



ibo

Wir organisieren Zukunft.

ibo Koch- und Backbuch
zur Weihnachtszeit

Die besten Rezepte der ibo-Mitarbeitenden


Nachschlagen, Kochlöffel schwingen, schmecken lassen

Vorwort

Weihnachten ist die Zeit des Zusammenseins, der Freude und des Genusses. Wir von ibo möchten Ihnen in diesem Jahr ein kleines Stück unserer weihnachtlichen Vorfreude schenken – mit einer Sammlung von **Liebblingsrezepten unserer Mitarbeitenden**, die sie gerne zur Weihnachtszeit zubereiten.

Jedes Rezept wurde mit viel Liebe ausgewählt. Ob herzhaftes Rouladen, köstlichen Plätzchen von Oma oder eine ganz neue Kreation – die Rezepte sollen Ihnen und Ihren Lieben eine genussvolle Weihnachtszeit beschern. Wir hoffen, dass dieses Kochbuch Ihnen Inspiration für die festliche Küche bietet. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

Wir danken Ihnen für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und wünschen Ihnen und Ihren Familien ein frohes Weihnachtsfest sowie ein glückliches und gesundes neues Jahr!



Frank Hartmann
Geschäftsführer
ibo Akademie

Christian Konz
Geschäftsführer
ibo Akademie

Dr. Hans-Georg Stambke
Geschäftsführer
ibo Software



Inhaltsverzeichnis

GETRÄNK



Eierpunsch

Seite 6

HAUPTSPEISE



Grünes Pesto

Seite 12

VORSPEISE



Bärlauchcremesuppe

Seite 8



Kichererbsencurry

Seite 14



Ziegenkäse im Speckmantel

Seite 10



Paprika-Hähnchen

Seite 16

Inhaltsverzeichnis

HAUPTSPEISE



Hirschgulasch

Seite 18



Ofenkürbis mit Bandnudeln

Seite 20



Rinderrouladen

Seite 22

DESSERT



Apfel-Spekulatius-Dessert

Seite 24



Gebrannte Mandeln

Seite 26



Inhaltsverzeichnis

BACKEN



Apfelstrudel

Seite 28



Apfelkuchen

Seite 34



Alpenbrot

Seite 30



Fruchtbrot

Seite 36



Heidesand-Plätzchen

Seite 32



Nusstorte

Seite 38

Eierpunsch

Von Siegfried Gröf

Technische Dokumentation

GETRÄNK



8 Personen



15 Minuten



leicht

Eierpunsch

Zubereitung

- **Eierlikör, Orangensaft, Weißwein** und **Vanillezucker** in einen Topf schütten und erwärmen.

Den Eierpunsch können Sie auch ohne Sahne trinken, aber echte Profis packen natürlich auch noch die Sahne oben drauf:

- Die **Sahne** in einen Rührbecher schütten und während des Schlagens den **Vanillezucker** und **Sahnesteif** dazugeben und unterrühren.
- Eierpunsch in ein Glas füllen, mit Sahne garnieren und **Schokopulver** oder **-streusel** darüber streuen.



Zutaten

- 750 ml Eierlikör
- 500 ml Weißwein (lieblich)
- 500 ml Orangensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Schokostreusel oder Kakaopulver



Siegfried Gröf
Technische
Dokumentation



Bärlauchcremesuppe

Von Jörg Scheepers

Trainer und Key-Account-Manager

VORSPEISE



4 Personen



30 Minuten



leicht

Bärlauchcremesuppe

Zubereitung

- Die **Zwiebeln** klein hacken, die **Kartoffel** klein würfeln. Beides in der heißen **Butter** kurz andünsten. Mit der **Gemüsebrühe** aufgießen und 15 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Mit dem Pürierstab gründlich durchmischen.
- Den **Bärlauch** gründlich waschen, abtropfen lassen und mit Küchentüchern trocknen. Fein hacken und gründlich in die Suppe einmischen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Dann die **Sahne** dazugeben. Nochmals 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- Anschließend einen kleinen **Spritzer Zitronensaft** hinzugeben und die Suppe mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Zum Schluss der Suppe mit dem Pürierstab Volumen verleihen und auf vorgewärmte Suppenteller verteilen.

Achtung: den Bärlauch nicht mit den Zwiebeln und der Kartoffel andünsten, die Suppe wird sonst grau.

Tipp: Im Winter verwende ich tiefgefrorenen Bärlauch.



Zutaten

- 50 bis 70 g Bärlauch
- 1 mehlig mittelgroße Kartoffel
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1/2 Liter Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 1 Spritzer Zitronensaft

Jörg Scheepers

Trainer und
Key-Account-Manager



Ziegenkäse im Speckmantel

Von Sarah Bechthold
Werkstudentin



VORSPEISE



4 Personen



20 Minuten



leicht

Ziegenkäse im Speckmantel



Zubereitung

- **Schalotte** halbieren und fein würfeln, **Thymianblätter** fein hacken. In einer großen Schüssel **Balsamico-creme**, Hälfte des **Thymians**, **körnigen Senf**, **Honig**, **Olivenöl**, **Wasser**, **Salz** und **Pfeffer** zu einem Dressing verrühren. Schalottenwürfel hinzugeben und für einige Minuten marinieren lassen.
- **Ziegenkäsetaler** nach Belieben mit restlichem **Thymian** und etwas **Honig** toppen und mit jeweils einer Scheibe **Bacon** umwickeln.
- Ober- und Unterseite der **Orange** abschneiden und Orange so schälen, dass keine weiße Haut mehr vorhanden ist. Orange danach waagrecht in 0,5 cm Scheiben schneiden.
- In einer großen Pfanne **Mandelblättchen** ohne weitere Fettzugabe 2–3 Minuten anrösten, bis sie anfangen zu duften. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen. Dieselbe Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen und Ziegenkäse in Bacon darin von beiden Seiten 2–3 Minuten anbraten, bis er goldbraun ist.
- **Feldsalat** in die Schüssel zu dem Dressing geben und gut vermengen. Feldsalat danach auf Tellern anrichten und Orangenscheiben mittig drauf verteilen. Mit dem Ziegenkäse toppen und mit den Mandelblättchen garnieren.



Zutaten

- 250 g Ziegenfrischkäsetaler
- 250 g Bacon (Scheiben)
- 150 g Feldsalat
- 1–2 Orangen
- 20 g Thymian
- 15 g Balsamico-creme
- 1 Schalotte
- 5 g körniger Senf
- 15 g Blütenhonig
- 20 g Mandeln blanchiert, gehobelt
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Wasser

Sarah Bechthold
Werkstudentin



Grünes Pesto

Von Katrin Bornemann
Kundenbetreuung

HAUPTGERICHT



4 Personen



15 Minuten



leicht



Grünes Pesto

Zubereitung

- **Grünzeug** waschen und schleudern. **Pinienkerne** anrösten und erkalten lassen. **Parmesankäse** reiben.
- Alles im Mixer pürieren (auch schon mit einem Schuss **Olivenöl**) und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Für den frischen Geschmack etwas **Zitrone** dazugeben.
- So viel **Olivenöl** zugießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Das Pesto schmeckt am besten zu Pasta, frischen Gemüsesticks, Fisch o. ä.

Tipp: Verwendet man kein gutes, mildes Olivenöl oder mixt die Zutaten mit dem Mixer oder Zauberstab zu lange, kann das Pesto bitter werden.



Zutaten

- 1–2 Bund Basilikum
- 1–2 Bund Blattpetersilie
- 1 Bund oder 1 Packung Rucola
- 1 Pack. Baby Blattspinat (frisch)
Alternativ kann man auch Feldsalat oder saisonal Bärlauch (dann aber ohne Knoblauch) verwenden.
- 1 Packung Pinienkerne
- Mildes gutes Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Etwas Zitrone oder Limette
- Parmesankäse
- Frischer Knoblauch
(1–2 Zehen, je nach Geschmack)

Katrin Bornermann
Kundenbetreuung



Kichererbsencurry

Von Dr. Hans-Georg Stambke
Geschäftsführer ibo Software



HAUPTGERICHT



4 Personen



45 Minuten



leicht

Kichererbsencurry

Zubereitung

- Das **Öl** in einem Topf erhitzen. Die **gehackten Zwiebel, Knoblauchzehen, Ingwer** und die Hälfte der **Petersilie** hinzufügen und etwa eine Minute anbraten.
- Den **braunen Zucker** und das **Tomatenmark** hinzufügen und unter Rühren eine weitere Minute anbraten.
- Die **gehackten Tomaten**, die **Kokosmilch** und die **Gewürze** hinzufügen und kurz aufkochen lassen.
- Anschließend die abgetropften **Kichererbsen** hinzugeben und für 20–30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
- Auf tiefen Tellern oder Schusseln servieren und die restliche **Petersilie** und die **roten Zwiebeln** drüberstreuen.

Dazu Reis oder Fladenbrot reichen.



Zutaten

- 1 Bund kleingeschnittene Petersilie
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 1 gehacktes kleines Stück Ingwer
- 2 mittlere gehackte Tomaten
- 1 rote Zwiebel in dünnen Streifen
- 30 g Öl oder Kokosöl
- 20 g brauner Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Zimt (optional)
- 1 TL Curcuma gemahlen
- 2 TL Curry
- 400 g Kokosmilch
- 2 Dosen Kichererbsen (800 g) abgetropft

Dr. Hans-Georg Stambke
Geschäftsführer
ibo Software



Paprika-Hähnchen

Von Thomas Grimm

Entwickler ibo Prometheus



HAUPTGERICHT



6 Personen



45 Minuten



leicht

Paprika-Hähnchen

Zubereitung

- **Hähnchenbrust** nach Belieben würzen und mit etwas Fett in einer Pfanne von beiden Seiten braten. Herausnehmen und warmstellen.
- **Zwiebel** fein hacken und in der gleichen Pfanne andünsten. **Paprika** in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den **Tomaten** in die Pfanne geben. Alles langsam köcheln lassen bis die Paprikastücke weich sind.
- **Schmand** hinzufügen und aufkochen, danach die **Sahne** unterrühren. Mit **Salz** und **Paprikapulver** abschmecken. Hähnchenbrust in die Soße legen und alles noch einmal aufkochen.

Dazu schmecken Nudeln, insbesondere Spaghetti.



Zutaten

- 1 Hähnchenbrust pro Person
- Olivenöl zum Anbraten
- 500 g rote Spitzpaprika
- 1 Zwiebel
- 2 kleine Dosen Tomaten in Stücken
- 1 Becher Schmand
- 1 Becher Sahne
- Salz, Pfeffer und Paprikapulver

Thomas Grimm
Entwickler
ibo Prometheus



Hirschgulasch

Von Jörg Scheepers

Trainer und Key-Account-Manager

HAUPTGERICHT



6 Personen



120 Minuten



leicht



Hirschgulasch

Zubereitung

- **Zwiebeln** schälen und in feine Ringe schneiden. Die **Pilze** im Sieb abtropfen lassen und anschließend in Stücke schneiden.
- **Fleisch** in Würfel schneiden und gut mit dem **Wildgewürz** bestreuen bzw. vermengen. **Butterschmalz** in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin gut anbraten. Dann die Zwiebelringe sowie die Pilze beigebraten und mitanbraten.
- Alles mit dem **Rotwein** ablöschen, mit Fleischbrühe oder **Wildfond** aufgießen, **Tomatenmark** einrühren, **Zucker**, **Rotweinessig** und **Lorbeerblätter** hinzufügen und etwa 90 Minuten, bei leichter Hitze und geschlossenem Deckel, schmoren lassen bis das Fleisch schön zart und weich ist. Dabei ab und zu umrühren.
- **Mehl** mit der **Sahne** gut vermengen, in das Gulasch einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Zuletzt das Gulasch mit **Salz** und **Pfeffer** nach Belieben abschmecken.

Als Beilagen empfehle ich selbstgemachten Rotkohl, handgefertigte Spätzle sowie Preiselbeeren.



Jörg Scheepers

Trainer und
Key-Account-
Manager



Zutaten

- 800 g Hirschgulasch
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 300 g Steinpilze aus dem Glas
- 200 ml Rotwein
- 400 ml Wildfond
- 1 EL Wildgewürz
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- 0,5 TL Zucker
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Rotweinessig
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zum Binden des Gulaschs

- 4 EL Sahne
- 2,5 EL Mehl

Ofenkürbis mit Bandnudeln

Von Lukas Heiny
Key-Account-Manager



HAUPTGERICHT



6 Personen



45 Minuten



leicht

Ofenkürbis mit Bandnudeln



Zubereitung

- Den **Kürbis** halbieren, aushöhlen und in kleine Würfel schneiden. In einem verschließbaren Gefäß das **Rapsöl** mit einem gestrichenen Teelöffel **Salz**, etwas **Pfeffer** und **Paprikapulver** mischen. Anschließend die Kürbiswürfel dazu geben und mit geschlossenem Deckel gut durchschütteln, damit sich die Gewürze verteilen.
- Den Backofen auf 160 ° C Umluft (180 ° C Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Würfel auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 20 Minuten backen.
- Die **Nudeln** in Salzwasser kochen (zeitlich passend zur Kürbisbackzeit). Währenddessen, eine Hand voll **Kerne** in einer kleinen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze rösten, bis diese anfangen zu knacken.
- Für die Soße die **Butter** in einem kleinen Topf zerlassen. **Mehl** einrühren und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anschwitzen. Mit **Milch** ablöschen und die Sauce unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen aufkochen, bis sie schön sämig wird. Die Sauce bei schwacher Hitze 2 Minuten köcheln lassen und mit **Salz, Pfeffer** und **Muskatnuss** abschmecken.
- Angerichtet wird, indem zuerst **Bandnudeln**, dann Kürbiswürfel, dann Béchamelsauce auf tiefe Teller verteilt werden. Anschließend mit den **gerösteten Kernen** und geriebenem **Parmesan** garnieren.



Zutaten

- 1 mittelgroßer Kürbis (am besten Hokkaido)
- 500 g Bandnudeln
- 2 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver
- Kerne zum Rösten (z. B. Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne)
- 100 g Parmesan (am besten frisch gerieben)

Für die Béchamelsauce

- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 500 ml Milch

Lukas Heiny

Key-Account-Manager



Rinderrouladen

Von Claudia Weiß

Key-Account-Managerin



HAUPTGERICHT



6 Personen



120 Minuten



mittel



Rinderrouladen

Zubereitung

- **Rouladen** mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. 2 TL **Dijonsenf** auf jeder Roulade verstreichen, eine **Speckscheibe** darauflegen. Eine **Gewürzgurke** längs geschnitten, sowie eine klein geschnittene **Schalotte** darauf verteilen. Die Seiten der Rouladen einschlagen und aufrollen. Ofen auf 160 ° C Umluft vorheizen.
- In einem Bräter das **Butterschmalz** erhitzen, die Rouladen bei hoher Temperatur rundum kross anbraten und wieder herausnehmen.
- Für die Soße das **Gemüse**, die **Schalotten** sowie das **Tomatenmark** in der Pfanne ca. 5 Minuten andünsten, den **Rotwein** zufügen und einkochen. Dann die **Rinderbrühe** zugeben. Im Anschluss die Rouladen wieder in die Pfanne geben und danach auf der mittlere Schiene für 90 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen.
- Nach der Garzeit das Gemüse und die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren. Die Soße 3–5 Minuten einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Dann die eiskalten **Butterwürfel** unter Rühren in der Sauce schmelzen lassen.

Mit Rotkohl und Kartoffelklößen servieren.



Zutaten

- 6 Rinderrouladen
- 6 Scheiben Schinkenspeck
- 6 dicke Gewürzgurken
- 12 TL Dijon Senf
- 2 Schalotten; groß
- 1 EL Butterschmalz
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Paprikapulver
- Küchengarn oder Zahnstocher zum Zusammenhalten

Für die Soße

- 1 Bund Suppengrün: je 1 Lauch, Möhre, Sellerie, klein geschnitten
- 2 Schalotten, groß
- 1 TL Tomatenmark
- 400 ml Rotwein (trocken)
- 400 ml Rinderbrühe oder Fond -
- 60 g Butter – eiskalt, in Würfel
- Salz und Pfeffer – aus der Mühle

Claudia Weiß

Key-Account-Managerin



Apfel-Spekulatius-Dessert

Von Nadine Paul

Produktentwicklerin und Content- und Mediamanagerin



DESSERT



4 Personen



20 Minuten



leicht

Apfel-Spekulatius-Dessert

Zubereitung

Quarkcreme

- Die **Sahne** mit **Sahnesteif** steif schlagen. **Vanilleschote** aufschlitzen und Mark herauskratzen (alternativ Vanillepaste). **Magerquark** und **Mascarpone** mit dem Mark der Vanilleschote, **Zucker** und **Vanillezucker** vermengen. Die geschlagene Sahne unterrühren.

Tipp: Wem die Creme zu gehaltvoll ist, kann auch fertige Quarkcreme (Natur) nehmen und diese mit etwas Zucker und Vanille verfeinern.

Apfelmasse

- Die **Äpfel** schälen und klein würfeln. Mit etwas Wasser, **Zucker**, **Bourbon-Vanillezucker** und nach Geschmack **Zimt** und **Rosinen** in einem Topf köcheln, bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Abkühlen lassen.

Spekulatius

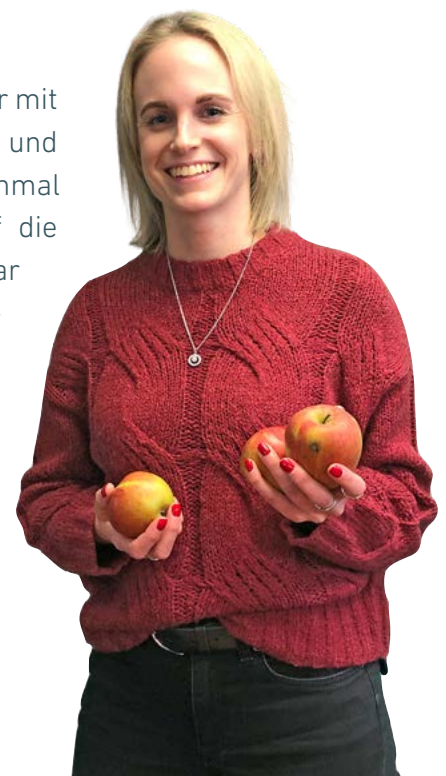
- **Spekulatius** in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und mithilfe eines Nudelholzes o. ä. den Inhalt zerkleinern.

Schichten:

- Die Gläser nun nacheinander mit Spekulatius, Apfelmasse und Creme schichten und nochmal wiederholen. Als Deko auf die letzte Cremeschicht ein paar Spekulatiusbrösel und etwas Zimt verteilen.

Nadine Paul

Produktentwicklerin
und Content- und
Mediamanagerin



Zutaten

- 500 g Magerquark
- 500 g Mascarpone
- 400 g Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 1 Vanilleschote(n), davon das Mark
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 große Äpfel
- 1 EL Zucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- ca. 30 Gewürzspekulatius
- Zimt und Rosinen nach Geschmack

Gebrannte Mandeln

Von Stefanie Hess
Account-Managerin



HAUPTGERICHT



3 Portionen



30 Minuten



leicht

Gebrannte Mandeln in drei Varianten

Zubereitung

Klassisch gebrannte Mandeln

- **Zucker, Vanillezucker, Wasser, Mandeln** und die **Gewürze** unter Rühren zum kochen bringen und so lange rühren bis der Zucker trocken wird. Dann die Hitze etwas reduzieren (damit nichts verbrennt) und so langeiterrühren bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzen. Die Mandeln flach auf einem Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

Gebrannte Nutella-Mandeln

- Wie im klassischen Rezept beschrieben – nur mit dem zusätzlichen Esslöffel **Nutella**. Bei dieser Variante lieber auf mittlerer Hitze langsam erhitzen damit nichts verbrennt.

Gebrannte Kokos-Mandeln

- Die Mandeln zunächst wie im klassischen Rezept beschrieben brennen und abkühlen lassen. Anschließend die **weiße Schokolade** schmelzen, alles zusammen mit den Kokosraspeln mischen und erneut abkühlen lassen.



Zutaten

Klassische gebrannte Mandeln

- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 80 ml Wasser
- 200 g ganze Mandeln
- Gewürze nach Geschmack (Zimt, Nelken, Lebkuchengewürz, Spekulatiusgewürz...)

Gebrannte Nutella-Mandeln

- + 1 großer EL Nutella

Gebrannte Kokos-Mandeln

- + 50 g weiße Schokolade
- + 50 g Kokosraspeln

Stefanie Hess

Account-Managerin
Organisations-
managementsysteme



Apfelstrudel

Von Laura Will
Leiterin Marketing



BACKEN



6 Personen



90 Minuten



mittel



Zutaten

Für den Strudelteig

- 350 g Weizenmehl
- 1/4 TL Salz
- 1 Ei
- 3 EL Öl
- 125 ml warmes Wasser
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- Öl zum Bepinseln
- 150 g Butter zum Einfetten

Für die Füllung

- 1 kg Äpfel
- 4 EL Speisestärke
- 4 EL Zucker oder Honig
- 100 g Rosinen
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL geriebene Zitronenschale
- 100 g getrocknete Aprikosen
- 4 EL Paniermehl

Für den Guss

- 200 ml Milch
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Puderzucker nach Belieben

Apfelstrudel

Zubereitung

- Für den Strudelteig die Zutaten mit den Knethaken 10 Minuten kräftig vermengen. Den Teig zu 2 Kugeln formen, mit **Öl** bepinseln, mit einem angewärmten Gefäß bedecken und mindestens 30 Minuten quellen lassen.
- Backblech mit **Butter** einfetten. Ofen auf 225° C vorheizen und ein feuerfestes Schälchen mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen.
- Ínzwischen für die Füllung die **Äpfel** schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. **Speisestärke, Zucker** oder Honig, **Rosinen, Mandeln, Zimt, Zitronenschale** und klein geschnittene **Aprikosen** hinzufügen.
- Die Hälfte des Strudelteigs auf einem bemehlten Geschirrtuch dünn ausrollen. Die restliche **Butter** zerlassen und den Teig damit bestreichen. **Paniermehl** daraufstreuen. Die Füllung so auf dem Teig verteilen, dass die Seiten frei bleiben. Dann die Ränder anfeuchten.
- Die Strudel mit Hilfe des Geschirrtuchs aufrollen und mit den Nahtstellen nach unten auf das Blech legen. Die Oberfläche einige Male mit einer Gabel einstechen und mit der restlichen **Butter** bestreichen.
- Im Backofen ca. 40 Minuten backen und alle 10 Minuten mit **Milch** begießen. Nach dem Backen mit **Vanillezucker** und **Puderzucker** bestreuen und warm genießen.



Laura Will

Leiterin Marketing

Alpenbrot

Von Britta Keil

Online-Marketing-Managerin

BACKEN



ca. 60 Stück



30 Minuten



leicht



Alpenbrot

Zubereitung

- Für dieses einfache und schnelle Adventsgebäck werden **alle Zutaten** zu einem Teig verknetet.
- Den Teig in 6 Portionen teilen und je zu einer Rolle formen, die so lang ist, dass sie quer über das Backblech passt. Je 3 Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 10–15 Minuten bei 180 °C Umluft backen. Die Backzeit nicht überschreiten. Das Gebäck soll innen schön weich bleiben.
- In der Zwischenzeit die **Zutaten für den Guss** mit einer Gabel verrühren. Den Guss nach dem Backen sofort dick auf die Rollen streichen. Noch warm diagonal in 2 cm breite Streifen schneiden und auskühlen lassen.

Tipp: In einer gut schließenden Dose aufbewahren. Das Gebäck schmeckt nach ein paar Tagen noch besser.



Zutaten

- 500 g Dinkelmehl, Type 630 oder Weizenmehl, Variation: 100 g durch gemahlene Mandeln ersetzen
- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver
- 30 g Kakaopulver
- 1 TL Zimt
- 1 Msp. Nelken, gemahlen
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Msp. Muskat

Für den Guss

- 150 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft oder Rum bzw. Rumaroma
- etwas lauwarmes Wasser



Britta Keil

Online-
Marketing-
Managerin



Heidesand Plätzchen

Von Thomas Grimm

Entwickler ibo Prometheus

BACKEN



4 Personen



45 Minuten



leicht

Heidesand Plätzchen

Zubereitung

- **Butter** zerlassen, bräunen und abkühlen lassen. Mit den anderen Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten.
- Rollen mit etwa 4 cm Durchmesser formen und im Kühlschrank mehrere Stunden ruhen lassen, vorzugsweise auch über Nacht.
- ½ cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 170–180° 25–30 Minuten backen.

Tip: Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit!

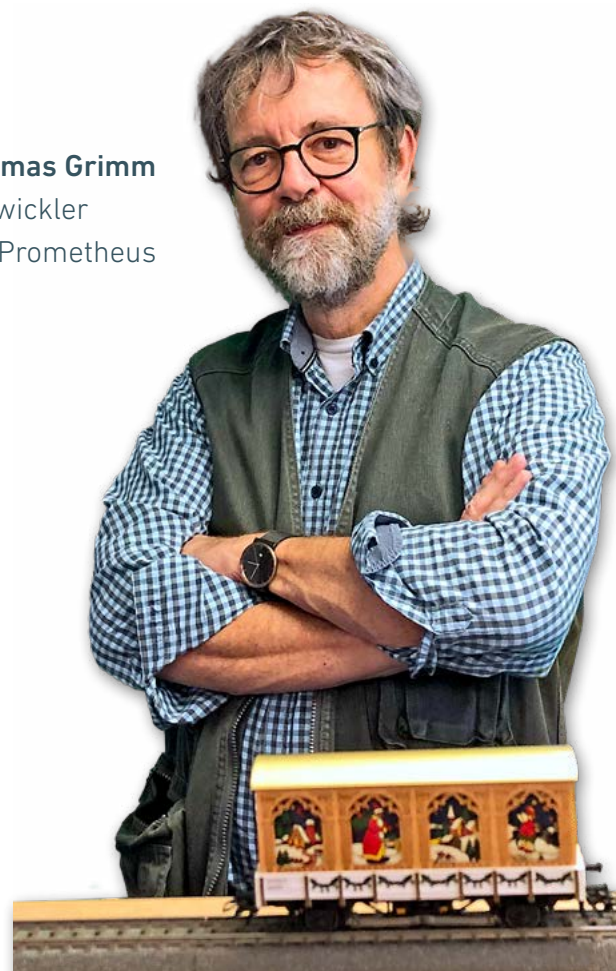


Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 375 g Mehl



Thomas Grimm
Entwickler
ibo Prometheus



Apfelkuchen

Von Alexandra Stallbaum
Trainerin & Consultant

BACKEN



6 Personen



90 Minuten



leicht



Apfelkuchen aus dem Omnia-Backofen

Zubereitung

- Die weiche **Butter**, **Dattelsirup** (oder Zucker) und die **Eier** vermengen.
- Das **Mehl** dazugeben und **Backpulver** drüber streuen. Anschließend die **Milch**, das **Salz** und den **Zimt** hinzugeben und alles verrühren. Der Teig sollte jetzt schön klebrig, aber nicht flüssig, sein. Falls er zu trocken ist, einfach noch etwas Milch hinzugeben.
- Jetzt die **Äpfel** kleinschneiden und unter die Teigmasse heben, sodass alle Äpfel gut mit dem Teig vermischt sind. Wenn die Omnia-Form aus Aluminium zum Einsatz kommt, dann diese nun eingefettet oder mit Backpapier auskleiden. Anschließend die Masse in den Omnia geben und mit einem Esslöffel glattstreichen.
- Den Kuchen nun 5 Minuten auf größter Flamme backen und dann 60 Minuten auf kleinster Stufe.

Achtung: Die Gasherde variieren und entwickeln unterschiedlich viel Hitze. Einfach langsam herantasten und eventuell nach 50 Minuten mal nachschauen – ansonsten bitte den Deckel so lange wie möglich geschlossen halten, da sonst die Hitze verfliegt.

Tipp: Nach belieben frisch geschlagene Sahne oder Vanilleeis dazureichen!



Zutaten

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 125 g weiche Butter
- 3 Eier
- 85 g Dattelsirup
(alternativ 125 g Zucker)
- Ein Schuss Milch
(oder eine pflanzliche Alternative)
- 1 Prise Salz
- Zimt (nach Belieben – ich nehme gerne 2 gehäufte Esslöffel)
- 4 Äpfel

Alexandra Stallbaum
Trainerin & Consultant



Tante Inges Fruchtebrot

Von Jörg Wagner
Produktmanager

BACKEN



4 Personen



60 Minuten



leicht

Tante Inges Früchtebrot

Zubereitung

- **Eier, Rum** und **Honig** schaumig rühren.
- **Vollkornmehl, Backpulver** und **Zimt** dazu geben und gut unterrühren.
- Nach Geschmack **getrocknete Früchte** und **Nüsse** klein hacken und gut unterheben. Hier macht die Vielfalt den Geschmack.
- In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Bei 160° C Umluft auf der zweiten Schiene von unten ca. 1 Stunde backen.

Tipp: Schmeckt am besten mit Butter.



Zutaten

- 4 Eier
- 2 EL Rum
- 125 g flüssiger Honig
- 175 g Vollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt

Nach Geschmack

- 200 g getrocknete Früchte
- 200 g Nüsse

Jörg Wagner
Produktmanager



Nusstorte

Von Katja Bach
Marketing-Managerin



BACKEN



6 Personen



50 Minuten



leicht



Nusstorte

Im Piemont findet man herrliche Weine, Trüffel und nein, keine Kirschen! Sondern Haselnüsse!

Zubereitung

- Heize den Backofen auf 200° C Ober- und Unterhitze vor. Hacke **50 g der Haselnüsse** grob und vermahle den Rest. Trenne 6 **Eier** und verrühre die Eigelbe mit ca. **220 g des Zuckers** und dem Alkohol.
- Schlage das Eiweiß auf und hebe es vorsichtig unter die Nussmasse. Fülle jetzt die Nussmasse in die Backform und stelle den Kuchen in den Backofen.
- Nach ca. 12 bis 15 Min. reduzierst du die Hitze auf 180° C und backst den Kuchen weitere 12 bis 15 Min. Nach ca. 30 min ist der Kuchen fertig.
- Während der Backzeit bereitest du die **Himbeeren** vor und schlägst aus dem **Eiweiß der 2 verbliebenen Eier** und dem restlichen **Zucker** Eischnee. Verteile diesen 5 Min. vor dem Ende der Backzeit auf dem Kuchen.
- Der Kuchen ist fertig, wenn das Baiser hellbraune Spitzen bekommt. Hole ihn nun aus dem Ofen und drücke die **Himbeeren** vorsichtig ins Baiser. Jetzt abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit einem starken Espresso servieren.



Zutaten

Für eine 24er-Backform

- 375 g Haselnüsse, geschält und geröstet
- 270 g Zucker
- 8 Eier
- 2 Spritzer Nusschnaps oder milder Grappa (nach Belieben)
- Himbeeren (frisch oder aufgetaut)
- Puderzucker

Katja Bach

Marketing-Managerin





Wir
organisieren
Zukunft.