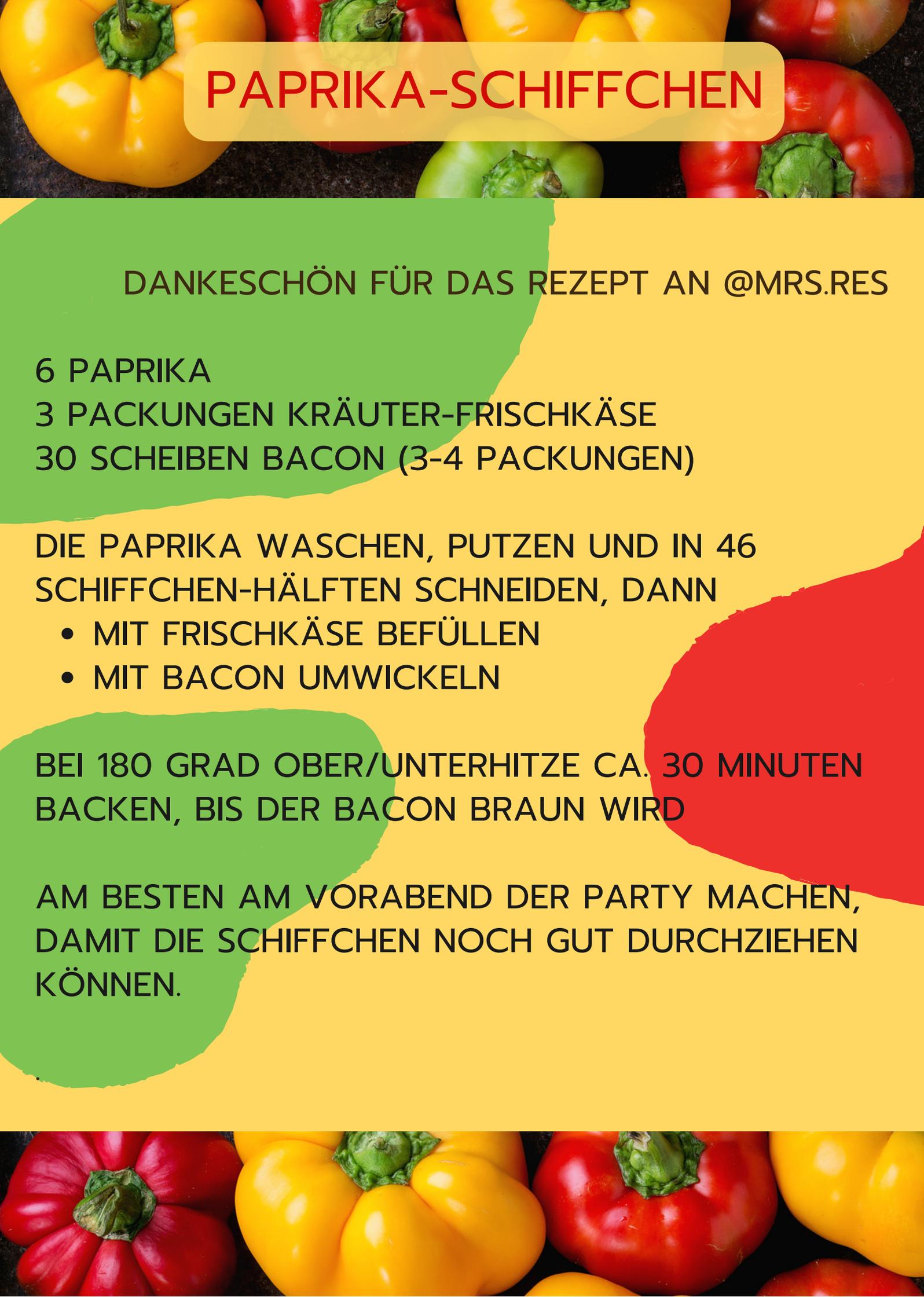
75 G ZUCKER

2 EL HONIG

4 EL SAHNE

IN EINEM TOPF BEI MITTLERER HITZE ETWAS WEICH KOCHEN, AUF DEN KUCHEN STREICHEN UND NOCH 10 MINUTEN WEITER-BACKEN BIS DIE MANDELN SCHÖN GEBRÄUNT SIND.





PAPRIKA-SCHIFFCHEN

DANKESCHÖN FÜR DAS REZEPT AN @MRS.RES

6 PAPRIKA

3 PACKUNGEN KRÄUTER-FRISCHKÄSE

30 SCHEIBEN BACON (3-4 PACKUNGEN)

DIE PAPRIKA WASCHEN, PUTZEN UND IN 46
SCHIFFCHEN-HÄLFTEN SCHNEIDEN, DANN

- MIT FRISCHKÄSE BEFÜLLEN
- MIT BACON UMWICKELN

BEI 180 GRAD OBER/UNTERHITZE CA. 30 MINUTEN
BACKEN, BIS DER BACON BRAUN WIRD

AM BESTEN AM VORABEND DER PARTY MACHEN,
DAMIT DIE SCHIFFCHEN NOCH GUT DURCHZIEHEN
KÖNNEN.

TOM-BAN-PUM-SALAT

1 EICHBLATT-SALAT
ODER LOLLO ROSSO

400 G TOMATEN
100 G PINIENKERNE

3 SCHEIBEN PUMPERNICKEL
ZERKRÜMELN UND
ANRÖSTEN

5 BANANEN
SCHNEIDEN

DRESSING:

6 EL TRAUBEN-ESSIG
3 TL SESAMÖL
5 EL OLIVENÖL
SALZ, PFEFFER

ZUTATEN MISCHEN, DRESSING HINZUFÜGEN UND
UNTERHEBEN, 20 MINUTEN ZIEHEN LASSEN,
GENIESSEN

PUTZENKLEIN ZUPFEN

WÜRFELN
ANRÖSTEN

IN SCHEIBEN



"SPUNDEKÄS"

2 PACKUNGEN FRISCHKÄSE
500 G MAGERQUARK
100 G BUTTER, WEICH*
2-3 MSP. KORIANDER
3 TL PAPRIKA-PULVER EDELSÜSS
SALZ, PFEFFER

ALLES MITEINANDER SCHÖN GLATT RÜHREN UND WÜRZEN. DAS PAPRIKA-PULVER VON DER SCHÄRFE HER NATÜRLICH NACH GESCHMACK. DER DIP SOLLTE NICHT ZU SCHARF ABGESCHMECKT SEIN, DA MAN IHN MIT SALZ-BREZELN UND CHIPS GENIESST.

*ICH FINDE MAN KANN DIE BUTTER AUCH WEGLASSEN





RUCCOLA-CREME

1 BTL. RUCOLA
100 G PINIEN-KERNE
100 G SERRANOSCHINKEN
200 G FRISCHKÄSE
ETWAS MILCH
SALZ, PFEFFER

DEN RUCOLA PUTZEN UND IN DER KÜCHENMASCHINE
ODER EINEM BLITZHACKER ZERKLEINERN.
DIE PINIEN-KERNE OHNE FETT IN EINER PFANNE
ANRÖSTEN
DEN SERRANOSCHINKEN WÜRFELN.

DEN FRISCHKÄSE MIT DEN GEWÜRZEN UND EVTL.
ETWAS MILCH GLATT RÜHREN, DEN RUCOLA
HINZUFÜGEN UND DEN SCHINKEN UND DIE PINIEN-
KERNE UNTERHEBEN.

SCHMECKT ABSOLUT LECKER ZU CHIPS, CRACKERN
UND BREZELCHEN ABER AUCH ZU GEGRILLEM.



TOMATEN-TARTE

250 G MEHL
125 G BUTTER
1-2 EIER
SALZ

ZU EINEM TEIG VERKNETEN UND 1-2 STUNDEN
KÜHL STELLEN.

750 G TOMATEN IN SCHEIBEN SCHNEIDEN
2 STRÄUSSCHEN BASILIKUM KLEIN SCHNEIDEN
200 G GRUYÈRE ODER DEINEN LIEBLINGSKÄSE REIBEN

250 ML RAMA CRÈME FINE ODER SAHNE
2 EIGELB
SALZ, PFEFFER
EVENTUELL KNOBLAUCH UND TOMATENGEWÜRZE
NACH WUNSCH
DANN ALLES MITEINANDER VERQUIRLEN

DEN TEIG AUSROLLEN UND IN EINE GEFETTETE TARTE-
FORM LEGEN, EINEN RAND HOCHZIEHEN UND DEN
BODEN MEHRMALS MIT EINER GABEL EINSTECHEN

DEN BODEN MIT DEN TOMATENSCHNITTEN BELEGEN,
MIT BASILIKUM UND KÄSE BESTREUEN,
DANACH DIE SAUCE HINZUFÜGEN

IM BACKOFEN BEI 200 GRAD OBER/UNTERHITZE 40
MINUTEN BACKEN.



MEDITERRANER NUDELSALAT VON KYM VON @KYMTADA_ART

500 G NUDELN
200 G COCKTAIL-TOMATEN
1 BUND RUCCOLA
1 GLAS GETROCKNETE TOMATEN
1 GLAS OLIVEN
1 BTL. PINIENKERNE
50 G PARMESAN
KNOBI + ZWIEBELCHEN
SALZ + PFEFFER



DIE NUDELN KOCHEN UND ABKÜHLEN LASSEN.
DAS ÖL VON DEN GETROCKNETEN TOMATEN UND
GGFS. NOCH SONNENBLUMENÖL DAZU GEBEN.
TOMATEN, GETROCKNETE TOMATEN, OLIVEN,
KNOBLAUCH UND ZWIEBELN KLEIN SCHNEIDEN UND
HINZUFÜGEN.

PARMESAN DARÜBER GEBEN UND MIT SALZ UND
PFEFFER ABSCHMECKEN.

2-3 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK ZIEHEN LASSEN.

DEN RUCOLA KLEIN SCHNEIDEN ODER KLEIN REISSEN
UND GANZ ZUM SCHLUSS, KURZ VOR DEM SERVIEREN
HINZUFÜGEN.



LAUT SYLKE ALLE ZUTATEN NACH GEFÜHL
ERDBEEREN

SPARGEL GELB ODER GRÜN

RUCCOLA

PARMESAN AM STÜCK

PESTO

OLIVENÖL

BALSAMICO-ESSIG

PFEFFER + SALZ

NACH BELIEBEN FRISCHE KRÄUTER WIE ESTRAGON
ODER MINZE

ERDBEEREN PUTZEN UND VIERTELN

SPARGEL SCHÄLEN UND IN MUNDGERECHTE
STÜCKE SCHNEIDEN

MIT BUTTER, SALZ UND ETWAS ZUCKER BEI
ZUGEDECKTEM

TOPF BISSFEST GAREN

RUCCOLA WASCHEN UND PUTZEN

PARMESAN HOBELN

AUS ESSIG, ÖL, PESTO UND
GEWÜRZEN EIN DRESSING MISCHEN

VORSICHTIG MISCHEN
UND GENIESSEN

SOMMERLICHER SALAT
VON @SYLKE.PODLESCH



SPEKULATIUS-TORTE

BODEN:

400 G SPEKULATIUS

200 G WEICHE BUTTER

FÜLLUNG:

1 GLAS SAUERKIRSCHEN

2-3 EL ZUCKER

1/2 TL ZIMT

1 PCKG. VANILLE-PUDDING

1/2 L SAHNE

SCHOKOSTREUSEL



DIE KEKSE ZERBRÖSELN,
MIT DER BUTTER VERKNETEN
UND IN EINER SPRINGFORM
AUF DEM BODEN ANDRÜCKEN

KIRSCHEN, ZUCKER UND
ZIMT IN EINEN TOPF GEBEN
UND AUFKOCHEN.

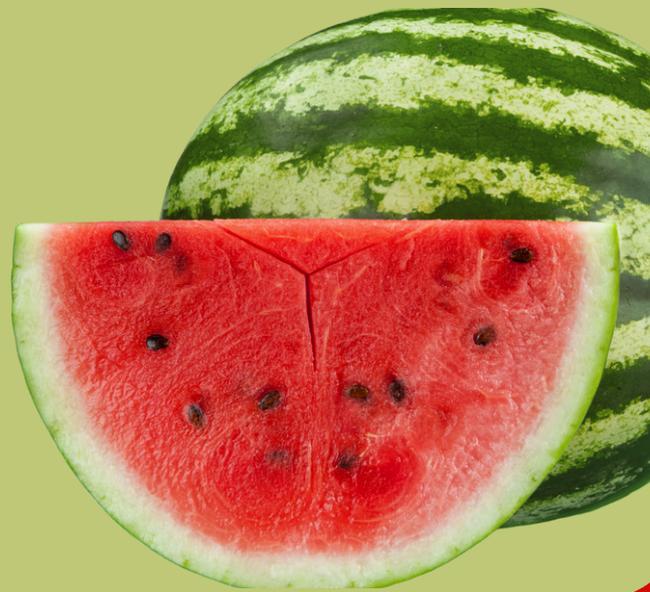
DAS PUDDINGPULVER MIT
ETWAS WASSER ANRÜHREN
UND DIE KIRSCHEN DAMIT
ABBINDEN, ABKÜHLEN LASSEN
UND AUF DEN BODEN GEBEN.

DIE SAHNE STEIF SCHLAGEN,
AUF DIE KIRSCHEN GEBEN
UND MIT DEN STREUSELN
VERZIEREN.



MELONEN-TORTE

1 WASSERMELONE OHNE KERNE
250 ML RAMA CREME FINE
250 G MAGERQUARK
200 G FRISCHKÄSE
1 TL ZITRONENSAFT
ETWAS ZITRONEN-ABRIEB
ZUCKER NACH GESCHMACK
1 BTL. VANILLE-ZUCKER
BEEREN ZUM DEKORIEREN



DIE MELONE ZUSCHNEIDEN UND GUT TROCKEN
TUPFEN

CREME FINE WIE SAHNE SCHLAGEN BIS SIE FEST WIRD
MAGERQUARK UND FRISCHKÄSE ZUCKERN, DANN DIE
CREME FINE UNTERHEBEN

MELONE EINSTREICHEN, KÜHL STELLEN UND
VOR DEM SERVIEREN
MIT BEEREN DEKORIEREN

