

WOHLFÜHLREZEPTE für frostige Wintertage



Apfelstreuselkuchen für Glücksgefühle

Schwierigkeitsstufe: 3

Du brauchst: Teig: 350 g Mehl, 170 g Zucker, 1/2 Päckchen Vanillezucker, 1 TL Zimt, 200 g kalte Butter, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, 200 g gehackte Nüsse oder Mandelblätter, Cremefüllung: 5 Äpfel, 250 g Mascarpone, 300 g griechischer Joghurt, 30 g Stärke, 10 g Mehl, 2 TL Zimt, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier und 1 Eiweiß, außerdem: 1 runde Springform, etwas Zitronensaft

So geht's: Mische für den Teig Mehl, Zucker, Zimt, Vanillezucker und Salz. Gib die Butter in Stückchen dazu und verknete die Mischung zu einem sehr krümeligen Teig. Dann das Eigelb hinein und die Nüsse und knete erneut, sodass allmählich ein gleichmäßiger

Teig entsteht. Fette die Form ein und drücke 2/3 des Teiges hinein, sodass Kuchenboden und -rand entstehen (der Kuchenrand ist dabei deutlich niedriger als der Rand der Form). Backe nun bei 180 °C Umluft den Kuchenboden für 10 Minuten und stelle den übrigen Teig kalt.

Jetzt schälst du die Äpfel, entkernst sie und schneidest sie in kleine Stücke. Beträufle sie mit etwas Zitronensaft, damit sie nicht braun werden, und stelle sie beiseite. Mische nun Mascarpone, Joghurt, Stärke, Mehl, Zimt, Vanillezucker, Eier und Eiweiß; es entsteht eine eher flüssige gleichmäßige Masse.

Lege die Apfelstücke auf den leicht vorgebackenen Boden und schütte vorsichtig die Mascarpone-Creme ebenfalls in die Kuchenform.

Zerkrümle den kalten Rest-Teig zu Streuseln, die du auf dem Kuchen verteilst.

Nun verschwindet dein Kuchen für 1 Stunde im auf 180°C Ober-Unterhitze vorgeheizten Backofen.

→ Lass ihn abkühlen, bevor du die Form öffnest. Und nun genieße das süße Glück!

Streuselkuchen? Lieben wir! Und diese Variante hat uns so richtig begeistert.



Heiße Marshmallow-Schokolade to go

Schwierigkeitsstufe: 1

Du brauchst für 4 Stück: 8 Butterkekse, 4 große Marshmallows, 4 Stück Schokolade (je 10 g), außerdem: Backblech mit Backpapier

So geht's: Lege das Backpapier auf dem Backblech aus. Belege 4 Kekse mit der Schokolade und 4 Kekse mit den Marshmallows, und setze alle auf das Blech. Im vorgeheizten Backofen backst du die Kekse 5 bis 6 Minuten. Setze anschließend jeweils einen Schoko- und einen Marshmallow-Keks aufeinander (Schokolade und Marshmallow nach innen) und drücke sie ganz leicht zusammen.

→ Mit diesem wohlig warmen Snack im Bauch bist du bestens gerüstet für alles, was du dir für die kalte Jahreszeit vorgenommen hast.

Du liebst Marshmallows? Dann probier gleich dieses tolle Rezept.



Kürbis-Schnecken gegen Regenwetterlaune

Schwierigkeitsstufe: 3

Du brauchst für 10 Stück: Teig: 400 g Kürbispüree, 70 g Butter, 500 bis 530 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Päckchen Trockenhefe, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz, 1 Ei, Füllung: 60 g Butter, 1 EL Zimt, 80 g Zucker, Frosting: 150 g Frischkäse, 80 g Puderzucker, 2-3 TL Orangensaft, außerdem: große rechteckige Auflaufform, Nudelholz

So geht's: Erwärme das Kürbispüree leicht und rühre die Butter hinein, sodass sie schmilzt. Vermische Mehl, Zucker, Zimt und Salz in einer Rührschüssel. Füge dann das Ei, den Kürbis und die Hefe der Mehlmischung zu. Knete das Ganze zu einem geschmeidigen Teig (dies dauert etwa 10 Minuten). Ist der Teig noch zu feucht, ergänze ein bisschen Mehl. Lege danach den Teig in eine Schüssel und stelle diese an einen warmen Ort. Warte 1 Stunde, bis der Teig etwa seine doppelte Größe erreicht hat.

Für die Füllung schmilzt du die Butter und rührst sie mit Zimt und Zucker cremig. Fette nun die Auflaufform und bemehle die Arbeitsfläche.

Rolle mit dem Nudelholz den Teig rechteckig aus und bestreibe den Teig mit der Füllung. Rolle ihn von der langen Seite her auf, sodass eine lange, dicke Teigrolle entsteht. Schneide die Teigrolle gleichmäßig in 10 Scheiben. Setze die Schnecken in die Auflaufform und lass sie hier erneut 30 Minuten lang zugedeckt gehen.

Für das Frosting verrührst du Frischkäse, Puderzucker und Orangensaft, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Backe jetzt deine Schnecken im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 25 bis 30 Minuten. Lass sie ein wenig abkühlen, bevor du sie mit dem Frosting bestreichst.

→ Mit diesen fröhlich-orangen Schnecken ist die gute Laune sicher!

Süße Schnecken sind so richtig lecker. Mit etwas Topping und Kürbis im Innern, kannst du sie geschmacklich nochmal ganz neu entdecken.



Crispy Kürbispommes für Knusperspaß

Schwierigkeitsstufe: 1

Du brauchst für 3 Personen: Pommes: 1 Hokkaido-Kürbis, 2 EL Maisstärke, 1-2 TL Paprikapulver edelsüß, 50g Semmelbrösel, Öl, Salz; außerdem: Backblech, Backpapier

So geht's: Halbiere den Kürbis zuerst, dann viertel ihn. Höhle die Viertel aus und entferne den Strunk sowie mögliche dunkle Stellen (Schälen ist nicht nötig). Lege die Kürbis-Viertel für eine Stunde in kaltes Wasser. Anschließend schneidest du die Viertel in relativ feine Pommes-Stifte. In einer Schüssel verrührst du Stärke und Paprikapulver; dann vermischt du in derselben Schüssel die Stärkemischung mit den Pommes. Anschließend mischt du auch Semmelbrösel und Pommes. Lege das Backpapier auf das Backblech und breite die Pommes darauf aus. Beträufle sie mit Öl und wälze sie vorsichtig um. Lass nun die Pommes bei 200 °C Umluft 30-40 Minuten lang im vorgeheizten Backofen backen und bestreue sie nach dem Herausholen mit Salz.

→ Jetzt heißt es Abbeißen, Losknuspern und happy Sein!

Was kommt dir als erstes in den Sinn, wenn du an Seelenfutter in der kalten Jahreszeit denkst? Der verlockende Duft nach Zimt, Schokolade und Butterstreuseln? Die wohlige Wärme des Ofens, in dem ein würziger Auflauf oder ein zucker-süßer Apfelkuchen auf dich wartet? Geschmolzene Marshmallows, die an eine zauberhafte Schneelandschaft erinnern? Wie eisig und regnerisch der November auch sein mag, Yenz-Autorin Alicia Eckhardt hat euch Rezeptideen zusammengetragen, die den Spätherbst zur gemütlichsten und leckersten Zeit im ganzen Jahr verwandeln. Holt schon mal die Teigschüssel raus.

Seelenwärmer-Mac 'n' Cheese

Schwierigkeitsstufe: 2

Du brauchst für 4 Personen: Auflauf: 50 g Margarine, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Paprikapulver edelsüß, Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss, 500 g TK-Brokkoli, 700 ml Gemüsebrühe, 250 g Makkaroni, Salz, 2 EL TK-Petersilie, 200 g Frischkäse, 150 ml Sahne, 150 g geriebener Cheddar, 100 g geriebener Mozzarella; Knusperbrösel: 30 g Semmelbrösel, 4 EL Parmesan, 1 EL TK-Petersilie, 1 TL Paprikapulver edelsüß, außerdem: Auflaufform

So geht's: Bereite zuerst die Knusperbrösel vor. Vermische dafür Semmelbrösel, Parmesan, Petersilie und Paprikapulver, und stelle das Gemisch beiseite.

Lass die Margarine in einem Topf schmelzen und gib die kleingeschnittene Zwiebel dazu, sodass diese weich wird. Füge die Gewürze (Paprika, Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie) hinzu und rühre um. Brate den Brokkoli kurz mit und fülle dann den Topf mit der heißen Gemüsebrühe auf. Koche den Brokkoli in der Brühe weich; parallel kochst du schon die Makkaroni in einem zweiten Topf in heißem Wasser. Sind die Makkaroni fertig, gibst du sie zur Brokkoli-Brühe dazu. Salze die Mischung nun.

In einer Schüssel verrührst du Käsesorten, Frischkäse und Sahne. Die Brokkoli-Brühe sowie die Käsecreme füllst du nun in die Auflaufform und rührst erneut kräftig um. Streue die Knusperbrösel auf und schiebe deinen Auflauf für 20 Minuten bei 200°C Umluft in den vorgeheizten Ofen.

→ Dieser Auflauf ist genau das Richtige, um sich an einem eisigen Winterabend aufzuwärmen.

Feel good-Birnen-Brownies

Schwierigkeitsstufe: 2

Du brauchst: Brownies: 2 Birnen, 1 EL brauner Zucker, 1/2 TL Zimt, 230g Zartbitterschokolade, 225g Butter, 3 Eier, 225g Zucker, 150g Mehl, außerdem: Backform (28 x 18cm)

So geht's: Fette zuerst die Backform ein. Schäle nun die Birnen, entferne jeweils das Kerngehäuse und schneide sie klein. Mische sie in einer Schüssel mit braunem Zucker und Zimt und stelle sie abgedeckt beiseite.

Hacke die Schokolade und schmelze sie gemeinsam mit der Butter über dem Wasserbad. Lass sie etwas abkühlen.

Schlage die Eier mit dem Zucker mit dem Rührgerät cremig auf und rühre dann die geschmolzene Schokolade unter. Hebe auch das Mehl langsam und vorsichtig unter; die Masse bleibt dabei locker. Fülle den Teig in die Backform, streiche ihn glatt und verteile auf ihm die Zimt-Birnen.

Backe den Teig bei 180 °C Ober-Unterhitze für 30 Minuten (wenn du ihn herausholst, ist er noch ein bisschen weich in der Mitte; das ist richtig so).

→ Schneide den Teig in Stücke und lass dich von dem saftigen Schokoladentraum verführen.



Diese Brownie-Variante schmeckt himmlisch und lässt sich immer wieder abwandeln. Zum Beispiel, indem du zwei der Birnen-Brownies aufeinanderlegst und mit Schokolade übergießt. Lecker!

Vorweihnachts-Zauber durch himmlische Bratäpfel

Schwierigkeitsstufe: 2

Du brauchst für 4 Äpfel: Vanillesoße: 1 Vanilleschote, 2 EL Zucker, 250 ml Schlagsahne, 2 Eigelb, Äpfel: 4 Äpfel, 1 Zitrone, 75 g Marzipan, 20 g Walnusskerne (gehackt), 1 EL Mandeln (gehackt), 10 g Butter, außerdem: kleine Stern-Ausstechform, Auflaufform

So geht's: Gib das Mark der Vanilleschote, Zucker und Sahne in einen Topf, koche die Mischung auf, und lass sie danach 10 Minuten lang ziehen. Verquirle das Eigelb und füge es hinzu. Erhitze die Masse erneut; dabei rührst du stetig um. Wenn die Soße dickflüssig ist, nimmst du sie vom Herd, lässt sie auskühlen und stellst sie schließlich für zwei Stunden in den Kühlschrank.

Wasche jetzt die vier Äpfel und stanze mit der Ausstechform vorsichtig Sterne in die Apfel-Außenseiten. Danach schneidest du jeweils den Apfeldeckel ab, entfernst das Kerngehäuse und höhlt den Apfel aus. Presse die Zitrone und bestreibe Äpfel und Apfeldeckel mit Zitronensaft. Vermenge in einer Schüssel Walnüsse, Mandeln, Butter und in kleine Stücke geteiltes Marzipan. Befülle mit dieser Masse die ausgehöhlten Äpfel und setze sie in die gefettete Auflaufform.

Nun backst du die Äpfel bei 200°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten. Dabei setzt du nach 15 Minuten die Apfeldeckel auf. In der Zwischenzeit kannst du schon die Vanillesoße erwärmen. Richte deine Bratäpfel mit der Soße an, genieße den herrlichen Duft und fliege in Gedanken in die Welt der Weihnachtswunder...



Bratäpfel sind ein Klassiker. Ein besonderer Hingucker werden sie, wenn du mit Ausstechern Sternmuster in sie hineindrückst.