



BRINGST DU WAS *LECKERES* MIT?

Von Partybüfett
bis Grillabend

G|U



INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort	6
Zutaten- und Rezeptregister	184
Bildnachweis	190
Impressum	191

REZEPT-QUICKFINDER **8**

Übersichtlich sortiert und schnell gefunden: zehn Anlässe und die passenden Mitbringrezepte für Osterbrunch, Büfettparty, Serienabend oder Adventskaffee

DAS KANNST DU IM FRÜHLING MITBRINGEN **18**

Kräuter-Tarte, Osterei-Kekse, Spargel im Schinkenmantel und noch mehr Mitbringhits peppen Frühlingsfeste aller Art leckerst auf

DAS KANNST DU IM SOMMER MITBRINGEN **50**

Leicht, bunt und voller Sonne – diese sommerlichen Mitbringrezepte passen optimal zu Picknick, Gartenfest & Co.

DAS KANNST DU IM HERBST MITBRINGEN **82**

Perfekt für bunte Blättertage, gemeinsame Tafeln und goldene Genussmomente: Mit diesen Mitbringrezepten wird der Herbst noch gemütlicher

DAS KANNST DU IM WINTER MITBRINGEN **114**

Wärmend, würzig und und wie gemacht für kalte Tage: Bratapfelaufstrich, Quarkstollen und viele andere Schmankerl zum Mitbringen

DAS KANNST DU IMMER MITBRINGEN **146**

Ob rosa gebratenes Roastbeef, Wrap-Bites mit Hähnchen oder Nudelsalat: Sie passen das ganze Jahr und zu (fast) jedem Anlass

SCHNELL GEMACHT, SCHNELL MITGEBRACHT

4 schnelle Salatsaucen	42	4 schnelle Marinaden	134
4 schnelle Kräuterbutterideen	72	4 schnelle Blätterteigideen	174
4 schnelle Desserts	104		



BITTE BLOSS KEIN NUDELSALAT ...

Eine Einladung steht an und du sollst etwas Leckeres mitbringen? Gerne – aber was nur? Etwas, das sich gut vorbereiten lässt, den Transport unbeschadet übersteht und am besten auch noch alle begeistert. Kommst du schon ins Schwitzen? Keine Panik, wir haben da etwas vorbereitet!

In diesem Buch findest du Rezepte, die ganz einfach perfekt zum Mitbringen sind. Grillparty oder Adventskaffee, Kindergeburtstag oder Silvestersause – hier wirst du fündig. Sortiert ist alles nach Jahreszeiten, schließlich hat jede Saison ihren eigenen Geschmack. Trotzdem sind die meisten Rezepte vielseitig einsetzbar: Ein leckerer Dip schmeckt das ganze Jahr über und eine gute Tarte macht sich bei jedem Fest gut.

Suchst du ein Rezept für einen ganz bestimmten Anlass? Dann hilft dir unser Quickfinder. Statt lange zu blättern, findest du passende Rezepte auf einen Blick – sortiert nach Anlässen, Zubereitungsarten und besonderen Eigenschaften. Ob du nach etwas Vegetarischem, einem Mitbringsel für die festliche Tafel oder einem unkomplizierten Snack für unterwegs suchst, wir haben die passenden Ideen dafür.

Wir wünschen dir viel Spaß und gesellige Stunden!



KINDERGEBURTSTAG

Der nächste Kindergeburtstag wird bunt und lecker! Hier gibt es alles, was die kleine Partycrowd glücklich macht. Kreativ, kinderleicht und garantiert ein Hit auf jeder Party!

AUFSTRICHE & DIPS

Möhren-Joghurt-Dip ✓	55
Veggiesticks mit Avocadodip ✓	56

BROT & GEBACKENES

Blätterteig-Tannenbaum ✓	139
Böreschnecke mit Spinat ✓	95
Bunte Partysonne ✓	170
Fingerbrot mit Lachs	36
Focaccia mit Kartoffeln ✓ ✓	99
Herzhafte Hasenkekse ✓	41
Kürbisbrötchen ✓ ✓	101

FINGERFOOD

Fleischbällchen mit Tomaten	66
Grüne Kräuter-Omelett-Würfel ✓	157
Knallbonbons ✓	172
Möhren-Koriander-Falafeln ✓ ✓	28

QUICHE & GRATINS

Grüne Mac-'n'-Cheese-Gratins ✓	34
--------------------------------	----

SÜSSES & KUCHEN

Brezel-Geister ✓	110
Fröhliche Osterei-Kekse ✓	44
Kunterbunter Konfetti-Kuchen ✓	179
Melonentorte für heiße Tage ✓ ✓	75
Popcorn-Cake mit Schokolinsen ✓	183
Rüblkuchen ✓	40
Saftiger Schokokuchen ✓ ✓	180
Schmetterlingstorte ✓	48
Schneemann-Kekse ✓	140
Voodoo-Kekse ✓ ✓	111



KAFFEEKLATSCH

Ratschen, schnacken, klönen ... und dabei köstliche Leckereien genießen! Unsere Rezepte für den Kaffeeklatsch sind ideal für einen gemütlichen Nachmittag mit lieben Leuten und schmecken zu Kaffee, Tee und im Sommer auch zur Limo.

CREMIG

Erdbeerlimes-Frischkäse-Torte ✓	79
Pastéis de Nata ✓	176
Pumpkin-Pie ✓	106

FRUCHTIG

Erdbeer-Rhabarber-Blitzkuchen ✓	46
Mandelkuchen mit Stachelbeeren ✓	77
Marzipan-Rhabarber-Kuchen ✓	47
Melonentorte für heiße Tage ✓ ✓	75
Orangen-Mohn-Kuchen ✓	113

HERZHAFT

Fingerbrot mit Lachs	36
Kürbisbrötchen ✓ ✓	101

KLASSISCH

Kunterbunter Konfetti-Kuchen ✓	179
Osterkranz ✓	39
Rüblkuchen ✓	40
Saftiger Schokokuchen ✓ ✓	180

KLEINIGKEITEN

Fröhliche Osterei-Kekse ✓	44
Mini-Marzipanstollen ✓	143
Quarkstollen-Minis ✓	142

NEUE IDEEN

Bananen-Kaffee-Brot ✓ ✓	181
Matcha-Sesam-Schnecken ✓	108

ZUM BEEINDRUCKEN

Kir-Royal-Cupcakes ✓	145
Preiselbeer-Lebkuchen-Cupcakes ✓	144
Schmetterlingstorte ✓	48





DAS KANNST DU IM *FRÜHLING* MITBRINGEN

Osterbrunch, Kaffeeklatsch oder das erste Picknick des Jahres? Schöne Anlässe, um sich mit Familie und Freunden zu treffen, gibt es jetzt, wo die Tage wieder länger und heller werden, genug. Und was kannst du zu einer Einladung am besten mitbringen? Die passenden Rezepte von Osterkranz bis Wildkräutersalat mit Beeren gibt es in diesem Kapitel.



*Baguette einpacken
nicht vergessen!*



FRISCHKÄSE-»TRÜFFELN«

Für 12 Stück

45 Min. Zubereitung

Pro Stück ca. 100 kcal

1-2 Tage haltbar

250 g nicht zu weicher Frischkäse
aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch

Salz | Pfeffer

1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

je 3 EL gehackte Mandeln und
gehackte Pistazien

je 3 EL gehackter Schnittlauch,
Basilikum und Bärlauch

1 kleine rote Paprika

etwas Olivenöl zum Formen

1 Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Zitronenschale untermischen.

2 Mandeln und Pistazien getrennt in Pfannen ohne Fett bei mittlerer Hitze leicht anrösten, dabei nicht braun werden lassen. Anschließend die Nüsse sofort auf jeweils einen Teller schütten.

3 Die Kräuter auf einen Teller geben. Die Paprika waschen, halbieren und Stielansätze und Kerne entfernen. Paprika zuerst in ½ cm breite Streifen, dann in feine Würfel schneiden und auf einen Teller geben.

4 Die Hände mit wenig Öl einreiben. Vom Frischkäse mit einem kleinen Löffel kleine Portionen von 20–25 g abnehmen, zu Kugeln rollen und etwa zu gleichen Teilen entweder in Mandeln oder Pistazien oder in den verschiedenen Kräutern und Paprikawürfeln rollen. Zum Transport in eine Box packen.



FINGERBROT MIT *LACHS*

**Für 1 Kastenform
(30 cm, 24 Stücke)
50 Min. Zubereitung
1 Std. 30 Min. Ruhen
50 Min. Backen
15 Min. Abkühlen
Pro Stück ca. 190 kcal**

Für den Hefeteig:

1 Würfel Hefe (42 g)
1 TL Zucker
500 g Mehl
1 TL Salz

4 EL neutrales Öl

Für die Füllung:

6 Frühlingszwiebeln
1 Bund Dill
100 ml neutrales Öl
2 EL Zitronensaft
Salz | Pfeffer
200 g Räucherlachs
200 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Butter

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten
Butter für die Form

1 Für den Teig die Hefe und den Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen, ca. 15 Min. stehen lassen. Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben, Hefemischung dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten, diesen zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.

2 Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, grob schneiden. Dill waschen, trocken schütteln, abzapfen. Frühlingszwiebeln und Dill mit Öl und Zitronensaft pürieren. Salzen, pfeffern. Den Lachs ca. ½ cm groß würfeln.

3 Den Teig noch einmal kurz durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ca. (28 × 60 cm) ausrollen. Mit dem Frischkäse bestreichen. Dill-Pesto darauf glatt streichen. Den Räucherlachs darüber verteilen.

4 Den Teig längs zu zwei Rechtecken à 60 × 14 cm halbieren. Diese jeweils in sechs kleine Rechtecke à 10 × 14 cm schneiden. Jedes Rechteck von der langen Seite aufrollen, dann quer halbieren, sodass 7 cm lange Röllchen entstehen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Jedes Röllchen damit einpinseln.

5 Die Kastenform gründlich mit Butter einfetten, dann senkrecht hinstellen. Teigröllchen waagrecht in die Form schichten. Die Form wieder auf ihren Boden stellen, die Teigröllchen gleichmäßig in der Form verteilen und abgedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen. Währenddessen den Ofen auf 180° vorheizen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen, ca. 15 Min. abkühlen lassen und aus der Form stürzen.



*Fix gerollt,
ruckzuck verputzt!*

DAS KANNST DU ...

FLEISCH- BÄLLCHEN MIT TOMATEN



Für ca. 25 Stück

45 Min. Zubereitung

Pro Stück ca. 60 kcal

600 g gemischtes Hackfleisch
9 EL Semmelbrösel
3 Eier (L)
Salz | Pfeffer
1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 große Zwiebel
1 EL Olivenöl
2 TL Mehl
1 große Dose stückige Tomaten
(800 g)
1 Bund Petersilie

1 Das Hackfleisch mit den Semmelbröseln und den Eiern vermengen. Die Mischung mit je ½ TL Salz und Pfeffer sowie dem Kreuzkümmel würzen und zu 20–25 kleinen Bällchen formen.

2 Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten. Das Mehl darüberstreuen und unter Rühren kurz anschwitzen. Die Tomaten aus der Dose dazugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und aufkochen lassen.

3 Die Fleischbällchen hineingeben, in der Tomatensauce wenden und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 25 Min. garen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken. Bällchen und Petersilie separat verpacken, zum Servieren die Kräuter über die Fleischbällchen streuen.

... IM SOMMER MITBRINGEN

HÄHNCHEN- SPIESSE



Für 12 Spieße

30 Min. Zubereitung

6 Std. Marinieren

15 Min. Grillen

Pro Stück ca. 110 kcal

800 g Hähnchenbrustfilet

2 Knoblauchzehen

4 EL griechischer Joghurt
(10 % Fett)

3 Zweige Thymian

2 EL Olivenöl

$\frac{3}{4}$ TL getrockneter Oregano

$\frac{1}{2}$ TL getrocknete Minze

Salz | Pfeffer

25 g kalte Butter

2 EL Sumach

Außerdem:

12 Holzspieße

1 Das Fleisch trocken tupfen und ca. 2 cm groß würfeln. Für die Marinade den Knoblauch schälen und zum Joghurt pressen. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit Olivenöl unter die Joghurtmischung rühren. Mit Oregano, Minze, Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Marinade mischen und im Kühlschrank ca. 6 Std. (oder über Nacht) marinieren lassen, die Holzspieße gleichzeitig in etwas kaltem Wasser einlegen.

2 Backofen auf ca. 240° vorheizen und Backofengrill zuschalten. Die Holzspieße abtropfen lassen und das Hähnchenfleisch dicht an dicht auf die Spieße stecken. Übrige Marinade darauf verteilen. Die Spieße auf einen Ofenrost legen, in den Ofen (oben) schieben und ein Blech als Tropfschutz unterschieben. Die Spieße ca. 15 Min. grillen, dabei ein- bis zweimal wenden, beim letzten Wenden mit Butterflöckchen belegen. Anschließend die Spieße etwas abgekühlt einpacken und zum Servieren mit Sumach bestreuen.

DAS KANNST DU ...



*Pass auf, die ist blitz-
schnell weggeknuspert!*

FOCACCIA MIT KARTOFFELN

**Für 1 Springform (ca. 26 cm Ø,
8 Stücke)**

30 Min. Zubereitung

8 Std. 15 Min. Ruhen

40 Min. Backen

Pro Stück ca. 440 kcal

1 Pck. Trockenhefe

1 TL Zucker

500 g Weizenmehl (Type 550)

1 ½ TL Salz

60 ml Olivenöl

200 g festkochende Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

½ EL Fleur de Sel

2 Zweige Rosmarin

Außerdem:

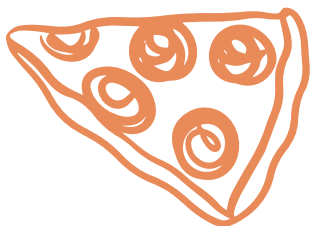
Öl zum Arbeiten

1 Für den Vorteig Hefe und Zucker in 450 ml lauwarmes Wasser einrühren und ca. 15 Min. ruhen lassen. Mehl und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Die Hefemischung und 15 ml Olivenöl mit einem Kochlöffel, einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät (Knethaken) gut untermengen. Den noch flüssigen Teig in einer großen Plastikbox verschließen und mind. 8 Std., besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

2 Danach den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den weichen Teig in die Form geben. Mit leicht geölten Fingern gleichmäßig flach drücken.

3 Die Kartoffeln schälen, kurz abrausen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Beides mit dem übrigen Öl (45 ml) und dem Fleur de Sel mischen. Rosmarin waschen und trocken schütteln, Nadeln abzupfen, nach Belieben grob hacken und untermischen. Alles gleichmäßig und flach auf dem Teig verteilen.

4 Die Focaccia im heißen Ofen auf einem Rost (2. Schiene von unten) ca. 40 Min. backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Aus der Form nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.



VIER SIND 'NE PARTY: 4 SCHNELLE DESSERTS FÜR VIELE



»Bringst du noch was Süßes mit?« Keine Panik, ab jetzt hast du die perfekte Antwort! Mit diesen vier Blitzrezepten zauberst du im Nu ein Dessert, das alle begeistert. Und das Beste: Du kannst jedes Rezept ganz easy pimpen – ein bisschen Zimt hier, weiße statt dunkler Schokolade da, vielleicht passt auch ein Crunch mit Nüssen. Probier dich aus und überrasche deine Gastgeber immer wieder aufs Neue!

EXPRESS- KEKSE

1 Pck. Mürbeteig (ca. 400 g; Kühlregal) entrollen und mit **5 EL Himbeerkonfitüre** bestreichen. Den Teig zu einer festen Rolle zusammenrollen und diese in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke mit etwas Abstand nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und leicht andrücken, dann in 10–12 Min. im vorgeheizten Ofen (Mitte) bei 180° goldbraun backen.



100 g Zartbitterkuvertüre in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. **100 g Cornflakes** einrühren. Von der Masse mit zwei Löffeln kleine Portionen abnehmen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen. Die Häufchen auskühlen lassen, bis sie fest sind (wenn es schnell gehen muss, das Brett mit den Knusperhäufchen in den Kühlschrank stellen).

KNUSPER-HÄUFCHEN



JOGHURT-BEEREN-DESSERT

250 g griechischen Joghurt und **250 g Naturjoghurt** in einer kleinen Schüssel mischen, mit **1 EL Agavendicksaft** und **etwas Bourbonvanille** abschmecken. **300 g TK-Beerenmischung** mit **1 EL Puderzucker** mischen, dann in eine Form (20 x 30 cm) geben. Die Joghurtcreme darauf verteilen und glatt streichen. **100 g Butterkekse** zerbröseln und auf der Creme verstreichen.

KOKOS-KUGELN

150 g weiße Kuvertüre hacken, dann mit **80 g Butter** und **1 EL Milch** in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. **80 g Kokosraspeln** unterrühren und die Masse kurz abkühlen lassen. Anschließend mit einem Teelöffel kleine Portionen abnehmen und diese zu Kugeln formen. Die fertigen Kugeln in Kokosraspeln wälzen.

DAS KANNST DU ...

BREZEL- GEISTER



Für 25 Stück
10 Min. Zubereitung
Pro Stück ca. 50 kcal

25 Salzbrezeln
25 g weiße Schokolade
50 Zuckeraugen

1 Die Salzbrezeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen – nach Geschmack vorher etwas Salz entfernen. Die Schokolade schmelzen und in einen kleinen TK-Beutel füllen. Ein kleines Loch in eine Beutelspitze schneiden. Die Schokolade in dünnen Streifen herausdrücken und die Brezeln damit verzieren.

2 Anschließend die Zuckeraugen aufkleben und die Geister trocknen lassen. Für den Transport die Geister am besten in eine kleine Box packen.



... IM HERBST MITBRINGEN

VOODOO- KEKSE



Für 15 Stück

1 Std. Zubereitung

30 Min. Ruhen

12 Min. Backen

Pro Stück ca. 120 kcal

Für den Teig:

100 g vegane Pflanzenmargarine

50 g brauner Zucker

150 g Mehl

1 Msp. Backpulver

Für die Dekoration:

7 EL Puderzucker

2 EL Zitronensaft

rote und schwarze Lebensmittelfarbe

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Lebkuchenmann-Ausstecher

(ca. 8 cm hoch)

2 Spritzbeutel mit Lochtülle

(2 mm)

1 Für den Teig Margarine, Zucker, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 30 Min. ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180° vorheizen, das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick ausrollen. Mit dem Lebkuchenmann-Ausstecher Kekse ausstechen. Die Kekse mit etwas Abstand auf dem Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

3 Für die Deko Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Eine Hälfte mit der Lebensmittelfarbe rot, die andere schwarz färben und jeweils in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen. Mit den Farben auf die Kekse Herzen, Augen und Nähte aufspritzen. Anschließend die Deko trocknen lassen.



*Schmeckt auch mit
Pesto aus dem Glas*

BLÄTTERTEIG-TANNENBAUM

Für 15 Stück

25 Min. Zubereitung

15 Min. Backen

Pro Stück ca. 215 kcal

1 Bund Basilikum

½ Bund glatte Petersilie

1 Knoblauchzehen

70 g Parmesan

2 EL Kürbiskerne

90 ml Olivenöl

1 Ei (M)

1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)

Außerdem:

15 Holzspieße

sternförmiger Ausstecher

1 Die Holzspieße in Wasser einweichen. Die Kräuter kalt abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen. Den Parmesan grob würfeln. Kräuter, Knoblauch und Parmesan mit Kürbiskernen und Olivenöl in einen Mixbecher geben und alles zu einem cremigen Pesto pürieren.

2 Den Ofen auf 220° vorheizen. Das Ei in einer kleinen Schale verquirlen. Die Holzspieße aus dem Wasser nehmen und auf ein Geschirrtuch legen.

3 Den Blätterteig auseinanderrollen, quer einen ca. 10 cm breiten Streifen abschneiden. Den übrigen Teig mit Pesto bestreichen und quer in 15 ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen schlangenförmig auf einen Holzspieß stecken, sodass eine Tannenbaumform entsteht. Aus dem übrigen Teig (ohne Pesto) zehn kleine Sterne ausstechen, den übrigen Teig zu Kugeln formen. Sterne und Kugeln über den Tannenbäumen aufspießen.

4 Die Bäumchen mit wenig Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem verquirlten Ei bepinseln. Im heißen Ofen (Mitte) in ca. 12–15 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

SCHNEEMANN-KEKSE

Für 16 Stück

45 Min. Zubereitung

1 Std. Ruhen

20 Min. Backen

2 Std. Trocknen

Pro Stück ca. 215 kcal

Für den Teig:

150 g weiche Butter

80 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Mehl

Für das Royal Icing:

1 Eiweiß (L)

250 g Puderzucker

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

50 g Zartbitterkuvertüre

3 Kreis-Ausstecher unterschiedlicher Größe (z. B. 3,

5 und 7 cm Ø)

Spritzflasche mit feiner Lochtülle (ca. 0,1 cm Ø)

orange Lebensmittelfarbe

1 Für den Teig Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren und das Mehl unterkneten. Den Teig zu einer Kugel form und in Frischhaltefolie ca. 1 Std. kalt stellen.

2 Den Backofen auf 200° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,3 cm dick ausrollen. 16 Kekse in jeweils drei Größen ausstechen und auf die Backbleche legen. Das erste Blech Kekse im Ofen in 8–10 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das zweite Blech Kekse auf die gleiche Weise backen.

3 Für das Royal Icing das Eiweiß mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren, nach und nach den Puderzucker unterschlagen. Das Icing hat die richtige Konsistenz, wenn beim Hochziehen der Rührbesen feine Spitzen entstehen. Die Kekse dick mit Icing bestreichen und mind. 2 Std. trocknen lassen.

4 Je drei Kekse unterschiedlicher Größe mit etwas Icing zu einem Schneemann-Stapel zusammenkleben.

5 Die Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen und anschließend abkühlen lassen. Die Kuvertüre in die Spritzflasche füllen und auf die Kekse Knöpfe, Arme, Mund und Augen zeichnen. Für die Nasen das übrige Icing mit Lebensmittelfarbe orange einfärben und daraus Nasen aufspritzen.

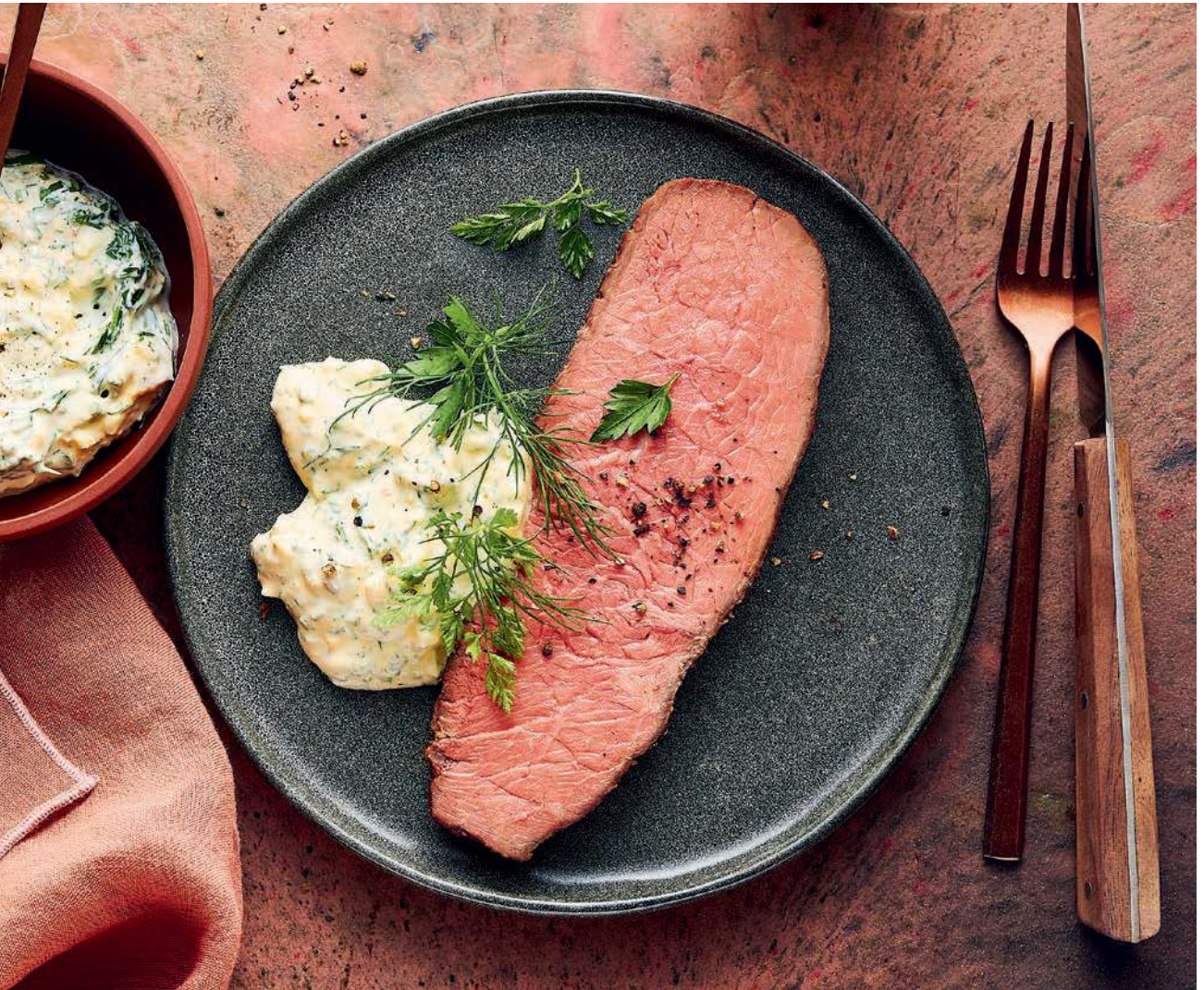


**EXTRA-
TIPP**

FÜR GLÄNZENDEN SCHNEE

Das Royal Icing wird perfekt, wenn man den Puderzucker in kleinen Portionen unterrührt. So kann man die Konsistenz kontrollieren, denn je mehr Puderzucker, desto fester wird das Icing. Ist es zu fest geworden, einfach etwas Wasser untermischen.





**EXTRA-
TIPP**



KRÄUTERSAUCE DAZU

4 große hart gekochte Eier pellen. Eigelbe und Eiweiße trennen. Das Eiweiß fein hacken. 500 g griechischen Joghurt (10 % Fett) und 200 g Vollmilchjoghurt cremig verrühren, 1 EL Kräutersalz, 2 EL extrascharfen Senf, 2 EL Ahornsirup und etwas Pfeffer zugeben, gut mischen. Die Eigelbe durch ein Sieb streichen, untermischen. 150–200 g gemischte TK-Kräuter und das Eiweiß zugeben. Alles mischen. Mit Pfeffer, Salz und Ahornsirup abschmecken.

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

Für 8 Personen

30 Min. Zubereitung

35 Min. Braten

Pro Portion ca. 300 kcal

2 kg Roastbeef am Stück vom
Jungbullen

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

50 g Butter

Salz

Außerdem:

Öl für den Bratrost

1 Ofen auf 250° Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien. Kräftig pfeffern, aber noch nicht salzen. Die obere Seite dick mit Butter bestreichen. Bratrost einölen. Das Fleisch auf den Rost legen (mittlere Schiene), salzen, die Fettpfanne darunter schieben. Das Fleisch 30 Min. braten.

2 Mit spitzem Schaschlikspieß oder Ähnlichem einstechen. Wenn Blut austritt, noch etwa 5 Min. weiterbraten und nochmals testen. Wenn klare Fleischsäfte austreten, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln. 10 Min. ruhen lassen, dabei einmal wenden, damit sich die Säfte besser verteilen. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

DAS KANNST DU ...



*Ein Hit fürs Grillfest
oder auf dem Partybuffet*

SOBA-NUDELSALAT

Für 6 Personen

35 Min. Zubereitung

Pro Portion ca. 1000 kcal

Für den Salat:

450 g Soba-Nudeln

750 g TK-Edamame-Bohnen

(Schoten; Asienladen)

2 rote Spitzpaprika

300 ml Rapsöl

90 g Reismudeln

3 EL schwarzer Sesam

Für das Dressing:

6 EL geröstete Erdnusskerne

(gesalzen)

3 TL Sambal Oelek

9 EL Reissig

12 EL Sojasauce

12 EL Rapsöl

Salz

1 Die Soba-Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Wasser garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

2 Inzwischen die Edamame nach Packungsanweisung garen und in ein Sieb abgießen. Die Bohnen aus den Schoten drücken und in eine Schüssel geben. Paprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften in 1 cm breite Streifen schneiden. Das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Reismudeln darin bei mittlerer Hitze knusprig goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier entfetten und abkühlen lassen. Die Nudeln dann mit den Fingern in ca. 1 cm große Stücke brechen.

3 Die Erdnüsse fein hacken. Mit Sambal Oelek, Reissig, Sojasauce und Öl in einer Schale verrühren. Das Dressing mit 1 TL Salz würzen.

4 Nudeln, Paprika, gebratene Reismudeln, Dressing und Sesam zu den Edamame geben und vermischen, dann in eine Transportbox füllen und gut verschließen.





EINGELADEN – ABER KEINE *IDEE*, WAS MITBRINGEN?

Ob Osterbrunch, Sommerparty, Serienabend – dieses Buch ist dein Rettungsanker für jede Einladung! Über 80 originelle Rezepte liefern dir alles, was sich sehen (und schmecken!) lassen kann: von raffinierten Antipasti über bunte Nudelsalat-Updates, süße Lieblingskuchen und Hummus-Variationen bis hin zu herzhaften Quiches, Salaten »to go« und mehr.

Dank praktischem Rezept-Quickfinder findest du im Handumdrehen das perfekte Mitbringsel. Und weil das Auge mitnascht, gibt's in den Klappen clevere Transport-Tipps und kreative Verpackungsideen obendrauf. So wird aus »Was bring ich mit?« ein köstliches »Wow!«

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-9836-5



9 783833 898365

www.gu.de