REZEPTBUCH

Deli

DELIKATESSENWINKEL

DelikatessenWinkel bietet Ihnen eine exklusive Auswahl an internationalen Köstlichkeiten.

DeWi Produkte sind schnell zubereitet und überzeugen durch ihre Vielseitigkeit in der Anwendung.

- natürlich
- vegan
- ohne Geschmacksverstärker

Viel Freude beim Ausprobieren!

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Vorschläge für die Zubereitung unserer Produkte zusammengestellt.

Sie haben eine eigene Rezeptidee?

Senden Sie uns diese per Email an
rezepte@delikatessenwinkel.de

Die besten Vorschläge werden wir in unser Rezeptbuch aufnehmen.
Alle veröffentlichten Einsendungen werden mit einem DeWi-Überraschungspaket belohnt.

Inhaltsverzeichnis

Salze	**6-15**
Pfeffer	**16-21**
Chili	**22-23**
Dips	**24-33**
Pesto	**34-35**
Bruschetta	**36-37**
Grill & BBQ	**38-41**
Gewürzmischungen	**42-47**
Curry	**48-49**
Deko	**50-51**
Zucker	**52-55**
Chai & Weihnachten	**56-59**

Gourmet-Hawaiisalze begeistern Spitzenköche und Feinschmecker aufgrund ihres weichen Geschmacks und der besonderen Färbung. Bei den Hawaiianern ist das Salz fest in deren Tradition verankert und wird dort noch heute für Reinigungsrituale verwendet.

Während das grüne Hawaiisalz „Bamboo Jade“ vorwiegend in der asiatischen Küche beheimatet ist, finden die Hawaiisalze “Black Lava” (schwarz) und “Alae Red” (rot) häufig Verwendung in der Haute Cousine vieler Sterneköche.

Sie passen ausgezeichnet zu rohem und gegrilltem Fisch und Fleisch.

salze

DÄNISCHES RAUCHSALZ

Dieses Salz des toten Meeres wird über Buchenholz kaltgeräuchert. Durch seine grobkörnige Struktur ideal als Fingersalz zum Bestreuen von frisch Gegrilltem.

◆

FLEUR DE SEL

Die Blume des Salzes entsteht nur an heißen und windstillen Tagen als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird in Handarbeit mit Holzlöffeln abgeschöpft. Als Fingersalz eignet es sich zum Verfeinern der Gerichte.

PERSISCHES BLAUSALZ

Diese unbehandelten Salzkristalle, aus der iranischen Wüste Lut, erscheinen durch den sehr hohen Anteil an Kaliumchlorid blau. Es passt hervorragend zu Gerichten mit Fisch und anderen Meeresfrüchten.

◆

HAWAII SALZ “ALAE RED”

Dieses Salz entsteht auf der hawaiianischen Insel Molokai, indem gefiltertes Wasser des Pazifik verdunstet und die dabei gewonnenen Salzkristalle mit Vulkanerde mineralisiert werden.

HAWAII SALZ “BLACK LAVA”

Dieses Salz entsteht ebenfalls auf der hawaiianischen Insel Molokai, indem gefiltertes Wasser des Pazifik verdunstet und die dabei gewonnenen Salzkristalle mit hochreiner Aktivkohle vermengt werden.

◆

ROSA KRISTALLSALZ

Unbehandelte rosa Salzkristalle aus der pakistanischen “Salt Range”.

◆

ALPENSALZ BERGKERN

Im Schutz der österreichischen Alpen liegt im Herzen des Salzkammerguts dieses mineralreiche Salz, der sogenannte Bergkern.

HIBISKUS SALZ

Eignet sich durch seinen säuerlichen, fruchtigen Geschmack besonders gut zu Fisch, Geflügel, Salaten und Meeresfrüchten.

◆

ROSEN SALZ

Das aus Pakistan stammende Rosa Kristallsalz kombiniert mit zarten Rosenblüten verleihen jedem Gericht ein duftiges Aroma.

◆

LAVENDEL SALZ

Diese Mischung aus Rosa Kristallsalz und Lavendelblüten passt wunderbar zu Salatdressings, Schmorgerichten und Wild.

BLÜTEN SALZ

Diese fröhliche Mischung aus Rosa Kristallsalz
und essbaren Blüten zaubert Farbe auf den Teller.
Besonders tolles Ergebnis auf Rohkost und Salaten.

TRÜFFEL SALZ

Dieses edle Fleur de Sel verfeinert jedes Gericht mit seiner intensiven Trüffelnote. Es wird nicht zum Kochen, sondern zum Nachwürzen und Abschmecken der Gerichte verwendet.

◆

ROTWEIN SALZ

Diese Mischung eignet sich hervorragend zu Wildgerichten.

◆

BUNTES PFEFFERSALZ

Rosa Kristallsalz aus der pakistanischen Salt Range, verfeinert mit buntem Pfeffer.

KNOBLAUCH CHILI SALZ

Knoblauch Chili Salz schmeckt durch seinen deftigen und pikanten Geschmack besonders gut zu Fleischgerichten.

◆

TOMATEN ZWIEBEL SALZ

Dieses Gewürzsalz eignet sich hervorragend zu Gemüsegerichten und Salaten.

◆

KRÄUTER SALZ

Durch seinen würzigen Geschmack eignet sich diese Mischung aus Rosa Kristallsalz und Gartenkräutern zum Abschmecken von Brühen, Steaks, Gemüsegerichten und Frischkäse.

ZITRONEN INGWER SALZ

Diese Mischung eignet sich hervorragend zu Fisch, exotischen Salaten und asiatischen Gerichten.

◆

ORANGEN INGWER SALZ

Zum Abschmecken von Fischgerichten, exotischen Salaten und Gegrilltem.

◆

ERDBEER & HIMBEER SALZ

Diese Gewürzsalze passen hervorragend zu Gemüsegerichten, Meeresfrüchten und Salaten. Sie eignen sich aber auch wunderbar zum Dekorieren von Cocktail Glasrändern.

TASMANISCHER BERGPFEFFER

Die wild gewachsenen Beeren des australischen Pfefferstrauches zeichnen sich durch ihren zunächst süßlichen Geschmack und die folgende intensive Schärfe im Abgang aus. Erntemengen von wenigen Hundert Kilogramm im Jahr machen dieses Produkt zu einer absoluten Rarität.

◆

WHISKY PFEFFER

Diese Pfefferspezialität wird im Eichenfass in Single Malt Whisky eingelegt, wodurch sein intensiver Whiskyduft entseht.

◆

ROSA PFEFFER (SCHINUSBEEREN)

Früchte des brasilianischen Pfefferbaumes Schinus Terebinthifolius.

BUNTER PFEFFER

Ideal für Ihre Pfeffermühle. Eine exotische Gewürzmischung mit rassiger Schärfe.

◆

KNOBLAUCHPFEFFER

Eine bunte Mischung, die deftigen Gerichten eine würzige Note verleiht.

◆

STEAK PFEFFER

Ideal zum Würzen von Steaks, Gulasch, Suppen, Soßen, allen Braten- und Eintopfgerichten.

MAJUNGA PFEFFER

Eignet sich hervorragend als Brat- und Grillgewürz
für Steaks, Gulasch, Suppen, Soßen, allen Braten und
Eintopfgerichten.

SCHOKO PFEFFER

Diese Mischung eignet sich hervorragend zu Wildgerichten, Soßen und Süßspeisen.

◆

ROTWEIN PFEFFER

Ideal zum Würzen von Wildgerichten, Gulasch, Soßen und Eintöpfen.

◆

PARISER PFEFFER

Eine wunderbare Pfeffermischung, verfeinert mit Kräutern und einem Hauch von Orange. Ideal zum Marinieren aller Fleischarten, Gewürzkäse, in Öl und zum Würzen von Soßen.

HIMBEER & ERDBEER PFEFFER

Diese Mischung eignet sich hervorragend zu Wildgerichten, Geflügel, Süßspeisen und Salaten.

◆

MANGO PFEFFER

Diese Mischung eignet sich hervorragend zu Fischgerichten und Salaten.

◆

ZITRONEN & ORANGEN PFEFFER

Eine fein abgestimmte Gewürzkomposition zum Verfeinern von Fisch, Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Soßen, Gemüse und Salaten.

HABANERO CHILI

Gehört mit bis zu 400.000 Scoville-Einheiten zu den schärfsten Chilis der Welt. Achtung: Augen- und Körperkontakt vermeiden! Nicht für Kinder zugänglich aufbewahren, Produkt ist kein Scherzartikel.

◆

TABASCO CHILI

Gelbe Tabasco Chiliflocken aus Kolumbien mit etwa 60.000 Scoville Einheiten.

◆

JALAPEÑO CHILI

Grüne Jalapeño Chiliflocken aus Mexiko mit etwa 10.000 Scoville Einheiten.

Curry de Paris Aufstrich

1 kleine Mango schälen und mit
150g Cashewkernen
(oder Nüssen Ihrer Wahl),
1 TL DeWi Zitronencurry,
1 TL DeWi Café de Paris
Gewürzmischung,
1 TL DeWi Knoblauch Chili Salz
und dem Saft einer halben
Limette pürieren.

dips

CAFÉ DE PARIS DIP

2-3 TL Cafe de Paris in 200g Schmand, Butter oder Frischkäse eingerührt verfeinert jedes Grillgericht. Profi-Tipp: Den angerührten Dip gut durchziehen lassen und dann servieren.

Rezeptvorschlag

Die fertige Café de Paris Butter mit einem Schuss Worcestersauce und/oder Cognac in einer Pfanne schmelzen. 100g Sahne steif schlagen, 2 EL beiseite stellen, den Rest in der Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren und die Butter stückchenweise hinzugeben. Anschließend die restliche Sahne unter die Sauce heben. Ideal zu Filet und Entrecôte Steak.

HARISSA DIP

Harissa Dip mit etwas Wasser und Olivenöl verrühren.
Ergibt eine wunderbar würzig-scharfe Chili Paste!

Harissa-Paste

2 rote Paprika in der Pfanne grillen und häuten,
in einen Mörser geben und mit einer gepressten Knoblauchzehe, 1 TL Salz, einer Prise Zucker und 7-10 EL DeWi Olivenöl zu einer glatten Paste verarbeiten.
Mit 2 EL Harissa Gewürzmischung und ca. 5 TL Tomatenmark verfeinern.

Harissa-Paste schmeckt hervorragend zu gegrilltem Käse und Fleisch.

CHAKALAKA DIP

1-2 Esslöffel Chakalaka in 150-200g Ketchup, Créme Fraîche, Sauerrahm, Frischkäse (oder einer Kombination aus diesen) einrühren.

Original Chakalaka Rezept

2 Zwiebeln und 1-2 Knoblauchzehen klein würfeln und in ca. 50ml DeWi Olivenöl weich dünsten. 3 Paprika (rot, grün und gelb) in Streifen schneiden und ca. 2 Minuten mit braten. Weitere 100 ml DeWi Olivenöl, 500g geraspelten Weißkohl und 400g geraspelte Karotten hinzugeben und unter ständigem Rühren bissfest garen. 300g Erbsen kurz abtropfen lassen, unterheben und mit 4-6 EL Chakalaka Gewürzmischung abschmecken.

MACHU PICCHU DIP

3-4 EL Machu Picchu Dip mit etwas Milch verrühren, aufgehen lassen und anschließend in 200 g Schmand, Quark oder Frischkäse geben.

Machu Picchu Brotaufstrich

2 EL Machu Picchu Dip mit 4 EL Sahne verrühren, 5 Minuten ziehen lassen und anschließend mit 100g Frischkäse und 50g gedünstetem Thunfisch vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Machu Picchu Tomatensoße

100g passierte Tomaten mit 2-4 EL Machu Picchu Dip verrühren und kurz aufkochen lassen, je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BOMBAY DIP

1-2 EL Bombay Dip mit etwas Milch verrühren und anschließend in 200 g Schmand, Quark oder Frischkäse geben.

Fruchtiger Bombay Dip

1 halbe fein gewürfelte Mango und 100g fein gehackte Cashewkerne mit 300g Frischkäse und 1-2 EL Bombay Dip verrühren. Je nach Geschmack mit Milch verdünnen und anschließend mit etwas Honig und Salz abschmecken.

Bombay-Ketchup

100g Ketchup mit 1-2 EL Bombay Dip verrühren und 5 Minuten ziehen lassen.

BABA GANOUSH

Gewürzzubereitung für orientalische Auberginenpaste.

Rezept

3-4 Auberginen waschen und mit einem spitzen Messer oder einer Gabel ein paar Mal einstechen und so in den auf 220°C vorgeheizten Backofen geben.

Die Auberginen so lange backen, bis sie ganz weich sind und die Haut fast schwarz ist, das dauert ungefähr 30 Minuten. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die noch lauwarmen Auberginen halbieren und das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen.

Das Fruchtfleisch mit 4-5 EL Zitronensaft und 3-4 gepressten Knoblauchzehen pürieren.

Anschließend 2 EL DeWi Olivenöl und etwas gehackte Petersilie untermischen.

Das Ganze noch je nach gewünschter Intensität mit 1/2-1 EL Baba Ganoush abschmecken.

◆

TZATZIKI DIP

1 gr. Zwiebel und 1 kl. Gurke fein hacken, 2 El DeWi Olivenöl mit 3-4 EL Tzatziki Dip in 500g Quark und 200g Créme fraîche verrühren.

Original Tzatziki

Je 500g Quark und Joghurt mit 2 EL DeWi Olivenöl, einer kleinen fein gehackten Salatgurke ohne Kerne, einer kleinen feingehackten Zwiebel, und 3-4 EL Tzatziki Dip vermengen und im Kühlschrank durchziehen lassen.Kalt servieren und mit Petersilie garnieren.

KNOBLAUCH KRÄUTER DIP

In 200 g Schmand, Quark oder Frischkäse ca. 3 EL Knoblauch Kräuter Dip einrühren und mit Salz abschmecken.

Käse-Chili Aufstrich

200g Weichkäse mit 200ml süßer Sahne glattrühren, 4 EL Knoblauch Kräuter Dip Gewürzmischung, 1 TL Senf und 1 TL geschrotete Chilis hinzugeben.

◆

WINZER DIP

2-3 TL Winzer Dip in 200g Schmand, Créme fraîche oder Frischkäse einrühren.

PIRI PIRI DIP

2-3 TL Piri Piri Dip in 200g Schmand, Créme fraîche oder Frischkäse einrühren.

Piri Piri Marinade

6 EL DeWi Olivenöl in eine Schüssel geben und mit 1 EL Piri Piri Dip vermengen. Mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Marinade gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen.

PESTO
BASILIKUM - BÄRLAUCH
ROSSO - RUCOLA

Das jeweilige Pesto zu etwa gleichen Teilen mit Wasser verrühren, kurz quellen lassen, je nach Geschmack mit Parmesan verfeinern und bis zur gewünschten Konsistenz mit Olivenöl vermengen

Antipasti Salat mit Pesto-Dressing

Eine Hand voll Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten. 200g getrocknete Tomaten, 100g Oliven und eine kleine Zwiebel in feine Streifen schneiden. 100g Schafskäse würfeln und alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Für das Dressing 2 EL DeWi Pesto Gewürzmischung nach Wahl mit jeweils 2 EL DeWi Trauben Balsam Essig und Rotwein verrühren, mit frisch gemahlenem DeWi Pfeffer abschmecken. Den Salat eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Rucola-Pesto Brotaufstrich

- 1 EL DeWi Rucola Pesto
- 2 EL Wasser
- 1 Avocado
- 2 Spritzer Zitrone

DeWi Knoblauch Chili Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Rucola Pesto mit Wasser quellen lassen.

Avocado zerdrücken und mit Zitrone mischen, alles zusammen mischen und mit Knoblauch Chili Salz abschmecken.

by natalie dohnke

BRUSCHETTA
KLASSISCH - VERDE - ARRABIATA

Das jeweilige Gewürz zu etwa gleichen Teilen mit Wasser verrühren kurz quellen lassen und anschließend bis zur gewünschten Konsistenz mit Olivenöl vermengen.

Bruschetta à la DeWi

Ein Baguette in Scheiben schneiden und anrösten. Die fertige Bruschetta-Paste großzügig auf den warmen Scheiben verteilen und nach Belieben mit Oliven, Kapern und Parmesan verfeinern.

GERÄUCHERTES PAPRIKAPULVER MILD

Geräuchertes Paprikapulver aus der spanischen Region Extremadura. Der rauchige Geschmack ergänzt alle Braten- und Schmorgerichte. Ursprünglich für Chorizo Gerichte verwendet wird es mittlerweile gerne zum Einreiben aller Fleischsorten, vor der Zubereitung, verwendet.

◆

JAMAICAN JERK

Diese geschichtsträchtige Gewürzmischung aus Jamaika wird traditionell zum Marinieren von Wildschwein und Geflügel verwendet.

barbeque

CHURRASCO BBQ

Unsere lateinamerikanische Gewürzkomposition wird traditionell zum Marinieren von Rindfleisch genutzt.

◆

EL GAUCHO

DeWi Gewürzmischung für Geflügel, Fleisch und Gemüsegerichte.

Diese raffinierte Mischung aus erlesenen Gewürzen zaubert mit ihrem leichten Rauchgeschmack fantastische Grillsaucen und Marinaden.

Unser Grillmeister-Geheimtipp: Die über Nacht marinierten Spareribs vier Stunden bei 120° C indirekt grillen.

FISCH & SCAMPI GEWÜRZ

Unsere köstliche Gewürzkomposition für gegrillte Krustentiere, Garnelen und Fisch. Mit mildem Chili, fein abgeschmeckt mit Zitronenschalen und einer Prise Knoblauch.

Unser Tipp für besonders leckere Garnelen: Vor dem Grillen würzen und nach dem Grillen Salzen. Auch für Fischfilets geeignet.

kräuter

KRÄUTERBUTTER GEWÜRZ

125 g Butter mit 1EL Kräuterbuttergewürz, 1Prise Salz, Zucker und Weißwein kneten, zu einer Rolle formen und ins Gefrierfach legen.

◆

SPAGHETTI GEWÜRZ

1 Teil Gewürzmischung mit Wasser anfeuchten, 4 Teile DeWi Olivenöl erhitzen und anschließend unterrühren.

CHIMICHURRI

2 Teile Chimichurri mit 1 Teil Wasser, 1 Teil Essig und 2 Teilen DeWi Olivenöl zu einer Paste verrühren.

◆

ARRABIATA GEWÜRZ

Passierte Tomaten mit der gewünschten Menge kurz aufkochen lassen. Je nach Geschmack mit Parmesan verfeinern.

◆

RAS EL HANOUT

Diese Gewürzmischung aus Nordafrika eignet sich besonders zum Würzen von Couscous und allen Arten von Fleischgerichten.

SPAGHETTI AL AGLIO

1 Teil Gewürzmischung mit Wasser anfeuchten, 4 Teile DeWi Olivenöl erhitzen und anschließend unterrühren.

Spaghetti al aglio olio e scampi

2 EL Spaghetti al Aglio Gewürzmischung mit 2 EL Wasser kurz einweichen. Circa 300g Garnelen mit 10 EL DeWi Olivenöl in einer Pfanne bei niedriger Temperatur garen und die eingeweichte Gewürzmischung hinzugeben. Anschließend Spaghetti “al dente” in der Pfanne schwenken. Nach Belieben mit Parmesan verfeinern.

ITALIENISCHE KRÄUTER

Mediterrane Mischung mit viel aromatischem Rosmarin und Oregano.

Zum Verfeinern von Pizza, Tomate Mozarella Salat, und italienischen Antipasti.

◆

KRÄUTER DER PROVENCE

Original-Rezeptur aus der Provence mit Lavendelblüten.

Für Fisch- und Gemüsegerichte

◆

SALATKRÄUTER

Salatdressing a la DeWi:

Eine klein gewürfelte Zwiebel, 2 EL DeWi Olivenöl, 2 EL Salatkräuter, 2 EL Rotwein, 2 EL DeWi Himbeer Balsam.

curry

ZITRONEN CURRY

Ideal zu Reisgerichten, Soßen, Fleisch, Geflügel und Gemüse.

◆

ERDBEER CURRY

Diese exotische und ausgefallene Gewürzmischung besticht mit einzigartiger Farbe und ihrer fruchtigen Note. Ideal zu Reisgerichten, Soßen, Fleisch, Geflügel und Gemüse.

CURRY MADRAS

Klassische Gewürzzubereitung, welche für die asiatischen Küche unentbehrlich ist. Ideal zu Reisgerichten, Soßen, Fleisch und Gemüse.

◆

HABANERO CURRY

Diese Mischung enthält 20% Habanero Chili. Ein Vergnügen für Fans original indischer Schärfe. Ideal zu Reisgerichten, Soßen, Fleisch, Geflügel und Gemüse. Sehr scharf!

◆

THAI CURRY

Eine Curry Gewürzzubereitung, die sich durch einen hohen Anteil an Cayenpfeffer abhebt. Ideal zu Reisgerichten, Soßen, Fleisch, Geflügel und Gemüse.

deko

TEUFELSHAAR (CHILIFÄDEN)

Zum Garnieren pikanter Speisen.

Tipp: Vorher einige Chilifäden zu einem “Nest” formen und ganz kurz in der Pfanne frittieren.

◆

BLÜTEN MIX

Eine bunte Mischung aus getrockneten, essbaren Blüten. Zum drapieren von Süßspeisen, verfeinern von Salaten, Butter und Milchreis. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

zucker

Unsere leckeren Zuckerkreationen sind ebenso vielfältig wie ihre Einsatzmöglichkeiten.

- *verfeinern von Dessert, Brei, Joghurt, Pudding*
- *zum Dekorieren des Cocktailglas Rändes*
- *kreatives Backen*
- *fruchtige Pfannkuchen*
- *exotische Note in Salaten*
- *garnieren von Kuchen, Cupkake, Milchreis, Müsli, Eis*

HIMBEER & ERDBEER ZUCKER

Diese Zuckerzubereitungen sind, durch den hohen Anteil an Fruchtpulver, auf natürliche Weise sehr intensiv in Farbe und beerigem Geschmack.

◆

LIMETTE MATCHA ZUCKER

Eine exotische Zuckermischung besticht mit der säuerlichen Frische der Limette, der herben Note des feinen Matcha und der leichten Süße des Zuckers.

◆

SCHOKO KIRSCH ZUCKER

Intensiver Schokoladengeschmack wird mit fruchtiger Kirsche ergänzt. Zum Backen, Verfeinern diverser Süßspeisen oder für eine “Heiße Schokolade” der anderen Art.

MANGO CHILI ZUCKER

Fruchtige Mango trifft auf feurige Chili. Nicht nur optisch setzt unsere Kreation Akzente. Die Mango bringt die Süße für die Geschmackssinne und das fröhliche Gelb für das Auge, abgerundet wird die Mischung durch einen leichten Anteil an Chili, der mit seiner angenehmen Schärfe und dem knalligen Rot für Kontraste sorgt.

◆

SWEET CHAI ZUCKER

Ein Potpourri an warmen Gewürzen. Ideal für Chai-Latte Zubereitungen, als Zugabe für Tee, heiße Schokolade oder Desserts und Gebäck.

Chai-Latte à la DeWi

Milch aufschäumen, mit 2 TL “Sweet Chai” verrühren und je nach Geschmack mit Schwarztee verfeinern.

KAFFEE & CHAI GEWÜRZ

Eine Prise dieses Gewürzes und ein Schuss Milch machen jeden Kaffee oder Tee zu einem Traum aus 1001 Nacht.

Choco-Chai-Cookies

Frischen Kaffee oder Schwarztee über Milchschaum gießen und anschließend 1 TL DeWi Kaffee & Cjai Gewürz hinzufügen.

Choco-Chai-Cookies

Den Backofen auf 180°C vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. 2 EL Kaffee & Chai Gewürz, 200g Mehl, 1 Prise Salz, 1 EL Kakaopulver und 1 TL Backpulver. In einer kleinen Schüssel gründlich vermengen. 1 Tafel Schokolade über Wasserbad schmelzen und eine weitere Tafel in kleine Würfel schneiden. 125g Butter mit 175g Zucker aufschlagen, anschließend ein Ei und die geschmolzene Tafel Schokolade untermengen. Unter ständigem Rühren die Mehlmischung hinzugeben. Zum Schluss die Schokoladenwürfel unterrühren.Kleine runde Cookies formen und im Abstand von 5 cm auf die Backbleche setzen und 10 – 12 Minuten backen. Die Cookies ca. 5 Minuten auf dem Blech ruhen lassen, dann mitsamt dem Backpapier vom Blech ziehen und komplett aushärten lassen.

weihnachten

GLÜHWEIN GEWÜRZ

1 Liter Rotwein oder Traubensaft mit 50-100g Zucker und 1-2 EL Glühwein Gewürz verfeinern. Erhitzen, absieben, evtl. mit einem Schuss Rum veredeln.

◆

WEIHNACHTSBÄCKEREI GEWÜRZ

300g Honig, 250g Zucker und 125g Butter schmelzen mit 5 EL Wasser, 125g geriebene Mandeln, 150g Korinthen mischen und kalt stellen. 2 EL Weihnachtsbäckereigewürz, 3 Eier, 50g Kakao, 500g Mehl und das in Wasser aufgelöste Hirschhornsalz und Pottasche (je 5g) mit obiger Masse verrühren, bis der Teig fest ist.

Ihr Fachhändler:

guten appetit

DelikatessenWinkel

info@delikatessenwinkel.de
www.delikatessenwinkel.de