

## ZUTATEN

- » 250 g Butter, weich
- » 200 g Zucker
- » ½ Pkg. Vanillezucker
- » 4 Eier
- » 100 g Schmand
- » 250 g Dinkelmehl
- » ½ Pkg. Backpulver
- » abgeriebene Zitronenschale
- » 1 gehäuften TL Lebkuchengewürz
- » Butter und Mehl für das Backblech
- » 1 Glas (700 g) Pflaumenkompott
- » 1 EL Rohrohrzucker
- » 1 Vanilleschote
- » 1-2 Zimtstangen
- » 2 Anissterne
- » 2 EL Zitronensaft
- » 3 EL Puderzucker
- » Keksausstecher

## ANLEITUNG

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dann nacheinander die Eier und den Schmand hinzufügen und gut verrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazugeben und den Teig gut rühren. Zum Schluss Zitronenschale und Lebkuchengewürz unterrühren. Ein tiefes Backblech (ca. 35x27 cm) mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Teig flach darin verstreichen und bei 160°C 40-45 Minuten backen.
2. Pflaumen mit dem Saft langsam erwärmen. Dabei Zucker, Vanillemark, Zimtstangen, Anissterne und Zitronensaft hinzufügen.
3. Aus dem fertigen Blechkuchen Sterne in unterschiedlichen Größen stechen und auf Tellern anrichten.
4. Warm oder kalt mit Puderzucker und Kompott servieren.

Tipp: Aus den Teigresten kann man entweder ein Trifle machen oder sie als Löffelbiskuit-Ersatz für Tiramisu verwenden.

PROJEKT

**Wintersalat für 4 Portionen**

FÜR

Die Haushaltsmanagerin

DOWNLOAD

VON

 Anleitung zum AusdruckenLa Petite Cuisine **ZUTATEN**

- » 200 g Rosenkohl
- » 100 g Feldsalat
- » 80 g Eichblatt
- » 100 g Lollo Bionda
- » 100 g vorgekochte Maronen
- » 150 g gewürfelter Speck
- » 1,5 TL Mohn
- » 250 g Ziegengouda
- » 1 Sternfrucht/ Karambole

**DRESSING:**

- » 100 ml Olivenöl
- » 120 ml heller Balsamicoessig
- » 120 ml frischgepresster Orangensaft
- » Meersalz
- » weisser Pfeffer aus der Mühle
- » Keksausstecher

**ANLEITUNG**

- 1.** Rosenkohl putzen und etwa 30 Minuten, je nach Geschmack, bissfest bis weich kochen. In der Zwischenzeit Salate waschen, trockenschleudern, in mundgerechte Stücke schneiden und beiseite stellen. Maronen in kleine Stücke schneiden und ebenfalls beiseite stellen. Dressing aus Olivenöl, Essig, Orangensaft, Salz und Pfeffer zubereiten. Sternfrucht in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 150°C vorheizen. Käse in dicke Scheiben schneiden und mit einem Keksausstecher Sterne ausstechen. Nun den Speck in einer Pfanne rösten.
- 2.** Blattsalate, Rosenkohl und Käsesterne auf vier Teller anrichten. Darüber den Speck, den Mohn und die Maronenstücke streuen. Salateller jeweils mit 2 Scheiben Sternfrucht dekorieren und mit Dressing beträufeln.

## ZUTATEN

- » 100 g Dinkelmehl
- » 100 g Hartweizengrieß
- » 1 Ei
- » 50 ml Wasser
- » 1 flachen TL Salz
  
- » 70 g frische Spinatblätter
- » 70 g Ziegenfrischkäse
- » 70 g Ricotta
- » 40 g Parmesan
  
- » Mehl zum Ausrollen
- » 1 Ei
  
- » 2 mittlere Zwiebeln
- » 40 g Butter
- » etwa 10 Salbeiblätter
- » 30 g Parmesan

## ANLEITUNG

1. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wenn der Teig klebt, etwas Mehl hinzufügen. Abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Spinat waschen, grob schneiden und in kochendem Wasser einige Minuten blanchieren. Abseihen. Parmesan reiben und mit dem Ziegenfrischkäse und dem Ricotta verrühren. Wenn der Spinat abgekühlt ist unter die Käsemasse rühren. Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Beiseite stellen. Nun den Teig vierteln und mit einer Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz in sehr dünne Teigfladen ausrollen, sodass man am Ende 6 Teigfladen hat. Dabei immer wieder die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben. Einen Teigfladen in Form eines Sterns mit der Käse-Spinat-Füllung bestreichen, dabei auch gut die Ecken nutzen. Das Ei verquirlen und mit einem Pinsel die Ränder gut bestreichen. Nun den zweiten Teigfladen darauflegen und mit einem Ravioliroller einen 5-zackigen Stern ausradeln. Die Sterne bis zum Kochen auf einen bemehlten Untergrund legen.

**3.** Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Parmesan reiben. Die Zwiebeln in einer Pfanne rösten, die Butter in einem Töpfchen schmelzen und dann den Salbei darin frittieren. Nun die Sterne vorsichtig in das siedende Wasser (es sollte nicht kochen) gleiten lassen und je nach Größe 3-5 Minuten kochen lassen.

**4.** Jeweils einen Sterne auf einen Teller anrichten. Mit Zwiebelschmelz und Salbeiblättern belegen und mit der Salbeibutter beträufeln. Mit Parmesan heiß servieren.

Tipp: Dazu passt ein grüner Salat.

## ZUTATEN

Ergibt 4 große Sterne, 8 mittlere Sterne und 16 kleine Sterne:

- » 320 g Dinkelmehl
- » 100 g feiner Zucker
- » 2 Prisen Salz
- » 2 Eier (Größe L)
- » 140 g Butter
  
- » 4 EL Orangen- oder Aprikosenmarmelade
  
- » 180 g Butter
- » 180 g Rohrohrzucker
- » 250 g Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- » 30 g Kürbiskerne
- » 30 g Sesamsamen

## ANLEITUNG

- 1.** Dinkelmehl, Zucker und Salz miteinander vermischen und eine Mulde darin formen. Die Eier in die Mulde geben. Die Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde kalt stellen.
- 2.** Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ca. 3 mm dick ausrollen und mit der Marmelade bestreichen.
- 3.** Für den Nusskrokant die Nüsse hacken. Butter schmelzen, den Zucker, die Nüsse, die Kürbiskerne und den Sesam gut einrühren. Die heiße Masse auf den Teig streichen und bei 200°C ca. 16-18 Minuten backen. Einige Minuten auskühlen lassen und dann die Sterne ausstechen.

Tipp: Die Sterne eignen sich sehr schön zum Verschenken, die Reste schmecken aber genauso gut!

PROJEKT

**Heißer Apfelpunsch für ca. 1,2 l**

FÜR

Die Haushaltsmanagerin

DOWNLOAD

VON

 Anleitung zum AusdruckenLa Petite Cuisine 

## ZUTATEN

- » 30 g Mandeln, ohne Haut
- » 1 Zitrone
- » 2 cm Ingwer
- » 2 große Äpfel
- » 2 EL Rohrohrzucker
- » 3-4 Anissterne
- » 1 l naturtrüber Apfelsaft
  
- » Keksausstecher

## ANLEITUNG

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. Zitrone auspressen. Ingwer schälen und in Stücke schneiden. 400 ml Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, in 0,7 cm dicke Scheiben schneiden, einige Sterne mit einem Keksausstecher ausstechen und mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Die Reste in Stücke schneiden und zusammen mit der Apfelschale, dem Ingwer, dem Zucker, den Anissternen und den Mandeln kochen, bis die Äpfel weich sind. Die Apfelsterne allerdings nur ein paar Minuten kochen lassen und herausnehmen. Alles abseihen. Nun den Apfelsaft zum Restkochwasser gießen, nur noch erhitzen und 2 EL Zitronensaft hinzufügen. Wer es süßer mag, kann noch Zucker hinzufügen.