brandnooz
Probier was Neues

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1€
unverbindliche Preisempfehlung

Plumpudding und Co.
Internationale Weihnachtsleckereien

Süße Prozente
Tipps zur Likörherstellung

Das perfekte Filmdinner
Rezepte inspiriert von Filmklassikern

SÜSSE WEIHNACHTEN
Alles über Lebkuchen und Spekulatius

Überraschung schenken – GRATIS Box sichern!

- Mit Geschenk-Abos monatlich Weihnachten feiern
- Bis zu zwei Gratis-Boxen für die Schenkenden
- Praktische Geschenkgutscheine zum Downloaden

Jetzt sichern!

www.brandnooz.de/weihnachten

Jetzt sichern: **GRATIS Themen-Boxen** zu 6- und 12-Monats-Abos

Liebe Noozies,

nicht nur Kinder lieben den Dezember. Denn jetzt wird endlich gebacken, was das Zeug hält! Auch die Kinder vom Hamburger Familienhafen backen gerne Lebkuchen und Muffins – und haben uns ihre Lieblingsrezepte verraten. Kochen und Kino sind zwei weitere Dinge, die im Dezember besonders Spaß machen. Wer seine Gäste mal mit etwas Besonderem überraschen will, der serviert ihnen Gerichte, die von Filmklassikern inspiriert wurden – und schaut anschließend natürlich den entsprechenden Film mit seinem Besuch.

Bei kalten Temperaturen kann man sich auch wunderbar mit einem Likörchen aufwärmen – vor allem wenn dieser selbst gemacht ist. Was man bei seiner Herstellung beachten sollte, verraten wir Euch in unseren Tipps & Tricks. Weihnachtsleckereien dürfen im Dezember ebenso wenig fehlen. In unserer Genusswelt erfahrt Ihr, wer die Dominosteine erfunden hat und woher die leckeren Zimtsterne eigentlich stammen.

Dass sich mit unseren Boxprodukten sogar ein ganzes Menü zaubern lässt, zeigt uns in dieser Ausgabe brandnooz Bloggerin Sylvia. International wird es dann in unserer Rubrik Unterwegs. Hier zeigen wir Euch, was in anderen Ländern an Weihnachten serviert wird, und verraten Euch, was für Speisen sich hinter den Namen „Risgrynsgröt“ oder „Kutja“ verstecken.

Viel Spaß beim Kochen,
Ausprobieren und Lesen wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team

Herausgeber
Nooz Magazin

Foto: Shutterstock/Marina Shemi (Titel)

INHALT

S. 4 **Produkt Nooz**
Mhm... Rezepte
S. 6 Rührschüssel ahoi!
S. 10 Das perfekte Filmdinner
S. 14 Veggie-Burger de luxe
S. 20 **Tipps & Tricks** Süße Prozente
S. 22 **Blogschau** Wir lieben Blogs
S. 26 **Genusswelt** Süße Weihnachten
S. 28 **Schöner Leben** Sternenzauber
S. 31 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 1 Jahresvorrat Caffè Vergnano-Kapseln
S. 32 **Unterwegs** Plumpudding & Lussekatter
S. 34 **Vorschau & Impressum**

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

Müller

Müllermilch à la Schoko Caramel Cookie

Krümmelmonster und Keksliebhaber, aufgepasst: Nur für kurze Zeit ist die Sorte Müllermilch à la Schoko Caramel Cookie im Kühlregal erhältlich! Die Müllermilch schmeckt nach schokoladiger Milch und leckeren Caramel Cookies – genau das Richtige also für eine kleine süße Pause zwischendurch ...

UVP € 0,89 (400 ml)

Jambosala

Maracuja-Likör

Jambosala heißt auf Suaheli „guten Tag“ – und zu so einem leckeren Maracuja-Likör sagt man natürlich gerne Hallo! Der Likör hat einen hohen Fruchtanteil sowie einen Alkohlgehalt von 25 %. Für Longdrinks, Cocktails oder Desserts ist dieser fruchtige Begleiter genau das Richtige!

UVP € 15,00 (0,7 l)

Friedrichs

Sushi-Lachs

Sushi-Freunde können sich freuen, denn von Friedrichs gibt es jetzt Sushi-Lachs. Dieser kommt praktischerweise gleich mit einer Sojasauce und Meerrettich-Wasabi-Paste daher. Für den Sushi-Lachs werden nur ausgesuchte Qualitätslachse in klassischer Handwerksart verarbeitet. Hierbei werden sie in einem Noriblatt mild geräuchert und anschließend in feine Scheiben geschnitten.

UVP € 2,99 (50 g)

Byodo

Kürbiskernöl

Österreichische, Bio-Austria-zertifizierte Kürbiskerne geben dem tiefgrünen Bio-Kürbiskernöl von Byodo seinen kräftig-nussigen Geschmack. Die Kunst bei Kürbiskernöl liegt in der perfekten Röstung der Kerne vor der Pressung, die dem Öl den typischen aromatischen Geschmack verleiht. Es verfeinert wunderbar Salate und Suppen, gibt aber auch Süßspeisen das gewisse Etwas.

UVP € 11,99 (250 ml)

Bürger

Hochzeitssuppe vegetarisch

Vegetarier müssen nun nicht mehr auf eine Hochzeitssuppe verzichten, denn den schwäbischen Suppen-Klassiker gibt es nun auch in vegetarischer Variante. Statt Fleischklößchen kommen hier nämlich grüne Maultaschen mit käsehaltiger Füllung sowie Grieß- und Butterklößchen in die Suppe.

UVP € 2,19 (250 g)

Döner Jack

Reispfanne mit Dönerfleisch

Dönerfleisch kann man nun auch außerhalb eines Döners genießen – nämlich in Form einer leckeren Reispfanne. Diese enthält neben Reis noch Zwiebeln, Tomaten, Mais und original vom Spieß geschnittenes Dönerfleisch vom Hähnchen oder Kalb. In nur vier Minuten ist das Gericht fertig zubereitet. Und es wurde bei der Herstellung auf Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Hefeextrakt verzichtet!

UVP € 2,99 (440 g)

Loacker

Classic Waffeln Napolitaner

Ein Klassiker unter den Loacker Waffeln ist die Sorte Napolitaner. Die Haselnüsse für die zwei Lagen Nusscreme zwischen den drei knusprigen Waffelblättchen kommen ausschließlich aus ausgewählten italienischen Anbaugebieten und werden erst kurz vor der Verarbeitung frisch geknackt und schonend geröstet. So bleibt das typische frische Aroma der Nüsse erhalten. Die Loacker Classic gibt es außerdem in den Sorten Vanille mit Milchcreme und echter Bourbonvanille, Cremekakao mit Kakaocreme und Fondente mit dunkler Kakaocreme.

UVP € 1,19 (90 g)

ALO

Crisp

Wer durstig und hungrig ist, aber keine große Mahlzeit zu sich nehmen möchte, für den gibt es ALO. Der leckere Drink enthält nämlich Aloe-Vera-Blattmarkstückchen zum Kauen und ist somit perfekt für unterwegs. Neben der Sorte Crisp ist das Getränk auch noch in vier weiteren Sorten erhältlich.

UVP € 2,29 (0,5 l)

RÜHRSCHÜSSEL AHOI!

KINDER LIEBEN DIE VORWEIHNACHTSZEIT, DENN NUN WIRD ENDLICH WIEDER GEBACKEN! AUCH DIE KINDER VOM HAMBURGER FAMILIENHAFEN KNETEN GERNE LECKERE PLÄTZCHEN- UND MUFFINTEIGE – ZUM BEISPIEL DIESE HIER.

Peanut Cupcake

Zutaten für 12 Stück

PEANUT-MUFFINS

2 Tassen	ROHRZUCKER
½ Tasse	WEICHE BUTTER
1 Tasse	ERDNUSSBUTTER
2	EIER
1½ Tassen	MILCH
1 TL	VANILLE-EXTRAKT
2½ Tassen	MEHL
1 TL	BACKPULVER
1 Prise	SALZ

FROSTING MIT KARAMELLISIERTEN ERDNÜSSEN

1 EL	BUTTER
½ Tasse	MILCH
1½ Tassen	ZUCKER
⅛ TL	SALZ
1 TL	VANILLE-EXTRAKT
Menge nach Belieben	ZUCKER, ERDNÜSSE, ZIMTSTERNE

1. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Rohrzucker, die Butter sowie Erdnussbutter schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen unterschlagen, danach das Vanille-Extrakt zugeben.
3. Mehl, Backpulver und Salz nacheinander in den Teig einrühren, zum Schluss die Milch dazugeben. Den Teig in die Muffinformen geben und für ca. 15-20 Min. im Ofen backen.
4. Für die karamellisierten Erdnüsse etwas Zucker in einer Pfanne erhitzen. Geschälte Erdnüsse hinzugeben und schwenken. Masse auf Backpapier auskippen und auskühlen lassen.
5. Für das Frosting die Butter, den Zucker, Milch und Salz zusammen verrühren und alles bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dann ohne Rühren aufkochen lassen.
6. Die Masse abkühlen lassen und so lange schlagen, bis sie dick genug zum Aufstreichen ist. Zum Abschluss Vanille-Extrakt hinzugeben.
7. Die Muffins bestreichen und mit den karamellisierten Erdnüssen dekorieren. Nach Belieben mit weiteren Keksen, wie Zimtsternen, dekorieren.

Der Familienhafen e.V. begleitet unheilbar kranke Kinder, Jugendliche, junge Erwachsene und ihre Familien im Hamburger Raum. Der Familienhafen hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Familien zu unterstützen – auch über den Tod hinaus. Als ambulanter Kinderhospizdienst begleitet und entlastet Familienhafen e.V. diese Familien 52 Wochen im Jahr in der Häuslichkeit. Der Verein ist auf Spenden angewiesen. Mehr Informationen unter **www.familienhafen.de**

Bunter Cupcake

Zutaten für 12 Stück

VANILLE-DINKEL-MUFFINS

150 g	ZUCKER
½ Pck.	BACKPULVER
1 Pck.	VANILLEZUCKER
200 g	BUTTER
3	EIER
250 g	DINKELMEHL
100 g	VOLLMILCH-SCHOKOLADE

VANILLE-FUDGE-FROSTING

1 EL	BUTTER
½ Tasse	MILCH
1½ Tassen	ZUCKER
⅛ TL	SALZ
1 TL	VANILLE-EXTRAKT

1. Die weiche Butter zusammen mit dem Zucker cremig schlagen. 3 Eier jeweils einzeln gut unterrühren und dann den Vanillezucker hinzugeben. Dinkelmehl mit Backpulver vermischen, Schokolade hacken und beides unter die Buttermasse rühren.
2. Den Teig in die Muffinformen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Min. backen.
3. Die Butter, den Zucker, Milch und Salz zusammen verrühren und alles bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dann ohne Rühren aufkochen lassen.
4. Die Masse abkühlen lassen und solange schlagen, bis sie dick genug zum Aufstreichen ist. Zum Abschluss Vanille-Extrakt hinzugeben.
5. Die Muffins bestreichen und bunt dekorieren – zum Beispiel mit bunten Smarties, gezuckerten Weingummikugeln oder Streuseln.

Lebkuchen nach Kinderart

Zutaten für 3-4 Portionen

500 g	ZUCKER
500 g	HASELNÜSSE
500 g	SULTANINEN
200 g	ZITRONAT
200 g	ORANGEAT
10	EIER
250 g	BUTTER
2 TL	ZIMT
½ TL	GEWÜRZNELKE
10 g	POTTASCHE
200 g	SEMMELBRÖSEL
6 EL	MEHL
3 Pck.	KUCHENGLASUR (SCHOKOLADE)
1 Pck.	OBLATEN (Ø 7 CM)
	BUNTE ZUCKER-SCHRIFTEN
	DEKOPERLEN

1. Das Zitronat mit Orangeat und den Sultaninen in der Küchenmaschine mixen, mit den gemahlenen Nüssen abdecken und über Nacht stehen lassen.
2. Am nächsten Tag alle übrigen Zutaten zusammen mit zerlassener Butter vermengen. Die Masse gleichmäßig auf die Oblaten streichen. Da der Teig sehr klebrig ist, am besten eine kleine Portion mit einem Esslöffel auf eine Oblate geben und mit dem Zeigefinger darauf verteilen. Ein Glas Wasser hilft, um den Finger feucht zu halten und den Teig besser glatt streichen zu können. Die Lebkuchen bei ca. 15-20 Min bei 180 ° C Ober-/Unterhitze backen.
3. Zum Schluss die Lebkuchen mit Kuchenglasur überziehen und mit Zuckerschrift und Dekoperlen verzieren.

Die Koch- und Backaktionen im Familienhafen finden unregelmäßig regelmäßig statt. Je nachdem, wie es den Kindern gerade geht und wie viele Geschwisterkinder sich anmelden, wird gemeinsam mit dem gelernten Koch Jonas Hoyer gekocht und gebacken, was das Zeug hält.

Fotos: Familienhafen

DAS PERFEKTE FILMDINNER

IHR WOLLT EURE GÄSTE MIT ETWAS BESONDEREM ÜBERRASCHEN? DA SIND DIESE REZEPTE GENAU DAS RICHTIGE, DENN SIE WURDEN VON FILMKLASSIKERN INSPIRIERT. UND GUT GESÄTTIGT, KANN MAN DEN ABEND DANN BEI DEM ENTSPRECHENDEN FILM GEMÜTLICH AUSKLINGEN LASSEN …

„Brust oder Keule“

„Oh very good. Marvellous. That pulls me the shoes out.“

Duchemin

Halbflüssiges Schokoladensoufflé

Zutaten für 6 Portionen

6	EIER
200 g	ZUCKER
180 g	BUTTER
200 g	ZARTBITTERKUVERTÜRE (67 % KAKAOGEHALT)
30 g	KAKAOPULVER
30 g	MEHL
2	MADAGASKAR-VANILLESCHOTEN
1 Msp.	INGWER, GERIEBEN
1 Msp.	TONKABOHNE, GERIEBEN
20 ml	CRÈME DE CACAO
	WEICHE BUTTER UND ZUCKER FÜR DIE FORMEN
	PUDERZUCKER ZUM BESTÄUBEN

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Butter und Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Dann das Kakaopulver mit dem Mehl untermengen. Vanilleschoten längs halbieren und das Mark herausschaben. Vanillemark, Ingwer, Tonkabohne und Crème de Cacao dazugeben und unter die Eimasse heben.
2. Sechs ofenfeste Formen (200 ml) mit Butter bestreichen, auch den Rand. Mit Zucker ausstreuen und die Schokomasse zu zwei Dritteln einfüllen.
3. Einen Topf mit Küchenpapier auslegen. 1,5 cm hoch Wasser einfüllen und erwärmen. Die Formen in den Topf geben, diesen in den Ofen stellen und das Soufflé so lange backen, bis der Rand leicht gestockt und die Mitte noch flüssig und warm ist.
4. Förmchen aus dem Topf nehmen. Vorsicht, der Rand der Formen ist nach dem Backen noch sehr heiß. Mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.

Ihr mögt Kochen und Kino? Dann kommt dieses Buch wie gerufen: In „Film-Rezepte“ von Thomas Struck und Karin Laudenbach werden 25 Filme vorgestellt, in denen Essen eine wichtige Rolle spielt. Zu jedem Film präsentiert ein deutscher Spitzen- oder Sternekoch ein Menü, das von diesem Klassiker inspiriert wurde – ideal für einen ganz besonderen Abend. Callwey, € 39,95 (ISBN: 978-3-7667-2075-7)

Friesischer Brot-Butter-Pudding mit Backpflaumenragout

Zutaten für 4 Portionen

„Ratatouille“

„Überraschen Sie mich.“

Anton Ego

RAGOUT

18	BACKPFLAUMEN
50 ml	ORANGENSAFT
etwas	VANILLEMARK
etwas	ABGERIEBENE ZITRONENSCHALE

PUDDING

45 g	BUTTER
15 g	ROSINEN, IN SCHWARZTEE EINGEWEICHT
280 g	BAGUETTE
375 ml	MILCH
375 ml	SAHNE
1	VANILLESCHOTE
1 Prise	SALZ
5	EIER
160 g	ZUCKER
30 g	APRIKOSENKONFITÜRE

VANILLESAUCE

2	VANILLESCHOTEN
200 ml	MILCH
200 ml	SAHNE
5	EIGELB
80 g	ZUCKER
	PUMPERNICKEL

1. Eine ofenfeste Form mit Butter ausstreichen. Rosinen abtropfen lassen und darin verteilen. Baguette in Scheiben schneiden und leicht überlappend in die Form legen. Milch mit Sahne, Vanilleschote und Salz erwärmen. Eier mit Zucker weißschaumig schlagen und unter die Sahne-Milch-Mischung rühren. Gut vermengen, kurz erhitzen, dann vorsichtig über die Baguettescheiben gießen. Die Form in ein hohes, mit etwas Wasser gefülltes Backblech stellen. Pudding etwa 40 Min. im Ofen im Wasserbad pochieren. Anschließend die Aprikosenkonfitüre erwärmen, sodass sie glatt wird. Den garen Pudding mit reichlich Konfitüre bestreichen und warm stellen.

2. In der Zwischenzeit Pflaumen entkernen und in kleine Segmente schneiden. In einem Topf anschwitzen, den Orangensaft angießen und zu einem Kompott kochen. Nur leicht mit etwas Vanillemark und wenig Zitronenschale würzen. Das Kompott darf etwas säuerlich sein.

3. Für die Vanillesauce Vanilleschoten aufschneiden und Mark ausschaben. Milch und Sahne mit dem Vanillemark und den ausgeschabten Schoten aufkochen. Eigelbe mit dem Zucker sehr schaumig schlagen und zu der heißen Vanille-Sahne-Milch geben. Alles gut miteinander verrühren und bei niedriger Hitze mit dem Kochlöffel so lange rühren, bis eine dickliche, sämige Sauce entsteht. Dies darf auf keinen Fall zu schnell erfolgen. Wird zu kurz gerührt, bleibt die Sauce zu dünn. Wird die Mischung zu lange gerührt, gerinnt das Eigelb, und die Sauce wird klumpig. Die Masse zum Schluss durch ein Sieb gießen, dabei die Vanilleschoten gut ausdrücken.

4. Den warmen Brot-Butter-Pudding auf Desserttellern mit dem Backpflaumenragout und der Vanillesauce anrichten. Nach Belieben mit frisch geröstetem Pumpernickel garnieren.

Fotos: Joerg Lehmann/Callwey Verlag

Atlantik-Seezunge mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Portionen

„Das große Fressen“

SAUCE

300 ml	WEISSWEIN
250 ml	SAHNE
80 g	BUTTER
50 ml	CRÈME FRAÎCHE
	BRN. ROHRZUCKER
	PFEFFER, MEERSALZ
	KERBEL, GEHACKT

PILZE

100 ml	OLIVENÖL
400 g	PFIFFERLINGE/ HERBSTTROMPETEN, GEPUTZT
	KERBEL, GEHACKT
2 EL	CASHEWKERNE, GEHACKT
2 EL	SALZ

FISCH

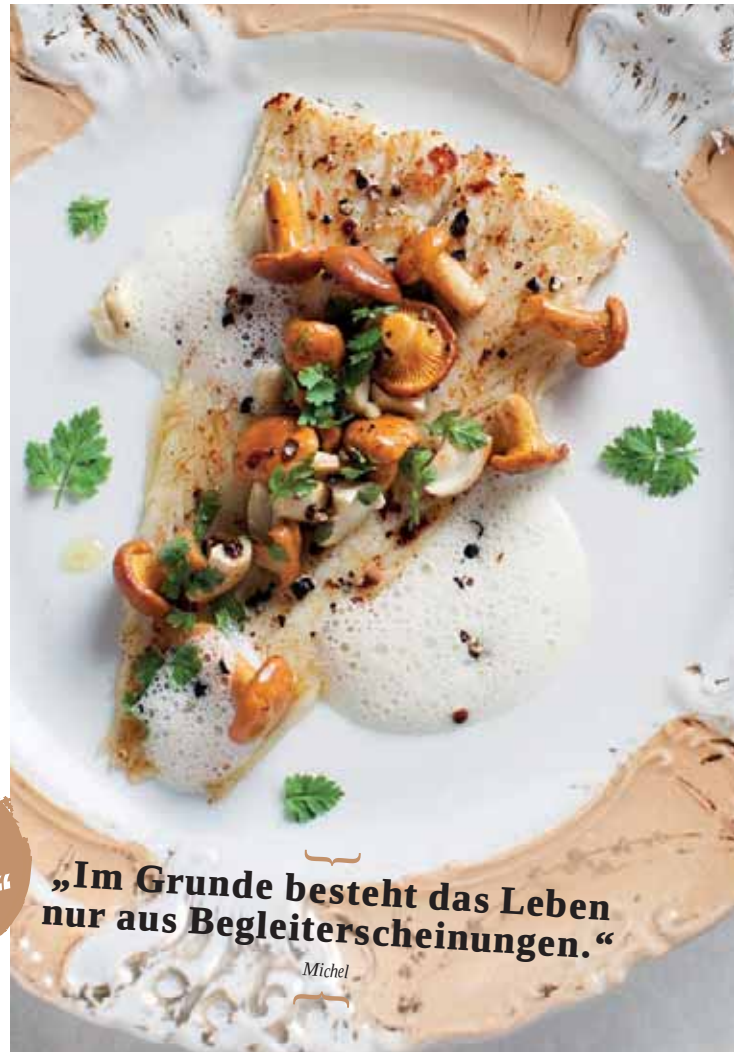
2 (à 600-800 g)	SEEZUNGEN, FILETIERT UND O. HAUT
100 ml	OLIVENÖL
200 g	BUTTER
	SALZ

1. Wein bei niedriger Hitze auf 75 ml einkochen. Mit Salz und etwas Zucker würzen. Sahne dazugeben und alles wieder auf ein Drittel reduzieren. Dann mit einem Pürierstab Butter und Crème fraîche untermixen. Sauce mit Salz, Zucker, Pfeffer sowie Kerbel abschmecken und warm stellen.

2. Olivenöl in einer Pfanne sehr stark erhitzen, bis es raucht. Pilze kurz darin braten, anschließend mit Salz würzen. Pilze in eine Schüssel geben und mit Kerbel sowie Cashewkernen vermengen. Warm stellen.

3. Die Seezungenfilets mit Salz würzen und in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Butter dazugeben, zerlassen und den Fisch damit regelmäßig begießen, bis er den gewünschten Garpunkt erreicht hat. Aus der Pfanne nehmen und die Filets längs halbieren.

4. Auf einem Teller je 2 Filetstücke anrichten. Pilze darauf verteilen und mit der Sauce beträufeln. Zum Schluss mit Kerbelblättchen garnieren.



„Im Grunde besteht das Leben nur aus Begleiterscheinungen.“

Michel

VEGGIE-BURGER DE LUXE

BURGER MÜSSEN NICHT IMMER FLEISCHLASTIG UND UNGESUND SEIN. MIT GEMÜSETALERN UND SALAT LÄSST SICH NÄMLICH IM HANDUMDREHEN EINE LECKERE VEGETARISCHE ALTERNATIVE KREIEREN.

Fotos: Hilcona

Tipp: Den Tomaten-Basilikum-Dip dazureichen oder auf den Burger geben.

Pfannen-Taler-Burger mit gegrillter Zucchini

Zutaten für 2 Portionen

1 Pkg.	PFANNEN-TALER ITALIENISCHER ART, Z. B. VON HILCONA
1 kl.	ZUCCHINI
2	TOMATEN
1 Bund	RUCOLA
1	MOZZARELLA
1	ZWIEBEL
2	BURGER-BRÖTCHEN
etwas	ÖL

1. Gemüse waschen, Tomaten und Zwiebel in Ringe und Zucchini in lange Streifen schneiden.
2. Pfannen-Taler gemäß Verpackung in der Pfanne mit der geschnittenen Zucchini anbraten.
3. Nebenbei die Burger-Brötchen auf dem Toaster oder im Ofen kurz erhitzen und den Mozzarella in Scheiben schneiden.
4. Anschließend alle Zutaten und den Pfannen-Taler zwischen den Burger- Brötchen anrichten.
5. Für den nötigen Halt bei Bedarf alles mit einem Schaschlikspieß fixieren.

Tomaten Basilikum-Dip

Zutaten für 2 Portionen

2-3	TOMATEN
5 EL	OLIVENÖL
1 Bund	BASILIKUM
1 EL	TOMATENMARK
1 Becher	CRÈME FRAÎCHE/ SCHMAND
Prise	SALZ & PFEFFER

1. Alle Zutaten pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Je nach gewünschter Konsistenz etwas Gemüsebrühe dazugeben.

Promotion
Die neuen Pfannen-Taler von Hilcona sind nicht nur perfekt für Vegetarier, sondern auch für Flexitarier, die bewusst ihren Fleischkonsum reduzieren. Die extrakrossen Pfannen-Taler mit saftigem Kern enthalten weder Konservierungsstoffe noch Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen. Erhältlich in den vier leckeren Sorten italienisch, griechisch, thailändisch und mexikanisch.

UVP € 3,29 (200 g)

hilcona

¡HOLA MEXIKO!

DIE MEXIKANISCHE KÜCHE LÄSST SICH NUN AUF GANZ NEUE ART UND WEISE ERLEBEN – MIT DEN STAND 'N STUFF™ SOFT TORTILLAS VON OLD EL PASO™. LECKER GEFÜLLT SORGEN DIESE IM NU FÜR MEXIKANISCHES FEELING – DAS KOMMT AUCH BEI GÄSTEN RICHTIG GUT AN!

Fotos: Old El Paso

Soft Tortillas mit würziger Taco-Füllung

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck.	OLD EL PASO STAND 'N STUFF TORTILLAS
1 Beutel	OLD EL PASO TACO WÜRZMISCHUNG
1 Glas	OLD EL PASO TACO SALSA
1 Glas	OLD EL PASO GUACAMOLE STYLE DIP
500 g	RINDERHACKFLEISCH
150 ml	FLEISCHBOULLION
125 g	GERIEBENER KÄSE
250 g	CRÈME FRAÎCHE
2	GEWÜRFELTE TOMATEN
1	KOPFSALAT

1. Das Hackfleisch bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne anbraten. Taco Würzmischung und 150 ml Fleischbouillon hinzufügen und gut verrühren. Zum Kochen bringen, dann Hitze reduzieren und ohne Deckel für 10 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit reduziert hat.
2. Die Tortilla-Schalen entweder im Backofen oder in der Mikrowelle erwärmen.
3. Die warmen Tortilla-Schalen servieren. Nun kann jeder seine eigene Tortilla-Schale mit Hackfleisch, geriebenem Käse, gewürfelten Tomaten und Salat füllen. Mit der Taco Salsa, Guacamole oder Crème fraîche verfeinern.

Beim Einkauf sparen!
Für alle die es noch einfacher haben wollen, gibt es die Stand 'n Stuff™ Soft Tacos nun auch im praktischen Dinner-Kit mit milder Salsa und Gewürzmischung. Noozies können jetzt mit brandnooz Cashback sparen: für den Kauf von Old El Paso™ Stand ´n Stuff™ Soft Taco Kit gibt es € 1,50 zurück. So zahlt man nur € 3,49 statt € 4,99! Mehr Informationen gibt es unter: **www.brandnooz.de/cashback**

Die neuen Stand ´n Stuff™ Soft Tortillas lassen sich durch ihre einzigartige Schalen-Form besonders leicht befüllen und genau so leicht geniessen. Die Soft Tortillas sind perfekt für einen geselligen Abend mit Freunden oder der Familie und um die mexikanische Küche kennenzulernen. Weitere Ideen und Rezeptvorschläge gibt es unter www.oldelpaso.de oder auf www.facebook.com/OldElPasoGermany

UVP € 3,99 (193 g)

FRISCH & KNACKIG

IN DER KÜHLEN JAHRESZEIT KANN MAN GAR NICHT GENUG VITAMINE BEKOMMEN – ZUM BEISPIEL IN FORM VON FRISCHEN SALATEN. DIE NEUEN BONDUELLE SALATLUST-VARIATIONEN KOMMEN DA GENAU RICHTIG, DENN SIE SIND NICHT NUR LECKER, SONDERN AUCH ZUM DIREKTGENIESSEN.

Fotos: Bonduelle

Salat ist bei vielen beliebt, wenn da nur nicht die zeitaufwendige Zubereitung und die immer gleichen Zutaten wären ... Das dachte sich auch Bonduelle und bringt nun seine neuen Salatlust-Variationen auf den Markt. Ob knackig-frische Topping-Salate oder hochwertige Salatschalen: Bonduelle sorgt dafür, dass eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung auch im stressigen Alltag kein Problem mehr ist. Denn Frische und Qualität stehen bei der Produktion an oberster Stelle.

Hochwertige und leckere Toppings

Die Bonduelle Salatlust Topping-Salate bestehen aus hochwertigen Salatmischungen mit abwechslungsreichen Toppings, die sich direkt am Beutel befinden. Die frischen und hochwertigen Blattsalate sind hierbei speziell auf die dazu passenden Nüsse und Kerne abgestimmt. In vier verschiedenen Sorten ist hier für jede Vorliebe etwas dabei. Die Salatmischung aus frischem Feldsalat und würzigem Rucola bekommt beispielsweise durch herzhafte Walnuss- und Baconstücke das gewisse Etwas. Für Veganer bietet sich dagegen die Mischung aus jungen Pflücksalaten und einem Mix aus Cranberries und den VitalKernen von Seeberger an.

Perfekt fürs Büro oder für unterwegs

Ebenfalls neu im Sortiment sind die Bonduelle Salatlust-Schalen. Diese enthalten eine komplette, verzehrfertige Salat-Mahlzeit und sind perfekt für alle, die es unkompliziert mögen. Frische Blattsalatmischungen treffen hier auf feine Dressings und hochwertige Toppings von ausgewählten Markenpartnern wie Zott und Seeberger. Bei den vier leckeren Varianten „Getrocknete Tomate – Mozzarella“, „Rote Bete – Apfel“, „Schinken – Käse“ und „Caesar“ werden auch Vegetarier und Veganer fündig!

Die neuen Salatlust Topping-Salate von Bonduelle bestehen aus hochwertigen Salatmischungen mit abwechslungsreichen Toppings direkt am Beutel. In vier Sortenvariationen ist nicht nur bei den frischen Blattsalaten, sondern auch bei den aromatischen Toppings Abwechslung garantiert! Ob Nüsse, Kerne, Trockenfrüchte oder Käse – hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei!

UVP € 2,49 (120-170 g)

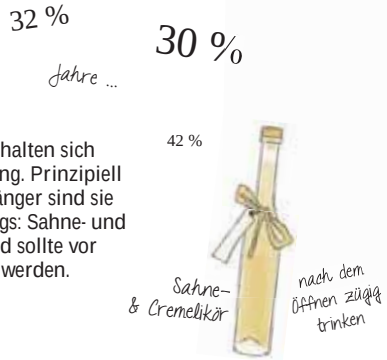
SÜSSE PROZENTE

WENN ES DRAUSSEN IMMER KÄLTER WIRD, WÄRMT MAN SICH AM BESTEN VON INNEN AUF – ZUM BEISPIEL MIT EINEM SELBSTGEMACHTEN LIKÖRCHEN! AUCH ALS PRÄSENT EIGNET SICH DIESER GANZ VORZÜGLICH. UND MIT DIESEN TIPPS GEHT AUCH BEI DER HERSTELLUNG NICHTS SCHIEF!

Wahl des Alkohols

Das Praktische bei selbstgemachten Likören ist, dass man den Alkoholgehalt sowie natürlich auch die Alkoholsorte selbst bestimmen kann. Normalerweise liegt der Alkoholgehalt von Likören zwischen 15 % und 40 %. Für die Herstellung eignen sich vor allem klare Branntweine wie Korn oder Wodka. Aber auch Rum oder Whiskey lassen sich dafür verwenden.

Haltbarkeit



Durch den relativ hohen Alkoholgehalt halten sich selbstgemachte Liköre mehrere Jahre lang. Prinzipiell gilt: Je höher ihr Alkoholgehalt, umso länger sind sie haltbar. Eine Ausnahme gibt es allerdings: Sahne- und Cremelikör ist nicht so lange haltbar und sollte vor allem nach dem Öffnen zügig genossen werden.

Freche Früchtchen

Prinzipiell lassen sich fast alle Früchte für selbstgemachte Liköre verwenden. Wer es beerig mag, der kann Himbeeren, Johannisbeeren oder Fliederbeeren verwenden, aber auch Mirabelle, Hagebutte, Sanddorn oder Quitte eignet sich perfekt als Grundzutat für den Likör. Veredelt werden kann der Likör dann noch mit Gewürzen wie Vanille oder Zimt. Wer es scharf mag, der kann auch auf Chili oder Ingwer zurückgreifen.

Grundrezept

Wer einen Likör selbst machen will, braucht eigentlich wenig Zutaten, dafür aber etwas Geduld. Als grobe Richtlinie kann man sagen, dass auf 500 g Früchte 250 g Zucker und 0,75 l Alkohol kommen. Anschließend muss die Mischung abgedeckt oder verschlossen an einem kühlen Ort ruhen. Die Ruhezeit variiert je nach Frucht: Weiche Beeren brauchen nur drei bis vier Wochen, Steinobst dagegen bis zu acht Wochen Ruhezeit.

„Aufgesetzte"

Wer sich über die Likörherstellung schlaumacht, wird schnell auf das Wort „Aufgesetzte" stoßen. Kein Grund zur Irritation: „Aufgesetzte" ist einfach ein anderes Wort für selbstgemachte Liköre. Der Hintergrund: Bei der Herstellung von Likör werden Früchte und Zucker mit Alkohol übergossen, also „aufgesetzt". Aber egal ob Likör oder Aufgesetzter: Lecker ist die süße Spirituose immer!

Rüher-Regeln

In den ersten Tagen sollte man das Frucht-Zucker-Alkohol-Gemisch ein- bis zweimal vorsichtig umrühren, sodass sich der Zucker vollständig löst. Danach die Flüssigkeit allerdings komplett ruhen lassen. Nach der Ruhezeit muss der aufgesetzte Likör dann durch ein Sieb abgegossen werden, um Gewürze und Obst herauszufiltern. Wer einen sehr klaren Likör bekommen möchte, der benutzt statt oder nach dem Sieb einfach noch einen Kaffeefilter – und kann sich anschließend über einen besonders feinen Likör freuen.

WIR lieben BLOGS

WIR HABEN UNS WIEDER EINMAL IM BRANDNOOZ BLOGGER-UNIVERSUM UMGESCHAUT, WAS FÜR GERICHTE MIT UNSEREN BOXPRODUKTEN GEZAUBERT WERDEN. UND SIND AUF DIESES TOLLE 3-GANG-MENÜ VON BLOGGERIN SYLVIA GESTOSSEN.

Sylvia ist 32 Jahre alt und wohnt in Berlin. Seit Juli 2013 bloggt sie auf **www.kurzvor.com** über die brandnooz Box, Food, Technik, Beauty und Lifestyle.

Easy-Peasy 3-Gang-Menü

Ihr habt auch ein Rezept mit einem Boxprodukt gezaubert? Dann freuen wir uns über euer Rezept und ein Rezeptfoto an **nooz@brandnooz.de**

Vor-speise

Tortellini-Suppe

Zutaten für 2 Portionen

1	MAGGI FÜR GENIESSER „KLARE GEMÜSESUPPE“
½	ROTE PAPRIKA
1 Stk.	INGWER (KLEIN)
100 g	TORTELLINI

1. Paprika klein schneiden.
2. Die Suppe nach Anleitung kochen und Tortellini, geriebenen Ingwer und Paprikastücke hinzugeben.
3. Suppe anrichten und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Haupt-speise

Pesto-Tagliatelle

Zutaten für 2 Portionen

250 g	PASTA (VORZUGSWEISE TAGLIATELLE)
	BARILLA PESTO RUSTICO „MEDITERRANES GEMÜSE“
1-2	SCHALOTTEN
1 EL	OLIVENÖL
	PARMESAN
	SALZ UND PFEFFER

1. Pasta in kochendes Wasser geben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit kochen.
2. In der Zwischenzeit die Schalotten in etwas Olivenöl anbraten. Dann die Nudeln abgießen und mit etwas Nudelwasser zu den Schalotten geben. Das Pesto unterheben und kurz erhitzen lassen. Für mehr Soße einfach noch etwas Nudelwasser zugeben.
3. Mit frischem Parmesan, Salz und Pfeffer würzen und sofort genießen.

Nach-speise

Himbeer-Waffel-Mousse

Zutaten für 2 Portionen

	DIAMANT MOUSSE-ZAUBER „FRUCHT“
125 g	HIMBEEREN (O. ANDERE FRÜCHTE)
50 g	LOACKER QUADRATINI NAPOLITANER

1. Obst pürieren und dann auf kleinster Stufe eine Packung Mousse-Zauber zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist.
2. Die Waffeln klein hacken und vorsichtig unterheben. In Gläser füllen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

GENUSS NACH ISLÄNDISCHER TRADITION

DIE WIKINGER BRACHTEN ES NACH ISLAND UND NUN WIRD ES NACH DEUTSCHLAND GEBRACHT: DAS BELIEBTE MOLKEREIPRODUKT DER ISLÄNDER SKYR. HIER ERFAHRT IHR, WAS DAS BESONDERE DARAN IST.

Nach isländischer Tradition

Ob zum Frühstück, als Dessert oder zwischendurch: Milchprodukte sind bei Groß und Klein gleichermaßen beliebt. Arla® hat nun ein neues Produkterlebnis ins Kühlregal gebracht: Skyr. Das Molkereiprodukt stammt ursprünglich aus Island und ist dort aus der alltäglichen Ernährung nicht mehr wegzudenken. Seit ihrer Kindheit vernaschen die Isländer diese nationale Spezialität, denn sie passt perfekt zum aktiven Lebensstil der Isländer.

Die Legende besagt, dass die Wikinger Skyr nach Island eingeführt haben, als sie sich dort vor über tausend Jahren ansiedelten. Das traditionelle Herstellungsverfahren von Skyr sorgt nicht nur für einen hohen Proteingehalt, sondern auch für einen geringen Fettgehalt von nur 0,2 % – ideal für alle, die auf ihre Ernährung achten. Das Besondere: Für die Produktion wird ausschließlich entrahmte Milch verwendet – viermal so viel wie für einen Joghurt. Dadurch erhält Skyr seinen unvergleichlichen Geschmack.

Fotos: Arla Skyr

Fruchtige Vielfalt

Das beliebte Milchprodukt wird nun auch in Deutschland in Mecklenburg-Vorpommern produziert und ist auf dem deutschen Markt unter dem Namen Arla® Skyr erhältlich. Das Sortiment besteht aus vier Fruchtvarianten und einer Naturvariante. Die vier Fruchtvarietäten kombinieren skandinavische mit beliebten heimischen Früchten und enthalten außerdem weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Fruchtjoghurts. Egal ob Himbeere-Cranberry, Heidelbeere-Holunder, Aprikose-Sanddornbeere oder Nordische Kirsche: Die Arla® Skyr Fruchtvarietäten sorgt immer für einen fruchtig-cremigen Genuss!

Egal ob zum Frühstück, pur als leckere Zwischenmahlzeit oder als Snack vor oder nach dem Sport – Arla® Skyr schmeckt zu jeder Gelegenheit. Dank der besonderen Produkteigenschaften ist Arla® Skyr besonders attraktiv für ernährungsbewusste Menschen. Es ist natürlich reich an Protein, bei nur 0,2% Fett. Die vier Fruchtvarietäten kombinieren skandinavische mit beliebten heimischen Früchten und enthalten noch weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Fruchtjoghurts.

UVP € 0,69 (150 g)

Arla SKYR

SÜSSE WEIHNACHTEN

LEBKUCHEN, KEKSE, VANILLE-KIPFERL … FÜR NASCHKATZEN IST DIE ADVENTSZEIT WOHL DIE SCHÖNSTE ZEIT. DIESE WEIHNACHTSSÜSSIGKEITEN DÜRFEN DABEI AUF KEINEN FALL FEHLEN.

Lebkuchen

Ob Lebkuchenherzen, Pfeffernüsse oder Printen: An Lebkuchen geht in der Adventszeit kein Weg vorbei! Auch früher war diese Leckerei schon beliebt, denn bereits um 350 v. Chr. tauchten die gewürzten Honigkuchen in Schriften auf. Einige deutsche Lebkuchenspezialitäten sind übrigens weltweit bekannt, zum Beispiel die Nürnberger Lebkuchen, die Pulsnitzer Pfefferkuchen oder die Aachener Printen.

Marzipankartoffeln

Winterzeit ist Marzipanzeit, denn nun stehen endlich wieder Marzipankartoffeln im Supermarktregal! Den Namen bekam die Süßigkeit – man kann es sich denken – aufgrund ihres Aussehens. Denn die Marzipankugeln mit einem Durchmesser von 1,5 cm bis 2 cm sehen aus wie kleine Kartoffeln. Ihre dunkle Farbe bekommt die Süßigkeit übrigens durch das Bestäuben mit Zimt und Kakao.

Vanillekipferl

Wer Vanille mag, der sehnt die Weihnachtszeit herbei, denn dann gibt es endlich wieder frisch gebackene Vanillekipferl! Das deutsch-österreichisch-böhmische Weihnachtsgebäck wird aus einem Mürbeteig hergestellt, dem traditionell geriebene oder geröstete Mandeln hinzugefügt werden. Zum Schluss wird der Teig mit dem Mark von Vanilleschoten aromatisiert, und die Kipferl dürfen noch warm im Puderzucker baden.

Dominosteine

Warum wir Dominosteine so lieben? Weil hier fast alle Weihnachtssüßigkeiten in einem vereint sind: Süße Lebkuchenschichten, Fruchtgelee, Marzipan und ein Schokoladenüberzug treffen hier zusammen. Erfunden wurde die Leckerei übrigens 1936 vom Dresdner Chocolatier Herbert Wendler – und zwar ursprünglich als günstige Alternative zu seinen Pralinen.

Zimtsterne

Für das Weihnachtsgebäck in Sternform müssen wir uns bei den Schwaben bedanken – denn diese haben die leckeren Zimtsterne erfunden. Hergestellt wird die Leckerei aus Eischnee, Zucker, Mandeln, Mehl – und natürlich Zimt. Um ihre typische weiße Oberfläche zu erhalten, werden die Kekse nach dem Backen mit einer Eischneeglasur überzogen.

Christstollen

Weihnachten ohne Stollen? Undenkbar! Der leckere Kuchen aus Hefeteig, der je nach Sorte mit Rosinen, Mohn, Marzipan und anderen Trockenfrüchten gefüllt ist, gehört zur Adventszeit einfach dazu. Praktischerweise ist er auch monatelang haltbar und kann so auch nach der Adventszeit noch vernascht werden. Bekannt ist vor allem der Dresdner Stollen, dessen Name seit 2010 geschützt ist. Seitdem dürfen nur Stollen als Dresdner Stollen bezeichnet werden, wenn sie auch im Großraum Dresden produziert wurden.

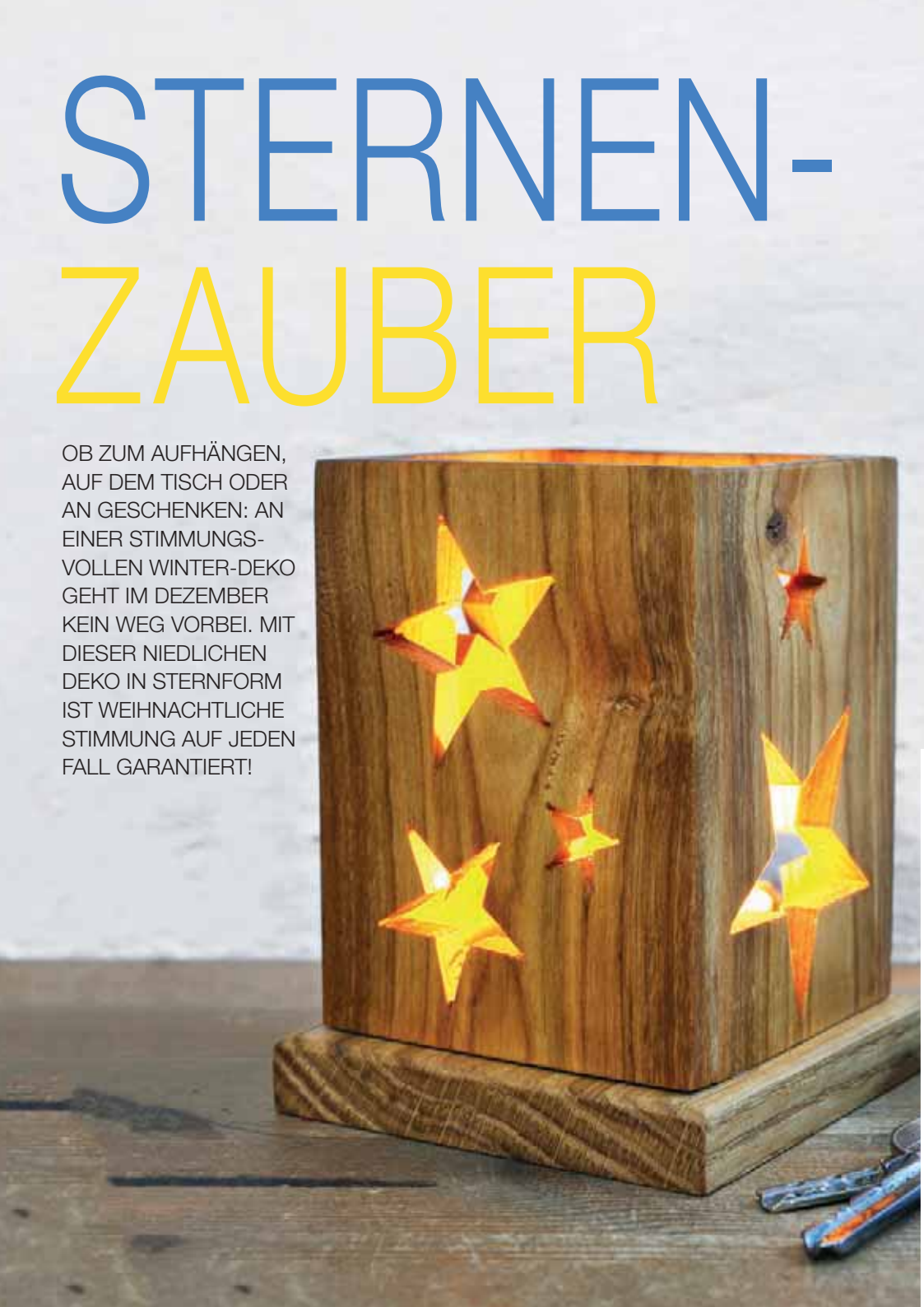
Spekulatius

Das Gebäck aus Mürbeteig hat gleich mehrere Herkunftsorte, denn es stammt aus Belgien, den Niederlanden, dem Rheinland und aus Westfalen. Während Spekulatius in Deutschland ein typisches Weihnachtsgebäck ist, wird es in Belgien und den Niederlanden ganzjährig vernascht. Besonders lecker ist vor allem der Gewürzspekulatius, der seinen typischen Geschmack durch Gewürze wie Kardamom, Zimt und Gewürznelken erhält.

Fotos: shutterstock /Bildagentur Zoonar GmbH, crisb1989884, Tunedin by Westendf1, unpid, pixelliebe, Viktor1

STERNEN-ZAUBER

OB ZUM AUFHÄNGEN, AUF DEM TISCH ODER AN GESCHENKEN: AN EINER STIMMUNGSVOLLEN WINTER-DEKO GEHT IM DEZEMBER KEIN WEG VORBEI. MIT DIESER NIEDLICHEN DEKO IN STERNFORM IST WEIHNACHTLICHE STIMMUNG AUF JEDEN FALL GARANTIERT!



Tischlaterne

MATERIAL

2 SEITENBRETTCHEN, 90 MM X 70 MM X 5 MM
2 SEITENBRETTCHEN, 90 MM X 60 MM X 5 MM
1 BODENBRETTCHEN, 80 MM X 80 MM X 10 MM

WERKZEUG

LAUBSÄGE, BLEISTIFT, BOHRMASCHINE/ AKKUSCHRAUBER, HOLZBOHRER (Ø 2 MM), HOLZRASPEL, SCHLEIFPAPIER, MEHRERE GUMMIBÄNDER, PINSEL, LAPPEN, HOLZLEIM, LEINÖL

So geht's:

1. Sternvorlagen aufmalen und nach Belieben auf den Seitenbrettchen verteilt aufzeichnen. Die Sterne müssen mindestens 5 mm Abstand zum Rand haben.
2. Jeweils ein Loch in die aufgezeichneten Sterne bohren und die Sterne mit der Laubsäge aussägen.
3. Die Kanten des Bodenbrettchens mit der Raspel oder mit Schleifpapier etwas abschleifen. Dann alle anderen Holzteile mit dem Schleifpapier glätten.
4. Die beiden schmaleren Seitenbrettchen an den langen Stirnseiten mit Holzleim bestreichen und mit den anderen Seitenbrettchen verleimen, sodass von oben gesehen ein Quadrat entsteht. Überschüssigen Leim immer sofort mit einem Lappen abwischen.
5. Die Laterne mit mehreren passenden Gummibändern umspannen, damit die Brettchen nicht verrutschen können, und den Leim vollständig trocknen lassen.
6. Die Laterne mittig auf das Bodenbrettchen leimen und während der Trocknungszeit mit Gummibändern fixieren.
7. Wenn der Leim vollständig getrocknet ist, die Laterne innen und außen mit Leinöl einpinseln und mit einem Lappen aufpolieren. Zum Schluss das Teelicht einsetzen.

Tischset

MATERIAL

WOLLFILZ IN GELB & GRAU, 3 MM STARK, JE 1 RECHTECK 45 CM X 32 CM

WERKZEUG

CUTTER, LINEAL MIT STAHLKANTE, SCHNEIDEMATTE, STOFFKLAMMERN/STARKE WÄSCHEKLAMMERN

So geht's:

1. Zwei Vorlagen von einem Stern aufzeichnen. In den Stern jeweils noch einen kleineren Stern zeichnen.
2. Eine Kopie ohne vorheriges Ausschneiden an der gewünschten Stelle auf das graue Filzset legen und mit den Stoffklammern fixieren. Nun durch das Papier den Stern mit dem Cutter direkt ausschneiden. Erst den kleinen, dann den größeren Stern ausschneiden. Den Cutter dabei genau senkrecht an der Linealkante führen und möglichst genau schneiden, damit die ausgeschnittenen Sterne später wieder in das Set eingepasst werden können.
3. Mithilfe der zweiten Kopie die Sterne aus dem gelben Filzset ausschneiden, wie unter Schritt 2 beschrieben. Den größeren grauen und den kleineren gelben Stern in das gelbe Tischset einsetzen und umgekehrt.

Sterngirlande

MATERIAL

SISALKORDEL, HOLZSTERNE (SECHS-/ACHTZACKIG), QUILLINGSTERNE (PAPPROHLINGE), GETROCKNETE ORANGEN-/APFELSCHEIBEN, ZIMTSTANGEN, TROCKENE ASTSTÜCKE, HOLZPERLEN (LOCHDURCHMESSER 4-5 MM), STEIN MIT LOCH

WERKZEUG

AKKUBOHRER, HOLZBOHRER (Ø 4 MM), SCHERE, STOPFNADEL, HOLZLEIM, ACRYLFARBE IN WEISS

So geht's:

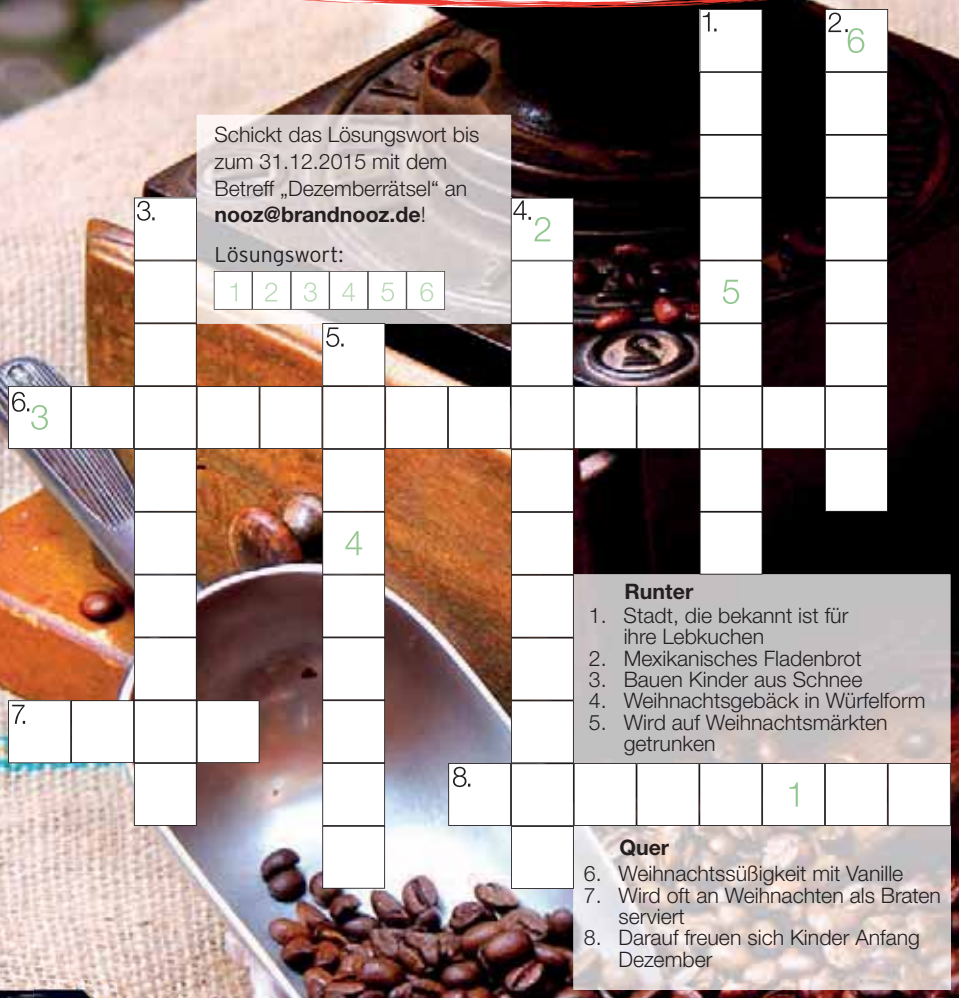
1. Die Holz- und Quillingsterne weiß streichen und trocknen lassen.
2. Mit dem Akkubohrer in die Quillingsterne gegenüber vom Aufhänger ein Loch bohren. Die Zimtstangen und Aststücke ebenfalls mittig durchbohren. Bei den Holzsternen in zwei gegenüberliegende Zacken seitlich jeweils eine Bohrung anbringen.
3. Die Sisalschnur in gewünschter Länge abschneiden und durch das Loch des Quillingsterns fädeln. Im Quillingstern einen Knoten anbringen, damit die Schnur nicht wieder rausrutscht.
4. Nun Holzstückchen, Zimtstangen und Perlen nach Belieben im Wechsel auffädeln und mit einem Knoten sichern.
5. Zum Befestigen der Orangenscheiben die Schnur mit Holzleim einstreichen, den Leim etwas antrocknen lassen und dann die Scheiben festdrücken.
6. Zwischenräume mit getrockneten Kiefern-, Erlen- oder Zypressenzapfen auffüllen, die mit einem Faden an die Sisalschnur geknotet werden.
7. Damit die Girlande schön senkrecht hängt, ans untere Ende einen Stein mit Loch binden.

Mehr kreative Bastelanregungen gibt es im Buch „Die Sternwerkstatt. Dekorative Geschenk- und Bastelideen" von Angela Gabriel. In diesem findet man mehr als 60 Anleitungen, was sich alles mit Sternen basteln lässt – vom Windlicht über Weihnachtsschmuck bis hin zu Sternpralinen und einer Sterntorte. Knaur, € 16,99 (ISBN: 978-3-426-64692-2)

Fotos: Klaus Lipa/Knaur

Wir verlosen **1 Jahresvorrat Caffè Vergnano-Kapseln**

Das brandnooz Kreuzworträtsel



Schickt das Lösungswort bis zum 31.12.2015 mit dem Betreff „Dezemberrätsel" an **nooz@brandnooz.de**!

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6

Runter
1. Stadt, die bekannt ist für ihre Lebkuchen
2. Mexikanisches Fladenbrot
3. Bauen Kinder aus Schnee
4. Weihnachtsgebäck in Würfelform
5. Wird auf Weihnachtsmärkten getrunken

Quer
6. Weihnachtssüßigkeit mit Vanille
7. Wird oft an Weihnachten als Braten serviert
8. Darauf freuen sich Kinder Anfang Dezember

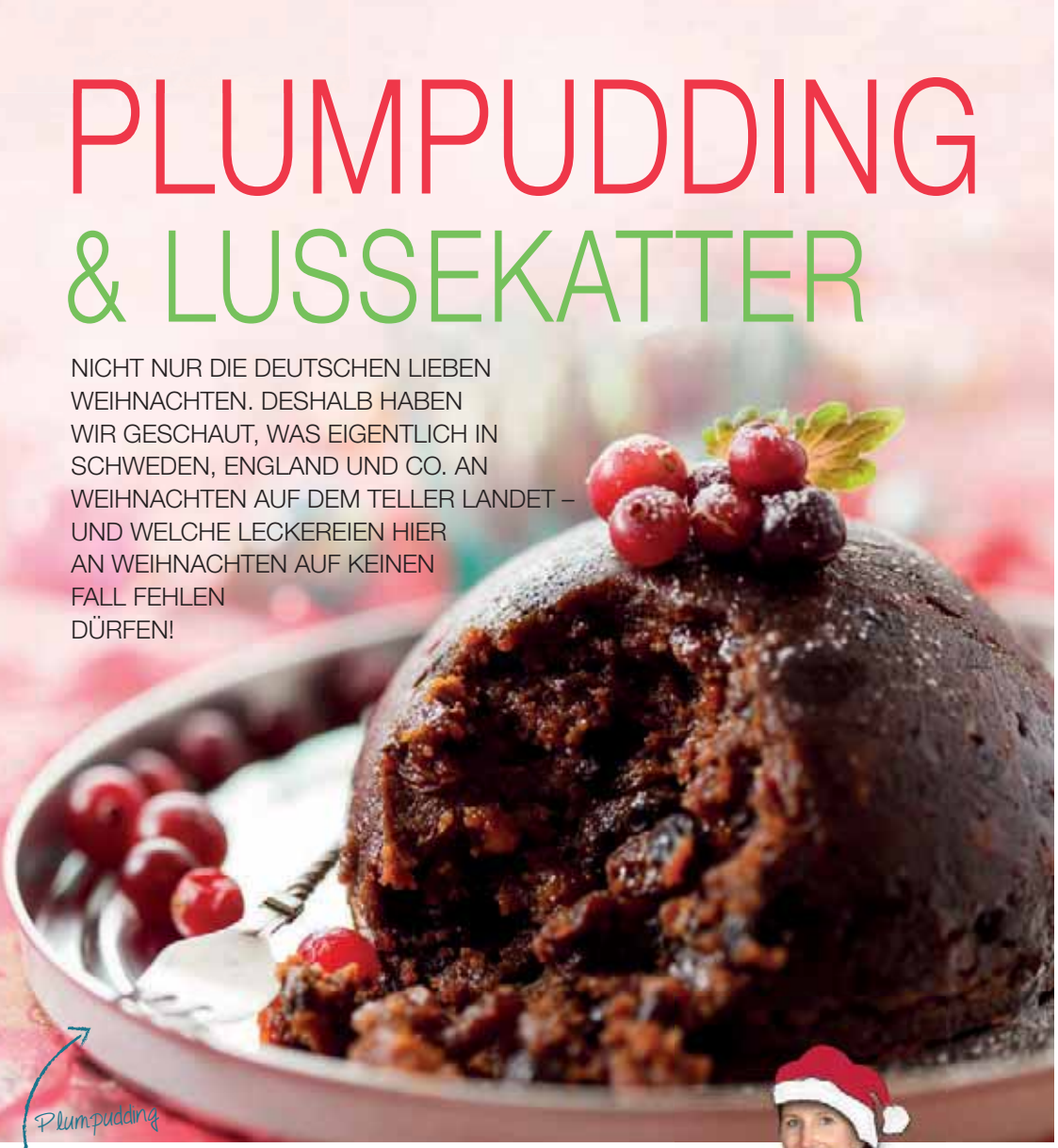
Fotos: Caffè Vergnano

Promotion

Unter allen Einsendungen verlosen wir einen Jahresvorrat Caffè Vergnano-Kapseln für zwei Personen im Wert von 210 Euro. Seit über 130 Jahren bietet Caffè Vergnano den echten Espresso made in Italy an. Für diesen werden nur die erlesensten Kaffeebohnen weltweit ausgewählt und in der Rösterei des Familienbetriebs in Italien nach traditioneller Methode verarbeitet. Die kompostierbaren Kapseln passen auf Nespresso-Maschinen und können in der Bio-Tonne entsorgt werden.

PLUMPUDDING & LUSSEKATTER

NICHT NUR DIE DEUTSCHEN LIEBEN WEIHNACHTEN. DESHALB HABEN WIR GESCHAUT, WAS EIGENTLICH IN SCHWEDEN, ENGLAND UND CO. AN WEIHNACHTEN AUF DEM TELLER LANDET – UND WELCHE LECKEREIEN HIER AN WEIHNACHTEN AUF KEINEN FALL FEHLEN DÜRFEN!



Plumpudding

England

Wer die britische Kultsendung Mr. Bean kennt, der weiß, was in England an Weihnachten serviert wird: Ein gefüllter Truthahn! Dieser ist entweder mit Äpfeln und Backpflaumen oder Brot und einer Hackmischung gefüllt. Natürlich darf auch der „Christmas Pudding“ – auch unter dem Namen „Plumpudding“ bekannt – nicht fehlen. Hierbei handelt es sich um einen Pudding, der unter anderem Nüsse und Rosinen enthält. Üblicherweise wird er mit Brandy übergossen und am Tisch flambiert. Was ebenso zu einem britischen Weihnachtsfest dazugehört, ist ein leckerer Eierpunsch.

Barszcz

Polen

Wer glaubt, dass in Deutschland das Weihnachtsmahl üppig ist, der muss einmal Weihnachten in Polen verbringen. Denn hier besteht das Weihnachtsessen traditionell aus zwölf Gerichten! Das Essen wird meistens mit einer Pilzsuppe oder mit „Barszcz“, einer Rote-Bete-Suppe, eröffnet. Danach werden unter anderem gefüllte Piroggen, Hering in Öl oder Sahne, Karpfen oder Sauerkraut serviert. Beim Nachtisch findet man vor allem zwei Zutaten, die immer wieder auftauchen: Rosinen und Mohn. Verbreitet ist vor allem „Kutja“, eine süße Getreidespeise mit gehackten Nüssen, Honig und zerriebenen Rosinen und Mohn.

Spanien

In Spanien wird die Weihnachtszeit traditionell mit der Ziehung der Weihnachtslotterie eingeläutet. An den Weihnachtstagen wird dann im Kreise der Familie ein üppiges Weihnachtsessen genossen. Zum Weihnachtsmahl gehören hier zum Beispiel gefüllter Truthahn, Fisch, Krustentiere, Lamm oder Schinken. Schleckermäuler kommen dann beim Dessert auf ihre Kosten, denn hier werden allerlei Süßwaren aufgetischt. Zu den bekanntesten und beliebtesten gehört „Turron“, ein weißes Nougatkonfekt. Dieses wird aus gerösteten Mandeln, Zucker, Honig und Eiern hergestellt.

Turron

Lussekatter

Schweden

Das Essen zu Weihnachten läuft in Schweden unter der Bezeichnung „Julbord“, was übersetzt so viel wie Weihnachtstisch heißt, und so auch in Restaurants angeboten wird. Auf dem gedeckten Weihnachtstisch findet man zum Beispiel marinierten Hering, Rotkohl oder Fleischklößchen. „Janssons frestelse“, ein Gratin aus Kartoffelstäbchen und Hering oder „Lutefisk“, ein zubereiteter Trockenfisch, gehören ebenfalls zum Weihnachtsessen dazu. Zum Nachtisch wird hier zum Beispiel „Lussekatter“, ein Safrangebäck oder „Risgrynsgröt“, ein Reisbrei, der unserem Milchreis ähnelt, serviert. In diesem wird häufig noch eine Mandel eingerührt. Derjenige, der sie in seinem Schälchen hat, soll im nächsten Jahr viel Glück haben – kein Wunder, dass der Reisbrei so beliebt ist.

Fotos: Shutterstock/Shebalko, B. and E. Dudzinscy, Agnes Kantaruk, leonori

SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau

www.brandnooz.de

Happy New Year – kulinarische Silvesterbräuche weltweit

Ingwer – spannende Fakten über die scharfe Knolle

Deftig & lecker – kreative Rezepte mit Sauerkraut

Alles über Seafood – Garnelen, Calamari und mehr

brandnooz
Probier was Neues

Impressum

Herausgeber:
brandnooz Media GmbH
Stresemannstraße 23
22769 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Kerstin Altmann, Lisa Pommerenke, Josephie Kurby
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Lax, Maja Michaela Möhring
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 20.200

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein. brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder.
Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter www.brandnooz.de. Hier können brandneue Lebensmittelprodukte bekannter Marken getestet und bewertet werden – teilweise sogar noch vor Markteinführung. Und hier gibt es auch noch mehr Infos zur monatlichen brandnooz Abo- und Themen-Box mit vielen leckeren neuen Lebensmitteln zum Überraschenlassen, Testen und Genießen.

Fotos: Shutterstock/MarcelClemens; studio9; Bon Appetit; Hengsterberg Mildessa für ...

Kerrygold wünscht fröhliche Weihnachten

Rustikale Apple Pie mit Salzbutter-Karamell

Zutaten für den Teig:
200 g Mehl
100 g eiskalte Butter, in Würfel geschnitten
1 Ei
2 EL eiskaltes Wasser
2 EL Zucker
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:
2 große, säuerliche Äpfel, z.B. Boskop oder Braeburn
1 EL Speisestärke
Der Saft einer halben Zitrone
Eine gute Prise Zimt
35 g Kerrygold Original frische Meersalz-Butter
100 g Zucker
50 ml Sahne
Zum Bestreichen ein Eigelb

Zubereitung:

Alle Teig-Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten lang kalt stellen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Mit Speisestärke, Zitronensaft und Zimt marinieren. Für den Salzbutter-Karamell den Zucker in einem Topf karamellisieren, bis er goldbraun ist. Jetzt die Butter dazu geben (Vorsicht, das kann spritzen) und ebenfalls schmelzen lassen. Dann schlückchenweise die Sahne unterrühren. Den Salzbutter-Karamell etwas abkühlen lassen.

Den Ofen auf 180° Umluft vorheizen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Die Äpfel auf den Teig geben und mit dem Salzbutter-Karamell bedecken. Dabei etwa 5 cm Rand lassen. Der wird jetzt über die Füllung geklappt.

Ab in den Ofen – für etwa 30 Minuten. Nach 10 Minuten die Teigränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen, das gibt eine schöne goldbraune Kruste. Am besten lauwarm servieren.

Weitere leckere Rezeptideen gibt's hier:

www.kerrygold.de

Jetzt Fan werden auf www.facebook.com/Kerrygold.de

Kerrygold

Das Gold der Grünen Insel.