

selbstständige Teamleitung

# EDELSCHMAUS

*kochen mit Herz*

Edelschmaus Rezeptkarten



## Februar 2024

## *Pistazien Tiramisu*

100 g gehackte Pistazien  
250 g Milch 3,5%  
200 g Sahne

Creme  
250 g Mascarpone  
60 g Pistazienlikör  
60 g Pistaziencreme

Zum Schichten  
200 g Löffelbiskuit

## Zubereitung

Pistazien mit etwas Omas Butteröl 10 Min. goldbraun rösten.

Die Milch handwarm erhitzen und die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker, Pistaziencreme, Pistazienlikör und dem Abrieb einer Limette zu einer homogenen Masse rühren. Die geschlagene Sahne unterheben.

Die Hälfte vom Löffelbiskuit auf dem Boden der Auflaufform verteilen und mit der Hälfte der lauwarmen Milch übergießen.

Nun die Hälfte der Creme auf dem Löffelbiskuit verstreichen und dann mit dem Teil der gehackten Pistazien toppen.

Anschließend die restlichen Löffelbiskuit verteilen.

Nun die restliche Creme und Pistazien auf dem Biskuit verteilen.

Dann für mindestens eine Stunde kalt stellen.





selbständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## *Pistazien-Panna-Cotta*

Zutaten für 4 Portionen:  
50 g weiße Schokolade  
50 g Pistazienlikör  
200 g Sahne  
100 g Zucker  
25 g gehackte Pistazien  
2 Blatt Gelatine  
1/2 Vanilleschote



## Zubereitung

Einen Teelöffel gehackte Pistazien für die Deko entnehmen.  
Die restlichen Pistazien fein mahlen.  
Die weiße Schokolade schmelzen lassen.  
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.  
Sahne, Pistazienlikör, Zucker und Vanille kurz aufkochen.  
Die Sahne ca. 15 Minuten abkühlen lassen.  
Dann die gemahlene Pistazien, die geschmolzene Schokolade und die Gelatine gut unterrühren und anschließend in kleine Förmchen füllen.  
Ca. 3 Stunden kalt stellen.  
Vor dem Verzehr mit gehackten Pistazien und ggf. mit Himbeeren dekorieren.



selbstständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## *Pistazienkuchen mit Topping*

Für 1 Kastenform:  
130 g Pistazien ohne Schale, geröstet  
60 g Mehl  
1 TL Backpulver  
2 Eier  
120 g Butter  
100 g Zucker  
Schale einer Bio Zitrone  
175 g Frischkäse  
60 g Puderzucker  
2 TL Pistazienlikör

### Zubereitung

100 g Pistazien in einem Mixer grob zermahlen (den Rest für die Dekoration aufheben).

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier hinzufügen und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit den Pistazien und der Zitronenschale in den Teig geben.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und ca. 30-35 Minuten bei 180°C Umluft backen (Stäbchenprobe machen). Kuchen abkühlen lassen.

Frischkäse mit Puderzucker und Pistazienlikör cremig rühren und auf den Kuchen streichen. Die restlichen Pistazien grob hacken und auf dem Frosting verteilen.





selbstständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## *Puten-Gemüse Auflauf*

35 g Butter  
35 g Mehl  
450 ml Milch  
400 g Putengeschnetzeltes  
1 Paprika  
1 Brokkoli  
Kl. Dose Mais  
Kl. Dose Erbsen & Möhren  
kleine Zucchini  
200 g Nudeln  
100 g geriebenen Käse  
2 TL Umami  
Pfeffer-Salz Mix  
Muskat

### Zubereitung

Umami mit Wasser quellen lassen für 5 Minuten.  
Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.  
Das Fleisch mit dem Umami verrühren und den Brokkoli kurz blanchieren.

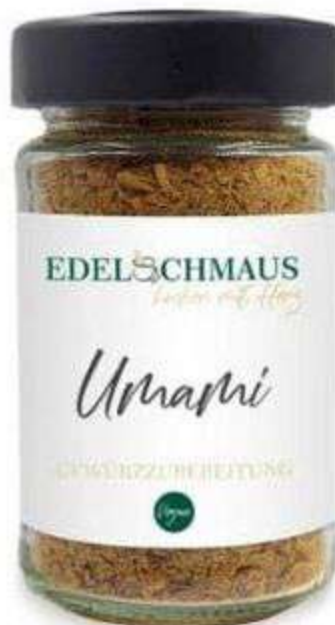
Butter im Topf zerlassen und das Mehl einrühren,  
mit der Milch ablöschen.

Die Soße mit Muskat, sowie Pfeffer Salz Mix abschmecken.

Fleisch, Gemüse und Nudeln in eine Auflaufform geben,  
miteinander vermengen und die Soße und den Käse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft für ca. 30 Minuten backen.

Gemüse kann variiert werden!





selbstständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## Spätzle-Curry Auflauf

500 g Spätzle (gekocht)  
400 g Hähnchenbrustfilet  
1 Zucchini

Soße:  
1 Zwiebel, Knoblauchzehe  
20 g Omas Butteröl  
200 g Milch  
200 g Creme fraiche  
2 TL Sweet Curry  
2 TL Feines Süppchen  
1 TL Kräuter Freunde  
Regenbogen Pfeffer, Meersalz  
15 g Speisestärke

Zum überbacken:  
150 g geriebenen Gouda

## Zubereitung

Gekochte Spätzle in eine Auflaufform geben.  
Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden,  
und über die Spätzle geben.  
Die Zucchini würfeln und mit in die Auflaufform geben.  
Für die Soße Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, und  
in Omas Butteröl andünsten.  
Restliche Zutaten einrühren und aufkochen lassen.  
Die Soße zu den Spätzle und der Zucchini geben und  
gleichmäßig vergießen.  
Den Käse über den Auflauf verteilen, und dass ganze  
im Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze für ca. 35  
Minuten backen.



selbstständige Teamleitung

# EDELSCHMAUS

*kochen mit Herz*

## *Kontakt*



017648212807



info@myfoodstory.de

## *Homepage*



myfoodstory.de

## *Edelschmaussshop*

myfoodstory.edelschmaus.com



MY  
FOOD  
STORY

*Gewürzliebhaber*



Team Pritzkow