

# Nussrezepte

Erfasst und aufbereitet  
von  
Lothar Schäfer

Stand: 03.04.2022



Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des  
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept  
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,  
44869 Bo.-Wattenscheid



## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Beilagen</b>	<b>1</b>
1.1	Blumenkohl mit Nüssen . . . . .	1
1.2	HASELNUSS-SPÄTZLI . . . . .	1
<b>2</b>	<b>Brot, Aufstrich</b>	<b>3</b>
2.1	Apfel-Nuss-Brot . . . . .	3
2.2	Bruschetta mit Pecorino und Nüssen . . . . .	3
2.3	Käse-Nuss-Brot . . . . .	4
2.4	Nuss-Früchtebrot . . . . .	4
2.5	Nussbrot . . . . .	5
2.6	Nussbrot . . . . .	5
2.7	Nussbrot . . . . .	6
2.8	Nussbrot . . . . .	6
2.9	Nussbrot . . . . .	7
2.10	Nussbrot mit Entenbrust . . . . .	7
2.11	Nusssonne . . . . .	7
2.12	Walnussbrötchen . . . . .	8
2.13	Walnußbrötchen . . . . .	9
2.14	Walnussbrot . . . . .	9
<b>3</b>	<b>Dessert, Süßspeisen</b>	<b>11</b>
3.1	Apfel-Haselnuß-Parfait . . . . .	11
3.2	Baklawa . . . . .	11
3.3	Balkan-Nussauflauf . . . . .	12
3.4	Bayrische Kaffee-Crème mit Kirschkompott und karamellisierten Nüssen . . . . .	12
3.5	Birnenfächer mit Nusseis . . . . .	13
3.6	Birnenterrine mit Himbeersauce . . . . .	14
3.7	Black Beauty . . . . .	15
3.8	Blini mit Nussrahm . . . . .	15
3.9	Crêpes mit Haselnuss und Schokolade . . . . .	16
3.10	Crêpes Noisette . . . . .	16
3.11	Eisbiskuit . . . . .	17
3.12	Erdbeermousse mit Pecannuss-Karamell . . . . .	18
3.13	Feigen mit Nusskäse . . . . .	18
3.14	Grießdessert mit Walnüssen (Nammurah) . . . . .	19
3.15	Grießflammeri mit Fruchtsauce . . . . .	19
3.16	Haselnuss Soufflé . . . . .	20
3.17	Haselnuss-Pudding . . . . .	21

3.18	Haselnusseis . . . . .	21
3.19	Honig-Quark mit Pistazien . . . . .	22
3.20	Joghurt mit Thymianhonig . . . . .	22
3.21	Kaffee-Haselnuss-Pudding . . . . .	22
3.22	Kokossoufflé . . . . .	23
3.23	Maronen-Nussaufstrich . . . . .	23
3.24	Nuss-Omeletts mit Zimteis . . . . .	24
3.25	Nuss-Palatschinken mit Schokolade . . . . .	25
3.26	Nuss-Pfirsich-Pizza . . . . .	25
3.27	Nuss-Schokoladencreme . . . . .	26
3.28	Nuss-Schokoladencreme . . . . .	26
3.29	Nusscreme mit Früchten . . . . .	27
3.30	Nusspudding mit Weinschaum und Birnen . . . . .	27
3.31	Nusspeise . . . . .	28
3.32	Nusspeise . . . . .	28
3.33	Nusswähe . . . . .	28
3.34	Panna cotta alle noci (Sahnepudding mit Nüssen) . . . . .	29
3.35	Pistazien-Parfait mit Mandeln . . . . .	29
3.36	Quarkkäpfel mit Rosinen und Nüssen auf Weinschaum . . . . .	30
3.37	Quarkknödel mit Karamellnüssen auf Zwetschgenkompott . . . . .	30
3.38	Salat mit Birne und Apfel . . . . .	31
3.39	Schoko-Nuss-Pudding . . . . .	31
3.40	Walnusscreme . . . . .	32
3.41	Walnusscreme . . . . .	32
<b>4</b>	<b>Eierspeisen</b>	<b>35</b>
4.1	Nussomeletts 'eekhoortje' . . . . .	35
<b>5</b>	<b>Eingemachtes, Eingelegtes</b>	<b>37</b>
5.1	Grüne Walnüsse . . . . .	37
5.2	Schwarze Nüsse . . . . .	37
<b>6</b>	<b>Eintöpfe, Aufläufe, Gratins</b>	<b>39</b>
6.1	Auflauf von dreierlei Nüssen . . . . .	39
6.2	Kartoffel-Walnuss-Gratin . . . . .	39
6.3	Zucchini-auflauf mit Walnußhaube . . . . .	40
<b>7</b>	<b>Fischgerichte, Meeresfrüchte</b>	<b>41</b>
7.1	Zanderfilet mit Walnusskruste . . . . .	41
<b>8</b>	<b>Fleischgerichte, Innereien</b>	<b>43</b>
8.1	Cordon bleu mit Nuss-Käse-Füllung . . . . .	43
8.2	Kalbsvoressen an Baumnuss-Sauce . . . . .	43
8.3	Kräuterbraten mit Nuss-Käsefüllung . . . . .	44

8.4	Rindfleisch mit Sellerie . . . . .	45
8.5	Schweinebraten mit Walnusssoße . . . . .	45
8.6	Schweinefilets mit Trauben . . . . .	46
8.7	Schweinefleisch mit Erdnüssen . . . . .	47
8.8	Spießchen mit Erdnussauce . . . . .	47
8.9	Steak von der Rinderhüfte mit Schattenmorellen und Walnuss-Spätzle	48
<b>9</b>	<b>Geflügelgerichte</b>	<b>51</b>
9.1	Gebratenes Huhn . . . . .	51
9.2	Geschmorte Ente mit acht Kostbarkeiten . . . . .	51
9.3	Hähnchen-Curry mit Broccoli und Cashewnüssen . . . . .	52
9.4	Hühnerbrüstchen mit Pistaziensauce . . . . .	53
9.5	Hühnerbrust mit Ingwer . . . . .	54
9.6	Orangen-Nuss-Hähnchenschenkel . . . . .	54
9.7	Putenbrust im Nussbrotteig mit Wirsing . . . . .	55
9.8	Putenspieße mit Macadamia-Soße . . . . .	56
9.9	Rouladen mit Nussfüllung . . . . .	56
<b>10</b>	<b>Getränke</b>	<b>59</b>
10.1	Bananen-Nuss . . . . .	59
10.2	Honig-Nuss-Milch . . . . .	59
10.3	Nougat-Nuss-Shake . . . . .	59
10.4	Nussmilch . . . . .	60
<b>11</b>	<b>Grundlagen, Informationen</b>	<b>61</b>
11.1	Baumnuss - Walnuss . . . . .	61
11.2	Erdnüsse . . . . .	61
11.3	Erdnüsse . . . . .	62
11.4	Haselnüsse . . . . .	62
11.5	Haselnüsse . . . . .	63
11.6	Infos zur Nuss-Küche . . . . .	63
11.7	Kleines Nuss-ABC . . . . .	64
11.8	Mandeln . . . . .	65
11.9	Nüsse . . . . .	66
11.10	Nüsse . . . . .	67
11.11	Paranüsse . . . . .	68
11.12	Pistazien . . . . .	68
<b>12</b>	<b>Käsegerichte</b>	<b>69</b>
12.1	Käse-Carpaccio mit Nuss-Vinaigrette . . . . .	69

<b>13 Kartoffel-, Gemüsegerichte</b>	<b>71</b>
13.1 Kartoffeln mit Grünkohlpüree . . . . .	71
13.2 Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung . . . . .	72
13.3 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto . . . . .	72
13.4 Nuss-Fondue in Kartoffeln . . . . .	73
13.5 Nußkartoffeln mit Curryquark . . . . .	74
13.6 Rote-Bete-Taler mit Nuss-Dip . . . . .	74
13.7 Schwarzwurzeln in Apfelsauce . . . . .	75
13.8 Spargel mit Nusskartoffeln und Orangensoße . . . . .	75
13.9 Spargelragout mit Frühlingszwiebeln . . . . .	76
13.10 Tomaten mit Nusshaube . . . . .	77
<b>14 Kuchen, Gebäck, Pralinen</b>	<b>79</b>
14.1 'Witwenküsse' . . . . .	79
14.2 Amerikanischer Erdnusskuchen . . . . .	79
14.3 Amerikanischer Pecan Pie . . . . .	80
14.4 Apfel-Nuss-Torte . . . . .	80
14.5 Apfel-Nusskranz . . . . .	81
14.6 Aprikosenstrudel mit Marzipan . . . . .	81
14.7 Badischer Rotwein-Nuss-Kuchen . . . . .	82
14.8 Bärenatzen . . . . .	82
14.9 Bananen-Haselnuss-Torte . . . . .	83
14.10 Bananen-Nuss-Torte . . . . .	84
14.11 Baumnuss-Moccaretti . . . . .	84
14.12 Bündner Nussstückli . . . . .	85
14.13 Cappuccino-Nüsse . . . . .	86
14.14 Cashew-Plättli . . . . .	86
14.15 Choco-Nuss-Schnecken . . . . .	87
14.16 Eierlikör-Nuss-Torte . . . . .	87
14.17 Eierlikör-Nusstorte mit Aprikosen . . . . .	88
14.18 Eierlikörkuchen . . . . .	89
14.19 Emilien-Schnitten . . . . .	89
14.20 Engadiner Honig-Nuss-Törtchen . . . . .	90
14.21 Engadiner Nusstorte . . . . .	90
14.22 Engadiner Nusstorte . . . . .	91
14.23 Engadiner Nusstorte . . . . .	92
14.24 Engadiner Nusstorte . . . . .	92
14.25 Engadiner Nusstorte . . . . .	93
14.26 Engadiner Nusstorte auf traditionelle Art . . . . .	94
14.27 Engadiner Walnusstorte . . . . .	94
14.28 Feine Nuss-Stangen . . . . .	95
14.29 Feine Nusswaffeln . . . . .	96
14.30 Feiner Nusskranz . . . . .	96
14.31 Fricktaler Nuss-Schiffli . . . . .	96



14.32	Gebackene Nüsse . . . . .	97
14.33	Gebackene Nuss-Tarte . . . . .	97
14.34	Gebrannte Cashewkerne . . . . .	98
14.35	Gebrannte Haselnüsse . . . . .	98
14.36	Gebrannte Nussmischung . . . . .	99
14.37	Gedekte Nusstarte . . . . .	99
14.38	Gefüllte Nusskekse . . . . .	100
14.39	Gefüllte Nussplätzchen . . . . .	100
14.40	Gemischter Nusskuchen . . . . .	101
14.41	Gewürzkuchen mit Äpfeln . . . . .	101
14.42	Griechisches Nussgebäck . . . . .	102
14.43	Grießkuchen mit Apfel-Nussfüllung . . . . .	103
14.44	Haselnuss-Mokka-Makronen . . . . .	103
14.45	Haselnuss-Nestli . . . . .	104
14.46	Haselnuss-Schneeflöckchen . . . . .	104
14.47	Haselnuss-Schokokuchen . . . . .	105
14.48	Haselnussbrot . . . . .	106
14.49	Haselnusskuchen . . . . .	107
14.50	Haselnusskuchen mit Quark . . . . .	107
14.51	Haselnussstängeli . . . . .	108
14.52	Haselnussstängeli . . . . .	108
14.53	Haselnußtaler . . . . .	108
14.54	Haselnusstorte . . . . .	109
14.55	Haselnußtorte . . . . .	110
14.56	Haselnusswaffeln . . . . .	110
14.57	Himbeer-Nussschiffchen . . . . .	111
14.58	Honig-Nuss-Schnitten . . . . .	111
14.59	Honig-Nusskuchen . . . . .	112
14.60	Käse-Nuß-Makronen . . . . .	112
14.61	Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste . . . . .	113
14.62	Kalifornischer Nusskuchen . . . . .	113
14.63	Kartoffeltorte mit Schokolade . . . . .	114
14.64	Knusper-Tännchen . . . . .	115
14.65	Krosse Nuss-Crostata . . . . .	115
14.66	La Torta briaca - Die beschwipste Torte . . . . .	116
14.67	Likör-Nusskuchen . . . . .	117
14.68	Linzer Torte . . . . .	117
14.69	Macadamia-Marzipan-Cookies . . . . .	118
14.70	Macadamia-Schoko-Nüsse . . . . .	118
14.71	Mandel-Nuss-Kränzchen . . . . .	119
14.72	Milchbrötchentorte . . . . .	119
14.73	Mohn-Nuss-Rolle . . . . .	120
14.74	Mokka-Sahne-Torte . . . . .	121
14.75	Muskatzonen . . . . .	121

14.76	Nettetaler Fächertorte . . . . .	122
14.77	Nideltäfel mit Nüssen . . . . .	122
14.78	Nougat-Kaffee-Cake . . . . .	123
14.79	Nuss-Cake . . . . .	124
14.80	Nuss-Kirsch-Strudel . . . . .	124
14.81	Nuss-Kuchen mit Orangen . . . . .	125
14.82	Nuss-Muffins mit feingherben Cranberrys . . . . .	126
14.83	Nuss-Nougat-Muffins . . . . .	126
14.84	Nuss-Nougatringe . . . . .	127
14.85	Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke . . . . .	127
14.86	Nuss-Quarkrolle . . . . .	128
14.87	Nuss-Schicht-Torte . . . . .	129
14.88	Nuss-Schnecken . . . . .	129
14.89	Nuss-Schnitten . . . . .	130
14.90	Nuss-Schokoli . . . . .	130
14.91	Nuss-Spitzchen . . . . .	131
14.92	Nuss-Törtchen . . . . .	131
14.93	Nuss-Vollkornwaffeln mit Äpfeln . . . . .	132
14.94	Nuss-Waffeln . . . . .	133
14.95	Nuss-Whisky-Plätzchen . . . . .	133
14.96	Nußbaisertorte mit Rumkirschen . . . . .	134
14.97	Nussbeugel . . . . .	134
14.98	Nussbeugel . . . . .	135
14.99	Nussbiskuit mit Erdbeercreme . . . . .	136
14.100	Nussbrötli . . . . .	137
14.101	Nussbrownies . . . . .	137
14.102	Nussecken . . . . .	138
14.103	Nussecken . . . . .	138
14.104	Nussecken . . . . .	139
14.105	Nussecken . . . . .	139
14.106	Nussecken . . . . .	140
14.107	Nussecken mit Johannisbeerkonfitüre . . . . .	140
14.108	Nussgipfel . . . . .	141
14.109	Nussguglhupf . . . . .	142
14.110	Nusshörnchen . . . . .	142
14.111	Nusshörnchen . . . . .	143
14.112	Nussknackerfladen . . . . .	144
14.113	Nusskrokant-Cake . . . . .	144
14.114	Nusskuchen . . . . .	145
14.115	Nusskuchen . . . . .	145
14.116	Nusskuchen . . . . .	146
14.117	Nusskuchen . . . . .	146
14.118	Nusskuchen mit Kirschen . . . . .	147
14.119	Nusskugeln . . . . .	147

14.120	Nussnugat-Mango-Torte . . . . .	148
14.121	Nussplätzchen . . . . .	148
14.122	Nusspotize . . . . .	149
14.123	Nussrauten . . . . .	150
14.124	Nussrolle . . . . .	150
14.125	Nusschnecken . . . . .	151
14.126	Nusstarte . . . . .	152
14.127	Nusstörtchen . . . . .	152
14.128	Nusstorte . . . . .	153
14.129	Nusstorte mit Preiselbeeren . . . . .	154
14.130	Nusstorte mit Rumglasur . . . . .	154
14.131	Nusstorte mit Schokoglasur . . . . .	155
14.132	Nusstorte mit Schokoladenglasur . . . . .	155
14.133	Nusswaffeln . . . . .	156
14.134	Österreichischer Nußkuchen . . . . .	156
14.135	Orangen-Nuss-Muffins . . . . .	157
14.136	Orangen-Nuss-Torte mit Mascarponecreme . . . . .	157
14.137	Pan'e Saba - Köstlicher Früchtekuchen aus Sardinien . . . . .	158
14.138	Panforte - Nuß-Früchte-Kuchen . . . . .	159
14.139	Panforte di Siena . . . . .	159
14.140	Patzerlgugelhupf . . . . .	160
14.141	Pecannuss-Apfelkuchen . . . . .	160
14.142	Pekan-Guetzli . . . . .	161
14.143	Pekannusskuchen . . . . .	162
14.144	Pflaumen-Nusstorte . . . . .	163
14.145	Pischingertorte . . . . .	163
14.146	Punsch-Nusstaler . . . . .	164
14.147	Rhabarberkuchen mit Nussbaiser . . . . .	164
14.148	Rokoko-Nuss-Torte . . . . .	165
14.149	Rübchenwürfel . . . . .	166
14.150	Schoggi-Nuss-Häufchen . . . . .	167
14.151	Schoko-Mousse-Torte . . . . .	167
14.152	Schoko-Nuss-Busserln . . . . .	168
14.153	Schoko-Nuss-Kuchen . . . . .	168
14.154	Schoko-Nuss-Plätzchen . . . . .	169
14.155	Schoko-Nuss-Torte . . . . .	169
14.156	Schoko-Nuss-Waffeln . . . . .	170
14.157	Schoko-Nussecken . . . . .	171
14.158	Schokokuchen mit Himbeeren . . . . .	171
14.159	Schokoladen-Macadamianuss-Küchlein . . . . .	172
14.160	Schokoladen-Nuss-Torte mit Punschbirnen . . . . .	172
14.161	Spanische Mandeltorte - 'Tarta de almendras' . . . . .	173
14.162	Streusel-Nussplätzchen . . . . .	174
14.163	Torta Caprese Alle Noci . . . . .	174

14.164	Torta di Nocciole . . . . .	175
14.165	Überraschungs-Muffins . . . . .	176
14.166	Walnuss-Apfel-Kuchen . . . . .	176
14.167	Walnuss-Brownies . . . . .	177
14.168	Walnuss-Plätzchen . . . . .	177
14.169	Walnussbrot mit Nussquark und Weimarer Zwiebelbrot . . . . .	178
14.170	Walnusskuchen mit Kruste . . . . .	179
14.171	Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit . . . . .	180
14.172	Walnusswaffeln . . . . .	181
14.173	Wasabi-Herzen . . . . .	181
14.174	Weihnachts-Brownies . . . . .	182
14.175	Weißer Linzer Torte . . . . .	182
14.176	Zitronentorte . . . . .	183
14.177	Zucchini-Nuss-Cake . . . . .	184
14.178	Zweierlei gebrannte Nüsse . . . . .	184
<b>15</b>	<b>Mehlspeisen, Nudeln</b>	<b>187</b>
15.1	Bündner Nussgipfel . . . . .	187
15.2	Cannelloni mit Gorgonzolasoße und Walnüssen . . . . .	187
15.3	Fettuccine mit Hasen-Nuss-Soße . . . . .	188
15.4	Haselnuss-Quark-Taler mit Kirschkompott . . . . .	189
15.5	Haselnuss-Speck-Blechkuchen . . . . .	189
15.6	Käsequiche mit Walnüssen . . . . .	190
15.7	Möhren-Zucchini-Nudeln mit Nuss-Käsesoße . . . . .	190
15.8	Mozzarellaravioli mit Walnussauce . . . . .	191
15.9	Nudeln mit Käse-Nusssauce . . . . .	192
15.10	Nudeln mit Nuss-Pilz-Sauce . . . . .	192
15.11	Nuss-Pasta . . . . .	193
15.12	Pasta mit Gorgonzola und Nüssen . . . . .	193
15.13	Pikante Dampfnudeln mit Nussfüllung . . . . .	194
15.14	Spaghetti alla arrabbiata . . . . .	195
15.15	Spaghetti mit Nüssen und Gorgonzola . . . . .	195
15.16	Spaghetti mit Steinpilzen und Walnüssen . . . . .	195
15.17	Spinat-Nudeln mit Nuss-Sauce . . . . .	196
15.18	Zwiebel-Nuss-Fladen . . . . .	197
<b>16</b>	<b>Reisgerichte</b>	<b>199</b>
16.1	Erdnussreis mit Dal . . . . .	199
16.2	Haselnuss-Risotto . . . . .	199
16.3	Nuss-Risotto mit Käse . . . . .	200
16.4	Safranreis mit Nüssen . . . . .	200

<b>17 Salate</b>	<b>203</b>
17.1 Apfel-Walnuss-Salat . . . . .	203
17.2 Bunter Wintersalat mit knackigen Nüssen, roten Cranberries und Crou- tons . . . . .	203
17.3 Feiner Salat mit Nüssen . . . . .	204
17.4 Radicchio-Rauke-Salat mit Walnüssen . . . . .	204
17.5 Radicchio-Salat mit Haselnüssen . . . . .	204
17.6 Radieschen-Salat mit gerösteten Nüssen . . . . .	205
17.7 Raukesalat mit Pecannocken . . . . .	205
17.8 Reissalat mit Käse, Pilzen und Nüssen . . . . .	206
17.9 Sellerie-Nuss Salat . . . . .	206
17.10 Sommersalat mit Nüssen . . . . .	207
17.11 Spargelsalat mit Haselnüssen . . . . .	207
17.12 Spinatsalat mit Äpfeln und Nüssen . . . . .	208
17.13 Türkischer Möhren-Walnussalat . . . . .	208
17.14 Waldorfsalat . . . . .	209
17.15 Zucchini-salat mit Nüssen . . . . .	209
<b>18 Saucen, Marinaden</b>	<b>211</b>
18.1 Cashew-Soße . . . . .	211
18.2 Doppelrahmsauce mit Walnußkernen . . . . .	211
18.3 Erdnuss-Sauce . . . . .	211
18.4 Frischkäse-Nusscreme . . . . .	212
18.5 Haselnussbutter . . . . .	212
18.6 Kalte Walnusssoße . . . . .	212
18.7 Nuss-Dip . . . . .	213
18.8 SALSA DI NOCI MONTAGLIARI - NUSS-SAUCE A LA MON- TAGLIARI . . . . .	213
18.9 Süße Nuss-Sauce . . . . .	214
<b>19 Sonstiges</b>	<b>215</b>
19.1 Briddles . . . . .	215
19.2 Erdnuss-Häppchen . . . . .	215
19.3 Gebrannte Macadamia-Nüsse . . . . .	215
19.4 Gebrannter Nuss-Mix . . . . .	216
19.5 Geröstete Honig-Nüsse . . . . .	216
19.6 Gewürz-Cashews . . . . .	217
19.7 Gewürz-Nüsse . . . . .	217
19.8 Grüne Johannisnüsse . . . . .	217
19.9 Karamellisierte Gewürz-Nüsse . . . . .	218
19.10 Knuspermüsli mit Himbeeren . . . . .	218
19.11 Nuss-Hirse . . . . .	219
19.12 Nussmus . . . . .	219
19.13 Nußmus . . . . .	220

19.14	Pikante Nuss-Mischung . . . . .	220
19.15	Scharfe orientalische Orangennüsse . . . . .	220
19.16	Würzige Nussmischung . . . . .	221
19.17	Zweierlei Gewürznüsse . . . . .	221
<b>20</b>	<b>Vegetarisches, Vollwert</b>	<b>223</b>
20.1	Frischkornmüsli . . . . .	223
20.2	Gebackene neue Kartoffeln . . . . .	223
20.3	Grünkernbratlinge . . . . .	224
20.4	Tofu mit Süßkartoffeln . . . . .	224
20.5	Wirsingcurry mit Cashewkernen . . . . .	225
20.6	Zwiebel-Nuß-Reis . . . . .	226
<b>21</b>	<b>Vorspeisen, Suppen</b>	<b>227</b>
21.1	Nuss-Suppe . . . . .	227
21.2	Wintersuppe mit Erdnüssen . . . . .	227

# 1 Beilagen

## 1.1 Blumenkohl mit Nüssen

1 groß. Blumenkohl,	Salz,
4 EL Nüsse (fein gehackt),	etwas Muskatnuss,
3 EL Butter,	Pfeffer aus der Mühle

Den Blumenkohl knackig kochen (am besten im Dampf) und in eine feuerfeste Form legen. Die Nüsse in der heißen Butter wenden, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über den Blumenkohl verteilen. Das Gemüse 5 bis 10 Minuten in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen überbacken.

## 1.2 HASELNUSS-SPÄTZLI

250 g Mehl	3 Eier
50 g gemahlene Haselnüsse	1 1/2 dl Wasser
1 EL Haselnussöl, nach Belieben	2 l siedendes Salzwasser
1 TL Salz	50 g Haselnüsse, gehackt, geröstet

Teig: Aus den Zutaten von Mehl bis und mit Wasser einen Spätzliteig herstellen, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde stehen lassen.

Spätzli: Den Teig portionenweise auf ein kalt abgespültes Brett geben, mit einem Teighörnli dünne Teigstreifen ins Salzwasser schieben. Die Spätzli ausschöpfen, wenn sie an die Oberfläche gestiegen sind. Zugedeckt warm halten. Mit den Haselnüssen bestreuen.

Tipp: Spätzler benutzen.

**Mengenangabe:** 4 Personen





## 2 Brot, Aufstrich

### 2.1 Apfel-Nuss-Brot

*für das Brot*

600 g säuerliche Äpfel  
 100 g brauner Zucker  
 150 g Haselnüsse  
 80 g Rosinen  
 etwas Öl  
 250 g Mehl  
 1/2 Päckchen Backpulver  
 1/2 TL gemahlene Gewürznelken

1/2 TL Zimtpulver  
 1/4 TL gemahlene Vanille  
 Backpapier

*Für die Soße*

125 g Zartbitterkuvertüre  
 30 g flüssiger Honig  
 100 ml Milch oder Sahne  
 1/2 TL fein geriebener Ingwer  
 1 Msp. Vanillemark

Am Vortag Äpfel waschen und samt Schale auf der Küchenreibe in dünne Scheiben hobeln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelscheiben mit Zucker, Nüssen und Rosinen mischen und zugedeckt ca. 8 Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen.

Für das Brot den Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenform (30 cm Länge) einfetten und mit Backpapier auslegen. Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben, Nelken, Zimt und Vanille dazugeben. Den Apfel-Nuss-Mix mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Das Brot im Ofen auf der unteren Schiene ca. 1 1/4 Stunden backen.

Etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Soße Kuvertüre klein hacken, in eine Schüssel geben und den Honig darüberfließen lassen. In einem Topf Milch oder Sahne mit Ingwer und Vanille aufkochen, darübergießen und alles mit einem Schneebesen glatt verrühren. Abkühlen lassen und in ein Glas mit Bügelverschluss füllen.

Zum Servieren das Apfel-Nuss-Brot in Scheiben schneiden, die Schokoladensoße dazu reichen. Falls etwas übrig bleibt, die restliche Soße im Kühlschrank aufbewahren und übriges Brot in Frischhaltefolie wickeln. Pro Scheibe ca. 3 g E, 5 g F, 20 g KH, 140 kcal  
 Pro TL Soße ca. 1 g E, 2 g F, 4 g KH, 40 kcal

**Mengenangabe:** 20 Scheiben

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/2 Stunden + Wartezeit

### 2.2 Bruschetta mit Pecorino und Nüssen

Brot  
Für jede Brotscheibe: 1 Scheib. Pecorino (oder Fontina)  
gehackte Walnüsse

Brot in Scheiben schneiden, in Olivenöl tunken, auf Holzkohle oder im Backofen rösten und danach mit einer Knoblauchzehe einreiben.

Für jede Brotscheibe langsam 1 Scheibe Pecorino (oder Fontina) in einem Tiegel auf dem Holzkohlengrill oder Herd schmelzen. Sobald der Käse zerläuft, gehackte Walnüsse darüber streuen. Den Käse auf die gegrillte Brotscheibe legen.

### 2.3 Käse-Nuss-Brot

3 Sandwichbrote (Weiß- oder Vollkornbrot) 50 g Baum- oder Haselnüsse,  
grob gehackt  
Füllung 100 g Stangensellerie, in Würfelchen  
150 g Gorgonzola oder Roquefort 1/2 TL Streuwürze  
50 g Doppelrahm-Frischkäse

Die Brote auf einer Seite anschneiden, mit einem dünnen, langen Messer so aushöhlen, dass ein ca. 1/2 cm breiter Brotrand übrig bleibt. Für die Füllung Gorgonzola oder Roquefort und Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken.

Restliche Zutaten daruntermischen. Die Masse satt in die Brote füllen, Brotanschnitte andrücken. In Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 2 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Zum Servieren in 1-2 cm breite Tranchen schneiden.

### 2.4 Nuss-Früchtebrot

300 g Nüsse, 2 TL Backpulver  
z.B. Hasel-, Baum- oder Erdnüsse, Mandeln, 1 1/2 EL Sandelholzpulver  
Pistazien, Kernels, Pinienkerne 1 Prise Salz  
150 g Dörraprikosen, gewürfelt 2 Eier, verklopft  
4 EL Grand Marnier oder Orangensaft 1 dl Milch  
TEIG 1 Apfel (150 g), an der Bircherraffel gerieben  
300 g Mehl 2 Orangen, nur abgeriebene Schale  
100 g gemahlene Mandeln einige Pistazien, für die Garnitur  
200 g Zucker

Vorbereiten: Nüsse ohne Fett in der Bratpfanne hellbraun rösten, auskühlen lassen. Aprikosen ca. 1 Stunde im Grand Marnier oder Orangensaft einlegen.

Teig: Mehl bis und mit Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Milch, Apfel und Orangenschale zugeben, gut verrühren. Nüsse und Aprikosen beifügen, mischen, in die mit

Backpapier ausgelegte Cakeform füllen. Pistazien darüberstreuen.  
 Backen: ca. 60 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.  
 Haltbarkeit: ca. 3 Wochen, ausgekühlt in Folie eingepackt, kühl aufbewahrt.

**Mengenangabe:** 1 Cakeform von 30 cm

## 2.5 Nussbrot

1 kg Weizenmehl (Typ 1050),	550 ml Wasser,
2 Tütchen Trockenhefe,	2 Hand voll Walnüsse (grob gehackt)
25 g Salz,	

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Trockenhefe und Salz darüber streuen. Alles mit Hilfe des Backhorns oder des Kochlöffels gründlich mischen. Nach und nach das Wasser dazugeben. Anfangs noch mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel, später mit den Händen vermengen, zuerst in der Schüssel, später auf einer trockenen Arbeitsfläche. 10 Minuten kneten. Den Teig zu einer Kugel formen. Diese in die Schüssel zurücklegen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Den gegangenen Teig in zwei möglichst gleich große Stücke teilen. Die Walnüsse begeben und kneten bis die Walnüsse gleichmäßig im Teig verteilt sind. Die Teigstücke zu länglichen Laiben formen. Auf ein geöltes oder mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Die Brote mit einem nassen Tuch bedecken und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Mit kaltem Wasser bepinseln oder mit Hilfe des Mehlsiebs 1 EL Mehl über die Laibe streuen. Jeden Laib drei- bis viermal ca. 1 cm tief einschneiden und in dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen.

**Mengenangabe:** 2 Laibe

## 2.6 Nussbrot

250 g Weißmehl	2 EL Öl
250 g Ruchmehl	2 1/2 dl Milch
50 g Baumnüsse, gemahlen	20 g Hefe
1 1/2 TL Salz	150 g Baumnüsse, grob gehackt

Mehl, gemahlene Nüsse und Salz gut vermischen, Öl und die mit der Milch angerührte Hefe dazugießen. Den feuchten Teig gut kneten und zugedeckt an warmem Ort um das Doppelte aufgehen lassen. Dann die gehackten Nüsse kurz darunterkneten. Zwei längliche Brotlaibe formen und auf dem eingefetteten Blech ca. 15 Minuten aufgehen lassen.

Backen: Etwa 40 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Das Brot vor dem Herausnehmen mit kaltem Wasser bepinseln.

Tipp: In dünne Scheiben geschnittenes Nussbrot ist eine delikate Beigabe zur Käseplatte.

**Mengenangabe:** 2 Brote

## 2.7 Nussbrot

500 g Weizenmehl	3 gestr. Tl. Salz
500 g Roggenmehl	0.6 l Wasser
1 Würfel frische Hefe	200 g Haselnüsse

Die Hefe in 4 El lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Wasser und die aufgelöste Hefe in einer großen Schüssel mischen und 5-10 Min. kneten. Den Teig ca. 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten und die Nüsse zugeben, kurz kneten. Den Teig dann zu einem Brot formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 250° (Heißluft: 225°) vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen stellen. 1 Tasse kaltes Wasser auf den heißen Boden gießen und blitzschnell die Ofentür schließen. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 200° (175°) herunterschalten und ca. 40 Minuten backen.

**Backzeit** 45 Minuten

**Vorbereitungszeit** 90 Minuten

## 2.8 Nussbrot

400 g Weizenvollkornmehl	1/2 l Wasser
100 g Grünkernmehl	100 g Quark
40 g Hefe	150 g Haselnuß- oder Walnußkerne
1 TL Salz	1 EL Speisestärke
1 EL Honig	1/2 Tasse Wasser

Mehl mit Hefe, Salz, Honig, Wasser, Quark und Nüssen verkneten und im Backofen 10 Minuten bei 50 C und 20 Minuten bei 0 gehen lassen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und nochmals 10 Minuten bei 50 C und 20 Minuten bei 0 gehen lassen. Backofen auf 250 C vorheizen und Brot backen. E: unten. T: 200 C / 40 bis 50 Minuten, 5 Minuten 0.

Speisestärke mit Wasser verrühren und 10 Minuten vor Ende der Backdauer das Brot damit bestreichen.

**Mengenangabe:** 1 Brot

**2.9 Nussbrot**

500 g Weizenmehl	3 gestr. Tl. Salz
500 g Roggenmehl	0.6 l Wasser
1 Würfel frische Hefe	200 g Haselnüsse

Die Hefe in 4 El lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Wasser und die aufgelöste Hefe in einer großen Schüssel mischen und 5-10 Min. kneten. Den Teig ca. 50 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten und die Nüsse zugeben, kurz kneten. Den Teig dann zu einem Brot formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen den Backofen auf 250° (Heißluft: 225°) vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen stellen. 1 Tasse kaltes Wasser auf den heißen Boden gießen und blitzschnell die Ofentür schließen.

Nach 5 Minuten die Temperatur auf 200° (175°) herunterschalten und ca. 40 Minuten backen.

**Vorbereitungszeit** 90 Minuten

**Backzeit** 45 Minuten

**2.10 Nussbrot mit Entenbrust**

1 Scheib. Nussbrot	Salz, Pfeffer
Zwiebelringe, Apfelfringe, Beifuß	1 Entenbrusthälfte

1 Entenbrusthälfte auf der Hautseite 3 mal in der Länge und 10 mal in der Breite einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne zusammen mit Zwiebel-, Apfelfringen und Beifuß von jeder Seite 2 Min. anbraten, dabei mit der Hautseite beginnen. Im Backofen 10 Min. schmoren, bis das Fleisch schön knusprig ist. Kurz abkühlen lassen und auf einer Scheibe Nussbrot anrichten.

**Mengenangabe:** 1 Person

**Zubereitungszeit (in Min.):** 15

**2.11 Nusssonne**

500 g Mehl	2 TL Salz
1 Würfel Hefe (42 g)	30 g Pistazienkerne
200 ml Milch lauwarme	30 g Walnusskerne
1 EL Zucker	30 g Haselnusskerne

1 Eigelb  
4 EL Mohn  
4 EL Sesamsamen

Mehl Zum Kneten:  
Backpapier Für das Backblech:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe mit etwas Milch und dem Zucker in einer Tasse verrühren, in die Mulde gießen und etwas Mehl darüberstäuben. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.
2. Die übrige Milch und das Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.
3. Die Pistazien-, Walnuss- und Haselnusskerne nacheinander durch die Mandelmühle drehen, nicht vermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig durchkneten, in vier Portionen teilen. Je eine Portion mit den verschiedenen gemahlene Nüssen verkneten, eine Portion pur lassen. Dann jede Portion wiederum in vier Stücke teilen, diese zu kleinen Brötchen formen. Die Brötchen nicht zu eng aneinander in Form einer Sonne auf das Backblech setzen.
5. Das Eigelb mit 3 Esslöffeln Wasser verquirlen, die Brötchen damit bestreichen. Einige Brötchen mit Mohn, einige mit Sesam bestreuen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Brötchensonne darin (Mitte) etwa 25 Minuten backen.

**Mengenangabe:** 16 Portionen  
**Zubereitungszeit** 120 Minuten  
730 kJ

## 2.12 Walnussbrötchen

200 g Walnußkerne	300 ml lauwarmes Wasser
1 Bd. Thymian	2 EL Walnußöl
500 g Weizenvollkornmehl	1/2 TL Vollmeersalz
1 Würfel Hefe	<i>Zum Bepinseln</i>
1 TL Honig	1 Ei

Zwölf Walnußhälften zum Garnieren beiseite legen, den Rest mahlen. Thymianblätter abzupfen. Mehl in eine Schüssel schütten. Hefe mit Honig und Wasser verrühren und zu dem Mehl geben. Gemahlene Nüsse, Öl, Salz ebenfalls dazugeben und alles gründlich miteinander verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen, dann kurz durchkneten, zu einer Rolle formen, in 12 Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und die Oberfläche mit einem Messer tief einkerben. Auf jedes Brötchen eine Walnußhälfte setzen und mit verquirltem Ei bepseln. Das Blech in den Backofen schieben und backen.

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten Backen: Stufe 3 (200°C) Backzeit: ca. 30 Minuten

**Mengenangabe:** 12 Portionen

**2.13 Walnußbrötchen**

200 g Walnußkerne	300 ml lauwarmes Wasser
1 Bd. Thymian	2 EL Walnußöl
500 g Weizenvollkornmehl	1/2 TL Vollmeersalz
1 Würfel Hefe	<i>Zum Bepinseln</i>
1 TL Honig	1 Ei

Zwölf Walnußhälften zum Garnieren beiseite legen, den Rest mahlen. Thymianblätter abzupfen. Mehl in eine Schüssel schütten. Hefe mit Honig und Wasser verrühren und zu dem Mehl geben. Gemahlene Nüsse, Öl, Salz ebenfalls dazugeben und alles gründlich miteinander verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen, dann kurz durchkneten, zu einer Rolle formen, in 12 Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und die Oberfläche mit einem Messer tief einkerben. Auf jedes Brötchen eine Walnußhälfte setzen und mit verquirltem Ei bepinseln. Das Blech in den Backofen schieben und backen.

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten Backen: Stufe 3 (200°C) Backzeit: ca. 30 Minuten

**Mengenangabe:** 12 Portionen

**2.14 Walnussbrot**

150 g Walnusskerne	125 ml Milch lauwarme
100 g Weizenschrot grober	100 g Sahne
350 g Weizenmehl (Type 550 oder 405)	3 TL Salz
150 g Roggenmehl (Type 997)	Butter Für das Backblech:
1 Würfel Hefe (42 g)	<i>Zum Formen:</i>
1 EL Zucker brauner	2 EL Roggenmehl
0.25 l Wasser lauwarmes	

1. Die Nußkerne grob hacken und in einer trockenen schweren Pfanne unter Wenden rösten, bis sie angenehm duften. Dann die Nüsse aus der Pfanne in eine große Rührschüssel füllen. Den Weizenschrot in der Pfanne ebenfalls unter öfterem Wenden rösten. Den Schrot zu den Nüssen geben und mischen.

2. Die Mehle über die Nüsse und den Schrot in der Schüssel geben, die Hefe an eine Seite am Schüsselrand bröckeln, den Zucker über die Hefe streuen. Das Wasser und die Milch dazugießen und mit der Hefe, dem Zucker und etwas von dem Mehl zu einem dünnen Brei verrühren, dabei darauf achten, dass sich die Hefe gut auflöst.

3. Die Schüssel zugedeckt etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

4. Das restliche Mehl, die Sahne und das Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine unter den Vorteig kneten, bis alles Mehl zu Teig verarbeitet ist.

Den Teig mit einem Küchentuch zudecken und etwa 15 Minuten ruhen lassen. Das Blech fetten.

5. Den Teig noch einmal gründlich kneten. Das restliche Roggenmehl auf eine Arbeitsfläche schütten. Den Teig auf einmal auf das Mehl geben, darin wälzen, zu einer Kugel formen und auf das Backblech legen. Die Teigkugel von der Mitte aus zu einem Kreis von etwa 25 cm Durchmesser flachdrücken.

6. Mit einem Küchentuch zudecken und nochmals etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen um etwa ein Drittel vergrößert hat.

7. Den Boden und die Seitenwände des kalten Backofens mit Wasser besprühen oder mit einem gut feuchten Tuch kurz abreiben. Das Brot im Backofen (unten) bei 220 ° in etwa 1 Stunde goldbraun backen. Noch etwa 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehenlassen.

8. Das Brot aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter legen und dann von allen Seiten mit kaltem Wasser besprühen oder bestreichen.

Schmeckt am besten nur mit Butter.

**Mengenangabe:** 1 Backblech (1 Brot von etwa 1 kg):

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Ruhezeit** 45 Minuten

**Backzeit** 90 Minuten

730 kJ



### 3 Dessert, Süßspeisen

#### 3.1 Apfel-Haselnuß-Parfait

100 g Haselnüsse	2 Eiweiß
200 g säuerliche Äpfel	1 TL Honig
Zimt	1/4 l Schlagsahne
1 Zitrone, Saft und Schale von	2 Eigelb
1 TL Honig	1 EL Honig
2 TL Weinbrand	

Die Haselnüsse im Ofen auf einem Blech ohne Fett rösten, abkühlen lassen und in Scheiben hobeln. Säuerliche Äpfel fein raspeln und mit Zimt, Zitrone, Honig und Weinbrand mischen. Mit dem Eiweiß und 1 TL Honig eine Baisermasse herstellen. Die Schlagsahne steifschlagen. Eigelb und 1 EL Honig schaumig schlagen. Nüsse, Äpfel, Baiser, Sahne und Eigelbmasse vermischen und in eine Form füllen und mindestens 3 Stunden tiefgefrieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

#### 3.2 Baklawa

<i>Zutaten für eine Auflaufform von etwa 30 x 21 cm:</i>	175 g Butter
2 Packungen tiefgefrorener Blätterteig (600 g)	4 EL Honig
100 g Mandeln abgezogene	1 Ei
300 g Haselnuss-, Walnuss- und Pistazienkerne, gemischt	1 TL Zimt gemahlener
	1 Pkg. Vanillezucker
	200 g Zucker
	1 Zitrone, Saft

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen lassen. In der Zwischenzeit die Nüsse im Blitzhacker grob hacken oder mahlen und in eine Schüssel geben.

2. 125 g Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und mit dem Honig, dem Ei, dem Zimt und dem Vanillezucker zu den Nüssen geben und alles gut vermischen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Jeweils 2 Blätterteigscheiben aufeinander legen und auf bemehlter Arbeitsfläche auf die Größe der Form dünn ausrollen.

4. Die Form mit flüssiger Butter einfetten. Eine Lage Blätterteig in die Form geben, mit flüssiger Butter bestreichen und ein Drittel der Nussmasse darauf glatt streichen. Es folgt wieder eine Lage Blätterteig, flüssige Butter, Nussmasse. Die oberste Schicht ist wieder

eine Lage Blätterteig.

5. Die Baklava mit Wasser besprenkeln und im Backofen (Mitte) in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

6. In der Zwischenzeit den Zucker mit 1/4 l Wasser in einen Topf geben und in etwa 10 Minuten zu einem leicht dickflüssigen Sirup einkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft unter den Sirup rühren.

7. Den Sirup langsam mit einem El. über der Baklava verteilen. Immer wieder warten, bis der Sirup aufgesogen ist, dann den restlichen Sirup nach und nach darüber verteilen. Die abgekühlte Baklava in portionsgerechte Rauten oder Quadrate schneiden. Das Gebäck schmeckt nur ganz frisch!

**Zubereitungszeit** 90 Minuten

2400 kJ

### 3.3 Balkan-Nussauflauf

90 g Mehl	50 g Rosinen
1 Ei (Gr. M)	50 g Puderzucker
1 TL Öl	Zimt
1 Prise Salz	60 g Butter
50 g Mandelkerne	50 g Honig
50 g Haselnusskerne	50 g Zucker
30 g Walnusskerne	100 ml Zitronensaft
30 g Pistazienkerne	Fett für die Form

Mehl, Ei, Öl, etwas Wasser und Salz verkneten. Teig vierteln und rechteckig ausrollen (ca. 8x15 cm). Nüsse hacken und mit Rosinen, Puderzucker und Zimt mischen.

Boden einer gefetteten ofenfesten Form mit 1 Teig-Rechteck auslegen, 1/3 Füllung daraufgeben. 20 g Butter in Flöckchen darauf verteilen. Schichtvorgang zweimal wiederholen und mit einer Teig-Platte abschließen. Auflauf im heißen Ofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 45 Minuten backen.

Honig und Zucker im Topf aufkochen. Zitronensaft in die Honigmasse rühren. Fertigen Auflauf mit Soße beträufeln.

**Mengenangabe:** 4 STÜCKE

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/4 Std.

**pro Portion ca.:** 700 kcal; E 14 g, F 41 g, KH 66 g

### 3.4 Bayrische Kaffee-Crème mit Kirschkompott und karamellisierten Nüssen

<i>Crème</i>	2 Gläser Sauerkirschen; insges. 740 g Einwaage
400 ml Sahne	60 g Stärke
8 Blatt Gelatine	120 g Zucker
1 l Vollmilch	1 Prise Zimtpulver
60 g Vanillezucker	<i>Karamell</i>
170 g Zucker	200 g Walnüsse
12 Eigelbe; M	60 g Zucker
40 g lösliches Espressopulver	40 g Butter
<i>Kompott</i>	

Sahne steif schlagen, kaltstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, später ausdrücken. Milch mit Vanillezucker und Zucker aufkochen, kochend heiß auf die Eigelbe rühren. Alles zurück in den Topf geben und unter weiterem Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis die Masse anfängt, leicht dicklich zu werden: An diesem Punkt sofort durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren. Kaffeepulver und Gelatine einrühren, dann Masse auf Eis kalt rühren. Wenn die Gelatine beginnt anzuziehen, Sahne mit Hilfe eines Löffels unterziehen und Crème in Portionsschalen abfüllen, abdecken und mindestens eine Stunde kalt stellen. Kompott: Kirschen abtropfen lassen. Stärke mit Kirschsafte glatt rühren. Restlichen Kirschsafte mit Zucker aufkochen, Stärke einrühren und nochmals kurz aufkochen, mit Zimt abschmecken. Kirschen hinein geben, mit Klarsichtfolie direkt abdecken (damit sich keine 'Haut' bildet), abkühlen lassen.

Karamell: Nüsse ohne Fett rösten, herausnehmen. Zucker in die Pfanne geben und hellbraun karamellisieren, anschließend Nüsse und Butter unterschwenken. Auf ein leicht geöltes Blech geben und abkühlen lassen.

Kirschkompott mit Nüssen auf der Crème anrichten und servieren.

**Mengenangabe:** 10 Personen

### 3.5 Birnenfächer mit Nusseis

100 g Puderzucker	1/4 l Schlagsahne
50 g Butter	1 Pkg. Vanillinzucker
1/4 l Birnensaft	6 Scheib. Walnusseis (Fertigprodukt)
6 Birnen (à 250 g)	30 g Pistazien (fein gehackt)
3 EL Zitronensaft	30 g Walnuskerne (grob zerbröckelt)

Puderzucker in einer großen Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 goldbraun karamellisieren lassen. Butter und Birnensaft unterrühren und 10-12 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 ohne Deckel kochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Birnen schälen, die Stiele stehen lassen. Birnen halbieren, die Kerngehäuse herausschneiden. Die Hälften fächerförmig einschneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Portionsweise in die Karamellsoße legen, mit etwas Soße beschöpfen und ohne Wenden 3-4 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4-5 kochen. Vorsichtig mit der Schaumkelle herausheben

und nebeneinander auf eine entsprechend große Platte legen. Mit der Soße begießen und abgedeckt auskühlen lassen. Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. Mit den Birnenfächern, dem Nusseis und der Karamellsoße anrichten. Mit Pistazien und Walnüssen bestreut servieren.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

### 3.6 Birnenterrine mit Himbeersauce

*Für die Terrine:*

8 Williamsbirnen reife  
Saft von 1 Zitrone  
0.5 l Weißwein trockener  
1 Stange(n) Zimt  
10 Blatt Gelatine weiße  
50 g Zucker  
4 cl Birnengeist nach Belieben

50 g Pistazien grüne, gehackte

*Für die Sauce:*

300 g Himbeeren (frisch oder tiefgefroren und aufgetaut)  
4 EL Honig  
1 EL Zitronensaft  
Minze zum Garnieren

1. Die Birnen schälen, längs halbieren und vom Kernhaus befreien. Die Hälften sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Den Weißwein in einem breiten Topf erhitzen, die Zimtstange hinzufügen und die Birnen darin je nach Reifegrad 10 - 12 Minuten pochieren, das heißt, knapp unter dem Siedepunkt garziehen, nicht kochen lassen.
3. Die Birnen aus dem Sud nehmen, vier Hälften beiseite legen, die restlichen im Mixer pürieren.
4. Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 20 Minuten einweichen.
5. Das Birnenpüree mit dem Zucker, dem Weißweinsud und dem Birnengeist in einem Topf erhitzen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in dem Püree auflösen (nicht kochen).
6. Eine Kastenform von 1 l Inhalt kalt ausspülen, mit der Hälfte des Pürees füllen und dieses mit der Hälfte der Pistazien bestreuen. Im Kühlschrank in etwa 1 Stunde fest werden lassen.
7. Dann die zurückgelegten Birnenhälften längs durchschneiden und in die Form legen. Mit den restlichen Pistazien bestreuen. Das übrige Birnenpüree, das bereits etwas geliert ist, nochmals leicht erhitzen, damit es wieder flüssig wird, in die Form füllen und glatt streichen.
8. Die Terrine für mindestens 4 weitere Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
9. Für die Sauce die Himbeeren mit dem Honig und dem Zitronensaft etwa 10 Minuten köcheln. Anschließend durch ein Sieb streichen und kalt stellen.
10. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser halten, stürzen und die Terrine in Scheiben schneiden. Auf Tellern verteilen, mit der Himbeersauce umgießen und mit Minzeblättchen garnieren.

**Mengenangabe:** 8 Portionen  
**Zubereitungszeit** 60 Minuten  
**Kühlzeit** 300 Minuten  
 1110 kJ

### 3.7 *Black Beauty*

6 Mohrenköpfe	1/4 l Milch
1 EL Puderzucker, evtl. mehr	100 g Zartbitterkuvertüre

Die Mohrenköpfe vorsichtig zerlegen: Dazu die Waffel und den Schokoladenguss ablösen und beiseite stellen. Den Zuckerschaum in eine Schüssel geben.

Den Puderzucker und die Milch zum Zuckerschaum geben und alles zu einer homogenen Creme verrühren. Diese in die Eismaschine füllen und etwa 10 Minuten gefrieren. Den abgelösten Schokoladenguss zur Eismasse geben und alles weitere 10-15 Minuten gefrieren lassen.

Inzwischen die Mohrenkopfwaffeln auf einer Platte auslegen. Nach Ablauf der Gefrierzeit mit einem großen Eiskugelportionierer (Größe 14) auf jede Waffel eine Kugel aus der Eismasse setzen. Die Eismohrenköpfe noch für 1- 2 Stunden im Gefriergerät nachgefrieren lassen.

Rechtzeitig vor dem Servieren die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die gefrorenen Eismohrenköpfe mit der geschmolzenen Schokolade überziehen.

**Mengenangabe:** 6 Portionen  
**Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.  
**Gefrierzeit:** ca. 2 1/2 Std.

### 3.8 *Blini mit Nussrahm*

#### *TEIG*

40 g Buchweizenmehl  
 40 g Weißmehl  
 1/2 TL Salz  
 5 g Hefe, zerbröckelt  
 2 dl Milch  
 2 EL Creme fraîche  
 50 g Butter oder Margarine, flüssig, leicht abgekühlt  
 1 frisches Eiweiß, steif geschlagen  
 Öl zum Backen

#### *FÜLLUNG*

1 1/2 dl Halbrahm, steif geschlagen  
 4 EL Baumnüsse, gemahlen  
 1 EL Nusslikör (Ratafià), nach Belieben  
 1 Prise Salz  
 Pfeffer aus der Mühle

#### *GARNITUR*

40 g Lachsrogen, nach Belieben  
 Salatblätter  
 Kerbel

TEIG: Mehl und Salz mischen. Hefe mit der Milch verrühren, begeben, glatt rühren. Creme fraîche darunterrühren. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen. Dann Butter oder Margarine darunterrühren, den Eischnee darunterziehen, sofort backen.

BACKEN: Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Pro Stück ca. 2 EL Teig hineingeben, mit dem Löffel schnell zu einem Plätzchen (ca. 10 cm Ø) verstreichen, Hitze reduzieren. Wenn die Unterseite nicht mehr klebt, Blini wenden, zweite Seite backen, im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen.

FÜLLUNG: Alle Zutaten bis und mit Likör sorgfältig mischen, würzen. Blini füllen, garnieren.

LÄSST SICH VORBEREITEN: Blini 1 Tag im voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. warm werden lassen.

**Mengenangabe:** 14 Stück

**Vor- und Zubereiten:** ca. 50 Min.

### 3.9 Crêpes mit Haselnuss und Schokolade

1 Portion süße Crêpes, nach Grundrezept

*Füllung*

50 g gemahlene Haselnüsse, geröstet

2 Eiweiß

1 Prise Salz

2 EL Zucker

1/2 Pkg. Vanillinzucker

1 Zitrone, nur abgeriebene Schale

50 g dunkle Schokolade, in Würfelchen

2 dl Rahm, steif geschlagen

Die Crêpes zugedeckt warm stellen.

Die Haselnüsse ohne Fett in der Bratpfanne rösten, zur Seite stellen, auskühlen lassen.

Eiweiß und Salz zusammen steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker begeben, kurz weiterschlagen. Zitronenschale, Schokolade und Haselnüsse sorgfältig begeben und den geschlagenen Rahm darunterziehen. Die noch warmen Crêpes damit füllen.

**Mengenangabe:** 4 -6 Personen

### 3.10 Crêpes Noisette

80 g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Zucker

3 frische Eier

6 EL Milch

1 EL Öl

1 EL Cognac

125 g Dickmilch

230 g Sahne

150 g Ahornsirup

100 g Walnusskrokant

etwas Butter zum Einfetten

24 Walnusshälften

Zitronenmelisse zum Garnieren

Mehl, Salz, Zucker, 2 Eier, 1 Eiweiß, 4 El Wasser, 4 El Milch, Öl und Cognac zu einem glatten, sehr dünnen Pfannkuchenteig verquirlen und zugedeckt mindestens 1 Stunde an einem kühlen Ort quellen lassen.

Für das Walnusseis die Dickmilch mit dem Eigelb, 2 El Sahne und 100 g Ahornsirup verrühren. Das Walnusskrokant fein hacken und anschließend einrühren. Die Masse in die laufende Eismaschine füllen und etwa 15 Minuten gefrieren lassen. Das fertig gerührte Eis im Eisbehälter lassen.

Inzwischen in einer nur leicht gefetteten Pfanne nacheinander 6 dünne Pfannkuchen goldgelb backen und im Backofen warm stellen.

Die restliche Sahne steif schlagen. Die Crepes auf flachen Desserttellern mit je 4 Eiskugeln anrichten und zusammenklappen. Mit Schlagsahne, dem restlichen Ahornsirup, Walnusshälften und Zitronenmelisse garnieren.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Min.

**Ruhezeit:** ca. 1 Std.

**Gefrierzeit:** ca. 15 Min.

### 3.11 Eisbiskuit

#### *Für den Biskuitteig:*

4 Eier  
120 g Puderzucker  
1 TL Vanillinzucker  
40 g Mehl  
40 g Speisestärke  
Fett für die Form

#### *Für die Füllung:*

100 g Mandeln gehackte  
100 g Haselnüsse gehackte  
600 g Sahne  
50 g Puderzucker  
100 g Schokoladenraspel  
3 EL Weinbrand (ersatzweise Fruchtsaft)  
Kakaopulver zum Bestäuben

1. Für den Biskuit die Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Puderzucker und dem Vanillinzucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen.
2. Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Eiercreme heben.
3. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und unter ständigem Rühren in die Eiercreme rieseln lassen.
4. Die Springform ausfetten, den Teig einfüllen und im Backofen (Mitte) in 25 - 30 Minuten goldgelb backen. Dann den Biskuit aus der Backform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Für die Füllung inzwischen die Mandeln und die Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun anrösten.
6. Die Sahne in einer großen Schüssel mit dem Puderzucker steif schlagen. Die Mandeln, die Nüsse und die Schokoladenraspel unter die Schlagsahne mischen.
7. Den abgekühlten Biskuit quer in drei etwa 1 cm dicke Platten schneiden und diese

mit dem Weinbrand beträufeln. Eine tiefe Schüssel (2 1/2 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auskleiden, gut fetten und sowohl den Boden als auch den Rand mit zwei Biskuitscheiben auslegen. Dafür eventuell die zweite Scheibe in passende Streifen schneiden. Den Biskuit gut andrücken.

8. Die Sahnecreme einfüllen. Die dritte Biskuitplatte darauf legen und andrücken. Den Eisbiskuit 1 - 2 Stunden im Gefriergerät anfrieren lassen. 9. Den Eisbiskuit auf eine Tortenplatte stürzen und mit Kakaopulver dick bestäuben.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 26 cm Durchmesser

**Zubereitungszeit** 90 Minuten

**Kühlzeit** 120 Minuten

2100 kJ

### 3.12 Erdbeermousse mit Pecannuss-Karamell

500 g Erdbeeren  
3 EL Zitronensaft  
6 Blatt Gelatine  
30 g Puderzucker  
200 ml Sahne  
3 Eier

*Karamell:*  
50 g Pecannüsse  
30 g Zucker  
125 ml Orangensaft frisch  
1 Vanilleschote  
1 EL Balsamessig

Die Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Zitronensaft und dem Puderzucker mischen. Pürieren. Das Erdbeerpüree halbieren. Die Gelatine einweichen, auflösen und unter eine Hälfte des Erdbeerpürees rühren, kaltstellen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Puderzucker zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Die Sahne steif schlagen und wenn das Erdbeerpüree beginnt fest zu werden, die Eigelbmasse und die Sahne unterziehen. 20 Min. kalt stellen. Die Erdbeermousse und das Erdbeerpüree im Wechsel in Gläser schichten. Für das Karamell die Pecannüsse grob hacken und ohne Fett goldbraun rösten. Den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Aufkochen lassen und sirupartig einkochen. Das Vanillemark und Pecannüsse zugeben und alles verrühren. Mit dem Balsamessig abschmecken. Vor dem Servieren die Mousse mit dem Pinienkernkaramell beträufeln.

Das Menü im Mai: - Grün-weißer Spargelsalat - Möhrencremesuppe mit Kerbel - Kleine Gemüseomeletts - Schweinefilet in der Kaffee-Kruste - Basilikum-Kartoffelpüree - Broccoli und Möhren mit Knoblauch-Sabayon - Erdbeermousse mit Pecannuss-Karamell

### 3.13 Feigen mit Nusskäse



4-8 Feigen, halbiert

**KÄSE**

150 g reifer Camembert

1 EL Feigenkonfitüre oder Honig

wenig Pfeffer aus der Mühle

einige Nüsse (z.B. Pistazien und Baumnüsse), für die Garnitur

Käse: Käse (mit der Rinde) und Feigenkonfitüre oder Honig mit dem Stabmixer pürieren, würzen.

Servieren: Feigenhälften auf Teller legen, mit Käse und Nüssen garnieren. Anstelle eines 'süßen' Desserts mit fruchtig-süßem Wein und Toast servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 3.14 Grießdessert mit Walnüssen (Nammurah)

400 g Hartweizengrieß

1 kg Vollmilchjoghurt

500 g Zucker

4 EL Zitronensaft

4 EL Rosenwasser

20 g Butterschmalz

Grieß zum Bestreuen der Saftpfanne

4 Eiweiß

1 Pkg. Vanillezucker

100 g Walnüsse

150 g Pistazienkerne

Grieß und Joghurt verrühren und ca. 2 Std. ausquellen lassen.

In der Zwischenzeit 300 g Zucker und den Zitronensaft mit 1/4 l Wasser zu Sirup einkochen. Den Topf vom Herd nehmen, sofort ins kalte Wasser stellen und abkühlen lassen. Sirup mit 2 El. Rosenwasser verrühren. Die Saftpfanne des Backofens mit weichen Butterschmalz ausfetten und mit wenig Grieß bestreuen. Von der ausgequollenen Grieß-Joghurt-Masse etwas abnehmen und zur Seite stellen.

Das Eiweiß mit 150 g Zucker und dem Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Grießmasse heben. Die Grießmasse auf die Fettpfanne streichen und im Ofen bei 225°C 8 Min. backen.

Die Saftpfanne herausnehmen und mit einem scharfen Messer aus der Grießmasse Quadrate schneiden. In die Mitte eines Quadrates eine Walnusshälfte drücken. Die Grießmasse bei 250°C weitere 10-12 Min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Die Grießmasse mit dem Zuckersirup bestreichen und abkühlen lassen. Die Pistazienkerne grob hacken und auf eine Platte setzen. Die restliche Grießmasse mit dem restlichen Zucker und dem restlichen Rosenwasser verrühren und als Soße zum Dessert servieren.

**Mengenangabe:** 25 Stück

### 3.15 Grießflammeri mit Fruchtsauce

*Für den Flammeri:*

50 g Pistazien ungesalzene  
 1 Zitrone unbehandelte  
 1 Vanilleschote  
 1 l Milch  
 1 Prise(n) Salz  
 50 g Zucker  
 100 g Hartweizengrieß

2 Eier

*Für die Sauce:*

250 g Himbeeren  
 1.5 EL Zucker  
 1 EL trockener Rotwein, ersatzweise roter  
 Fruchtsaft  
 3 EL Sahne

1. Die Pistazien hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
2. Die Milch mit der Vanilleschote, dem Vanillemark und der Zitronenschale in einem Topf zum Kochen bringen. Die Vanilleschote entfernen. Das Salz, den Zucker und den Grieß einstreuen.
3. Den Flammeri bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten garen, bis der Grieß gequollen ist.
4. Den Grieß in einer Schüssel etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit den Pistazien unter den Brei mischen. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben.
5. Den Flammeri in eine kalt ausgespülte Form geben und etwa 1 Stunde kühl stellen.
6. Für die Sauce die Himbeeren verlesen und fein zerdrücken. Mit dem Zucker und dem Wein verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Sahne untermischen.
7. Den Flammeri vorsichtig auf eine Platte stürzen. Mit der Fruchtsauce anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen**Zubereitungszeit** 30 Minuten**Kühlzeit** 60 Minuten

2200 kJ

**3.16 Haselnuss Soufflé**

50 g Weißmehl  
 40 g Butter  
 150 g Milch, heiß  
 70 g Zucker

4 Eigelbe  
 100 g Haselnüsse, gemahlen  
 4 Eiweiße, steifgeschlagen  
 Butter und Haselnüsse für die Formen

Aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze zubereiten. Unter rühren die heiße Milch zugeben. Zucker zufügen und alles zu einer dicklichen Masse einkochen. Etwas auskühlen lassen. Haselnüsse und Eigelbe unterrühren. Die steifgeschlagenen Eiweiße sorgfältig unterheben. 4 Förmchen mit Butter auspinseln und mit Haselnüsse austreuen. Masse darin verteilen. Die Förmchen sollten ungefähr zu  $\frac{3}{4}$  gefüllt sein. Bei 180° C ca. 20 bis 30 Minuten backen. Nadelprobe. Sofort mit Puderzucker bestäuben und heiß in den Förmchen servieren. Als Beigabe bietet sich Apfelkompott an.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 3.17 Haselnuss-Pudding

150 g gemahlene Haselnüsse	1 Pkg. Vanillesoßenpulver
3 Eier (getrennt, Gew.-Kl. 2)	1/2 l Milch
80 g Zucker	1 EL gehackte Haselnüsse
4 EL Rum	14 Haselnusskerne
25 g Mehl	<i>Außerdem:</i>
Salz	Alufolie
Fett für die Form	

Gemahlene Haselnüsse in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Saftpfanne des Backofens auf die untere Einschuhleiste des Backofens schieben und zu 3/4 mit lauwarmem Wasser füllen. Backofen auf 200°C (Gas 3) vorheizen.

Eigelb mit 50 g Zucker und 2 El. Rum zu einer cremigen Masse aufschlagen. Das Mehl und gemahlene Nüsse mischen und unterheben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen. Den Teig in eine ausgefettete Kuchenform von 1 1/8 l Inhalt füllen und mit Alufolie abdecken. Form ins Wasserbad stellen und 1 Std. garen.

Inzwischen die Vanillesoße nach Packungsanweisung herstellen und mit dem restlichen Rum würzen.

Pudding aus der Form auf eine Platte stürzen und mit den gehackten und den ganzen Haselnüssen garnieren. Mit etwas Vanillesoße übergießen, den Rest dazu servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit:** 70 Min.

**Pro Portion:** 608 kcal / 2544 kJ; E 16 g, F 38 g, KH 39 g

### 3.18 Haselnusseis

375 g Haselnüsse	1/2 l Milch
6 Eigelbe	2 EL Haselnuss- oder Vanillelikör
375 g Zucker	500 ml geschlagene Sahne
1/2 l Sahne	1 Zitrone, Saft und abger. Schale

Haselnüsse 5 Minuten bei mittlerer Hitze auf dem Backblech bräunen (Vorsicht, sie verbrennen leicht!). Herausnehmen, in ein Geschirrtuch einwickeln und die dünne braune Haut abreiben. Grob hacken.

Eigelbe verquirlen, nach und nach Zucker einrieseln lassen und schaumig schlagen. Sahne und Milch aufkochen, dann vom Herd nehmen und zügig die Eier-Zucker-Mischung unterrühren. Die Mischung im Wasserbad eindicken lassen; die Creme ist fertig, wenn sie

einen Kochlöffel überzieht und sich beim Draufpusten Kringel bilden, die an eine Rose erinnern. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Haselnuss- oder Vanillelikör und geschlagene Sahne unterrühren. Haselnüsse, Saft und abgeriebene Schale der Zitrone zufügen. Mischung in die Eismaschine füllen und nach Anleitung des Herstellers weiterverarbeiten. (Oder ins Gefrierfach stellen; von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich keine Kristalle bilden.) Ergibt ungefähr 2 Liter.

**Mengenangabe:** 2 Liter

### 3.19 Honig-Quark mit Pistazien

500 g Speisequark	0.25 TL Zimtpulver
4 EL Orangensaft	80 g Pistazienkerne
3.5 EL heller, flüssiger Honig (zum Beispiel Akazienhonig)	50 g Walnusskerne

1. Den Quark in eine Schüssel geben und mit dem Orangensaft, dem Honig und dem Zimtpulver verrühren.
2. Einige Pistazien- und Walnusskerne zum Garnieren beiseite legen. 3. Die Hälfte der übrigen Pistazien durch die Mandelmühle drehen oder in der Küchenmaschine fein mahlen, den Rest grob hacken. Die Walnusskerne ebenfalls hacken.
4. Die gemahlene und die gehackten Kerne unter den Quark rühren. Mit den ganzen Kernen garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

1700 kJ

### 3.20 Joghurt mit Thymianhonig

1 griechischer Schafsjoghurt,  
Walnusshälften,

Thymianhonig nach Geschmack

Die Walnusshälften in flüssigem Zucker karamellisieren und über den Joghurt geben, Thymianhonig darüber träufeln.

### 3.21 Kaffee-Haselnuss-Pudding

120 g Butter	60 g gemahlene Haselnüsse
80 g Zucker	60 ml abgekühlter starker Kaffee
2 Eier	40 ml Cognac
160 g Mehl	200 ml Sahne
1 TL Backpulver	120 g Zartbitterkuvertüre

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, 40 g Haselnüsse mischen, unterheben. Kaffee, Cognac, 2 EL Sahne unterziehen. 4 Förmchen fetten, mit übrigen Nüssen austreuen. Teig einfüllen, mit Alufolie bedecken.

Die Förmchen in eine Auflaufform stellen. So viel kochendes Wasser angießen, dass die Förmchen fingerbreit herausragen. Den Pudding ca. 25 Min. im Ofen garen.

Kuvertüre mit übriger Sahne im Wasserbad schmelzen. Pudding stürzen, mit der Schoko-  
soße anrichten. Evtl. mit Nüssen garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 20 Min.

**Garen** ca. 25 Min.

**pro Person:** 870 kcal; E 14 g, F 56 g, KH 71 g

### 3.22 Kokossoufflé

250 g Kokosflocken,	150 g Zucker,
9 Eier,	1 Glas Grand Marnier (nach Geschmack),
3 EL Kartoffelmehl,	1 Msp. Salz,
4 EL Butter,	etwas Rohrzucker,
3/4 l Milch,	2 Pkg. Vanillezucker

Die Butter schmelzen und mit einem Holzlöffel das Stärkemehl hineinrühren. Unter ständigem Rühren nach und nach die Milch und den Zucker unterrühren bis eine homogene Creme entstanden ist. Dann den Topf vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Die Eigelb gut unterrühren sowie die Kokosflocken und den Likör. Zum Schluss die zu Schnee geschlagenen Eiweiß unterheben.

Eine Auflaufform oder entsprechend viele kleine mit Butter austreichen und mit Zucker bestreuen. Die Auflaufmasse hineinfüllen bis die Form 3/4 voll ist und für 10 Minuten in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen stellen. Danach die Temperatur auf 200 Grad erhöhen. Wenn die Oberfläche schön gewölbt und golden ist, die Nadelprobe machen und gegebenenfalls herausnehmen. Mit Vanillezucker bestreuen und sofort servieren.

### 3.23 Maronen-Nussaufstrich

250 g Doppelrahmfrischkäse	2 EL gehackte Walnüsse
100 g Sahne	2 EL gehackte Mandeln
200 g Maronen (Esskastanien)	1 1/2 EL Kakaopulver
2 EL Honig	2 EL brauner Rum oder einige Tropfen Bittermandelöl
1/2 TL Zimtpulver	Zucker nach Geschmack.
1 Pkg. Vanillezucker	
50 g Rumrosinen	

Den Doppelrahmfrischkäse in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Die Sahne in einen Mixer geben, die gerösteten, geschälten Maronen hinzufügen und alles pürieren. Das Püree zusammen mit dem Honig, dem Zimtpulver und dem Vanillezucker zum Doppelrahmfrischkäse geben und alles mit dem Schneebesen glattrühren. Die Rumrosinen, die Walnüsse, die Mandeln und das Kakaopulver dazugeben, mit braunem Rum oder Bittermandelöl aromatisieren und alles gut verrühren. Den Maronenaufstrich noch mit Zucker nach Geschmack süßen und zu den gebackenen Waffeln reichen. Passt z.B. zu Mandelwaffeln.

Tipp: Besonders in der kalten Jahreszeit bietet der Handel frische Esskastanien (Maronen) an. Man schneidet die harten Schalen am spitzen Ende kreuzweise ein, legt die Kastanien auf ein Blech und röstet sie im heißen Ofen (ca. 250 Grad C) so lange, bis die Schalen aufspringen. Nun lassen sich die Maronen leicht schälen.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.

**Zeit zum Rösten:** ca. 20 Min.

**Je Portion: ca.:** 400 kcal

### 3.24 Nuss-Omeletts mit Zimteis

4 Eiweiß	50 g Speisestärke
1 Prise Salz	50 g gemahlene Haselnusskerne
50 g Zucker	2 EL Haselnussblätter
40 g Butter	4 TL Zucker
50 g Zucker	1 EL Butter
4 Eigelb	Puderzucker
50 g Mehl	4 Kugeln Zimteis

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker teelöffelweise unterschlagen.

Butter mit Zucker und Eigelb cremig rühren.

Mehl mit Speisestärke und gemahlene Nüssen mischen und unter die Eigelbmasse heben. Eischnee ebenfalls unterheben.

Für jedes Omelett 1 EL Haselnussblätter in der Pfanne rösten, 2 TL Zucker und 1/2 EL Butter hinzufügen und ein Viertel des Teigs darübergeben. Omeletts in der geschlossenen

Pfanne von beiden Seiten je 2 Minuten backen.  
Mit Puderzucker bestäuben und mit Zimteis servieren.

**Mengenangabe:** 2 Portionen

### 3.25 Nuss-Palatschinken mit Schokolade

150 g Mehl	1 Pkg. Vanillinzucker
375 ml Milch (gut)	150 g Walnüsse geriebene
2 Eier	1 EL Rum nach Belieben
1 Prise(n) Salz	150 g Blockschokolade
120 g Zucker	250 g Sahne
4 EL Butter	

1. Das Mehl mit 5 Esslöffeln von der Milch, den Eiern, dem Salz und 40 g Zucker in einer Schüssel verrühren. Soviel Milch zugießen, dass ein dünnflüssiger Teig entsteht.
2. Eine Pfanne erhitzen und gleichmäßig mit 1/2 El. von der Butter ausfetten. Etwa 1/8 des Teiges mit einem Schöpflöffel hineingießen und die Pfanne dabei schwenken, so dass der Teig auseinanderfließen kann und der Pfannenboden dünn bedeckt ist. Die Palatschinken (Pfannkuchen) bei mäßiger Hitze beidseitig goldgelb backen. Auf diese Weise 8 Palatschinken bereiten und warm stellen.
3. Für die Nußfüllung 5 El. Milch mit 80 g Zucker und dem Vanillinzucker in einer Pfanne aufkochen lassen. Die geriebenen Walnüsse zufügen, kurz durchrösten und eventuell mit dem Rum abschmecken.
4. Die Palatschinken bleistift dick mit der Fülle bestreichen, zusammenrollen und warm halten.
5. Für die Schokoladensauce die Blockschokolade in einen Topf bröckeln und im Wasserbad schmelzen lassen. Etwa 3 El. von der Sahne nach und nach einrühren. Die Schokoladensauce erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die restliche Sahne halbsteif schlagen. Die Palatschinken mit Schokoladensauce und Sahne servieren.  
Für Kinder ohne Rum zubereiten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

5300 kJ

### 3.26 Nuss-Pfirsich-Pizza

50 g Baiser	1 Eigelb
50 g gehackte Haselnüsse	3 Pfirsiche (etwa 250 g)
1 EL Haferflocken	1 EL Zitronensaft
1 EL geschmolzene Butter	450 g TK-Pizzateig

100 g Magerquark	1 EL Puderzucker
80 g Mascarpone	1/2 Bd. Minze
2 EL Schlagsahne	

Baiser zerkrümeln und mit Haselnüssen, Haferflocken, Butter und Eigelb vermengen. Pfirsiche vom Stein lösen, in Spalten schneiden und diese mit Zitronensaft beträufeln. Pizzateig nach Anweisung ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Magerquark auf den Teig streichen, Pfirsichspalten darauf legen. Mandelmasse darauf verteilen und im Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 15 - 20 Minuten Mascarpone mit Sahne cremig rühren und mit Puderzucker abschmecken. Von den Minzeblättern einige zum Garnieren beiseite legen, restliche Minze hacken. Pizza in Stücke schneiden, jeweils mit Mascarponecreme beträufeln und mit Minze bestreuen bzw. garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 3.27 Nuss-Schokoladencreme

100 g Haselnußkerne	2 Eier
6 Blatt Gelatine, weiße	2 Eigelb
3/4 l Milch	500 g Sahne, süße
100 g Zucker	Haselnußkerne
100 g Zartbitterschokolade	

Haselnußkerne mahlen und in der trockenen Pfanne rösten.

Gelatine nach Anweisung einweichen. Milch mit Zucker und in Stücke gebrochener Schokolade erhitzen, Gelatine darin auflösen. Eier und Eigelb mit etwas warmer Milch verrühren und zur heißen Milch geben. Kühl stellen, bis die Creme dicklich wird.

Sahne steif schlagen. Etwas Sahne zum Garnieren in einen Spritzbeutel füllen, restliche Sahne unter die Nußmasse heben. Creme mit Sahnetupfen und Haselnüssen garnieren.

**Mengenangabe:** 6 Personen

### 3.28 Nuss-Schokoladencreme

100 g Haselnußkerne	2 Eier
6 Blatt Gelatine, weiße	2 Eigelb
3/4 l Milch	500 g Sahne, süße
100 g Zucker	Haselnußkerne
100 g Zartbitterschokolade	



Haselnußkerne mahlen und in der trockenen Pfanne rösten.

Gelatine nach Anweisung einweichen. Milch mit Zucker und in Stücke gebrochener Schokolade erhitzen, Gelatine darin auflösen. Eier und Eigelb mit etwas warmer Milch verrühren und zur heißen Milch geben. Kühl stellen, bis die Creme dicklich wird.

Sahne steif schlagen. Etwas Sahne zum Garnieren in einen Spritzbeutel füllen, restliche Sahne unter die Nußmasse heben. Creme mit Sahnetupfen und Haselnüssen garnieren.

**Mengenangabe:** 6 Personen

### 3.29 Nusscreme mit Früchten

300 g TK-Beerencocktail	1 EL Arrak
1/4 l Milch	20 g Speisestärke
1 EL Vanillezucker	2 EL Milch
1 Pr. Salz	250 ml Haselnusseis

Beerencocktail nach Vorschrift auftauen lassen. Milch mit Vanillezucker, Salz, Arrak zum Kochen bringen. Speisestärke mit Milch verrühren und in die heiße Milch gießen. Aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen. Haselnusseis unter die Soße rühren und die Masse über die Beeren gießen. Die Nachspeise mit Pistazien oder Krokant bestreuen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 3.30 Nusspudding mit Weinschaum und Birnen

<i>Für den Nusspudding:</i>	50 g Zucker
4 Eier	1 Zimtstange
100 g Zucker	2 Nelken
50 g Löffelbiskuits	1 Sternanis
100 g gemahlene Haselnüsse	4 cl Grenadine (Sirup)
50 g Mehl	<i>Für die Weinschaumsoße:</i>
1 TL Zimt	3 Eigelb
1 Pkg. Vanillinzucker	250 ml Weißwein
<i>Für das Birnenkompott:</i>	50 g Zucker
600 g Birnen	1 EL Speisestärke
150 ml Weißwein	

Für den Pudding die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei 60 g Zucker einrieseln lassen. Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle sehr fein zerbröseln. Die Brösel mit Haselnüssen, Mehl und Zimt mischen. Die Eigelbe mit restlichem Zucker und Vanillinzucker cremig rühren.

Nussmischung sowie Eiweiß auf die Eigelbcreme geben und vorsichtig unterheben. Die

Masse in eine gut gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Puddingform füllen. Diese verschließen und den Pudding im heißen Wasserbad etwa 45 Min. garen. Die Form sollte nur bis zu 2/3 im Wasser stehen.

Inzwischen die Birnen gründlich waschen, achteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Früchte mit Weißwein, Zucker, Zimt, Nelken, Sternanis sowie Grenadine in einen Topf geben und etwa 10 Min. dünsten. Das Kompott anschließend im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

Für die Soße Eigelbe mit Weißwein, Zucker und Speisestärke in eine Metallschüssel geben. Im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Pudding aus dem Wasserbad nehmen, vorsichtig stürzen und in Stücke teilen. Mit den Birnen und der Weinschaumsoße anrichten. Evtl. mit Minze und Haselnusskernen garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 50 Min.

**pro Person:** 750 kcal; E 17 g, F 30 g, KH 101 g

### 3.31 Nusspeise

Man dreht 30 g Walnüsse durch die Mandelmühle und läßt sie in 1/4 l Milch einige Minuten kochen. Inzwischen verrührt man 5 Eidotter mit 125 g Zucker, gießt die Milch vorsichtig hinzu sowie 10 g aufgelöste weiße Gelatine und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier. Zu der erkälteten Speise reicht man Schlagsahne.

### 3.32 Nusspeise

Man dreht 30 g Walnüsse durch die Mandelmühle und läßt sie in 1/4 l Milch einige Minuten kochen. Inzwischen verrührt man 5 Eidotter mit 125 g Zucker, gießt die Milch vorsichtig hinzu sowie 10 g aufgelöste weiße Gelatine und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier. Zu der erkälteten Speise reicht man Schlagsahne.

### 3.33 Nusswähe

1 Portion Expressteig oder Blätterteig

*Belag*

200 g Nüsse, gemischt, gerieben  
z.B. Hasel-, Baumnüsse, Mandeln

*Guss*

(siehe 'Guss für alle Wähen')  
aus 2 dl Rahm  
etwas mehr Zucker begeben

Den Teig 2 mm dick auswallen, das eingefettete Blech damit belegen, einstechen. Die Nüsse mit dem Guss mischen, auf den Teig verteilen.

Backen 20-30 Minuten bei guter Hitze (220°) auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens.

**Mengenangabe:** 1 Blech mit 28-30 cm Durchmesser.

### 3.34 **Panna cotta alle noci (Sahnepudding mit Nüssen)**

1/2 l Sahne	15 g Gelatine
250 g Zucker	<i>Zum Karamellisieren der Form:</i>
250 ml Milch	4 EL Zucker
100 g Walnusskerne	1 EL Wasser
1 Glas Amaretto-Likör (Mandellikör)	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne und die Milch in einen Topf gießen und unter ständigem Rühren den Zucker darin auflösen. Auf mäßigem Feuer die Mischung leicht zum Kochen bringen.

Den Topf vom Feuer nehmen und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine darin unter ständigem Rühren auflösen. Dann den Amaretto-Likör und die gehackten Nüsse dazumischen.

Für Karamell den Zucker und das Wasser in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen bis der Zucker sich aufgelöst hat und karamellisiert ist. Diese Karamellmasse schnell in die Form gießen und die Form dabei so drehen, dass die ganze Innenwand der Form damit ausgekleidet ist. Puddingmasse hineingießen und 6 Stunden im Kühlschrank kühlen. Vor dem Servieren stürzen und mit Schlagsahne und Nüssen garnieren.

### 3.35 **Pistazien-Parfait mit Mandeln**

8 EL Zucker	2 cl Amaretto nach Belieben
50 g Mandeln, grob gehackt	200 g Sahne
50 g Pistazien, grob gehackt	2 EL Puderzucker
2 Eier	

4 El. Zucker in eine trockene beschichtete Pfanne geben und bei milder Hitze unter Rühren schmelzen und dabei goldbraun werden lassen. Die Mandeln und die Pistazien in den Zucker dazurühren, bis sie von einer Zuckerschicht überzogen sind. Anschließend auf einer Platte ausbreiten und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Amaretto zu einer cremigen Masse rühren. Das Vanillemark dazugeben. Die karamelisierten Mandeln und Pistazien untermischen. Die Sahne steif schlagen und gleichmäßig unterheben. Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Puderzucker dazurieseln lassen. Den Eischnee sorgfältig unter die Parfaitmasse ziehen. Die Masse in Portionsförmchen oder in eine Kastenform füllen und je nach Größe der Formen für 4 - 6 Stunden in das Gefriergerät stellen. Das Parfait etwa 20 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, damit es sich leichter aus den Förmchen löst.

**Mengenangabe:** k von Portionen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Kühlzeit** 360 Minuten

1300 kJ

### 3.36 Quarkkäpfel mit Rosinen und Nüssen auf Weinschaum

20 ml Rum	1/2 Vanilleschote
Minze	1 EL Haselnüsse
2 EL Zucker	1/2 EL Pistazien
1/8 l trockener Weißwein	1 EL Honig
3 Eigelbe	120 g Quark
1 EL Rosinen	4 mittl. Äpfel
1 unbehandelte Zitrone	

Rosinen in etwas Rum einweichen, Vanilleschote kurz ins warme Wasser halten, Mark ausstreichen, Pistazien und Haselnüsse grob hacken. Halbe Zitrone abreiben, andere Hälfte Zesten abziehen, etwas anzuckern. Saft der Zitrone pressen; Minze in Streifen schneiden. Quark mit Zitronenschale, Vanillemark, Eigelb, Pistazien, Haselnüsse und Rosinen gut vermengen und zum Süßen etwas Honig dazu einrühren. Äpfel am Stiel abschneiden, mit einem Pariser Löffel das Kernhaus großzügig ausstechen, so dass es eine schöne Öffnung gibt. Pfanne mit etwas Zucker leicht ankaramellisieren, mit Zitronensaft ablöschen, mit Weißwein angießen, Apfel darauf setzen. Mit Quarkmasse gut füllen und im Ofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten dünsten und überbacken. Eigelb mit etwas Zucker über ein Wasserbad anschlagen, Weißwein dazu geben und schaumig schlagen. Weinschaum auf flachem Teller als Spiegel angießen, Zitronenzesten und Minzstreifen darüber streuen. Äpfel darauf setzen und mit Minzblatt garnieren.

**Mengenangabe:** 2 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 40

### 3.37 Quarkknödel mit Karamellnüssen auf Zwetschgenkompott

4 Scheib. Kastenweißbrot	geölte Marmor- oder Steinplatte
200 ml Johannisbeersaft	4 Minzesträußchen
400 g Zwetschgen	2 EL brauner Rübenzucker
1 EL Weizengrieß	1 EL Haselnusskerne
2 EL Zucker	1 EL Walnusskerne
3 Eier	4 Nelken
400 g Quark	1/2 Zimtstange

Vorbereitung: Zwetschgen säubern, entkernen, vierteln. Nüsse grob hacken, Weißbrotscheiben entrinden und würfeln. Quark mit Eiern und Zucker gut verrühren, Weizengrieß

unterheben und mit Brotwürfeln gut vermengen, die Masse 8 -10 Minuten quellen lassen, danach Knödel abdrehen.

Zubereitung: Etwas Zucker in der Pfanne angehen lassen, leicht karamellisieren, mit Johannisbeersaft ablöschen, Zimtstange, Nelken zugeben, Zwetschgen zufügen, kurz aufkochen und auf den Biss garen lassen. Pfanne erhitzen, braunen Zucker zum Schmelzen bringen, Nüsse zugeben, kurz unterheben, karamellisieren, auf eine geölte Marmor- oder Steinplatte geben, erkalten lassen und grob zerstoßen. Wasser mit etwas Zucker, Zimtrinde zum Kochen bringen, Knödel hinein geben, ziehen lassen bis sie obenauf schwimmen.

Anrichten: Zwetschgenkompott auf tiefem Teller als Bett anrichten, Knödel darauf setzen, mit Karamellnüssen bestreuen und mit Minzsträußchen garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

### 3.38 Salat mit Birne und Apfel

1 frischer Ingwer (etwa walnussgroß)	weise Williams)
1 Zitrone unbehandelte	300 g kleine, rotschalige säuerliche Äpfel
60 g Lindenblüten- oder Kleehonig	(beispielsweise Jonagold)
300 g feste aromatische Birnen (beispiels-	50 g Walnusskerne

1. Den Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

2. Den Ingwer mit der Zitronenschale, dem Zitronensaft und dem Honig gründlich verquirlen, eventuell ganz leicht erwärmen, um den Honig aufzulösen.

3. Die Birnen und die Äpfel gründlich waschen und trockenreiben. Vierteln, von den Kerngehäusen befreien und in Spalten schneiden. Sofort in die Honigsauce geben und darin wenden.

4. Die Walnusskerne grob hacken und unter den Birnen-Apfel-Salat mischen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 25 Minuten

840 kJ

### 3.39 Schoko-Nuss-Pudding

50 g Zartbitterschokolade	80 g Haselnüsse (geröstet und gemahlen)
1/2 l Milch	2 klein. Äpfel
20 g Speisestärke	1 EL Zitronensaft
1 EL Kakaopulver	200 ml Schlagsahne
50 g Zucker	Schokospäne zum Garnieren

Schokolade in kleine Stücke brechen und mit 1A 1 Milch unter Rühren auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 zum Kochen bringen. Speisestärke, Kakao und Zucker mit 1/4 l Milch verquirlen und unter Rühren in die kochende Milch gießen. Mehrfach aufkochen lassen, dann von der Kochstelle nehmen. 40 g der Haselnüsse unterrühren und die Creme auf 4 kleine Schüsseln verteilen. Kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Äpfel halbieren und entkernen, dann fein raspeln und mit dem Zitronensaft mischen. Schlagsahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, mit den geraspelten Äpfeln und 40 g Nüssen mischen und auf die Creme häufen. Mit Schokospänen garniert servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 3.40 Walnusscreme

125 g Walnusskerne	1 Orange, Saft von
2 Blatt weiße Gelatine	1 EL Orangenlikör
3 frische Eigelbe	3 frische Eiweiße.
75 g Zucker	

Von den Walnusskernen einige zum verzieren zurückbehalten, die restlichen klein hacken. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren. Die gehackten Walnüsse, den Orangensaft und den Orangenlikör darunterrühren. Die Gelatine ausdrücken, in 3 El. heißem Wasser auflösen und unter die Nussmasse geben. Die Creme in den Kühlschrank stellen und halbfest werden lassen. Die Eiweiße steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die halbfeste Nusscreme ziehen. Die Walnusscreme auf die gebackenen Waffeln streichen und mit einigen ganzen Walnusskernen verzieren. Passt z.B. zu feinen Sandwaffeln. Als fruchtige Komponente passen zu diesen Waffeln Orangenspalten besonders gut.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

**Arbeitszeit:** ca. 30 Min.

**Kühlzeit:** ca. 1 Std.

**Je Portion: ca.:** 260 kcal

### 3.41 Walnusscreme

11/4 l süßer Schmand	2 Pkg. weiße Gelatine
250 g gemahlene Walnusskerne	150 g Zucker
10 Blatt oder	1 Pkg. Vanillezucker

Den süßen Schmand steif schlagen und die Walnusskerne unterheben. Die nach Vorschrift aufgelöste Gelatine mit Zucker und Vanillezucker mischen und vorsichtig unter die

Schmandmischung geben. In Portionsschälchen oder Gläser füllen und einige Zeit kalt stellen. Mit Nusshälften garnieren.

Papas Tipp Frische Walnüsse können ohne Schale bis zu einem Jahr eingefroren werden. Sie halten ihr Aroma sehr gut.





## 4 Eierspeisen

### 4.1 Nussomeletts 'eekhoortje'

5 Eigelb	1 Msp. Backpulver
60 g Zucker	100 g gemahlene Haselnüsse
1 EL Vanillezucker	5 Eiweiß
1 Prise Salz	Butter zum Backen
1/8 l Milch	1-2 EL Rum
100 g Mehl	50-80 g Puderzucker

Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Salz gut verschlagen. Milch zufügen, Mehl mit Backpulver vermischt darauf sieben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Gemahlene Haselnüsse begeben; Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und zusammen mit den Nüssen unterheben. Schnell backen, wenn möglich in mehreren Pfannen. Dazu Butter in der Pfanne erhitzen, Temperatur zurückstellen, einen Teil der Masse hineingießen. Deckel auf die Pfanne geben und bei niedrigster Temperatur 8 bis 10 Minuten gar werden lassen. Oberseite mit Rum besprengen, hellbraune Unterseite halb überklappen; Omelett auf vorgewärmten Teller gleiten lassen. Mit Puderzucker bestäubt sofort servieren.



## 5 Eingemachtes, Eingelegtes

### 5.1 Grüne Walnüsse

Die Nüsse werden mit Schalen, noch weich, 9 Tage in starkes Salzwasser gelegt, welches jeweils nach 3 Tagen zu erneuern ist. Dann abgießen, die Nüsse abtrocknen, mit Pfeffer und Senfkörnern, Nelken, Muskat, Meerrettich und ein paar Zwiebeln in einen Steintopf schichten. Mit aufgekochtem Essig heiß bis zum Überstehen übergießen. Nach 8 Tagen wird der Essig erneut aufgekocht und wieder heiß darüber gegossen. Nach dem Erkalten den Topf luftdicht verschließen und an einem kühlen Ort aufbewahren.

### 5.2 Schwarze Nüsse

2 kg unreife, grüne Baumnüsse	1 Vanillestängel
1 kg Zucker	2 Nelken
1 l Wasser	1 TL Piment
1 Zimtstange	1 Bio-Zitrone, in Scheiben

Nüsse mehrmals mit einer Nadel einstechen, mit kaltem Wasser bedecken, dieses während ca. 14 Tagen täglich wechseln. Wasser abgießen, die schwarz gewordenen Nüsse mit frischem Wasser bedecken, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. kochen, abtropfen. Zucker und Wasser in einer Pfanne gut verrühren. Zimtstange und alle restlichen Zutaten begeben, aufkochen. Nüsse begeben, ca. 5 Min. kochen, in der Kochflüssigkeit auskühlen, zugedeckt 3-4 Tage ziehen lassen. Nüsse abtropfen, Sirup auffangen. Nüsse in die sauberen, vorgewärmten Gläser verteilen. Sirup aufkochen, ca. 5 Min. kochen, absieben, siedend heiß bis knapp unter den Rand in die Gläser gießen, sofort verschließen. Gläser mit Schraubdeckel kurz auf den Kopf stellen, auskühlen. Kühl und dunkel ca. 3-4 Monate ziehen lassen. Haltbarkeit: ca. 6 Monate. Einmal geöffnet, im Kühlschrank aufbewahren, rasch konsumieren. Hinweis: Unreife, grüne Baumnüsse werden durchs Einmachen schwarz. Wichtig, die Nüsse vor dem 21. Juni sammeln.

**Mengenangabe:** 4 Gläser von je ca. 5 dl

**Ziehen lassen:** 3-4 Monate

**Einweichen:** ca. 14 Tage

**Vor- und zubereiten:** ca. 1 Std.



## 6 Eintöpfe, Aufläufe, Gratins

### 6.1 Auflauf von dreierlei Nüssen

150 g Walnüsse gehackte	4 Eier
150 g Haselnüsse gemahlene	Saft von 1 Orange
50 g Pistazien gehackte grüne	0.5 TL Zimt gemahlener
100 g Zucker	Fett für die Form

1. Die Walnüsse, die Haselnüsse und die Pistazien in einer Schüssel miteinander mischen.
2. Die Eier trennen. Den Zucker in eine Schüssel geben. Die Eigelbe hinzufügen und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes verrühren.
3. Den Orangensaft mit dem Zimt unter die Eimasse rühren. Die Nüsse dazugeben.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen.
5. Die Eiweiße zu sehr steifem Schnee schlagen und unter die Eier-Nuss-Mischung heben.
6. Eine feuerfeste Form ausfetten und die Masse in die Form füllen.
7. Die Form auf dem Rost in den Backofen (Mitte) schieben und den Auflauf in etwa 30 Minuten goldgelb backen.

Dazu passt ein Salat aus Orangen mit Orangenlikör.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

3300 kJ

### 6.2 Kartoffel-Walnuss-Gratin

1 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln	gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Knoblauchzehe	1 Bd. Schnittlauch
etwas Fett für die Form	300 ml Milch
200 g geriebener Leerdamer	2 Eier
50 g Walnuskerne	Muskat
Salz	50 g Butter

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Ofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen.

Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und eine flache, feuerfeste Form (ca. 25 cm Ø) damit ausreiben. Dann mit Fett einstreichen.

Die Kartoffelscheiben abwechselnd mit 150 g Käse und den Walnüssen in die Form schichten. Dabei die Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit der Milch und den Eiern verquirlen. Mit

Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Die Eiermilch über die Kartoffeln gießen, den restlichen Käse darüber streuen und die Butter in Flöckchen darauf verteilen.

Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 1 Stunde goldgelb backen. Damit das Gratin keine zu dunkle Kruste bekommt, decken Sie ihn während der letzten 20 Minuten im Backofen mit Alufolie ab.

VARIATIONEN: Lecker schmeckt dieses Gratin auch, wenn Sie den Schnittlauch weglassen und die Kartoffeln stattdessen mit Kräutern der Provence bestreuen. Oder statt dem Leerdamer Camembert, dann jedoch keine Walnüsse nehmen. Eine andere Variante erhalten Sie, wenn Sie die Hälfte der Kartoffeln durch Gemüse, zum Beispiel durch Möhren oder Porree (Lauch), ersetzen.

TIPP: Zusammen mit einem frischen Salat können Sie dieses Kartoffelgratin gut als eine leichte Hauptmahlzeit servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde 30 Minuten

### 6.3 Zucchini-auflauf mit Walnußhaube

125 g Naturreis

1/8 l Milch

1/8 l Wasser

Salz

1.2 kg Zucchini

6 EL Öl

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

100 g Goudakäse, alter

5 Eier

2 EL Tomatenmark,

5 EL Petersilie, gehackte

Salz

Pfeffer

Thymian

Rosmarin

100 g Walnußkerne, gemahlene

30 g Butter

Reis mit Milch, Wasser und Salz aufkochen und 30 Minuten quellen lassen.

Zucchini in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Zucchini portionsweise darin anbraten, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Zwiebeln in Würfel schneiden, Knoblauchzehe zerdrücken. Beides im Bratfett andünsten.

Käse fein reiben, mit Eiern, Tomatenmark und Petersilie verrühren, mit Reis, Zucchini und Zwiebelmasse mischen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin abschmecken und in eine gerettete Auflaufform füllen.

Walnüsse darüberstreuen und Butter in Flöckchen darüber verteilen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 C 45 bis 55 Minuten, 10 Minuten 0. Auflauf heiß oder lauwarm servieren.

Beilage: Tomatensalat.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

## 7 Fischgerichte, Meeresfrüchte

### 7.1 Zanderfilet mit Walnusskruste

100 g Mayonnaise	600 g Zanderfilet
100 g saure Sahne	80 g Walnüsse
1 TL Senf	75 g Paniermehl
2 TL Körnersenf	1 Ei
1 TL Honig	2 EL Milch
Salz	50 g Mehl
Pfeffer (a.d. Mühle)	50 g Butterschmalz

Für die Soße Mayonnaise, saure Sahne, beide Senfsorten und Honig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zanderfilets entgräten und in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. 3/4 der Walnüsse im Universalzerkleinerer mahlen, den Rest fein hacken. Walnüsse mit Paniermehl mischen. Ei mit der Milch verquirlen, salzen und pfeffern. Zanderstücke salzen, in Mehl wenden und abklopfen, durch das verquirlte Ei ziehen und mit der Walnussmischung panieren. Die Panade gut andrücken. Den Fisch im Fett von jeder Seite 2-3 Min. auf 1 1/2 oder Automatik- Kochstelle 8-9 braten. Mit der Soße servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen





## 8 Fleischgerichte, Innereien

### 8.1 Cordon bleu mit Nuss-Käse-Füllung

#### *Nuss-Käse-Füllung*

100 g Blauschimmelkäse  
(z. B. Gorgonzola, Roquefort, Danablu)  
1 EL Portwein oder Milch  
1 EL Paniermehl  
100 g Baumnusskerne, fein gehackt  
Pfeffer aus der Mühle

4 Schweinsplätzli (je ca. 125 g),  
zum Füllen vom Metzger aufschneiden lassen  
1/4 TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
wenig Mehl  
1 Ei, verklopft  
50 g Paniermehl  
Bratbutter zum Braten

#### *Cordon bleu*

4 Tranchen Vorderschinken

Käse mit einer Gabel fein zerdrücken. Portwein, Paniermehl und 2/3 der Nüsse darunter mischen, würzen. Restliche Nüsse für die Panade beiseite stellen.

Cordon bleu: Füllung auf die Mitte der Schinkenranchen verteilen, Ränder darüber legen, Plätzli damit füllen, mit Zahnstochern verschließen, würzen. Mehl, Ei und Paniermehl in einen tiefen Teller geben, restliche Nüsse mit dem Paniermehl mischen. Plätzli im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, im Ei, dann im Paniermehl wenden, Panade sehr gut andrücken. Cordon bleu in der heißen Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 7 Min. braten.

Dazu passt: Rosenkohl.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**Pro Person:** 526 kcal / 2204 kJ; E 45 g, F 30 g, KH 18 g

### 8.2 Kalbsvoressen an Baumnuss-Sauce

50 g Baumnüsse, fein gehackt  
800 g Kalbsvoressen  
Öl oder Bratbutter zum Braten  
1 TL Salz Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Mehl

1 dl Weißwein  
1-2 dl Fleischbouillon  
4 Stängel Stangensellerie, in Stücken  
2 Rüebli, in Stücken  
1 Becher Saucenrahm (180 g)

Vorbereiten: Baumnüsse ohne Fett im Bratpf rösten, herausnehmen, beiseite stellen.

Zubereiten: Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Öl oder Bratbutter im Bratpf heiß werden lassen. Fleisch portionenweise anbraten, herausnehmen, würzen. Mehl zugeben, rösten. Mit dem Wein ablöschen, unter Rühren etwas einkochen. Bouillon dazugießen,

aufkochen. Angebratenes Fleisch zugeben, zugedeckt unter gelegentlichem Umrühren auf kleinem Feuer 11/4-11/2 Stunden schmoren. Evtl. etwas Bouillon nachgießen. Gemüse ca. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit beifügen.

Kurz vor dem Servieren den Saucenrahm darunterühren, Baumnüsse darüberstreuen, nur noch heiß werden lassen.

Dazu passt: Nudeln, Kartoffelstock oder Reis.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 8.3 Kräuterbraten mit Nuss-Käsefüllung

1 kg falsches Filet oder anderes, mageres Rinderschmorfleisch	100 g halbfester Schnittkäse (Butterkäse, Bel Paese)
Salz	50 g fetter Speck in dünnen Scheiben
Pfeffer	1 EL Butterschmalz
2 Zweig(e) Petersilie glatte	1 Zwiebel
2 Zweig(e) Thymian	2 Möhren
2 Zweig(e) Majoran	1 Sellerieknolle (etwa 75 g)
1 Zweig(e) Rosmarin (klein)	0.5 l Fleischbrühe leichte
2 Knoblauchzehen	125 g Crème fraîche
75 g Pecan- oder Walnüsse	

1. Das Fleisch mit Küchenkrepp trocknen, auf ein Brett legen und von der Längsseite her so einschneiden, dass man es zu einer großen Fleischplatte aufklappen kann. Auf der Innenseite salzen und pfeffern.

2. Die Kräuter waschen, trocknen und grob hacken. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Die Pecannüsse schälen und grob hacken. Den Käse würfeln. Alles mischen und auf der Innenseite des Fleisches verteilen.

3. Das Fleisch zusammenklappen, auf der Oberseite mit den Speckscheiben belegen und mit Küchegarn zu einem Rollbraten binden.

4. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen, den Braten mit der Speckseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze langsam anbraten.

5. Inzwischen die Zwiebel, die Möhren und den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Braten wenden, seitlich die Gemüswürfel dazu streuen und unter Rühren mitbräunen. Etwas von der Fleischbrühe zugießen und den Braten fest zugedeckt etwa 2 Stunden schmoren lassen. Nach und nach die übrige Brühe zugießen.

6. Nach der Garzeit den Backofen auf 75° vorheizen. Den Braten auf eine Platte heben und im Ofen warmstellen. Den Bratfond samt Gemüse im Mixer glatt pürieren. Zurück in den Topf geben, die Crème fraîche zugeben. Einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Vom Braten Garn und Speck entfernen, das Fleisch (am besten mit dem Elektromesser) in Scheiben aufschneiden. Die Sauce extra dazu reichen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 150 Minuten  
2300 kJ

### 8.4 Rindfleisch mit Sellerie

750 g Rindfleisch aus der Keule	Salz
12 Schalotten kleine	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
2 Knoblauchzehen	1 TL Weizenmehl
1 Stau(n) Bleichsellerie	125 ml Rotwein kräftiger
50 g Butterschmalz	2 EL Crème fraîche
100 g Walnusskerne	Worcestersauce einige Tropfen

1. Das Rindfleisch mit einem Tuch abreiben, wenn nötig, entsehnen und in daumengroße Stücke schneiden.
2. Die Schalotten schälen. Den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Den Bleichsellerie putzen, waschen, abtropfen lassen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Das Butterschmalz im Wok erhitzen und die Walnusskerne darin portionsweise kurz anrösten. Dann beiseite stellen.
4. Das restliche Butterschmalz im Wok erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin glasig braten. Das Fleisch portionsweise zufügen und rundherum Farbe nehmen lassen. Salzen und pfeffern und mit dem Mehl bestäuben.
5. Das Fleisch mit dem Rotwein ablöschen, den Bleichsellerie zufügen und alles etwa 5 Minuten bei starker Hitze kochen lassen. Erst dann mit der Crème fraîche verfeinern, mit der Worcestersauce abschmecken und die Walnüsse unterheben.  
Dazu Bandnudeln reichen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen  
**Zubereitungszeit** 45 Minuten  
2700 kJ

### 8.5 Schweinebraten mit Walnusssoße

1 kg mageres Schweinefleisch (oder auch vom Kalb)	50 g Butter
80 g Walnüsse	1 EL heller Soßenbinder, evtl. mehr
100 g Speck, gewürfelt	1/2 Tasse Fleischbrühe (Instant)
1 l Milch	Salz
	Pfeffer

Backofen auf 160° vorheizen.

In einer Kasserolle Butter auflösen. Speckwürfel und Bratenfleisch dazugeben. Das Fleischstück bei kleiner Flamme von allen Seiten anbraten. Salzen und Pfeffern. Mit

lauwarmer Milch aufgießen, fest zudecken und in den heißen Ofen schieben.

Nach einer Stunde zerhackte Nüsse dazugeben, eventuell etwas fehlende, warme Milch nachfüllen und für eine weitere halben Stunde in den Backofen geben.

Bratenstück in Scheiben schneiden, auf einem Servierteller verteilen und warm stellen.

Bratenfond und Fleischbrühe erhitzen. Soßenbinder unter Rühren einrieseln lassen, kurz aufkochen und einen Teil der Soße über das Fleisch gießen. Den Rest in eine Soßenschüssel geben und zusammen mit dem Braten servieren.

Dazu empfehlen wir 'Caldaro Classico'. Ein Rotwein aus der Trentiner-Zone.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vorbereitung:** 20 Minuten

**Kochzeit:** 1 Stunde 40 Minuten

## 8.6 Schweinefilets mit Trauben

1 Bd. Petersilie glatte	1 Prise(n) Muskatnuss, frisch gerieben
2 Knoblauchzehen	150 g Schalotten
60 g Walnusskerne halbierte	250 g Weintrauben kernlose
2 EL Senf scharfer	3 EL Walnussöl
2 Schweinefilets, je etwa 400 g	4 cl Tresterschnaps, Grappa oder anderer
Salz	Obstler nach Belieben
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	0.25 l Fleischbrühe

1. Die Petersilie abbrausen und abzupfen. Den Knoblauch schälen und mit der Petersilie und den Walnüssen pürieren. Den Senf unter das Püree mischen.

2. Die Schweinefilets der Länge nach aufschneiden, innen und außen mit Salz, Pfeffer und dem Muskat würzen. Das Püree ebenfalls würzen und in die Filets streichen. Die Filets mit Küchengarn zubinden und im Kühlschrank etwa 15 Minuten ziehen lassen.

3. Inzwischen die Schalotten schälen. Die Trauben häuten.

4. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Schweinefilets darin rundum kräftig anbraten. Die Schalotten dazugeben und goldgelb werden lassen. Mit dem Schnaps ablöschen, die Fleischbrühe zugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten garen. Die Trauben dazugeben und etwa 15 Minuten weitergaren.

5. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und das Küchengarn entfernen. Die Sauce mit den Zwiebeln und den Trauben offen um ein Viertel einkochen und würzen. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce, den Zwiebeln und den Trauben anrichten.

Dazu schmecken Nudeln.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

2400 kJ

**8.7 Schweinefleisch mit Erdnüssen**

1 Paprikaschote rote	1 EL Speisestärke
1 Paprikaschote grüne	125 ml Hühnerbrühe
2 Zwiebeln mittelgroße	2 EL Austernsauce (Fertigprodukt)
2 Knoblauchzehen	2 EL Sojasauce
75 g Erdnüsse ungesalzene	2 EL Sake (Reiswein) oder trockener Sherry
50 g Glasnudeln	(Fino)
6 EL Erdnussöl oder Sesamöl	1 Prise(n) Zucker (kräftig)
500 g Schweinehackfleisch	

1. Die Paprikaschoten putzen, waschen und sehr klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Den Wok erhitzen und die Erdnüsse darin unter Rühren etwa 3 Minuten rösten. Dann herausnehmen und beiseite stellen.
3. Die Glasnudeln mit einer Küchenschere in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Das Öl im Wok erhitzen und die Nudeln darin etwa 30 Sekunden fritieren, dann zum Abfetten auf eine Lage Küchenpapier legen.
4. Die gewürfelten Paprikaschoten mit der Zwiebel und dem Knoblauch im Öl ganz kurz andünsten, bis die Zwiebeln eben glasig sind. Das Hackfleisch zufügen und unter Rühren braten, bis es ganz und gar krümelig geworden ist. Die Speisestärke darüber stäuben und unterrühren.
5. Die Hühnerbrühe, die Austern- und die Sojasauce, den Reiswein oder den Sherry und den Zucker unter das Fleisch rühren und alles etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Das Fleisch in eine Schüssel füllen, mit den gerösteten Erdnüssen und den fritierten Glasnudeln bestreut servieren.  
Dazu schmeckt Reis.

**Mengenangabe:** 4 Portionen**Zubereitungszeit** 35 Minuten

2600 kJ

**8.8 Spießchen mit Erdnusssauce**

750 g Rinderfilet	3 EL Öl
<i>Für die Marinade:</i>	400 ml Kokosmilch
3 EL süße Sojasauce (Kecap manis)	Saft von 1/2 Zitrone
3 EL Sojasauce	3 EL süße Sojasauce (Kecap manis)
1 TL Sambal oelek	1 EL Sojasauce
<i>Für die Erdnusssauce:</i>	1 EL Palmzucker
200 g Erdnusskerne geröstete, gesalzene	0.5 TL Sambal oelek
1 daumengroßes Stück Ingwer	<i>Außerdem:</i>
	40 Holzspießchen (etwa 12 cm lang)

1. Das Fleisch kalt abspülen, trockentupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Jeweils 4 Fleischwürfel in kleinen Abständen auf die Spießchen stecken, dabei am stumpfen Ende der Spießchen etwas Platz zum Anfassen lassen.
2. Die Spießchen mit der Hand flach drücken und eng nebeneinander auf einen Teller oder eine Platte legen.
3. Für die Marinade die süße Sojasauce, die Sojasauce und die Hälfte des Sambal oelek verrühren. Die Mischung über die Spießchen verteilen. Die Spießchen darin mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren, dabei gelegentlich wenden.
4. Für die Sauce die Erdnusskerne mit einem Mörser fein zerstoßen oder im Mixer pürieren. Den Ingwer schälen und fein raspeln.
5. Das Öl in einem Topf erhitzen und darin die zerstoßenen Erdnusskerne und den Ingwer bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 2 Minuten anbraten. Den Backofen auf 250 ° vorheizen.
6. Die Kokosmilch, den Zitronensaft, die Sojasauce, die süße Sojasauce, den Palmzucker und das Sambal oelek dazugeben. Die Sauce bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen.
7. Die Spießchen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Im Backofen (oben) 5 - 7 Minuten rundum grillen, bis das Fleisch gebräunt ist. Oder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rundum braun braten.
8. Die Spießchen mit der lauwarmen Erdnusssauce übergießen und servieren. Dazu Reis servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

**Marinierzeit** 60 Minuten

2500 kJ

## 8.9 Steak von der Rinderhüfte mit Schattenmorellen und Walnuss-Spätzle

Minze	1/2 EL Kartoffelstärke
Wasser	1/4 Zimtrinde
2 Rinderhüftsteaks (à 170-180 g)	2 Nelken
160 g Mehl (405)	1/4 TL Kardamom
3 Eier	20 g Butter
150 ml Rotwein	1 EL Rapsöl
80 g Schattenmorellen (aus dem Glas)	Kapuzinerkresseblüten
1/2 EL kalt gepresstes Rapsöl	4 Walnusskerne
6 Walnüsse	Salz, Pfeffer

Vier Nüsse knacken, die Kerne herausnehmen und fein hacken. Mehl, Eier, etwas kalt gepresstes Rapsöl und Wasser gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, zu einem dickflüssigen Teig glatt rühren und die gehackten Nüsse unterheben. Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser Kochen bringen, ein Spätzlesieb darauf setzen, die Teigmasse darauf

laufen lassen und mit einem Teigschaber die Masse durchstreichen. Die Spätzle dann kurz aufkochen lassen. Kartoffelstärke mit etwas Rotwein anrühren. Die Steaks beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Steaks beidseitig auf den Punkt saftig braten. Rotwein, Zimtrinde, Nelken und Kardamom aufkochen, die Sauerkirschen dazugeben und etwas baden lassen. Dann mit der angemischten Kartoffelstärke leicht binden. Beschichtete Pfanne mit Butter erhitzen, die Spätzle mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Butterpfanne anschwenken. Steak auf flachem Teller anrichten, mit den Sauerkirschen überziehen, mit Walnusskernen, Kapuzinerkresseblüte und Minze garnieren. Die Spätzle seitlich dazu anrichten.

**Mengenangabe:** 2 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60





## 9 Geflügelgerichte

### 9.1 Gebratenes Huhn

5 Morcheln getrocknete chinesische	1 Paprikaschote rote
500 g Hühnerbrustfilet	150 g Erbsen tiefgefrorene
Salz	0.5 l Pflanzenöl neutrales
2 TL Sojasauce helle	1 Eiweiß
2 EL Reiswein	3 EL Speisestärke
3 Frühlingszwiebeln	50 g Cashewkerne, ungesalzen
1 daumengroßes Stück Ingwer	Pfeffer, frisch gemahlen
1 Chilischote rote	2 TL Austernsauce
10 Strohpilze (aus der Dose)	

1. Die Morcheln etwa 10 Minuten in warmem Wasser einweichen. Das Hühnerfleisch klein würfeln, mit Salz, der Sojasauce und dem Reiswein etwa 15 Minuten marinieren.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Ingwer schälen, die Chilischote waschen und putzen, beides sehr fein hacken. Die Strohpilze halbieren. Die Paprikaschote putzen, waschen und klein würfeln. Die Erbsen kurz blanchieren, abtropfen lassen. Die Morcheln abtropfen lassen, von holzigen Stellen befreien und in Stücke schneiden.

3. Das Eiweiß leicht aufschlagen. Die Fleischstücke darunter rühren, portionsweise in der Stärke wenden. Das Öl im Wok erhitzen. Die Fleischstücke darin etwa 3 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Bis auf 2 El. das Öl aus dem Wok abgießen. Den Wok wieder erhitzen, die Zwiebeln und den Ingwer darin unter Rühren etwa 2 Minuten braten. Leicht salzen. Alle vorbereiteten Zutaten und die Cashewkerne (nicht das Fleisch) dazugeben, etwa 2 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Austernsauce abschmecken. Das Fleisch noch kurz unter Rühren mitbraten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

1700 kJ

### 9.2 Geschmorte Ente mit acht Kostbarkeiten

6 Morcheln getrocknete chinesische	1 Ente (etwa 1,5 kg)
6 Tongupilze getrocknete	Salz
50 g getrocknete Lilienknospen (Goldene Nadeln)	1 daumengroßes Stück Ingwer
	1 unbeh. Orange, abger. Schale

0.25 TL Fünf-Gewürz-Pulver	100 g Erbsen tiefgefrorene
0.25 TL Pfeffer	2 EL Pflanzenöl neutrales
1 EL Hoisinsauce	5 Datteln getrocknete chinesische
2 EL Sojasauce helle	5 Pflaumen getrocknete
50 g Lotussamen (aus der Dose)	1 TL Speisestärke
50 g Cashewkerne, ungesalzen	1 TL Reiswein

1. Die Morcheln, die Tongupilze und die Lilienknospen waschen und getrennt in warmem Wasser einweichen.
2. Die Ente säubern, kurz waschen und trockentupfen. Längs halbieren, den Hals, die Flügel und die Keulen abschneiden, den Rumpf zerteilen. Alles in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Salzen, aufkochen, etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Ententeile anschließend herausheben und abtrocknen.
3. Den Ingwer schälen und fein hacken. Mit der Orangenschale, dem Fünf-Gewürz-Pulver, 1/4 Tl. Salz, dem Pfeffer, der Hoisinsauce und 1 Tl. Sojasauce verrühren, die Ententeile damit gut einreiben. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.
4. Die Lotussamen abtropfen lassen, mit den Cashewkernen mischen. Die Erbsen mit heißem Wasser übergießen, abtropfen lassen, dazugeben.
5. Die Morcheln gründlich waschen, von holzigen Stellen befreien, entstielen. Die Tongupilze entstielen, die Hüte ausdrücken, das Einweichwasser beiseite stellen. Die Pilze klein schneiden.
6. Die Lilienknospen entstielen, quer halbieren, aus jeder Nadel einen Knoten machen.
7. Mit einem Messer möglichst viel Marinade von den Ententeilen abschaben und beiseite stellen. Das Öl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen, die Ententeile darin auf beiden Seiten goldgelb braten. Die Pilze, die Lilienknospen und die Erbsenmischung dazugeben, 2 Minuten garen. Das Einweichwasser der Tongupilze und die abgeschabte Marinade einrühren. Den Wok zudecken, alles bei milder Hitze etwa 15 Minuten schmoren.
8. Die Ententeile wenden. Die Datteln und die Pflaumen entsteinen, halbieren und in den Wok geben. Zugedeckt noch etwa 15 Minuten schmoren, bis das Fleisch zart wird. Vom Herd nehmen.
9. Die Ententeile in mundgerechte Stücke schneiden. Auf einer Platte mit den übrigen Zutaten aus dem Wok anrichten.
10. Den Wok wieder erhitzen. Die Brühe der Ententeile durch ein Sieb gießen, 200 ml davon in den Wok gießen. Die restliche Sojasauce unterrühren. Die Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren, die Sauce damit binden. Mit dem Reiswein, Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Ententeile träufeln und sofort servieren.  
Dazu Reis servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 120 Minuten

4800 kJ

### 9.3 Hähnchen-Curry mit Broccoli und Cashewnüssen

250 g Kokosraspeln (ungesüßt)	2 TL Garam Masala
1/2 l Milch	1 TL Kurkuma
50 g Cashewnüsse	250 g passierte Tomaten
1 reife Mango (ca. 300 g)	8 Hähnchenkeulen (je ca. 200 g)
1 Gemüsezwiebel (200 g)	Salz
2 Knoblauchzehen	Pfeffer
3 kleine, grüne frische Chilischoten	300 g Broccoli
3 EL Butterschmalz	1 Becher Creme double (125 g)

Kokosraspeln mit kochender Milch übergießen, 1/2 Std. ziehen lassen. Nüsse grob hacken. Mango schälen, Fruchtfleisch am Stein entlang abschneiden, grob würfeln, pürieren. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch durch eine Presse drücken. Chilies waschen, trockentupfen. Kerne und Stielansätze entfernen. Fein hacken. Kokosmasse in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen, Milch auffangen. Restliche Milch aus der Kokosmasse pressen. Raspeln wegwerfen. 1 EL Schmalz erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chilies anbraten. Gewürze zufügen. Unter Rühren 3 Min. braten. Tomaten und Kokosmilch zufügen, 10 Min. einköcheln. Hähnchenkeulen unter kaltem Wasser abrausen, trockentupfen, häuten. An den Gelenken zerteilen. Salzen und Pfeffern. Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Geflügel in 2 Portionen anbraten. Mangopüree und Nüsse in die Sauce rühren. Geflügel zufügen. Bei kleiner Hitze offen 30 Min. weich garen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

#### 9.4 Hühnerbrüstchen mit Pistaziensauce

8 Hühnerbrüstchen à etwa 125 g	8 Knoblauchzehen
Salz	1 Bd. Zitronenmelisse
weißer Pfeffer, frisch gemahlen	1 EL Semmelbrösel
125 ml Olivenöl	50 g Pistazien gemahlene grüne
Saft von 1 Zitrone	

1. Die Hühnerbrustfilets von Fett und Haut befreien, salzen, pfeffern und nebeneinander auf eine Platte legen.
2. Das Olivenöl mit dem Zitronensaft mischen. Den Knoblauch schälen und dazudrücken. Die Zitronenmelisse abrausen, die Blättchen von drei Zweigen abzupfen, in feine Streifen schneiden und in die Marinade geben.
3. Die Hühnerbrüstchen mit der Marinade übergießen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, dabei ab und zu wenden.
4. Die Hühnerbrüstchen herausnehmen und die Zitronenmelisse abstreifen. Die Semmelbrösel und die Pistazien unter die Marinade mischen und mit Salz und Pfeffer zu einer Sauce abschmecken.
5. Die Hühnerbrüstchen in einer trockenen, beschichteten Pfanne beidseitig scharf anbraten

und zugedeckt bei schwacher Hitze 8 - 10 Minuten ziehen lassen.

6. Die Hühnerbrüstchen mit einem Fleischmesser schräg zur Faser in Scheiben schneiden und fächerartig mit je einem Klacks der Sauce anrichten. Die restliche Sauce getrennt reichen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 150 Minuten

1700 kJ

### 9.5 Hühnerbrust mit Ingwer

5 Mu-Err-Pilze getrocknete	400 g Hühnerbrustfilets
5 EL Öl	3 Knoblauchzehen
100 g Cashewnusskerne ungesalzene	2 EL Öl
2 daumengroße Stücke Ingwer	2 EL Fischsauce
3 Frühlingszwiebeln	2 EL Austernsauce
2 Tomaten	1 EL Zucker

1. Die Mu-Err-Pilze mit heißem Wasser übergießen und etwa 20 Minuten quellen lassen.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Nüsse darin unter ständigem Wenden goldgelb braten. Die Nüsse mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen.

3. Den Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden. Die Mu-Err-Pilze ausdrücken. Die eventuell vorhandenen harten Stiele entfernen und die Pilze vierteln. Die Frühlingszwiebeln waschen, in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln.

4. Die Hühnerbrust in etwa 3 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin unter Rühren goldgelb braten. Die Hühnerstreifen hinzufügen und bei starker Hitze etwa 2 Minuten braten.

6. Den Ingwer, die Mu-Err-Pilze, die Tomaten, die Frühlingszwiebeln und die Cashewnüsse hinzugeben und alles unter ständigem Wenden etwa 2 Minuten bei starker Hitze braten. Die Hitze verringern, die Fisch- und die Austernsauce sowie den Zucker dazugeben. Alles noch einmal gut durchmischen und abschmecken.

Dazu schmeckt Reis.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 40 Minuten

1800 kJ

### 9.6 Orangen-Nuss-Hähnchenschenkel

1 TL gemahlener Koriander	100 g Schlagsahne
Salz, schwarzer Pfeffer	75 g Cashew- oder Walusskerne
4 unbehandelte Orangen	1/8 l Hühnerbrühe
6-8 Hähnchenschenkel	2 EL Rapsöl
1/2 Bd. glatte Petersilie	

Hähnchenschenkel waschen, mit Küchenpapier gründlich abtrocknen. Orangen heiß abwaschen. Von einer Frucht die Schale fein abreiben, mit Salz, Pfeffer und Koriander vermischen, die Hähnchenschenkel damit rundherum einreiben. Von 2 Orangen den Saft auspressen. Rapsöl in einem breiten Bräter auf dem Herd erhitzen, die Schenkel darin rundherum anbraten. Mit Brühe und Orangensaft ablöschen. Auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen, bei 200° C (Gas: Stufe 3) etwa 40 Minuten braten. Inzwischen die beiden übrigen Orangen sorgfältig filetieren, Cashew- oder Walusskerne etwas kleiner hacken. Beides nach den 40 Minuten zu den Schenkeln geben, alles noch 5-10 Minuten braten. Schenkel auf eine Platte legen. Bräter auf Herd stellen, die Sauce mit der Sahne loskochen, abschmecken und zu den Hähnchenschenkeln servieren. Petersilie hacken und aufstreuen. Beilage: Röstkartoffeln und Rosenkohl

**Mengenangabe:** 4 Personen

586 kcal / 2463 kJ

## 9.7 Putenbrust im Nussbrotteig mit Wirsing

8 Scheib. durchwachsener Speck	50 g Butter
1 Stk. Putenbrust à 600 g, in 4 Stücke geteilt	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bearbeiten des Teiges	100 g Haselnüsse, grob gehackt
8 Salbeiblätter	500 g Mehl
10 Wacholderbeeren	20 g frische Hefe

Für den Brotteig Hefe in 125 ml warmem Wasser auflösen. Mehl, aufgelöste Hefe und 150 ml Wasser mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort 40 Min. gehen lassen. Die Putenbrust salzen und pfeffern. In einer Pfanne in der aufschäumenden Butter von allen Seiten anbraten, herausnehmen und abkühlen lassen. Wacholderbeeren mit einem Topfboden oder im Mörser grob zerstoßen. Die Putenstücke mit den Wacholderbeeren einreiben, je 2 Salbeiblätter auflegen, danach mit je einer Speckscheibe einwickeln. Den Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, die Nüsse unterkneten, den Teig in 4 Teile schneiden. Die Teigstücke zu Rechtecken ausrollen, die Teigländer mit Wasser bepinseln und die Putenstücke in die Teigplatten einschlagen. Die offenen Enden festdrücken, eventuell überschüssigen Teig abschneiden. Putenstücke auf ein Backblech setzen und nochmals 20 Min. gehen lassen. Auf der untersten Einschubleiste bei 200°C Umluft ca. 20 Min. backen. Putenstücke aus dem Ofen nehmen und 3-4 Min. ruhen lassen. Die Putenstücke im Brotteig mit einem Sägemesser längs halbieren und mit einem Endiviensalat oder Wirsinggemüse servieren. Tipp: Anstatt Haselnüssen können

Sie auch Walnüsse oder Pinienkerne benutzen und anstatt Putenbrust natürlich auch eine Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 90

### 9.8 Putenspieße mit Macadamia-Soße

800 g Putenbrust	3 EL Reisweinessig od. weißen Weinessig
1 Limette	1 Dos. Kokosmilch (400 ml)
4 EL Soja-Soße	8-10 Stängel Zitronengras
2 EL Sesamöl oder Sonnenblumenöl	4 EL Sonnenblumenöl
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten	Salz
20 g Butter	etwas frisch geriebenen Ingwer
150 g gesalzene Macadamia - Nüsse	frischen Koriander zur Garnierung.
30 g braunen Zucker	

Die Putenbrust in fingerbreite, fünf mm dicke Streifen schneiden. Limette waschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Die Hälfte von Saft und Schale mit zwei EL Sojasoße und zwei EL Sesamöl od. Sonnenblumenöl verrühren. Fleisch darin 20 Minuten marinieren. Für die Macadamia-Soße Schalotten schälen und klein schneiden. Chilischoten in feine Ringe schneiden, Nüsse mit dem Mixer zerhacken. Chili und Schalotten in Butter fünf Minuten dünsten. Zucker und die gemahlene Nüsse kurz mit anrösten. Dann Reissessig, zwei EL Sojasoße, restlichen Limettensaft und Limettenschale unterrühren. Mit der Kokosmilch aufgießen und circa acht Minuten köcheln lassen. Fleisch aus der Marinade nehmen und kurz mit dem Messer in der Mitte einschneiden und auf die Zitronengrasspieße fädeln. Sonnenblumenöl erhitzen, zwei Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden und kurz darin anbraten, dann herausnehmen. Nun die Spieße bei mittlerer Hitze etwa drei Minuten braten. Spieße auf einer Platte anrichten und mit etwas frisch gemahlenem Ingwer und frischem Koriander bestreuen und mit der Nuss-Soße servieren. Dazu reichen sie Reis.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 9.9 Rouladen mit Nussfüllung

50 g Cashewkerne	1 Zwiebel
75 g Frischkäse mit Kräutern	1 Knoblauchzehe
4 Putenschnitzel (à 150 g)	1 Chilischote
Salz	3 EL Kräuterbutter
Pfeffer	250 ml Geflügelfond
500 g Buschbohnen	1 EL Öl

1 Pkg. gewürzte Tomaten (370 g)  
1 EL Soßenbinder

Paprikapulver, rosenscharf

Kerne hacken, mit Frischkäse verrühren. Schnitzel abbrausen, trockentupfen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Frischkäse-Nuss-Paste auf die Schnitzel streichen, aufrollen und fixieren. Den Ofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen.

Die Bohnen waschen, putzen und in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 8 Min. garen. Abgießen. Zwiebel, Knoblauch abziehen, würfeln. Chili abbrausen, putzen, fein hacken.

Rouladen in der Kräuterbutter rundum anbraten. Mit Fond ablöschen. Zugedeckt ca. 8 Min. garen. Zwiebeln, Knoblauch, Chili im Öl andünsten. Bohnen und Tomaten zufügen. Etwa 5 Min. köcheln lassen.

Rouladen aus dem Fond nehmen, Soßenbinder einrühren. Soße mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** 45 Min.

**Pro Person:** 465 kcal; E 47 g, F 24 g, KH 15 g





## 10 Getränke

### 10.1 Bananen-Nuss

4 dl Milch	250 g Baumnussglace
2 reife Bananen	2 EL Zitronensaft

Alle Zutaten im Mixer pürieren, in Gläser füllen, sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Gläser von je ca. 3 dl Inhalt.

### 10.2 Honig-Nuss-Milch

1 EL Haselnussmus	1/4 unbehandelte Zitrone
1 EL flüssiger Honig	1/2 EL Haselnusskerne
200 ml Milch	

Das Haselnussmus mit dem Honig und der Milch verrühren und mit dem Aufschäumer gut schaumig schlagen.

Die Schale einer Zitronenhälfte fein abreiben, den Saft auspressen. Die Haselnusskerne fein hacken oder in feine Scheiben hobeln oder schneiden.

Shake mit 2-3 TL Zitronensaft abschmecken, in Gläser füllen. Nüsse und Zitronenschale mischen, darauf streuen.

**Mengenangabe:** 1 Glas

### 10.3 Nougat-Nuss-Shake

1 Pkg. Nussnougat (200 g)	1 EL Haselnusskrokant
Zitronensaft	200 ml Milch
1 Apfel für die Garnitur	200 g Joghurt

50 g Nougat in einer Schüssel schmelzen. Den Glasrand rundherum ca. 3 mm tief in den flüssigen Nougat tauchen, so dass ein dünner Nougatrand entsteht. Zum Festwerden kurz in den Kühlschrank stellen. Den Joghurt mit der Milch, 150 g Nougat und dem Haselnusskrokant im Mixer ein paar Minuten schaumig mixen und in die Gläser geben. Aus einem Apfel kleine Schnitze herausschneiden, mit Zitronensaft beträufeln und als Garnitur auf einen Strohhalm stecken.

**Mengenangabe:** 2 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 15

672 kcal / 0 kJ

#### **10.4 Nussmilch**

1 unbehandelte Orange, wenig Schale und den Saft	100 g Haselnuss- oder Mandelmus* (Püree)
1/2 l Milchdrink, kalt	1 Msp. Nelkenpulver
1 Joghurt nature (180 g)	evtl. Süßstoff oder Zucker

Alle Zutaten außer dem Süßstoff oder Zucker ins Mixerglas oder in den Mixerbecher geben. Auf höchster Stufe mixen. Nach Belieben süßen. In vier Gläser füllen.

\* Im Reformhaus erhältlich

**Mengenangabe:** 4 Personen

## 11 Grundlagen, Informationen

### 11.1 Baumnuss - Walnuss

Der Nussbaum ist bezüglich Pflege ein nicht allzu anspruchsvoller Baum, der unter günstigen Voraussetzungen einen rechten Ertrag abwirft, d.h. bis zu 50 kg Trockennuss. Ihm behagt ein frostarmer, spätfrostfreier, trockener, sonnenreicher Standort; ein humusreicher, lockerer, gut durchlüfteter und ausreichend feuchter, aber nicht zu nasser Boden.

Neben wertvollem Edelholz liefert der Nussbaum natürlich Nüsse. Aber Nuss ist nicht gleich Nuss: Es gibt auch bei uns verschiedene Sorten. Je nach Züchtung sind die Nüsse großfruchtig, dünn- oder glattschalig, geschmacksintensiv usw. Bäume, die aus Sämlingen (Nüssen) gezogen wurden, beschern dem Besitzer bei der Ernte manche Überraschung. Weil die Baumnuss zweigeschlechtig ist, also weibliche und männliche Blüten auf demselben Baum wachsen, die aber nicht zur selben Zeit blühen, ist der Baum auf Fremdbefruchtung angewiesen. Und da die Pollen in der Luft von Nussbäumen der Umgebung stammen, kennt man wohl den eigenen Baum, nicht aber den Pollenspender, der auf die Qualität der Nüsse maßgeblichen Einfluss ausübt. Will man die Nussqualität nicht dem Zufall überlassen, hält man sich veredelte Nussbäume.

Die Ernte findet im September und Oktober statt. Reif sind die Nüsse dann, wenn sie sich von selbst oder beim Schütteln aus der äußeren Hülle lösen und daraus herausfallen. Solange die Nüsse noch fest in der grünen Hülle stecken, soll man sie nicht pflücken. Der Nusskern darin trocknet nämlich nicht, er wird bloß schrumpelig, unansehnlich und ungenießbar.

Werden Nüsse frisch, d.h. noch nicht getrocknet, gegessen, muss man die den Nusskern umgebende gelbe Samenhaut entfernen, die etwas bitter schmeckt.

Baumnüsse sollte man nicht an der Sonne oder im Backofen trocknen, da die Kerne schrumpfen, teils ranzig oder geschmacklos werden. Am besten trocknet man sie auf einem Lattenrost in einem gut durchlüfteten Raum. In sonnenreichen, trockenen Jahren dauert der Trocknungsprozess ca. 2 Wochen; war es während der Vegetationszeit nass, 3-6 Wochen. Beim Trocknen gehen 40-60 % des Rohgewichts verloren.

Bei unsachgemäßer Trocknung oder Lagerung kann sich Schimmelpilz ansiedeln. Baumnüsse mit aflatoxinbildenden Pilzen kennt man in Mitteleuropa nicht.

Bei getrockneten geschälten Nüssen sollte man das auf der Verpackung aufgedruckte Konsumationsdatum beachten. Man bewahrt die Baumnusskerne mit Vorteil im Tiefkühler auf; sie können noch gefroren verwendet werden.

### 11.2 Erdnüsse

Erdnüsse stammen ursprünglich aus der brasilianischen Steppe. Dass wir sie auch «spanische Nüssli» nennen, hat damit zu tun, dass die ersten großen Mengen zuerst per Schiff nach Spanien und dann weiter auf dem Festland zu uns gelangten. Die größten

Erdnussproduzenten sind China, Indien, Nordamerika, Nigeria und Gambia.

Die Erdnuss, eine einjährige 30-60 cm hohe Pflanze, müsste - streng botanisch gesehen - zum Gemüse und nicht zu den Nüssen gezählt werden. Sie gehört zur Familie der Schmetterlingsblütler und bildet Hülsenfrüchte, ähnlich den Erbsen. Die gelben Blüten blühen nur wenige Stunden. Danach krümmen sich die Blütenstiele erdwärts, werden länger, so dass der noch sehr kleine Fruchtsatz 5-8 cm tief in den Boden eindringen und dort heranreifen kann.

Erdnüsse sind bei uns im Handel roh nicht erhältlich. «Samichlaus-nüssli» werden noch in ihrer äußeren bastartigen Hülle geröstet, dies jedoch erst am Bestimmungsort. «TV-Nüsschen» schält man schon im Ursprungsland, röstet und salzt sie aber meist erst vor dem Abpacken.

Wer mit Übergewicht zu kämpfen hat, isst besser nicht zuviel von den verführerischen Knabberdingen. 100 g geröstete Erdnüsse liefern 630 kcal/2642 kJ. Auf die 100 g entfallen 26 g hochwertiges Eiweiß, 49g Fett, 21 g Kohlenhydrate, Mineralstoffe wie Kalium, Calcium, Phosphor, Magnesium und die Vitamine A, E und Niacin.

Der weitaus größte Teil der Erdnussproduktion ist aber für die Fettstoffgewinnung bestimmt. Die Nüsschen werden geschält, gereinigt, gebrochen, erwärmt, gepresst, gefiltert und raffiniert. Seiner hohen Erhitzbarkeit wegen eignet sich Erdnussöl gut zum Braten und Frittieren. Die Erdnuss ist aber auch Rohstoff für Margarine.

Erdnüsse sollen vor Licht geschützt, kühl und trocken aufbewahrt werden.

### 11.3 Erdnüsse

Form, Farbe und Geschmack: Hellgelbe bis ockerfarbene, poröse, leicht länglich-geriffelte Schoten. Mit zwei bis vier hellbraunen bis rosa-roten Kernen, die von einer feinen Haut umschlossen werden. Die helle oder dunkle Farbe wird durch die Bodenbeschaffenheit bestimmt und wirkt sich nicht qualitätsmindernd auf die Kerne aus. Ungeröstet haben die Erdnusskerne einen mehligem Geschmack.

Das ganze Jahr zu kaufen.

Energie, Vitamine und Mineralstoffe: 100g / 550 Kalorien / 2310 Joule. Hoher Vitamin B1, E- und K-Gehalt. Etwas Vitamin B2. Sehr hoher Eiweiß-, Kalium-, Phosphor- und Eisengehalt. Etwas Calcium.

Verwendung: Man löst die Kerne aus der gerösteten Schale und kann sie roh verzehren. Frisch geröstete Erdnüsse können in der Küche vielseitig als Beilage zu Gemüse- und Fleischspeisen verwendet werden.

### 11.4 Haselnüsse

Haselnüsse wachsen bei uns an baumartigen Sträuchern. Reif sind sie, wenn jetzt im September die Hüllen und Schalen braun werden und sich leicht voneinander trennen lassen. Damit die Nüsse später im Vorrat nicht faulen, pflückt man sie an einem trockenen Tag, breitet sie an einem luftigen Ort eine Woche lang zum Trocknen aus und wendet

sie täglich. Modrig riechende Nüsse und solche mit feinen Löchern in der Schale müssen entfernt werden - hier hat sich der Haselnussbohrer eingefressen. Ungeschälte Nüsse hängt man nun am besten in einem Stoffsack an einem kühlen und trockenen Ort auf, geschälte und gemahlene kann man tiefkühlen.

Wir kaufen die Nüsse bereits ohne die holzige Schale. Wer für eine Aperoknabberei auch die braunen Häutchen entfernen will, röstet sie einige Minuten auf einem Blech im heißen Backofen. Die spröde gewordenen Häutchen lassen sich nun in einem Küchentuch abschütteln und abreiben. Die Türkei liefert die besten Haselnüsse, runde, aromatische Kerne mit hohem Fettgehalt. Die länglichen italienischen Sorten sind fettärmer, besser haltbar, aber weniger aromatisch; die spanischen liegen zwischen beiden. Haselnüsse enthalten hochwertiges Eiweiß, viele ungesättigte Fettsäuren, Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen und Vitamin E. 100 g haben 656-694 Kalorien. Da sie 60-63 % Fett enthalten, können sie ranzig werden; sie lassen sich aber auch zu Salatöl pressen oder zu Haselnussbutter verarbeiten.

### 11.5 Haselnüsse

Form, Farbe und Geschmack: Je nach Sorte: längliche bis runde Formen. Braune bis rötliche, feste, glatte Schale. Dunkelbrauner, essbarer Kern mit einem nussigen Geschmack.

Das ganze Jahr zu kaufen.

Energie, Vitamine und Mineralstoffe: 100g / 694 Kalorien / 2905 Joule. Hoher Vitamin B1- und B2-Gehalt. Reich an Kalium, Calcium, Phosphor und Eisen.

Verwendung im Haushalt: Die Haselnuss eignet sich zum Knacken und Knabbern. Die geschlagenen Kerne werden geraspelt oder gebrochen und in Backwaren, Obstsalaten, Puddings, Cremes und Süßspeisen gegeben.

### 11.6 Infos zur Nuss-Küche

Nicht nur wegen des Geschmacks lohnt es sich Nüsse zu knacken. Nüsse sind gesunde Kraftpakete. Sie enthalten je nach Sorte 10-20 % an lebenswichtigen Aminosäuren auf Pflanzenbasis, zwischen 50 und 70 Prozent Fett, wobei jedoch ihr Anteil an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren besonders hoch ist. Darüber hinaus enthalten Sie beachtenswerte Mengen an Vitaminen (insbesondere Vitamine der B-Gruppe), Mineralstoffen und Spurenelementen. Da für den Energiekick bereits einige Nüsse genügen, sollte wegen des hohen Fettgehalts der Tagesverbrauch an Nüssen nicht mehr als ca. 50 g betragen. Da gemahlene Nüsse eine größere Oberfläche haben, bieten sie Schimmelpilzen mehr Angriffsmöglichkeiten. Fürs Kochen und Backen lohnt es sich daher, ganze Nüsse zu kaufen und sie selbst frisch zu hacken oder zu mahlen. Die Gefahr schimmelbefallene Rohstoffe zu verwenden ist so geringer, darüber hinaus schmecken frisch gemahlene Nüsse aromatischer.

Besonders intensiv entfaltet sich das Aroma von Nüssen, wenn sie vor dem Verzehr in einer beschichteten Pfanne ohne Fett geröstet werden. Wegen ihres hohen Fettgehaltes können Nüsse mit der Zeit ranzig werden, deshalb sollte man bei der Lagerung beachten:

Ungeschälte Nüsse sind an einem kühlen, trockenen und luftigen Ort monatelang haltbar. Geschälte Nüsse sollten gut verschlossen, dunkel und gekühlt aufbewahrt werden, sie sind darüber hinaus nicht so lange haltbar wie ungeschälte Nüsse. Nüsse lassen sich übrigens bis zu 12 Monate problemlos in einem Tiefkühlbeutel oder einer Tiefkühlbox, luftdicht verschlossen, einfrieren. Ganz gleich ob mit oder ohne Schale, ganz, gehackt oder gerieben. (Jedoch nicht frisch vom Baum einfrieren, sondern die Nüsse erst trocknen.)

### 11.7 Kleines Nuss-ABC

**Cashewkerne:** Cashews haben den höchsten Magnesiumgehalt unter den Nüssen, viel Protein und mit ca. 42 Prozent einen eher niedrigen Fettgehalt. Sie enthalten mehr sättigende Kohlenhydrate als andere Sorten. Die B-Vitamine sind eine ideale Gehirn- und Nervennahrung.

**Erdnüsse:** Wie der Name sagt, wachsen sie tatsächlich unter der Erde. Zu kaufen sind sie ganzjährig, zur Weihnachtszeit vermehrt in der Schale. Sie haben einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren, den höchsten Eiweißgehalt bei Nüssen, viele B- und E-Vitamine und Folsäure.

**Haselnüsse:** Es gibt sie meist ab September bis zum Jahresende im Handel. Sie beinhalten viele Ballaststoffe und gesunde Fettsäuren, sowie Zink. Die Ballaststoffe regen die Haut- und Darmfunktion an, schützen vor Darmkrebs und Lecithin hält das Gehirn auf Trab.

**Kokosnuss:** Das Fleisch dieser Nüsse kann roh gegessen werden, getrocknet ist es Grundlage für Kokosöl, Kokosfett und Margarine. Sie sind reich an ungesättigten Fettsäuren, mit einem hohen Gehalt an Kalium, Kupfer und Eisen.

**Macadamia:** Sie gilt als Königin der Nüsse. Mit etwa 75 Prozent weist sie den höchsten Fettgehalt aller Nüsse auf, und ihre Schale ist so hart, dass nur wenige Nussknacker mit ihr fertig werden. Sie enthält viel Eiweiß und reichlich Herz- und Gefäß-schützende, ungesättigte Fettsäuren. Zusätzlich versorgt sie den Menschen mit viel Vitamin A, B1 und B2, Niacin und den Mineralien Calcium, Magnesium, Kalium, Eisen und Phosphor.

**Mandeln:** Sie sind der essbare Kern einer Frucht. Sie haben einen hohen Gehalt an Vitamin E, viel Magnesium und gesunde Aminosäuren. Grundsätzlich unterscheidet man Süß- und Bittermandeln: Die Süßen sind zum Verzehr geeignet. Die Bittermandeln sollten roh nicht gegessen werden, da sie Blausäure enthalten.

**Maronen:** Sie galten lange als 'Brot- oder 'Kartoffeln der Armen-. Neben viel Stärke enthalten sie wertvolle Inhaltsstoffe wie hochwertiges Eiweiß, Eisen, Phosphor, Kalium, Vitamin B1, B2, B6, C, E und Betakarotin.

**Paranüsse:** Sie haben einen milden Geschmack und sind die beste pflanzliche Quelle für Selen (wichtig z. B. bei Autoimmunerkrankungen der Schilddrüse). Zudem steckt in ihnen viel Vitamin B1 - für ein starkes Nervenkostüm.

**Pekannüsse:** Sie sind verwandt mit den Walnüssen, jedoch fester in der Konsistenz und süßer im Geschmack. Sie haben einen hohen Anteil einfach ungesättigter Fettsäuren und sind reich an lebensnotwendigen Aminosäuren und Vitamin A.

**Pinikerne:** Sie finden sich in vielen Gerichten, dienen z.B. als Topping auf Salaten oder Suppen und sind wichtiger Bestandteil im klassischen Genueser Pesto. Sie haben einen

hohen Eiweißgehalt, sind reich an Calcium, Eisen, Phosphor, Vitamin B1 und A und sind das ganze Jahr über erhältlich, zur Weihnachtszeit auch als ganze Zapfen.

Pistazien: Die Kerne sind pur, gesalzen oder exotisch gewürzt ein beliebter Snack. Viel pflanzliches Eiweiß und Mineralstoffe wie Calcium, Kalium und Phosphor können unter anderem Knochen und Zähne stärken.

Walnüsse: Walnüsse sollten Sie am besten täglich knabbern. Wegen ihres hohen Fettgehalts (ca. 65 Prozent) sind sie zwar wahre Kalorienbomben, aber dennoch sehr gesund. Sie enthalten besonders viele Substanzen, die vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen schützen, viele wichtige Vitamine und Spurenelemente und können den Körper mit ungesättigten Fettsäuren versorgen, die wichtig für die Entwicklung des Gehirns sind. Eine Studie belegt: Wer lange Zeit jeden Tag mindestens fünf Walnüsse genießt, hat ein bis zu 52 Prozent geringeres Risiko für einen Herzinfarkt. Sie enthalten doppelt so viele und besonders hochwertige Antioxidantien als andere Nussarten und haben so eine besonders gute entzündungshemmende Wirkung. Sie gehören zu den besten natürlichen Quellen des 'Schlafhormons- Melatonin. Die Omega-3-Fettsäuren wirken sich positiv auf das Herz aus. Sie enthalten viele wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente, haben einen hohen Zink-Anteil, der zusätzlich das Immunsystem stärkt und viel Vitamin E, das rheumatischen Erkrankungen, sowie Gelenkschmerzen entgegenwirkt. Mit ca. 20 Prozent haben sie einen hohen - leicht verdaulichen - Eiweißgehalt.

## 11.8 Mandeln

Mandeln sind die Kerne von Steinfrüchten, die von den Exportfirmen meist schon maschinell geschält werden. Wer auch das zimtbraune Häutchen entfernen möchte, taucht die Mandeln kurz in kochendes Wasser, die Kerne lassen sich noch warm leicht aus der Haut drücken. Blanchierte weiße Mandeln werden ganz, gestiftelt, gescheibelt oder gemahlen verkauft, ungeschälte nur ganz oder gemahlen. Die Kerne werden größtenteils aus Italien, Spanien und Kalifornien bezogen.

Es gibt süße und bittere Mandeln, die sich äußerlich nicht unterscheiden. Bittermandeln enthalten Amygdalin, das beim Kauen giftige Blausäure abspaltet. Bei kleinen Kindern können schon 7 bis 10 frisch geerntete Bittermandeln tödlich wirken - kaum jemand vergiftet sich jedoch unwissentlich - dazu sind sie zu bitter. Langes Lagern, Kochen und Backen reduzieren die Blausäure. Entgiftete Bittermandeln und synthetischer Bittermandelgeschmack sind in kleinen Dosen beliebt zum Würzen von Marzipan und Gebäck.

Süßmandeln enthalten 650 Kalorien pro 100 g, viel Kalium, Eisen und Phosphor. Sie können zu einem aromatischen, aber sehr teuren Mandelöl gepresst werden. Eine köstliche Mandelmilch zum Trinken und für kosmetische Zwecke gewinnt man aus 125 g weißen, gemahlenden Mandeln, die man mit 1 l kochendem Wasser übergießt, abkühlen lässt und dann absiebt.

## 11.9 Nüsse

Streng botanisch gesehen sind Nüsse trockene hartschalige Früchte. Im allgemeinen Sprachgebrauch aber wird jeder Samen und jede Frucht mit eßbarem Kern in einer harten spröden Schale 'Nuß' genannt.

Bevor der Ackerbau überhaupt seinen Anfang nahm, wurden Nüsse schon zum Verzehr und zur Ölherstellung gesammelt. Heute werden die wohlschmeckenden gehaltvollen Früchte in aller Weit geschätzt, sind aus der Küche von der Vorspeise bis zum Dessert nicht wegzudenken. Sorten Cashewnüsse wachsen als harter Auswuchs aus einer apfelähnlichen Frucht. Die weiche Haut und der Kern sind eßbar. Verwendet zum Backen, für Cashewbutter, zur Likörherstellung und als Knabbererei. Erdnüsse sind in der Erde wachsende Hülsenfrüchte. Sie werden roh oder geröstet verzehrt, verwendet zur Herstellung von Erdnußbutter und Öl. Edelkastanien sind die einzigen Nüsse, die als Gemüse zubereitet werden, weil sie weniger Öl, aber umso mehr Stärke enthalten. Sie werden geröstet, gekocht oder gedämpft. Als Marrons glacés werden sie in Zucker oder Sirup eingelegt, gehackt in Füllungen eingearbeitet oder mit Gemüse kombiniert. Wasserkastanien gibt es in zwei Arten: *Tropa natans* haben einen eßbaren Samen, sind mehlig, werden roh, geröstet oder gekocht verzehrt. Die chinesische Wasserkastanie *pi tsi* ist ein Knollengewächs, man ißt sie in Scheiben geschnitten als Gemüse (bei uns in Dosen erhältlich).

Kokosnüsse - Fruchtfleisch und Milch werden gern roh verzehrt. Das Fleisch wird auch getrocknet und geraspelt für Gebäck und Süßigkeiten. Der Saft kann zu Palmenwein oder Arrak vergoren werden.

Haselnüsse werden roh oder geröstet geknabbert, zu Butter, Konfekt und Desserts verarbeitet. Die Lambertsnuß ist eine gezüchtete robustere 'Schwester' der Haselnuß. Macadamia-Nüsse werden fertig geröstet und gesalzen aus Hawaii importiert als Knabbererei und für die Herstellung von Konfekt.

Mandeln - süße Sorten können roh, mit und ohne Schale oder geröstet verzehrt werden. Gestiftet, gehackt oder ganz sind sie vielseitig für Gebäck, Süßspeisen, Süßigkeiten zu verwenden. Bittere Mandeln sollten nie roh gegessen werden, sie enthalten Blausäure. Man destilliert aus ihnen eine Essenz als Aromasaft.

Paranüsse werden als Dessertnuß, pur oder gesalzen, geschätzt, auch verwendet für Nußbrot, Eis, Süßigkeiten, vegetarische Gerichte. Pistazien werden roh gegessen oder in Konfekt, Füllungen, Saucen, Gebäck, Eis verarbeitet. Walnüsse werden unreif oder reif, getrocknet oder geröstet gegessen. Junge grüne Früchte legt man in Essig ein, reife Früchte werden roh verzehrt oder für Gebäck, Konfekt, Eis, Salate, vegetarische Speisen verwendet.

Knacken Mit mancher Nuß hat man seine liebe Not. So lassen sich zum Beispiel Paranüsse leichter knacken, wenn sie 15 bis 20 Minuten in kochendem Wasser gelegen haben.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 10 Minuten



## 11.10 Nüsse

**CASHEWNÜSSE** zu den wichtigsten Anbauländern der kleinen, nierenförmigen Nüsse gehören Brasilien, Indien und China. Unter ihrer graubraunen Schale verbirgt sich ein weißgelber, sehr zarter Kern mit süßlichem Geschmack. Besonders zu empfehlen für alle Hackfleischfüllungen und exotische Geflügelgerichte.

**PECANNUSSE** schon vor mehr als 400 Jahren waren diese Nüsse das Grundnahrungsmittel nordamerikanischer Indianer, die sie 'Pakan' (krachende Nuss) nannten. Sie haben eine glatte Schale, die sich je nach Sorte sogar mit der Hand knacken lässt. Der Kern ähnelt in Aussehen und Geschmack einer Walnuss, ist aber schlanker und hat ein feineres, mild-süßes Aroma. Pecannüsse werden meist mit Schale angeboten. Besonders zu empfehlen für Geflügelfüllungen, süße und pikante Salate sowie Käsecreme.

**WALNÜSSE** Zu den wichtigsten Anbaugebieten des Walnussbaums gehört Kalifornien. Die Nuss ist herb-süß und hat eine goldbraune, bittere Haut. Die meisten Walnüsse werden vor dem Trocknen gewaschen und gebleicht. Besonders zu empfehlen für Obstsalate und Makronen.

**MANDELN** Die ursprünglich in Asien beheimateten Mandelbäume werden in den Mittelmeerländern und in Kalifornien angebaut. Unter der holzigen, löcherigen Schale steckt ein cremig-weißer Kern mit zimtbrauner Haut. Besonders zu empfehlen für Forellen, Spekulatius.

**ERDNÜSSE** Diese ursprünglich in Südamerika beheimateten Nüsse kommen heute überwiegend aus China und den USA zu uns nach Deutschland. Genaugenommen gehören sie zu den Hülsenfrüchten -wie Erbsen oder Bohnen. Sie haben eine rötliche Haut und schmecken bohnenähnlich. Das typische Erdnuss-Aroma entwickelt sich erst beim Rösten. Besonders zu empfehlen für Soßen und Käsegebäck.

**PARANÜSSE** Diese Nusspezialität kommt aus Brasilien. Paranüsse stammen fast ausschließlich von wildwachsenden Urwaldbäumen. Der dicke, feste weißgelbe Kern hat eine braunrote Haut und einen leicht erdigen, mandelähnlichen Geschmack. Achtung: Paranüsse sollten nur in geringer Menge verzehrt werden, denn sie enthalten radioaktive Stoffe. Besonders zu empfehlen für Salate und Nussbrot.

**MACADAMIANÜSSE** Diese bei uns noch relativ unbekanntes Nussort wurde erst 1857 in den Regenwäldern Australiens entdeckt. Heute werden Macadamianüsse auch in Amerika angebaut. Macadamiabäume tragen kastanienähnliche Früchte. Ihre dicke Schale ist je nach Sorte rau oder glatt. Der fast kugelförmige, cremig-weiße Nusskern hat einen feinen, mild-süßlichen Geschmack. Die Schale ist so hart, dass sie maschinell geknackt werden muss. Deshalb sind nur geschälte Macadamianüsse - meist geröstet, gesalzen und vakuumverpackt - im Handel. Besonders zu empfehlen für geröstete Ente und zu Lachs.

**PISTAZIEN** Eine ursprünglich orientalische Nusspezialität, die auch im Mittelmeerraum und den USA angebaut wird. Die kleinen ovalen Früchte des Pistazienbaumes haben eine glatte, meist weiß- bis hellbraune Schale mit scharfer Kante. Bei reifen Nüssen springt die Schale auf, so dass sie sich ohne Nussknacker öffnen lassen. Die länglichen Kerne sind leuchtendgrün und haben eine dünne, unregelmäßig gefärbte Haut. Ihr Geschmack ist angenehm süß-aromatisch, würzig und mandelähnlich. Besonders zu empfehlen für Obstsalate, Müsli sowie Fleisch- und Geflügelfüllungen.

**HASELNÜSSE** Obwohl Haselnusssträucher auch in hiesigen Gefilden gedeihen, werden die meisten Nüsse aus den Mittelmeerländern und den USA importiert. Unter der braunen verholzten Schale steckt ein runder, fester, mild-aromatischer Kern. Je frischer die Nüsse, desto heller die Schale. Besonders zu empfehlen für Obstsalate und Wildgerichte.

**PINIENKERNE** Das sind die nussartigen Samenkerne der im Mittelmeerraum beheimateten Schirmpinien. Diese kiefernähnlichen Bäume wachsen überwiegend wild. Rund drei Jahre dauert es, bis die Zapfen sich öffnen. Die harte Schale der darin enthaltenen kleinen braunen Samen verbirgt einen länglichen, elfenbeinfarbenen Kern. Pinienkerne gibt es geschält und gehäutet. Sie haben einen mandelähnlichen Geschmack. Besonders zu empfehlen für Pesto und Spinatgerichte.

### **11.11 Paranüsse**

**Form, Farbe und Geschmack:** Dreiseitig, feingerippte, braune Samen mit sehr harter Schale. In diesem Samen sitzt ein gelber, essbarer Kern mit einer dünnen, braunen Haut.

Paranüsse sind in den Herbst- und Wintermonaten, Paranuskerne sind das ganze Jahr zu kaufen.

**Energie, Vitamine und Mineralstoffe:** 100g / 650 Kalorien / 2730 Joule. Vitamine B1, etwas A und B2. Sehr hoher Anteil an Phosphor, Kalium, Calcium und Eisen.

**Verwendung:** Der Kern kann roh gegessen werden. Fein gemahlene Paranüsse eignen sich für die Hausbäckerei. Sechs Paranüsse entsprechen einem 200g Steak.

### **11.12 Pistazien**

**Form, Farbe und Geschmack:** Eine 10 bis 15 mm große, hellbraune, harte Steinfrucht, die leicht geöffnet ist. Sie hat einen hellgrünen bis gelb-rosa Steinkern. Der Geschmack ist aromatisch und nussig. Im Handel sind gesalzene und ungesalzene Pistazien.

Das ganze Jahr zu kaufen.

**Energie, Vitamine und Mineralstoffe:** 100g / 585 Kalorien / 2457 Joule. Vitamine A und B1. Kalium, Calcium, Phosphor, Eisen und Magnesium.

**Verwendung:** Die schon auf natürlichem Wege gespaltene Schale entfernen und den Kern frisch verzehren. Er ist ein unwiderstehlicher Snack. Ungesalzene Pistazienkerne werden zerkleinert und finden bei der Herstellung von Kuchen, Süßspeisen und Fruchtsalaten eine vielseitige Verwendung. Sehr beliebt ist Pistazieneis.

## 12 Käsegerichte

### 12.1 Käse-Carpaccio mit Nuss-Vinaigrette

200 g Hobelkäse, aufgerollt

#### *NUSS-VINAIGRETTE*

4 EL Weißwein oder Apfelsaft

2 EL Zitronensaft

2 EL Baumnuss oder Haselnussöl

2 EL Öl (z.B. Rapsöl)

4 EL Nüsse, z.B. Baum- oder Haselnüsse,  
grob gehackt

1 Schalotte, fein gehackt

100 g blaue Trauben, halbiert, evtl. entkernt

einige Majoranblättchen, fein gehackt, wenig für die Garnitur

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Vorbereiten: Hobelkäse auf Teller verteilen.

Vinaigrette: Alle Zutaten gut verrühren, würzen.

Servieren: Nuss-Vinaigrette über den Käse verteilen, garnieren.

Dazu passt: Salat oder mariniertes Gemüse oder Früchte und Brot.

**Mengenangabe:** 4 Personen



## 13 Kartoffel-, Gemüsegerichte

### 13.1 Kartoffeln mit Grünkohlpüree

8 vorwiegend festkochende Kartoffeln zu je	neter
125 g	Muskatnuss, frisch gerieben
100 g Erdnüsse in der Schale	50 g Butter
80 g Greyerzer Käse	500 g Grünkohl
200 g Lauch	1 Zwiebel (etwa 60 g)
120 g Sahne süße	2 Gemüsebrühwürfel
4 EL Sahne saure	300 ml Wasser
1.5 TL Kräutersalz	2 EL Petersilie, frisch gehackt
0.5 TL Schabzigerklee	Butter für die Form
2 EL frischer Majoran oder 2 Teel. getrock-	

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten und in etwa 25 Minuten nicht ganz weich kochen.
2. Inzwischen die Erdnüsse schälen, dabei auch die braunen Häutchen abreiben. Die Erdnüsse unter Umwenden hellbraun rösten, abkühlen lassen und mit einem großen Messer mittelgrob hacken.
3. Vom Käse 2 El. fein abreiben und beiseite stellen. Den restlichen Käse grob würfeln und in den Blitzhacker geben. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen und waschen. 100 g grob schneiden und mit dem Käse im Blitzhacker fein zerkleinern, den Rest beiseite stellen.
4. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen und eventuell schälen. Von jeder Kartoffel einen kleinen Deckel abschneiden. Die Kartoffeln mit einem Messer so aushöhlen, dass noch ein Rand von etwa 1 cm stehen bleibt.
5. 200 g der Kartoffelmasse in einer Schüssel mit einer Gabel fein zerdrücken (den Rest beiseite stellen). Die Lauch- Käse-Mischung, die Erdnüsse, 4 El. süße Sahne und die saure Sahne mit den Kartoffeln vermengen. Die Masse mit dem Salz, dem Schabzigerklee, dem Majoran und Muskat abschmecken.
6. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. In jede Kartoffel ein kleines Stück Butter geben, die Farce hineinfüllen und den geriebenen Käse darüber streuen. Die Kartoffeln auf eine gefettete feuerfeste Platte setzen und beiseite stellen.
7. Für das Grünkohlpüree den Grünkohl in lauwarmem Wasser mehrmals gründlich waschen. Die Blätter von den Stielen abstreifen und grob schneiden.
8. Die Kartoffeln im Backofen (Mitte) etwa 20 Minuten überbacken, bis der Käse eine goldgelbe Farbe hat.
9. Die Zwiebel würfeln. Den restlichen Lauch in Streifen schneiden und in der übrigen Butter andünsten. Den Grünkohl, die zurückbehaltene Kartoffelmasse, die zerbröckelten Brühwürfel und das Wasser dazugeben. Das Gemüse bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten bissfest garen, dann mit dem Pürierstab im Topf pürieren.

10. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die restliche Sahne und die Petersilie unter das Püree rühren und mit Muskat abschmecken.

11. Die Kartoffeln und das Grünkohlpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dazu passen Möhren-Sellerie- Frischkost mit Nüssen und Feldsalat.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 120 Minuten

2800 kJ

### 13.2 Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	60 g Butterschmalz
200 g Mehl	Pfeffer
400 g Zwiebeln	100 g gehackte Walnüsse
3 Zweige Petersilie	250 ml Sahne
2 Zweige Majoran	2 EL Schmand

Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln waschen, auf ein Blech legen, ca. 60 Min. im Ofen garen. Herausnehmen, halbieren, mit einem Löffel aushöhlen, Inneres durchpressen, erkalten lassen.

Kartoffelmasse, 2 Eier, 1 TL Salz und Mehl verkneten. Etwa 15 Min. ruhen lassen.

Für die Füllung Zwiebeln abziehen und hacken. Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln, hacken. Zwiebeln und Kräuter in 20 g Butterschmalz 5 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Den Teig auf der bemehlten Fläche 5 mm dick zu einer Platte (80x80 cm) ausrollen. Die Füllung darauf streichen, mit den Nüssen bestreuen. Teigplatte aufrollen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in 40 g Butterschmalz von jeder Seite 2 Min. braten.

Sahne, 3 Eier, Schmand, Salz, Pfeffer verquirlen. Kartoffelrollen in feuerfeste Förmchen geben, Sahneguss darum gießen. Im 180 Grad heißen Ofen (Umluft: 160 Grad) 15 Min. backen. Evtl. mit Kräutern, Nüssen garnieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Garen** ca. 90 Min.

**Zubereitung** ca. 90 Min.

**pro Person:** 330 kcal; E 3 g, F 6 g, KH 78 g

### 13.3 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto

#### *Baumnuss-Pesto*

100 g Baumnüsse, fein gehackt

4 EL Baumnussöl

1/4 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

50 g geriebener Sbrinz

#### *Kartoffelstock*

1 kg mehlig kochende Kartoffeln (z. B. Agria, Désirée), in Würfeln	Salzwasser, siedend
1 Knoblauchzehe, geschält	2 dl heiße Milch
3 Zweiglein Thymian	1 EL Baumnussöl
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Baumnuss-Pesto: Nüsse in einer Bratpfanne ohne Fett leicht rösten, Öl begeben, warm werden lassen, würzen. In eine kleine Schüssel geben, Sbrinz darunter mischen, beiseite stellen.

Kartoffelstock: Kartoffeln mit dem Knoblauch und Thymian im Salzwasser offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen.

1 1/2 dl Kochflüssigkeit mit dem beiseite gestellten Pesto verrühren, die restliche Flüssigkeit abgießen. Thymianzweiglein entfernen.

Restfeuchtigkeit der Kartoffeln unter Hin- und Herbewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen, bis die Kartoffeln weißlich und trocken sind.

Kartoffeln mit dem Knoblauch durchs Passevite direkt in die Pfanne zurücktreiben. Die Milch unter Rühren nach und nach begeben, Baumnussöl darunter mischen, mit dem Nuss-Pesto servieren.

Dazu passt: Salat.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 45 Min.

**pro Person:** 559 kcal / 2338 kJ; F 37 g, KH 42 g

### 13.4 Nuss-Fondue in Kartoffeln

4 groß. Gschwellti vom Vortag (je ca. 250 g; mehlig kochende Sorte) vom Vortag	4 EL Haselnüsse, fein gehackt, geröstet, 1 EL beiseite gestellt 1 dl Apfelwein oder Weißwein
<i>Füllung</i> 250 g geriebener Gruyère	2 TL Maizena wenig Muskatnuss wenig Pfeffer

Von den Kartoffeln je einen ca. 1 1/2 cm breiten Deckel abschneiden. Kartoffeln mit einem Esslöffel bis auf einen Rand von ca. 1 cm aushöhlen, auf das mit Backpapier belegte Blech stellen. Kartoffelinneres danebenlegen, Deckel mit der Schalseite nach oben darauflegen. Käse und Nüsse in einer Schüssel mischen, Apfelwein mit Maizena anrühren, dazugießen, gut verrühren, würzen. Füllung in die Kartoffeln verteilen, beiseite gestellte Nüsse darüberstreuen. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passen: Salat oder gedämpfte Birnenschnitze.

**Backen:** ca. 20 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.

**Pro Person:** 513 kcal / 2148 kJ; E 22 g, F 25 g, KH 47 g

### 13.5 Nußkartoffeln mit Curryquark

1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochende oder mehligkochende	handelt)
2 EL Butter	2.5 EL Zitronensaft
500 g Quark	3 EL Küchenkräuter wie Petersilie, Zitro- nenmelisse u. -thymian, frisch gehackt
200 g Sahne saure	500 g Kohlrabi junge
4 TL Senf mittelscharfer	2 EL Schnittlauchröllchen
3 TL Curry	75 g Haselnüsse
1.5 TL abgeriebene Zitronenschale (unbe-	

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter mit 4 Esslöffeln Wasser in einer Deckelpfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel hineingeben. Den Deckel auflegen. Die Kartoffeln kräftig durchschüt- teln, bei starker Hitze ankochen und bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten fertig garen.
2. Den Quark mit der sauren Sahne und dem Senf cremig rühren. Die Würzzutaten und die Kräuter untermengen.
3. Die Kohlrabi schälen. Die zarten Blättchen in Streifen schneiden, die Knollen mit der Rohkostreibe fein raspeln. Beides unter den Quark rühren, abschmecken und mit dem Schnittlauch bestreuen.
4. Die Nüsse mittelgrob hacken und über die Kartoffeln streuen. Die restliche Butter dazu- geben und alles bei schwacher Hitze unter Umwenden noch 3 - 4 Minuten durchbraten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

1800 kJ

### 13.6 Rote-Bete-Taler mit Nuss-Dip

*Für den Dip:*

60 g Haselnusskerne  
2 TL natives Olivenöl Extra  
250 g Naturjoghurt  
Jodsalz  
Pfeffer

*Für die Taler:*

600 g Rote Bete  
Jodsalz  
2 Eier (Gew.-Kl. M)  
Pfeffer  
250 g Haferflocken  
Natives Olivenöl extra zum Braten

Nüsse fein hacken, zusammen mit dem Öl unter den Joghurt rühren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Rote Bete schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knapp



bedeckt in Salzwasser etwa 20 Minuten garen, abkühlen lassen. Eier verquirlen und würzen. Rote-Bete-Scheiben durch die Eier ziehen und mit Haferflocken panieren. Anschließend Haferflocken auf beiden Seiten gut andrücken. Rote-Bete-Taler im heißen Öl von jeder Seite knusprig-braun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zusammen mit dem Dip servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 13.7 Schwarzwurzeln in Apfelsauce

1 kg Schwarzwurzeln	2 Äpfel säuerliche
8 EL Zitronensaft	20 g Butter
2 TL Gemüsebrühe gekörnte	8 EL Crème fraîche
60 g Walnusskerne	Meersalz

1. Die Schwarzwurzeln mit dem Sparschäler unter fließendem Wasser dünn schälen oder mit dem Messer abschaben. Jede Stange sofort mit Zitronensaft einpinseln, damit sie sich nicht verfärbt.
  2. 600 ml Wasser mit der gekörnten Brühe und 2 Esslöffeln Zitronensaft zum Kochen bringen. Gleichzeitig die Schwarzwurzeln schräg in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden und sofort in die kochende Brühe geben. Bei mittlerer Hitze in 15 - 20 Minuten zugedeckt bissfest kochen; dann abgießen und warm halten.
  3. Inzwischen die Nüsse grob zerbrechen. In einer Pfanne bei schwacher Hitze ohne Fett unter Wenden leicht rösten, dann beiseite stellen.
  4. Die Äpfel schälen. Das Fruchtfleisch um das Kernhaus abraspeln und in einen kleinen Topf geben. 300 ml Schwarzwurzelbrühe hinzugießen.
  5. Die Äpfel etwa 5 Minuten kochen, bis sie zerfallen. Die Äpfel, die Butter und die Crème fraîche in einem Mixbecher mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Sauce mit Salz abschmecken, unter Umrühren erhitzen, aber nicht mehr kochen.
  6. Die Sauce unter die Schwarzwurzeln heben und das Gemüse mit den Walnüssen bestreuen.
- Dazu schmeckt körnig gekochter Grünkern.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 50 Minuten

1400 kJ

### 13.8 Spargel mit Nusskartoffeln und Orangensoße

500 g frischer Spargel	500 g kleine, fest kochende Kartoffeln
1000 ml Gemüsebrühe	2 EL Butter
1 TL Vollrohrzucker	1 EL gemahlene Haselnüsse

2 EL Sesamsamen	100 ml süße Sahne
2 EL Sonnenblumenkerne, fein gehackt	2 EL Reismehl
2 EL Kürbiskerne, fein gehackt	gekörnte Gemüsebrühe
Kräutersalz	100 ml Orangensaft, evtl. mehr
<i>Orangensoße</i>	2 hart gekochte Eier, klein gehackt
	1/2 Bd. Petersilie, gehackt

Spargel mit einem Sparschäler vom Köpfchen her dünn schälen und von den Stangenenden etwa 2 cm abschneiden. Spargel vorsichtig waschen. Gemüsebrühe zum Kochen bringen, Vollrohrzucker hinzufügen und den Spargel in etwa 10 Min. (Kochzeit hängt von der Dicke der Stangen ab) bissfest garen. Spargel auf einem Sieb abtropfen lassen und warm halten. Brühe für die Soße auffangen.

Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten, gar kochen und bei Bedarf pellen (neue Biokartoffeln mit dünner Schale müssen nicht unbedingt geschält werden). Butter in einem Topf schmelzen. Haselnüsse, Sesam, Sonnenblumen- und Kürbiskerne darin kurz anbraten. Kartoffeln hineingeben, mit Kräutersalz bestreuen und bei mittlerer Hitze einige Min. leicht braten. Dabei einen Deckel auf den Topf legen und die Kartoffeln durch Schütteln bewegen, so dass sie nicht anbrennen. (Nicht mit einem Kochlöffel umrühren, da sonst die Kartoffeln zerfallen können.) Kartoffeln auf der ausgeschalteten Herdplatte warm halten. Für die Soße die Sahne mit dem Reismehl verrühren und aufkochen. Etwa 200 ml Spargelbrühe hinzugießen und die Soße erneut aufkochen lassen. Mit Kräutersalz, gekörnter Brühe und Orangensaft fruchtig-pikant abschmecken. Spargel und Kartoffeln portionsweise auf Tellern anrichten. Petersilie mit dem gehackten Ei vermischen und über dem Spargel verteilen. Orangensoße extra reichen.

**Mengenangabe:** 2 Portionen

### 13.9 Spargelragout mit Frühlingszwiebeln

100 g Erdnüsse geröstete, ungesalzene	200 g Frühlingszwiebeln
500 g Spargel weißer	Meersalz
500 g Spargel grüner	2 EL Grünkern, feingemahlen
40 g Butter	120 g Crème fraîche
4.5 TL Gemüsebrühe gekörnte	2 EL Petersilie, frisch gehackt

1. Die Erdnüsse schälen, dabei auch die braunen Häutchen abstreifen. Die Nüsse grob hacken.
2. Den Spargel waschen und schälen, zum Beispiel mit einem Spargelschäler (beim grünen Spargel nur das untere Drittel) und holzige Enden abschneiden.
3. Die Spargelabfälle knapp mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 - 20 Minuten kochen.
4. Inzwischen die Spargelstangen in Stücke schneiden, die Spitzen getrennt legen.
5. Die Spargelbrühe absieben und mit Wasser auf 450 ml ergänzen. Die Brühe mit 20 g

Butter und 2 Teelöffeln gekörnter Brühe aufkochen. Die Spargelabschnitte darin zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 8 Minuten garen. Dann die Spargelköpfe dazugeben und noch etwa 2 Minuten kochen.

6. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen und putzen. Das obere Viertel des Zwiebelgrüns abschneiden und beiseite legen. Die Zwiebeln schräg in 1 cm breite Stücke schneiden.

7. Den Spargel mit dem Schaumlöffel aus dem Topf heben, abtropfen lassen und in eine flache Schüssel geben. Im Backofen zugedeckt bei 50° warm halten. Die Kochbrühe offen auf 350 ml einkochen.

8. Gleichzeitig die Frühlingszwiebeln in 20 g Butter andünsten. Die Erdnüsse dazugeben und 3 - 4 Minuten unter Umwenden mitbraten. Mit etwas Salz abschmecken.

9. Das Grünkernmehl mit 5 Esslöffeln kaltem Wasser anrühren und mit dem Schneebesen in die Spargelbrühe schlagen. 2 1/2 Tl. gekörnte Brühe hinzufügen und 2 - 3 Minuten unter Umrühren kochen, bis die Sauce sämig wird. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Crème fraîche und die Petersilie unterrühren. Die Sauce abschmecken und vorsichtig unter den Spargel heben.

10. Die Zwiebelmischung über dem Spargel verteilen. Vom zurückbehaltenen Zwiebelgrün einige Ringe abschneiden (den Rest für einen Salat verwenden) und das Ragout damit bestreuen.

Dazu schmecken neue Kartoffeln und Spinatsalat mit Radieschen und Zucchini.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 90 Minuten

1600 kJ

### 13.10 Tomaten mit Nusshaube

4 Fleischtomaten, je etwa 200 g	100 g Holland-Gouda, mittelalt
Salz	50 g Holland-Butter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 EL Semmelbrösel
50 g Erdnusskerne, geröstet und gesalzen	3 EL süße Sahne
40 g Walnusskerne	8 Pfeffergürkchen (Cornichons)

Tomaten waschen und die Stängelansätze herausschneiden. Tomaten quer halbieren und nur oberflächlich entkernen. Schnittflächen leicht salzen und pfeffern.

Erd- und Walnusskerne mahlen. Käse reiben. 20 g Butter erhitzen, Semmelbrösel darin goldgelb rösten. Alles mit der Sahne zu einer dicken Paste verrühren. Eine flache feuerfeste Form mit etwas Butter einfetten. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben hineinsetzen und mit Nusspaste bestreichen. Restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Tomaten im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 15 Minuten überbacken.

Cornichons in kleine Fächer schneiden. Jede Tomatenhälfte mit einem Gurkenfächer garnieren.



## 14 Kuchen, Gebäck, Pralinen

### 14.1 'Witwenküsse'

125 g geschälte Mandelstifte	2 Eiweiß
2 EL Zucker	125 g Zucker
125 g geriebene Bitterschokolade	

Mandelstifte mit Zucker bestreuen. Bei 200 Grad sechs bis acht Minuten rösten. Dann in eine Schüssel füllen und mit geriebener Bitterschokolade vermischen. Die Masse muss abkühlen. Inzwischen Eiweiß mit Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad so lange schlagen, bis eine zähe Masse entstanden ist. Die Schoko-Mandel-Mischung darunter mischen. Von diesem Teig mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech setzen und bei 150 Grad etwa 15 Minuten backen.

### 14.2 Amerikanischer Erdnusskuchen

<i>FÜR DEN MÜRBETEIG</i>	100 g gemahlene Haselnüsse
200 g Mehl	100 g Schoko-Tröpfchen
1 Prise Salz	85 g Butter
100 g kalte Butter	3 Eier (Gr. M)
25 g Schweineschmalz (ersatzweise Pflanzenfett)	40 g brauner Zucker
<i>FÜR DEN BELAG</i>	80 g weißer Zucker
200 g Erdnüsse (ungesalzen)	50 g Mehl
	Puderzucker

Für den Teig das Mehl sieben und mit Salz vermischen. Kaltes Fett in kleine Stückchen teilen und schnell mit dem Mehl verkneten. 2-3 EL kaltes Wasser zufügen und in den Teig kneten. Teig zur Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt etwa 1 Stunde kalt stellen. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Erdnüsse grob hacken. Dann mit den Haselnüssen und Schoko-Tröpfchen in einer Schüssel vermischen.

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier mit braunem und weißem Zucker verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Butter, Mehl und die Nussmischung unterrühren. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Pie- oder Springform (Ø 26 cm) damit auskleiden. Füllung hineingeben und glattstreichen.

Den Kuchen im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 40-45 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mit etwas Puderzucker überstäuben.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**pro Stück:** 475 kcal / 1990 kJ

### 14.3 Amerikanischer Pecan Pie

150 g Mehl	2 Eier
100 g kalte Butter	1/8 l Sahne
1 Pr. Salz	3 EL dunkl. Zuckerrübensirup
1 Ei	2 Pkg. Vanillinzucker
200 g Pecan-Nüsse ersatzw. Walnüsse	Puderzucker

Mehl, Butter, Salz und Ei zu einem glatten Teig verkneten. 15 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Den kalten Teig gleichmäßig in eine Tarte-Form (20 cm Durchm.) drücken, so dass auch der Formrand bedeckt ist.

So viel Nüsse auf den Teig legen, dass der Boden bedeckt ist. Die restlichen Nüsse grob hacken und überstreuen.

Eier, Sahne, Sirup und Vanillinzucker verquirlen, über die Nüsse gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Min. auf dem Boden backen, nach 15 Min. mit Alufolie abdecken. Den Pie dann 10 Min. im ausgeschalteten Backofen auskühlen lassen, aus der Tarte-Form nehmen und evt. mit Puderzucker bestäuben.

### 14.4 Apfel-Nuss-Torte

<i>TEIG</i>	gekühlt
250 g Margarine oder Butter, weich	<i>FÜLLUNG</i>
250 g Apfel- oder Birnendicksaft	800-1000 g Äpfel (z.B. Maigold), geviertelt, in feinen Scheiben
1 Prise Salz	1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
4 Eier	<i>GARNITUR</i>
225 g Mehl	75 g geröstete Haselnüsse
1 TL Backpulver	
100 g gemahlene Haselnüsse, geröstet, aus-	

Teig: Margarine oder Butter in einer Schüssel rühren, bis sich Spitzchen bilden. Apfel- oder Birnendicksaft, Salz und Eier beifügen, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Backpulver mischen, darunterrühren. Teig in 2 Schüsseln verteilen. Gemahlene Haselnüsse unter eine Teighälfte mischen, in die gefettete Springform geben, glattstreichen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand hinaufziehen.

Füllung: Äpfel, Zitronenschale und Zitronensaft mischen, mit dem restlichen Teig verrühren, in die vorbereitete Form geben, glattstreichen. Rand mit Haselnüssen garnieren.

Backen: 50-60 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Hinweis: Die Torte lässt sich, in Folie eingepackt, 5-6 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 24cm O

### 14.5 Apfel-Nusskranz

75 g Walnusskerne	300 g Mehl
2 saure Äpfel	2 EL Milch
1-2 EL Zitronensaft	2 TL Backpulver
200 g Butter oder Margarine	1/3 Fl. Butter-Vanille-Aroma
100 g Zucker	1/2 Zitrone, abgeriebene Schale von
4 Eier	

Die Walnüsse grob hacken. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die weiche Butter oder Margarine mit dem Zucker schaumig rühren. Eier und 3 EL Mehl abwechselnd unterrühren. Das Backaroma, die abgeriebene Zitronenschale, das restliche Mehl und Backpulver unterrühren. 3/4 Apfel und Nüsse unter den Teig heben. Springform mit Rohrbodeneinsatz (22 cm) einfetten und mit Paniermehl austreuen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Die restlichen Äpfel und Nüsse auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 40, 45 Minuten backen. Vor dem Stürzen den Kuchen etwas auskühlen lassen.

### 14.6 Aprikosenstrudel mit Marzipan

80 g Butter	6 EL Zucker
1 Ei	1 Zimtstange
380 g Mehl	150 g Marzipanrohmasse
1.5 kg Aprikosen reife	Mehl für die Arbeitsfläche
0.25 l trockener Weißwein (ersatzweise Aprikosensaft)	100 g Haselnüsse gehobelte
6 cl Grappa nach Belieben	Butter für die Form
	250 g Sahne

1. 30 g Butter schmelzen und mit dem Ei, 1 Prise Salz und 1/8 l Wasser verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Mischung hineingeben. Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen die Aprikosen waschen, entsteinen und in einen Topf geben. Mit dem Weißwein, der Hälfte der Grappa, dem Zucker und der Zimtstange aufkochen und etwa 3 Minuten köcheln lassen. Die Früchte in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Sud um die Hälfte einkochen und durch ein Sieb gießen.

3. Die Marzipanrohmasse zerdrücken und die restliche Grappa sowie den Sud unterrühren.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn zu einem Rechteck von etwa 50 x 60 cm ausrollen und auf ein Küchentuch legen. Den Backofen auf 250 ° vorheizen. Die

restliche Butter schmelzen. Eine Bratreine einfetten.

5. Den Teig mit der flüssigen Butter, dann mit der Marzipanmasse bestreichen und mit den Haselnussblättchen bestreuen. Die Aprikosen darauf verteilen, so dass ein etwa 2 cm breiter Rand frei bleibt. Die Teigränder einklappen und den Strudel von der Breitseite her mit Hilfe des Küchentuches einrollen. Vorsichtig zur U-Form biegen und in die Reine legen.

6. Im Backofen (Mitte) etwa 45 Minuten backen. Die Hitze nach etwa 10 Minuten auf 220 ° schalten. Nach etwa 20 Minuten die Sahne über den Strudel gießen und damit immer wieder bestreichen.

Zum Kaffee oder als Hauptgericht.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

**Zubereitungszeit** 120 Minuten

3800 kJ

### 14.7 Badischer Rotwein-Nuss-Kuchen

100 g Zartbitter-Kuvertüre	1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
250 g Honig (etwa Waldhonig)	1 TL gemahlener Zimt
3 Eier (Größe M)	200 g gemahlene Haselnüsse
250 g weiche Butter	100 ml halbtrockener Rotwein (etwa aus Baden)
250 g Weizenmehl	Puderzucker
1 Pck. Backpulver	

Die Kuvertüre reiben. Honig, Eier und Butter schaumig rühren.

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Mehl mit Backpulver mischen und mit Vanillezucker, Zimt, Kuvertüre und Haselnüssen verrühren. Darunter die Honig-/Eiermasse ziehen. Rotwein unterrühren. Ist der Teig zu fest, 1-2 EL Milch unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kastenform (2 l Inhalt) füllen, glattstreichen und bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 70 Minuten backen. Nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken.

Kuchen auskühlen lassen, aus der Form stürzen und dick mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**pro Stück:** 370 kcal / 1550 kJ

### 14.8 Bärentatzen

300 g Mehl	50 g Kakaopulver
150 g Zucker	2 Eigelb
100 g Haselnüsse, gemahlen (ersatzweise Walnüsse)	1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale
	1 Prise(n) Salz



1 Prise(n) Nelkenpulver  
 1 Prise(n) Zimtpulver  
 200 g Butter kalte

Butter Für das Blech:  
 Zucker Für die Form:

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Den Zucker, die Nüsse, das Kakaopulver, die Eigelbe, die Zitronenschale, das Salz, das Nelken- und das Zimtpulver hineingeben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und auf dem Mehtrand verteilen.

2. Alle Zutaten von außen nach innen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen. Ein Backblech mit Butter ausstreichen. Den Backofen auf 190 ° vorheizen.

3. Eine Bärenatzenform mit Zucker ausstreuen. Etwa 1 El. von dem Teig hineindrücken und glatt streichen, dabei den überstehenden Teig wegnehmen. Die Bärenatze aus der Form klopfen und auf das Backblech legen. So fortfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

4. Die Bärenatzen im Backofen (Mitte, Gas Stufe 3) in etwa 15 Minuten backen. Noch warm vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Das Gebäck ist etwa 4 Wochen haltbar.

**Mengenangabe:** 30 Stück

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

**Ruhezeit** 60 Minuten

560 kJ

## 14.9 Bananen-Haselnuss-Torte

175 g Butter  
 150 g Diabetikersüße  
 Salz  
 5 Eier  
 300 g Mehl  
 50 g Stärke  
 1 Pkg. Backpulver  
 125 ml Milch  
 1 EL löslicher Espresso

6 Blatt Gelatine  
 500 g Bananen  
 flüssiger Süßstoff  
 2 Zitronen, Saft von  
 600 ml Sahne  
 100 g Haselnusshobel  
 Bananenchips  
 Schoko-Dekor

Butter, Süße, Salz schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Stärke, Pulver, Milch unterziehen. Hälfte Teig mit Essensopulver verrühren.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Teig abwechselnd löffelweise in Form (26 cm Ø) füllen. Ca. 50 Min. backen. Auskühlen, quer halbieren.

Gelatine einweichen. Bananen schälen, mit Süßstoff, Saft pürieren. Gelatine auflösen, einrühren. Steife Sahne unter gelierendes Püree heben. Böden, Creme zu Torte zusammensetzen, verzieren.

**Mengenangabe:** 16 Stück

**Zubereitung:** ca. 90 Min.

**pro Stück:** 300 kcal; E 6 g, F 16 g, KH 32 g, BE 0

### 14.10 Bananen-Nuss-Torte

5 Eier	3 EL Zitronensaft
125 g Zucker	600 g Sahne
200 g gemäht. Haselnüsse	3 Pkg. Sahnefestiger
2 Msp. Backpulver	100 g Mandelblättchen
200 g Schoko-Nusscreme (z. B. Nutella)	2 Pkg. Vanillinzucker
4-6 reife Bananen	

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit Zucker cremig rühren, Nüsse, Backpulver, Eischnee unterziehen. In am Boden mit Backpapier belegter Springform (Ø 26 cm) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Boden waagrecht halbieren. Nusscreme auf den unteren Boden streichen. Bananen schälen, halbieren, mit Saft beträufeln, auflegen. Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen. Ca. 1/3 davon auf die Bananen streichen. Mit zweitem Boden abdecken. Torte mit Hälfte der restlichen Sahne rundherum einstreichen. Übrige Sahne zu Tuffs aufspritzen. Torte kalt stellen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, Vanillinzucker unterrühren. Ausgekühlt auf die Torte streuen. Nach Belieben mit Kuvertüre verzieren.

**Mengenangabe:** 16 STÜCKE

**Arbeitszeit:** ca. 40 Min.

**Backen:** ca. 30 Min.

**pro Stück ca.:** 370 kcal; E 7 g, F 26 g, KH 26 g

### 14.11 Baumnuss-Moccaretti

400 g Baumnüsse, fein gemahlen	1 Prise Salz
250 g Zucker	1 EL Kaffeelikör
1 Pkg. Vanillezucker	(z. B. Tia Maria; siehe Tipps) mit
3 frische Eiweiße (siehe Tipps)	1 EL sofort löslichem Kaffeepulver verrührt

Baumnüsse, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.

Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach mit der Kaffeemischung zur Nussmasse geben, bis ein feuchter, zusammenhängender Teig entsteht. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 8 mm Ø) geben, ca. 1 Std. kühl stellen.

Formen / Trocknen: baumnussgrosse Häufchen mit genügend Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Bleche spritzen. Guetzli ca. 12 Std. bei Raumtemperatur trocknen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 175 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf

einem Gitter auskühlen.

Tipps - Eigelbe tiefkühlen: leicht verklopfen und mit wenig Salz (1/2 g pro Eigelb) mischen. Haltbarkeit: ca. 10 Monate. Oder die Eigelbe zum Bestreichen von beliebigen Guetzli (z.B. Mailändern) verwenden. - Statt Kaffeelikör Wasser verwenden.

Lässt sich vorbereiten: die Guetzli 1 Woche im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren.

**Mengenangabe:** 60 Stü

**Backen:** ca. 10 Min.

**Trocknen:** ca. 12 Std.

**Kühl stellen:** ca. 1 Std.

**Vor- und zubereiten:** ca. 15 Min.

**Pro 100 g:** 505 kcal / 2113 kJ; E 9 g, F 33 g, KH 42 g

## 14.12 Bündner Nussstückli

### *Blitzteig*

350 g Mehl

1 Prise Salz

180 g Zucker

1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale

150 g Butter, in Stücken

1 1/2 dl Milch

3 Eier, verklopft

### *Belag*

300 g Zucker

5 EL Wasser

300 g Baumnüsse, grob gehackt

2 dl Rahm

3 EL flüssiger Honig

2 EL Mehl

Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale in einer Schüssel mischen.

Butter in einer kleinen Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen. Pfanne von der Platte ziehen, Milch begeben, Eier darunter rühren. Die ganze Flüssigkeit auf einmal zum Mehl gießen, mit der Kelle zu einem glatten Teig zusammenfügen. Teig in ein mit Backpapier belegtes Blech geben, 7 mm dick ausstreichen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Belag: Zucker und Wasser in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin und Her bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen, Nüsse darunter mischen, Rahm dazugießen, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln. Honig und Mehl darunter mischen, leicht abkühlen. Belag auf dem Teig verteilen, glatt streichen.

Backen: ca. 23 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, leicht abkühlen. Gebäck in ca. 3 × 4cm große Rhomben schneiden, auf einem Gitter auskühlen.

Verzieren: 1 Portion Schokoladeglasur (siehe 'Grundrezept Schokoladeglasur') zubereiten. Spitzen der ausgekühlten Rhomben in die Glasur tauchen, trocknen.

Lässt sich vorbereiten: Gützli ca. 1 Woche im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren.

**Mengenangabe:** 65 Stück

**Backen:** ca. 23 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 50 Min.

**Pro 100 g:** 408 kcal / 1709 kJ; E 6 g, F 23 g, KH 43 g

### 14.13 Cappuccino-Nüsse

3 frische Eiweiß (Gr. M)	350 g gem. Mandeln (mit Haut)
1 Prise Salz	1 EL Mehl
250 g Puderzucker	50 Mandelkerne (mit Haut), ca.
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker	Backpapier
2 geh. TL Espresso-Pulver (Instant)	

Backbleche mit Backpapier auslegen. Eiweiß und Salz steif schlagen. Puderzucker und Vanillezucker unter weiterem Schlagen nach und nach einrieseln lassen. Ca. 1/4 von dem abnehmen und beiseite stellen. Espresso-Pulver, gemahlene Mandeln und Mehl unter den Rest Baiser heben. Mit 2 Teelöffeln daraus walnussgroße Kugeln formen, auf die Bleche setzen. Mit 1 Teelöffel auf jede Kugel einen kleinen Klecks vom übrigen Baiser geben. Je 1 Mandel darauf legen. Ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur trocknen lassen. Im heißen Ofen (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C/Gas: Stufe 1) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 50 Stücke:

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/4 Std.

**Wartezeit** ca. 2 Std.

**pro Stück ca.:** 70 kcal / 290 kJ; E 2 g, F 4 g, KH 6 g

### 14.14 Cashew-Plättli

50 g Mehl	1/2 unbehandelte Orange, nur abgeriebene
50 g Puderzucker	Schale
1 Prise Salz	1 dl Rahm
1 EL Vanillezucker	50 g Cashew-Nüsse, fein gehackt

Mehl und alle Zutaten bis und mit Orangenschale in einer Schüssel mischen, Rahm dazugießen. Teig glatt rühren. Cashew-Nüsse darunter mischen.

Formen: ca. 15 beliebige Formen auf ein Backpapier zeichnen. Backpapier wenden, auf einen Blechrücken legen, je 1/2 El Teig in die Mitte der Form geben, sorgfältig ausstreichen.

Backen: ca. 4 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Lässt sich vorbereiten: Guetzi ca. 1 Woche im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren.

**Mengenangabe:** 50 Stück

**Backen:** ca. 4 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 45 Min.

**Pro 100 g:** 440 kcal / 1841 kJ; E 7 g, F 22 g, KH 54 g

### 14.15 Choco-Nuss-Schnecken

100 g Zucker	25 g Speisestärke
100 g gestiftelte Mandeln	400 g Plunderteig
100 g gehackte Haselnüsse	(Fertigprodukt aus dem Kühlregal, ersatzweise Blätterteig)
100 g Lindt Excellence 70 % mild	1 Eigelb
3 Eigelb	2 EL Milch
50 g Zucker	
200 ml Milch	

Zucker in einem breiten Topf goldbraun karamellisieren und dann die Nüsse unterrühren. Diese Mischung auf einem Bogen Backpapier verteilen und erkalten lassen. Dann in Stücke brechen und in einer Küchenmaschine fein zerhacken. Chocolate klein hacken. 3 Eigelb mit Zucker, Stärke und Milch verrühren und in einen Topf auf dem heißen Herd so lange rühren, bis die Mischung eine dickliche, puddingartige Konsistenz erreicht. Topf vom Herd nehmen, gehackte Chocolate unterrühren und darin schmelzen. Creme abkühlen lassen, dann die gehackte Karamell-Nuss-Mischung unterrühren. Plunderteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen. Choco- Nuss-Masse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Teig von der schmalen Seite her aufrollen und straff in Alufolie wickeln. Enden links und rechts fest zudrehen, Rolle 3 Stunden in das Gefrierfach legen. Teigrolle aus der Folie wickeln und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Diese nebeneinander auf ein Backblech mit Backpapier legen und zugedeckt 45 Minuten gehen lassen. Ofen auf 200 °C vorheizen. 1 Eigelb mit Milch verquirlen, Schnecken gleichmäßig damit einpinseln und im heißen Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen.

**Mengenangabe:** 12 Schnecken:

**Zubereitungszeit:** ca. 40 min.

**Backzeit** ca. 25 min.

**Gefrierzeit** ca. 3 Std.

### 14.16 Eierlikör-Nuss-Torte

8 Eier	2 EL Speisestärke
300 g Zucker	800 ml Sahne
300 g gemahlene Haselnüsse	3 Pkg. Vanillezucker

4 Pkg. Sahnesteif  
6 cl Eierlikör, ca.

Schokoladenornamente oder Schokoraspeeln

Für den Haselnussbiskuit die Eier trennen und das Eiklar zu Eischnee schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker zu einer cremigen, weißlichen Masse aufschlagen und den Eischnee unterheben. Die gemahlene Haselnüsse mit der Speisestärke unter die Masse ziehen. Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier bedecken und den Teig hinein füllen. Den Teig eine Stunde backen und wenn möglich über Nacht stehen lassen (dann lässt er sich besser schneiden). Den Haselnussbiskuit teilen, so dass zwei Lagen entstehen.

Für die Füllung die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif schlagen. Ca. fünf Esslöffel Sahne in eine Spritztülle füllen und bis zum Verzieren in den Kühlschrank legen. Etwa ein Drittel der restlichen Sahne auf den unteren Boden streichen. Den zweiten Biskuitboden auflegen und oben und rundherum mit der restlichen Sahne bestreichen. Oben auf den Rand sehr dicht kleine Sahnekleckse setzen, so dass ein Sahnering entsteht. Dahinein den Eierlikör füllen und vorsichtig glattstreichen; die gelbe Oberfläche soll möglichst gleichmäßig aussehen. Zum Schluss die Torte mit den Schokoladenornamenten oder mit Schokoraspeeln verzieren.

#### 14.17 Eierlikör-Nusstorte mit Aprikosen

Fett u. Paniermehl für die Form  
100 g Walnusskerne  
125 g + 275 g weiche Butter  
100 g + 2 EL (30g) Zucker  
3 Eier (Gr. M)  
125 g Mehl  
2 TL Backpulver  
5 EL + 400 ml Milch

1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'  
(z. Kochen, f. 1/2 l Milch)  
150 ml Eierlikör  
1 Dos. (850 ml) Aprikosen  
50 g Mandelblättchen  
50 g Zartbitter-Schokolade, ca.  
6 Walnusskern-Hälften, ca.  
3 Cocktailkirschen, ca.

Springform (26 cm Ø) fetten, mit Paniermehl austreuen. Nüsse mahlen. 125 g Butter und 100 g Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen, mit 5 EL Milch unterrühren. In die Form streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4 EL von 400 ml Milch abnehmen. Mit Puddingpulver, 2 EL Zucker und Likör verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, nochmals kurz aufkochen. Auskühlen lassen.

Aprikosen abtropfen. Nussboden 1 x waagrecht durchschneiden. Einen Tortenring oder den Formrand um den unteren Boden legen. Mit Aprikosen, bis auf zwei Hälften, belegen. 275 g Butter hellcremig rühren. Pudding esslöffelweise darunter rühren. Hälfte Vanillecreme auf die Aprikosen streichen. 2. Boden darauf legen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Rest Creme bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen. Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Walnusshälften je zur Hälfte eintauchen und trocknen lassen. Rest Aprikosen in Spalten schneiden. Kirschen halbieren. Torte mit Rest Creme, bis auf 4 EL, einstreichen. Mandeln an den Rand drücken. Torte mit Cremetuffs, Nüssen, Aprikosen und Kirschen verzieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke:

**Wartezeit** ca. 3 Std.

**Zubereitungszeit** ca. 1 1/2 Std.

**pro Stück ca.:** 390 kcal / 1630 kJ; E 6 g, F 27 g, KH 28 g

## 14.18 Eierlikörkuchen

*Für den Teig:*

80 g Zucker

80 g weiche Butter

1 Pkg. Vanillezucker

5 Eier

200 g gemahlene Haselnüsse

180 g Schokostreusel, ca.

(100 g für den Teig; ca. 80 g für die Deko)

2 EL Rum

1 TL Backpulver

*Für das Sahne-Topping:*

400 ml Sahne

2 Pkg. Sahnefest (Pulverform)

2 Pkg. Vanillezucker

100 ml Eierlikör

Den Ofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen. Die weiche Butter und den Zucker mit einem Handrührgerät vermischen. Nach und nach die Eier hinzugeben. Zunächst die Haselnüsse, dann Backpulver und Rum untermischen. Ganz zum Schluss die Schokostreusel hinzugeben, damit die Streusel nicht komplett zermahlen werden. Die Springform (24 cm Durchmesser) einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig hineingeben, gleichmäßig verteilen und 40 bis 45 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Für das Sahne-Topping Sahne, Sahnefest und Vanillezucker in eine hohe Rührschüssel geben und steif schlagen. Etwa die Hälfte der festen Sahne in einen Spritzbeutel geben. Mit einem breiten Messer oder einem Keks-Spachtel die Oberfläche des ausgekühlten Kuchens inkl. Rand mit der Sahne bestreichen. Ist die gesamte Oberfläche unter einem gleichmäßig glatt gestrichenen Kleid aus Schlagsahne verschwunden, bekommt der Kuchen einen Kranz aus Sahne-Röschen. Zwischen den Röschen darf kein Platz bleiben, denn der Kranz bildet den Damm für den Eierlikör. Diesen anschließend auf den Kuchen gießen. Verteilt er sich nicht von allein, vorsichtig mit einem Löffel nachhelfen, bis der Eierlikör das Innere des Sahne-Röschen-Kranzes bedeckt. Jetzt noch den äußeren Rand des Kuchen mit den restlichen Schokostreusel dekorieren: Einfach ein paar Streusel in die geöffnete Handfläche legen und vorsichtig an den mit Schlagsahne bedeckten Rand drücken.

## 14.19 Emilien-Schnitten

140 g Butter	140 g gemahlene Haselnüsse
140 g Puderzucker	50 g Mehl
4 frische Eier	100 g Johannisbeergelee
1 Prise Zimt	100 g Schokoladenkuvertüre
1 Prise gemahlene Nelken	

Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Eier trennen und Eigelb unter die Butter rühren. Gewürze, Haselnüsse und Mehl unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und bei 180 °C 15-20 Minuten backen. Erkalten lassen, quer durchschneiden und die untere Hälfte mit dem Gelee bestreichen. Die obere Hälfte wieder daraufsetzen. In Rauten schneiden und mit im Wasserbad zerlassener Schokoladenkuvertüre überziehen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

### 14.20 Engadiner Honig-Nuss-Törtchen

1 Prise Salz	1 Eigelb zum Bestreichen
Butter zum Einfetten der Förmchen	150 g getrocknete Aprikosen
3 EL Milch	150 g Walnüsse
150 g Markenbutter	2 EL Honig
2 Eigelb	25 g Markenbutter
80 g Zucker	150 ml süße Sahne
250 g Mehl	2 EL Zitronensaft
Walnusshälften zur Dekoration	200 g Zucker

Mürbeteig nach dem Grundrezept herstellen. Zucker und Zitronensaft hell karamellisieren lassen. Sahne mit Butter und Honig aufkochen und mit dem heißen Karamell verrühren. Die grobgehackten Walnüsse mit den kleingewürfelten Aprikosen zugeben und kurz aufkochen. Abkühlen lassen. Mürbeteig 3 mm stark ausrollen. Die Tortelette-Förmchen mit Butter austreichen und mit Teig auslegen. Nussmasse einfüllen. Aus dem restlichen Teig Deckel ausstechen und auf die Füllung legen. Den Rand andrücken und Deckel mit Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel Muster in den Teig drücken und auf jedes Törtchen eine Walnusshälfte legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten backen.

### 14.21 Engadiner Nusstorte



<i>Für den Mürbeteig:</i>	50 g Butter
150 g weiche Butter	200 g Zucker
100 g Zucker	300 g gehackte Walnüsse
1 Prise Salz	250 g Sahne
1 Ei (Größe S)	<i>Außerdem:</i>
300 g Mehl	1 Eigelb zum Bestreichen
<i>Für die Füllung:</i>	Butter für die Form

Für den Teig Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren, das Ei untermischen. Das Mehl darüber schütten und alles rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig zugedeckt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form fetten. Für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker hineinstreuen und unter Rühren hell braun karamellisieren lassen. Nüsse und Sahne dazu rühren, einmal aufkochen und dann abkühlen lassen.

Zwei Drittel des Mürbeteiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und den Boden und den Rand der Form damit auskleiden; den Teigrand rundherum etwas überstehen lassen.

Die Nussmasse auf den Teigboden geben. Den übrigen Teig in Größe der Form ausrollen und auf die Füllung legen. Überstehenden Rand mit verquirltem Eigelb bestreichen und den Rand auf der Teigdecke festdrücken. Mit einer Gabel die Oberfläche gleichmäßig einstechen und mit Eigelb bestreichen. Die Torte im Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 40 Min. backen und eventuell gegen Ende der Backzeit mit leicht gebuttertem Pergamentpapier abdecken, damit sie nicht zu stark bräunt.

**Mengenangabe:** 1 Springform (24 cm Ø)

**Zubereitungszeit:** 40 Min.

**Kühlzeit:** 1 Std.

**Backzeit:** 40 Min.

## 14.22 Engadiner Nusstorte

<i>Füllung:</i>	<i>Mürbeteig:</i>
(muss vor der Verwendung auskühlen)	375 g Mehl
335 g Zucker	220 g Butter
250 g Baumnüsse, grob gehackt, evtl. mehr	150 g Zucker
2 dl Rahm	1 Ei
	1 Prise Salz

Für die Füllung: Den Zucker in der Bratpfanne langsam rösten, bis er zu schäumen beginnt (nicht umrühren, da sich sonst Knollen bilden). Dann die Nüsse beifügen, gut mischen, bevor der Zucker zu braun wird vom Feuer ziehen, den Rahm sofort dazugeben, etwas einkochen lassen, auskühlen.

Die Teigzutaten zu Mürbeteig verarbeiten; Teig dreiteilen. Boden und Deckel einer Springform von 28-30 cm Durchmesser entsprechend auswallen. Aus dem dritten, kleineren Teil eine Rolle formen, die man dem Rand nach auf den Teigboden legt. Die ausgekühlte Füllung auf den Boden verteilen, über das Ganze den Deckel legen

Backen: Bei guter Mittelhitze (200°) auf der untersten Rille 40-45 Minuten. Nach dem Backen die Torte sofort vom Rand lösen, damit evtl. ausgetretene Füllung nicht klebt. In der Form halb auskühlen lassen.

### 14.23 Engadiner Nusstorte

#### *für den Mürbeteig*

275 g Mehl  
1/4 TL Salz  
125 g Zucker  
175 g Margarine  
1 Ei begeben,

#### *Füllung*

150 g Zucker  
125 g Baumnusskerne grob gehackt  
25 g Mandelstifte  
2 dl Rahm  
1 EL Honig

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, die in Stücke geschnittene Margarine beifügen und leicht mit dem Mehl verreiben. Dann ein Ei begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, mindestens 1/2 Stunde kühl stellen. 1/3 des Teiges auf Backreinpapier auswallen, rund ausschneiden, in den Kühlschrank stellen. Mit Eigelb bestreichen und dicht mit einer Gabel einstechen.

1/3 für die Springform auswallen und einlegen.

1/3 in eine Rolle formen und an den Springformrand legen. Ring schließen, die Rolle andrücken und den Teil 2 cm hochziehen. Boden mit einer Gabel dick einstechen ca. 1/4 Stunde kühl stellen.

Für die Füllung, den Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Erst rühren, wenn der Zucker flüssig ist. Zuerst die Nüsse begeben, die Mandelstifte nur kurz mitrösten und dann die Sahne begeben. Flüssigkeit bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen. Nun den Honig darunter mischen. Füllung auskühlen lassen, auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen.

Den Rand des Teiges mit Wasser bepinseln den Teigdeckel drauflegen und gut andrücken.

Backen: Ca. 55 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.

Haltbarkeit: In Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt ca. 2-3 Wochen

### 14.24 Engadiner Nusstorte

#### *Für den Mürbteig:*

350 g Mehl (Type 405)  
1 Prise Salz

1 Ei  
80 g Puderzucker  
175 g kalte Butter

*Für die Füllung:*

350 g Walnusskerne  
 200 g Zucker  
 250 g Sahne  
 50 g Honig  
 1 unbeh. Zitrone, abger. Schale und 1 EL

Saft von

*Außerdem:*

Fett für die Form  
 Frischhaltefolie  
 1 Eigelb  
 1 EL Milch

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, die Form fetten.

Mehl, Salz, Ei, Puderzucker und Butter kräftig zusammenkneten. In Folie verpackt 1 Std. kühlen.

Walnusskerne nicht zu fein hacken. Zucker in einen Topf schütten und auf die heiße Herdplatte stellen. Warten, bis er am Rand anfängt, flüssig zu werden. Dann die Hitze etwas reduzieren und so lange gut rühren, bis der Zucker flüssig und hellbraun ist. Die Sahne, den Honig und den Zitronensaft dazugeben und weiterrühren, bis der Zucker wieder dickflüssig wird. Das kann 15 Min. dauern. Nüsse und Zitronenschale zugeben, abkühlen lassen.

Vom Teig knapp zwei Drittel zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie rund ausrollen, die Form damit auslegen und einen ungefähr 3 cm hohen Rand formen. Den restlichen Teig zum Deckel ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Nussmasse auf den Teig streichen. Den Teigdeckel auf die Füllung legen und am Rand andrücken. Eigelb mit Milch verrühren, den Teigdeckel damit bepinseln. Die Nusstorte im Ofen (Mitte) etwa 45 Min. backen. Abkühlen lassen.

Tipp: Lassen Sie den Kuchen in Alufolie gewickelt mindestens 2 Tage lang ruhen! Dadurch wird er immer besser.

**Mengenangabe:** 1 Springform (26 oder 28 cm Ø)

**Zubereitungszeit:** 45 Min.

**Kühlzeit:** 1 Std.

**Backzeit:** 45 Min.

**14.25 Engadiner Nusstorte**

160 g Butter  
 150 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 1 Ei  
 300 g Mehl

20 g Butter  
 300 g Zucker  
 250 g grobgehackte Walnüsse  
 200 ml Sahne  
 1 Eigelb

Die möglichst weiche Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Ei verrühren. Das Mehl darüber sieben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zwei Drittel des Teiges dünn ausrollen und eine niedrige Obstkuchenform von 24 cm damit auslegen und den Rand etwas überstehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker zugeben und unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Die Walnüsse und die Sahne zugeben

und alles einmal aufkochen lassen. Abkühlen lassen. Den restlichen Teig zu einer runden Platte von passender Größe ausrollen. Die Füllung auf den Tortenboden streichen und die Teigplatte darauflegen. Den Rand mit verquirltem Eigelb bestreichen, den überstehenden Rand des Teigbodens darauflegen und festdrücken. Die Oberfläche mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Torte auf der zweiten Schiebeleiste von unten 30-40 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

#### 14.26 Engadiner Nusstorte auf traditionelle Art

<i>Für den Teig:</i>	200 ml Sahne
350 g Mehl	4 EL Honig
250 g kalte Butter	400 g geh. Walnüsse
200 g Zucker	<i>Außerdem:</i>
1 EL abger. Zitronenschale	1 Eigelb
1 Ei	1 EL Milch
<i>Für die Füllung:</i>	Puderzucker zum Bestäuben
200 g Zucker	

Für den Teig Mehl mit Butter, Zucker, Zitronenschale, Ei rasch verkneten. Zur Kugelformen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Min. kühlen.

Für die Füllung den Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze karamellisieren. Sahne sowie Honig einrühren und aufkochen lassen. Die Nüsse zufügen und abkühlen lassen.

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. 1/3 des Teigs rund ausrollen. Die Form damit auskleiden, dabei einen Rand bilden. Die Nussfüllung auf dem Teigboden verteilen.

1/3 des Teigs in Formgröße ausrollen, Nussmasse damit bedecken. Übrigen Teig dünn ausrollen, ca. 1,5 cm breite Streifen ausschneiden, als Gitter auf die Torte legen. Eigelb mit Milch verrühren, Oberfläche damit bestreichen. Ca. 60 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Zubereitung** ca. 60 Min.

**Kühlen** ca. 30 Min.

**Backen** ca. 60 Min.

**pro Stück:** 510 kcal; E 7 g, F 33 g, KH 49 g

#### 14.27 Engadiner Walnusstorte

<i>FÜR DEN TEIG</i>	90 g Zucker
250 g Mehl	1 Pkg. Vanillinzucker
1 Eigelb	1 Prise Salz

1 TL abger. Orangenschale (unbeh.)	2-3 EL Honig
100 g kalte Butter	200 g Schlagsahne
<i>FÜR DIE FÜLLUNG</i>	2 cl Kirschwasser (1 Schnapsglas)
300 g Walnusskerne	1 Eigelb
200 g Zucker	1-2 EL Milch

Mehl mit Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Orangenschale und Butterstückchen verkneten. Teig als Kugel in Klarsichtfolie verpackt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen Walnusskerne grob hacken. Zucker und Honig bei schwacher Hitze schmelzen. Dabei ständig rühren. Topf beiseite stellen und die zimmerwarme Sahne einrühren, Masse langsam erhitzen. Kirschwasser und Nüsse einrühren, Masse abkühlen lassen.

3/4 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als eine Springform (Ø 26 cm) ausrollen. Übrigen Teig wieder kalt stellen.

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Gefettete Springform mit dem ausgerollten Teig auskleiden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Honig-Nuss-Masse in die Form füllen, glattstreichen. Form kalt stellen.

Übrigen Teig auf bemehlter Fläche etwa 3 mm dick ausrollen, mit einem Teigrädchen 1,5 cm breite Streifen ausradeln, als Gitter auf die Torte legen.

Eigelb mit Milch verrühren und Teiggitter damit bepinseln. Kuchen in der Ofenmitte bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen. Kuchen die letzten 10 Minuten abdecken.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**pro Stück:** 260 kcal / 1090 kJ

## 14.28 Feine Nuss-Stangen

125 g Puderzucker	200 g Zucker
1 Ei	200 g mild gesäuerte Butter
200 g geriebene Haselnüsse	250 g Mehl

Mehl, Butter, Zucker und Nüsse in eine Rührschüssel geben. Ei trennen, Eigelb zu den übrigen Zutaten geben und alles zügig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen und in ca. 7 cm lange Streifen schneiden. Eiweiß mit Puderzucker steifschlagen und in eine Spritztüte mit feiner Tülle füllen. Nuss-Streifen damit verzieren und im Ofen ca. 20 Minuten backen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

130 kcal / 544 kJ

**14.29 Feine Nusswaffeln**

75 g Walnuss- oder Haselnusskerne	3 Eier
1/8 l sehr heiße Milch	150 g Mehl
200 g Butter	1 TL Backpulver
75 g Zucker	2 EL Rum
1 Pkg. Vanillezucker	Puderzucker
1 Prise Salz	

Nüsse reiben, mit der heißen Milch übergießen und 10 Minuten quellen lassen.

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier hinzufügen und kurz unterrühren.

Mehl mit Backpulver sieben, mit den Nüssen und mit Rum unterrühren.

Waffeln bei mittlerer Temperatureinstellung backen und mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 6 Waffeln

**14.30 Feiner Nusskranz**

250 g Rama Culinesse	250 g gem. Haselnüsse
200 g Zucker	2 EL Aprikosenkonfitüre
1/2 Fläschchen Buttermandelaroma	50 g Haselnusskrokant
1 Pkg. Vanillezucker	200 ml Sahne
4 Eier	1 Pkg. Sahnesteif
250 g Mehl	ganze Haselnüsse
3 TL Backpulver	50 g Fettglasur

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Culinesse, Zucker, Aroma, Vanillezucker schaumig schlagen.

Eier unterrühren. Mehl, Backpulver sowie Nüsse mischen und unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen. 45-50 Min. backen. Auskühlen lassen.

Den unteren Kranzrand mit Konfitüre bestreichen. Krokant andrücken. Sahne und Sahnesteif steif schlagen. Rosetten auf Kuchen spritzen. Je 1 Nuss in Mitte drücken. Glasur schmelzen. In feinen Linien auf Kuchen spritzen.

**Mengenangabe:** 16 Stück

**Zubereitungszeit:** ca. 75 Minuten

**pro Stück:** 410 kcal; E 6 g, F 28 g, KH 33 g

**14.31 Fricktaler Nuss-Schiffli**

200 g Baumnüsse, fein gemahlen	2 EL Kirsch
125 g Zucker	20 Baumnusshälften, längs halbiert, zum
2 frische Eiweiße	Verzieren
1 Prise Salz	

Nüsse mit dem Zucker in einer Schüssel mischen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, mit dem Kirsch unter die Nussmasse mischen.

Formen/Trocknen: Mit zwei Teelöffeln kleine Schiffli formen, auf zwei Backpapiere legen, verzieren. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens.

Haltbarkeit: Nuss-Schiffli 2 Wochen im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren.

**Mengenangabe:** 40 Stück

**Backen:** ca. 15 Min. pro Blech

**Trocknen:** ca. 6 Std.

**Vor- und zubereiten:** ca. 35 Min.

**Pro 100 g:** 50 kcal / 211 kJ; E 1 g, F 4 g, KH 4 g

### 14.32 Gebackene Nüsse

3 frische Eiweiße	200 g Cashew-Nüsse
2 Prisen Salz	3 EL Hagelzucker
200 g geschälte Mandeln	3 EL Zucker
200 g Haselnüsse	

Eiweiß mit dem Salz schaumig schlagen. Mandeln und alle restlichen Zutaten daruntermischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, vom Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 10 Min.

**Backen:** ca. 12 Min.

**Pro 100 g:** 517 kcal / 2161 kJ; E 15 g, F 42 g, KH 20 g

### 14.33 Gebackene Nuss-Tarte

<i>Tortenboden:</i>	3 EL Sherry
200 g Mehl	1 Ei
100 g Butter	

*Belag:*  
 200 g Haselnusskerne  
 100 g Butter

100 g Zucker  
 150 ml süße Sahne

**Boden:** Alle Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten, in Klarsichtfolie packen und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig ausrollen und eine runde, gefettete Keramiktortenform oder Springform (24 cm Ø) damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel einstechen und bei 200 Grad ca. 10 Minuten vorbacken.

**Belag:** Die Haselnüsse grob hacken, mit Butter, Sahne und dem Zucker in einem Topf 3-4 Minuten kochen. Die Masse kurz abkühlen lassen, auf den Tortenboden geben und nochmals ca. 20 Minuten bei 200 Grad fertig backen.

### 14.34 Gebrannte Cashewkerne

100 ml Wasser  
 200 g Zucker  
 Gewürze (z. B. Zimt, Vanille oder Lebkuchen)

200 g Cashewkerne

Wasser mit Zucker und Gewürzen erhitzen, bis die Flüssigkeit kocht und leicht bräunlich wird. Dann erst Cashewkerne zugeben und bei hoher Temperatur unter ständigem Rühren so lange kochen, bis der Zucker trocken ist. Auf mittlere Temperatur herschalten und so lange rühren, bis der Zucker wieder schmilzt.

Nüsse auf Backpapier geben und mit 2 Gabeln sofort auseinanderziehen. Auskühlen lassen. Nüsse mit Chili und Salz bestreuen.

### 14.35 Gebrannte Haselnüsse

70 g Zucker  
 200 g Haselnusskerne ohne Haut  
 1 TL gemahlener Ingwer

1 Bio-Orange, abger. Schale von Backpapier

Zucker und 4 EL Wasser in einer Pfanne aufkochen. Nüsse in den Zucker geben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Dabei wird der Zucker erst weißlich stumpf. Beginnt der Zucker wieder flüssiger zu werden und sich bräunlich zu verfärben, Ingwer und Orangenabrieb zufügen und stetigiterrühren.

Fertige Nüsse sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und vollständig auskühlen lassen. Gebrannte Haselnüsse an einem trockenen Ort lagern.

Tipp: Nüsse möglichst flach auf dem Backblech verteilen.

**Mengenangabe:** 10 PORTIONEN:

**Zubereitung:** ca. 10 Min.



**pro Portion: ca.:** 160 kcal; E 3 g, F 13 g, KH 8 g

### 14.36 Gebrannte Nussmischung

100 g Walnusskerne	100 g Haselnusskerne
250 g Zucker	100 g Cashewkerne
1 Pkg. Vanillin-Zucker	Backpapier

Walnusskerne längs halbieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

125 ml Wasser, Zucker und Vanillin-Zucker in einer beschichteten, großen Pfanne aufkochen. Haselnuss-, Cashew- und Walnusskerne zugeben und bei hoher Temperatur unter ständigem Rühren so lange kochen, bis der Zucker trocken ist. Auf mittlere Temperatur herunterschalten und so lange rühren, bis der Zucker wieder schmilzt und goldbraun karamellisiert.

Nussmischung sofort auf das Backpapier geben und mit 2 Gabeln auseinander ziehen. Mindestens 1 Stunde auskühlen lassen. Gebrannte Nüsse in 4 Cellophantütchen geben und zubinden.

**Mengenangabe:** 4 TÜTCHEN

**Wartezeit** ca. 1 Stunde.

**Zubereitungszeit** ca. 20 Minuten.

**pro Beutel ca.:** 730 kcal; E 11 g, F 42 g, KH 77 g

### 14.37 Gedeckte Nusstorte

1 Pkg. Vanillezucker	150 g Walnusskerne
1 TL Puderzucker	1 Ei
1 Eigelb	400 g Zucker
Butter für die Form	200 g Butter
250 g Schlagsahne	350 g Mehl
150 g Haselnusskerne	

Mehl, Butter, 150g Zucker, Vanillezucker und Ei verkneten und 1 Stunde kühlstellen. Nüsse grobhacken. Übrigen Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen. Nüsse zufügen und mit der Sahne ablöschen. Masse abkühlen lassen. In eine mit Margarine gefettete Springform mit 2/3 des Teiges auslegen und einen Rand hochziehen. Nussmasse darauf verteilen. Übrigen Teig zu einem Kreis ausrollen, auf die Nussfüllung legen und am Rand andrücken. Aus den Teigresten Blüten ausstechen und sie auf den Teig setzen. Im heißen Ofen bei 180 °C 40-45 Minuten backen. Puderzucker mit Eigelb verrühren und 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Tarte damit bestreichen. In der Form abkühlen lassen.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 90

### 14.38 Gefüllte Nusskekse

2 frische Eier	220 g Mehl
100 g Zucker	75 gemahlene, abgezogene Mandeln
1 Pkg. Vanillezucker	100 g Preiselbeerkonfitüre
50 ml Rapsöl	2 EL Puderzucker

Eier mit Zucker, Vanillezucker und Rapsöl und Buttermilch schaumig schlagen. Mehl mit gemahlenden Mandeln unterrühren. In eine Spritztüte mit glatter Tülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech jeweils in gleicher Anzahl Kringel (Ringe) und Kreise (Böden) in gleicher Größe spritzen. Im Ofen bei 180 °C ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen. Die runden Böden auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen und die Kringel daraufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

### 14.39 Gefüllte Nussplätzchen

250 g Weizenmehl	75 g Aprikosenkonfitüre
125 g Zucker	1 EL Rum
200 g Butter	100 g Zartbitterschokolade
1 Ei	2 EL Sahne
1 Prise Salz	80 g Walnusskerne
120 g gemahlene Walnüsse	1 EL Puderzucker

Mehl, 75 g Zucker, 150 g Butter, Ei, Salz und 80 g gemahlene Walnüsse rasch zu einem festen Teig verkneten und 1 Std. ruhen lassen.

Für die Füllung Rest-Butter erwärmen und mit restlichem Zucker und geriebenen Rest-Walnüssen, Konfitüre und Rum mischen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Plätzchen von 4,5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 15 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Die Hälfte der Plätzchen mit der Füllung bestreichen und jeweils mit einem anderen Plätzchen bedecken. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen, mit Sahne verrühren. Die gefüllten Nussplätzchen damit bestreichen und mit den Walnusshälften verzieren. Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Besonders delikater schmeckt die Füllung, gibt man zusätzlich je einen EL Marzipanrohmasse und Rum hinzu.

**Mengenangabe:** 30 Stück

**Zubereitung** ca. 60 Min.

**Ruhen** ca. 1 Std.

**Backen** ca. 15 Min.

**pro Stück:** 170 kcal; E 2 g, F 11 g, KH 14 g

#### 14.40 Gemischter Nusskuchen

<i>Für den Teig:</i>	100 g Butter
350 g Mehl	250 g Zucker
0.5 Pkg. Backpulver	200 g Sahne
6 EL Öl	150 g Haselnüsse gehackte
5 EL Milch	150 g Mandeln gehackte
50 g Zucker	150 g Walnüsse gehackte
200 g Schichtkäse gut abgetropfter	100 g Orangeat sehr fein gehacktes
<i>Für den Belag:</i>	Butter Für das Blech:

1. Das Backblech fetten. Den Backofen auf 200° vorheizen.
2. Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf eine Arbeitsfläche schütten und eine Mulde hineindrücken. Das Öl und die Milch in die Mulde geben, den Zucker darüber streuen und alles verkneten, dabei löffelweise den Schichtkäse unterarbeiten. Eventuell noch etwas Milch dazukneten.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in Größe des Backblechs ausrollen und auf das Blech legen.
4. Für den Belag die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker unter Umrühren darin karamellisieren (braun werden) lassen, die Sahne hinzufügen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Die Nüsse und das Orangeat dazurühren, etwa 5 Minuten leicht kochen und abkühlen lassen.
5. Die Nussmasse auf den Kuchenboden streichen und diesen im Backofen (Mitte) 30 - 35 Minuten backen.

Für eine große Runde geeignet.

**Mengenangabe:** 1 Backblech

**Zubereitungszeit** 90 Minuten

2100 kJ

#### 14.41 Gewürzkuchen mit Äpfeln

125 g Butter weiche	1 Prise(n) Salz
125 g Zuckerrohrgranulat oder 150 g heller	1 TL Vanille gemahlene
Honig	1 EL Zimtpulver
2 Eier	1 TL Nelkenpulver

0.5 TL Muskatblüte	1.5 EL Rum oder Sahne
2 EL gesiebtes Kakao- oder Carobpulver	400 g Äpfel
125 g Haselnüsse oder Walnüsse, frisch gerieben	<i>Für die Form:</i>
250 g Dinkel oder Weizen, fein gemahlen	ungehärtetes Kokosfett oder Butter
3 TL Backpulver	1 EL Vollkornschrot oder gepuffte Amaranthsamensamen

1. Die Butter und das Granulat oder den Honig mit den Rührquirlen des Rührgerätes in 1 - 2 Minuten cremig rühren. Die Eier nach und nach einrühren und die Masse noch 1 - 2 Minuten weiter rühren.
2. Das Salz, die Vanille, den Zimt, die Nelken, die Muskatblüte und das Kakao- oder Carobpulver sowie die Nüsse einrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit dem Rum oder der Sahne unterrühren. Den Teig etwa 15 Minuten quellen lassen.
4. Inzwischen die Form fetten und mit dem Schrot oder den Samen austreuen. Den Backofen auf 190° vorheizen.
5. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in 2 - 3 mm feine Scheiben schneiden oder mittelfein raspeln. Die Äpfel sofort in den Teig einrühren. Der Teig soll geschmeidig sein und schwer reißend vom Löffel gleiten. Eventuell noch etwas Sahne oder Rum einrühren.
6. Den Teig in die vorbereitete Form gleiten lassen und glatt streichen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) in etwa 1 Stunde mittelbraun backen.  
Schmeckt auch nach 2 Tagen gut.

**Mengenangabe:** 1 Kastenform von 30 cm Länge:

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Backzeit** 60 Minuten

1200 kJ

#### 14.42 Griechisches Nussgebäck

200 g Zucker	1/4 TL Salz
9 Eigelb	<i>Sirup</i>
1 TL Vanillinzucker	2 1/2 dl Wasser
1 1/2 Orangen, abgeriebene Schale von	100 g Zucker
350 g Mandeln, geschält, gemahlen	1 EL Honig
150 g Baumnüsse, gemahlen	1/2 Zitrone, in Scheiben geschnitten
100 g Zwieback, gemahlen	1 Zimtstängel
6 Eiweiß	1/2 dl Cognac

Eigelb, Zucker und Gewürze in einer großen Schüssel schaumig rühren. Gemahlene Nüsse und Zwieback mischen, Eiweiß mit dem Salz steifschlagen und alles sorgfältig mit der

schaumig gerührten Masse vermischen. Im gut gefetteten Blech verteilen, glattstreichen und sofort backen.

Backen: 25 Minuten auf der mittleren Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Nach dem Backen noch heiß mit dem ganzen Sirup bepinseln. Das Gebäck in Vierecke oder Rhomben schneiden und dekorieren. In einer Blechdose im Kühlschrank aufbewahrt, bleibt es mindestens 14 Tage frisch.

Sirup: Alle Zutaten außer dem Cognac aufkochen, Zitronenscheiben leicht auspressen, erst nach dem Auskühlen entfernen. Dann den Cognac beifügen.

Tipps - Das weiche Nussgebäck lässt sich gut tiefkühlen, allerdings sollte es dann erst nach dem Auftauen dekoriert werden. - Die drei restlichen Eiweiße können für Zimtsterne oder anderes Eiweißgebäck verwendet werden. - Aus diesem Teig lassen sich auch herrlich feuchte Cakes backen. Die Teigmenge reicht für zwei Formen von 26-28 cm Länge. Die Backzeit beträgt 45-50 Minuten.

**Mengenangabe:** 1 Blechgröße 33 x 30 cm

### 14.43 Grießkuchen mit Apfel-Nussfüllung

*für den Teig:*

250 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
250 g Butter  
1 Zitrone, Saft  
1 Prise Salz  
6 Eier

180 g Grieß aus Weichweizen  
100 g Mehl Typ 405  
1 TL Backpulver  
Fett für die Form

*Für die Füllung:*

750 g Äpfel  
100 g Haselnusskrokant

Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig schlagen, Zitronensaft und Salz dazugeben. Eier nach und nach zugeben. Grieß, Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse heben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen.

Für die Füllung Äpfel schälen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden, mit dem Krokant vermischen und auf dem Teig verteilen. Mit dem übrigen Teig abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 60-70 Min. backen. Nach Wunsch mit Zimt-Sahne servieren.

### 14.44 Haselnuss-Mokka-Makronen

3 Eiweiß  
1 Prise Salz  
200 g Zucker  
1 TL Zitronensaft  
200 g gemahlene Haselnusskerne

2 EL Speisestärke  
2 EL Instant-Kaffeepulver  
1/2 TL Zimt  
1 EL Kakaopulver zum Verzieren

Eiweiß steif schlagen, dabei Salz und Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft zufügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt und weiche Spitzen bildet.

Nüsse mit Stärke, Kaffeepulver und Zimt mischen, unter den Eischnee heben.

Ofen auf 150 Grad vorheizen. Makronenmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Ca. 2 cm große Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen (oder den Teig mit 2 Teelöffeln darauf setzen). Dabei einen Abstand von ca. 3 cm einhalten.

Makronen ca. 25 Min. backen, herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Kakao bestäuben, dabei teilweise mit Papierstreifen abdecken.

**Mengenangabe:** 40 Stück

**Zubereitung** ca. 35 Min.

**Backen** ca. 25 Min.

**pro Stück:** 60 kcal; E 1 g, F 3 g, KH 6 g

#### 14.45 Haselnuss-Nestli

3 frische Eiweiße (siehe Tipp)

1 Prise Salz

125 g Zucker

1 EL Weißweinessig

50 g gemahlene Haselnüsse, geröstet

1 EL Maizena

50 Haselnüsse, ca.

Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers und allen Essig begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Nüsse und Maizena mischen, mit dem restlichen Zucker darunter mischen.

Formen: Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 15 mm Ø) geben, spiralförmige Nestli (ca. 3 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen, je 1 Haselnuss hineinsetzen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Eigelbe tiefkühlen: leicht verklopfen und mit wenig Salz (1/2 g pro Eigelb) mischen.

Haltbarkeit: ca. 10 Monate. Oder die Eigelbe zum Bestreichen von beliebigen Guetzli (z. B. Mailändern) verwenden.

Lässt sich vorbereiten: Guetzli ca. 1 Woche im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren.

**Mengenangabe:** 50 Stück

**Backen:** ca. 20 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 45 Min.

**Pro 100 g:** 411 kcal / 1720 kJ; E 8 g, F 21 g, KH 48 g

#### 14.46 Haselnuss-Schneeflöckchen

300 g + etwas Mehl	4 EL Schlagsahne
75 g gemahlene Haselnüsse	1 EL Zitronensaft
1 Msp. Backpulver	evtl. goldene und silberne Zuckerperlen zum Verziern
150 g + 200 g Puderzucker	Frischhaltefolie
1/2 gestr. TL Zimt	Backpapier
Salz	1 klein. Gefrierbeutel oder Einmal-Spritzbeutel
200 g kalte Butter	
100 g Ahornsirup	
2 Eigelb	

300 g Mehl, Nüsse, Backpulver, 150 g Puderzucker, Zimt und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen und Ahornsirup zufügen. Alles erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kalt stellen. Teig auf etwas Mehl 3-4 mm dick ausrollen. Mit Ausstechförmchen verschieden große Schneeflocken oder Eiskristalle (5-12 cm Ø) ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Eigelb und Sahne verquirlen, die Kekse damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3) ca. 9 Minuten backen. Auskühlen lassen. 200 g Puderzucker, Zitronensaft und 1 EL heißes Wasser zum dicken Guss verrühren. In einen Gefrierbeutel füllen, unten eine kleine Ecke abschneiden. Kekse mit Guss und Perlen verzieren. Trocknen lassen.

**Mengenangabe:** 35 STÜCK

**Backzeit pro Blech** ca. 9 Min.

**Kühl-/Auskühlzeit** ca. 14 Std.

**Zubereitungszeit** ca. 1 Std.

**Pro Stück ca.:** 150 kcal

#### 14.47 Haselnuss-Schokokuchen

300 g geröstete Haselnüsse	2 cl Orangenlikör
5 Eier	50 g bittere Schokolade
Salz	<i>Außerdem:</i>
200 g Puderzucker	Butter für die Form
1 TL Vanille oder 1 Tütchen Vanillezucker	Puderzucker oder 100 g dunkle
1 Zitrone, abger. Schale von	Schokolade/Kuvertüre für den Überzug
1 Orange, abger. Schale von	

Man backt leidenschaftlich gern in Schwaben, vor allem zu Weihnachten sind die 'Gutsle' oft der ganze Stolz der schwäbischen Hausfrau. Aber auch sonntags gehört ein anständiger Kuchen auf die Kaffeetafel.

Zubereitung: Falls es keine gerösteten Haselnüsse zu kaufen gibt, kann man ungeröstete auf einem Backblech verteilen und im 180 Grad Celsius heißen Backofen acht bis zehn Minuten lang rösten, bis sie duften. Auf ein Tuch geben und tüchtig rubbeln, um möglichst

viele Schalen zu entfernen. Zum Schluss die Nüsse im Zerhacker zerkleinern. Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Salzprise steif schlagen und kalt stellen. Jetzt kann man mit demselben Schlagbesen die Eigelbe mit dem Puderzucker dick und schaumig schlagen. Dabei mit Vanille, Zitronen- und Orangenschale sowie Orangenlikör würzen.

Schließlich die Haselnüsse sowie die gehackte Schokolade unterrühren. Erst jetzt mit dem Eischnee auflockern. Diese Masse in eine gebutterte Form füllen, bei 150 Grad Celsius Heißluft oder 170 Grad Celsius Ober- und Unterhitze eine Stunde backen.

Den etwas abgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Dieser Kuchen ist unglaublich saftig und bleibt dies noch tagelang, vor allem, wenn er mit flüssiger Schokolade überzogen wird. Dafür die Schokolade hacken und behutsam schmelzen - in einem gut leitenden Topf auf milder Hitze oder im Dampfgerar. Das letzte Viertel zunächst zurückbehalten, um die schmelzende Schokolade, wenn nötig, abzukühlen. Auf den Kuchen gießen, mit einer Palette nach allen Seiten - auch an den Rand - verstreichen. Trocken und fest werden lassen.

Beilage: Schlagsahne - am besten ungesüßt, das ergibt einen schönen Kontrast zum süßen Kuchen.

Getränk: Dazu trinkt man ein Gläschen Likör, zum Beispiel Orangen- oder Zitronenlikör, eine Tasse Kaffee und/oder ein Gläschen Riesling-Beerenauslese aus Württemberg.

**Mengenangabe:** 1 Springform (22 cm O)

#### 14.48 Haselnussbrot

300 g Mehl  
100 g Puderzucker  
1 Pkg. Vanillinzucker  
Salz  
200 g Butter kalte

1 Ei  
100 g Haselnüsse

*Für die Glasur:*

100 g Schokoladenkuvertüre, halbbitter  
Butterschmalz Für das Backblech:

1. Das Mehl, den Puderzucker, den Vanillinzucker und 1 Prise Salz auf die Arbeitsfläche häufeln. Die Butter klein schneiden und darauf verteilen. In den Haufen eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss die Haselnüsse einarbeiten. Den Teig zu einer etwa 40 cm langen Stange formen und zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.

2. Das Backblech leicht fetten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Teigstange in etwa 8 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf das Backblech legen. Im Backofen (Mitte) in etwa 12 Minuten goldgelb backen. Das Haselnussbrot herausnehmen und abkühlen lassen.

3. Eine Metallschüssel in einen Topf mit wenig heißem, aber nicht siedendem Wasser stellen. Die Kuvertüre in die Schüssel bröckeln und im Wasserbad schmelzen. Die Brote bis zur Mitte in die flüssige Schokolade tauchen. Zum Trocknen auf Pergament legen.

**Mengenangabe:** 50 Stück



**Ruhezeit** 60 Minuten  
**Zubereitungszeit** 60 Minuten  
 360 kJ

### 14.49 Haselnusskuchen

200 g Haselnusskerne,	50 g Sultaninen,
200 g Mehl,	1 Zitrone, Schale von
50 g Kartoffelmehl,	1 Pkg. Backpulver,
350 g Zucker,	1 Glas lauwarmer Milch,
60 g helles Schokoladenpulver,	1 Glas Aprikosenmarmelade
80 g Butter,	Mandelsplitter
6 Eier,	

Die Haselnusskerne im Backofen rösten, die feine Haut entfernen und grob mahlen. Haselnüsse, Mehl, Kartoffelmehl, Zucker und Schokoladenpulver vermischen. Die Butter schmelzen und ebenfalls dazugeben. Unter ständigem Rühren die Eier nacheinander darunter mischen. Die eingeweichten Sultaninen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, das Backpulver und die lauwarmer Milch unter den Teig arbeiten.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und den Kuchenteig hineingeben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Dann ringsum mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

### 14.50 Haselnusskuchen mit Quark

100 g Haselnüsse	hackt
1 Prise Salz	150 g Haselnussgrieß oder grob geriebene
Backpapier	Haselnüsse
75 g Zucker	150 g Speisequark
100 g Kuvertüre zartbitter, grob geraspelt	6 Eier getrennt in Eigelb und Eiweiß
1 Zitrone, Zitronenschale davon fein gehackt	100 g Puderzucker durch ein Sieb gestrichen
2 Orangen, Orangenschale davon fein ge-	200 g zimmerwarme Butter

150 g Butter mit 75 g Puderzucker und einer Prise Salz weiß schlagen, nach und nach 6 Eigelb unterrühren, danach den Haselnussgrieß und dann den Speisequark unterrühren. Die geraspelte Kuvertüre und die fein gehackte Orangenschale von 2 Orangen und die fein gehackte Zitronenschale unterheben. Die Eiklar mit dem Zucker halbsteif schlagen und locker unterheben. Eine Springform (28 cm) dünn mit Butter einpinseln und mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und die Haselnüsse einstreuen, sie dürfen allerdings nicht zu weit heraus schauen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und den Kuchen auf der mittleren

Einschubleiste auf einem Gitter 60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen, aus der Form lösen, mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und in Stücke schneiden. Tipp: Das Aufschlagen von Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz ergibt einen cremigeren Eischnee, der auch nicht so schnell zusammenfällt.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 90

### 14.51 Haselnusstängeli

250 g Haselnüsse (geschält und gemahlen),	2 Eier,
250 g Zucker,	4 Eigelb
250 g Butter,	<i>Zum Bestreichen:</i>
1/2 TL Salz,	2 Eigelb
375 g Mehl,	

Nüsse, Zucker, Butter, Salz, Mehl, Eier und die 4 Eigelb miteinander zu einem Teig verarbeiten. Daraus fingerdicke und -lange Stängelchen formen. Auf zwei mit einem Backpapier ausgelegte Kuchenbleche legen.

Mit dem Eigelb bestreichen und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

### 14.52 Haselnusstängeli

250 g Haselnüsse (geschält und gemahlen),	2 Eier,
250 g Zucker,	4 Eigelb
250 g Butter,	<i>Zum Bestreichen:</i>
1/2 TL Salz,	2 Eigelb
375 g Mehl,	

Nüsse, Zucker, Butter, Salz, Mehl, Eier und die 4 Eigelb miteinander zu einem Teig verarbeiten. Daraus fingerdicke und -lange Stängelchen formen. Auf zwei mit einem Backpapier ausgelegte Kuchenbleche legen.

Mit dem Eigelb bestreichen und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

### 14.53 Haselnußtaler

375 g Mehl	1 Pkg. Vanillin
125 g Speisestärke	3 Tropfen Bittermandelaroma
2 TL Backpulver	2 Eier
1 Prise Salz	250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker	250 g Haselnußkerne

Aus Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz, Zucker, Aroma, Eiern und kaltem Fett einen Mürbeteig bereiten. Zuletzt die halbierten Haselnußkerne unterkneten. In fünf gleiche Teile schneiden, Rollen (0 2 - 3 cm) formen und kaltstellen. Anschließend in dünne Scheiben schneiden und auf ein gerettetes Backblech legen. Zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und goldgelb backen.

**Mengenangabe:** 50 Stück

**Vorbereitungszeit** ca. 20 Minuten

**Backen** Stufe 3 (200° C)

**Backzeit** ca. 20 Minuten

## 14.54 Haselnusstorte

*Für den Biskuit:*

3 Eier  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Mehl  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
1 TL Backpulver

250 g Magerquark  
150 ml Eierlikör  
50 g Puderzucker  
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von  
500 ml Sahne

*Außerdem:*

400 g Preiselbeerkompott (Clas)  
4 EL gehackte Haselnusskerne

*Für die Creme:*

6 Blatt Gelatine

Biskuit: Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Salz cremig rühren. Das Eiweiß steif schlagen, auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Haselnüsse, Backpulver mischen, mit dem Eischnee unterheben.

Die Masse in die Springform füllen und ca. 25 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Biskuit waagrecht halbieren.

Creme und Fertigstellung: Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Eierlikör, Puderzucker und Zitronenschale verrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und langsam unter die Quarkcreme ziehen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Unteren Biskuit eng mit einem Tortenring umschließen, 2/3 der Creme darauf streichen. Mit dem 2. Boden bedecken, restliche Creme einfüllen. Esslöffelweise das Preiselbeerkompott darauf geben und die Oberfläche mit einer Gabel marmorieren. Torte ca. 2 Std. kühlen. Den Tortenring entfernen. Haselnüsse rösten und die Tortenoberseite ringsum

damit garnieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Kühlen** ca. 2 Std.

**Backen** ca. 25 Min.

**Zubereitung** ca. 45 Min.

**pro Stück:** 400 kcal; E 9 g, F 25 g, KH 0 g

### 14.55 Haselnußtorte

#### *Teig*

7 Eier

150 g Zucker

300 g gemahlene Haselnußkerne

40 g geriebener Zwieback

1 Messerspitze Zimt

#### *Füllung*

1/2 l Milch

2 Pkg. Vanillinzucker

4 Eigelb

100 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

2 EL Rum

400 g süße Sahne

125 g süße Sahne

20 g Zucker

50 g geraspelte dunkle Schokolade

12 Haselnußkerne

Eier mit Zucker schaumig rühren, Haselnüsse, Zwieback und Zimt locker unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm ø) füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Unten. T: 200°C / 25 bis 30 Minuten. Den ausgekühlten Kuchen in drei Platten schneiden. Für die Füllung Milch mit Vanillinzucker ankochen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, heiße Milch unterrühren. Eimasse in den Kochtopf geben und bei geringer Wärmezufuhr so lange rühren, bis die Creme dicklich ist. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in die Eimasse rühren, Rum dazugeben und kühl stellen. Sahne steif schlagen, unter die Creme heben, Tortenböden damit bestreichen und aufeinandersetzen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Etwa die Hälfte in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Torte mit restlicher Sahne bestreichen und mit Schokoladenraspeln bestreuen. 12 Rosetten an den Rand der Torte spritzen und diese mit Haselnüssen garnieren.

**Mengenangabe:** 1 Portion

### 14.56 Haselnusswaffeln

150 g Butter oder Margarine

65 g Zucker

4 frische Eier

6 EL süße Sahne, evtl. mehr

1 Prise Salz

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g Mehl

Die Eier trennen. Die Butter oder Margarine mit dem Zucker und den Eigelben in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen cremig rühren. Die Sahne, das Salz, die Nüsse und das Mehl mit Backpulver dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Eiweiße steifschlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Das Waffeleisen aufheizen, evtl. einfetten und goldgelbe Waffeln backen. Dazu passt Schokoladensahne.

**Mengenangabe:** 8 Waffeln

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.

**Je Waffel:** ca.: 0 kcal

### 14.57 Himbeer-Nussschiffchen

125 g gemahlene Haselnüsse	1/2 TL Backpulver
100 g Mehl	200 g Mehl
1 Eiweiß	1 frisches Ei
1 frisches Ei	125 g Markenbutter
130 g Zucker	60 g Zucker
80 g Markenbutter	2 EL Himbeergeist
150 g Himbeerkonfitüre	5 EL Schlagsahne

Zucker und Butter cremig rühren. Ei zufügen. Mehl und Backpulver mischen und evtl. mit 1-2 EL Wasser zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 1-2 Stunden kühl stellen. Auf wenig Mehl ausrollen und gefettete Schiffchen damit auskleiden. Konfitüre darauf verteilen. Butter, Zucker, Ei und Eiweiß cremig rühren. Mehl und Nüsse unterrühren, Sahne und Himbeergeist zufügen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Schiffchen spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160/180 °C (Umluft/E-Herd) 25/30 Minuten backen.

### 14.58 Honig-Nuss-Schnitten

250 g Walnüsse	250 g Honig
75 g Pistazien	3 EL Orangensaft
75 g feingeriebene Mandeln	1/2 Zitrone, Saft von
500 g tiefgefrorener Blätterteig	Butter zum Einstreichen
125 g Süßrahmbutter	

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer flachen Backform mit Alufolie oder Backpapier auslegen und Rand und Boden einfetten. Die Butter zerlassen. Jede Teigplatte zu doppelter Formgröße ausrollen und halbieren. Die Walnüsse und die Pistazien grobhacken, mit den gemahlenden Mandeln vermischen. Den Blätterteig auftauen lassen. Eine

Teigplatte in die Form legen, mit Butter einpinseln und mit der Nussmischung bestreuen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis alle Teigplatten und die Nüsse verbraucht sind. Mit einer Teigplatte abschließen. Die Form im Backofen auf der untersten Schiene 15 Minuten und anschließend 30 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen lassen. Den Honig erwärmen und mit dem Orangensaft und dem Zitronensaft abschmecken. Den Sirup über den fertigen Kuchen gießen und über Nacht einziehen lassen. Die Honig-Nuss-Schnitten in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 120

### 14.59 Honig-Nusskuchen

500 g TK-Blätterteig	75 g abgezogene Mandeln
120 g Butter	250 g Honig
250 g Walnüsse	3 EL Orangensaft
75 g Pistazien	1/2 Zitrone, Saft von

Blätterteig nach Angaben des Herstellers auftauen. Den Boden einer Kastenform (11/2 l Inhalt) mit Backpapier auslegen. Den Formrand und die Folie mit Butter austreichen. Jede Teigplatte zu doppelter Kastenformgröße ausrollen und halbieren. Nüsse und Pistazien hacken, Mandeln fein mahlen, beides mischen. Eine Teigplatte in die Form legen, mit Butter bepinseln und mit Nussmischung bestreuen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis alle Teigplatten und Nüsse aufgebraucht sind. Mit einer Teigplatte abschließen, goldbraun backen.

Schaltung: 170-190°, 1. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen 45-50 Minuten

Honig erwärmen, mit Orangen- und Zitronensaft verrühren, über den fertigen, etwas abgekühlten Kuchen träufeln und über Nacht einziehen lassen. Am nächsten Tag vorsichtig aus der Form nehmen, Backpapier abziehen, Kuchen in Scheiben schneiden.

### 14.60 Käse-Nuß-Makronen

50 g Haselnusskerne	Salz
100 g Holland-Gouda, alt	weißer Pfeffer aus der Mühle
3 Eiweiß	geriebene Muskatnuss

Die Haselnusskerne in einer möglichst beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten, bis sie zu duften beginnen. Abkühlen lassen und hacken oder mahlen. Den Käse fein reiben.

Eiweiß mit 1 Prise Salz zu schnittfestem Schnee schlagen. Käse und Nüsse untermischen und den Teig mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Aus dem Teig mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und mit Abstand auf das Blech setzen. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen. Die Makronen sind eine leckere Knabberei zu Wein.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 14.61 Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste

*Für die Nusskruste:*

500 g gemahlene Haselnüsse  
60 g geschmolzene Butter  
60 g Zucker

250 g brauner Zucker

125 ml Espresso

(ersatzweise die gleiche Menge starker schwarzer Kaffee)

1 TL Kaffeelikör

3 EL Mehl

*Für die Füllung:*

1 kg Ricotta (italienischer Frischkäse)  
1 Vanilleschote  
4 Eier

*Für die Dekoration:*

3 EL gemahlene Haselnüsse

Die gemahlene Haselnüsse in einer großen Rührschüssel locker mit dem Zucker mischen und dann die geschmolzene Butter dazu gießen. Alles mit den Händen zu einer krümeligen Masse kneten. Zuerst den Rand einer Springform (26 cm Durchmesser) knapp einen halben Zentimeter dick damit auskleiden, dabei die Masse gut andrücken. Dann den Rest des Haselnussteiges gleichmäßig in der Mitte der Form verteilen und ebenfalls fest drücken. Danach mit einem Messer vorsichtig die Nussmasse am Rand gerade abschneiden, eventuelle 'Löcher' flicken und die Reste in die Mitte geben. Die Springform für eine Viertelstunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit für die Füllung den Ricotta in eine große Rührschüssel geben. Die Vanilleschote der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren. Mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und zum Ricotta geben. Käse und Vanille mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Zwei Eier in die Masse schlagen und glatt rühren. Erst danach mit den anderen beiden Eiern ebenso verfahren. Anschließend Zucker, Espresso und Kaffeelikör unterziehen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Zum Schluss das Mehl darüber sieben und mit dem Mixer einrühren. Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen (200 Grad Ober- und Unterhitze). Die Masse in die Springform gießen und etwa 50 Minuten backen. Nach 35 Minuten kontrollieren, ob die Oberfläche nicht zu dunkel wird, sonst die Hitze etwas herunterschalten und eventuell den Kuchen mit etwas Alufolie abdecken. Direkt nach dem Backen die gemahlene Haselnüsse darüber streuen. Den Kuchen zunächst drei bis vier Stunden bei Zimmertemperatur auskühlen lassen und anschließend für einen bis anderthalb Tage in den Kühlschrank stellen, damit er fest werden kann. Tipp: Statt der Vanilleschote kann man auch eine Messerspitze Vanilleextrakt nehmen.

### 14.62 Kalifornischer Nusskuchen

6 Eier	4 EL Semmelbrösel
180 g Puderzucker	4 EL Speisestärke
4 Tropfen Bittermandelöl	1 TL Backpulver
200 g gemahlene Walnüsse	60 g gehackte Walnüsse

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) mit Butter fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Eier mit Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Bittermandelöl unterziehen.

Gemahlene Nüsse mit Semmelbrösel, Speisestärke und Backpulver mischen. Mit gehackten Walnüssen auf den Eischaum geben und gut unterheben. Teig in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und im Ofen ca. 35 Min. goldbraun backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Backen** ca. 35 Min.

**Vorbereiten** ca. 25 Min.

**pro Stück ca.:** 250 kcal; E 7 g, F 17 g, KH 18 g

### 14.63 Kartoffeltorte mit Schokolade

175 g feiner Rohrzucker	200 g gemahlene Haselnüsse
4 Eigelb	50 g Baumnüsse, gehackt
1 Orange, abgeriebene Schale und	50 g Orangeat, in Würfelchen
1/2 Saft	1 TL Backpulver
100 g Schokolade	4 Eiweiß
3 EL Wasser	1 Prise Salz
250 g Kartoffeln, in der Schale gekocht, vom	3 EL feiner Rohrzucker
Vortag	

Den Boden der Form mit Blechreinpapier belegen, den Rand einfetten.

Zucker und Eigelb rühren, bis die Masse hell ist. Orangenschale und Saft begeben.

Die grob zerbröckelte Schokolade mit dem Wasser auf kleinem Feuer im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen, darunterrühren. Die Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel direkt in die Masse reiben. Nüsse, Orangeat und Backpulver druntermischen.

Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, den Zucker beifügen, kurz weiterschlagen. Mit dem Gummischaber vorsichtig unter die Masse ziehen. In die vorbereitete Form füllen.

Backen: 60-70 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben, mit Marzipankartoffeln oder kandierten Orangenscheiben belegen.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 24 cm Ø



**14.64 Knusper-Tännchen**

200 g gemahlene Haselnüsse	3 frische Eiweiße, leicht verklopft
100 g getrocknete Cranberrys	2 EL Wasser
200 g gemahlene Mandeln	100 g Puderzucker
200 g Zucker	1 1/2 EL Zitronensaft, ca.
1 EL Kakaopulver	Zuckerperlen

Haselnüsse in einer Bratpfanne unter ständigem Rühren portionenweise hellbraun rösten, in einer Schüssel etwas abkühlen. Cranberrys sehr fein hacken, beigeben. Alles zu den Haselnüssen geben, mit dem Teighörnchen zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Formen: Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel rechteckig ca. 7 mm dick auswallen, mit einem Spachtel lösen, verschieden große Sterne (ca. 3-8 cm Ø) ausstechen, dabei die Formen immer wieder in Zucker tauchen. Auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen.

Backen: ca. 7 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heißluft). Herausnehmen, mit dem Backpapier auf je ein Gitter ziehen, auskühlen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, in den Deko-Profi oder einen Spritzsack ohne Tülle füllen. Sterne mit Glasur zu Bäumchen zusammensetzen. Mit Glasur und Zuckerperlen verzieren. Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

**Mengenangabe:** 6 Stück

**Vor- und zubereiten:** ca. 1 Std.

**Kühl stellen:** ca. 2 Std.

**Backen:** ca. 7 Min.

**Pro Stück:** 679 kcal / 2839 kJ; E 14 g, F 39 g, KH 69 g

**14.65 Krosse Nuss-Crostata**

300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten	1 Ei
250 g Zucker	1 Prise Salz
200 g kalte Butter in Stückchen	200 g Walnusskerne, gehackt
zzgl. etwas mehr zum Fetten	2 EL Honig
	2 EL Milch

Mehl, 100 g Zucker, Butter, Ei und Salz gut verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Die Walnüsse ohne Zugabe von Fett in einer kleinen Pfanne rösten, bis sie anfangen zu duften, dann vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Tartform (Ø 26 cm) mit etwas Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Für das Teiggitter 1/3 des Teigs abnehmen und wieder in den Kühlschrank legen. Den Rest

auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, dann die Tarteform an Boden und Rand damit auskleiden. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und kalt stellen.

Für die Nussfüllung den übrigen Zucker mit dem Honig in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die gerösteten Nüsse sowie die Milch dazugeben und alles gut vermengen. Die Walnussmasse auf den vorbereiteten Teigboden geben.

Den beiseitegelegten Teig ebenfalls auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in 1-1,5 cm breite Streifen schneiden. Diese gitterförmig auf die Nussmasse legen.

Die Crostata in ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Mit Alufolie abdecken, sollte sie drohen, zu dunkel zu werden. Anschließend aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und servieren.

Tipp: Die Füllung dieser Crostata ist sehr knackig, da die gehackten Nüsse in der Zuckermischung karamellisiert werden. Bei der Wahl der Nussorte können Sie variieren.

**Mengenangabe:** 1 KUCHEN (Ø 26 CM)

**Zubereitung** 90 Min.

#### 14.66 La Torta briaca - Die beschwipste Torte

170 g Vollkornmehl	40 g Walnüsse
100 g Zucker + 2 EL	30 g Butter und
80 ml Olivenöl extravergine	Etwas zum Einfetten der Form
80 ml junger Chianti-Wein	1 unb. Zitrone, abger. Schale von
40 g Rosinen	2 unb. Orangen, abger. Schale von
40 g Pinienkerne	70 ml Fragolina von La Violla
40 g Mandeln	(oder eine relativ flüssige Erdbeerkonfitüre)
40 g Haselnüsse	1 Prise Salz

Nehmen Sie zuallererst die Butter 1/4 Stunde zuvor aus dem Kühlschrank, damit sie weich wird. Die 100 g Zucker und die Butter in eine Salatschüssel und mit einem Holzlöffel verarbeiten, bis sich eine weiche Masse ergibt. Die Rosinen für ca. 10 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen. Die Nüsse (mit Ausnahme der Pinienkerne) grob hacken. Zu dem Butter-Zucker-Gemisch die zerhackten Nüsse, die Pinienkerne, die Rosinen (zuvor gut mit Küchenpapier abgetrocknet), die abgeraspelte Orangen- und Zitronenschale (nur farbigen Teil) hinzugeben und alles gut vermengen. Dann nach und nach die 'Fragolina' (oder Erdbeerkonfitüre) - dabei 2-3 EL beiseite stellen - und das Öl, das Mehl, den Wein und eine Prise Salz hinzugeben. Den Teig weiter fünf Minuten bearbeiten und in eine gefettete Ofenform geben. Die Torte mit der beiseite gestellten 'Fragolina' verzieren und mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen. Im bereits auf 180 °C vorgeheizten Ofen für 35-40 Minuten backen. Sollte sie zu schnell dunkel werden, die Oberfläche schnell mit einem Stück Aluminiumfolie bedecken.

Es ist eine leckere, toskanische Spezialität der Insel Elba; eine rustikale Torte, die von den Hausfrauen der Insel für die Männer zubereitet wurde, welche zu langen Reisen

aufbrechen. In der Tat ist sie gut, nahrhaft und leicht aufzubewahren. Sie ist perfekt in diesem Moment des Jahres, mit dem 'neuen' Öl und Wein.

**Mengenangabe:** 1 1 Tortenform von 25 cm O

### 14.67 Likör-Nusskuchen

5 Eier (M)	1 TL Zimt
Salz	200 g gemahlene Haselnüsse
450 g Puderzucker	1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker	25 g Kakaopulver
350 ml Whiskey-Sahne-Likör	80 g Haselnussblättchen
250 ml neutrales Speiseöl	2 EL Zucker
300 g Mehl	

Eier, 1 Prise Salz, 200 g Puderzucker und Vanillezucker ca. 5 Min. dickschaumig schlagen. 250 ml Likör und Öl unterrühren. Mehl, Zimt, Nüsse und Backpulver mischen & unterrühren.

Zwei Drittel des Teigs auf die gefettete und mit Mehl ausgestaubte Fettpfanne des Backofens (circa 30 x 40 Zentimeter) streichen. Rest Teig mit Kakao verrühren, vorsichtig auf dem hellen Teig verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 Grad, Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2) circa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Haselnussblättchen in einer Pfanne rösten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Auf dem Backpapier verteilen und auskühlen lassen. 250 g Puderzucker mit 100 ml Likör zu einem glatten Guss verrühren. Kuchen mit dem Guss bestreichen und mit den Nüssen bestreuen. Guss trocknen lassen.

**Mengenangabe:** 24 Stücke

### 14.68 Linzer Torte

250 g Butter,	125 g gemahlene Walnüsse,
4 Eigelbe, evtl. mehr	125 g gemahlene Mandeln,
250 g Zucker,	500 g Mehl,
1 Zitrone, abgeriebene Schale von	1/2 Pkg. Backpulver
1 Msp. Zimtpulver,	<i>Zum Bestreichen:</i>
1 Msp. Nelkenpulver,	1 Glas Johannisbeergelee oder Himbeer-
2 Gläschen Kirschwasser,	marmelade

Die Butter bei Zimmertemperatur etwas weich werden lassen und schaumig rühren. Etwas Eigelb zum Bestreichen aufbewahren. Eigelbe und Zucker zur Butter geben und etwa 10 Minuten rühren. Dann die Zitronenschale, Zimt- und Nelkenpulver, Schnaps, Nüsse

und Mandeln hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver zusammen darüber sieben. Alles gut verkneten. Eine Teigkugel formen und an einem kühlen Ort etwa 1 Stunde kalt stellen. Den Teig in 2 Hälften teilen. Aus einer Teighälfte runden Boden von etwa 1/2 cm Dicke ausrollen. Eine gut mit Butter eingefettete Springform damit belegen. Gelee oder Marmelade über den Teig streichen. Die zweite Hälfte des Teiges ebenso ausrollen und daraus etwa 1 1/2 bis 2 cm breite Streifen ausrädeln. Mit diesen Streifen die Marmelade im spitzen Winkel gitterartig belegen. Zum Schluss einen Streifen als Rand um den ganzen Kuchen legen. Das Gitter und den Rand mit dem aufbewahrten Eigelb bestreichen. Die Linzer Torte in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Tipp: Je länger die Linzer Torte nach dem Backen ruht, desto besser wird sie; das Minimum sind drei Tage.

### 14.69 Macadamia-Marzipan-Cookies

100 g Marzipan-Rohmasse	1/3 Grundrezept Cookieteig
50 g ungesalzene Macadamia-Nüsse	Backpapier
75 g ZartbitterSchokoladen-Plättchen	

Marzipan würfeln. Nüsse hacken. Marzipan, Nüsse und Schokoplättchen mischen, unter den Cookieteig heben. Mit einem Esslöffel jeweils ca. 16 Häufchen mit genügend Abstand auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 32 STÜCK

**Backzeit pro Blech** ca. 10 Min.

**Zubereitungszeit** ca. 25 Min.

**Pro Stück ca.:** 0 kcal

### 14.70 Macadamia-Schoko-Nüsse

100 g Macadamia-Nüsse, geröstet und gesalzen	80-100 g Kuvertüre 55%
	5 g dunkles Kakaopulver

Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Macadamianüsse in eine Schüssel mit möglichst rundem Boden geben und einen Esslöffel der flüssigen Kuvertüre über die Nüsse geben. Jetzt mit einem stumpfen (Holz-) Löffel gleichmäßig rühren bzw. die Nüsse in Bewegung halten, damit die Kuvertüre während der Bewegung fest wird, und die Nüsse nicht aneinanderkleben sondern sich durch die ständige Bewegung separieren. Dann die Nüsse auf eine kleine Platte o. ä. geben und zehn Minuten in den Kühlschrank stellen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis

die gesamte Kuvertüre verbraucht ist. Die Sorte der verwendeten Kuvertüre hängt ganz vom persönlichen Geschmack ab: Möchte man eher den Charakter der Nuss betonen, sollte man eine nicht so bittere oder vielleicht eine dunklere Vollmilchschokolade verwenden. Soll es eher eine herbe Variante werden, kann auch gut eine 70-prozentige Kuvertüre für die Umhüllung genutzt werden. Wenn die gesamte Kuvertüre verbraucht ist, befindet sich normalerweise in der fürs Rühren verwendeten Schüssel eine ordentliche Schicht Kuvertüre. Um diese auch noch zu verwenden, wärmt man sie einfach (ohne Nüsse) über einem Wasserbad an - gerade so, dass sie geschmolzen ist, und wiederum die Nüsse darin rühren. Zum Abschluss können die Nüsse zusätzlich mit Kakao bestäubt und eine letztes Mal gerührt werden. Hier können jetzt z.B. auch Gewürze wie Zimt Verwendung finden.

### 14.71 Mandel-Nuss-Kränzchen

*Teig:*

150 g Mehl  
70 g Zucker  
100 g Butter  
1 Eigelb  
50 g Mandeln, gemahlen

*Dekoration:*

1 Eigelb  
100 g Haselnüsse, gehackt  
100 g Zartbitterkuvertüre, geschmolzen

*Außerdem:*

Mehl zum Ausrollen

Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kränze ausstechen.

Eigelb verquirlen und Kränzchen damit bestreichen, mit den Nüssen bestreuen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 15 Min. backen. Dann auf einem Kuchengitter ca. 45 Min. auskühlen lassen.

Die Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel füllen und feine Linien auf die Kränzchen spritzen.

**Mengenangabe:** 30 Stück:

**Zubereitungszeit** ca. 40 Min.

**Wartezeit** ca. 45 Min.

**Backzeit** ca. 15 Min.

**Pro Stück ca.:** 104 kcal

### 14.72 Milchbrötchentorte

Kakao zum Stäuben  
Zucker zum Ausstreuen der Backform  
Butter zum Einstreichen der Backform  
75 g italienische Mandelkekse  
3 EL Rum

55 g Kakaopulver  
1 TL Backpulver  
3 Eier  
50 g Orangeat  
70 g Zucker

100 g Rosinen	700 ml Milch
100 g gemahlene Haselnüsse	400 g altbackene Milchbrötchen
100 g geröstete Pinienkerne	

Am Vortag die altbackenen Milchbrötchen in dünne Scheiben schneiden und über Nacht in der Milch einweichen. Am nächsten Tag Brötchen und Milch 5 Min. zu einem glatten Teig kneten. Geröstete Pinienkerne, Haselnüsse, Rosinen, Zucker, Orangeat, Eier, Backpulver, Kakaopulver und Rum unterkneten. Zum Schluss die Mandelkekse untermischen. Eine Springform (24-28 cm) mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Den Kuchenteig hineinfüllen und bei 150 °C Ober/Unterhitze auf der mittleren Einschubleiste von unten 1 1/2 Stunden backen. Den Kuchen mit Kakao bestäuben und entweder lauwarm essen oder in der Form kalt werden lassen und dann servieren. Tipp: Teige und Massen, die Ei, Sahne oder Milch enthalten, immer gut mit Frischhaltefolie abdecken, da sie sehr schnell Geschmack annehmen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 120

### 14.73 Mohn-Nuss-Rolle

3/4 Würfel Hefe (30 g)	2 Btl. 'Mohn Back'
60 g Zucker	125 ml heiße Milch
400 g Mehl	1 TL Zimt
1 Prise Salz	50 g Rosinen
2 Eier	50 g gemahlene Haselnusskerne
140 g weiche Butter	

Hefe zerbröckeln, mit Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Salz, 1 Ei, 90 g Butter verkneten. An einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen.

'Mohn Back' in der Milch ca. 5 Min. quellen lassen. 50 g Butter sowie die übrigen Zutaten unterrühren. Masse abkühlen lassen. Hefeteig rechteckig ausrollen. Ca. 3/4 Füllung darauf verteilen, von der Längsseite zur Mitte überklappen. Übrige Füllung darauf geben, Teig darüber zusammenklappen. 15 Min. gehen lassen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Rolle ca. 60 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Nach Wunsch verzieren.

**Mengenangabe:** 16 Scheiben

**Backen** ca. 60 Min.

**Gehen** ca. 45 Min.

**Vorbereiten** ca. 60 Min.

**Pro Scheibe ca.:** 300 kcal; E 8 g, F 19 g, KH 25 g

**14.74 Mokka-Sahne-Torte**

8 Eiweiß	2 TL Puderzucker
250 g Puderzucker	1 EL Mokka pulver fein gemahlene
8 Eigelb	2 EL Mokka (oder Mokka)
200 g Haselnüsse gemahlene	36 halbe Haselnusskerne (oder kleine ganze)
70 g Semmelbrösel feine	Backpapier Für die Form:
250 g Sahne	

1. Die Eiweiße flaumig schlagen, den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt und schnittfest ist.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden und den Rand der Springform mit Backpapier auslegen.
3. Die Eigelbe, die Nüsse und die Semmelbrösel unter den Eischnee ziehen. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und im Backofen (Mitte) etwa 40 Minuten backen. Der Kuchen ist gar, wenn die Oberfläche ganz leicht Farbe annimmt.
4. Kurz vor dem Servieren die Sahne steif schlagen, den Puderzucker, das Mokka pulver und den Likör darunterziehen und die Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
5. Auf dem Kuchen 12 Stücke mit dem Messer oder Tortenteiler leicht markieren und jedes Stück mit Sahnegirlanden und je einer Rosette verzieren. Die Rosetten mit je 3 Nußhälften belegen.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

**Backzeit** 40 Minuten

1600 kJ

**14.75 Muskatzenen**

250 g Mehl	125 g Butter kalte
125 g Zucker	1 Ei
200 g Haselnüsse, gemahlen	<i>Zum Dekorieren:</i>
Salz	1 Eigelb
Muskatnuss, frisch gerieben	150 Mandelhälften
Zimtpulver	Butterschmalz Für das Backblech:
Nelkenpulver	Mehl Für die Arbeitsfläche:

1. Das Mehl, den Zucker, die Haselnüsse sowie je 1 Prise Salz, Muskatnuss, Zimt- und Nelkenpulver auf die Arbeitsfläche häufeln. Die Butter klein schneiden und darauf verteilen. Eine Mulde in den Haufen drücken und das Ei hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.
2. Das Backblech fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick

ausrollen. Mit einem Glas oder einer Ausstechform Kreise von etwa 4 cm Durchmesser ausstechen, halbieren und auf das Backblech legen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3. Das Eigelb mit einer halben Tasse Wasser verrühren. Die Muskatzonen damit bestreichen und mit den Mandelhälften dekorieren.

4. Im Backofen (Mitte) in 12 - 15 Minuten goldgelb backen.

**Mengenangabe:** 50 Stück

**Ruhezeit** 60 Minuten

**Zubereitungszeit** 90 Minuten

340 kJ

### 14.76 Nettetaler Fächertorte

2 fertige Mürbeteigböden

*Für die Nussfüllung:*

190 ml Milch

25 g Butter

25 g Honig

75 g Zucker

etwas Salz, Zitrone und Vanille

250 g Nussgrieß

125 g Kuchenbrösel

13 g Rum

*Für die Mohnfüllung:*

190 ml Milch

75 g Zucker

15 g Honig

etwas Salz, Zitrone, Zimt

250 g Mohnmasse

125 g Kuchenbrösel

50 g Rosinen

*Für die Apfelfüllung:*

550 g Äpfel (Boskop)

*Für die Fertigstellung:*

1 Ei

Puderzucker oder Fondant- bzw. Zuckerglasur

Nussfüllung: Milch, Butter, Honig und Zucker mit etwas Salz, Zitrone und Vanille aufkochen. Zu der aufgekochten Masse Nussgrieß, Kuchenbrösel und Rum dazugeben. Fertigen Mürbeteig in einen Tortenring von mindestens fünf Zentimeter geben. Anschließend die gekochte Füllung darauf streichen.

Mohnfüllung: Milch, Butter, Honig und Zucker mit etwas Salz, Zitrone und Zimt aufkochen. Zu der aufgekochten Masse Mohnmasse, Kuchenbrösel und Rosinen dazugeben. Die Füllung in den Ring auf die Nussfüllung geben.

Zubereitung der Apfelfüllung: Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und im 230 Grad heißen Ofen kurz andünsten. Auf der Mohnmasse verteilen.

Fertigstellung der Torte: Die Torte mit einem dünnen Mürbeteigboden deckeln, mit Ei abstreichen und bei 230 Grad etwa 35 Minuten backen. Nach dem Backen entweder mit Zierschnee abstauben oder mit gekochter Marmelade bestreichen und dann mit Fondantglasur - einem etwas steiferen Zuckerguss - glasieren.

### 14.77 Nideltäfel mit Nüssen



2 1/2 dl Rahm  
250 g Zucker

50 g Cashew-Nüsse

Rahm und Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. köcheln, bis die Masse hellbraun und dickflüssig ist, Pfanne von der Platte nehmen, Masse leicht abkühlen. Nüsse ohne Fett rösten, fein hacken, unter die Caramelmasse mischen. Masse in das vorbereitete Blech gießen, glatt streichen, ca. 1 Std. fest werden lassen. Masse auf ein Brett stürzen, Backpapier entfernen, beliebige Formen ausstechen oder in ca. 1 1/2 cm große Würfel schneiden.

Haltbarkeit: in einer Dose kühl und trocken ca. 3 Wochen.

**Mengenangabe:** 1 rundes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech von ca. 22 cm Ø

### 14.78 Nougat-Kaffee-Cake

Butter oder Margarine, für die Form

#### *NOUGAT*

200 g Zucker  
1 dl Wasser  
100 g Haselnüsse, ohne Fett geröstet, evtl. geschält

#### *TEIG*

4 Eigelb  
150 g Zucker  
4-5 TL sofort löslicher Kaffee  
1.8 dl Halbrahm, heiß

200 g Butter oder Margarine, flüssig, leicht abgekühlt

100 g Baumnüsse, grob gemahlen  
4 Eiweiß  
1 Prise Salz  
250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
Puderzucker, für die Garnitur

#### *NUSS-ODER KAFFEESCHAUM*

1.8 dl Halbrahm  
1 EL Puderzucker  
1 EL Nuss- oder Kaffeelikör

Vorbereiten: Form einfetten oder ganz mit Backpapier auslegen. Ein Backblech von ca. 28 cm Ø mit Öl bestreichen.

Nugat: Zucker und Wasser in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen. Geröstete Haselnüsse beifügen, glasieren, sofort auf das vorbereitete Blech gießen, auskühlen. Caramel-Nüsse in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz oder einer Flasche zerkleinern oder im Cutter grob hacken. 2-3 EL für die Garnitur beiseite stellen.

Teig: Eigelb und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Kaffee im Halbrahm auflösen. Butter oder Margarine zugeben, unter die Einlasse mischen. Nugat und Baumnüsse darunterrühren. Eiweiß und Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver sieben, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, sorgfältig mit dem Gummischaber darunterziehen. In die vorbereitete Form füllen, beiseite gestellten Nugat darüberstreuen.

Backen: 60-70 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen, auskühlen, garnieren.

Nuss- oder Kaffeeschaum dazu servieren.

**Mengenangabe:** 1 Cakeform von ca. 28 cm

### 14.79 Nuss-Cake

Margarine oder Butter für die Form

100 g Mokkalchokolade

#### GERÜHRTER TEIG

2 EL starker Kaffee

3 EL Rosinen

150 g Baumnußkerne, gehackt

1 EL Rum

125 g Mehl

125 g Margarine oder Butter

3 Eiweiß

125 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

1 EL Puderzucker

Baumnußhälften als Garnitur

Vorbereiten: Form einfetten, kühl stellen, evtl. bemehlen. Rosinen mit Rum beträufeln, kurz stehen lassen.

Teig: Margarine oder Butter weich rühren, Zucker und Eigelb zufügen, weiterrühren. Schokolade zerbröckeln, mit dem Kaffee im Wasserbad schmelzen und daruntermischen. Rosinen, Nüsse, Mehl beifügen und mischen. Eiweiß und Salz steif schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen, in die vorbereitete Cakeform füllen.

Backen: ca. 50 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Kurz stehen lassen, stürzen, auskühlen. Puderzucker mit wenig Wasser anrühren und die Baumnußhälften damit aufkleben.

Tipp: Will man den Cake gestürzt servieren, muss er eine glatte Oberfläche haben. Folgendermaßen vorgehen: Die Masse einfüllen. Von der Mitte her beidseitig mit dem Gummischaber etwas Teig gegen die Schmalseite der Form streichen. Dann mit einem Messer über die ganze Länge einen ca. 5 mm tiefen Schnitt anbringen. So reißt der Cake gleichmäßiger.

**Mengenangabe:** 1 Form von 1,6 Liter Inhalt

### 14.80 Nuss-Kirsch-Strudel

2 Pkg. Vanillezucker

Butter für das Blech

2 EL Sonnenblumenöl

400 ml saure Sahne

1 Prise Salz

1/4 TL gemahlener Zimt

2 Gläser Schattenmorellen à 720 ml

75 g Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

175 g gemahlene Haselnüsse

1 Ei

Mehl zum Ausrollen

100 g Butter	1 Ei
125 g Paniermehl	250 g Mehl

Mehl in eine Schüssel sieben. Salz, Ei, Öl und 125 ml lauwarmes Wasser mischen, zugeben und verkneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhenlassen. Paniermehl in der heißen Butter goldgelb rösten. Teig auf einem bemehlten Küchentuch papierdünn ausrollen. Paniermehl darauf verteilen, dabei 2 cm Rand frei lassen. Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen, darauf geben. Saure Sahne und abgetropfte Schattenmorellen (2 Gläser à 720 ml) darauf verteilen. Teigrand mit Wasser befeuchten, Strudel längs aufrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit Ei bestreichen und im heißen Ofen bei 190 °C 35-40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

### 14.81 Nuss-Kuchen mit Orangen

3 Eier	250 g Mehl
Salz	4 EL Orangenmarmelade
200 g Butter weiche	100 g Puderzucker
250 g Zucker	2.5 EL Orangensaft frisch gepreßter
250 g Haselnüsse gemahlene	<i>Für die Form:</i>
4 EL Milch	Butter
50 g Orangeat feingehacktes	Haselnüsse gemahlene
2 TL Backpulver	

1. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.
2. Die Form fetten und ausstreuen. Den Backofen auf 170° vorheizen.
3. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe untermischen, die Nüsse, die Milch und das Orangeat und das mit dem Backpulver gemischte Mehl unterrühren.
4. Den Eischnee unter den Teig heben, diesen in die Form füllen und im Backofen (Mitte) etwa 1 Stunde backen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Die Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen damit überziehen. Den Puderzucker mit so viel Orangensaft verrühren, dass eine zähflüssige Glasur entsteht. Die Glasur auf die getrocknete Marmelade streichen.

**Mengenangabe:** 1 Kastenform von 26 cm Länge:

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

**Backzeit** 60 Minuten

2100 kJ

**14.82 Nuss-Muffins mit feingherben Cranberrys**

280 g Mehl	1 TL abger. Orangenschale
100 g brauner Zucker	100 g Butter
80 g weißer Zucker	100 ml Milch
2 TL Backpulver	1 Ei
100 g geh. Nusskerne	150 g Cranberrys (oder Preiselbeeren a. d. Glas)
1 TL Zimt Salz	

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Muffinblech fetten oder je 2 Papierförmchen in die Mulden setzen.

250 g Mehl, braunen und weißen Zucker, Backpulver, Nüsse, Zimt und 1 Prise Salz mischen. In einer anderen Schüssel Orangenschale, Butter, Milch und Ei verrühren. Butter-Milch-Masse unter die trockenen Zutaten heben, bis diese leicht durchfeuchtet sind. Die Cranberrys verlesen, abbrausen und trockentupfen (Priselbeeren gut abtropfen lassen). Beeren im restlichen Mehl wenden und unter den Teig heben.

Muffinblech-Mulden zu 2/3 mit dem Teig füllen. 20-25 Min. backen, bis die Küchlein oben aufreißen. Herausnehmen, 5 Min. ruhen lassen. Muffins aus den Mulden lösen und auskühlen lassen.

Tipp: Cranberrys, auch amerikanische Moor- oder Moosbeeren genannt, schmecken herb und erfrischend. Sie werden tiefgefroren oder frisch im Handel angeboten.

Eine leckere Abwandlung: Bereiten Sie die Nuss-Muffins ohne Beeren zu, und geben Sie stattdessen 100 g gehackte Schokoriegel (z. B. 'Lions') hinein. Die fertigen Muffins dick mit dunkler Schokoladenglasur überziehen und mit Schokoriegelscheiben garnieren.

**Mengenangabe:** 12 Stück

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Pro Portion:** 270 kcal

**14.83 Nuss-Nougat-Muffins**

75 g Butter	100 ml Milch
75 g Nuss-Nougat-Creme	<i>Außerdem:</i>
50 g Zucker	75 g Puderzucker
2 Eier	1 TL Wasser
300 g Mehl	Schokostreusel
1 Pkg. Backpulver	

Butter mit Nuss-Nougat-Creme und Zucker verrühren, Eier einzeln unterrühren.

Mehl und Backpulver zusammen fein sieben. Im Wechsel mit Milch in die Creme-Masse geben.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Papierbackförmchen auf ein Blech setzen.

Den Teig löffelweise bis ca. 1 cm unter dem Rand einfüllen. Nicht höher, denn die Küchlein

gehen beim Backen auf, der Teig quillt sonst über den Rand.

Muffins in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Puderzucker mit Wasser verrühren, mit einem Teelöffel über die Muffins träufeln. Sofort mit Schokostreuseln bestreuen.

**Mengenangabe:** 12 Stück

#### 14.84 Nuss-Nougatringe

<i>Teig:</i>	1 TL Lebkuchengewürz
100 g Mehl	1 Eigelb
50 g geriebene Haselnusskerne	400 g Nougatmasse
75 g Butter	200 g dunkle Schokoladenglasur
50 g Puderzucker	100 g gehackte Haselnusskerne

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und Kreise von 5 cm Ø ausstechen, in der Mitte ein Loch von 2 cm Ø ausstechen. Ringe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175 °C / 8 bis 10 Minuten.

Nougatmasse im heißen Wasserbad glatrühren und abkühlen lassen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kreisförmig auf jeden Ring spritzen. Gebäck kühl stellen, bis das Nougat fest geworden ist.

Schokoladenglasur schmelzen, Nougatringe damit überziehen, mit Haselnüssen bestreuen und kühl stellen.

**Mengenangabe:** 50 Stück

#### 14.85 Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke

<i>Für den Teig</i>	1 Glas Preiselbeeren (400 g)
5 Eier	1 Tütchen gemahlene Gelatine
3 EL kochendes Wasser	<i>Für die Dekoration</i>
225 g Zucker	1 fertige Marzipandecke
200 g gemahlene Haselnüsse	(oder 300 g Marzipanrohmasse und 3 bis 4
120 g Mehl	EL Puderzucker)
1 Msp. Backpulver	2 Tütchen gehackte Pistazien (5-6 EL)
<i>Für die Füllung</i>	1 Tüte bunte Ostereier
3/4 l Sahne	12 klein. Schokoladenhasen

Den Ofen auf 175 ° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier kräftig mit dem kochenden Wasser aufschlagen, dann nach und nach den Zucker zufügen, anschließend die gemahle-

nen Haselnüsse. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine an den Rändern gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) geben und 45-60 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen; dann die gut gekühlte Sahne steif schlagen. Die erhitzte und aufgelöste Gelatine mit den Preiselbeeren vermischen. 1/3 der Sahne beiseite stellen. Die übrigen 2/3 mit der Preiselbeer-Gelatine-Mischung verrühren und kurz im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen den Nuss-Biskuit-Boden zweimal durchschneiden. Nun auf die unterste Schicht die eine Hälfte der Preiselbeersahne streichen. Den zweiten Boden darauf legen und mit der restlichen Preiselbeersahne bestreichen. Nun mit dem obersten Nussboden die Torte bedecken und anschließend rundherum mit der einfachen Sahne bestreichen. Dann die Oberfläche mit der fertigen Marzipandecke belegen. Wenn man die Marzipandecke selbst herstellen will, verknetet man die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und rollt das Marzipan dann wie einen Mürbeteig aus.

Anschließend die gehackten Pistazien gleichmäßig darauf verteilen. Die 12 Schokohäschen rundum anordnen und die Zwischenräume mit den kleinen bunten Ostereiern dekorieren.

Extra: Wer es schokoladig mag, kann unter die Marzipanrohmasse noch 1 EL Kakao mischen.

### 14.86 Nuss-Quarkrolle

#### *Teig:*

500 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
200 g gehackte Haselnusskerne  
125 g brauner Zucker  
1 Pkg. Vanillinzucker  
Muskat  
Salz  
Kardamom  
250 g Quark  
2 Eier  
1 EL Öl

3 EL Zitronensaft  
2 EL Rum  
100 g Rumrosinen

#### *Füllung:*

200 g geriebene Haselnusskerne  
150 g Zucker  
1 EL Rum  
6 EL Milch  
5 Tropfen Bittermandelöl  
50 g Butter  
50 g Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten. Rumrosinen unterkneten und den Teig zu einem Rechteck ausrollen.

Für die Füllung die angegebenen Zutaten mischen und auf dem Teig verteilen, dabei 2 cm Rand frei lassen. Teigplatte von der Längsseite her aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen setzen. E: unten. T: 175 °C / 60 bis 70 Minuten.

Butter schmelzen, den noch warmen Kuchen damit bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Für die Rumrosinen 100 g Rosinen in 8 EL Rum 2 bis 4 Stunden durchziehen lassen.

### 14.87 Nuss-Schicht-Torte

#### *Boden*

400 g Mehl  
340 g Zucker  
360 g Butter  
360 g gemahlene Nüsse

#### *Füllung*

500 ml Sahne

#### *Glasur*

200 g Puderzucker  
4-5 EL Rum  
1-2 EL Kakaopulver

#### *Außerdem*

etwas Mehl zum Ausrollen  
Fett für die Form

Für den Boden alle Zutaten rasch miteinander verkneten, Teig mindestens 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig in vier gleiche Portionen teilen. Auf etwas Mehl ausrollen und jeweils in eine gefettete Springform (28 cm) geben. Bei 175 Grad etwa 20 Minuten backen.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen und etwa 3-4 EL zum Verzieren beiseitestellen. Böden und Sahne schichten. Den vierten Boden in zwölf Stücke schneiden und auflegen.

Für die Glasur Puderzucker und Kakao in eine Schüssel sieben. Unter Rühren Rum zugeben, bis die Masse dickflüssig ist. Die Rum-Kakao-Mischung gleichmäßig auf die Torte streichen. Kuchen etwas durchziehen lassen. Mit Sahnetupfern verzieren.

### 14.88 Nuss-Schnecken

#### *Teig:*

250 ml Milch  
400 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
80 g Zucker  
1/2 TL Salz  
80 g Butter

#### *Füllung:*

50 g Zucker  
100 g Butter  
100 g geriebene, geröstete Nüsse  
1 TL Zimt  
70 g Rosinen  
Außerdem:  
1 Eigelb

Milch lauwarm erhitzen. Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde eindrücken. Hefe einbröckeln. 1 TL Zucker sowie 150 ml lauwarmer Milch dazugeben und mit etwas Mehl vom Rand leicht verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten ruhen lassen. Restliche Milch, übrigen Zucker, Salz und flüssige Butter zufügen, alles mit den Knethaken des Mixers verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Alle Zutaten für die Füllung verrühren. Den Hefeteig ca. 1/2 cm dick zu einer recht-eckigen Platte ausrollen

und die Nuss-Masse gleichmäßig dünn aufstreichen. Die Teigplatte wie eine Roulade aufrollen und dann in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und erneut 20 Min. gehen lassen. Die Schnecken mit Eigelb bestreichen und ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 25 Stück

### 14.89 Nuss-Schnitten

<i>Mürbeteig:</i>	150 g ganze, geschälte Mandeln
200 g weiche Butter	150 g Walnüsse
150 g Zucker,	150 g Halbbitter-Kuvertüre
2 Eier	3 Eier
450 g Mehl	50 g Zucker
1 Msp. Backpulver	50 g Honig
	50 g flüssige Butter
<i>Belag:</i>	30 g Speisestärke
150 g Macadamianüsse	25 g Mehl

Butter mit Zucker cremig rühren. Eier unterrühren, Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Eine Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig zwischen der Frischhaltefolie auf einer Arbeitsfläche von etwa 40 x 25 cm Größe ausrollen. Die oberste Folie abziehen, den Teigboden auf ein gefettetes Backblech legen und die nun oberliegende Folie abziehen. Teig fest andrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen zur Mitte einschieben und 10 Minuten backen.

Für den Belag Nüsse und Mandeln getrennt mit einem Messer grob hacken. Kuvertüre ebenfalls hacken, mit den Nüssen in eine Schüssel geben.

Eier mit Zucker und Honig schaumig schlagen, Butter, Speisestärke und Mehl unterrühren. Die Nussmischung dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Belag auf den vorgebackenen Boden streichen und fertig backen. Abkühlen lassen, vom Blech nehmen und in Rauten von 4 cm Kantenlänge schneiden. Zwischen Backpapier in einer dicht schließenden Blechdose aufbewahren.

Backen: Strom 180 °C, Gas Stufe 2-3 (180°C), Umluft 160 °C Backzeit: Vorbacken 10 Minuten, Fertigbacken 20 Minuten

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten (ohne Kühlzeit)

### 14.90 Nuss-Schokoli



<i>Teig:</i>	1 TL Kardamom
250 g Margarine oder Butter	1 TL Zimt
100 g Puderzucker	1 EL Wasser, evtl.
1 Pkg. Vanillezucker	<i>Füllung:</i>
250 g Mondamin	100 g Haselnusskerne
75 g Mehl	<i>Guss:</i>
30 g Kakao	2 Pkg. Haselnussglasur

Alle Zutaten des Teiges in einem hohen, schlanken Gefäß mit dem Handrührgerät zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, anschließend Rollen von 2 cm Durchmesser formen ca. 1 cm dicke Scheiben davon abschneiden. Jede Scheibe mit einer Haselnuss belegen, die Teigscheibe zu einer Kugel formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und backen. Die gebackenen Schokolli mit Guss überziehen.

Schaltung: 180-200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen 15 Minuten

**Mengenangabe:** 100 Stück

### 14.91 Nuss-Spitzchen

100 g Margarine oder Butter	kan),
125 g Zucker	in feine Stifte geschnitten
3 EL Doppelrahm	2 EL Maizena oder feiner Weizengrieß (z.B.
150 g Nüsse (z.B. Pistazien, Cashew, Pe-	Paidol)

Vorbereiten: Margarine oder Butter, Zucker und Doppelrahm in einer Pfanne aufkochen, etwas einkochen. Nüsse und Maizena oder Grieß daruntermischen.

Formen: Je 1/2 Tl Masse mit 8 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, etwas flachdrücken.

Backen: 5-7 Minuten in der Mitte des auf 175 Grad vorgeheizten Ofens. Auskühlen und gut verschlossen, trocken aufbewahren.

Gourmet-Menü für 4 Personen: Steinpilz-Linsensülzchen \*\*\* Gefüllte Blätterteigmuschel \*\*\* Chateaubriand mit Pfeffer-Schaum und Kürbis- Galetten \*\*\* Rotweibirne mit Käse \*\*\* Pfefferminz-Parfait mit Nuss-Spitzchen

**Mengenangabe:** 50 Stück

### 14.92 Nuss-Törtchen

**MÜRBETEIG**

150 g Mehl  
 50 g Baum- oder Haselnüsse, gemahlen  
 1/4 TL Salz  
 75 g Margarine oder Butter, kalt, in Stücken  
 2 EL Rohrzucker  
 1 Ei, verklopft  
 1-2 EL Milch, evtl.

**FÜLLUNG**

100 g Rohrzucker  
 75 g Baum- und  
 75 g Haselnüsse, grob gehackt  
 1 1/2 dl Rahm  
 1-2 EL Ratafia (Nusslikör) oder Grappa  
 Puderzucker, zum Bestreuen

Mürbeteig: Mehl, Nüsse und Salz in einer Schüssel mischen. Margarine oder Butter beifügen, mit den Händen leicht mit dem Mehl verreiben, bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. Zucker und Ei zugeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Evtl. wenig Milch zufügen. Mindestens 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

Formen: Teig 2-3 mm dick auswallen, 9 Rondellen von 10 cm O ausstechen, in die gefetteten Förmchen legen. Die Teigbödeli mit einer Gabel dicht einstechen, kurz kühl stellen.

Vorbacken: Förmchen aufs Backblech stellen, ca. 8 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens vorbacken.

Füllung: Vorbereiten: Zucker in einer Chromstahlpfanne hellbraun rösten. Nüsse beifügen, mit dem Rahm ablöschen, Hitze reduzieren, sirupartig einkochen. Ratafia oder Grappa daruntermischen, Masse leicht auskühlen, in die vorgebackenen Teigbödeli verteilen.

Fertig backen: 5-8 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Auskühlen, mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Ein Glas Ratafia oder Grappa dazu servieren.

**Mengenangabe:** 9 Förmchen von ca. 8 cm O

**14.93 Nuss-Vollkornwaffeln mit Äpfeln**

50 g Haselnusskerne  
 1/8 l sehr heiße Milch  
 20 g Hefe  
 300 ml Milch  
 250 g Weizenvollkornmehl  
 2 EL Honig  
 60 g Butter

1 Prise Salz  
 1 Zitrone, abger. Schale von  
 2 Eier  
 375 g Äpfel  
 1 Zitrone, abger. Schale und Saft von  
 Honig

Nüsse reiben, mit der heißen Milch übergießen und 30 Minuten quellen lassen.

Hefe in der Milch auflösen. Mehl, Honig, Butter, Salz und Zitronenschale hinzufügen und einen weichen Hefeteig bereiten. Eier unter Rühren langsam hinzufügen und den Teig 30 Minuten aufgehen lassen.

Äpfel schälen, grob raspeln und mit Zitronenschale und -saft mischen. Nüsse und Äpfel unter den Teig rühren.

Waffeln bei mittlerer Temperatureinstellung backen und mit warmem flüssigem Honig beträufeln.

**Mengenangabe:** 8 Waffeln

### 14.94 Nuss-Waffeln

40 g Butter zum Einfetten des Waffeleisens	200 g Mehl
4 EL Puderzucker	5 Eier
50 g Haselnüsse, gemahlen	6 EL Zucker
Salz	200 g Butter
1/4 l Milch	

Butter und Zucker in der Teigschüssel mit Handrührer oder Schneebesen schaumig rühren. Die Masse mit Eiern und Mehl verrühren. Milch, Salz und gemahlene Nüsse hinzufügen. Zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Waffeleisen erhitzen und mit Butter einstreichen. Teig mit einer Kelle auf die Waffelfläche gießen, Waffeleisen schließen und die Nusswaffeln in 3 - 5 Minuten goldbraun backen. Über die Waffeln Puderzucker sieben. Tipp: Besonders lecker mit Honig oder Konfitüre

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 20

### 14.95 Nuss-Whisky-Plätzchen

350 g Rosinen	180 g Mehl
1/8 l Whisky	1 TL Backpulver
100 g Walnusskerne	2 TL Zimt
100 g Mandeln	1 Prise Muskatnuss
60 g Butter	1/2 TL Nelkenpulver
100 g brauner Zucker	<i>Zum Belegen:</i>
2 Eier	50 g Pistazienkerne

Rosinen über Nacht im Whisky ausquellen lassen. Walnüsse grob, Mandeln fein hacken. Rosinen abtropfen lassen. Butter, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver und Gewürze schaumig rühren. Zuletzt Rosinen, Nüsse und Mandeln unterheben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Pistazienkerne abziehen, halbieren und 2 - 3 Hälften auf jedes Plätzchen drücken. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen ein- schieben und backen.

**Mengenangabe:** 65 Stück

**Vorbereitungszeit:** ca. 30 Minuten

**Backen:** Stufe 2 (180°C)

**Backzeit:** 20 - 25 Minuten

### 14.96 Nußbaisertorte mit Rumkirschen

100 g Mehl	4 Eiweiß
25 g Margarine	1 Vanillinzucker
20 g Zucker	175 g Puderzucker
1 Ei	2 TL Zimt
1 Prise Backpulver	50 g gehackte Mandeln
200 g Haselnüsse	1 Glas Rumkirschen (ca. 200 g Nettogew.)

Mehl, Margarine, Zucker, Ei und Backpulver zu einem Mürbteig verkneten, auf den Boden einer Springform drücken, 25 Minuten bei 200 Grad hellgelb backen.

Die Haselnüsse mahlen und in der Pfanne braun anrösten.

Für die Baisermasse das Eiweiß samt Vanillinzucker steif schlagen, mit Puderzucker und dem Zimt weiterschlagen, Mandeln sowie Nüsse sachte unterziehen und auf dem Tortenboden verteilen. Rumkirschen gut abtrocknen, einzeln in der Baisermasse versenken. Torte bei 170-180 Grad 45 Minuten backen.

### 14.97 Nussbeugel

*Für den Teig:*

250 g Mehl  
20 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale  
1 Prise(n) Salz  
1 Eigelb  
100 g Butter weiche  
0.5 Würfel Hefe (etwa 20 g)  
125 ml Milch lauwarme

*Für die Füllung:*

125 ml Milch  
25 g Butter  
70 g Zucker  
250 g Haselnüsse feingemahlene  
50 g Semmelbrösel  
1 EL Rum  
1 Ei Zum Bestreichen:  
Mehl Für die Arbeitsfläche:  
Backpapier oder Fett Für das Blech:

1. Alle Zutaten für den Teig sollten mindestens Zimmertemperatur haben. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Zucker, den Vanillezucker, die Zitronenschale, das Salz und das Eigelbiterrühren.

2. Die Butter in Stücke schneiden und zum Mehl geben. Die Hefe in einem Teil der Milch auflösen und dazugießen. Dann die restliche Milch hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Für die Füllung die Milch mit der Butter und dem Zucker aufkochen lassen. Die Haselnüsse, die Semmelbrösel und den Rumiterrühren und die Masse etwa 10 Minuten

abkühlen lassen.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und diese in 10 Stücke schneiden.

5. Die Teigstücke zu ovalen Scheiben ausrollen und die Nußfüllung darauf verteilen. Von der Längsseite her aufrollen und schmale Beugel (Hörnchen) formen.

6. Das Ei verquirlen. Die Beugel mit der Hälfte davon bestreichen und trocknen lassen. Danach die Nußbeugel mit dem restlichen Ei bestreichen und wieder trocknen lassen.

7. Inzwischen den Backofen auf 190° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen oder einfetten. Die Beugel auf das Blech legen.

8. Im Backofen (Mitte) in etwa 35 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 10 Stück

**Zubereitungszeit** 90 Minuten

**Ruhezeit** 60 Minuten

1900 kJ

## 14.98 Nussbeugel

*für den Teig:*

250 g Mehl  
100 g Butter  
30 g Puderzucker  
15 g Hefe  
1 Eigelb  
65 ml Milch  
1 Pkg. Vanillezucker  
1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von  
2 Prisen Salz

*für die Füllung:*

250 g gemahlene Walnüsse  
90 g Puderzucker  
30 g Butter  
125 ml Milch  
8 Löffelbiskuits (zerbröseln)  
1 Pkg. Vanillezucker  
1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von  
1/2 TL gemahlener Zimt  
1/2 Fläschchen Rumaroma  
1 Eigelb mit etwas Eiklar zum Bestreichen

Für den Teig sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Alle Teigzutaten in eine große Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung die gemahlene Walnüsse mit den zerbröselten Löffelbiskuits locker vermischen. Bis auf diese Mischung alle Zutaten für die Füllung in einem mittelgroßen Topf langsam aufkochen lassen. Dann die Nussmischung dazu geben und unter Rühren ebenfalls aufkochen lassen. Diese zähe Masse einige Minuten rösten, dabei oft umrühren, damit nichts anbrennt. Anschließend abkühlen lassen. Den Teig kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und diese in 12 bis 14 Scheiben schneiden. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und mit den Händen die Teigscheiben zu kleinen Kugeln rollen. Jede Kugel oval ausrollen (Nudelholz immer wieder mit Mehl bestäuben, damit es nicht so klebt). Einen gehäuften Esslöffel von der Nussmasse abstechen, zu einer Rolle formen und der Länge nach auf

das Teigoval legen. Den Teig über die Nussfüllung schlagen bzw. einrollen und zu einem Halbmond geformt auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ein Eigelb mit etwas Eiklar verquirlen und jedes Stück damit einstreichen. Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Nussbeugel 30 Minuten an einem kühlen Ort trocknen lassen. Dann noch einmal mit der Eimischung einstreichen und ca. 15 Minuten backen lassen.

Tipp: Man kann die Walnüsse auch durch andere gemahlene Nüsse oder Mandeln ersetzen.

### 14.99 Nussbiskuit mit Erdbeercreme

#### *Für den Teig:*

4 Eiweiß  
8 EL Wasser heißes  
100 g Zuckerrohrgranulat  
4 Eigelb 1 EL Rum nach Belieben  
2 TL Zitronenschale abgeriebene  
200 g beliebige Nußkerne  
(Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln),  
frisch gerieben  
0.5 TL Backpulver

#### *Für die Creme:*

3 TL Gelatine gemahlene farblose  
5 EL Wasser

500 g Erdbeeren  
100 g Magerquark  
6 TL Zuckerrohrgranulat,  
je nach Süße der Früchte bis 8 Teel.  
2 TL Zitronensaft,  
je nach Säure der Früchte bis 4 Teel.  
200 g Sahne

#### *Für die Form:*

3 EL Mandelblättchen

#### *Zum Verzieren:*

einige Minze- oder Zitronenmelisseblättchen

1. Den Boden der Form mit den Mandelblättchen gründlich ausstreuen, so dass der gesamte Boden bedeckt ist. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Für den Teig die Eiweiße mit dem Wasser in 1 - 2 Minuten mit den Quirlen des Rührgeräts steif schlagen. 3. Das Granulat und nach und nach die Eigelbe unterrühren und noch etwa 1 Minute weiterschlagen, bis eine feste Masse entstanden ist, in der Rührspuren sichtbar bleiben.
4. Den Rum nach Belieben, die Zitronenschale, die Nüsse und das Backpulver auf die Schaummasse geben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Die Masse in die Form füllen und glattstreichen.
5. Den Biskuit im Backofen (unten) in 25 - 30 Minuten goldbraun backen.
6. Inzwischen für die Creme die Gelatine mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben und quellen lassen.
7. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und etwa ein Drittel der Früchte zum Garnieren beiseite legen. Den Rest in einen schmalen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren oder mit der Gabel zerdrücken.
8. Den Quark, das Granulat und den Zitronensaft in das Fruchtpüree einrühren und abschmecken.
9. Den Topf mit der Gelatine auf die Kochplatte stellen. Die Gelatine bei schwacher Hitze

aflösen.

10. Die gelöste Gelatine sofort in kleinen Tropfen mit dem Rührgerät in die Erdbeercreme einrühren. Die Creme etwa 15 Minuten kühl stellen, bis der Kuchen abgekühlt ist.

11. Den fertigen Kuchen aus der Springform lösen, stürzen und auskühlen lassen.

12. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Wenn die Creme streichfest ist, diese mit einer Streichpalette auf den Kuchen streichen und mit den zurückgelegten Früchten und den Minze- oder Zitronenmelisseblättchen garnieren.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

**Backzeit** 30 Minuten

1100 kJ

### 14.100 Nussbrötli

200 g Margarine, weich

1 TL Kardamompulver

200 g Zucker

250 g Mandeln oder Haselnüsse, gemahlen

1 Prise Salz

350 g Mehl

1 Vanillestängel, nur ausgekrazte Samen

4 EL Rahm oder Kaffeerahm

Margarine weichrühren, Zucker begeben und schaumig rühren. Gewürze, dann die Mandeln und das Mehl daruntermischen. Rahm begeben und kurz zusammenkneten. Teig eine Stunde kühl stellen. Dann mit einem TL Klösschen abstechen und zu kleinen Brötchen formen. Auf ein Backblech legen. Mit einem Messerrücken auf jedem Brötchen drei schräge Kerben eindrücken. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Backen: 15-20 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen. Blech über der Mitte einschieben.

**Mengenangabe:** 80 Stück

### 14.101 Nussbrownies

2 Pkg. Vanillezucker

2 frische Eier

1 Prise Salz

230 g Zucker

150 g Nougatmasse

125 g Markenbutter

150 g gehackte Haselnüsse

175 g Vollmilch-Kuvertüre

125 g Mehl

Zerkleinerte Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Butter zufügen und ebenfalls schmelzen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier zufügen und schaumig rühren. Mehl darüber sieben und mit den Haselnüssen unterheben. Den Teig in eine gefettete Form (24 x 24 cm) geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 170/180 °C (Umluft/E-Herd) 35/40

Minuten backen. Den Kuchen heiß in 12 Quadrate schneiden. und nach dem Auskühlen mit geschmolzener Nougatmasse bestreichen, evtl. mit einem Teigkärtchen ein Wellenmuster hineinziehen.

### 14.102 Nussecken

150 g Weizenmehl	100 g Butter
1/2 Pkg. Backpulver	100 g Zucker
65 g Zucker	1 Pkg. Vanille-Zucker
1 Pkg. Vanille-Zucker	3 EL Wasser
65 g Butter	75 g gemahlene Haselnusskerne
1 großes, bzw. zwei kleine Eier	125 g gehackte Haselnusskerne
3 EL Aprikosenkonfitüre	50 g Kuvertüre
<i>Für den Belag</i>	10 g Kokosfett

Für den Teig werden das Mehl, Backpulver, Zucker, Butter und ein Päckchen Vanille-Zucker mit dem Mixer verrührt, bzw. in der Küchenmaschine durchgeknetet.

Dann die Teigkugel auf einem gefetteten und mit Paniermehl bestreuten Backblech (etwa 32 mal 24 Zentimeter) ausrollen.

Den ausgerollten Teig mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Für den Belag die Butter etwas anwärmen und mit dem Zucker, einem Päckchen Vanille-Zucker und Wasser langsam zusammen rühren. Dann die Nüsse dazu geben, gut untermengen und auf dem Teig verteilen. Das Blech für 25 Minuten bei 160 Grad in den Ofen schieben.

Das Gebäck anschließend abkühlen lassen und in Dreiecke schneiden.

Die Kuvertüre und das Kokosfett über einem Wasserbad bei schwacher Hitze erwärmen, zu einer geschmeidigen Masse verrühren und die Ecken der Nussecken darin eintauchen.

### 14.103 Nussecken

150 g Weizenvollkornmehl (Typ 1700)	4 EL Sahne
50 g Leinsamen (grob geschrotet)	<i>Belag:</i>
70 g gemahlene Haselnüsse	125 g Butter
1 Ei	150 g Honig oder Zucker
3 EL Honig	200 g Haselnüsse, blättrig geschnitten
125 g Butter	60 g Sesamsamen

Weizenvollkornmehl, Leinsamen, Haselnüsse, Ei, Honig und Butter zu einem Mürbeteig verkneten (eventuell kühl stellen) und auf ein Backblech zu einem Rechteck von 32x24 cm ausrollen (offene Ränder mit Falz absichern). Den Teig mit Sahne bestreichen.



Die Butter und den Honig schmelzen und die Haselnüsse und Sesamsamen unterrühren. Die Masse auf den Teig streichen und bei 200°C ca. 20 - 25 Minuten backen. Nach dem Backen sofort in Quadrate von 8x8 cm schneiden und diese diagonal halbieren.

### 14.104 Nussecken

#### *Mürbeteig*

100 g Mehl  
1 Prise Salz  
40 g Zucker  
60 g Butter, in Stücken, kalt  
1/2 Ei, verklopft

100 g Butter 100 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
2 EL Wasser  
75 g gemahlene Haselnüsse  
125 g Haselnüsse, grob gehackt  
1 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125 g), geschmolzen

#### *Belag*

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig zwischen Klarsichtfolie und Backpapier rechteckig (ca. 16x24cm) ca. 5mm dick auswallen, Klarsichtfolie ablösen. Backpapier auf das Blech ziehen.

Belag: Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einer Pfanne warm werden lassen, bis die Butter geschmolzen ist. Pfanne von der Platte nehmen. Nüsse darunterrühren, etwas abkühlen. Masse auf dem Teig ausstreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

Backen: ca. 22 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit dem Papier auf ein Gitter ziehen, auskühlen. In 6 Quadrate von je ca. 8cm schneiden. Quadrate diagonal halbieren. Je 2 Ecken in die Kuchenglasur tauchen, Nussecken auf ein Backpapier legen, trocknen lassen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 5 Tage.

**Mengenangabe:** 12 Stück

**Backen:** ca. 22 Min.

**Kühl steilen:** ca. 30 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 40 Min.

**Pro Stück:** 317 kcal / 1327 kJ; E 4 g, F 24 g, KH 22 g

### 14.105 Nussecken

#### *Mürbeteig:*

125 g Weizenmehl (Type 550),  
125 g Weizenmehl (Type 1050)  
125 g Butter

70 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Ei

*Zum Bestreichen:*

1/2 Glas Aprikosenkonfitüre

*Belag:*

125 g Butter

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 EL Wasser

300 g gehackte Haselnüsse

200 g Kuvertüre

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät einen Knetteig bereiten und 1/2 Stunde ruhen lassen. Den Teig auf einem geretteten Backblech ausrollen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Für den Belag Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser einmal aufkochen, Nüsse unterrühren. Die Nussmasse über den Mürbeteig streichen, backen.

Schaltung: 180-200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen ca. 20 Minuten Den gebackenen Kuchen in Rhomben schneiden, diese halbieren in kleine Dreiecke, abkühlen lassen, jede Ecke in geschmolzene Kuvertüre tauchen.

**Mengenangabe:** 60 Stück

### 14.106 Nussecken

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

80 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

125 g Butter

4 EL Wasser

2 EL Honig

100 g Zucker

100 g Butter

1 Prise Salz

200 g feingehackte Mandeln

200 g feingehackte Haselnüsse

100 g Schokoladenglasur

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Butter einen Mürbeteig zubereiten (siehe Grundrezept Seite 154). In Folie gewickelt eine halbe Stunde kalt stellen. Den Teig anschließend auf einem gebutterten Blech ausrollen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Wasser, Honig, Zucker, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Haselnüsse und Mandeln daruntermischen. Die Masse abkühlen lassen und gleichmäßig auf den Mürbeteig streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 Minuten backen. Die Teigplatte noch warm zuerst in 5 Zentimeter breite Streifen, diese dann in Quadrate und zuletzt in Dreiecke schneiden. Abkühlen lassen. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. Die Nussecken mit der Unterseite so in die Glasur tauchen, dass sie nur dunkle 'Füßchen' bekommen. Auf Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

**Mengenangabe:** 40 Stück

### 14.107 Nussecken mit Johannisbeerkonfitüre

360 g Mehl	1 Pkg. Vanillezucker
240 g Butter	40 g Honig
120 g Puderzucker	200 g Eiweiß
1 Ei	1 TL Zimt
1 Prise Salz	200 g Zartbitterkuvertüre
200 g Johannisbeerkonfitüre	100 g Pistazien
350 g gemahlene Haselnüsse	Backblech mit Backpapier ausgelegt
340 g Zucker	

Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz einen Mürbeteig kneten. Diesen in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig ca. 4 mm stark ausrollen und das Blech vollständig mit dem Teig auslegen. Den Mürbeteig bei 190 °C ca. 12-15 Minuten anbacken. Der Teig soll dabei keine Färbung bekommen. Anschließend die Konfitüre auf den angebackenen Mürbeteig streichen. Für die Nussmasse, gemahlene Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker, Honig, Eiweiß und gemahlene Zimt in eine Schüssel mit abgerundetem Boden geben und auf dem kochenden Wasserbad ca. 10 Minuten abrösten, bis die Masse eine etwas festere Konsistenz bekommt. Die noch warme Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig streichen und ca. 20 Minuten stehen lassen, bis die Oberfläche getrocknet ist. Dann erneut bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Die Kuvertüre über dem Wasserbad auflösen und temperieren. Den gebackenen Kuchen in Dreiecke schneiden und nach dem Auskühlen an den beiden schmalen Seiten in die temperierte Kuvertüre tauchen. Mit Pistazien verzieren.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 120

389 kcal / 1631 kJ

## 14.108 Nussgipfel

1 Pkg. rechteckig ausgewallter Kuchenteig, ca. 550 g	1/2 Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
<i>Füllung</i>	1 dl Milch oder Kaffeerahm
100 g Dörraprikosen	1/2 TL Zimt
3 EL Rum und/oder Wasser	1 klein. Ei
200 g gemahlene Haselnüsse	Aprikosenkonfitüre
100 g Zucker	Milch zum Bestreichen
	Puderzucker zum Bestäuben

Füllung vorbereiten: Die Aprikosen in Würfelchen schneiden, 2-3 Stunden oder über Nacht in Rum und/oder Wasser einlegen.

Alle Zutaten bis und mit Ei in eine Schüssel geben, Aprikosen mit dem Saft hinzufügen, mischen.

Formen: Teigblätter längs halbieren, jeden Streifen in 3 gleich große Rechtecke teilen. Die

Mitte mit Aprikosenkonfitüre in der ganzen Länge 2-3 cm breit bestreichen. Füllung darauf verteilen. Längskanten mit Wasser bestreichen, über die Füllung legen, zu einer Rolle formen. Mit der Schnittkante nach unten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen. Mit Milch bestreichen.

Backen: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Bestäuben: Die ausgekühlten Gipfel erst vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Sind die Gipfel nach 15 Minuten Backzeit noch sehr hell, das Blech während der letzten 5 Minuten eine Rille höher einschieben.

**Mengenangabe:** Gipfel

### 14.109 Nussguglhupf

5 Eier	200 g feingeriebene Walnüsse
250 g Kristallzucker	50 g ungeschälte, geriebene Mandeln
je eine Prise Salz und Vanillezucker	150 g Butter
etwas geriebene Zitronenschale	2 EL gehackte Walnüsse
1 Prise Backpulver	Butter und Mehl für die Form
100 g glattes Mehl	Staubzucker zum Bestreuen
80 g Speisestärke	

Vorbereitung: Die Dotter mit einem Drittel des Zuckers, sowie Vanillezucker, Salz und Zitronenschale sehr schaumig rühren. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den restlichen Zucker beifügen und nochmals steif aufschlagen. Den Schnee unter die Dottermasse heben und danach löffelweise das mit Speisestärke und Backpulver versiebte Mehl, die Nüsse und die Mandeln darunterziehen. Die Butter auf Handwärme zerlassen und zum Schluss einrühren.

Zubereitung: Eine Guglhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Die gehackten Nüsse auf dem Boden der Form verteilen und die Nussmasse einfüllen. An der Oberfläche glattstreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 80 Minuten lang backen (Nadelprobe machen!). Den Guglhupf sodann 5 Minuten lang mit einem sauberen Tuch zudecken und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Erst nach dem völligen Erkalten wird dieser flaumige Guglhupf mit Staubzucker bestreut und in Portionen aufgeteilt.

**Mengenangabe:** 12 Stück

### 14.110 Nusshörnchen

<i>Teig:</i>	200 g Zucker,
640 g Mehl,	20 g Hefe,
160 g Butter,	3 Eier,

1 Prise Salz,  
1 Orange (Saft)

1/2 TL Zimtpulver,  
100 g Zucker

*Füllung:*

100 g Walnüsse (fein gehackt),

*Zum Bestreichen:*

1 Eigelb

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe in etwas Wasser auflösen, in die Vertiefung schütten, mit etwas Mehl vermischen und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Salz, geschmolzene Butter, die mit Zucker verquirlten Eier und den Orangensaft mit dem Mehl und dem Vorteig verarbeiten. Mit einem Tuch zudecken und nochmals an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte rund, ca. 2 mm dick, ausrollen. Die Teigplatte in Dreiecke schneiden (zunächst halbieren, dann vierteln etc.).

Für die Füllung Walnüsse, Zimtpulver und Zucker vermischen und auf jedes der Dreiecke streuen. Das Dreieck zur Spitze hin aufrollen und auf ein Backblech legen. Die Enden dabei biegen, so dass ein Halbmond entsteht. Mit Eigelb bestreichen und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

**14.111 Nusshörnchen***Für den Teig:*

500 g Mehl  
100 g Puderzucker  
3 Eigelb  
1 Pkg. Trockenhefe  
250 g Butter  
1 Prise Salz  
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von  
70 ml Milch

ne

100 g Marzipanrohmasse  
1 Ei  
50 ml Sahne  
2 Pkg. Vanillinzucker  
1 TL Zimt  
5 Tropfen Bittermandelaroma,  
1 Eigelb  
1 EL Milch  
40 g Haselnussblättchen  
3 EL Puderzucker

*Für Füllung und Verzierung:*

je 100 g gemahlene Hasel- und Walnusker-

Teig: Mehl, Puderzucker, Eigelbe, Hefe, Butter, Salz und Zitronenschale verkneten. Nach und nach die Milch einarbeiten. Den Teig zugedeckt ca. 60 Min. kühlen.

Zu 2 Teigsträngen von je 0 4 cm formen, diese in 3 cm lange Stücke teilen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rechtecken von je ca. 17 x 10 cm ausrollen.

Fertigstellung: Nüsse mit Marzipanrohmasse, Ei, Sahne, Vanillinzucker, Zimt und Bittermandelaroma gründlich verkneten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Je 1 EL Füllung längs auf die unteren Hälften der Teigrechtecke streichen und den Teig aufrollen. Die Enden zusammendrücken, Rollen zu Hörnchen formen. Eigelb mit Milch verquirlen, die Hörnchen damit bestreichen. Mit Haselnussblättchen bestreuen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Hörnchen mit etwas Abstand zueinander darauf

setzen. Auf der mittleren Einschubleiste des Ofens in ca. 15 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit dem Puderzucker bestäuben. Die Nusshörnchen lauwarm oder kalt servieren.

**Mengenangabe:** 20 Stück

**Backen** ca. 15 Min.

**Kühlen** ca. 60 Min.

**Zubereitung** ca. 90 Min.

**pro Stück:** 350 kcal; E 6 g, F 23 g, KH 28 g

### 14.112 Nussknackerfladen

100 g Paranüsse, halbiert	Schale
100 g Baumnusskerne	150 g Rohrzucker
100 g Cashew-Nüsse	100 g Mehl
100 g Datteln, halbiert, entsteint	1/2 TL Backpulver
100 g kandierte Mangoscheiben, in ca. 1 cm breiten Stücken	1/2 TL Salz
50 g Sultaninen	3 Eier, verklopft
50 g Orangeat	1 TL Vanillearoma
1 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene	2 EL Rum

Paranüsse und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale in einer Schüssel gut mischen. Rohrzucker mit allen Zutaten bis und mit Salz nacheinander begeben, gut mischen. Eier und Vanillearoma verrühren, begeben, alles gut mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 4cm dick austreichen.

Backen: ca. 1 1/2 Std. in der unteren Hälfte des auf 130 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 10 Min. stehen lassen. Mit einem Spießchen mehrmals einstechen, Rum darüber träufeln.

Lässt sich vorbereiten: ca. 4 Tage im Voraus. In Alufolie verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Den Rum vor dem Servieren darüber träufeln.

Variante auf Teig: Die Nussmasse kann auf einen rund ausgewallten Mürbeteig (ca. 33 cm Ø, 320 g) ausgestrichen werden. Die Backzeit verkürzt sich um ca. 30 Min.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.

**Backen:** ca. 1 1/2 Std.

**1 Stück von 11/2 cm Breite:** 202 kcal / 847 kJ; E 4 g, F 10 g, KH 23 g

### 14.113 Nusskrokant-Cake

Margarine oder Butter für die Form	150 g Zucker
<i>KROKANT</i>	1 Prise Salz
75 g Zucker	100 g gemahlene Haselnüsse
100 g Baumnußkerne	100 g gemahlene Mandeln
<i>GERÜHRTER TEIG</i>	100 g dunkle Schokolade, gehackt
6 Eier	250 g Mehl
	Puderzucker zum Bestäuben

Vorbereiten: Form einfetten, kühl stellen, evtl. bemehlen. Krokant: Zucker in einer weiten Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun rösten, Baumnüsse begeben, unter Rühren glasieren. Auf einem beölten Blech auskühlen. Krokant in einen Plastikbeutel füllen und mit dem Wallholz grob zerstoßen, beiseite stellen.

Teig: Eier, Zucker und Salz rühren, bis die Masse hell ist. Krokant, Nüsse, Schokolade und Mehl daruntermischen, den Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 50 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Kurz

**Mengenangabe:** 1 Form von 2 Liter Inhalt

#### 14.114 Nusskuchen

400 g Butter oder Margarine	(Es funktioniert auch
200 g Zucker	mit anderen Sorten z. B. Mandeln)
6 Eier	1 Pkg. Backpulver
150 g Blockschokolade	1 Pkg. Vanillinzucker
oder normale Vollmilchschokolade	2 Tropfen Bittermandelöl
300 g Mehl	Zum Abschmecken ein Schuß Weinbrand
200 g gemahlene Haselnüsse	Dekorationsmaterial

Zuerst die Eier schaumig schlagen, dann Zucker hinzugeben, solange rühren bis er sich gelöst hat. Schließlich alle weiteren Zutaten nacheinander hinzugeben und gut verrühren. Der Teig reicht zur Füllung einer normalen Kastenform (ca. 25 cm lang). Sie sollte mit Fett und Semmelbröseln gut bestrichen werden, damit nichts anbackt und sich der Kuchen gut aus der Form lösen läßt.

Backzeit: 1 Stunde bei 150 Grad mit Ober- und Unterhitze.

Dekoration je nach Geschmack : z.B. mit Puderzucker, Zucker oder Schokoguß.

#### 14.115 Nusskuchen

250 g Butter	250 g Mehl
200 g Zucker	1 Pkg. Backpulver
4 Eier	250 g gemahlene Haselnüsse
1 Prise Salz	100 g Schokoladenglasur

Butter, Zucker, Eier, Salz, Mehl, Backpulver und Nüsse nach dem Grundrezept zu einem Rührteig verarbeiten. In eine gebutterte und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform (Länge ca. 26 Zentimeter) füllen und glattstreichen. Den Kuchen bei 180 Grad circa 60 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Mit feinen Nusssplintern oder Krokant verzieren.

Tipp: Der Kuchen schmeckt noch besser, wenn man ihn einige Tage durchziehen lässt. Dafür gut in Folie oder eine fest schließende Dose verpacken.

### 14.116 Nusskuchen

<i>Teig</i>	4 EL Milch
350 g Mehl	50 g Walnußkerne
2 TL Backpulver	50 g Haselnußkerne
200 g Zucker	50 g Cashewkerne
1 Prise Salz	100 g Zartbitterschokolade
250 g Butter	2 EL Puderzucker
4 Eier	

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten.

Nüsse und Schokolade hacken und unterheben. Teig in eine gerettete Gugelhupfform (1 l Inhalt) geben. Form in den kalten Backofen setzen. E: unten. T: 175 C / 50 bis 55 Minuten, 5 Minuten 0.

Nach dem Auskühlen den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 1 Kuchen

### 14.117 Nusskuchen

<i>Teig</i>	4 EL Milch
350 g Mehl	50 g Walnußkerne
2 TL Backpulver	50 g Haselnußkerne
200 g Zucker	50 g Cashewkerne
1 Prise Salz	100 g Zartbitterschokolade
250 g Butter	2 EL Puderzucker
4 Eier	

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten.

Nüsse und Schokolade hacken und unterheben. Teig in eine gerettete Gugelhupfform (1 l Inhalt) geben. Form in den kalten Backofen setzen. E: unten. T: 175 C / 50 bis 55 Minuten, 5 Minuten 0.



Nach dem Auskühlen den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 1 Kuchen

### 14.118 Nusskuchen mit Kirschen

250 g Butter	1 Glas Schattenmorellen (720 ml)
200 g Zucker	190 g Mehl
Salz	3 TL Backpulver
5 Eier	20 g Walnusskerne
125 g gemahlene Haselnüsse	150 g Puderzucker
75 g gehackte Haselnüsse	2 EL Nusslikör
125 g gemahlene Walnüsse	

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Salz und Eier schaumig rühren. Gemahlene und gehackte Nüsse unterziehen. Kirschenabtropfen lassen und unterheben. Mehl, Backpulver mischen, nach und nach unterrühren.

Teig in eine Kastenform (26 cm) füllen. Ca. 60 Min. backen. Auskühlen lassen.

Walnusskerne halbieren. Puderzucker, Likör und 1 EL heißes Wasser zu dickflüssigem Guss verrühren. Kuchen damit überziehen. Nüsse darauf verteilen.

**Mengenangabe:** 16 Stück

**Zubereitungszeit:** ca. 90 Minuten

**pro Stück:** 450 kcal; E 7 g, F 28 g, KH 43 g

### 14.119 Nusskugeln

1 EL gem. Zimt	250 g Mehl
250 g Zucker	80 g gehackte Haselnüsse
2 frische Eier	30 g Orangeat
1-2 EL Zwetschgenwasser (ersatzweise Zitronensaft)	30 g Zitronat
100 g Puderzucker	1 Msp. gem. Nelken
Butter für das Blech	1 Msp. gem. Muskat
1 TL Backpulver	1 Msp. gem. Kardamom

Eier und Zucker schaumig rühren. Gewürze, fein gehacktes Orangeat und Zitronat, Nüsse, Mehl und Backpulver unterkneten. Teig zu Kugeln formen, auf ein gefettetes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 10-15 Minuten backen. Puderzucker mit Zwetschgenwasser oder Saft glattrühren, in eine feine Spritztüte geben und Nusskugeln damit spiralförmig verzieren.

**14.120 Nussnugat-Mango-Torte***Teig:*

50 g Butter  
 3 EL Nuss-Nugat-Creme  
 4 Eier  
 80 g Zucker  
 Salz  
 75 g Mehl  
 50 g Stärke  
 1 TL Backpulver

*Mangocreme:*

1 Mango

250 g Joghurt  
 40 g Zucker  
 3 EL Orangensaft  
 6 Blatt weiße Gelatine  
 200 ml Sahne

*Nussnugat-Creme:*

600 ml Sahne  
 2 Pkg. Sahnesteif  
 3 EL Nussnugat-Creme  
 2 EL Cointreau

Butter mit Nussnugat-Creme verrühren. Eier trennen. Eigelb mit 4 EL Wasser und Zucker schaumig schlagen - unter Nussnugat-Masse ziehen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, auf Creme geben. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, darübersieben, unterheben. Masse in mit Backpapier ausgelegte Form füllen und ca. 35-40 Min. im vorgeheizten Ofen (180 Grad) backen. Abgekühlten Boden zweimal quer durchschneiden und Tortenring um den untersten Boden legen.

Mangocreme: Frucht schälen, Fleisch in Spalten schneiden, pürieren und mit Joghurt, Zucker, Orangensaft verrühren. Gelatine auflösen, unter Creme ziehen, kühl stellen. Sahne steif schlagen und unterheben, sobald Masse geliert.

Nussnugat-Creme: 300 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Nussnugat-Creme mit kleiner Menge Sahne verrühren, restliche steif geschlagene Sahne und Cointreau unterziehen. Creme auf unteren Boden streichen, zweiten Boden auflegen, mit 2/3 der Mangocreme bestreichen. Letzten Boden auflegen, mit Creme bestreichen. Restliche Sahne steif schlagen, Rand bestreichen. Torte mit Mangospalten und erwärmter Nussnugat-Soße verzieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Zubereitung:** ca. 60 Min.

**Pro Stück ca.:** 326 kcal

**14.121 Nussplätzchen**

250 g Zartbitterschokolade  
 150 g Butter  
 125 g Rohrzucker  
 1 Ei  
 1 Vanilleschote, Mark von  
 2 TL Lebkuchengewürz

100 g gehackte Haselnusskerne  
 200 g Mehl  
 1 Pkg. Backpulver  
 100 g Puderzucker  
 1/2 Eiweiß  
 Zucker zum Bestreuen

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Schokoladefein hacken. Butter mit Rohrzucker cremig rühren. Das Ei unterziehen. Schokostückchen, Vanillemark, Lebkuchengewürz, Haselnüsse und 1 EL Wasser unterziehen. Mehl mit Backpulver vermengen, über den Teig sieben und unterheben.

Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ca. 10 Min. backen. Plätzchen auf dem Blech auskühlen lassen.

Zum Garnieren Puderzucker sieben und mit dem Eiweiß dicklich anrühren. Die Glasur in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Spitze abschneiden, so dass ein winziges Loch entsteht. Die Glasur in dekorativen Mustern auf die Nussplätzchen spritzen. Noch feucht mit Zucker bestreuen und trocknen lassen.

**Mengenangabe:** 60 Stück

**Zubereitung** ca. 40 Min

**Backen** ca. 10 Min.

**pro Stück:** 80 kcal; E 1 g, F 4 g, KH 5 g

## 14.122 Nusspotize

### *Hefeteig*

500 g Mehl

1 1/2 TL Salz

1 Zitrone, nur abgeriebene Schale

60 g Zucker

60 g Margarine oder Butter, weich,  
in kleinen Stücken

40 g Hefe

2 dl Milch

1 Ei, verklopft

### *Nussfüllung*

2 dl Milch

100 g Zucker

30 g Margarine

1 Vanillestängel, aufgeschlitzt

1 Zitrone, nur abgeriebene Schale

1 Msp. Zimt

250 g Haselnüsse, gerieben

2 EL Rum

Margarine zum Einfetten der Form

### *Glasur*

100 g Puderzucker

1 EL Wasser

2 EL Zitronensaft

Hefeteig: Mehl, Salz, Zitronenschale, Zucker und Margarine in eine Schüssel geben. Die mit Milch angerührte Hefe beifügen. Das verklopfte Ei zugeben, den Teig gut kneten, bis er geschmeidig ist, in eine Schüssel geben, leicht befeuchten, mit einem Tuch oder Pfannendeckel bedecken und 2-3 Stunden bei Zimmertemperatur oder über Nacht im Kühlschrank aufgehen lassen.

Nussfüllung: Milch, Zucker, Margarine, Vanillestängel, Zitronenschale und Zimt miteinander aufkochen, 5 Minuten köcheln, Pfanne vom Feuer ziehen, Vanillestängel entfernen, Nüsse und Rum begeben. Die Masse muss streichfähig sein.

Formen: Den aufgegangenen Teig zu einem 1 cm dicken Rechteck, in der Länge der Cakeform auswallen, Füllung darauf verteilen, dabei einen Rand von 2-3 cm frei lassen. Das Rechteck von beiden schmalen Seiten her zur Mitte satt aufrollen ähnlich wie bei Prussiens, in die Form geben, aufgehen lassen.

Backen: 30-40 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Nach dem Backen evtl. mit Glasur bestreichen.

Glasur: Alle Zutaten miteinander verrühren, das heiße Gebäck damit bestreichen.

**Mengenangabe:** 1 Cakeform von 30 cm Länge

### 14.123 Nussrauten

150-200 g Walnüsse	250 g Mehl
Mehl zum Ausrollen	250 g Zucker
250 g gem. Haselnüsse	250 g Markenbutter
1 Eigelb vom frischen Ei	

Butter, Zucker, Mehl, Eigelb und Haselnüsse verkneten. Teig auf Mehl ca. 1 cm dick ausrollen, mit einem Teigrädchen mit Wellenrand Rauten ausradeln. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen und jede Raute mit einer halben Walnuss verzieren. Im heißen Ofen bei 175°C 20-25 Minuten backen.

### 14.124 Nussrolle

<i>Für den Teig:</i>	50 g Paniermehl
230 g Mehl	3 EL Mehl
150 ml Milch	1 Ei
0.5 Würfel Hefe (20 g)	2 EL Grieß
45 g Zucker	150 g Zucker
65 g Butterschmalz	2 EL Zitronat
1 TL Salz	
<i>Für die Füllung:</i>	<i>Zum Dekorieren:</i>
50 g Sultaninen	50 g Butter
50 g Butterschmalz	80 g Zucker
50 g Marzipanrohmasse	50 g Puderzucker
100 g Haselnüsse, gemahlen	Butterschmalz Für die Form:
	Mehl Für die Arbeitsfläche:

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe in die Mulde bröckeln und mit der Milch, 1 Prise Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten ruhen lassen, bis er sichtbar aufgegangen ist.

2. Für die Füllung die Sultaninen mit heißem Wasser waschen und trockentupfen. Das Butterschmalz schmelzen. In einer Schüssel die Marzipanrohmasse, die Nüsse, das Paniermehl, das Mehl, das Ei, den Grieß, den Zucker und das Zitronat sorgfältig mit einer halben Tasse Wasser verrühren. Das Butterschmalz einarbeiten.

3. Den restlichen Zucker, das Butterschmalz und das Salz zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt etwa 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
4. Die Form fetten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von etwa 25 x 25 cm ausrollen. Mit der Nußfüllung bestreichen. Die Sultaninen darüber streuen. Die Teigplatte von der rechten und der linken Seite gleichmäßig zur Mitte hin aufrollen. Die Rolle in die Form legen.
5. Im Backofen (Mitte) in etwa 50 Minuten backen. Die Nußrolle in der Form auskühlen lassen, anschließend auf eine Platte stürzen. Die Butter schmelzen und die Nußrolle damit bestreichen. Mit dem Zucker bestreuen, den Puderzucker darüber sieben.  
Schmeckt auch zum Kaffee gut.

**Mengenangabe:** 1 Kastenform von 25 cm Länge:

**Zubereitungszeit** 150 Minuten

1400 kJ

## 14.125 Nusschnecken

*Für den Teig:*

0.5 Würfel Hefe (21 g)  
125 ml Milch lauwarme  
80 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise(n) Salz  
400 g Mehl  
60 g Butter weiche

150 g Haselnüsse gemahlene

50 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Ei  
etwas Mehl Zum Ausrollen:

*Für die Glasur:*

100 g Puderzucker  
2 TL Zitronensaft

*Für die Füllung:*

Butterschmalz Für das Backblech:

1. Die Hefe mit der Milch und 1 Tl. von dem Zucker verrühren, dann etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.
2. Die Hefemilch, den restlichen Zucker, das Ei und das Salz verrühren. Das Mehl darüber sieben. Die Butter dazugeben und alles mischen. Den Teig etwa 10 Minuten kneten und zugedeckt an einer warmen Stelle etwa 1 Stunde gehen lassen.
3. Für die Füllung die Nüsse mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei gut vermischen. Das Backblech fetten.
4. Den Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Fläche etwa 40 x 40 cm groß ausrollen. Die Füllung darauf streichen. Eine Rolle formen, etwa 2 cm breite Stücke abschneiden, flachdrücken.
5. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Die Schnecken darauflegen und zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.
6. Die Nußschnecken im Backofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und die Schnecken damit bestreichen.

**Mengenangabe:** 30 Stück  
**Zubereitungszeit** 30 Minuten  
**Ruhezeit** 90 Minuten  
**Backzeit** 20 Minuten  
 570 kJ

### 14.126 Nusstorte

2 Pkg. Vanillezucker	100 g gem. Walnüsse
1 Prise Salz	100 g gem. Haselnüsse
50 g Puderzucker	100 g gem. Mandeln
1 unbeh. Orange, abger. Schale von	230 g Zucker
100 g Schlagsahne	150 g Markenbutter
4-5 EL Quittengelee	180 g Mehl
Butter für die Form	

Mehl, Butter, 120 g Zucker, Salz, die Hälfte der Nüsse und Mandeln verkneten. Teig zu 2 Böden mit 24 cm O ausrollen, aus den Teigresten Sterne ausstechen. Einen Boden in eine gefettete Springform legen, mit Quittengelee bestreichen. Restliche Nüsse, Vanillezucker, übrigen Zucker, Sahne und 1 TL Orangenschale vermischen, auf dem Boden verteilen, dabei rundherum 1 cm frei lassen. Zweiten Teigboden darauf legen, Rand mit einer Gabel gut festdrücken, Sterne darauf setzen. Im Ofen bei 180°C 20-30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, Puderzucker mit wenig Wasser glattrühren, Sterne damit bestreichen, mit übriger Orangenschale verzieren.

### 14.127 Nusstörtchen

Margarine oder Butter für die Förmchen	350 g Mehl
<b>GERÜHRTER TEIG</b>	<b>FÜLLUNG</b>
150 g Margarine oder Butter	100 g Zucker
150 g Zucker	150 g Nüsse, gemischt, grob gehackt, z. B. Haselnüsse, Mandeln
2 Eier	1/2 dl Rahm oder Halbrahm
1/2 Zitrone, nur abgeriebene Schale	einige ganze Haselnüsse zum Garnieren
1 Prise Salz	

Vorbereiten: Förmchen einfetten, kühl stellen, evtl. bemehlen.

Teig: Margarine oder Butter weich rühren. Zucker, Eier, Zitronenschale und Salz zufügen, kurziterrühren. Mehl zugeben, alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Kurz ruhen lassen.

Füllung: Zucker bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Nüsse beigegeben, unter Rühren

mitrösten. Hitze reduzieren. Rahm oder Halbrahm zugeben und etwas einkochen.

Törtchen: Vom Teig je zwei EL in die vorbereiteten Förmchen verteilen und bis zum Rand mit einem Löffel oder einem Spachtel ausstreichen. 1 EL Füllung hineingeben, 1-2 EL Teig darüber verteilen, glatt streichen. Haselnüsse als Garnitur in den Teig stecken.

Backen: ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Kurz stehen lassen, aus den Förmchen nehmen und auskühlen. Evtl. mit Puderzucker bestreuen.

**Mengenangabe:** 9 Förmchen von ca. 1/2 dl Inhalt

### 14.128 Nusstorte

*für den Mürbeteig:*

50 g Puderzucker  
100 g Margarine  
150 g Mehl  
1 Prise Salz

*für den Nussbiskuit:*

6 Eier  
180 g Zucker  
5 EL heißes Wasser  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
100 g gemahlene Haselnüsse

50 g gehackte Haselnüsse  
100 g Mehl

*für die Füllung:*

5 Becher Sahne (je 200 ml)  
1 Pkg. Sofort-Gelatine (entspricht 6 Blatt)  
80 g Zucker  
200 g Haselnusskrokant  
2-3 EL Himbeergelee  
Schokoblättchen als Deko

*Außerdem:*

etwas Himbeergelee

Für den Mürbeteig alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten. Den Teig etwa 20 Minuten kühl stellen und ruhen lassen. Die Masse in eine Springform (28 cm) geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann etwa zehn Minuten bei 180 Grad backen.

Für den Nussbiskuit die Eier trennen. Das Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Eigelb, 120 g Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Annemie Baumeister gibt etwas heißes Wasser dazu, damit sich der Zucker besser auflöst. Mehl und Nüsse dazugeben und gut verrühren. Dann den Eischnee unterheben und den Teig etwa 45 Minuten in einer Springform backen. Dazu den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Füllung besteht aus drei Bechern Sahne, die mit Zucker und der Sofortgelatine steif geschlagen werden. Die Hälfte des Krokants untermischen, der Rest wird für die Deko der Torte benötigt. Zwei weitere Becher Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. Diese Sahne wird für die äußere Sahnehaube verwendet.

Wenn die beiden Böden gut ausgekühlt sind, kann die Torte zusammen gebaut werden. Den dicken Biskuitteig dazu waagrecht in drei Teile schneiden. Ganz unten liegt der dünne Mürbeteigboden. Er ist schön fest und gibt der Torte Stabilität. Auf dem Mürbeteig Himbeergelee verstreichen und die erste Biskuitschicht auflegen. Darauf die Hälfte der Krokantsahne verteilen. Es folgen die zweite Biskuitschicht, der Rest der Krokantsahne und die dritte Biskuitscheibe. Außen bekommt die Torte einen Mantel aus der Sahnemasse ohne Krokant. Am Ende verziert Annemie Baumeister ihre Nusstorte mit Sahnetupfern,

dem übrigen Krokant und ein paar Schokoblättchen. Vor dem Servieren die Torte gut durchkühlen.

### 14.129 Nusstorte mit Preiselbeeren

300 g Haselnüsse, gerieben	je nach Geschmack
300 g Zucker	250 g Preiselbeeren (evtl. mehr),
8 Eier	je nach Geschmack frisch zubereitet oder
250 g Sahne	aus dem Glas
1 Sahnesteif	Einige ganze Nüsse zum Garnieren.
100 g Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter,	

Schokolade reiben oder raspeln, Eier trennen. Nüsse, Zucker und Eigelb gut verrühren. Den Eischnee steif schlagen und langsam nach und nach unterrühren. Den Teig in eine gut gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform geben (Durchmesser 28 cm) und abbacken: Bei 190 Grad ca. 75 Minuten backen. Bei Umluft reichen 170 Grad. Stets kontrollieren, ob der Boden gar ist und nicht zu braun wird, gegebenenfalls die Backzeit verlängern.

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und mit den Schokoladenstückchen vermischen, den Boden auskühlen lassen und zweimal durchteilen. Auf den untersten Boden die Preiselbeeren verteilen, einen weiteren Boden auflegen und die Sahne darauf streichen, den letzten Boden auflegen und zum Schluss die Torte mit Sahne und ganzen Nüssen verzieren.

### 14.130 Nusstorte mit Rumglasur

8 Eier	100 g gehackte Nüsse
1 Prise Salz	50 g Mehl
250 g Zucker	1 TL Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker	250 g Puderzucker
1 Pkg. Zitronenaroma	2 cl Rum
100 g gemahlene Nüsse	einige Haselnusskerne

Ofen auf 180 Grad vorheizen. 6 Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen. Eigelbe, Rest Eier, Zucker sowie Vanillezucker dickschaumig schlagen. Zitronenaroma zufügen. Nüsse, Mehl und Backpulver mischen, mit Eischnee unterheben. In Springform (26 cm Ø) füllen und ca. 45 Min. backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker, Rum und evtl. 1 EL Wasser verrühren. Die Torte mit dem Guss überziehen. Die Haselnüsse grob hacken und daraufstreuen. Zuckerguss trocknen lassen.

**Mengenangabe:** 12 Stück



**Zubereitungszeit:** ca. 80 Minuten  
**pro Stück:** 370 kcal; E 8 g, F 16 g, KH 49 g

### 14.131 Nusstorte mit Schokoglasur

150 g Butter	1 Pkg. Vanillinzucker
200 g Zucker	70 g Biskuitbrösel
5 Eigelb	4 Blatt Gelatine
275 g gem. Walnüsse	3 EL Rum
1/2 TL Zimt	500 ml Sahne
1 Pr. Salz	150 g Kuvertüre
7 Eiweiß	12 Walnusshälften

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Butter mit 150 g Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe unterziehen. 150 g gemahlene Nüsse, Zimt, Salz einrühren. Eiweiß mit Vanillinzucker steif schlagen, vorsichtig mit den Biskuitbröseln unter die Masse heben. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten, den Teig hineingeben und glattstreichen. 30-40 Min. backen. Boden abkühlen und 2 Std. ruhen lassen. 2-mal waagrecht teilen.

Restliche gemahlene Nüsse und übrigen Zucker mit 5 EL Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Gelatine nach Anleitung einweichen. Rum erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mischung unter die Nussmasse ziehen. Von der Sahne 3 EL beiseite stellen. Den Rest steif schlagen und unterheben.

2 Böden mit der Creme bestreichen, aufeinander setzen, mit dem 3. Boden abdecken. Kuvertüre zerkleinern. In der beiseite gestellten Sahne im Wasserbad schmelzen lassen. Die Nusstorte damit überziehen und mit Walnusshälften garnieren. Evtl. die Nusskerne zuvor goldgelb karamellisieren und den Tortenrand mit gehobelten Haselnüssen verzieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Zubereitung:** 50 Min.

**Backen:** 40 Min.

**Ruhen:** 2 Std.

**Pro Person:** 580 kcal; E 11 g, F 44 g, KH 34 g

### 14.132 Nusstorte mit Schokoladenglasur

*Für den Teig:*

150 g Butter
150 g Zucker
5 Eigelb
150 g gemahlene Haselnüsse
1/2 TL Zimt

1 Prise Salz
7 Eiweiß
1 Pkg. Vanillinzucker
70 g Biskuitbrösel

*Für die Creme:*

125 g gemahlene Haselnüsse
----------------------------

50 g Zucker  
 4 Blätter weiße Gelatine  
 3 Ei Rum  
 500 ml Sahne

150 g Kuvertüre  
 3 EL Sahne  
 12 Walnushälften  
 5 EL Zucker  
 50 g gehobelte Haselnüsse

*Für die Glasur,*

Butter, Zucker, Eigelbe, Nüsse, Zimt, Salz verrühren. Eiweiß mit Vanillinzucker steif schlagen, mit Bröseln unterheben. Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Den Boden der Springform (Ø 26 cm) fetten, Masse einfüllen, ca. 30 Min. backen, stürzen. 2 Std. ruhen lassen. Zweimal waagrecht teilen.

Nüsse, Zucker mit 5 EL Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Gelatine einweichen, in heißem Rum auflösen, zu Nüssen geben. Sahne steif schlagen, unterheben.

Creme auf 2 Böden verteilen, aufeinander setzen, mit 3. Boden bedecken. Kuvertüre mit Sahne schmelzen, Torte damit überziehen. Mit Nushälften verzieren. Zucker mit 2 EL Wasser karamellisieren, Nushälften damit bestreichen. Tortenrand mit gehobelten Haselnüssen garnieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Zubereitung** ca. 45 Min.

**Backen** ca. 30 Min.

**pro Stück:** 430 kcal; E 8 g, F 31 g, KH 33 g

### 14.133 Nusswaffeln

50 g Zucker  
 120 g Markenbutter  
 2 EL Sauerkirsch- oder Aprikosenkonfitüre  
 1 EL Kirsch- oder Aprikosenlikör  
 1 EL Puderzucker  
 150 g Doppelrahm-Frischkäse

50 g gemahlene Haselnüsse  
 1 TL Backpulver  
 4 EL Milch  
 40 g Speisestärke  
 35 g Weizenmehl  
 2 frische Eier

Das elektrische Waffeleisen vorheizen. In einer Teigschüssel mit dem Handmixer die Hälfte der zerlassenen Butter und alle Zutaten zu einem eher flüssigen, glatten Teig verrühren. Das Waffeleisen mit flüssiger Butter austreichen und eine kleine Schöpfkelle Teig hineingeben. Wenn die Waffeln goldgelb gebacken sind, herausnehmen und auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Frischkäse mit Puderzucker, Kirschlikör und Sauerkirschkonfitüre (alternativ Aprikosenlikör und Aprikosenkonfitüre) cremig verrühren. Auf die Waffeln je einen Teelöffel fruchtigen Frischkäse verteilen.

### 14.134 Österreichischer Nußkuchen

140 g Butter	1/2 Pkg. Backpulver
140 g Zucker	100 g Zartbitterschokolade
1 Pkg. Vanillinzucker	5 EL Rum
4 Eigelb	4 Eiweiß
170 g Haselnußkerne, gerieben	30 g Zucker
70 g Paniermehl	200 g Zartbitterkuvertüre

Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Eigelb schaumig rühren Haselnüsse, Paniermehl und Backpulver unterrühren Schokolade im Wasserbad schmelzen Schokolade und Rum unter den Teig mischen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einriegeln lassen und weiterschlagen, bis eine feste Masse entstanden ist. Eischnee unterheben und Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: unten. T: 175 C / 50 bis 60 Minuten, 5 Minuten O.

Kuvertüre schmelzen und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

**Mengenangabe:** 1 Kuchen

### 14.135 Orangen-Nuss-Muffins

1 Prise Salz	1 TL Backpulver
100 g Puderzucker	70 g Speisestärke
1 unbeh. Orange, Saft und abger. Schale von	100 g Zucker
2 frische Eier	125 g Markenbutter
50 g gem. Haselnüsse	150 g Mehl

Butter zerlassen, Muffinform damit ausstreichen, restliche Butter abkühlen lassen. Zucker, Salz, Mehl, Stärke, Backpulver und Nüsse mischen. Eier verquirlen, flüssige Butter, Orangensaft bis auf 3 EL sowie -schale unterrühren. Eiermasse mit einem Löffel so unter die Mehlmischung ziehen, dass diese gerade gebunden ist. Auf die Muffinförmchen verteilen und im heißen Ofen bei 200°C 20 Minuten backen. Puderzucker mit restlichem Orangensaft glattrühren, abgekühlte Muffins damit bepinseln und trocknen lassen.

### 14.136 Orangen-Nuss-Torte mit Mascarponecreme

<i>Für den Rührteig</i>	2 TL Backpulver
100 g geh. Walnusskerne	25 g Kakaopulver
200 g weiche Butter	<i>Für Creme und Garnierung</i>
200 g Honig	3 Bio-Orangen
4 Eier	10 Blatt Gelatine
250 g Weizenvollkornmehl	125 g Butter

2 Eier	500 g Mascarpone
3 Eigelb	2 EL Orangenlikör
150 g Zucker	75 g geh. Walnusskerne

Nüsse ohne Fett rösten, bis sie duften. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter und Honig cremig rühren, dann Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao mischen, unterrühren. Nüsse unterheben. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen, ca. 40 Min. backen, erkalten lassen. Orangen heiß waschen, Schale einer Frucht abreiben, von den übrigen Früchten Zesten ablösen. Alle Früchte auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Butter würfeln, mit 250 ml Orangensaft, Eiern, Eigelben und Zucker im heißen Wasserbad ca. 10 Min. dickschaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Creme durch ein Haarsieb streichen, im Eiswasserbad kalt schlagen. Mascarpone, Orangenschale und Likör unterrühren.

Boden waagrecht halbieren, unteren Boden mit Tortenring umschließen. Zwischen Boden und Ring sollen rundum 4 mm frei bleiben. Hälfte Creme auf Boden und in den Spalt streichen. Zweiten Boden und Rest Creme daraufgeben. Mit den Orangenzesten bestreuen, 3 Std. kühlen. Ring entfernen, Tortenrand mit Walnüssen garnieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Kühlen** ca. 3 Std.

**pro Stück ca.:** 490 kcal; E 12 g, F 38 g, KH 24 g

### 14.137 Pan'e Saba - Köstlicher Fruchtekuchen aus Sardinien

500 g Mehl	10 g Zimt
50 g Wallnüsse	3 Gewürznelken
50 g gehackte Pinienkerne	25 g Bierhefe
2 Eier	Mandeln zum Dekorieren
250 g Most	

Ruhezeit: Der Teig muss, damit er richtig aufgeht, mindestens 24 Stunden ruhen. Die Bierhefe in etwas Wasser (lauwarm) auflösen, das Mehl und den Most hinzugeben. Gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht. Eier, Wallnüsse, Pinienkerne, Zimt und Gewürznelken (klein gestampft) hinzugeben und unterkneten. 1/2 Stunde ruhen lassen. Teig noch mal gut durchkneten, teilen und 4 oder 5 kleine Brote formen. Brote auf ein Kuchenblech legen und mit einer Wolldecke bedecken. Mindestens 24 Stunden aufgehen lassen. Im Ofen bei geringer Hitze backen. Brote herausnehmen, abkühlen lassen, dann mit Most überziehen und mit Mandeln und bunten Zuckerperlen dekorieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** mittel

**14.138 Panforte - Nuß-Früchte-Kuchen**

200 g Haselnüsse,	1 Prise weißer Pfeffer,
150 g Walnüsse,	1 Prise geriebene Muskatnuss,
250 g Mandeln,	150 g Honig,
150 g getrocknete Feigen,	150 g Puderzucker,
300 g gemischte kandierte Früchte,	Backpapier zum Auslegen der Form,
100 g Kakaopulver,	Puderzucker zum Bestäuben

Nüsse und Mandeln portionsweise in einer Pfanne unter Rühren rösten. Abkühlen lassen und mittelfein hacken Feigen und kandierte Früchte in kleine Würfel schneiden und mit Nüssen, Mandeln, Kakao und Gewürzen mischen.

Honig und Puderzucker in eine Edelstahlschüssel geben, im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen.

Die Backform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Nussmischung unter den flüssigen Honig ziehen. Etwa 3 EL Wasser zugeben, bis die Masse bindet. Die Masse in die Form füllen und glattstreichen. Den Panforte im heißen Ofen etwa 30 Minuten backen. Danach mit Puderzucker bestäuben.

**14.139 Panforte di Siena**

100 g Haselnüsse	1 Prise(n) Ingwer gemahlener
100 g Mandeln ungeschälte	1 Prise(n) Muskatnuss gemahlene
150 g Orangeat 50 g Zitronat	1 Prise(n) Koriander gemahlener
3 EL Kakaopulver	100 g Zucker
50 g Mehl	100 g Honig
1 TL Zimtpulver	Fett und Pergamentpapier für die Form
1 Prise(n) Nelke gemahlene	1 EL Puderzucker

1. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Backofen (Mitte) in 5 - 8 Minuten anrösten. Dann die Nüsse in einem Küchentuch kräftig aneinanderreiben, damit sich die braune Haut ablöst. Den Backofen auf 150 ° herunterschalten.

2. Die Mandeln in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser abbrühen und häuten.

3. Die Haselnüsse und die Mandeln grob hacken. Das Orangeat und das Zitronat in feine Würfel schneiden und alles mit dem Kakaopulver, dem Mehl, 1/2 Tl. Zimt und den anderen Gewürzen mischen.

4. Den Zucker mit dem Honig in einem Topf verrühren und langsam erhitzen, dabei immer weiterühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Nußmischung hineingeben und alles gut vermengen.

5. Das Pergamentpapier in Größe der Springform zurechtschneiden und gut einfetten. Die Springform mit dem Pergamentpapier auslegen, die Masse einfüllen und glattstreichen.

Etwa 30 Minuten im Backofen (Mitte) backen.

6. Den Kuchen aus der Form nehmen, das Pergamentpapier entfernen und den Kuchen auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Puderzucker und den restlichen Zimt vermischen und darüber streuen.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 26 cm Durchmesser

**Zubereitungszeit** 90 Minuten

560 kJ

### 14.140 Patzerlgugelhupf

*Für die Quarkfüllung:*

125 g Quark

1 EL Zucker

1 Eigelb

2 EL Rosinen

2 EL Zitronensaft

*Für die Mohnfüllung:*

100 g gemahlener Mohn

1 EL Zucker

2 EL Zwiebackbrösel

1 Prise Zimt

1 EL Rum

1/8 l heiße Milch

*Für die Nussfüllung:*

100 g gemahlene Haselnüsse

2 EL Zwiebackbrösel

1 Prise Zimt

1 EL Zucker

1 EL Rum

1/8 l heiße Milch

*Für die Pflaumenfüllung:*

150 g Pflaumenmus

1 EL Zucker

1 Prise Zimt

*Teig*

500 g Mehl

30 g Hefe

1/4 l Milch

100 g Butter

100 g Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz

1 Pkg. Citro-back

Puderzucker

Für die 4 Füllungen in 4 Schüsseln die Zutaten jeweils vermischen und zugedeckt durchziehen lassen.

Aus Mehl, Hefe und den übrigen Zutaten nach dem Grundrezept einen Hefeteig zubereiten. Zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Durchkneten und nochmals gehen lassen.

Den Teig in 24 Stücke teilen. Auf einer bemehlten Fläche einzeln dünne Platten ausrollen. Jeweils 6 Stücke mit der gleichen Masse füllen. Päckchenförmig zusammenfalten und abwechselnd in eine gebutterte Napfkuchenform setzen. Bei 50 Grad im Backofen gehen lassen, bis der Teig zweifingerbreit unter dem Formrand steht. Dann bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen. Noch heiß mit Puderzucker bestäuben.

### 14.141 Pecannuss-Apfelkuchen

*Für den Teig*

150 g Butter  
 1 Prise Salz  
 150 g Zucker  
 1 Pkg. Vanillezucker  
 4 Eier  
 250 g Mehl  
 1 TL Backpulver

*Für den Belag*

750 g Äpfel  
 100 g kalte Butter  
 3 EL Zucker  
 80 g gehackte Pecannüsse  
 70 g halbierte Pecannüsse  
 2 EL Puderzucker

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter mit Salz, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterziehen.

Äpfel schälen, entkernen. 1 Frucht grob raspeln und unter den Teig heben. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen. Übrige Äpfel an der gewölbten Seite mehrmals einschneiden, dann auf den Teig setzen und leicht eindrücken.

Für den Nussbelag Butter in Flöckchen mit Zucker und den gehackten Nüssen locker mischen. Auf dem Kuchen verteilen. Halbierte Nüsse an den Rand setzen. Kuchen im Ofen ca. 50 Min. backen. Aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen und mit dem Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Zubereitungszeit:** 40 Min.

**pro Stück:** 335 kcal; E 4 g, F 22 g, KH 31 g

**14.142 Pekan-Guetzli**

3 Eier ( 190-210 g, mit der Schale gewogen)	1 TL Kardamompulver
400 g Puderzucker	300 g Pekannüsse, fein gemahlen
1 Prise Salz	250 g Mehl

Eier und alle Zutaten bis und mit Kardamompulver in einer Schüssel mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Pekannüsse und Mehl begeben, zu einem weichen, glatten Teig zusammenfügen.

Formen/Trocknen: Teig portionenweise auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen, beliebige Formen ausstechen. Auf zwei leicht gefettete Bleche legen; kein Backpapier verwenden. Guetzli 24-36 Std. bei Raumtemperatur trocknen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 140 Grad vorgeheizten Ofens. Ofentür beim Backen mit einem Holzkellenstiel leicht offen halten. Guetzli leicht abkühlen, mit einem Spachtel vom Blech lösen, auf einem Gitter auskühlen.

Lässt sich vorbereiten: - Ungebacken: Teig tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Auftauen: über Nacht im Kühlschrank oder 2-3 Std. bei Raumtemperatur. - Gebacken: Guetzli ca. 1 Woche im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen kühl und trocken aufbewahren. Guetzli tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Auftauen: auf einem Teller oder Gitter ca. 30 Min. bei Raumtemperatur.

**Mengenangabe:** 60 Stück, je nach Größe der Ausstecher

**Backen:** ca. 25 Min.

**Trocknen:** 24-36 Std.

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**Pro 100 g:** 416 kcal / 1741 kJ; E 6 g, F 23 g, KH 45 g

### 14.143 Pekannusskuchen

*Für den Mürbteig:*

300 g Mehl (Type 405)

200 g Butter

100 g Puderzucker

1 Ei

1 Msp. Salz

*Für die Füllung:*

400 g frische Pekannüsse

4 Eier

200 g brauner Zucker (Farinzucker)

1 Vanilleschote

30 g Mehl (Type 405)

*Außerdem:*

Backtrennpapier für die Form

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Mehl für die Arbeitsfläche

Folie

12 Pekannusshälften

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Stücken, den Puderzucker, Ei und Salz hineingeben. Vermischen, dabei etwas Mehl mit einarbeiten. Mit einem großen Messer das Mehl vom Rand zur Mitte schieben und grob vermengen. Das Messer mit beiden Händen fassen und die Masse zu Krümeln hacken. Diese rasch zusammenkneten, dabei immer von außen zur Mitte hin drücken. Alles verkneten, bis der Teig glatt ist. Knetet man zu lange, wird die Butter zu warm und der Teig brüchig.

Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie hüllen und mindestens 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen.

Teig gleichmäßig ausrollen und in die Form legen. Den Rand andrücken, den überstehenden Teig abschneiden. Mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte einfüllen. Im Ofen (Mitte) 15 Min. backen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, auskühlen lassen.

Für die Füllung die Pekannüsse knacken (es sollen 200 g Nusskerne übrig bleiben) und fein mahlen. Die Eier in einer Schüssel mit dem Zucker und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote verrühren. Die gemahlene Pekannüsse und das gesiebte Mehl untermischen. Die Masse auf dem Teig verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Mit den halbierten Pekannüssen dekorieren. Kuchen im Ofen in etwa 50 Min. fertig backen.

Tipp: Wird der Mürbteigboden nicht vorgebacken, bleibt der Teig weicher und man merkt kaum den Übergang zur Füllung.

**Mengenangabe:** 1 Obstkuchenform (26 cm Ø)

**Zubereitungszeit:** 30 Min.

**Ruhezeit:** 1 Std.



**Backzeit:** etwa 1 Std.

### 14.144 Pflaumen-Nusstorte

<i>Teig:</i>	1 EL Pflaumenschnaps, nach Belieben
150 g Mehl (Type 1050)	200 ml Milch
50 g Haselnüsse, gemahlen	200 ml Sahne
100 g Butter	1 Tüte Vanille-Puddingpulver zum Kochen
50 g Zucker	2 EL Zucker
1 Ei	
<i>Belag:</i>	<i>Guss:</i>
1 kg Pflaumen	1 Pkg. roter Tortenguss
150 g Pflaumenmus	1/4 l Äpfelsaft

Für den Teig alle Zutaten verkneten, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Dann mit 2/3 des ausgerollten Teiges eine gefettete Springform (Ø 26 cm) auslegen, den restlichen Teig zu einer dünnen Rolle formen und als Rand in die Form drücken. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Traggitter in den Gasbackofen einschieben und vorbacken. Für den Belag Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumenmus mit Schnaps gut verrühren und auf den abgekühlten Tortenboden streichen. Aus Zucker, Milch, Sahne und Puddingpulver nach Herstelleranweisung einen Pudding kochen. Sofort auf das Pflaumenmus geben. Pflaumen kreisförmig in den Pudding drücken und den Kuchen fertig backen. Abgekühlt mit Tortenguss beziehen.

**Vorbereitung:** ca. 30 Minuten

**Backen:** Stufe 3 (190 °C)

**Backzeit:** 15 Minuten vorbacken ca. 30 Minuten fertig backen

### 14.145 Pischingertorte

150 g Haselnüsse feingemahlene	200 g Blockschokolade
200 g Butter weiche	120 g Zucker
100 g Zartbitterschokolade	40 g Butter
1 Pkg. Karlsbader Oblaten (5 Stück)	

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Danach abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Butter schaumig rühren. Die Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad schmelzen lassen und langsam unter die Butter rühren. Die Haselnüsse unterrühren. Die Oblaten nebeneinander legen und mit etwa 3 Viertel der Masse bestreichen.

3. Die Oblaten aufeinandersetzen, mit einem Küchenbrett und einem schweren Gegenstand

bedecken und im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen. Danach die Torte mit der restlichen Nußmasse dünn überziehen.

4. Für die Glasur die Blockschokolade in einen Topf bröckeln und mit dem Zucker und etwa 1/8 l kaltem Wasser aufkochen lassen. Unter Rühren etwa 4 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Masse dick zu werden beginnt. Dann die Butter untermischen.

5. Die Glasur etwas abkühlen lassen und die Pischingertorte damit überziehen.

**Mengenangabe:** 1 Torte von etwa 21 cm Durchmesser:

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

**Ruhezeit** 60 Minuten

1600 kJ

### 14.146 Punsch-Nusstaler

*Für den Mürbteig:*

150 g gesiebttes glattes Mehl

50 g Staubzucker

1/2 Pkg. Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter

1 Dotter

*Für die Nussfüllung:*

100 ml Milch

60 g Zucker

150 g geriebene Nüsse nach Wahl

2 EL Rum (38 %)

*Zum Bestreichen:*

2 EL heiße Marillenmarmelade

*Für die Zuckerglasur:*

80 g gesiebter Staubzucker

1 EL Wasser

einige Tropfen rote Back- & Speisefarbe

*Zum Bestreuen:*

10 g gehackte Pistazien

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. Den Teig zu einer ca. 5 cm dicken Rolle formen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Scheiben (3 cm Ø) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backrohres (Ober-/Unterhitze 180 °C; Heißluft 160 °C) schieben und die Taler 8 Min. backen. Für die Füllung Milch mit Zucker aufkochen. Die Nüsse kurz darin rösten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Den Rum kurz einrühren. Die Kekse mit der Füllung zusammensetzen und mit Marmelade bestreichen. Für die Zuckerglasur Staubzucker mit Wasser und Speisefarbe verrühren. Die Kekse damit glasieren und mit Pistazien bestreuen.

**Mengenangabe:** 45 Stück

**Dauer:** 35 Minuten

### 14.147 Rhabarberkuchen mit Nussbaiser

*Teig:*

250 g Mehl  
 2 TL Backpulver  
 150 g Zucker  
 1 Pkg. Vanillezucker  
 175 g Margarine  
 3 Eigelb

*Belag:*

3 Eiweiß  
 200 g Zucker  
 100 g gehackte Nusskerne  
 500 g Rhabarber  
 2 EL Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform (28 cm Ø) ausrollen und einen 2 cm hohen Rand andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: unten. T: 200 °C / 20 Minuten.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis er gelöst ist. Nüsse unterheben. Rhabarber in 1 cm große Stücke schneiden und unter die Masse heben. Baisermasse auf dem Teigboden verteilen und Form wieder in den Backofen setzen. E: Mitte. T: 175 °C / 30 bis 35 Minuten, 10 Minuten O.

Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**14.148 Rokoko-Nuss-Torte**

4 Eier (Gr. M)	(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
150 g + 3 EL + 50 g Zucker	1/2 l Milch
1 Pkg. Vanillin-Zucker	200 g Walnusskerne
100 g Mehl	125 g weiche Butter
50 g Speisestärke	100 g gemahlene Haselnüsse
2 geh. TL Backpulver	je 100 g Vollmilch- und Halb-bitter-
3 gestr. EL Kakao	Kuvertüre
1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille-Geschmack'	Backpapier

Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und 5 EL Wasser steif schlagen, dabei 150 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen.

Puddingpulver, 3 EL Zucker und 6 EL Milch verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen. Auskühlen lassen.

Walnüsse, bis auf ca. 26 Hälften, im Universal-Zerkleinerer fein mahlen. Butter und 50 g Zucker cremig rühren. Erst Pudding esslöffelweise, dann alle gemahlene Nüsse unterrühren.

Biskuit 2 x waagrecht durchschneiden. 1/2 Creme auf den 1. Boden streichen, 2. Boden darauf legen. Rest Creme darauf streichen, 3. Boden darauflegen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Gesamte Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Torte damit einstreichen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Evtl. Tortenteiler für ca. 18 Tortenstücke in die Kuvertüre drücken. Mit Rest Nüssen verzieren. Ca. 1 Stunde kühlen.

**Mengenangabe:** 18 Stücke:

**Wartezeit** ca. 3 Std.

**Zubereitungszeit** ca. 1 3/4 Std.

**pro Stück ca.:** 370 kcal / 1550 kJ; E 7 g, F 23 g, KH 32 g

### 14.149 Rübchenwürfel

1/2 TL Backpulver	1 Eiweiß von frischem Ei, Größe M
4 frische Eier, Größe M	125 g Puderzucker
1 TL Zimt	rote Zuckerperlen
1 Prise Salz	150 g Karotten
100 g Puderzucker	100 g gemahlene Haselnüsse
100 g Marzipanrohmasse	100 g gemahlene Mandeln
60 g Puderzucker	150 g brauner Rohrohrzucker
1 EL Kirschwasser	3 EL Semmelbrösel
grüne Speisefarbe	3 EL Speisestärke

Feingeraspelte Karotten, Haselnüsse, Mandeln, Semmelbrösel, Speisestärke und Backpulver mischen. Eier trennen. Eigelb cremig rühren. Eiweiß mit Salz und 100 g gesiebt Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Eischnee auf die Eigelbcreme geben, darüber die Karotten-Nuss-Mischung. Alles mit einem Teigspatel vorsichtig mischen. Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Backrahmen ca. 30x22 cm oder ein aus Alufolie gefalztes Rechteck hineinstellen. Teig ca. 2 cm hoch einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35 Minuten backen. Fertig gebackenen Teigplatte aus dem Blech stürzen, Backpapier abziehen und über Nacht ruhen lassen. Platte in Würfel schneiden. Für die Verzierung Marzipanrohmasse, 60 g Puderzucker und Kirschwasser verkneten, mit Speisefarbe grün einfärben. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Marzipan darauf dünn ausrollen. Kleine Weihnachtsmotive ausstechen. Eiweiß steif schlagen, mit dem restlichen Puderzucker zu einer glatten, schneeweißen Glasur verrühren. Jeden Würfel mit Glasur bepinseln. Restliche Glasur in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Ein winziges Eckchen abschneiden und die Marzipanmotiv dekorieren. Motive auflegen. Mit Zuckerperlen bestreuen.

Tipp: Eiweiß-Zuckerglasur ist für die Weihnachtsbäckerei einfach ideal. Sie ist schneeweiß, daher auch supergut zu färben. Lässt sich ganz leicht verarbeiten und im Gefrierbeutel bleibt sie lange dickflüssig. Noch ein Vorteil, zum schnellen Trocknen kann man die Gebäckstücke rasch noch mal in den heißen Ofen schieben, die Glasur verträgt das ohne zu zerfließen oder zu bröckeln.

**Mengenangabe:** 25 Stück

**Zubereitungszeit (in Min.):** 60

### 14.150 Schoggi-Nuss-Häufchen

125 g Margarine, weich	1 Prise Salz
150 g Rohrzucker	50 g Haferflocken, grob
1 TL Vanillinzucker	2 EL Weizenkleie
1 Ei	2 EL Honig
200 g Ruchmehl	150 g dunkle Schokolade, gehackt
1 1/2 TL Zimt	60 g Baumnusskerne, gehackt
1/2 TL Backpulver	1/2 Zitrone, nur abgeriebene Schale

Margarine weichrühren, Zucker, Vanillinzucker und Ei begeben und rühren, bis die Masse heller ist. Mehl, Zimt, Backpulver und Salz gleichmäßig mischen und beifügen. Die übrigen Zutaten begeben, den Teig kurz zusammenkneten. Mit 2 Teelöffeln Häufchen oder mit bemehlten Händen kleine Kugeln formen und auf ein mit Blechreinpapier belegtes Backblech geben. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Backen: 10-15 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen. Blech über der Mitte einschieben.

**Mengenangabe:** 75 Stück

### 14.151 Schoko-Mousse-Torte

2 Tafeln (à 100 g) Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)	3-4 Blatt weiße Gelatine
60 g + 60 g Butter	evtl. 'Choco-Dekor Weihnachten', Kakao u. Minzeblättchen
10 frische Eier (Gr. M)	Backpapier
30 g + 30 g + 30 g + 30 g Zucker	

Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen, 1 Tafel Schokolade in Stücke brechen. Mit 60 g Butter im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. 5 Eier trennen. 5 Eigelb und 30 g Zucker cremig schlagen. Erst 2 EL Schoko-Butter, dann den Rest nach und nach darunter schlagen. 5 Eiweiß steif schlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Schokocreme heben.

In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, 1 Tafel Schokolade in Stücke brechen. Mit 60 g Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen, dabei kräftig rühren. 5 Eier trennen. 5 Eigelb und 30 g Zucker cremig schlagen. Erst 2 EL Schoko-Butter, dann den Rest nach und nach darunter schlagen. 5 Eiweiß steif schlagen,

dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Schokocreame heben. Tortenring um den Tortenboden legen. Mousse darauf streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen. Torte mit Choco-Dekor, Kakao und Minzeblättchen verzieren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke:

**Wartezeit** ca. 4 Std.

**Zubereitungszeit** ca. 50 Min.

**pro Stück ca.:** 220 kcal / 920 kJ; E 6 g, F 15 g, KH 13 g

### 14.152 Schoko-Nuss-Busserln

125 g Walnusskerne

250 g Puderzucker

3 Eiweiß (Gr. M)

1 Prise Salz

125 g gemahlene Haselnüsse

200 g Kuvertüre

evtl. Haselnuss-, Walnuss-,  
Mandel- und Pistazienkerne  
zum Verzieren

Backpapier

Walnüsse fein hacken. Puderzucker sieben. Eiweiß und Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen Puderzucker nach und nach einrieseln. Alle Nüsse mischen, unterheben. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Ca. 40 Tuffs (3 cm Ø) auf mit Backpapier ausgelegte Bleche spritzen. 3 Std. bei Raumtemperatur trocknen lassen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 18 Minuten backen. Auskühlen. Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Busserln mit Kuvertüre mal ganz und mal in Streifen überziehen. Mit Nüssen etc. verzieren. Kuvertüre trocknen lassen.

**Mengenangabe:** 40 Stück:

**Zubereitungszeit** ca. 11/2 Std.

**Wartezeit** ca. 4 Std.

**pro Stück ca.:** 100 kcal / 420 kJ; E 2 g, F 5 g, KH 10 g

### 14.153 Schoko-Nuss-Kuchen

*Für den Teig*

9 Eigelb

280 g Zucker

250 g gehackte Walnusskerne

1 EL Mehl

1 EL Zwiebackbrösel

1 Vanilleschote, Mark von

1 EL Rum

7 Eiweiß

*Für Füllung und Verzierung*

230 g Sahne

1 EL Zucker

1 Pkg. Sahnesteif

1 EL Rum

200 g Zartbitterschokolade

Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Eigelbe mit 230 g Zucker schaumig schlagen. Walnüsse mit Mehl und Zwiebackbrösel mischen, unterziehen. Vanillemark und

Rum unter den Teig heben. Eiweiß mit übrigem Zucker steif schlagen, locker unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben, glatt streichen, ca. 60 Min. backen. Den Kuchen stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Füllung 200 g Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Rum unterziehen. Nusskuchen waagrecht halbieren, Rumsahne auf den 1. Boden streichen, mit dem 2. Boden bedecken.

Zartbitterschokolade grob hacken und mit der übrigen Sahne in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Den Nuss-kuchen damit überziehen und über Nacht ruhen lassen.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Ruhen** ca. 8 Std.

**Backen** ca. 60 Min.

**Vorbereiten** ca. 35 Min.

**pro Stück ca.:** 440 kcal; E 7 g, F 29 g, KH 37 g

### 14.154 Schoko-Nuss-Plätzchen

3 frische Eier

200 g Zucker

200 g Bitterschokolade

300 g gem. Haselnüsse

30 g Stärke

200 g Puderzucker

1-2 Eiweiß

1 EL Kirschwasser

Eier und Zucker schaumig rühren. Schokolade reiben, mit den gemahlenden Nüssen und der Stärke zufügen, Teig 1-2 Stunden ruhen lassen. Mit kühlen Händen kleine Kugeln mit ca. 2 cm O formen, mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit einer Gabel leicht flachdrücken. Im heißen Ofen bei 210 °C ca. 10 Minuten backen. Puderzucker mit Eiweiß und Kirschwasser zu einer zähflüssigen Glasur verrühren, Plätzchen halb hineintauchen und trocknen lassen.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

### 14.155 Schoko-Nuss-Torte

*Für den Boden:*

100 g Zartbitterkuvertüre

100 g Butter

50 g Zucker

3 Eier

200 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver

50 ml Milch

*Für Füllung und Garnierung:*

19 Schoko-Nuss-Konfektugeln

(z. B. 'Rocher' von Ferrero),

500 ml Sahne

1 Pck Sahnesteif

50 g Zartbitterkuvertüre

Boden: Die Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Die flüssige Kuvertüre unterziehen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl, Backpulver mischen und mit der Milch unter die Eimasse rühren.

Eine Springform (Ø 22 cm) fetten und mit etwas Mehl bestäuben. Teig hineinfüllen, glatt streichen und ca. 35 Min. backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Füllung: 16 Konfektkügelchen grob hacken. 400 ml Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Konfektbrösel unterheben.

Tortenboden mit einem großen Messer oder einem Zwirnsfaden waagrecht halbieren. Die Hälfte der Konfektsahne auf den unteren Boden streichen. Den oberen Boden darauf legen und leicht andrücken. Mit übriger Konfektsahne bestreichen.

Garnierung: Die restliche Sahne steif schlagen. Mit der Hälfte davon den Tortenrand bestreichen. Die Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Torte mit der Kuvertüre verzieren.

Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in Tupfen aufspritzen. Die Torte mit den restlichen halbierten Schoko-Nuss-Konfektkügelchen garnieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Backen** ca. 35 Min.

**Zubereitung** ca. 45 Min.

**pro Stück:** 470 kcal; E 7 g, F 32 g, KH 34 g

### 14.156 Schoko-Nuss-Waffeln

125 g Butter oder Margarine

1 Pkg. Vanillezucker

125 g Zucker

4 frische Eier

150 g Mehl

150 g Speisestärke

1/2 TL Backpulver

8 EL Milch

50 g gehackte Mandeln

50 g geriebene Blockschokolade

Die Butter oder Margarine mit dem Vanillezucker, dem Zucker und den Eiern in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen cremig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und mit der Milch darunterrühren. Die Mandeln und die Blockschokolade dazugeben und alles zu einem lockeren Teig verrühren. Das Waffeleisen aufheizen, evtl. einfetten und goldgelbe Waffeln backen. Dazu passt Bananen-Käse-Creme.

**Mengenangabe:** 9 Waffeln

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min.

**Je Waffel:** ca.: 380 kcal



**14.157 Schoko-Nussecken**

250 g Mehl	200 g Mandeln
260 g Zucker	200 g Haselnüsse
3 Pkg. Vanillezucker	75 g Amarettini
1 Ei	150 g Aprikosenkonfitüre
100 g Blockschokolade (Stücke)	3 EL Mandellikör
375 g Butter	180 g Zartbitterkuvertüre

Mehl, 60 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, Ei, Schokolade, 125 g Butter zum Teig verkneten. In Folie ca. 30 Min. kalt stellen. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mandeln, 100 g Haselnüsse, Amarettini hacken. Rest Haselnüsse mahlen. Konfitüre erwärmen, durchpassieren. Teig auf gefettetem, mit Mehl bestäubtem Blech flach drücken, mit Konfitüre bestreichen. 250 g Butter, 200 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 4 EL Wasser aufkochen, ca. 10 Min. erkalten lassen. Nüsse, Amarettini, Likör zufügen. Masse auf Teig verteilen und in ca. 30-35 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, ca. 15 Min. abkühlen. Kuchen in Dreiecke, Rauten schneiden. Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen. Nussecken damit garnieren

**Mengenangabe:** 24 Stück

**Backen:** ca. 35 Min.

**Kühlen:** ca. 30 Min.

**Zubereitungszeit:** ca. 50 Min.

**pro Stück ca.:** 360 kcal

**14.158 Schokokuchen mit Himbeeren**

125 g Butter weiche	500 g Himbeeren
100 g Zucker	5 EL Himbeersirup
4 Eier	200 g Sahne
Salz	1 EL Vanillezucker
100 g Schokolade, edelbitter	3 EL Puderzucker
150 g Haselnüsse gemahlene	<i>Für die Form:</i>
100 g Mehl	Butter
3 EL Kakaopulver	Zwiebackbrösel
2 TL Backpulver	

1. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe nach und nach unter die Buttermasse rühren. Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten und mit Bröseln austreuen.

3. Die Schokolade mit den Nüssen in den Teig rühren. Das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver mischen und mit dem Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) etwa 30 - 35 Minuten backen. 4 - 6 Stunden ruhen lassen.

4. Die Himbeeren abbrausen und abtropfen lassen. Vom kalten Kuchen etwa ein Viertel horizontal abschneiden und zerbröseln. Den Rest mit dem Sirup tränken und mit den Himbeeren belegen.

5. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und über die Himbeeren streichen. Die Brösel darüber streuen und mit dem Puderzucker besieben.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

**Zubereitungszeit** 60 Minuten

**Backzeit** 35 Minuten

**Ruhezeit** 360 Minuten

0 kJ

### 14.159 Schokoladen-Macadamianuss-Küchlein

*Teig:*

50 g weiche Butter

40 g Puderzucker

2 Eier, getrennt

100 g Couverture Zartbitter

50 g Zucker

50 g Mehl

50 g Macadamianüsse, fein gehackt

*Füllung:*

100 g Orangengelee

1 Tube Lindt Dekor-Creme Weiß

1 Tube Lindt Dekor-Creme Choco

1 Pkg. Lindt Choco-Röllchen

*Außerdem:*

Fett und Zucker für die Förmchen

Butter mit gesiebttem Puderzucker schaumig schlagen, die Eigelbe einzeln unterrühren.

Couverture im heißen Wasserbad schmelzen und lauwarm in die Eigelb-Butter-Masse rühren. Eiweiße mit Zucker steif schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unterheben. Zum Schluss die Macadamianüsse unterheben.

Teig in gut gefettete und mit Zucker ausgestreute Tartelettformen (ca. 10 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Min. backen.

Orangengelee unter Rühren gut aufkochen lassen und in die abgekühlten Küchlein füllen.

Nach dem Erkalten des Gelees die Tarteletts mit beiden Dekor-Cremes und Choco-Röllchen garniert servieren.

**Mengenangabe:** 8 Küchlein:

**Zubereitungszeit** ca. 40 Min.

**Backzeit** ca. 20 Min.

**Pro Stück ca.:** 549 kcal

### 14.160 Schokoladen-Nuss-Torte mit Punschbirnen

2 Pkg. Sahnesteif	145 g Zucker
2 Pkg. Glühfix	80 g Markenbutter
1 l Sauerkirschnektar	100 g Zartbitterschokolade
1/2 unbehandelte Zitrone	Fett , Backpapier für die Förmchen
4 Birnen (ca. 900g)	3 TL Puderzucker
375 g Schlagsahne	250 g Schmand
2 TL Backpulver	je 60 g Halbbitter - und Vollmilch- Kuvertüre
200 g gemahlene Haselnüsse	re
5 frische Eier (Größe M)	

Schokolade reiben. Butter, 80 g Zucker, 1 Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier trennen, Eigelb einzeln unterziehen. Schokolade, Nüsse und Backpulver mischen, mit 2 EL Sahne unterrühren. Eiweiß in 2 Portionen unter die Nussmasse heben. Teig in gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben, glatt streichen. Im Ofen (Elektroherd: 175° / Gas: Stufe 2 / Umluft: 160°) ca. 45 Min. backen, abgekühlt aus der Form lösen, durchkühlen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die halbe Zitrone schälen, auspressen. Saft, Glühfix, 50g Zucker, Zitronensaft und schale erhitzen, mit Birnen 30 Minuten köcheln. Glühfix und Zitronenschale entfernen, Birnen im Sud auskühlen lassen. Kuvertüren getrennt im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen, nochmals erwärmen und als zwei dünne Flächen auf Backpapier streichen. Kurz kühlen, bis die Kuvertüre fest geworden ist. Daraus Sterne und Tannenbäume ausstechen, kühl stellen. Vorsichtig lösen, weiter kühlen. Um den Schokoboden einen Tortenring stellen, mit abgetropften Birnenhälften belegen. Schmand, restliche Sahne, Vanillezucker, Zucker und Sahnesteif schlagen, auf die Birnen verteilen, kühl stellen. Torte mit Sternen und Tannenbäumen verzieren, mit Puderzucker bestäuben. Extra-Tipp: Eier nur mit Herkunftsbezeichnung und Legedatum kaufen.

**Mengenangabe:** Für ca Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 120

395 kcal / 0 kJ

#### 14.161 Spanische Mandeltorte - 'Tarta de almendras'

##### *FÜR DEN MÜRBETEIG*

1/2 Vanilleschote	4 Eier (Größe M)
225 g Mehl	80 g Zucker
125 g kalte Butter	200 g geschälte, gemahlene Mandeln
50 g Zucker	4-5 EL Milch
1 Eigelb	4-5 EL Cream Sherry
1 Ei	2 TL Zitronensaft
1 Prise Salz	
1-2 TL abger. Zitronenschale (unbeh.)	

##### *AUSSERDEM*

10 ganze geschälte Mandeln
1-2 EL Puderzucker

##### *FÜR DIE FÜLLUNG*

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Mehl, Butterstückchen, Zucker, Eigelb, Ei, Salz und Zitronenschale schnell zu einem Teig verkneten. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Eiertrennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Mandeln mit Milch, Sherry, Zitronensaft unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig etwas größer als den Boden einer Springform (Ø 26 cm) auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Gefettete Springform damit auskleiden.

Mandeln längs halbieren. Mandelmasse in die Form füllen, glattstreichen und mit Mandelhälften garnieren. Kuchen in der Ofenmitte bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 40-50 Minuten backen. Nach etwa 15 Minuten Backzeit den Kuchen mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen aus der Form nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mit Sahne servieren

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**pro Stück:** 340 kcal / 1420 kJ

### 14.162 Streusel-Nussplätzchen

250 g Mehl

1 TL Backpulver

75 g gemahlene Haselnüsse

2 EL Amaretto (Mandellikör)

250 g Mehl

200 g Zucker

1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

125 g Markenbutter

Haselnusskerne zum Garnieren

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

175 g Markenbutter

200 g Zucker, Vanillezucker, Salz und kleingeschnittene Butter cremig rühren. 250 g Mehl, Backpulver, gemahlene Haselnüsse und Amaretto zufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten. Auf wenig Mehl 3 mm dick ausrollen, runde Plätzchen von ca. 5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 250 g Mehl, 100 g Zucker, Zitronenschale und Butter zu Streuseln verkneten. Streusel auf den Plätzchen verteilen, jeweils eine Haselnuss in die Mitte drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C E-Herd (160 °C Umluft) 10-15 Minuten backen.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

### 14.163 Torta Caprese Alle Noci

200 g Zartbitterschokolade, gehackt	250 g Zucker
8 Eier, getrennt	300 g Walnüsse oder Mandeln, gehackt
1 EL Zitronensaft	Puderzucker, zum Bestäuben
250 g weiche Butter	

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auskleiden, einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Alternativ in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben und in 30 -Sekunden-Intervallen schmelzen, dazwischen jedes Mal umrühren. Die flüssige Schokolade abkühlen lassen.

Die Eiweiße mit dem Zitronensaft etwa 5 Minuten steif schlagen.

Butter und Zucker 2-3 Minuten hell und cremig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Nüsse und abgekühlte Schokolade einarbeiten. Den Eischnee unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form Rillen und 60 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Falls nötig, gegen Ende der Backzeit die Oberfläche mit einem Bogen Backpapier abdecken. Den Kuchen in der Form erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Nüsse vorher in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Backzeit:** 60 Min.

**Vorbereitungszeit:** 30 Min.

#### 14.164 *Torta di Nocciole*

300 g ganze Haselnusskerne	1 TL Backpulver
5 Eier	80 g Kakaopulver
300 g Zucker	Puderzucker
100 g weiche Butter	

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Haselnüsse auf einem Blech verteilen und ca. 12 Min. rösten. Dann auf ein Küchentuch geben und die Haut abreiben. Nüsse fein mahlen.

Eine Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe mit übrigem Zucker cremig rühren. Dabei die weiche Butter stückchenweise hinzufügen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) heizen. Nüsse mit Back- und Kakaopulver mischen und unter die Eimasse ziehen. Eischnee unterheben. Teig in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 50 Min. backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

**Mengenangabe:** 12 Stücke

**Backen** ca. 50 Min.

**Vorbereiten** ca. 35 Min.

**pro Stück ca.:** 380 kcal; E 9 g, F 26 g, KH 29 g

### 14.165 Überraschungs-Muffins

80 g weiche Butter	30 g Speisestärke
125 g Zucker	1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker	50 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz	100 g Haselnuss-Krokant
1 Ei	12-18 Schoko-Nuss-Kugeln (z.B. Rocher)
280 g stichfeste saure Sahne	1 EL gehackte Haselnüsse
260 g Mehl	50 g Halbbitter-Kuvertüre

Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und saure Sahne verrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Mandeln und Krokant mischen und portionsweise kurz unterrühren. Hälfte Teig in das Muffinblech füllen. Je 1 Nuss-Kugel mittig in den Teig setzen. Restlichen Teig darauf verteilen.

Backen bei 175 Grad ca. 30 Minuten.

Nüsse ohne Fett rösten. Kuvertüre schmelzen. Muffins mit Kuvertürestreifen und gehackten Nüssen verzieren. Evtl. 6 Nuss-Kugeln halbieren und auf die Muffins setzen. Mit Puderzucker bestäuben.

**Mengenangabe:** 12 Stück

### 14.166 Walmuss-Apfel-Kuchen

<i>Für den Rührteig:</i>	6 Blatt Gelatine
200 g Butter	3 Eigelb
200 g Zucker	150 g Zucker
1 Prise Salz	5 cl Rum
1 Pkg. Vanillinzucker	300 g Vanillejoghurt
3 Eier	400 ml Sahne
200 g Mehl	500 g säuerliche Äpfel
75 g Walnusskerne	100 ml Rotwein
30 g Speisestärke	200 ml Apfelsaft
2 TL Backpulver	75 g Rum-Rosinen
<i>Für Creme und Belag:</i>	1 Pkg. roter Tortenguss

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butter, Zucker, Salz, Vanillinzucker verrühren. Nacheinander die Eier zufügen. Mehl, Nüsse, Stärke sowie Backpulver mischen und kurz einrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca. 25 Min. backen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Eigelbe, 100 g Zucker und den Rum im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Herausnehmen, Joghurt unterrühren. Gelatine auflösen, unter die Joghurtmasse ziehen, in ca. 10 Min. kalt rühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Einen Backrahmen um den Teigboden stellen. Die Creme aufstreichen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden. Mit Wein, Saft, übrigem Zucker 5 Min. dünsten. Herausheben, abtropfen, abkühlen lassen. Mit den Rosinen auf der Creme verteilen. 2 Std. kühlen. Guss mit 3-4 EL kaltem Wasser verrühren. Apfelsud aufkochen, damit binden. Über die Früchte geben.

**Mengenangabe:** 24 Stücke

**Backen** ca. 25 Min.

**Zubereitung** ca. 40 Min.

**pro Stück:** 330 kcal; E 5 g, F 18 g, KH 35 g

### 14.167 Walnuss-Brownies

140 g Mehl

1/2 TL Backpulver

1/4 TL Salz

150 g Zartbitterschokolade

130 g Butter

175 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier

150 g grob gehackte Walnuskerne

Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Zartbitterschokolade hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel im heißen Wasserbad schmelzen. Schoko-Butter-Masse etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zucker und Vanillezucker unter die abgekühlte Schoko- Butter-Masse rühren. Dann die Eier einzeln unterrühren. Mehlmischung auf die Masse geben und gut unterziehen, sodass ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss die Nüsse unterrühren. Den Teig in eine gefettete rechteckige Kuchenform (20x30 cm) geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In Stücke schneiden. Die Brownies in einer Dose aufbewahren.

**Mengenangabe:** 16 Stücke

**Backen** ca. 25 Min.

**Vorbereiten** ca. 20 Min.

**pro Stück ca.:** 260 kcal; E 4 g, F 17 g, KH 22 g

### 14.168 Walnuss-Plätzchen

150 g + 50 g Walnuskerne

200 g weiche Butter

100 g Puderzucker

1 TL Spekulatius-Gewürz

Salz

1 Ei (Gr. M)

300 g + etwas Mehl	evtl. Zucker zum Verzieren (z. B. violettfarbener)
200 g Aprikosen-Konfitüre, ca.	
200 g Puderzucker	Backpapier
4 EL Zitronensaft	

150 g Walnüsse im Uni-, versal-Zerkleinerer fein mahlen. In einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auskühlen lassen. Butter, Puderzucker, Gewürz und 1 Prise Salz cremig rühren. Ei unterrühren. 300 g Mehl und gemahlene Nüsse mischen und kurz mit den Knethaken des Handrührgerätes darunter-kneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. Teig auf etwas Mehl ca. 4 mm dick ausrollen. Ca. 70 Kreise (ca. 5 cm $\emptyset$ ) ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. 50 g Walnusshälften je 1 x längs halbieren. Auf die Hälfte der Kekse je einen Klecks Konfitüre geben. Restliche Kekse darauflegen. Puderzucker mit Zitronensaft zum Guss verrühren. Kekse damit bestreichen. Mit Nüssen und Zucker verzieren. Trocknen lassen.

**Mengenangabe:** 35 STÜCK

**Trockenzeit** Ca. 1 Std.

**Backzeit Pro Blech** ca. 10 Min.

**Auskühl-/Kühlzeit** ca. 3 Std.

**Zubereitungszeit** Ca. 1 1/2 Std.

**Pro Stück ca.:** 160 kcal

#### 14.169 Walnussbrot mit Nussquark und Weimarer Zwiebelbrot

4 Scheib. Zwiebelbrot geröstet	150 g Frühlingszwiebeln in Röllchen geschnitten
4 Scheib. geröstetes Walnussbrot	
1 EL Blatt Petersilie fein gehackt	300 g Zwiebeln halbiert und in Streifen geschnitten
3 EL Walnuskerne	
1 Prise Salz	150 g durchwachsener Speck in Würfel geschnitten
Kümmel	weißer Pfeffer aus der Mühle
Muskat aus der Mühle	1 gehackte Knoblauchzehe
2 Eier	20 g braune Butter
120 g Allgäuer Emmentaler fein gerieben	200 g Sahnequark
1 Bd. Schnittlauch fein geschnitten	

Die Butter in einer Pfanne leicht bräunen, die Walnuskerne und den Knoblauch zugeben, kurz durchrösten, in den Sahnequark rühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf das Nussbrot streichen. Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Zwiebeln, die Frühlingszwiebeln mitschwitzen. Den Schnittlauch, den Emmentaler, Eier und Gewürze in einer Schüssel unter die Zwiebelmasse mischen, auf die Brotscheiben streichen und im Ofen bei 175 °C in 15 Min. überbacken.

**Mengenangabe:** 4 Personen



**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

### 14.170 Walnusskuchen mit Kruste

*Für den Mürbteig:*

250 g Mehl (Type 405)  
150 g Butter  
120 g Zucker  
5 Eigelbe  
1 Vanilleschote  
1 Msp. Salz

*Für die Füllung:*

250 g Walnusskerne  
150 g brauner Zucker (Farinzucker)  
40 g zerlassene Butter

*Für die Glasur:*

1 Eiweiß  
30 g Zucker zum Bestreuen

*Außerdem:*

Fett für die Form  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Folie  
Puderzucker zum Bestreuen  
Zucker  
Walnusskerne

Für den Mürbteig das Mehl sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter in Stückchen schneiden und mit dem Zucker, den Eigelben, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote und dem Salz in die Mulde geben. Alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190° (Umluft 170°) vorheizen, die Form fetten.

Für die Füllung die Walnusskerne in der Küchenmaschine fein hacken, dabei den braunen Zucker einrieseln lassen. Die zerlassene Butter zugießen und alles zu groben Krümeln verarbeiten.

Für den Boden zwei Drittel des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen. Die Form damit auslegen, dabei einen Rand formen. Die Füllung auf dem Teig verteilen.

Restlichen Teig ausrollen, über die Form legen und die Teigoberfläche mit dem Teigrand fest zusammendrücken, überstehenden Teig abschneiden. In die Mitte der Oberfläche einige Löcher stechen, damit der entstehende Dampf entweichen kann. Den Kuchen 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und im Ofen (Mitte) 15 Min. backen, dann die Temperatur auf 180° (Umluft 160°) reduzieren und in 25-30 Min. hellbraun backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit einer Gabel leicht schaumig schlagen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, sofort die Oberfläche mit dem Eiweiß bestreichen und gleichmäßig mit dem Zucker bestreuen. Anschließend den Kuchen weitere 5 Min. backen, bis die Oberfläche schön knusprig ist.

Den Kuchen auskühlen lassen und leicht mit Puderzucker bestreuen. Zum Garnieren etwas Zucker in einer kleinen Kasserolle schmelzen. Die Walnusskerne eintauchen, herausnehmen und auf die Torte legen.

Tipps: Diese Torte bringt den Eigengeschmack der Walnüsse besonders gut zur Geltung. Sie ist nicht so süß wie ihre berühmte Verwandte, die 'Engadiner Nusstorte', bei der die

Nüsse mit Karamell gebunden werden. Das Rezept ist für eine Form von 24 cm gedacht, kann aber auch auf zwei kleine Torten von 18 cm verteilt werden.

**Mengenangabe:** 1 Springform (24 cm O)

**Zubereitungszeit:** 45 Min.

**Kühlzeit:** 1 1/2 Std.

**Backzeit:** 50 Min.

### 14.171 Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit

<i>Walnussboden</i>	500 ml Milch
350 g Biskuitwürfel	250 ml Sahne
(vom handelsüblichen Wiener Boden)	<i>Pflaumen-Konfit</i>
50 g grob gehackte Zartbitter Schokolade	500 g entsteinte Pflaumen
2 Eier (Größe M)	180 g Zucker
4 Eigelb (Größe M)	250 ml Wasser
85 g Zucker	1/2 Vanilleschote, Mark von
75 g geriebene Walnüsse	1/2 Zimtstange
1 Prise Salz	1/2 unbehandelten Zitrone, geriebene
etwas Vanille- und Orangenschalenaroma	Schale von
2 EL Vanille-Puddingpulver	1 Tütchen (25 g) Gelierfix 3:1

**Walnussboden:** Den Biskuitboden in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Eine Springform (26-28 cm Durchmesser) mit Boden mit Butter oder Margarine fetten und mit Zucker ausstreuen. Die Biskuitwürfel mit der gehackten Schokolade mischen und in die vorbereitete Springform füllen. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, gut verrühren und über die Biskuitwürfel in der Springform gießen. Die Springform in ein Backblech mit hohem Rand stellen und den Boden des Backblechs so weit wie möglich mit Wasser auffüllen. Das vorbereitete Backblech auf mittlerer Schiene in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen schieben und den Boden etwa 60 Minuten backen. Um zu prüfen, ob er fertig ist, ein Holzstäbchen hineinstecken. Bleibt das Stäbchen trocken, ist der Boden fertig. Anschließend die Springform aus dem Wasserbad nehmen und den Walnussboden in der Form auskühlen lassen.

**Pflaumen-Konfit:** Die entsteinten Pflaumen vierteln und ein Drittel der vorgenannten Zuckermenge (60 g) untermischen. Wasser und die Gewürze einmal aufkochen, die Pflaumenviertel hinein geben und in dem Sud etwa acht bis zehn Minuten ziehen lassen, bis die Pflaumen bissfest sind. Die Pflaumen in ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Den aufgefangenen Sud in einen Topf gießen, die restliche Zuckermenge (120 g) mit dem Gelierfix mischen, unter den Sud rühren und nach Packungshinweis kochen. Die Pflaumen auf dem Walnussboden verteilen, den abgebundenen und noch warmen Sud darüber gießen. Die Torte zum Anstocken des Pflaumen-Konfits für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Torte aus dem Ring nehmen und mit Pflaumen und Kräutern

dekorieren.

### 14.172 Walnusswaffeln

125 g Butter  
50 g Zucker  
3 fische Eier  
4 EL Milch

75 g gemahlene Walnüsse  
125 g Mehl  
1/2 TL Backpulver

1. Die Butter in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen cremig rühren. Nach und nach Zucker, Eier, Milch, Nüsse und Mehl mit Backpulver zum Teig geben. Alle gut miteinander verrühren. Das Waffeleisen aufheizen, evtl. einfetten und goldgelbe Waffeln backen. Dazu passt Vanillesahne.

Tipp: Mischen Sie das Mehl und das Backpulver und geben Sie es danach durch ein feines Sieb.

**Mengenangabe:** 7 Waffeln

**Arbeitszeit:** ca. 10 Min.

**Je Waffel: ca.:** 0 kcal

### 14.173 Wasabi-Herzen

175 g Butter  
75 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
2 1/2 EL Wasabi-Nüsse, sehr fein gehackt  
(Wasabi Coated Peanuts; siehe Hinweis)  
2 TL Wasabi-Paste

1 1/2 EL Milch  
280 g Mehl  
*Glasure*  
80 g Puderzucker  
1 EL Wasser  
2 EL Wasabi-Nüsse, grob gehackt

Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker und alle Zutaten bis und mit Milch begeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Mehl begeben, zu einem Teig zusammenfügen, etwas flach drücken. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig ca. 15 Min. vor dem Auswallen aus dem Kühlschrank nehmen. Teig portionenweise auf wenig Mehl oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 7 mm dick auswallen, mit einem Spachtel von der Arbeitsfläche lösen. Herzen (ca. 4 1/2 cm) ausstechen, auf zwei Backpapiere verteilen, ca. 10 Min. kühl stellen. Ein Backpapier auf einen Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 9 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen, auf einem Gitter leicht abkühlen. Vorgang wiederholen.

Glasure: Puderzucker mit dem Wasser in einer kleinen Schüssel gut verrühren. Die noch warmen Herzen mit der Glasur bestreichen, mit Wasabi-Nüssen bestreuen.

Tipp: Alle Wasabi-Hezen auf zwei Blechen im Heiss-/Umluftofen bei 180 Grad gleichzeitig backen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken ca. 2 Wochen.

Hinweis: Wasabi Coated Peanuts sind Erdnüsse in einem angenehm scharfen, knusprigen grünen Mantel aus Wasabi (japanischer grüner Meerrettich).

**Mengenangabe:** 45 Stück

**Backen:** ca. 9 Min. pro Blech (siehe Tipp)

**Kühl stellen:** ca. 40 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 50 Min.

**Pro 100 g:** 458 kcal / 1914 kJ; E 1 g, F 23 g, KH 55 g

### 14.174 Weihnachts-Brownies

750 g Pecannusskerne (ersatzweise Walnusskerne)	1 Pkg. Vanillinzucker
150 g Zartbitterschokolade	4 Eier
150 g Halbbitterschokolade	100 g Mehl
150 g Butter	<i>zum Garnieren</i>
225 g Zucker	50 g Zitronat
1 Prise Salz	(in feinen Streifen oder fein gehackt)
	Zucker

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Nusskerne grob hacken. Die Schokolade zerkleinern und mit der Butter im heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Zucker, Salz und Vanillinzucker unter die Schokocreame rühren. Nacheinander die Eier unterziehen. Mehl, Nüsse unterheben.

Eine rechteckige Backform (28 x 28 cm) mit Backpapier auslegen. Evtl. ein tiefes Backblech mit einem mehrfach gefalteten Alufolienstreifen entsprechend abtrennen. Teig einfüllen, glatt streichen. 35 Min. backen, bis sich der Kuchen vom Rand löst.

Blech herausnehmen, Teigplatte stürzen, Papier abziehen. Den Kuchen in 64 Würfel teilen, auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren Zitronat mit Zucker mischen, die Würfel damit verzieren. Brownies kühl aufbewahren und möglichst bald verzehren.

**Mengenangabe:** 64 Stück

**Zubereitung** ca. 20 Min.

**Backen** ca. 35 Min.

**pro Stück:** 80 kcal; E 1 g, F 4 g, KH 6 g

### 14.175 Weiße Linzer Torte

<i>Teig</i>	2 Msp. gemahlene Nelken
200 g Mehl	1 EL Kirschwasser
200 g Zucker	<i>Sonstiges</i>
100 g gemahlene Haselnüsse	300 g Aprikosenkonfitüre
100 g gemahlene Mandeln	1 Eigelb
200 g Sanella	1 EL Schlagsahne
1 Ei	2 EL Mandelblätter
1 TL gemahlener Zimt	Puderzucker zum Bestäuben

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Teig bei Raumtemperatur 1 Std. ruhen lassen.

Teig auf wenig Mehl etwa 1 cm dick ausrollen. Eine Teigplatte etwas größer als die Springform (28 cm Ø) ausrollen und den Teig in die gefettete Form legen, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Aus dem restlichen Teig Sterne ausstechen. Die Konfitüre auf dem Teigboden verstreichen und die ausgestochenen Sterne darauf verteilen. Eigelb und Schlagsahne verrühren und auf die Sterne streichen. Die Torte mit Mandelblättern verzieren.

Im vorgeheizten Backofen backen.

Gasbackofen: 180-200°, Thermostatstufe 2-3 160-180°, Umluftbackofen Elektrobackofen: 180-200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen 40-45 Minuten

Tipp: Wer die Torte weniger süß mag, nimmt statt Aprikosenkonfitüre herbbittere Orangenmarmelade.

**Mengenangabe:** 14 Stücke

### 14.176 Zitronentorte

<i>Für den Teig:</i>	2 Zitronen unbehandelt
125 g Butter weiche	150 g Butter
100 g Zucker	3 Eier
1 Ei	120 g Zucker
250 g Mehl	50 g Mandeln gemahlene
<i>Für die Füllung:</i>	50 g Pistazien gemahlene
	Fett für die Form

1. Für den Teig die Butter mit dem Zucker und dem Ei schaumig schlagen. Das Mehl dazusieben und unterarbeiten. Den Teig durchkneten, zur Kugel formen und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Dann den Backofen auf 200 ° vorheizen. Für die Füllung 1 Zitrone heiß abbürsten und die Schale abreiben. Beide Zitronen auspressen.

3. Die Butter bei milder Hitze schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, die Zitronenschale dazugeben und ein Viertel des Zitronensaftes und die Butter langsam dazufließen lassen. Die Mandeln, die Pistazien und den restlichen Zitronensaft untermischen.

4. Die Springform einfetten. Den Teig ausrollen, in die Form legen und einen Rand von 3 cm hochdrücken. die Zitronenmasse darauf verteilen.

5. Die Torte im Backofen (Mitte) etwa 45 Minuten backen. Wenn die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Die Torte gut gekühlt servieren.

Frisch am besten.

Schmeckt auch als Dessert.

**Mengenangabe:** 1 Springform von 26 cm Durchmesser

**Zubereitungszeit** 105 Minuten

1730 kJ

### 14.177 Zucchini-Nuss-Cake

2 Eigelb	50 g Pistazien
150 g Akazienhonig	150 g feines Weizenvollmehl (Haushaltmehl)
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale, und	1/2 TL Backpulver
1 EL Zitronensaft	2 Eiweiß, steif geschlagen
1 Prise Salz	<b>GARNITUR</b>
1 Prise Muskat	1/2 dl Wasser
wenig Ingwer- und Kardamompulver	1 EL Akazienhonig
1/2 TL Zimt	1/2 TL Zitronensaft
150 g Zucchini, an der Bircherraffel gerieben	1 klein. Zucchini
100 g gemahlene Haselnüsse	1 EL Pistazien, gehackt

Vorbereiten: Form mit Backpapier auskleiden. Pistazien grob hacken.

Teig: Alle Zutaten bis und mit Zimt mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Zucchini, Haselnüsse und Pistazien begeben. Mehl und Backpulver abwechslungsweise mit dem Eischnee sorgfältig daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 60 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Garnitur: Wasser, Honig und Zitronensaft zusammen aufkochen. Zucchini schräg in 2 mm dünne Scheiben schneiden, in den Honigsirup geben, bei kleiner Hitze weich köcheln. Herausnehmen, ausgekühlten Cake damit garnieren. Sirup zur Hälfte einköcheln, Zucchinischeiben und Cake damit bestreichen, Pistazien darüberstreuen.

Hinweis: In Folie eingepackt, im Kühlschrank problemlos ein paar Tage aufbewahren. Im Tiefkühler sind sie 2-3 Monate haltbar.

**Mengenangabe:** 1 Cakeform von ca. 25 cm

### 14.178 Zweierlei gebrannte Nüsse

300 g Zucker  
1/2 TL Zimt  
1 Pkg. Vanillezucker  
150 g Pekannüsse

150 g Mandelkerne  
1/2 TL Chiliflocken, ca.  
1/2 TL grobes Meersalz, ca.  
Backpapier

300 ml Wasser, Zucker, Zimt und Vanillezucker in einer beschichteten Pfanne aufkochen. Nüsse zugeben und bei hoher Temperatur unter ständigem Rühren so lange kochen, bis der Zucker trocken ist. Auf mittlere Temperatur herunterschalten und so lange rühren, bis der Zucker wieder schmilzt.

Nüsse auf Backpapier geben und mit 2 Gabeln sofort auseinanderziehen. Auskühlen lassen. Nüsse mit Chili und Salz bestreuen.

Tipp: Verpacken Sie die abgekühlten Nüsse in Papiertütchen, dann bleiben sie lange knackig.

**Mengenangabe:** 4 PERS

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 15 Min.

**pro Portion: ca.:** 850 kcal; E 8 g, F 54 g, KH 80 g





## 15 Mehlspeisen, Nudeln

### 15.1 Bündner Nussgipfel

<i>Füllung</i>	100 g Baumnusskerne
5 EL Zucker	1 runder Mürbeteig (ca. 32 cm O)
1 1/2 EL Wasser	1 Ei, verklopft
1/4 TL Zitronensaft	1 TL Kaffeerahm
1 dl Vollrahm	1 EL Rohrzucker

Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, köcheln, bis ein haselnussbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen, etwas abkühlen. Rahm dazu gießen, bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat und dickflüssig ist. Baumnusskerne grob hacken, begeben, auskühlen.

Teig in 8 «Kuchenstücke» schneiden. Füllung gleichmäßig so darauf verteilen, dass ein 1-2 cm breiter Rand frei bleibt. Ränder mit Wasser bestreichen. Stücke zur Spitze hin aufrollen. Enden einlegen und gut zusammendrücken. Teigspitze mit etwas Wasser bestreichen, andrücken, mit der Teigspitze nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Ei und Kaffeerahm verrühren, Gipfel damit bestreichen, mit Zucker bestreuen, ca. 15 Min. kühl stellen.

Backen: ca. 18 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

**Mengenangabe:** 8 Stück

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Vor- und zubereiten:** ca. 45 Min.

**Kühl stellen:** ca. 15 Min.

**Backen:** ca. 18 Min.

**Pro Stück:** 344 kcal / 1438 kJ; E 5 g, F 23 g, KH 30 g

### 15.2 Cannelloni mit Gorgonzolasoße und Walnüssen

200 g getrocknete Eiernudeln für Cannelloni	<i>Für die Bechamelsoße:</i>
200 g getrocknete Spinatnudeln für Cannelloni	50 g Butter
200 g Gorgonzola	50 g Mehl
100 g Sahne	Milch
100 g Walnusskerne, gehackt	1 Prise geriebene Muskatnuss
gehackte Petersilie	Salz
	Pfeffer

1. Für die Bechamelsoße: Butter in einem kleinen Topf zerlassen und Mehl hineinrieseln lassen. Ständig rühren, nach und nach Milch zugeben, Salz, Pfeffer und Muskatnuss

zufügen. Die Soße sollte dickflüssig sein.

2. Der Bechamelsoße den kleingeschnittenen Gorgonzola, gehackte Walnüsse und gehackte Petersilie zugeben. Umrühren, so dass eine glatte Masse entsteht.

3. In reichlich sprudelndem Salzwasser beide Nudelsorten al dente kochen, gut abtropfen lassen. Die Nudeln mit der Bechamel-Gorgonzola-Mischung füllen.

4. Nudeln aufrollen. Eine Form einfetten und abwechselnd grüne und weiße Cannelloni nebeneinander legen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

5. Mit Sahne begießen und mit Petersilie bestreuen. Im Ofen ca. 30 Minuten backen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vorbereitung:** 15 Minuten

**Kochzeit:** 45 Minuten

### 15.3 Fettuccine mit Hasen-Nuss-Soße

500 g frische Fettuccine aus Eierteig

500 g Hasenfleisch vom Schenkel

100 g geschälte Walnüsse

50 g Bauchspeck

20 g Butter

1 Karotte

1 Stück Sellerie

1 Zwiebel

2 Gewürznelken

2 Lorbeerblätter

Rotwein

1 Büschel gehackte Petersilie

2 EL Olivenöl

geriebener Parmesan

Salz

Pfeffer

Das Gemüse putzen, in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Das Hasenfleisch waschen, trocknen und zum Gemüse geben. Die Lorbeerblätter, die Gewürznelken und eine Prise Salz zugeben. Soviel Rotwein zugießen, dass das Ganze bedeckt ist. Mit Klarsichtfolie zudecken und 24 Stunden marinieren lassen.

Nach Ablauf der Marinierzeit, die Fleischstücke herausnehmen und abtropfen lassen. Den Bauchspeck hacken. In einer Kasserolle die Butter und das Öl erhitzen und den Bauchspeck darin anrösten. Die Hasenfleischstücke dazugeben und zwei Stunden kochen lassen. Immer wieder mit etwas Marinade begießen.

Die Walnüsse zerdrücken bis ein Brei entsteht. Nach Ablauf der angegebenen Kochzeit das Fleisch mit einem Siebschöpfer aus der Kasserolle nehmen und in einem Alleschneider vermischen. Die erhaltene Masse zurück in die Kasserolle geben, die zerdrückten Nüsse dazugeben, gut verrühren und fünf Minuten kochen lassen. Einige Minuten vor Kochende mit der Petersilie bestreuen.

In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Fettuccine darin bissfest kochen. Abgießen und sofort mit der Soße vermengen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

**Mengenangabe:** 6 Personen

**Marinieren:** 24 Stunden

**Garzeit:** 2 Stunden

**Zubereitung:** 20 Minuten

### 15.4 Haselnuss-Quark-Taler mit Kirschkompott

<i>für den Teig:</i>	100 g gehackte Haselnüsse
500 g Magerquark	<i>Für das Kirschenkompott:</i>
50 g Zucker	500 g Sauerkirschen
1 Pkg. Vanillezucker	75 g Zucker
125 g Mehl	2 EL Zitronensaft
2 frische Eier	2 EL Wodka
100 ml Milch	1 EL Speisestärke, evtl. mehr
3 EL Butter oder Margarine zum Ausbacken	<i>Zum Verzieren:</i>
	Puderzucker

Den Quark mit Zucker, Vanillezucker, Mehl, Eiern und Milch verrühren. Das Fett erhitzen und aus je 1 El. Teig 4 Taler backen. Den Teig dazu flach auseinander streichen und in der Mitte mit je 1 Tl. Nüssen bestreuen. Das Ganze mit je 1 El. Teig bedecken. Die Teigtaler von jeder Seite 3-4 Min. hellbraun backen. Die Kirschen entsteinen und zusammen mit Zucker, 2 El. Wasser, Zitronensaft und Wodka aufkochen. Das Ganze 3-5 Min. dünsten und danach mit kalt angerührter Speisestärke andicken. Die Taler mit Krokant bestreuen und mit dem Kirschkompott anrichten. Tipp: Für Kinder sollten Sie den Wodka durch 2 El. Kirschsafte ersetzen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Arbeitszeit:** ca. 1 Std.

**Je Portion: ca.:** 790 kcal

### 15.5 Haselnuss-Speck-Blechkuchen

300 g Mehl	2 dl Milch
100 g gemahlene Haselnüsse	3 Eier, verklopft
4 TL Backpulver	3 1/2 EL grobkörniger Senf
1 Bundzwiebel mit dem Grün, fein gehackt	100 g gesalzene Butter, flüssig
150 g Speckwürfeli	beiseite gestellte Speckwürfeli
wenig Pfeffer	50 g Gruyère, grob gerieben

Mehl, Nüsse, Backpulver, Bundzwiebel und die Hälfte des Specks in einer Schüssel mischen, würzen. Milch, Eier und Senf verrühren, mit der Butter zum Mehl geben, zu einem glatten Teig verrühren, im vorbereiteten Blech ca. 1 1/4 cm dick, rechteckig (ca. 26 x 30 cm) ausstreichen. Speckwürfeli und Käse darauf verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, in 16 Stücke schneiden, lauwarm servieren.

Servieren: zu Salat oder, in kleine Würfel geschnitten, zum Apéro.

**Mengenangabe:** 1 rechteckiges Backblech, gefettet Für 4-6 Personen

**Backen:** ca. 25 Min.

**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.

**Pro Stück (1/16):** 220 kcal / 920 kJ; E 7 g, F 15 g, KH 15 g

## 15.6 Käsequiche mit Walnüssen

250 g Butter

500 g Vollkornmehl

Salz

1 Bd. Frühlingszwiebeln

Salbeiblätter einige frische

100 g Walnusskerne

200 g Greyerzer

200 g Emmentaler

100 g Gorgonzola

4 Eier

250 g Sahne

200 g Sahne saure

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Cayennepfeffer

Mehl Für die Arbeitsfläche:

1. Die Butter mit dem Mehl, 2 Teelöffeln Salz und etwa 100 ml kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt etwa 1 Stunde kühl stellen.

2. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden. Den Salbei waschen und in feine Streifen schneiden. Die Walnusskerne grob hacken. Den Greyerzer und den Emmentaler fein reiben. Den Gorgonzola klein würfeln.

3. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Sahne und der sauren Sahne verrühren. Den Emmentaler, den Greyerzer, die Nüsse, den Salbei und die Zwiebeln untermischen. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

4. Den Teig noch einmal durchkneten, dann auf wenig Mehl in Größe des Backblechs ausrollen. Das Backblech mit dem Teig belegen, dabei die Ränder etwas dicker formen.

5. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Die Käsecreme auf dem Teig verteilen und mit den Gorgonzolawürfeln belegen. Die Quiche im heißen Ofen (Mitte, Gas Stufe 3) in etwa 35 Minuten backen, bis der Käse gebräunt ist.

Schmeckt auch kalt gut.

**Mengenangabe:** 8 Portionen

**Zubereitungszeit** 105 Minuten

4200 kJ

## 15.7 Möhren-Zucchini-Nudeln mit Nuss-Käsesoße

1 Zucchini	30 g gemahlene Haselnüsse
Saft einer halben Orange	1 EL Butter
200 g Schmelzkäse	1 Möhre
50 ml Gemüsebrühe	300 g Nudeln

Die Nudeln nach der Packungsanweisung zubereiten. Möhren und Zucchini in feine Streifen schneiden. 4 Minuten vor Garende der Nudeln die geschälten, längs in Streifen geschnittenen Möhren und Zucchini dazugeben. In der Zwischenzeit die Nüsse in der Butter rösten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Den Schmelzkäse und den Saft einer halben Orange dazugeben, etwas einköcheln lassen. Die Nudeln mit den Möhren und Zucchini abgießen und mit der Nuss-Käsesoße anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

475 kcal / 1985 kJ

## 15.8 Mozzarellaravioli mit Walnussauce

*Für den Teig:*

400 g Mehl

4 Eier

1 TL Olivenöl

Salz

*Für die Füllung:*

300 g Mozzarella

1.5 Knoblauchzehen

1 Tomate (etwa 100 g)

3 Bd. Basilikum

Salz

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

*Für die Sauce:*

50 g Walnusskerne

50 g Parmesan, frisch gerieben

3 EL Olivenöl

weißer Pfeffer, frisch gemahlen

Salz eventuell

Mehl Für die Arbeitsfläche:

1. Für den Teig das Mehl, die Eier und das Olivenöl mit knapp 1 Tl. Salz mischen und so lange gründlich verkneten, bis der Teig glatt und glänzend ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in Pergamentpapier wickeln und bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung den Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Tomate mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und klein würfeln. Dabei den Stielansatz und die Kerne entfernen. Das Basilikum waschen, trocken schwenken und die Blättchen grob hacken.
3. Den Mozzarella mit der Tomate, dem Knoblauch und dem Basilikum mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Den Nudelteig noch einmal kräftig durchkneten, dann in zwei Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit dem Teigroller jeweils etwa 2 mm dünn ausrollen.
5. Eine Teigplatte in Abständen von etwa 3 cm mit je 1 Tl. Füllung belegen und mit der zweiten Teigplatte bedecken.

6. Den Teig um die Füllung herum leicht andrücken und mit einem Teigrädchen quadratische Teigstücke ausschneiden. Die Teigränder mit einer Gabel etwas zusammendrücken.
7. Für die Sauce die Nüsse fein reiben oder durch die Mandelmühle drehen. Dann mit dem Parmesan und dem Öl gründlich verrühren, bis eine cremige Paste entsteht. Die Paste mit Pfeffer und eventuell mit Salz abschmecken.
8. Die Ravioli in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten garen. Die Walnussauce mit 2 - 3 Esslöffeln vom Kochwasser verrühren. Die Ravioli abtropfen lassen, mit der Sauce mischen und auf vorgewärmten Tellern servieren.

**Mengenangabe:** 6 Portionen

**Zubereitungszeit** 105 Minuten

2500 kJ

### 15.9 Nudeln mit Käse-Nusssauce

400 g Eier-Spiralnudeln	100 g Gouda
40 g Zwiebeln	200 g Frischkäse
20 g Butter	Salz
100 ml Milch	Pfeffer
100 ml Gemüsebrühe	Zitronensaft
150 g Blauschimmelkäse	30 g grob gehackte Walnüsse

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin Bissfest garen. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in der zerlassenen Butter andünsten. Mit Milch und Brühe aufgießen und 5 Minuten einkochen lassen. Den Käse zerbröckeln und in der Sauce bei geringer Hitze schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit den Nudeln und den Walnüssen mischen.

Tipps: Sie können auch andere Käsesorten miteinander kombinieren. Oder servieren Sie das Gericht mit drei verschiedenen Nudelsaucen und probieren Sie unsere 'Feurige Hackfleischsauce' und unsere 'Sahne- Kräutersauce'.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit:** 15 - 20 Min.

**Nährwerte pro Portion:** 790 kcal / 3320 kJ; E 36 g, F 35 g, KH 73 g

### 15.10 Nudeln mit Nuss-Pilz-Sauce

75 g Haselnüsse, halbiert	200 g tiefgekühlte Erbsen
1 EL Öl oder Bratbutter zum Braten	1 EL Maizena
400 g Pilze (z.B. Champignons oder gemischte Herbstpilze), geviertelt	3 dl Waldpilzfond (Lacroix), aus dem Glas, oder Gemüsebouillon
1 Zwiebel, fein gehackt	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

300-400 g breite Nudeln Salzwasser  
1 dl Rahm, steif geschlagen

2 EL Petersilie, gehackt

Nuss-Pilz-Sauce: Haselnüsse ohne Fett in der Bratpfanne rösten, herausnehmen. Öl oder Bratbutter in derselben Pfanne heiß werden lassen. Pilze beifügen, kurz anbraten. Hitze reduzieren, Zwiebeln und Erbsen beifügen, mitdämpfen. Maizena mit dem Waldpilzfond oder der Bouillon anrühren, dazugießen, unter Rühren aufkochen. Ca. 15 Minuten auf kleinem Feuer garen, würzen.

Nudeln: im siedenden Salzwasser al dente kochen, in ein Sieb gießen, abtropfen.

Servieren: Nudeln auf Teller verteilen. Schlagrahm sorgfältig unter die Nuss-Pilz-Sauce mischen, über die Teigwaren geben. Mit Petersilie bestreuen, sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 15.11 Nuss-Pasta

400 g Teigwaren (z B Fusilli)

Salzwasser, siedend

*Soße*

wenig Erdnussöl

300 g Trutenplätzli, in ca. 1 cm großen

Würfeln

1/4 TL Salz

wenig Pfeffer

*Sonstige*

2 1/2 EL gesalzene Erdnüsse, fein gehackt

1 EL Erdnussöl

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 1/2 EL Curry

3 dl Hühnerbouillon

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Teigwaren al dente kochen, abtropfen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch ca. 4 Min. braten, herausnehmen, würzen, zugedeckt warm stellen. Bratfett auftupfen. Nüsse in derselben Pfanne rösten, Öl, Knoblauch und Curry begeben, bei mittlerer Hitze andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5 Min. köcheln. Fleisch begeben, nur noch heiß werden lassen, würzen. Soße mit den Teigwaren mischen, sofort servieren.

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**Pro Person:** 518 kcal / 2168 kJ; E 33 g, F 11 g, KH 72 g

### 15.12 Pasta mit Gorgonzola und Nüssen

400 g Nudeln (z. B. Penne),

Salz

12 Walnusskerne

3 EL Butter

180 g Gorgonzola

200 ml Schlagsahne

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Die Nudeln in ausreichend Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Nüsse darin anrösten. Den Gorgonzola zerbröckeln und zu den Nüssen in die Pfanne geben. Mit der Sahne auffüllen und bei schwacher Hitze cremig rühren.

Die Nudeln abgießen, mit der Sauce vermischen, auf Teller verteilen und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Dazu passt ein leichter trockener Rotwein.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit:** etwa 15 Minuten

### 15.13 Pikante Dampfnudeln mit Nussfüllung

#### *Hefeteig*

300 g Mehl

3/4 TL Salz

wenig Muskat

Pfeffer aus der Mühle

1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g), zerbröckelt

40 g Butter oder Margarine, flüssig

1 1/2 dl Milch

1 Ei, verklopft

#### *Nuss-Gemüse-Füllung*

100 g Cashew-Nüsse

300 g gemischtes Gemüse (z. B. Rübli, Sellerie, Wirz)

1 TL Öl

1 dl Gemüsebouillon

1 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

1/4 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Butter oder Margarine, flüssig

2 dl kräftige Gemüsebouillon

3 EL Milch

Alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Butter oder Margarine, Milch und Ei begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ums Doppelte aufgehen lassen.

**Nuss-Gemüse-Füllung:** Die Nüsse in einer Bratpfanne hellbraun rösten, herausnehmen, auskühlen. Im Cutter grob hacken, beiseite stellen. Das Gemüse fein hacken, in derselben Pfanne im warmen Öl andämpfen, Bouillon dazugießen, zugedeckt ca. 10 Min. dämpfen. Petersilie und 2/3 der Nüsse darunter mischen, würzen, auskühlen.

**Formen:** den Teig in ca. 16 gleich große Stücke teilen. Kugeln formen, diese flach drücken. Je ca. 1 El Nuss -Gemüse-Füllung daraufgeben, Teigrand hochziehen, gut zusammendrücken. Das restliche Gemüse in der Form verteilen, Kugeln mit dem Verschluss nach unten darauf setzen, ca. 15 Min. aufgehen lassen. Dampfnudeln mit etwas Butter oder Margarine bestreichen, restliche Nüsse darüber streuen, Bouillon dazugießen.

**Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Dampfnudeln nach ca. 15 Min. mit restlicher Butter oder Margarine bestreichen. Herausnehmen, sofort mit der Milch bestreichen.

**Mengenangabe:** 1 für eine ofenfeste Form von ca. 2 Litern, gefettet

**Vor- und zubereiten:** ca. 35 Min.

**Aufgehen lassen:** ca. 1 1/4 Std.

**Backen:** ca. 30 Min.



**Pro Person:** 598 kcal / 2502 kJ; E 17 g, F 30 g, KH 66 g

### 15.14 Spaghetti alla arrabbiata

400 g Schweinehack,	50 g Rosinen (in Wasser eingeweicht),
Olivenöl,	10 Walnüsse (zerstoßen),
4 Knoblauchzehen (gepresst),	400 g Spaghetti,
1 rote Chilischote,	1 Hand voll Pecorinokäse (gerieben)
frisch gemahlener Pfeffer,	

In das erhitzte Öl Hackfleisch, Knoblauch und ein ausreichend großes Stück Chilischote geben. Mit Pfeffer würzen. Die Nüsse und die eingeweichten Rosinen darunter mischen und gut durchbraten lassen. Mit so viel Wein ablöschen, dass eine dickflüssige Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken.

Die Spaghetti 'al dente' (so, dass sie noch 'Biss' haben) kochen und abgießen. Sofort den Käse darunter mischen und für ca. 5 Minuten in die vorbereitete Sauce geben. Vor dem Servieren mit Pfeffer bestreuen.

### 15.15 Spaghetti mit Nüssen und Gorgonzola

400 g Spaghetti	4 EL Creme fraîche
2 EL Butter	80 g gehackte Walnüsse
5 Knoblauchzehen	Salz
100 g Gorgonzola	Pfeffer, weiß (Mühle)

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. Butter in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Knoblauchzehen darin bräunen, dann herausnehmen (evtl. anderweitig verwenden).

Gorgonzola cremig rühren und löffelweise langsam in die Butter rühren. Creme fraîche zufügen, so dass eine geschmeidige Creme entsteht. Walnüsse untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten Nudeln zufügen, mit der Sauce vermischen und sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 15.16 Spaghetti mit Steinpilzen und Walnüssen

350 g Spaghetti	100 g Walnusskerne
300 g Steinpilze	50 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe	Salz
gehackte Petersilie	Pfeffer

Pilze putzen, sehr gründlich abbürsten, um alle Erdreste zu entfernen. Mit einem feuchten Lappen abwischen und in Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen und hacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, Knoblauch und Pilze braten, bis die Flüssigkeit der Pilze völlig verdampft ist. Zum Schluss salzen, pfeffern und mit Petersilie bestreuen. Pfanne vom Herd nehmen und die Pilze warmstellen.

Für die Soße: Die Walnusskerne abpellen. Die Hälfte der Kerne mit Öl und etwas Pfeffer pürieren.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Spaghetti darin al dente kochen. Die Walnusspaste mit etwas Kochwasser der Nudeln verdünnen. Spaghetti abgießen und mit der Soße, den Walnusskernen und den Pilzen mischen. Gut umrühren, mit Petersilie bestreuen und auf vier tiefe Teller verteilen. Sofort servieren. Alternativ kann man auch gefrorene Steinpilze verwenden.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vorbereitung:** 15 Minuten

**Garzeit:** 20 Minuten

**Empfohlener Wein** Marzemino

### 15.17 Spinat-Nudeln mit Nuss-Sauce

150 g zerlassene Butter heiß aus dem Pfännchen	20 Basilikumblätter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle grob gemahlen	100 g Allgäuer Bergkäse frisch gerieben
Salz	100 g Pinien-Kerne
6 EL Schlagsahne	200 g Walnuss-Kerne
	Salz
	500 g grüne Nudeln

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abtropfen lassen. Nüsse und Pinienkerne im Mixer zerkleinern. Basilikumblätter klein zupfen und dann die Nüsse, Basilikum, Kerne und den Bergkäse mit einem Holzlöffel in einer vorgewärmten Schüssel rasch gut mischen. Wenn die Sauce noch zu fest ist, mit etwas zerlassener Butter und erwärmter Schlagsahne flüssiger machen. Sie wird auch etwas geschmeidiger durch das anhängende Wasser der Nudeln. Die Sauce soll die heißen Nudeln cremig umschließen. Dazu gibt's einen kräftigen roten Spätburgunder.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitungszeit (in Min.):** 30

1380 kcal / 5774 kJ

**15.18 Zwiebel-Nuss-Fladen***HEFETEIG*

250 g Ruchmehl  
1 TL Salz  
1/4 Hefewürfel (10 g)  
1 1/2 dl Wasser, ca.  
2 EL Haselnussöl oder anderes Öl

*BELAG*

100 g Speckwürfelchen  
50 g Haselnüsse, grob gehackt  
2 EL Haselnussöl oder anderes Öl  
300 g Zwiebeln, in Streifen  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Becher saurer Halbrahm (180 g)  
einige Zweiglein Thymian, Blättchen abge-  
zupft

Hefeteig: Mehl und Salz mischen. Die mit einem Teil der Flüssigkeit angerührte Hefe, das restliche Wasser und das Öl dazugießen. Erst jetzt mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 1-2 Stunden ums Doppelte aufgehen lassen oder im Plastikbeutel über Nacht im Kühlschrank.

Formen: Teig ca. 1/2 cm dick oval auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Belag: Speckwürfelchen und Nüsse ohne Fett in der Bratpfanne rösten, herausnehmen.

Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln begeben, knapp weich dämpfen, würzen. Rahm auf dem Teig verteilen. Zwiebeln, Speck, Nüsse und Thymian daraufgeben.

Backen: ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

**Mengenangabe:** 4 Personen



## 16 Reisgerichte

### 16.1 Erdnussreis mit Dal

<i>Linsensauce</i>	(siehe Hinweis)
1 EL Bratbutter	1/2 TL Salz
1 Knoblauch, gepresst	
1/2 EL Garam Masala	<i>Erdnussreis</i>
(siehe Hinweis)	250 g Basmati-oder Parfümreis
3 Bundzwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen	5 dl Wasser
100 g rote Linsen	1/2 TL Salz
6 dl Wasser	50 g gesalzene Erdnüsse, geröstet, grob gehackt
2 EL Tamarindenpaste	2 EL Korianderblättchen, grob gehackt

Bratbutter warm werden lassen. Knoblauch und Garam Masala andämpfen, Bundzwiebeln ca. 2 Min. mitdämpfen, beiseite stellen. Linsen mit dem Wasser aufkochen, ca. 8 Min. knapp weich köcheln, Tamarindenpaste daruntermischen, salzen. Linsen mit der Flüssigkeit pürieren, beiseite gestellte Bundzwiebeln daruntermischen, aufkochen, Dal zugedeckt beiseite stellen.

Erdnussreis: Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Wasser mit dem Reis aufkochen, salzen, Reis zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern. Erdnüsse und Koriander daruntermischen, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Dal dazu servieren.

Hinweis: Tamarindenpaste wird aus gepresstem Fruchtmark der Tamarinde hergestellt. Garam Masala ist eine indische Gewürzmischung. Tamarindenpaste und Garam Masala sind in asiatischen Spezialitätenläden erhältlich.

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.

**pro Person:** 459 kcal / 1918 kJ; E 16 g, F 13 g, KH 70 g

### 16.2 Haselnuss-Risotto

1 EL Baumnussöl	2 EL Butter
1 Zwiebel, fein gehackt	50 g Haselnüsse, grob gehackt, geröstet
250 g Risottoreis	50 g Baumnüsse, grob gehackt, geröstet
4 dl Weißwein	2 Prisen Salz
6 dl Gemüsebouillon, heiß	

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Reis beigegeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.

Die Hälfte des Weins dazugießen, fast vollständig einkochen. Den restlichen Wein dazugießen, vollständig einkochen.

Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Butter darunterühren.

Die Hälfte der Nüsse daruntermischen, restliche Nüsse auf dem angerichteten Risotto verteilen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.

**pro Person:** 471 kcal / 1974 kJ; E 8 g, F 25 g, KH 53 g

### 16.3 Nuss-Risotto mit Käse

100 g Haselnüsse, grob gehackt

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

1 EL Öl

400 g Risottoreis

2 dl Weißwein

1/4 TL Paprika

1.2 l Gemüsebouillon, heiß

150 g Mignons Bel Paese (italienischer Schmelzkäse)

5 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Haselnüsse in einer Bratpfanne rösten, beiseite stellen. Knoblauch im warmen Öl andämpfen. Den Reis unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Wein dazugießen, vollständig einkochen. Paprika beigegeben, Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugießen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Ca. 20 Min. köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Pfanne von der Platte nehmen, Käse, Petersilie und die Hälfte der Nüsse darunter rühren, würzen, in vorgewärmter Schüssel anrichten, restliche Nüsse darüber streuen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 35 Min.

### 16.4 Safranreis mit Nüssen

50 g Butter

350 g Langkornreis

50 g Walnusskerne gehackte

50 g Pinienkerne gehackte

50 g Haselnusskerne gehackte

50 g Pistazien gehackte

50 g Mandeln gehackte

8 Safranfäden oder 1/2 Teel. Kurkuma

Salz

1. Die Butter in einem Topf zerlassen. Den Reis, die Nüsse und die Safranfäden oder die Kurkuma dazugeben und alles bei schwacher Hitze unter Rühren braten, bis der Reis glasig ist.
2. Nach und nach  $1/2$  l Wasser angießen, den Reis mit Salz würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten quellen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Paßt besonders gut zu Hähnchen und Lamm.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

3300 kJ





## 17 Salate

### 17.1 Apfel-Walnuss-Salat

6 Äpfel, evtl. mehr	1 EL Zitronensaft
3 Stangen Staudensellerie	3 Eigelb
100 g Walnußkerne	1 TL Senf
150 g Kräuter-Creme fraîche	Salz
100 g Sahne, geschlagene	Pfeffer

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, den Staudensellerie waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Walnußkerne grob hacken. Äpfel, Sellerie und Walnußkerne zusammen in eine Salatschüssel geben. Aus Kräuter-Creme fraîche, Sahne, Zitronensaft, Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer eine Soße rühren und unter den Salat mischen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 17.2 Bunter Wintersalat mit knackigen Nüssen, roten Cranberries und Crou- tons

<i>Wintersalat:</i>	<i>Björns Spezial-Dressing:</i>
1 Beutel Baby Leaf Salate	1 Ei
(Salatmischung aus rotem Mangold, Frisée, Rucola etc.)	100 ml Pflanzenöl
1 Chicorée	1 EL Senf
50 g Feldsalat	3 EL Himbeeressig
1/2 Radicchio	20 ml Walnussöl
6 Walnusskerne	30 ml Geflügelbrühe
6 Macadamianusskerne	2 EL Honig
50 g getrocknete Cranberries	Salz, Pfeffer

Für das Dressing das Ei aufschlagen und langsam das Öl eingießen, so dass es schön cremig wird. Anschließend die restlichen Zutaten unterrühren und alles gut abschmecken. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Öl im Ofen bei 180 Grad Celsius rösten. Den Salat waschen, zupfen und Cranberries sowie Nüsse dazugeben. Dann wenig vom Dressing untermischen und in tiefe Teller anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 17.3 Feiner Salat mit Nüssen

Eine gekochte Sellerieknolle, zwei Apfel und zwei gekochte Kartoffeln raspeln. Zwei Eßlöffel Gurkenwürfel sowie einen bis zwei Eßlöffel feingeschnittene Walnüsse beifügen und vier bis fünf Eßlöffel Mayonnaise unterziehen. Vor dem Auftragen kalt stellen.

### 17.4 Radicchio-Rauke-Salat mit Walnüssen

1 g Kopf Radicchio	Salz
150 g Rauke	Pfeffer
250 g Petersilienwurzel	5 EL Weißwein
4 EL Weißweinessig	40 g Butter
8 EL Walnussöl	80 g Walnusskerne

Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern.

Die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Die Streifen in 3 EL Walnussöl anbraten, salzen, den Wein zugießen und zugedeckt 5 Min. dünsten, dann abkühlen lassen.

Aus Weißweinessig, 5 EL Walnussöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Die Salate mit der Vinaigrette mischen.

Die Butter aufschäumen lassen und die Walnüsse darin 3 Min. braten und auf dem Salat anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 17.5 Radicchio-Salat mit Haselnüssen

2 klein. Radicchio	Salz
100 g Haselnüsse	Pfeffer
55 g Zucker,	Limettenscheiben und Zitronenmelisse zum
1 unbehandelte Limette	Garnieren
5 EL Haselnuss- oder Walnussöl	

Radicchio putzen, Blätter abzupfen. Abbrausen und abtropfen lassen, Haselnüsse grob hacken und auf einem Stück Backpapier verteilen.

50 g Zucker langsam karamellisieren. Sobald er goldbraun ist, die geschmolzene Masse mit einem Löffel über die Haselnüsse geben. Abkühlen lassen.

Limette heiß abbrausen, trocken tupfen. Schale in Zesten abziehen. 4 EL Saft auspressen. Beides mit Öl, Salz, Pfeffer und übrigem Zucker verrühren.

8 Salatblättchen auf 4 Teller verteilen, restlichen Radicchio in Streifen schneiden, mit der Vinaigrette mischen. Auf den Blättern anrichten und mit Haselnüssen bestreuen. Mit Limettenscheiben und Zitronenmelisse garnieren.

Als Festtagsmenü: - Radicchio-Salat mit Haselnüssen - Steinpilzbrühe mit Gemüsestreifen  
- Schweinebraten mit Orangensoße - Punsch-Creme mit Feigen

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 25 Min.

**pro Person:** 340 kcal; E 4 g, F 28 g, KH 17 g

### 17.6 Radieschen-Salat mit gerösteten Nüssen

*SALAT:*

3 Bd. Radieschen

70 g gemischte Nüsse

Salz

Pfeffer

1 Schalotte

1/2 Kopfsalat, ca.

*MARINADE:*

etwas heller Balsamicoessig

Olivenöl

süßer Senf

1 Prise Zucker

FÜR DEN SALAT die Nüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie goldbraun sind und anfangen zu duften. Den Kopfsalat waschen und trocken schütteln. Die Schalotte abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die geputzten und gewaschenen Radieschen in Stücke schneiden. Beides mit der Hälfte der Nüsse mischen. ZUM MARINIEREN wenig Essig, Öl, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer über die Radieschen-Mischung geben. Alles vermischen und etwas ziehen lassen. Radieschen auf dem Kopfsalat anrichten. Mit den restlichen Nüssen bestreuen und sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 17.7 Raukesalat mit Pecannocken

1 Bresso Prachtstück mit Pecannuss

3 EL Sahne

1 Pkg. feines Duo (150 g)

Pfeffer (frisch gemahlen)

3 EL Rotweinessig

2 TL Ahornsirup

1 EL trockener Sherry

6 EL Haselnussöl

Salz

1 groß. Bund Rauke

1 groß. reife Birne

80 g geräucherte Gänsebrust in Scheiben

Bresso Prachtstück entrinden und klein schneiden. Mit der Sahne in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät glatt rühren. Feines Duo unterheben und die Käsecreme mit Pfeffer abschmecken. Abgedeckt kalt stellen. Für die Soße Essig, Ahornsirup, Sherry und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Rauke waschen und trockentupfen. Birne waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Rauke in der Salatsoße wenden. Aus der Käsecreme mit einem TL kleine Nocken abstechen und mit Rauke, Birne und Gänsebrust auf Tellern anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 17.8 Reissalat mit Käse, Pilzen und Nüssen

150 g Wildreismischung	1 Zweig Thymian
Salz	4-6 EL Weißweinessig
250 g Champignons	6 EL Öl
300 g Kirschtomaten	Zucker
250 g Cheddar-Käse	Tabasco
60 g Walnusskerne	Salatblätter zum Anrichten
2 Knoblauchzehen	(z. B. Kopfsalat, Römersalat oder Chicorée)
2 Zweige Oregano	

Wildreismischung in 300 ml kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 20 Min. garen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Anschließend abkühlen lassen.

Champignons feucht abreiben, putzen. Tomaten abbrausen. Pilze in Scheiben teilen, die Kirschtomaten halbieren. Den Käse entrinden und würfeln. Einige Walnüsse beiseitelegen, den Rest grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe anrösten. Mit Pilzen, Tomaten und Käse unter den Reis heben.

Knoblauch abziehen und durch die Presse drücken. Oregano und Thymian abbrausen, trockenschütteln. Blättchen abzupfen und bis auf einige zum Garnieren hacken.

Für das Dressing gehackte Kräuter mit Knoblauch, Salz, Essig und Öl verrühren. Mit etwas Zucker und Tabasco abschmecken. Über den Salat geben und alles gut mischen. Etwa 20 Min. ziehen lassen.

Den Schüsselrand oder die ganze Schüssel mit Salatblättern auslegen und den Reissalat hineingeben. Mit übrigen Walnusskernen sowie restlichen Kräutern garnieren und servieren.

Dazu schmeckt Baguette.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Zubereitung** ca. 40 Min.

**Marinieren** ca. 20 Min.

**pro Person:** 680 kcal; E 24 g, F 46 g, KH 36 g

### 17.9 Sellerie-Nuss Salat

<i>Marinade:</i>	Zucker
1 Becher Trinkmilchjoghurt	300 g Sellerieknolle
1 Zitrone, Saft von	2 Bananen
2 TL Tomatenketchup	50 g geriebene Haselnüsse
Salz	

Joghurt mit Zitronensaft und Tomatenketchup verrühren, pikant abschmecken. Sellerie putzen, waschen, fein raffeln und sofort in die Marinade geben. Bananen schälen, der Länge nach halbieren, in Scheiben schneiden und mit den Haselnüssen unter den Sellerie mischen. Gut durchziehen lassen und auf marinierten Salatblättern servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Vorbereitungszeit:** ca. 20 Minuten

### 17.10 Sommersalat mit Nüssen

1/2 Kopfsalat	Pfeffer
1/4 Eichblattsalat	1 TL Balsamicoessig
1/4 Friséesalat	2 EL Rotweinessig
4 Blätter Radicchio	3 EL trockener Weißwein
30 g Feldsalat	3 EL Olivenöl
2 Frühlingszwiebeln	2 EL grob gehackte Walnusskerne
4 Cocktailtomaten	1 hartgekochtes Ei
1 TL Dijon-Senf	2 EL Schnittlauchröllchen
Salz	

Die Blattsalate putzen, abbrausen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Den Feldsalat von den Wurzelansätzen befreien und gründlich waschen. Die Frühlingszwiebeln und Cocktailtomaten abbrausen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und die Tomaten halbieren.

Senf, Salz, Pfeffer, Balsamicoessig, Rotweinessig und Weißwein verrühren. Das Olivenöl in dünnem Strahl zufügen und mit einem Schneebesen unterrühren. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fettzugabe kurz rösten, abkühlen lassen. Ei pellen, würfeln. Salatzutaten mischen, mit der Vinaigrette beträufeln. Ei, Walnüsse, Schnittlauch darüber streuen.

Tipp: Neben Walnüssen sorgen z. B. auch Pinien-, Sonnenblumen- und Kürbiskerne für knackigen Biss. Viel Vitamin B1 sowie der Stressblocker Magnesium stärken die Nerven und sorgen so für mehr Power.

**Mengenangabe:** 2 Personen

**Zubereitung:** 20 Min.

**Pro Person:** 350 kcal; E 6 g, F 32 g, KH 5 g

### 17.11 Spargelsalat mit Haselnüssen

500 g Spargel, vorgekocht	2 TL Haselnussöl oder Sonnenblumenöl,
100 ml Spargelsud,	1 TL Weißweinessig,
3 EL Sahne,	1 TL gehackter Majoran,
2 EL Joghurt,	Salz,

Pfeffer,	1 Ei, hartgekochtes
1 Prise Cayennepfeffer,	1 EL Haselnüsse in Scheiben
4 Radieschen,	

Die Spargelstangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Spitzen beiseite legen. 100 ml Kochsud des Spargels auf die Hälfte einkochen und mit Sahne, Joghurt, Öl und Essig gut mischen. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Die Spargelstücke mit etwas Sauce mischen und in die Mitte der Teller geben. Die Radieschen zuerst in Scheiben, dann in Stäbchen schneiden und über die Spargel verteilen. Mit den Spitzen garnieren. Das Ei klein würfeln und den Salat damit bestreuen.

### 17.12 Spinatsalat mit Äpfeln und Nüssen

200 g Spinat, frischer	1 Dos. saure Sahne
3 Äpfel	2 EL Creme fraîche
1 Schalotte	Salz
2 Eier, hartgekocht	frisch gemahlener weißer Pfeffer
3 EL Erdnusskerne	1 Prise Curry, milder

Den Spinat waschen, Blätter einzeln zupfen. Die Äpfel abspülen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke in Stifte schneiden, die Schalotte abziehen und in Streifen schneiden. Die Eier klein würfeln. Die Erdnusskerne grob hacken. Saure Sahne, Creme fraîche, Salz, Pfeffer und Curry zu einer Salatsauce verrühren. Spinatblätter, Apfelstifte und Schalottenstreifen mischen, die Salatsauce unterziehen. Den Salat mit Eierwürfeln und Erdnusskernen bestreut anrichten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit:** etwa 25 Minuten

**Pro Portion:** etwa: 247 kcal / 1035 kJ

### 17.13 Türkischer Möhren-Walnussalat

500 g Möhren	Kreuzkümmel
4 EL Walnüsse	Salz
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
Pfeffer	150 g Joghurt
Paprikapulver	etwas Petersilie

Möhren waschen, schaben und raspeln. Die Walnüsse grob hacken. Öl und Gewürze zugeben und alles vermischen. Knoblauch schälen und durchgepresst zum Salat geben. Joghurt unter die Möhren heben. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein gehackt über den Salat streuen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 17.14 Waldorfsalat

300 g Knollensellerie	50 g Walnusskerne
200 g Äpfel leicht säuerliche	100 g Salatmayonnaise
2 EL Zitronensaft	100 g Sahne
Salz	0.5 TL Zucker

1. Den Sellerie unter fließendem lauwarmem Wasser bürsten, schälen, waschen und abtrocknen. Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen.
  2. Den Sellerie und die Äpfel mit einem Gemüsehobel in Scheiben hobeln und sie dann in streichholzdünne Stifte schneiden.
  3. Den Zitronensaft mit etwas Salz verrühren und unter die Sellerie- und Apfelstifte heben.
  4. Die Walnüsse in nicht zu kleine Stücke hacken.
  5. Die Mayonnaise mit der Sahne und dem Zucker verrühren und gut mit den Apfel- und Selleriestiften mischen. Den Salat mit den Walnüssen bestreuen.
- Dazu schmeckt Toastbrot.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 50 Minuten

1400 kJ

### 17.15 Zucchinisalat mit Nüssen

3 klein. Zucchini, in dünnen Scheiben	Salz und Pfeffer, nach Bedarf
1 EL Zitronensaft	50 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
1 EL Distel- und	50 g Roquefort, in kleinen Würfeln
1 EL Baumnussöl oder	1 Bd. Schnittlauch, fein geschnitten
2 EL anderes Öl	

Die Zucchinischeiben auf Teller anrichten, Zitronensaft und Öl darüber träufeln, würzen. Nüsse, Käsewürfel und Schnittlauch darüber verteilen.

Tipp: Nusskäse statt Roquefort verwenden und Pinienkerne statt Haselnüsse darübergerben.

**Mengenangabe:** 4 Personen





## 18 Saucen, Marinaden

### 18.1 Cashew-Soße

1 Doppelrahm-Frischkäse	3 EL Curry-Soße
50 g gemahlene Cashewnusskerne	Salz
6 EL Sahne	

Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit den Nüssen, der Sahne, der Currysoße und dem Salz vermengen.

### 18.2 Doppelrahmsauce mit Walnußkernen

100 g Holland-Doppelrahmkäse	Salz
50 g Walnußkerne	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200 g süße Sahne	1-2 Tropfen Zitronensaft

Käse in kleine Würfel schneiden. Walnußkerne fein hacken.

Sahne aufkochen und unter Rühren einige Minuten kochen lassen. Dann vom Herd nehmen, den Käse zufügen und rühren, bis Sahne und Käse sich ganz verbunden haben. Walnußkerne hineingeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken. Die Sauce wieder erhitzen, jedoch auf keinen Fall aufkochen lassen.

Sie schmeckt zu Nudeln aller Art, zu einer gemischten Gemüseplatte und zu pochiertem Seefisch.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

### 18.3 Erdnuss-Sauce

2 EL Erdnussöl	1 EL Rohzucker
1 Zwiebel, an der Bircherraffel gerieben	2 EL Kokosflocken
1 Knoblauchzehen, gepresst	100 g gesalzene Erdnüsse, gemahlen
1/2 TL Kreuzkümmel, zerdrückt	3 dl Wasser
1 TL Fenchelsamen	1 EL Sojasauce
1/4 TL Korianderpulver	evtl. wenig Salz
1 Msp. Cayennepfeffer	1 EL Limes- oder Zitronensaft
1 Stück frischer Ingwer, geschält, gehackt	

Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze im warmen Öl andämpfen. Zucker, Kokosflocken und Erdnüsse zufügen, kurz mitdämpfen, Wasser und Sojasauce begeben. Auf kleinem Feuer 10-15 Minuten köcheln, evtl. nachwürzen. Limes- oder Zitronensaft zufügen. Warm oder kalt servieren.

zu Grilladen oder gebratenem Fleisch, als Dip zu rohem Gemüse

#### 18.4 Frischkäse-Nusscreme

250 g Walnusskerne oder geröstete Haselnusskerne	2 EL Milch Pfeffer aus der Mühle
200 g Doppelrahm-Frischkäse	

Nüsse fein hacken. Frischkäse mit Milch verrühren, Nüsse unterrühren und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Zu Toast oder Kräckern servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

#### 18.5 Haselnussbutter

150 g geriebene Haselnüsse	Pfeffer
250 g Butter	2 EL Weinbrand
Salz	

Die Haselnüsse in einer Pfanne unter Rühren anrösten. Auf Küchenpapier geben und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren. Die Haselnüsse untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Weinbrand abschmecken.

#### 18.6 Kalte Walnusssoße

3 Scheib. Weißbrot	200 g süße Sahne
1/8 l Brühe	2 EL Weinbrand
100 g Walnusskerne	Salz
1 Bd. Majoran	frisch gemahlener Pfeffer

Rinde vom Weißbrot entfernen, das Innere in Würfel schneiden und in der Brühe einweichen.

Walnusskerne mit abgezapften Majoranblättern im Mixer oder der Kompaktküchenmaschine pürieren.

Sahne und Weinbrand hinzufügen und mitpürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Soße kühl stellen. Dabei quellen das Brot und die Walnüsse auf, die Soße wird etwas dicker.

**18.7 Nuss-Dip**

180 g Nordische Sauermilch (z. B. Dessert extrafin)	röstet
1 EL Akazienhonig	50 g Mostbröckli, in Würfeli
100 g Cashew-Nüsse, gehackt, ohne Fett ge-	Salz nach Bedarf

Sauermilch und Honig verrühren. Die Nüsse und 3/4 der Mostbröckli-Würfeli darunter mischen, würzen, restliche Würfeli darauf verteilen.

Hinweis: - Das Mostbröckli ist ein Stück Rind oder Pferdefleisch, welches nach der Räucherung und Salzung getrocknet wird. Oft werden heute auch synthetische Geschmacksverstärker, Antioxidantien und Konservierungsmittel verwendet. Serviert wird es in hauchdünnen Scheiben. Ursprünglich stammt Mostbröckli aus der Ostschweiz und wurde mit vergorenem Apfelsaft (Most) gewürzt. In der Schweiz wird oft Pferdefleisch zur Herstellung verwendet. - Nordische Sauermilch: Diese mit speziellen Bakterien angesäuerte Dickmilch ist oft mit Rahm angereichert und hat einen Fettgehalt von 6-12 Prozent. Den Konsumenten ist Sauermilch oft besser unter verschiedenen Markennamen wie M-Dessert (Migros), Dessert (Coop), Viking oder Fjord bekannt. Sauermilch kann ersetzt werden durch Vollmilchjoghurt nature, dem man pro Glas oder Becher 2 Esslöffel Creme fraîche beifügt. Auch saurer Halbrahm ist eine gute Alternative.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 20 Min.

**18.8 SALSA DI NOCI MONTAGLIARI - NUSS-SAUCE A LA MONTAGLIARI**

250 g Walnusskerne	25 Basilikumblätter
100 g Pinienkerne	0.2 l süße Sahne
50 g frisch geriebener Parmesan	Olivenöl Extra vergine
50 g frisch geriebener Pecorino	Salz
75 g Butter	Pfeffer aus der Mühle
1 Knoblauchzehe	

Alle Zutaten in einen Mixer füllen und so lange mixen, bis sich alles zu einer homogenen cremigen Sauce verbunden hat. Dabei zum Schluss so viel Öl zufügen, wie die Sauce braucht, um eine cremige Konsistenz zu erreichen. Die Sauce hält sich im Kühlschrank einige Tage. Sie kann kalt über die heißen, nicht sehr gründlich abgetropften Nudeln gegeben werden. Man kann sie aber auch vorsichtig erwärmen und heiß servieren.

**Mengenangabe:** 8-10 Portionen

**18.9 Süße Nuss-Sauce**

100 g Zucker	1 dl Wasser
2 EL Wasser	2 EL Rahm
50 g Baum- oder Haselnüsse, gehackt	2 EL Ahornsirup, nach Belieben

Zucker und 2 El Wasser in eine weite Chromstahlpfanne geben, ohne umzurühren rösten. Hitze reduzieren, Nüsse zugeben. Mit dem restlichen Wasser ablöschen, aufkochen, Caramel auflösen und sirupartig einkochen. Rahm und evtl. Ahornsirup darunterühren, warm oder kalt servieren.

Passt zu: Eis, Crêpes oder Früchtekompott.

## 19 Sonstiges

### 19.1 Briddles

5 EL Wasser  
100 g Baumnüsse, grob gehackt

2 EL Kakaopulver

Zucker und Wasser in ein rundes, emailliertes Backblech (siehe Tipp) von ca. 30 cm Ø geben, gut verrühren. Ca. 17 Min. in der Mitte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.

Vorsichtig herausnehmen, Caramel mit einer Gabel verrühren, Nüsse und Kakaopulver mischen, auf dem Caramel verteilen, ca. 2 Min. fertig caramelisieren. Masse auf ein Backpapier gießen, auskühlen, in Stücke brechen.

Tipp: statt im Blech Briddles in einer weiten Chromstahlpfanne auf dem Herd zubereiten. Zucker und Wasser ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen, Nüsse und Kakopulver mischen, auf dem Caramel verteilen, ca. 2 Min. weiter caramelisieren.

Haltbarkeit: lagenweise durch Backpapier getrennt in einer Dose gut verschlossen, ca. 2 Wochen.

**Vor- und zubereiten:** ca. 35 Min. 250 g Zucker

**Pro 100 g:** 466 kcal / 1949 kJ; E 5 g, F 18 g, KH 71 g

### 19.2 Erdnuss-Häppchen

Pumpnickel, in Scheiben oder Rondellen, oder Crackers	Cherry-Tomaten
Peanutbutter (Erdnussbutter)	Oliven
<i>zum Garnieren</i>	Kapern
	Radieschen
	Cornichons

Pumpnickel oder Crackers mit Peanutbutter bestreichen und nach Belieben garnieren.

### 19.3 Gebrannte Macadamia-Nüsse



**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.

**Pro 100 g:** 607 kcal / 2542 kJ; E 8 g, F 55 g, KH 22 g

## 19.6 Gewürz-Cashews

2 Bio-Eiweiß (Kl. M)	400 g ungeröstete Cashewkerne
Salz	2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 TL Currypulver	1/2 TL Cayennepfeffer

Eiweiß mit 1 gestrichenen Tl Salz steif schlagen und in 2 Portionen teilen. 1 Portion mit Currypulver würzen und 200 g Cashewkerne sorgfältig untermischen. Restliches Eiweiß mit Paprikapulver, Cayennepfeffer und den restlichen Cashewkernen ebenso mischen. Cashewkerne nebeneinander auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15-20 Minuten backen. Kerne kurz abkühlen lassen. Mit den Händen zerteilen und die überschüssige Panierung in einem Metallsieb abschütteln. Portionsweise in Cellophan-tütchen verpacken.

**Mengenangabe:** 400 g

**Backzeit** 15-20 Minuten

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten

**pro Portion (30 g) ca.:** 185 kcal / 774 kJ; E 7 g, F 14 g, KH 6 g

## 19.7 Gewürz-Nüsse

500 g gemischte Nüsse und Mandeln (z. B. Para-, Wal- oder Haselnüsse, Cashewkerne und Mandeln)	Rauchsalz (z. B. von Fuchs) Curry Edelsüß-Paprika
1 Eiweiß	Öl fürs Backblech

Die sind im Handumdrehen gemacht und schmecken auch am späten Abend noch ganz köstlich: Nüsse, Mandeln und Eiweiß mischen. Mit Rauchsalz würzen und dritteln. 1/3 zusätzlich mit Curry, 1/3 mit Paprika bestäuben. Alle Nüsse auf 1 leicht geöltes Blech geben. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten rösten.

## 19.8 Grüne Johannisnüsse

500 g grüne Walnüsse	3 Nelken
500 g Zucker	10 Pimentkörner
1/2 Zimtstange	1/2 Biozitrone

Mit einer Stopfnadel die grünen Nüsse mehrmals einstechen. Das ist wichtig, da ihr Pflanzensaft in die Schale austreten soll. Dann die Nüsse etwa eine Woche lang wässern. Je häufiger das Wasser gewechselt wird, desto mehr Bitterstoffe können herausgefiltert werden, darum möglichst täglich wässern. Nach einer Woche kommen die Nüsse in frisches Wasser und werden etwa 30 Minuten lang weich gekocht.

Die Nüsse nun in ein hohes Glas geben. Aus den übrigen Zutaten einen Sud kochen und heiß über die Walnüsse schütten. Drei Tage lang ziehen lassen. Sud in einen Topf geben, aufkochen und wieder über die Walnüsse geben. Das alles noch mal drei Tage stehen lassen und die Prozedur wiederholen. Zum Schluss die Nüsse in dem Sud aufkochen und in sterilisierte Gläser füllen. Wichtig ist, dass die Nüsse vom Sud bedeckt sind. Nun sechs Monate oder noch länger warten. Dann die grünen Nüsse mit Vanilleeis oder Vanillepudding verspeisen.

Tipp: beim Einstechen der Nüsse Gummihandschuhe tragen, sie färben sehr stark!

### 19.9 Karamellierte Gewürz-Nüsse

250 g gemischte Nüsse und Mandeln	je 1/2 Tl gemahlener Kreuzkümmel (Cumin) und Ingwerpulver
200 g Puderzucker	
je 1 Tl Zimt und Chilipulver	

Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und herausnehmen. Puderzucker mit Gewürzen mischen und bei mittlerer Hitze in der Pfanne ohne Rühren schmelzen lassen. Der Karamell darf nicht zu dunkel werden. Die Nüsse zugeben, umrühren und 5-10 Minuten karamellisieren lassen: Sie sollen vom Karamell umschlossen sein. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Noch einmal erhitzen, den Karamell wieder schmelzen lassen und Nüsse damit überziehen. Nüsse auf Alufolie geben und mit zwei Gabeln auseinander reißen. Kalt werden lassen. Sofort essen - dann schmecken sie am besten - oder kühl und trocken aufbewahren.

### 19.10 Knuspermüsli mit Himbeeren

80 g Nackthafer, grob geschrotet	20 g Buchweizen
80 ml Milch, Wasser oder Apfelsaft	1 Banane große
20 g Butter	250 g Himbeeren
50 g beliebige Nüsse oder Sonnenblumenkerne, grob gehackt	<i>Nach Belieben:</i>
60 g Hafer-, Dinkel- oder Weizenflocken	1 TL Zuckerrohrgranulat oder Honig



1. Den Schrot mit der Milch, dem Wasser oder Saft übergießen, 30 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Nüsse, die Flocken und den Buchweizen unter ständigem Bewegen darin bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Die Mischung etwas abkühlen lassen.
3. Die Banane schälen, klein schneiden und unter den Frischkornbrei rühren. Die Himbeeren mit Wasser überbrausen und abtropfen lassen.
4. Die Knuspermischung und eventuell das Granulat oder den Honig einrühren. Die Hälfte der Himbeeren vorsichtig unterheben. Die restlichen Himbeeren darauf verteilen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 35 Minuten

1400 kJ

### 19.11 Nuss-Hirse

1 EL Butter	6 dl Gemüsebouillon
1 Zwiebel, fein gehackt	1 dl Vollrahm
1 Knoblauchzehe, gepresst	4 EL Baumnusskerne, gehackt, geröstet
200 g Goldhirse	Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel, Knoblauch und Goldhirse begeben, unter gelegentlichem Rühren dünsten. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Rahm dazugießen, ca. 5 Min. köcheln. Baumnusskerne daruntermischen, würzen.

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**pro Person:** 366 kcal / 1533 kJ; E 8 g, F 20 g, KH 38 g

### 19.12 Nussmus

100 g Vollkornhafermehl	2 EL Honig
100 g Haselnüsse oder Mandeln fein gemahlen	1 EL Kakao
50 g Butter	1 Msp. Naturvanille
50 g Nußöl	1 Prise Salz

Hafermehl und Nüsse vermengen und mit den restlichen Zutaten verrühren bzw. verkneten. Das Nußmus ist ein Brotaufstrich für verschiedene Vollkorn-Brotarten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** ca. 15 Minuten

**19.13 Nußmus**

100 g Vollkornhafermehl	2 EL Honig
100 g Haselnüsse oder Mandeln fein gemahlen	1 EL Kakao
50 g Butter	1 Msp. Naturvanille
50 g Nußöl	1 Prise Salz

Hafermehl und Nüsse vermengen und mit den restlichen Zutaten verrühren bzw. verkneten. Das Nußmus ist ein Brotaufstrich für verschiedene Vollkorn-Brotarten.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** ca. 15 Minuten

**19.14 Pikante Nuss-Mischung**

1 EL Sonnenblumenöl	1/2 TL rote getrocknete Chilis, entkernt, gehackt
200 g Baumnüsse	
200 g Haselnüsse	1/2 TL Salz
1 TL getrockneter Oregano	Pfeffer aus der Mühle

Öl heiß werden lassen, Nüsse ca. 5 Min. rösten, herausnehmen, auskühlen. Oregano, Chili und Salz mischen, würzen.

Haltbarkeit: in einer Dose oder einem Glas gut verschlossen kühl und trocken ca. 2 Wochen.

**Vor- und zubereiten:** ca. 45 Min.

**Pro 100 g:** 674 kcal / 2818 kJ; E 13 g, F 65 g, KH 11 g

**19.15 Scharfe orientalische Orangennüsse**

1 TL gemahlener Zimt	1/2 TL Kurkuma
1 TL Meersalz	2 EL kaltgepresstes Öl
1/2 TL gemahlener Koriander	2 EL Ahornsirup
1/2 TL gem. Ingwer	225 g Walnüsse
1/2 TL gem. Pfeffer	Schale einer Orange
1/2 TL Nelkenpfeffer (Piment)	

DEKO: Die Nüsse in hübsche Schachteln mit zartem, gemustertem Seidenpapier füllen und kalt stellen. Die Nüsse halten gekühlt etwa 2 Wochen und bestecken mit einer raffinierten Balance aus aromatischem, salzigem und süßem Geschmack.

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Alle pulverförmigen Zutaten in einer Schüssel vermengen.

Öl und Ahornsirup in einer anderen Schüssel vermengen. Nüsse 7 Minuten im Ofen rösten. Dann heiß in die Öl-Sirup-Mischung geben, die Gewürze dazu schütten und alles gut durchmengen.

Die Nüsse weitere 15-20 Minuten auf Backpapier backen. In der Zwischenzeit die Orangenschale in Zesten schneiden oder grob reiben. Nüsse aus dem Ofen nehmen und die Orangenschale untermengen.

**Mengenangabe:** 1-2 SCHÄCHTELCHEN NÜSSE:

### 19.16 Würzige Nussmischung

100 g Para- oder Macadamia-Nusskerne	150 g Kürbiskerne
1 EL Kreuzkümmelsaat	4 EL Sojasoße
150 g Sonnenblumenkerne	

Die Nüsse halbieren oder vierteln. Kreuzkümmel in einem Mörser grob zerstoßen. Nüsse, Kreuzkümmel und die restlichen Zutaten gut mischen und etwa 20 Minuten durchziehen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad, Umluft 140 Grad, Gas Stufe 2 vorheizen.

Die Mischung gleichmäßig auf ein Backblech geben und im Ofen etwa 20 Minuten rösten. Vollständig abkühlen lassen und die Nussmischung in einem Blitzhacker oder mit einem großen Messer mittelfein hacken. Mischung in Dosen, Gläser oder Tüten füllen.

Info: - Innerhalb von ca. 3 Wochen verbrauchen, so lange ist die Mischung in etwa haltbar.

- Statt Para- oder Macadamia-Nusskernen können auch Mandeln verwendet werden. - Schmeckt toll auf mit Olivenöl getränktem Baguette, über Salate oder so zum Naschen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen à etwa 100 g

**Zubereitungszeit ohne Wartezeit** 25 Minuten

**pro Portion ca.:** 620 kcal; E 21 g, F 54 g, KH 15 g

### 19.17 Zweierlei Gewürznüsse

*für die curry-mandeln*

2 EL Öl  
300 g Mandelkerne ohne Haut  
1-2 EL Curry  
2 TL Salz

*für die Chili-Cashews*

2 EL Öl  
300 g Cashewkerne  
1 EL Chiliflocken  
1 TL getr. Thymian  
2 TL Salz

Für die Curry-Mandeln Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Mandeln darin unter Wenden ca. 5 Minuten rösten. Mit Curry und Salz würzen. Mandeln auf Küchenpapier verteilen, auskühlen lassen. Für die Chili-Cashews Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Cashewkerne

darin unter Wenden ca. 5 Minuten rösten. Mit Chiliflocken, Thymian und Salz würzen. Cashewkerne auf Küchenpapier verteilen und auskühlen lassen.

**Mengenangabe:** 300 Gramm

**Zubereitungszeit** ca. 20 Min. + Wartezeit

## 20 Vegetarisches, Vollwert

### 20.1 Frischkornmüsli

10 EL Weizen oder anderes Getreide (außer Hafer)	2 EL Nüsse oder Mandeln, fein gehackt oder Sonnenblumenkerne
14 EL Milch oder Sauermilchprodukte (Dickmilch, Joghurt, Kefir)	400 g Erdbeeren oder anderes Obst
5 EL Sahne	2 Bananen
	2 Äpfel

1. Das Getreide mittelgrob bis grob in einer Mühle schroten und mit 6 - 8 Esslöffeln kaltem Wasser zu einem dicken Brei verrühren. Den Brei zugedeckt bei 10 - 20 ° (an warmen Tagen mit Kühlschrank) 1/2 - 10 Stunden quellen lassen.
2. Dann die Milch (oder das Sauermilchprodukt), die Sahne und die Nüsse oder Kerne unter das Getreide rühren.
3. Die Beeren vorbereiten und eventuell etwas zerkleinern. Die Banane und den Apfel in dünne Scheiben schneiden. Das Obst unter den Getreidebrei heben und das Müsli sofort servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Quellzeit** 60 Minuten

**Zubereitungszeit** 15 Minuten

1400 kJ

### 20.2 Gebackene neue Kartoffeln

1 kg neue Kartoffeln (möglichst klein)	50 g Haselnusskerne
Salz	100 g Emmentaler, frisch gerieben
weißer Pfeffer, frisch gemahlen	20 g Butter
3 Zweig(e) Rosmarin frischer	

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Dann ungeschält längs halbieren und mit den Schnittflächen nach oben nebeneinander in eine größere feuerfeste Form geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Rosmarin waschen und trocken schwenken. Die Nadeln von den Stielen streifen und fein zerkleinern. Die Haselnüsse ebenfalls fein zerkleinern.
3. Den Käse mit dem Rosmarin und den Nüssen mischen und auf den Kartoffeln verteilen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und darauf geben.
4. Die Form auf den Rost in den Backofen (Mitte) stellen. Den Ofen auf 180 ° schalten und die Kartoffeln etwa 1 Stunde backen, bis sie weich und gebräunt sind.

Dazu schmeckt Blattspinat oder Salat.  
Hauptgericht oder Beilage.

**Mengenangabe:** 3 Portionen  
**Zubereitungszeit** 75 Minuten  
2200 kJ

### 20.3 Grünkernbratlinge

200 g Grünkern	Muskatnuss, frisch gerieben
80 g Buchweizen	weißer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL Gemüsebrühe gekörnt	Meersalz
1 Zwiebel	60 g Haselnüsse, fein gemahlen
6 EL Sahne	Zum Braten:
2 Eier	60 g Kokosfett ungehärtetes
0.5 TL Majoran getrockneter	

1. Den Grünkern sehr grob schroten (wie für Müsli), dann mit dem Buchweizen, der gekörnten Brühe und 200 ml Wasser verrühren. Bei ganz schwacher Hitze aufkochen und in etwa 15 Minuten ausquellen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Umrühren ist meist nicht nötig.

2. Das Getreide im offenen Topf ausdampfen lassen. Die Zwiebel fein hacken. Die Sahne, das Ei, die Zwiebel und die Petersilie unterrühren. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken und kalt werden lassen.

3. Aus dem ziemlich feuchten Teig Küchlein formen und in den Nüssen wenden. Die Grünkernküchlein in etwas Kokosfett von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

Schmeckt auch kalt gut.

Dazu schmecken gedünstetes Gemüse und Salat.

**Mengenangabe:** 4 Portionen  
**Zubereitungszeit** 50 Minuten  
2500 kJ

### 20.4 Tofu mit Süßkartoffeln

450 g Tofu	2 EL Öl
500 g Süßkartoffeln (Batate; ersatzweise Kartoffeln)	0.5 TL Sambal oelek
1 Tomate kleine	100 g Erdnusskerne geschälte
0.5 Bd. Frühlingszwiebeln	2 EL Sojasauce
3 Knoblauchzehen	1/2 Zitrone, Saft
	2 TL Palmzucker

1 TL Koriander gemahlener  
 0.5 TL Laospulver  
 2 EL süße Sojasauce (Kecap manis)

*Zum Ausbacken:*  
 750 ml Pflanzenöl raffiniertes

1. Den Tofu trockentupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Tomate waschen und in kleine Würfel schneiden, dabei den Stielansatz entfernen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und zerdrücken.

2. Zum Ausbacken das raffinierte Öl in einem hohen Topf oder in einer Friteuse erhitzen und darin den Tofu in 3 - 5 Minuten knusprig ausbacken. Vorsicht, Spritzgefahr! Den Tofu mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Inzwischen die Kartoffeln ausbacken, herausnehmen und ebenfalls abtropfen lassen.

3. Das Öl in einem Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch, das Sambal oelek und die Erdnusskerne hineingeben und unter Rühren kurz bei mittlerer Hitze anbraten.

4. Die Tomate, die Sojasauce, den Zitronensaft und 50 ml Wasser dazugeben. Alles etwa 2 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Dann die Tofu- und Kartoffelwürfel unterheben. Alles mit dem Palmzucker, dem Koriander, dem Laospulver und der süßen Sojasauce würzen.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 45 Minuten

2600 kJ

## 20.5 Wirsingcurry mit Cashewkernen

1 mittelgroßer Wirsing (etwa 800 g)	125 ml Gemüsebrühe
2 Chilischoten getrocknete	300 g tiefgekühlte Erbsen, aufgetaut
1 TL Senfkörner gelbe	1 EL Currypulver
1 Blatt Lorbeer (klein)	Salz
50 g Butterschmalz	1 Prise(n) Zucker
100 g Cashewkerne	2.5 EL Sahnejoghurt
0.5 TL Ingwerpulver	

1. Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien, vierteln, waschen und abtropfen lassen. Die Viertel in etwa 2 cm breite Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.

2. Die Chilischoten, die Senfkörner und das Lorbeerblatt im Mörser zerstoßen. Das Butterschmalz im Wok erhitzen und die Cashewkerne darin unter Rühren goldgelb rösten, dann beiseite stellen. Im Butterschmalz die zerstoßenen Gewürze und das Ingwerpulver unter Rühren etwa 1 Minute anrösten.

3. Den Wirsing zufügen und unter Rühren solange dünsten, bis er ganz zerfallen ist. Erst dann die Gemüsebrühe und die Erbsen zugeben. Alles zugedeckt etwa 8 Minuten schmoren.

4. Das Currypulver einrühren und das Gericht mit Salz und dem Zucker würzen. Ohne Deckel noch etwa 5 Minuten schmoren, damit ein Teil der Flüssigkeit verdampfen kann.

5. Das fertige Gericht mit dem Sahnejoghurt verfeinern und mit den Cashewkernen vermengen.

Dazu Reis servieren.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Zubereitungszeit** 35 Minuten

1800 kJ

## 20.6 Zwiebel-Nuß-Reis

250 g Naturreis

1 Blatt Lorbeer

0.5 EL Gemüsebrühe gekörnte

200 g Zwiebeln

50 g Butter

2 Knoblauchzehen

100 g Haselnüsse, mittelgrob gehackt

1 TL Currypulver

Cayennepfeffer

Meersalz

1. Den Reis in 1/4 l Wasser mit dem Lorbeerblatt über Nacht einweichen.

2. Den Reis dann bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten kochen. Die gekörnte Brühe dazugeben und den Reis auf der ausgeschalteten Kochstelle etwa 10 Minuten ausquellen lassen. Das Lorbeerblatt herausnehmen.

3. Während der Reis kocht, die Zwiebeln vierteln und in schmale Streifen schneiden. Den Knoblauch fein hacken.

4. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Den Knoblauch, die Nüsse und den Curry zu den Zwiebeln geben und 2 - 3 Minuten mitbraten.

5. Die Zwiebelmasse unter den Reis ziehen. Mit Cayennepfeffer und Salz würzen.

Dazu schmeckt Gemüse in Sahnesauce.

**Mengenangabe:** 4 Portionen

**Quellzeit** 720 Minuten

**Zubereitungszeit** 35 Minuten

1400 kJ



## 21 Vorspeisen, Suppen

### 21.1 Nuss-Suppe

2 EL Margarine oder Butter	einige für die Garnitur beiseite gestellt, Rest
1 Zwiebel, gehackt	grob gehackt
3 mittelgroße Kartoffeln, in kleinen Würfeln	1 1/2 TL Salz
1 1/2 EL Mehl	Pfeffer und Muskat, nach Belieben
1/4 l Wasser	1 dl Rahm, steif geschlagen
1/2 l Rahm	Kerbelblättchen für die Garnitur
100 g Baumnusskerne,	

Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln begeben, andämpfen. Kartoffeln hinzufügen, mit dämpfen. Mehl daruntermischen. Mit Wasser und Rahm ablöschen, ca. 30 Minuten köcheln. Alles im Mixer pürieren, in die Pfanne zurückgeben. Nüsse hinzufügen, nochmals aufkochen, würzen. In vier Suppenteller anrichten, mit Schlagrahm, Kerbel und Baumnusskernen garnieren.

Lässt sich vorbereiten: Die Suppe kann am Vortag zubereitet und ohne Garnitur im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren kurz heiß werden lassen.

Burgunder-Menü - Nuss-Suppe - Jambon persillé (Schinken mit Petersilie) - Coquelets - Cassis-Birnen

**Mengenangabe:** 4 Personen

### 21.2 Wintersuppe mit Erdnüssen

100 g geschälte, ungesalzene Erdnüsse (siehe Hinweis)	1 Knoblauchzehe, gepresst
400 g rohes geräuchertes Rippli, in Würfeln	1 TL frischer Ingwer, fein gerieben
Öl zum Anbraten	800 g Süßkartoffeln (siehe Tipp), in Würfeln
2 Frühlingszwiebeln mit dem Grün, in feinen Ringen	1 l fettfreie Gemüsebouillon
	Salz, Pfeffer, nach Bedarf
	1 EL Korianderblättchen, evtl.

Erdnüsse in einer weiten Pfanne hellbraun rösten, herausnehmen, grob hacken, beiseite stellen. Rippli portionenweise in derselben Pfanne im heißen Öl ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, evtl. wenig Öl begeben. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Ingwer andämpfen, Süßkartoffeln ca. 5 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Rippli wieder begeben, Hitze reduzieren, ca. 30 Min. köcheln. Suppe würzen, anrichten, Erdnüsse und Koriander darüber streuen.

Hinweis: geschälte, ungesalzene Erdnüsse sind in asiatischen Spezialitätenläden und in der

Lebensmittelabteilung von Warenhäusern erhältlich. Oder ca. 140 g ungeschälte Erdnüsse verwenden, schälen.

Tipps - Statt Süßkartoffeln fest kochende Kartoffeln (z. B. Charlotte, Nicola) verwenden.

- Statt rohes Rippli gekochtes verwenden, anbraten, vor dem Servieren in der Suppe heiß werden lassen.

**Mengenangabe:** 4 Personen

**Vor- und zubereiten:** ca. 50 Min.

**Pro Person:** 536 kcal / 2244 kJ; E 27 g, F 27 g, KH 48 g

## Index

### ADVENT

Baumnuß-Moccaretti, 84  
Cappuccino-Nüsse, 86  
Cashew-Plättli, 86  
Fricktaler Nuss-Schiffli, 96  
Haselnuß-Nestli, 104  
Haselnuß-Schneeflöckchen, 104  
Knusper-Tännchen, 115  
Macadamia-Marzipan-Cookies, 118  
Mandel-Nuss-Kränzchen, 119  
Nuss-Nougatringe, 127  
Nuss-Schokoli, 130  
Nussbrötli, 137  
Pekan-Guetzli, 161  
Schoggi-Nuss-Häufchen, 167  
Schoko-Nuss-Busserln, 168  
Schoko-Nussecken, 171  
Walnuß-Plätzchen, 177

### AMERIKA

Amerikanischer Erdnusskuchen, 79  
Pekannusskuchen, 162

### ANTIPASTI

Bruschetta mit Pecorino und Nüssen, 3

### ANTJE

Doppelrahmsauce mit Walnußkernen,  
211  
Käse-Nuß-Makronen, 112  
Nussomeletts 'eekhoortje', 35  
Tomaten mit Nusshaube, 77

### APERO

Erdnuss-Häppchen, 215

### APFEL

Apfel-Haselnuß-Parfait, 11  
Apfel-Nuss-Brot, 3  
Apfel-Nuss-Torte, 80  
Apfel-Walnuß-Salat, 203  
Gewürzkuchen mit Äpfeln, 101  
Grießkuchen mit Apfel-Nussfüllung,  
103  
Nettetalter Fächertorte, 122  
Nuss-Vollkornwaffeln mit Äpfeln, 132

Pecannuss-Apfelkuchen, 160  
Quarkäpfel mit Rosinen und Nüssen auf  
Weinschaum, 30  
Salat mit Birne und Apfel, 31  
Schwarzwurzeln in Apfelsauce, 75  
Waldorfsalat, 209  
Walmuss-Apfel-Kuchen, 176

### APRIKOSE

Aprikosenstrudel mit Marzipan, 81  
Weiße Linzer Torte, 182

### APRIL

Nussecken, 139

### ARABISCH

Grießdessert mit Walnüssen (Nammur-  
ah), 19

Safranreis mit Nüssen, 200

### ARD

Gebrannte Macadamia-Nüsse, 215  
Gebraunter Nuss-Mix, 216  
Infos zur Nuss-Küche, 63

### AUFLAUF

Auflauf von dreierlei Nüssen, 39  
Balkan-Nussauflauf, 12  
Cannelloni mit Gorgonzolasoße und  
Walnüssen, 187  
Zucchini-auflauf mit Walnußhaube, 40

### AUFSTRICH

Frischkäse-Nusscreme, 212  
Haselnußbutter, 212  
Nußmus, 220  
Nussmus, 219

### AUGUST

Bananen-Nuss, 59  
Gebackene Nüsse, 97  
Nuss-Pfirsich-Pizza, 25  
Nusswähe, 28  
Sommersalat mit Nüssen, 207

### BACKEN

Gefüllte Nussplätzchen, 100  
Haselnuß-Schneeflöckchen, 104

- Haselnussbrot, 106  
 Käse-Nuß-Makronen, 112  
 Macadamia-Marzipan-Cookies, 118  
 Muskatzonen, 121  
 Nuss-Nougatringe, 127  
 Nussrolle, 150  
 Nusstorte mit Schokoladenglasur, 155  
 Walnuss-Plätzchen, 177
- BADEN**  
 Badischer Rotwein-Nuss-Kuchen, 82
- BAISER**  
 'Witwenküsse', 79  
 Gebackene Nüsse, 97  
 Nußbaisertorte mit Rumkirschen, 134  
 Rhabarberkuchen mit Nussbaiser, 164
- BANANE**  
 Bananen-Haselnuss-Torte, 83  
 Bananen-Nuss, 59  
 Bananen-Nuss-Torte, 84
- BEEREN**  
 Nusscreme mit Früchten, 27
- BEILAGE**  
 Doppelrahmsauce mit Walnußkernen, 211  
 HASELNUSS-SPÄTZLI, 1
- BELAG**  
 Nussbrot mit Entenbrust, 7
- BIRNE**  
 Birnenfächer mit Nusseis, 13  
 Birnenterrine mit Himbeersauce, 14  
 Nusspudding mit Weinschaum und Birnen, 27  
 Salat mit Birne und Apfel, 31  
 Schokoladen-Nuss-Torte mit Punschbirnen, 172
- BISKUIT**  
 Nusstorte, 153
- BLAETTERTEIG**  
 Baklawa, 11  
 Honig-Nuss-Schnitten, 111
- BLATTSALAT**  
 Sommersalat mit Nüssen, 207
- BLECHKUCHEN**  
 Haselnuss-Speck-Blechkuchen, 189  
 Likör-Nusskuchen, 117
- BLEICHSELLERIE**  
 Rindfleisch mit Sellerie, 45
- BLINI**  
 Blini mit Nussrahm, 15
- BLOCKSCHOKOLADE**  
 Nuss-Palatschinken mit Schokolade, 25
- BLUMENKOHL**  
 Blumenkohl mit Nüssen, 1
- BOEHMEN**  
 Bärenatzen, 82
- BRATEN**  
 Kräuterbraten mit Nuss-Käsefüllung, 44  
 Schweinebraten mit Walnusssoße, 45  
 Schweinefilets mit Trauben, 46
- BROETCHEN**  
 Walnußbrötchen, 9  
 Walnussbrötchen, 8
- BROKKOLI**  
 Hähnchen-Curry mit Broccoli und Cashewnüssen, 52
- BROT**  
 Apfel-Nuss-Brot, 3  
 Bruschetta mit Pecorino und Nüssen, 3  
 Käse-Nuss-Brot, 4  
 Nuss-Früchtebrot, 4  
 Nussbrot, 5–7  
 Nussbrot mit Entenbrust, 7  
 Putenbrust im Nussbrotteig mit Wirsing, 55  
 Walnussbrot, 9
- BROWNIE**  
 Nussbrownies, 137
- BRUNCH**  
 Honig-Quark mit Pistazien, 22
- BRUSCHETTA**  
 Bruschetta mit Pecorino und Nüssen, 3
- BUCHWEIZEN**  
 Grünkernbratlinge, 224
- BUFFET**  
 Nusssonne, 7  
 Salat mit Birne und Apfel, 31
- BUTTER**

- Haselnussbrot, 106  
 Haselnussbutter, 212  
 Muskatzonen, 121  
 Nuss-Kuchen mit Orangen, 125  
 Pischingertorte, 163
- BUTTERKAESE**
- Kräuterbraten mit Nuss-Käsefüllung,  
 44
- CAKE**
- Zucchini-Nuss-Cake, 184
- CANNELLONI**
- Cannelloni mit Gorgonzolasoße und  
 Walnüssen, 187
- CAPPUCCINO**
- Cappuccino-Nüsse, 86
- CARPACCIO**
- Käse-Carpaccio mit Nuss-Vinaigrette,  
 69
- CHINESISCH**
- Gebratenes Huhn, 51  
 Geschmorte Ente mit acht Kostbarkeiten,  
 51
- COOKIES**
- Macadamia-Marzipan-Cookies, 118
- CRPE**
- Black Beauty, 15  
 Crêpes mit Haselnuss und Schokolade,  
 16  
 Crêpes Noisette, 16
- CRANBERRY**
- Bunter Wintersalat mit knackigen Nüssen,  
 roten Cranberries und Croustons,  
 203
- CREMESPEISE**
- Nuss-Schokoladencreme, 26
- CROISSANT**
- Bündner Nussgipfel, 187
- CROSTATA**
- Krosse Nuss-Crostata, 115
- DAMPFNUDEL**
- Pikante Dampfnudeln mit Nussfüllung,  
 194
- DEKORATIV**
- Nusssonne, 7
- DESSERT**
- Apfel-Haselnuß-Parfait, 11  
 Aprikosenstrudel mit Marzipan, 81  
 Baklawa, 11  
 Bayrische Kaffee-Crème mit Kirsch-  
 kompott und karamellisierten Nüssen,  
 12  
 Birnenfächer mit Nusseis, 13  
 Birnenterrine mit Himbeersauce, 14  
 Black Beauty, 15  
 Blini mit Nussrahm, 15  
 Crêpes Noisette, 16  
 Eisbiskuit, 17  
 Erdbeermousse mit Pecannuss-  
 Karamell, 18  
 Feigen mit Nusskäse, 18  
 Grießdessert mit Walnüssen (Nammur-  
 ah), 19  
 Haselnuss Soufflé, 20  
 Haselnusseis, 21  
 Joghurt mit Thymianhonig, 22  
 Kaffee-Haselnuss-Pudding, 22  
 Kokossoufflé, 23  
 Maronen-Nussaufstrich, 23  
 Nuss-Pfirsich-Pizza, 25  
 Nuss-Schokoladencreme, 26  
 Nussschokolade mit Früchten, 27  
 Nusspudding mit Weinschaum und Bir-  
 nen, 27  
 Nussspeise, 28  
 Panforte di Siena, 159  
 Panna cotta alle noci (Sahnepudding mit  
 Nüssen), 29  
 Pistazien-Parfait mit Mandeln, 29  
 Quarkäpfel mit Rosinen und Nüssen auf  
 Weinschaum, 30  
 Quarkknödel mit Karamellnüssen auf  
 Zwetschgenkompott, 30  
 Schoko-Nuss-Pudding, 31  
 Walnussschokolade, 32  
 Zitronentorte, 183
- DEZEMBER**

- Balkan-Nussauflauf, 12  
 Baumnuss-Moccaretti, 84  
 Black Beauty, 15  
 Bündner Nussstückli, 85  
 Cashew-Plättli, 86  
 Crêpes Noisette, 16  
 Eierlikör-Nusstorte mit Aprikosen, 88  
 Fricktaler Nuss-Schiffli, 96  
 Griechisches Nussgebäck, 102  
 Haselnuss-Nestli, 104  
 Knusper-Tännchen, 115  
 Nideltäfel mit Nüssen, 122  
 Nuss-Früchtebrot, 4  
 Nuss-Spitzchen, 131  
 Nussbrot, 5  
 Nussknackerfladen, 144  
 Pekan-Guetzli, 161  
 Pikante Nuss-Mischung, 220  
 Reissalat mit Käse, Pilzen und Nüssen, 206  
 Schoko-Mousse-Torte, 167  
 Wasabi-Herzen, 181
- DINKEL**
- Gewürzkuchen mit Äpfeln, 101
- DIP**
- Erdnuss-Sauce, 211  
 Nuss-Dip, 213  
 Rote-Bete-Taler mit Nuss-Dip, 74
- EI**
- Auflauf von dreierlei Nüssen, 39  
 Eisbiskuit, 17  
 Gewürzkuchen mit Äpfeln, 101  
 Mokka-Sahne-Torte, 121  
 Nuss-Kuchen mit Orangen, 125  
 Nussomeletts 'eekhoortje', 35  
 Schokokuchen mit Himbeeren, 171
- EIERLIKOER**
- Eierlikör-Nuss-Torte, 87  
 Eierlikörkuchen, 89
- EIERSPEISE**
- Nussomeletts 'eekhoortje', 35
- EINFACH**
- Auflauf von dreierlei Nüssen, 39
- Frischkornmüsli, 223  
 Gebackene neue Kartoffeln, 223  
 Gebratenes Huhn, 51  
 Gemischter Nusskuchen, 101  
 Geröstete Honig-Nüsse, 216  
 Gewürz-Cashews, 217  
 Gewürzkuchen mit Äpfeln, 101  
 Haselnussbrot, 106  
 Honig-Quark mit Pistazien, 22  
 Käsequiche mit Walnüssen, 190  
 Kalifornischer Nusskuchen, 113  
 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 72  
 Muskatzonen, 121  
 Nuss-Kuchen mit Orangen, 125  
 Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 136  
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 74  
 Nussrolle, 150  
 Pischingertorte, 163  
 Pistazien-Parfait mit Mandeln, 29  
 Rindfleisch mit Sellerie, 45  
 Salat mit Birne und Apfel, 31  
 Schoko-Nuss-Kuchen, 168  
 Schokokuchen mit Himbeeren, 171  
 Schwarzwurzeln in Apfelsauce, 75  
 Sommersalat mit Nüssen, 207  
 Torta di Nocciolo, 175  
 Walnuss-Brownies, 177  
 Walnussbrot, 9  
 Zwiebel-Nuß-Reis, 226
- EINGELEGTES**
- Grüne Walnüsse, 37
- EIS**
- Birnenfächer mit Nusseis, 13  
 Haselnusseis, 21  
 Nuss-Omeletts mit Zimteis, 24  
 Süße Nuss-Sauce, 214
- EISMASCHINE**
- Black Beauty, 15  
 Crêpes Noisette, 16  
 Haselnusseis, 21
- EIWEISS**
- Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 136
- EMMENTALER**
- Gebackene neue Kartoffeln, 223

- Käsequiche mit Walnüssen, 190
- ENTE  
Geschmorte Ente mit acht Kostbarkeiten, 51
- ERBSE  
Gebratenes Huhn, 51  
Geschmorte Ente mit acht Kostbarkeiten, 51  
Wirsingcurry mit Cashewkernen, 225
- ERDBEERE  
Erdbeermousse mit Pecannuss-Karamell, 18  
Friskornmüsli, 223  
Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 136
- ERDNUSS  
Amerikanischer Erdnusskuchen, 79  
Erdnüsse, 61, 62  
Erdnuss-Häppchen, 215  
Erdnuss-Sauce, 211  
Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 71  
Schweinefleisch mit Erdnüssen, 47  
Spargelragout mit Frühlingszwiebeln, 76  
Spießchen mit Erdnusssauce, 47  
Tofu mit Süßkartoffeln, 224
- ERFRISCHEND  
Zitrontorte, 183
- ESSKASTANIE  
Maronen-Nussaufstrich, 23
- EXKLUSIV  
Eisbiskuit, 17  
Zitrontorte, 183
- FEBRUAR  
Bündner Nussgipfel, 187  
Cordon bleu mit Nuss-Käse-Füllung, 43  
Geröstete Honig-Nüsse, 216  
Haselnuss-Speck-Blechkuchen, 189  
Nuss-Cake, 124  
Nuss-Hirse, 219  
Nusskrokant-Cake, 144  
Nusstörtchen, 152  
Pikante Dampfnudeln mit Nussfüllung, 194  
Wintersuppe mit Erdnüssen, 227
- FEIGE  
Feigen mit Nusskäse, 18
- FETTUCCINE  
Fettuccine mit Hasen-Nuss-Soße, 188
- FINGERFOOD  
Nuss-Dip, 213
- FISCH  
Zanderfilet mit Walnusskruste, 41
- FLEISCH  
Cordon bleu mit Nuss-Käse-Füllung, 43  
Erdnuss-Sauce, 211  
Kalbsvoren an Baumnuss-Sauce, 43  
Kräuterbraten mit Nuss-Käsefüllung, 44  
Rindfleisch mit Sellerie, 45  
Schweinebraten mit Walnussoße, 45  
Schweinefilets mit Trauben, 46  
Schweinefleisch mit Erdnüssen, 47  
Steak von der Rinderhüfte mit Schattmorellen und Walnuss-Spätzle, 48
- FONDUE  
Cashew-Soße, 211
- FRAPPE  
Bananen-Nuss, 59
- FRISCHKÄESE  
Friskäse-Nusscreme, 212
- FRUEHLINGSZWIEBEL  
Spargelragout mit Frühlingszwiebeln, 76
- FRUEHSTUECK  
Honig-Quark mit Pistazien, 22
- GAESTE  
Bärentatzen, 82  
Baklawa, 11  
Birnenterrine mit Himbeersauce, 14  
Eisbiskuit, 17  
Geschmorte Ente mit acht Kostbarkeiten, 51  
Hühnerbrüstchen mit Pistaziensauce, 53  
Hühnerbrust mit Ingwer, 54  
Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 71

- Kräuterbraten mit Nuss-Käsefüllung, 44  
 Mokka-Sahne-Torte, 121  
 Mozzarellaravioli mit Walnussauce, 191  
 Nuss-Kuchen mit Orangen, 125  
 Nuss-Palatschinken mit Schokolade, 25  
 Nuss-schnecken, 151  
 Pistazien-Parfait mit Mandeln, 29  
 Safranreis mit Nüssen, 200  
 Spargelragout mit Frühlingszwiebeln, 76  
 Spießchen mit Erdnussauce, 47
- GASHERD  
 Walnußbrötchen, 9  
 Walnussbrötchen, 8
- GEBAECK  
 Bärentatzen, 82  
 Baumnuss-Moccaretti, 84  
 Bündner Nussgipfel, 187  
 Bündner Nussstückli, 85  
 Cappuccino-Nüsse, 86  
 Cashew-Plättli, 86  
 Choco-Nuss-Schnecken, 87  
 Emilien-Schnitten, 89  
 Engadiner Honig-Nuss-Törtchen, 90  
 Feine Nuss-Stangen, 95  
 Feine Nusswaffeln, 96  
 Fricktaler Nuss-Schiffli, 96  
 Gefüllte Nusskekse, 100  
 Gefüllte Nussplätzchen, 100  
 Griechisches Nussgebäck, 102  
 Haselnuss-Mokka-Makronen, 103  
 Haselnuss-Nestli, 104  
 Haselnuss-Schneeflöckchen, 104  
 Haselnussbrot, 106  
 Haselnussstängeli, 108  
 Haselnußtaler, 108  
 Haselnusswaffeln, 110  
 Himbeer-Nuss-schiffchen, 111  
 Honig-Nuss-Schnitten, 111  
 Käse-Nuß-Makronen, 112  
 Knusper-Tännchen, 115  
 Macadamia-Marzipan-Cookies, 118
- Maronen-Nussaufstrich, 23  
 Muskatzonen, 121  
 Nideltäfel mit Nüssen, 122  
 Nuss-Muffins mit feingherben Cranber-  
 rys, 126  
 Nuss-Nougat-Muffins, 126  
 Nuss-Omeletts mit Zimteis, 24  
 Nuss-Schnecken, 129  
 Nuss-Schnitten, 130  
 Nuss-Schokoli, 130  
 Nuss-Spitzchen, 131  
 Nuss-Törtchen, 131  
 Nuss-Vollkornwaffeln mit Äpfeln, 132  
 Nuss-Waffeln, 133  
 Nuss-Whisky-Plätzchen, 133  
 Nussbeugel, 134, 135  
 Nussbrötli, 137  
 Nussecken, 138–140  
 Nussecken mit Johannisbeerkonfitüre,  
 140  
 Nussgipfel, 141  
 Nusshörnchen, 142, 143  
 Nussknackerfladen, 144  
 Nusskugeln, 147  
 Nussplätzchen, 148  
 Nussrauten, 150  
 Nussrolle, 150  
 Nuss-schnecken, 151  
 Nusstörtchen, 152  
 Nusswaffeln, 156  
 Orangen-Nuss-Muffins, 157  
 Pekan-Guetzli, 161  
 Punsch-Nusstaler, 164  
 Rübchenwürfel, 166  
 Schoggi-Nuss-Häufchen, 167  
 Schoko-Nuss-Busserln, 168  
 Schoko-Nuss-Plätzchen, 169  
 Schoko-Nuss-Waffeln, 170  
 Schoko-Nussecken, 171  
 Überraschungs-Muffins, 176  
 Walnuss-Brownies, 177  
 Walnuss-Plätzchen, 177  
 Walnusscreme, 32  
 Walnusswaffeln, 181



- Wasabi-Herzen, 181  
Weihnachts-Brownies, 182
- GEBRANNTES  
Gebrannte Cashewkerne, 98  
Gebrannte Haselnüsse, 98  
Gebrannte Nussmischung, 99  
Zweierlei gebrannte Nüsse, 184
- GEFLUEGEL  
Hähnchen-Curry mit Broccoli und Cashewnüssen, 52  
Nuss-Pasta, 193  
Orangen-Nuss-Hähnchenschenkel, 54  
Putenbrust im Nussbrotteig mit Wirsing, 55  
Putenspieße mit Macadamia-Soße, 56  
Rouladen mit Nussfüllung, 56
- GEMUESE  
Blumenkohl mit Nüssen, 1  
Erdnuss-Sauce, 211  
Rote-Bete-Taler mit Nuss-Dip, 74  
Schwarzwurzeln in Apfelsauce, 75  
Spargelragout mit Frühlingszwiebeln, 76
- GESCHENK  
Gewürz-Cashews, 217  
Karamellisierte Gewürz-Nüsse, 218  
Scharfe orientalische Orangennüsse, 220
- GETRAENK  
Bananen-Nuss, 59  
Honig-Nuss-Milch, 59  
Nougat-Nuss-Shake, 59  
Nussmilch, 60
- GORGONZOLA  
Cannelloni mit Gorgonzolasoße und Walnüssen, 187  
Pasta mit Gorgonzola und Nüssen, 193  
Spaghetti mit Nüssen und Gorgonzola, 195
- GRATIN  
Kartoffel-Walnuss-Gratin, 39
- GREYERZER  
Käsequiche mit Walnüssen, 190
- GRIESS  
Grießdessert mit Walnüssen (Nammurah), 19  
Grießkuchen mit Apfel-Nussfüllung, 103
- GRILLEN  
Erdnuss-Sauce, 211
- GRUENKERN  
Grünkernbratlinge, 224
- GRUENKOHL  
Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 71
- GRUNDREZEPT  
Friskornmüsli, 223
- GUGELHUPF  
Nussguglhupf, 142  
Patzelguglhupf, 160
- GULASCH  
Kalbsvoressen an Baumnuss-Sauce, 43
- HACK  
Spaghetti alla arrabbiata, 195
- HACKFLEISCH  
Schweinefleisch mit Erdnüssen, 47
- HAEHNCHENKEULE  
Orangen-Nuss-Hähnchenschenkel, 54
- HAEPPCHEN  
Erdnuss-Häppchen, 215
- HAFER  
Knuspermüsli mit Himbeeren, 218
- HARTWEIZEN  
Grießflammeri mit Fruchtsauce, 19
- HASE  
Fettuccine mit Hasen-Nuss-Soße, 188
- HASELNUSS  
Apfel-Haselnuß-Parfait, 11  
Apfel-Nuss-Torte, 80  
Aprikosenstrudel mit Marzipan, 81  
Auflauf von dreierlei Nüssen, 39  
Bärentatzen, 82  
Baklawa, 11  
Eierlikörkuchen, 89  
Eisbiskuit, 17  
Emilien-Schnitten, 89  
Gebackene neue Kartoffeln, 223  
Gebackene Nuss-Tarte, 97

- Gewürzkuchen mit Äpfeln, 101  
 Grünkernbratlinge, 224  
 Haselnüsse, 62, 63  
 Haselnuss-Nestli, 104  
 Haselnuss-Pudding, 21  
 Haselnuss-Quark-Taler mit Kirschkom-  
 pott, 189  
 Haselnuss-Risotto, 199  
 Haselnuss-Schneeflöckchen, 104  
 HASELNUSS-SPÄTZLI, 1  
 Haselnussbrot, 106  
 Haselnussbutter, 212  
 Haselnusseis, 21  
 Haselnusskuchen, 107  
 Haselnusskuchen mit Quark, 107  
 Haselnussstängeli, 108  
 Haselnusstorte, 109  
 Haselnusswaffeln, 110  
 Käse-Carpaccio mit Nuss-Vinaigrette,  
 69  
 Kaffee-Haselnuss-Pudding, 22  
 Mokka-Sahne-Torte, 121  
 Muskatzonen, 121  
 Nudeln mit Nuss-Pilz-Sauce, 192  
 Nuss-Kuchen mit Orangen, 125  
 Nuss-Risotto mit Käse, 200  
 Nuss-Törtchen, 131  
 Nussbeugel, 134  
 Nussbrot, 5  
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 74  
 Nusskrokant-Cake, 144  
 Nussrolle, 150  
 Nusschnecken, 151  
 Nusssonne, 7  
 Panforte di Siena, 159  
 Pischingertorte, 163  
 Radicchio-Salat mit Haselnüssen, 204  
 Schokokuchen mit Himbeeren, 171  
 Zwiebel-Nuss-Fladen, 197  
 Zwiebel-Nuß-Reis, 226
- HEFE
- Nussbeugel, 134  
 Nussrolle, 150  
 Nusschnecken, 151
- Nusssonne, 7  
 Walnussbrot, 9
- HEFETEIG
- Mohn-Nuss-Rolle, 120  
 Nuss-Schnecken, 129
- HERBST
- Haselnuss-Risotto, 199  
 Nuss-Muffins mit feingherben Cranber-  
 rys, 126
- HERZHAFTE
- Haselnuss-Speck-Blech Kuchen, 189  
 Pikante Dampfnudeln mit Nussfüllung,  
 194  
 Zwiebel-Nuss-Fladen, 197
- HIMBEERE
- Birnenterrine mit Himbeersauce, 14  
 Grießflammeri mit Fruchtsauce, 19  
 Himbeer-Nuss Schiffchen, 111  
 Knuspermüsli mit Himbeeren, 218  
 Schokokuchen mit Himbeeren, 171
- HIRSE
- Nuss-Hirse, 219
- HOLLAND
- Doppelrahmsauce mit Walnußkernen,  
 211  
 Käse-Nuß-Makronen, 112  
 Nusseletts 'eekhoortje', 35  
 Tomaten mit Nusshaube, 77
- HONIG
- Geröstete Honig-Nüsse, 216  
 Honig-Nuss-Milch, 59  
 Honig-Nusskuchen, 112  
 Nussecken, 138  
 Salat mit Birne und Apfel, 31
- HUEHNERBRUSTFILET
- Gebratenes Huhn, 51  
 Hühnerbrüstchen mit Pistaziensauce, 53  
 Hühnerbrust mit Ingwer, 54
- HUEHNERLEBER
- Gebratenes Huhn, 51
- HUHN
- Gebratenes Huhn, 51  
 Hähnchen-Curry mit Broccoli und  
 Cashewnüssen, 52

- Hühnerbrüstchen mit Pistaziensauce, 53  
 Hühnerbrust mit Ingwer, 54  
 Orangen-Nuss-Hähnchenschenkel, 54
- INDONESIEN  
 Spießchen mit Erdnussauce, 47  
 Tofu mit Süßkartoffeln, 224
- INFORMATION  
 Baumnuss - Walnuss, 61  
 Erdnüsse, 61, 62  
 Haselnüsse, 62, 63  
 Infos zur Nuss-Küche, 63  
 Kleines Nuss-ABC, 64  
 Mandeln, 65  
 Nüsse, 67  
 Paranüsse, 68  
 Pistazien, 68
- ITALIEN  
 Aprikosenstrudel mit Marzipan, 81  
 Birnenterrine mit Himbeersauce, 14  
 Bruschetta mit Pecorino und Nüssen, 3  
 Cannelloni mit Gorgonzolasoße und Walnüssen, 187  
 Eisbiskuit, 17  
 Haselnusseis, 21  
 La Torta briaca - Die beschwipste Torte, 116  
 Pan'e Saba - Köstlicher Früchtekuchen aus Sardinien, 158  
 Panforte di Siena, 159  
 Pistazien-Parfait mit Mandeln, 29  
 SALSA DI NOCI MONTAGLIARI - NUSS-SAUCE A LA MONTAGLIARI, 213  
 Schweinebraten mit Walnusssoße, 45  
 Spaghetti mit Steinpilzen und Walnüssen, 195  
 Torta Caprese Alle Noci, 174  
 Zitrontorte, 183
- JANUAR  
 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 72  
 Rokoko-Nuss-Torte, 165
- JOGHURT  
 Joghurt mit Thymianhonig, 22
- JULI  
 Nuss-Dip, 213  
 Schwarze Nüsse, 37  
 Zucchini-Nuss-Cake, 184
- JUNI  
 Nuss-Dip, 213  
 Schoko-Nuss-Torte, 169  
 Schwarze Nüsse, 37  
 Zucchini-Nuss-Cake, 184
- KAESE  
 Feigen mit Nusskäse, 18  
 Gebackene neue Kartoffeln, 223  
 Käse-Carpaccio mit Nuss-Vinaigrette, 69  
 Käse-Nuss-Brot, 4  
 Käse-Nuß-Makronen, 112  
 Käsequiche mit Walnüssen, 190  
 Kräuterbraten mit Nuss-Käsefüllung, 44  
 Mozzarellaravioli mit Walnussauce, 191  
 Nudeln mit Käse-Nussauce, 192  
 Nuss-Risotto mit Käse, 200  
 Raukesalat mit Pecannocken, 205  
 Spaghetti mit Nüssen und Gorgonzola, 195  
 Tomaten mit Nusshaube, 77
- KAESEKUCHEN  
 Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste, 113
- KAFFEE  
 Bayrische Kaffee-Crème mit Kirschkompott und karamellisierten Nüssen, 12  
 Kaffee-Haselnuss-Pudding, 22  
 Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste, 113
- KAKAO  
 Briddles, 215
- KALB  
 Kalbsvossen an Baumnuss-Sauce, 43  
 Schweinebraten mit Walnusssoße, 45
- KALORIENARM  
 Salat mit Birne und Apfel, 31

## KALT

Kalte Walnusssoße, 212

## KARTOFFEL

Gebackene neue Kartoffeln, 223  
 Kartoffel-Walnuss-Gratin, 39  
 Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 71  
 Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung,  
 72  
 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 72  
 Kartoffeltorte mit Schokolade, 114  
 Nuss-Dip, 213  
 Nuss-Fondue in Kartoffeln, 73  
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 74  
 Spargel mit Nusskartoffeln und Oran-  
 gensoße, 75

## KEKS

Gefüllte Nusskekse, 100

## KIND

Haselnussbrot, 106  
 Knuspermüsli mit Himbeeren, 218  
 Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 136  
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 74  
 Nusschnecken, 151  
 Pischingertorte, 163  
 Schokokuchen mit Himbeeren, 171

## KINDER-KUECHE

Knusper-Tännchen, 115

## KIRSCH

Bayrische Kaffee-Crème mit Kirsch-  
 kompott und karamellisierten Nüs-  
 sen, 12  
 Haselnuss-Quark-Taler mit Kirschkom-  
 pott, 189  
 Nuss-Kirsch-Strudel, 124  
 Nusskuchen mit Kirschen, 147

## KLINK

Infos zur Nuss-Küche, 63

## KNOBLAUCH

Hühnerbrüstchen mit Pistaziensauce, 53

## KNOEDEL

Quarkknödel mit Karamellnüssen auf  
 Zwetschgenkompott, 30

## KNOLLESELLERIE

Waldorfsalat, 209

## KOKOSMILCH

Spießchen mit Erdnussauce, 47

## KOKOSNUSS

Kokossoufflé, 23

## KUCHEN

Amerikanischer Erdnusskuchen, 79  
 Amerikanischer Pecan Pie, 80  
 Apfel-Nusskranz, 81  
 Aprikosenstrudel mit Marzipan, 81  
 Badischer Rotwein-Nuss-Kuchen, 82  
 Bananen-Nuss-Torte, 84  
 Eierlikörkuchen, 89  
 Engadiner Nusstorte, 90–93  
 Engadiner Walnusstorte, 94  
 Feiner Nusskranz, 96  
 Gebackene Nuss-Tarte, 97  
 Gedeckte Nusstorte, 99  
 Gemischter Nusskuchen, 101  
 Gewürzkuchen mit Äpfeln, 101  
 Grießkuchen mit Apfel-Nussfüllung,  
 103  
 Haselnuss-Schokokuchen, 105  
 Haselnusskuchen, 107  
 Haselnusskuchen mit Quark, 107  
 Haselnußtorte, 110  
 Honig-Nusskuchen, 112  
 Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste, 113  
 Kalifornischer Nusskuchen, 113  
 Kartoffeltorte mit Schokolade, 114  
 Krosse Nuss-Crostata, 115  
 La Torta briaca - Die beschwipste Torte,  
 116  
 Likör-Nusskuchen, 117  
 Mohn-Nuss-Rolle, 120  
 Mokka-Sahne-Torte, 121  
 Nettetaler Fächertorte, 122  
 Nougat-Kaffee-Cake, 123  
 Nuss-Cake, 124  
 Nuss-Kuchen mit Orangen, 125  
 Nuss-Quarkrolle, 128  
 Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 136  
 Nussguglhupf, 142  
 Nusskrokant-Cake, 144  
 Nusskuchen, 145, 146

- Nusskuchen mit Kirschen, 147  
 Nusspotize, 149  
 Österreichischer Nußkuchen, 156  
 Pan'e Saba - Köstlicher Fruchteuchen  
 aus Sardinien, 158  
 Panforte - Nuß-Früchte-Kuchen, 159  
 Panforte di Siena, 159  
 Patzerlgugelhupf, 160  
 Pecannuss-Apfelkuchen, 160  
 Pekannusskuchen, 162  
 Pischingertorte, 163  
 Rhabarberkuchen mit Nussbaiser, 164  
 Schoko-Nuss-Kuchen, 168  
 Schokokuchen mit Himbeeren, 171  
 Schokoladen-Macadamianuss-  
 Küchlein, 172  
 Spanische Mandeltorte - 'Tarta de al-  
 mendras', 173  
 Torta Caprese Alle Noci, 174  
 Walmuss-Apfel-Kuchen, 176  
 Walnussbrot mit Nussquark und Wei-  
 marer Zwiebelbrot, 178  
 Walnusskuchen mit Kruste, 179  
 Zitronentorte, 183  
 Zucchini-Nuss-Cake, 184
- LANGKORNREIS  
 Safranreis mit Nüssen, 200
- LOKALZEIT  
 Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-  
 Pistaziendecke, 127  
 Nusstorte mit Preiselbeeren, 154
- MACADAMIA  
 Macadamia-Marzipan-Cookies, 118  
 Macadamia-Schoko-Nüsse, 118  
 Putenspieße mit Macadamia-Soße, 56  
 Schokoladen-Macadamianuss-  
 Küchlein, 172
- MAERZ  
 Erdnussreis mit Dal, 199  
 Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung,  
 72
- MAI  
 Crêpes mit Haselnuss und Schokolade,  
 16  
 Käse-Nuss-Brot, 4  
 Nussmilch, 60  
 Raukesalat mit Pecannocken, 205  
 Spargelsalat mit Haselnüssen, 207
- MANDEL  
 Baklawa, 11  
 Eisbiskuit, 17  
 Linzer Torte, 117  
 Mandel-Nuss-Kränzchen, 119  
 Mandeln, 65  
 Panforte di Siena, 159  
 Pistazien-Parfait mit Mandeln, 29  
 Rübchenwürfel, 166  
 Spanische Mandeltorte - 'Tarta de al-  
 mendras', 173  
 Überraschungs-Muffins, 176  
 Zitronentorte, 183
- MANGO  
 Nussnugat-Mango-Torte, 148
- MARZIPAN  
 Aprikosenstrudel mit Marzipan, 81  
 Macadamia-Marzipan-Cookies, 118  
 Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-  
 Pistaziendecke, 127  
 Rübchenwürfel, 166
- MEHL  
 Bärentatzen, 82  
 Gemischter Nusskuchen, 101  
 Haselnussbrot, 106  
 Muskatzonen, 121  
 Nuss-Kuchen mit Orangen, 125  
 Nuss-Palatschinken mit Schokolade, 25  
 Nussbeugel, 134  
 Nussrolle, 150  
 Nusschnecken, 151  
 Nusssonne, 7  
 Schokokuchen mit Himbeeren, 171
- MEHLSPEISE  
 Bündner Nussgipfel, 187  
 Crêpes mit Haselnuss und Schokolade,  
 16

- Haselnuss-Quark-Taler mit Kirschkompott, 189  
 HASELNUSS-SPÄTZLI, 1  
 Käsequiche mit Walnüssen, 190  
 Nussbeugel, 134  
 Nusswähe, 28  
 Pikante Dampfnudeln mit Nussfüllung, 194  
 Pischingertorte, 163  
 Zwiebel-Nuss-Fladen, 197
- MENUE
- Panna cotta alle noci (Sahnepudding mit Nüssen), 29
- MILCH
- Honig-Nuss-Milch, 59  
 Nougat-Nuss-Shake, 59  
 Nussmilch, 60
- MILCHBROETCHEN
- Milchbrötchentorte, 119
- MITTEL
- Mohn-Nuss-Rolle, 120  
 Orangen-Nuss-Torte mit Mascarponecreme, 157
- MOEHRE
- Möhren-Zucchini-Nudeln mit Nuss-Käsesoße, 190  
 Rübchenwürfel, 166  
 Türkischer Möhren-Walnussalat, 208
- MOHN
- Mohn-Nuss-Rolle, 120  
 Nettetaler Fächertorte, 122  
 Patzerlgugelhupf, 160
- MOKKA
- Haselnuss-Mokka-Makronen, 103
- MOZZARELLA
- Mozzarellaravioli mit Walnusssauce, 191
- MUERBETEIG
- Krosse Nuss-Crostata, 115
- MUFFIN
- Nuss-Muffins mit feingherben Cranberrys, 126  
 Nuss-Nougat-Muffins, 126  
 Orangen-Nuss-Muffins, 157  
 Überraschungs-Muffins, 176
- NDR
- Gebrannte Macadamia-Nüsse, 215
- NORMAL
- Nüsse, 66
- NOUGAT
- Nougat-Nuss-Shake, 59  
 Nuss-Nougatringe, 127
- NOVEMBER
- Baumnuss-Moccaretti, 84  
 Bündner Nussstückli, 85  
 Cappuccino-Nüsse, 86  
 Cashew-Plättli, 86  
 Fricktaler Nuss-Schiffli, 96  
 Gewürz-Nüsse, 217  
 Griechisches Nussgebäck, 102  
 Haselnuss-Nestli, 104  
 Knusper-Tännchen, 115  
 Nideltäfel mit Nüssen, 122  
 Nuss-Früchtebrot, 4  
 Nuss-Schnitten, 130  
 Nuss-Schokoli, 130  
 Nuss-Spitzchen, 131  
 Nuss-Whisky-Plätzchen, 133  
 Nussbrot, 5  
 Nussecken, 139  
 Nussknackerfladen, 144  
 Nusstorte mit Schokoglasur, 155  
 Pekan-Guetzli, 161  
 Pikante Nuss-Mischung, 220  
 Schoko-Nuss-Busserln, 168  
 Walnußbrötchen, 9  
 Walnussbrötchen, 8  
 Wasabi-Herzen, 181
- NUDEL
- Cannelloni mit Gorgonzolasoße und Walnüssen, 187  
 Fettuccine mit Hasen-Nuss-Soße, 188  
 Kalte Walnusssauce, 212  
 Möhren-Zucchini-Nudeln mit Nuss-Käsesoße, 190  
 Nudeln mit Käse-Nusssauce, 192  
 Nudeln mit Nuss-Pilz-Sauce, 192

- Nuss-Pasta, 193  
 Pasta mit Gorgonzola und Nüssen, 193  
 SALSA DI NOCI MONTAGLIARI -  
 NUSS-SAUCE A LA MONTAG-  
 LIARI, 213  
 Spaghetti alla arrabbiata, 195  
 Spaghetti mit Nüssen und Gorgonzola,  
 195  
 Spaghetti mit Steinpilzen und Walnüs-  
 sen, 195  
 Spinat-Nudeln mit Nuss-Sauce, 196
- NUGAT  
 Nougat-Kaffee-Cake, 123
- NUSS  
 'Witwenküsse', 79  
 Amerikanischer Erdnusskuchen, 79  
 Amerikanischer Pecan Pie, 80  
 Apfel-Haselnuß-Parfait, 11  
 Apfel-Nuss-Brot, 3  
 Apfel-Nuss-Torte, 80  
 Apfel-Nusskranz, 81  
 Apfel-Walnuss-Salat, 203  
 Aprikosenstrudel mit Marzipan, 81  
 Auflauf von dreierlei Nüssen, 39  
 Badischer Rotwein-Nuss-Kuchen, 82  
 Bärenatzen, 82  
 Baklawa, 11  
 Balkan-Nussauflauf, 12  
 Bananen-Haselnuss-Torte, 83  
 Bananen-Nuss, 59  
 Bananen-Nuss-Torte, 84  
 Baumnuss - Walnuss, 61  
 Baumnuss-Moccaretti, 84  
 Bayrische Kaffee-Crème mit Kirsch-  
 kompott und karamellisierten Nüs-  
 sen, 12  
 Birnenfächer mit Nusseis, 13  
 Birnenterrine mit Himbeersauce, 14  
 Black Beauty, 15  
 Blini mit Nussrahm, 15  
 Blumenkohl mit Nüssen, 1  
 Briddles, 215  
 Bruschetta mit Pecorino und Nüssen, 3  
 Bündner Nussgipfel, 187  
 Bündner Nussstückli, 85  
 Bunter Wintersalat mit knackigen Nüs-  
 sen, roten Cranberries und Crou-  
 tons, 203  
 Cannelloni mit Gorgonzolasoße und  
 Walnüssen, 187  
 Cappuccino-Nüsse, 86  
 Cashew-Plättli, 86  
 Cashew-Soße, 211  
 Choco-Nuss-Schnecken, 87  
 Cordon bleu mit Nuss-Käse-Füllung, 43  
 Crêpes mit Haselnuss und Schokolade,  
 16  
 Crêpes Noisette, 16  
 Doppelrahmsauce mit Walnußkernen,  
 211  
 Eierlikör-Nuss-Torte, 87  
 Eierlikör-Nusstorte mit Aprikosen, 88  
 Eierlikörkuchen, 89  
 Eisbiskuit, 17  
 Emilien-Schnitten, 89  
 Engadiner Honig-Nuss-Törtchen, 90  
 Engadiner Nusstorte, 90–93  
 Engadiner Nusstorte auf traditionelle  
 Art, 94  
 Engadiner Walnusstorte, 94  
 Erdbeermousse mit Pecannuss-  
 Karamell, 18  
 Erdnüsse, 61, 62  
 Erdnuss-Häppchen, 215  
 Erdnuss-Sauce, 211  
 Erdnussreis mit Dal, 199  
 Feigen mit Nusskäse, 18  
 Feine Nuss-Stangen, 95  
 Feine Nusswaffeln, 96  
 Feiner Nusskranz, 96  
 Feiner Salat mit Nüssen, 204  
 Fettuccine mit Hasen-Nuss-Soße, 188  
 Fricktaler Nuss-Schiffli, 96  
 Frischkäse-Nusscreme, 212  
 Frischkornmüsli, 223  
 Gebackene neue Kartoffeln, 223  
 Gebackene Nüsse, 97  
 Gebackene Nuss-Tarte, 97

- Gebrannte Cashewkerne, 98  
 Gebrannte Haselnüsse, 98  
 Gebrannte Macadamia-Nüsse, 215  
 Gebrannte Nussmischung, 99  
 Gebrannter Nuss-Mix, 216  
 Gebratenes Huhn, 51  
 Gedeckte Nusstarte, 99  
 Gefüllte Nusskekse, 100  
 Gefüllte Nussplätzchen, 100  
 Gemischter Nusskuchen, 101  
 Geröstete Honig-Nüsse, 216  
 Geschmorte Ente mit acht Kostbarkeiten, 51  
 Gewürz-Cashews, 217  
 Gewürz-Nüsse, 217  
 Gewürzkuchen mit Äpfeln, 101  
 Griechisches Nussgebäck, 102  
 Grießdessert mit Walnüssen (Nammurah), 19  
 Grießflammeri mit Fruchtsauce, 19  
 Grießkuchen mit Apfel-Nussfüllung, 103  
 Grüne Johannisnüsse, 217  
 Grüne Walnüsse, 37  
 Grünkernbratlinge, 224  
 Hähnchen-Curry mit Broccoli und Cashewnüssen, 52  
 Haselnüsse, 62, 63  
 Haselnuss Soufflé, 20  
 Haselnuss-Mokka-Makronen, 103  
 Haselnuss-Nestli, 104  
 Haselnuss-Pudding, 21  
 Haselnuss-Quark-Taler mit Kirschkompott, 189  
 Haselnuss-Risotto, 199  
 Haselnuss-Schneeflöckchen, 104  
 Haselnuss-Schokokuchen, 105  
 HASELNUSS-SPÄTZLI, 1  
 Haselnuss-Speck-Blechkuchen, 189  
 Haselnussbrot, 106  
 Haselnussbutter, 212  
 Haselnusseis, 21  
 Haselnusskuchen, 107  
 Haselnusskuchen mit Quark, 107  
 Haselnussstängeli, 108  
 Haselnußtaler, 108  
 Haselnußtorte, 110  
 Haselnusstorte, 109  
 Haselnusswaffeln, 110  
 Himbeer-Nusschiffchen, 111  
 Honig-Nuss-Milch, 59  
 Honig-Nuss-Schnitten, 111  
 Honig-Nusskuchen, 112  
 Honig-Quark mit Pistazien, 22  
 Hühnerbrüstchen mit Pistaziensauce, 53  
 Hühnerbrust mit Ingwer, 54  
 Infos zur Nuss-Küche, 63  
 Joghurt mit Thymianhonig, 22  
 Käse-Carpaccio mit Nuss-Vinaigrette, 69  
 Käse-Nuss-Brot, 4  
 Käse-Nuß-Makronen, 112  
 Käsequiche mit Walnüssen, 190  
 Kaffee-Haselnuss-Pudding, 22  
 Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste, 113  
 Kalbsvoressen an Baumnuss-Sauce, 43  
 Kalifornischer Nusskuchen, 113  
 Kalte Walnusssoße, 212  
 Karamellisierte Gewürz-Nüsse, 218  
 Kartoffel-Walnuss-Gratin, 39  
 Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 71  
 Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung, 72  
 Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 72  
 Kartoffeltorte mit Schokolade, 114  
 Kleines Nuss-ABC, 64  
 Knusper-Tännchen, 115  
 Knuspermüsli mit Himbeeren, 218  
 Kokossoufflé, 23  
 Kräuterbraten mit Nuss-Käsefüllung, 44  
 Krosse Nuss-Crostata, 115  
 La Torta briaca - Die beschwipste Torte, 116  
 Likör-Nusskuchen, 117  
 Linzer Torte, 117  
 Macadamia-Marzipan-Cookies, 118  
 Macadamia-Schoko-Nüsse, 118



- Mandel-Nuss-Kränzchen, 119  
 Mandeln, 65  
 Maronen-Nussaufstrich, 23  
 Milchbrötchentorte, 119  
 Möhren-Zucchini-Nudeln mit Nuss-Käsesoße, 190  
 Mohn-Nuss-Rolle, 120  
 Mokka-Sahne-Torte, 121  
 Mozzarellaravioli mit Walnussauce, 191  
 Muskatzonen, 121  
 Nettetaler Fächertorte, 122  
 Nideltäfel mit Nüssen, 122  
 Nougat-Kaffee-Cake, 123  
 Nougat-Nuss-Shake, 59  
 Nudeln mit Käse-Nussauce, 192  
 Nudeln mit Nuss-Pilz-Sauce, 192  
 Nüsse, 66, 67  
 Nuss-Cake, 124  
 Nuss-Dip, 213  
 Nuss-Fondue in Kartoffeln, 73  
 Nuss-Früchtebrot, 4  
 Nuss-Hirse, 219  
 Nuss-Kirsch-Strudel, 124  
 Nuss-Kuchen mit Orangen, 125  
 Nuss-Muffins mit feingherben Cranber-rys, 126  
 Nuss-Nougat-Muffins, 126  
 Nuss-Nougatringe, 127  
 Nuss-Omeletts mit Zimteis, 24  
 Nuss-Palatschinken mit Schokolade, 25  
 Nuss-Pasta, 193  
 Nuss-Pfirsich-Pizza, 25  
 Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke, 127  
 Nuss-Quarkrolle, 128  
 Nuss-Risotto mit Käse, 200  
 Nuss-Schicht-Torte, 129  
 Nuss-Schnecken, 129  
 Nuss-Schnitten, 130  
 Nuss-Schokoladencreme, 26  
 Nuss-Schokoli, 130  
 Nuss-Spitzchen, 131  
 Nuss-Suppe, 227  
 Nuss-Törtchen, 131  
 Nuss-Vollkornwaffeln mit Äpfeln, 132  
 Nuss-Waffeln, 133  
 Nuss-Whisky-Plätzchen, 133  
 Nußbaisertorte mit Rumkirschen, 134  
 Nussbeugel, 134, 135  
 Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 136  
 Nussbrötli, 137  
 Nussbrot, 5–7  
 Nussbrot mit Entenbrust, 7  
 Nussbrownies, 137  
 Nusscreme mit Früchten, 27  
 Nussecken, 138–140  
 Nussecken mit Johannisbeerkonfitüre, 140  
 Nussgipfel, 141  
 Nussguglhupf, 142  
 Nusshörnchen, 142, 143  
 Nußkartoffeln mit Curryquark, 74  
 Nussknackerfladen, 144  
 Nusskrokant-Cake, 144  
 Nusskuchen, 145, 146  
 Nusskuchen mit Kirschen, 147  
 Nusskugeln, 147  
 Nussmilch, 60  
 Nußmus, 220  
 Nussmus, 219  
 Nussnugat-Mango-Torte, 148  
 Nussomeletts 'eekhoortje', 35  
 Nussplätzchen, 148  
 Nusspotize, 149  
 Nusspudding mit Weinschaum und Birnen, 27  
 Nussrauten, 150  
 Nussrolle, 150  
 Nuss Schnecken, 151  
 Nusssonne, 7  
 Nuss speise, 28  
 Nusstarte, 152  
 Nusstörtchen, 152  
 Nusstorte, 153  
 Nusstorte mit Preiselbeeren, 154  
 Nusstorte mit Rumglasur, 154  
 Nusstorte mit Schokoglasur, 155

- Nusstorte mit Schokoladenglasur, 155  
 Nusswähe, 28  
 Nusswaffeln, 156  
 Österreichischer Nußkuchen, 156  
 Orangen-Nuss-Hähnchenschenkel, 54  
 Orangen-Nuss-Muffins, 157  
 Orangen-Nuss-Torte mit Mascarpone-  
 creme, 157  
 Pan'e Saba - Köstlicher Früchtekuchen  
 aus Sardinien, 158  
 Panforte - Nuß-Früchte-Kuchen, 159  
 Panforte di Siena, 159  
 Panna cotta alle noci (Sahnepudding mit  
 Nüssen), 29  
 Paranüsse, 68  
 Pasta mit Gorgonzola und Nüssen, 193  
 Patzerlgugelhupf, 160  
 Pecannuss-Apfelkuchen, 160  
 Pekan-Guetzli, 161  
 Pekannusskuchen, 162  
 Pflaumen-Nusstorte, 163  
 Pikante Dampfnudeln mit Nussfüllung,  
 194  
 Pikante Nuss-Mischung, 220  
 Pischingertorte, 163  
 Pistazien, 68  
 Pistazien-Parfait mit Mandeln, 29  
 Punsch-Nusstaler, 164  
 Putenbrust im Nussbrotteig mit Wir-  
 sing, 55  
 Putenspieße mit Macadamia-Soße, 56  
 Quarkäpfel mit Rosinen und Nüssen auf  
 Weinschaum, 30  
 Quarkknödel mit Karamellnüssen auf  
 Zwetschgenkompott, 30  
 Radicchio-Rauke-Salat mit Walnüssen,  
 204  
 Radicchio-Salat mit Haselnüssen, 204  
 Radieschen-Salat mit gerösteten Nüs-  
 sen, 205  
 Raukesalat mit Pecannocken, 205  
 Reissalat mit Käse, Pilzen und Nüssen,  
 206  
 Rhabarberkuchen mit Nussbaiser, 164  
 Rindfleisch mit Sellerie, 45  
 Rokoko-Nuss-Torte, 165  
 Rote-Bete-Taler mit Nuss-Dip, 74  
 Rouladen mit Nussfüllung, 56  
 Rübchenwürfel, 166  
 Safranreis mit Nüssen, 200  
 Salat mit Birne und Apfel, 31  
 SALSA DI NOCI MONTAGLIARI -  
 NUSS-SAUCE A LA MONTAG-  
 LIARI, 213  
 Scharfe orientalische Orangennüsse,  
 220  
 Schoggi-Nuss-Häufchen, 167  
 Schoko-Mousse-Torte, 167  
 Schoko-Nuss-Busserln, 168  
 Schoko-Nuss-Kuchen, 168  
 Schoko-Nuss-Plätzchen, 169  
 Schoko-Nuss-Pudding, 31  
 Schoko-Nuss-Torte, 169  
 Schoko-Nuss-Waffeln, 170  
 Schoko-Nussecken, 171  
 Schokokuchen mit Himbeeren, 171  
 Schokoladen-Macadamianuss-  
 Küchlein, 172  
 Schokoladen-Nuss-Torte mit Punsch-  
 birnen, 172  
 Schwarze Nüsse, 37  
 Schwarzwurzeln in Apfelsauce, 75  
 Schweinebraten mit Walnusssoße, 45  
 Schweinefilets mit Trauben, 46  
 Schweinefleisch mit Erdnüssen, 47  
 Sellerie-Nuss Salat, 206  
 Sommersalat mit Nüssen, 207  
 Spaghetti alla arrabiata, 195  
 Spaghetti mit Nüssen und Gorgonzola,  
 195  
 Spaghetti mit Steinpilzen und Walnüs-  
 sen, 195  
 Spanische Mandeltorte - 'Tarta de al-  
 mendras', 173  
 Spargel mit Nusskartoffeln und Oran-  
 gensoße, 75  
 Spargelragout mit Frühlingszwiebeln,  
 76

- Spargelsalat mit Haselnüssen, 207  
 Spießchen mit Erdnusssauce, 47  
 Spinat-Nudeln mit Nuss-Sauce, 196  
 Spinatsalat mit Äpfeln und Nüssen, 208  
 Steak von der Rinderhüfte mit Schattensmorellen und Walnuss-Spätzle, 48  
 Streusel-Nussplätzchen, 174  
 Süße Nuss-Sauce, 214  
 Tofu mit Süßkartoffeln, 224  
 Tomaten mit Nusshaube, 77  
 Torta Caprese Alle Noci, 174  
 Torta di Nocciolo, 175  
 Türkischer Möhren-Walnussalat, 208  
 Überraschungs-Muffins, 176  
 Waldorfsalat, 209  
 Walnuss-Apfel-Kuchen, 176  
 Walnuss-Brownies, 177  
 Walnuss-Plätzchen, 177  
 Walnußbrötchen, 9  
 Walnussbrötchen, 8  
 Walnussbrot, 9  
 Walnussbrot mit Nussquark und Weimarer Zwiebelbrot, 178  
 Walnusscreme, 32  
 Walnusskuchen mit Kruste, 179  
 Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit, 180  
 Walnusswaffeln, 181  
 Wasabi-Herzen, 181  
 Weihnachts-Brownies, 182  
 Weiße Linzer Torte, 182  
 Wintersuppe mit Erdnüssen, 227  
 Wirsingcurry mit Cashewkernen, 225  
 Würzige Nussmischung, 221  
 Zanderfilet mit Walnusskruste, 41  
 Zitrontorte, 183  
 Zucchini-Nuss-Cake, 184  
 Zucchini-auflauf mit Walnußhaube, 40  
 Zucchini-salat mit Nüssen, 209  
 Zweierlei gebrannte Nüsse, 184  
 Zweierlei Gewürznüsse, 221  
 Zwiebel-Nuss-Fladen, 197  
 Zwiebel-Nuß-Reis, 226
- Apfel-Walnuss-Salat, 203  
 OKTOBER  
 Apfel-Nuss-Torte, 80  
 Käse-Carpaccio mit Nuss-Vinaigrette, 69  
 Kalbsvoressen an Baumnuss-Sauce, 43  
 Nougat-Kaffee-Cake, 123  
 Nudeln mit Nuss-Pilz-Sauce, 192  
 Nuss-Fondue in Kartoffeln, 73  
 Nuss-Pasta, 193  
 Nuss-Suppe, 227  
 Nuss-Törtchen, 131  
 Sellerie-Nuss Salat, 206  
 Süße Nuss-Sauce, 214  
 Zwiebel-Nuss-Fladen, 197
- OMA  
 Feiner Salat mit Nüssen, 204  
 Grüne Walnüsse, 37  
 Nuss-speise, 28
- OMELETT  
 Nuss-Omeletts mit Zimteis, 24  
 Nussomeletts 'eekhoortje', 35
- ORANGE  
 Orangen-Nuss-Hähnchenschenkel, 54  
 Orangen-Nuss-Muffins, 157
- OSTERN  
 Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke, 127
- P1  
 Haselnußtorte, 110  
 Nussbrot mit Entenbrust, 7
- P12  
 Walnußbrötchen, 9  
 Walnussbrötchen, 8
- P4  
 Haselnuss Soufflé, 20  
 Nüsse, 66  
 Nußmus, 220  
 Nussmus, 219  
 Zucchini-auflauf mit Walnußhaube, 40
- PAPRIKA  
 Schweinefleisch mit Erdnüssen, 47
- PARFAIT
- OBST

- Apfel-Haselnuß-Parfait, 11
- PARMESAN  
Mozzarellaravioli mit Walnussauce, 191
- PARTY  
Haselnussbutter, 212  
Nusssonne, 7
- PEKANNUSS  
Pekan-Guetzli, 161  
Pekannusskuchen, 162
- PENNE  
Pasta mit Gorgonzola und Nüssen, 193
- PESTO  
Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 72
- PFANNKUCHEN  
Haselnuss-Quark-Taler mit Kirschkompott, 189
- PFIRSICH  
Nuss-Pfirsich-Pizza, 25
- PFLAUME  
Pflaumen-Nusstorte, 163  
Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit, 180
- PIKANT  
Käse-Nuß-Makronen, 112
- PILZ  
Nudeln mit Nuss-Pilz-Sauce, 192  
Reissalat mit Käse, Pilzen und Nüssen, 206  
Spaghetti mit Steinpilzen und Walnüssen, 195
- PISTAZIE  
Auflauf von dreierlei Nüssen, 39  
Baklawa, 11  
Birnenterrine mit Himbeersauce, 14  
Grießflammeri mit Fruchtsauce, 19  
Honig-Quark mit Pistazien, 22  
Hühnerbrüstchen mit Pistaziensauce, 53  
Nusssonne, 7  
Pistazien, 68  
Pistazien-Parfait mit Mandeln, 29  
Zitrontorte, 183
- PIZZA  
Nuss-Pfirsich-Pizza, 25
- PLAETZCHEN  
Gefüllte Nussplätzchen, 100  
Mandel-Nuss-Kränzchen, 119  
Nuss-Nougatringe, 127  
Nuss-Whisky-Plätzchen, 133  
Nussbrownies, 137  
Nusskugeln, 147  
Nussrauten, 150  
Schoko-Nuss-Plätzchen, 169  
Streusel-Nussplätzchen, 174
- PREISELBEERE  
Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke, 127  
Nusstorte mit Preiselbeeren, 154
- PREISWERT  
Gebackene neue Kartoffeln, 223  
Gewürzkuchen mit Äpfeln, 101  
Grünkernbratlinge, 224  
Haselnussbrot, 106  
Mokka-Sahne-Torte, 121  
Muskatzonen, 121  
Nußkartoffeln mit Curryquark, 74  
Nussrolle, 150  
Nuss Schnecken, 151  
Nusssonne, 7  
Schwarzwurzeln in Apfelsauce, 75  
Schweinefleisch mit Erdnüssen, 47  
Sommersalat mit Nüssen, 207  
Waldorfsalat, 209  
Wirsingcurry mit Cashewkernen, 225  
Zwiebel-Nuß-Reis, 226
- PUDDING  
Haselnuss-Pudding, 21  
Kaffee-Haselnuss-Pudding, 22  
Panna cotta alle noci (Sahnepudding mit Nüssen), 29  
Schoko-Nuss-Pudding, 31
- PUEREE  
Kartoffelstock mit Nuss-Pesto, 72
- PUTE  
Nuss-Pasta, 193  
Putenbrust im Nussbrotteig mit Wirsing, 55  
Putenspieße mit Macadamia-Soße, 56  
Rouladen mit Nussfüllung, 56

## QUARK

- Haselnuss-Quark-Taler mit Kirschkompott, 189
- Haselnusskuchen mit Quark, 107
- Honig-Quark mit Pistazien, 22
- Nußkartoffeln mit Curryquark, 74
- Quarkäpfel mit Rosinen und Nüssen auf Weinschaum, 30
- Quarkknödel mit Karamellnüssen auf Zwetschgenkompott, 30
- Walnussbrot mit Nussquark und Weimarer Zwiebelbrot, 178

## QUICHE

- Käsequiche mit Walnüssen, 190
- Nusswähe, 28

## RADICCHIO

- Radicchio-Rauke-Salat mit Walnüssen, 204
- Radicchio-Salat mit Haselnüssen, 204

## RADIESCHEN

- Radieschen-Salat mit gerösteten Nüssen, 205

## RAFFINIERT

- Aprikosenstrudel mit Marzipan, 81
- Auflauf von dreierlei Nüssen, 39
- Baklava, 11
- Gemischter Nusskuchen, 101
- Honig-Quark mit Pistazien, 22
- Hühnerbrüstchen mit Pistaziensauce, 53
- Hühnerbrust mit Ingwer, 54
- Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 71
- Knuspermüsli mit Himbeeren, 218
- Kräuterbraten mit Nuss-Käsefüllung, 44
- Mokka-Sahne-Torte, 121
- Mozzarellaravioli mit Walnussauce, 191
- Nuss-Palatschinken mit Schokolade, 25
- Nussbeugel, 134
- Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 136
- Pasta mit Gorgonzola und Nüssen, 193
- Pischingertorte, 163
- Rindfleisch mit Sellerie, 45

- Safranreis mit Nüssen, 200
- Schokokuchen mit Himbeeren, 171
- Schweinefilets mit Trauben, 46
- Schweinefleisch mit Erdnüssen, 47
- Spießchen mit Erdnussauce, 47
- Tofu mit Süßkartoffeln, 224
- Wirsingcurry mit Cashewkernen, 225

## RAUKE

- Radicchio-Rauke-Salat mit Walnüssen, 204
- Raukesalat mit Pecannocken, 205

## REIS

- Erdnussreis mit Dal, 199
- Haselnuss-Risotto, 199
- Nuss-Risotto mit Käse, 200
- Reissalat mit Käse, Pilzen und Nüssen, 206
- Safranreis mit Nüssen, 200
- Zwiebel-Nuß-Reis, 226

## RHABARBER

- Rhabarberkuchen mit Nussbaiser, 164

## RIND

- Rindfleisch mit Sellerie, 45
- Steak von der Rinderhüfte mit Schattmorellen und Walnuss-Spätzle, 48

## RINDERFILET

- Spießchen mit Erdnussauce, 47

## RINDFLEISCH

- Rindfleisch mit Sellerie, 45

## RISOTTO

- Haselnuss-Risotto, 199
- Nuss-Risotto mit Käse, 200

## ROGGENMEHL

- Walnussbrot, 9

## ROTE-BETE

- Rote-Bete-Taler mit Nuss-Dip, 74

## ROULADE

- Rouladen mit Nussfüllung, 56

## S1

- Nussbrot, 6
- Nusskuchen, 146

## S50

- Haselnußtaler, 108

## SAHNE

- Mokka-Sahne-Torte, 121
- Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 136
- Nusstorte, 153
- Panna cotta alle noci (Sahnepudding mit Nüssen), 29

## SALAT

- Apfel-Walnuss-Salat, 203
- Bunter Wintersalat mit knackigen Nüssen, roten Cranberries und Croustons, 203
- Feiner Salat mit Nüssen, 204
- Radicchio-Rauke-Salat mit Walnüssen, 204
- Radicchio-Salat mit Haselnüssen, 204
- Radieschen-Salat mit gerösteten Nüssen, 205
- Raukesalat mit Pecannocken, 205
- Reissalat mit Käse, Pilzen und Nüssen, 206
- Sellerie-Nuss Salat, 206
- Sommersalat mit Nüssen, 207
- Spargelsalat mit Haselnüssen, 207
- Spinatsalat mit Äpfeln und Nüssen, 208
- Türkischer Möhren-Walnussalat, 208
- Zucchini Salat mit Nüssen, 209

## SARDINIEN

- Pan'e Saba - Köstlicher Früchtekuchen aus Sardinien, 158

## SCHICHTKÄESE

- Gemischter Nusskuchen, 101

## SCHNELL

- Cordon bleu mit Nuss-Käse-Füllung, 43
- Knuspermüsli mit Himbeeren, 218
- Nuss-Muffins mit feingherben Cranberrys, 126
- Pasta mit Gorgonzola und Nüssen, 193
- Safranreis mit Nüssen, 200
- Salat mit Birne und Apfel, 31
- Schweinefleisch mit Erdnüssen, 47
- Sommersalat mit Nüssen, 207
- Wintersuppe mit Erdnüssen, 227
- Wirsingcurry mit Cashewkernen, 225

## SCHOKO

- Schoko-Nuss-Torte, 169

## SCHOKOLADE

- 'Witwenküsse', 79
- Choco-Nuss-Schnecken, 87
- Crêpes mit Haselnuss und Schokolade, 16
- Haselnuss-Schokokuchen, 105
- Macadamia-Schoko-Nüsse, 118
- Nuss-Palatschinken mit Schokolade, 25
- Nuss-Schokoladencreme, 26
- Pischingertorte, 163
- Schoko-Mousse-Torte, 167
- Schoko-Nuss-Plätzchen, 169
- Schoko-Nuss-Pudding, 31
- Schoko-Nuss-Waffeln, 170
- Schoko-Nussecken, 171
- Schokoladen-Macadamianuss-Küchlein, 172
- Schokoladen-Nuss-Torte mit Punschbirnen, 172

## SCHWABEN

- Haselnuss-Schokokuchen, 105

## SCHWARZWURZEL

- Schwarzwurzeln in Apfelsauce, 75

## SCHWEIN

- Cordon bleu mit Nuss-Käse-Füllung, 43
- Schweinebraten mit Walnusssoße, 45
- Schweinefilets mit Trauben, 46
- Schweinefleisch mit Erdnüssen, 47
- Spaghetti alla arrabiata, 195

## SCHWEINEFILET

- Schweinefilets mit Trauben, 46

## SCHWEIZ

- Engadiner Nusstorte, 90, 92, 93
- Engadiner Nusstorte auf traditionelle Art, 94
- Engadiner Walnusstorte, 94

## SEHRGUT

- Torta Caprese Alle Noci, 174

## SELLERIE

- Sellerie-Nuss Salat, 206

## SEPTEMBER

- Blini mit Nussrahm, 15
- Briddles, 215

- Feigen mit Nusskäse, 18
- Haselnuss-Risotto, 199
- HASELNUSS-SPÄTZLI, 1
- Haselnusstorte, 109
- Nuss-Risotto mit Käse, 200
- Pasta mit Gorgonzola und Nüssen, 193
- Walnuss-Apfel-Kuchen, 176
- Zucchinalat mit Nüssen, 209
- SHAKE
  - Honig-Nuss-Milch, 59
  - Nougat-Nuss-Shake, 59
- SNACK
  - Gewürz-Nüsse, 217
- SONSTIGES
  - Grüne Johannisnüsse, 217
- SOSSE
  - Cashew-Soße, 211
  - Doppelrahmsauce mit Walnußkernen, 211
  - Erdnuss-Sauce, 211
  - Kalte Walnusssoße, 212
  - Nudeln mit Nuss-Pilz-Sauce, 192
  - Nuss-Dip, 213
  - SALSA DI NOCI MONTAGLIARI - NUSS-SAUCE A LA MONTAGLIARI, 213
  - Süße Nuss-Sauce, 214
- SOUFFLE
  - Haselnuss Soufflé, 20
  - Kokossoufflé, 23
- SPAETZLE
  - HASELNUSS-SPÄTZLI, 1
  - Steak von der Rinderhüfte mit Schattentmorellen und Walnuss-Spätzle, 48
- SPAGHETTI
  - Spaghetti alla arrabbiata, 195
  - Spaghetti mit Nüssen und Gorgonzola, 195
  - Spaghetti mit Steinpilzen und Walnüssen, 195
- SPANIEN
  - Spanische Mandeltorte - 'Tarta de almendras', 173
- SPARGEL
  - Spargel mit Nusskartoffeln und Orangensoße, 75
  - Spargelsalat mit Haselnüssen, 207
- SPECK
  - Haselnuss-Speck-Blechkuchen, 189
- SPINAT
  - Spinat-Nudeln mit Nuss-Sauce, 196
  - Spinatsalat mit Äpfeln und Nüssen, 208
- STEAK
  - Steak von der Rinderhüfte mit Schattentmorellen und Walnuss-Spätzle, 48
- STEINPILZ
  - Spaghetti mit Steinpilzen und Walnüssen, 195
- STREUSEL
  - Streusel-Nussplätzchen, 174
- STRUDEL
  - Nuss-Kirsch-Strudel, 124
- SUESS
  - Süße Nuss-Sauce, 214
- SUESSKARTOFFEL
  - Tofu mit Süßkartoffeln, 224
- SUESSSPEISE
  - Balkan-Nussauflauf, 12
  - Black Beauty, 15
  - Crêpes mit Haselnuss und Schokolade, 16
  - Crêpes Noisette, 16
  - Haselnuss-Quark-Taler mit Kirschkompott, 189
  - Nuss-Palatschinken mit Schokolade, 25
  - Nuss-Pfirsich-Pizza, 25
  - Nusswähe, 28
- SUPPE
  - Nuss-Suppe, 227
  - Wintersuppe mit Erdnüssen, 227
- SWR
  - Infos zur Nuss-Küche, 63
- TARTE
  - Gebackene Nuss-Tarte, 97
  - Gedekte Nusstorte, 99
  - Nusstorte, 152
- THAILAND

- Hühnerbrust mit Ingwer, 54
- THYMIAN  
Joghurt mit Thymianhonig, 22
- TOFU  
Tofu mit Süßkartoffeln, 224
- TOMATE  
Hühnerbrust mit Ingwer, 54  
Tomaten mit Nusshaube, 77
- TORTE  
Apfel-Nuss-Torte, 80  
Bananen-Haselnuss-Torte, 83  
Bananen-Nuss-Torte, 84  
Eierlikör-Nuss-Torte, 87  
Eierlikör-Nusstorte mit Aprikosen, 88  
Engadiner Nusstorte auf traditionelle Art, 94  
Haselnusstorte, 109  
Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste, 113  
Linzer Torte, 117  
Milchbrötchentorte, 119  
Nuss-Preiselbeertorte mit Marzipan-Pistaziendecke, 127  
Nuss-Schicht-Torte, 129  
Nußbaisertorte mit Rumkirschen, 134  
Nussnugat-Mango-Torte, 148  
Nusstorte, 153  
Nusstorte mit Preiselbeeren, 154  
Nusstorte mit Rumglasur, 154  
Nusstorte mit Schokoglasur, 155  
Nusstorte mit Schokoladenglasur, 155  
Orangen-Nuss-Torte mit Mascarpone-creme, 157  
Pflaumen-Nusstorte, 163  
Rokoko-Nuss-Torte, 165  
Schoko-Mousse-Torte, 167  
Schoko-Nuss-Torte, 169  
Schokoladen-Nuss-Torte mit Punschbirnen, 172  
Spanische Mandeltorte - 'Tarta de almendras', 173  
Torta di Nocciole, 175  
Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit, 180  
Weiße Linzer Torte, 182
- TOSKANA  
Bruschetta mit Pecorino und Nüssen, 3  
Eisbiskuit, 17  
Haselnusseis, 21  
La Torta briaca - Die beschwipste Torte, 116  
Panforte di Siena, 159  
SALSA DI NOCI MONTAGLIARI - NUSS-SAUCE A LA MONTAGLIARI, 213
- TROCKENOBST  
Panforte - Nuß-Früchte-Kuchen, 159
- VEGETARISCH  
Gebackene neue Kartoffeln, 223  
Grünkernbratlinge, 224  
Haselnuss-Risotto, 199  
Käsequiche mit Walnüssen, 190  
Kartoffeln mit Grünkohlpüree, 71  
Mozzarella-ravioli mit Walnussauce, 191  
Nußkartoffeln mit Curryquark, 74  
Pikante Dampfnudeln mit Nussfüllung, 194  
Schwarzwurzeln in Apfelsauce, 75  
Sommersalat mit Nüssen, 207  
Spargelragout mit Frühlingszwiebeln, 76  
Tofu mit Süßkartoffeln, 224  
Waldorfsalat, 209  
Wirsingcurry mit Cashewkernen, 225  
Zwiebel-Nuß-Reis, 226
- VOLLWERT  
Gewürzkuchen mit Äpfeln, 101  
Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 136  
Nußmus, 220  
Nussmus, 219
- VORSPEISE  
Bruschetta mit Pecorino und Nüssen, 3  
Putenspieße mit Macadamia-Soße, 56
- VORZUBEREITEN  
Birnenterrine mit Himbeersauce, 14  
Kräuterbraten mit Nuss-Käsefüllung, 44  
Pistazien-Parfait mit Mandeln, 29



## WAFFEL

Feine Nusswaffeln, 96  
 Haselnusswaffeln, 110  
 Maronen-Nussaufstrich, 23  
 Nuss-Vollkornwaffeln mit Äpfeln, 132  
 Nuss-Waffeln, 133  
 Nusswaffeln, 156  
 Schoko-Nuss-Waffeln, 170  
 Walnusscreme, 32  
 Walnusswaffeln, 181

## WALNUSS

Apfel-Nusskranz, 81  
 Apfel-Walnuss-Salat, 203  
 Auflauf von dreierlei Nüssen, 39  
 Baklawa, 11  
 Baumnuss - Walnuss, 61  
 Baumnuss-Moccaretti, 84  
 Birnenfächer mit Nusseis, 13  
 Black Beauty, 15  
 Briddles, 215  
 Cannelloni mit Gorgonzolasoße und  
 Walnüssen, 187  
 Crêpes Noisette, 16  
 Doppelrahmsauce mit Walnußkernen,  
 211  
 Engadiner Nusstorte, 90, 92, 93  
 Engadiner Walnusstorte, 94  
 Grüne Johannisnüsse, 217  
 Grüne Walnüsse, 37  
 Honig-Quark mit Pistazien, 22  
 Käse-Carpaccio mit Nuss-Vinaigrette,  
 69  
 Käsequiche mit Walnüssen, 190  
 Kalbsvoren an Baumnuss-Sauce, 43  
 Kalte Walnusssoße, 212  
 Kartoffel-Walnuss-Gratin, 39  
 Kartoffelröllchen mit Walnussfüllung,  
 72  
 Mozzarellaravioli mit Walnussauce,  
 191  
 Nuss-Cake, 124  
 Nuss-Hirse, 219  
 Nuss-Palatschinken mit Schokolade, 25  
 Nuss-Suppe, 227

Nuss-Törtchen, 131  
 Nusskrokant-Cake, 144  
 Nusssonne, 7  
 Nusspeise, 28  
 Radicchio-Rauke-Salat mit Walnüssen,  
 204  
 Rindfleisch mit Sellerie, 45  
 Salat mit Birne und Apfel, 31  
 Schwarze Nüsse, 37  
 Schwarzwurzeln in Apfelsauce, 75  
 Schweinebraten mit Walnusssoße, 45  
 Schweinefilets mit Trauben, 46  
 Spaghetti mit Nüssen und Gorgonzola,  
 195  
 Spaghetti mit Steinpilzen und Walnüs-  
 sen, 195  
 Torta Caprese Alle Noci, 174  
 Türkischer Möhren-Walnussalat, 208  
 Waldorfsalat, 209  
 Walmuss-Apfel-Kuchen, 176  
 Walnuss-Brownies, 177  
 Walnuss-Plätzchen, 177  
 Walnußbrötchen, 9  
 Walnussbrötchen, 8  
 Walnussbrot, 9  
 Walnussbrot mit Nussquark und Wei-  
 marer Zwiebelbrot, 178  
 Walnusscreme, 32  
 Walnusskuchen mit Kruste, 179  
 Walnusstorte mit Pflaumen-Konfit, 180  
 Walnusswaffeln, 181  
 Zanderfilet mit Walnusskruste, 41  
 Zucchini-auflauf mit Walnußhaube, 40

## WARM

Haselnuss Soufflé, 20

## WASABI

Wasabi-Herzen, 181

## WDR

Gebrannter Nuss-Mix, 216

## WEIHNACHTEN

Fricktaler Nuss-Schiffli, 96  
 Gefüllte Nussplätzchen, 100  
 Gewürz-Cashews, 217  
 Griechisches Nussgebäck, 102

- Haselnuss-Mokka-Makronen, 103  
 Haselnussbrot, 106  
 Haselnußtaler, 108  
 Karamellisierte Gewürz-Nüsse, 218  
 Muskatzonen, 121  
 Nüsse, 67  
 Nuss-Whisky-Plätzchen, 133  
 Nussbrötli, 137  
 Nussecken, 138, 140  
 Nussplätzchen, 148  
 Nusspotize, 149  
 Nussrolle, 150  
 Nusstorte mit Schokoladenglasur, 155  
 Panna cotta alle noci (Sahnepudding mit Nüssen), 29  
 Punsch-Nusstaler, 164  
 Rübchenwürfel, 166  
 Scharfe orientalische Orangennüsse, 220  
 Schoggi-Nuss-Häufchen, 167  
 Schoko-Nussecken, 171  
 Wasabi-Herzen, 181  
 Weihnachts-Brownies, 182  
 Zweierlei Gewürznüsse, 221
- WEIN**  
 Badischer Rotwein-Nuss-Kuchen, 82  
 Nusspudding mit Weinschaum und Birnen, 27
- WEINTRAUBE**  
 Schweinefilets mit Trauben, 46
- WEIZEN**  
 Frischkornmüsli, 223
- WEIZENMEHL**  
 Walnussbrot, 9
- WIEN**  
 Nussbeugel, 134  
 Pischingertorte, 163
- WINTER**  
 La Torta briaca - Die beschwipste Torte, 116  
 Waldorfsalat, 209
- WIRSING**  
 Putenbrust im Nussbrotteig mit Wirsing, 55  
 Wirsingcurry mit Cashewkernen, 225
- WOK**  
 Rindfleisch mit Sellerie, 45  
 Schweinefleisch mit Erdnüssen, 47  
 Wirsingcurry mit Cashewkernen, 225
- WUERZIG**  
 Bärentatzen, 82  
 Gebratenes Huhn, 51  
 Walnussbrot, 9
- ZANDER**  
 Zanderfilet mit Walnusskruste, 41
- ZEIT**  
 Aprikosenstrudel mit Marzipan, 81  
 Birnenterrine mit Himbeersauce, 14  
 Mozzarellaravioli mit Walnussauce, 191  
 Schokokuchen mit Himbeeren, 171  
 Spargelragout mit Frühlingszwiebeln, 76
- ZITRONE**  
 Zitronentorte, 183
- ZUCCHINI**  
 Möhren-Zucchini-Nudeln mit Nuss-Käsesoße, 190  
 Zucchini-Nuss-Cake, 184  
 Zucchini-auflauf mit Walnußhaube, 40  
 Zucchini-salat mit Nüssen, 209
- ZWETSCHGE**  
 Patzerlgugelhupf, 160  
 Quarkknödel mit Karamellnüssen auf Zwetschgenkompott, 30
- ZWIEBEL**  
 Zwiebel-Nuß-Reis, 226