



retarus:

28

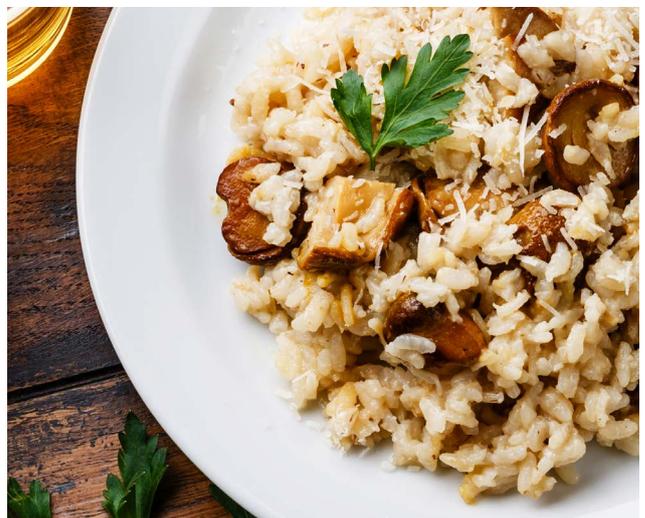
REZEPTE

28 Rezepte. Liebevoll ausgewählt, aufgeschrieben und präsentiert von den Köchen, Bäckern und Barkeepern in und unter uns. Für Sie zum Nachmachen & Genießen.

INHALT

HERZHAFTES

Jakobsmuscheln	6
Risotto mit Steinpilzen	8
Maultaschen	10
Blinis mit Kaviar	12
Pigs in Blankets	14
Cochinillo Asado	15
Tomaten-Gugelhupf	16
Wirsingsuppe	18
Jamaikanischer Callaloo	19
Kürbis-Kartoffelsuppe	20
Buchweizensalat	22
Taco-Schichtsalat	23



SÜSSES

Käsekuchen	24
Kaiserschmarrn	26
Tiramisù Natale	27
Heiße Mango-Tarte	28
Apfelweinkuchen	29
Buchteln	30
Kokosmakronen	32
Supra Happen	33
Mandelkuchen	34
Zimtsterne	35
Blätterteig-Stern	36
Vanillekipferl (Singapur vs. USA)	38



DRINKS

Old Fashioned	42
Negroni	44
Hot Aperol	45



GEBRATENE
JAKOBSMUSCHELN
MIT BLUMENKOHLPÜREE UND CURRYSCHAUM

Nathalie Mann, Senior Account Manager, Retarus Germany

FÜR DIE JAKOBSMUSCHELN

8 Jakobsmuscheln
Meersalz
1 EL Butterschmalz

FÜR DAS BLUMENKOHLPÜREE

1 Blumenkohl
100 g Butter
Saft einer Zitrone
Muskatnuss
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Blumenkohl in Salzwasser mit etwas Zitronensaft ca. zehn Minuten kochen und danach gut abtropfen lassen. Inzwischen die Butter bei milder Hitze in einer Pfanne bräunen. Anschließend den Blumenkohl mit der gebräunten Butter, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss mit einem Stabmixer kurz pürieren.

Zwiebeln fein würfeln und in Pflanzenöl anschwitzen; Thymian und Petersilienblätter hinzufügen. Wenn die Zwiebelwürfel leicht gebräunt sind, den Zucker und die Currypaste dazugeben; mit Fischfond und Orangensaft ablöschen. Bei milder Hitze

FÜR DEN CURRYSCHAUM

100 ml Fischfond
80 ml Sahne
50 ml Orangensaft
1 Zwiebel
1 Zweig Blattpetersilie
1 Zweig Thymian
1 EL Zucker
1 TL gelbe Currypaste
1 EL Pflanzenöl
Friséesalatblätter

ca. 15 Minuten köcheln lassen und dann durch ein feines Sieb gießen. Sahne hinzufügen und warm mit einem Stabmixer aufschäumen.

Die gesalzene Jakobsmuscheln von jeder Seite mit Butterschmalz etwa zwei Minuten braten und neben dem warmen Blumenkohlpüree anrichten. Anschließend mit etwas Curryschaum überziehen und mit dem Friséesalat dekorieren.

Wein-Empfehlung:

Ein gut gekühlter Sauvignon Blanc



Ein himmlisches Gericht für jede Jahreszeit. Wir lieben dieses Rezept besonders, weil das Blumenkohlpüree mit dem Curryschaum einfach überrascht. Und Jakobsmuscheln eh ein Highlight für sich sind.

RISOTTO

MIT STEINPILZEN

Martin Hager, Retarus Gründer und Geschäftsführer



DAS WICHTIGSTE SIND ERSTKLASSIGE ZUTATEN, ZEIT UND RÜHREN, RÜHREN, RÜHREN ...

Für 4 bis 6 Portionen benötigt man ca. 1,7 l heiße Hühnerbrühe, 400 g Arborio / italienischen Risotto-Reis, Olivenöl, etwas Butter, Stangensellerie, Zwiebel(n), Weißwein zum Ablöschen, sehr fein gehackten Knoblauch, etwa 300 g frische Steinpilze oder 30 g getrocknete Steinpilze, frische glatte Petersilie, frisch geriebenen Parmesan, Salz und Pfeffer

RISOTTO ...

Sellerie und Zwiebel sehr gründlich dünsten, mindestens 15 Minuten, in üppig Öl, bis der Sellerie blass ist und die Zwiebeln süß sind. *Sellerie und Zwiebel schön klein schneiden, für den Geschmack und das Auge.*

Den Reis mit etwas Butter dazugeben, leicht anrösten und unter Rühren dünsten bis er glasig ist. Mit Weißwein ablöschen, gutiterrühren (und schnuppern) bis kein Wein mehr zu riechen ist.

Etwas heiße Brühe angießen und rühren bis der Reis die zugegebene Brühe aufgenommen hat. So Schöpflöffel für Schöpflöffel der Brühe in den Reis einrühren – bis er gar ist. *Ja, das kostet Zeit und (Rühr-) Kraft. Aber es lohnt sich, versprochen!*

... MIT FRISCHEN STEINPILZEN

Die Steinpilze klein schneiden. Schöne Stücke, fein: damit sich der Geschmack entfalten kann. Steinpilze und sehr fein gehackten Knoblauch kräftig in Butter anrösten. *Ich nehme am liebsten eine Butter ohne Wasseranteil, die spritzt nicht in der Pfanne*

(zum Beispiel „Andechser“). Wenn der Reis so gut wie gar ist, die gebratenen Steinpilze liebevoll unterheben.

... MIT GETROCKNETEN STEINPILZEN

Alternativ zu frischen Steinpilzen, eignen sich sehr gut getrocknete. „*Porcini secchi*“ in großen, hellen Stücken sprechen für eine gute Qualität. Auf dunkelbraune, klein gehackte, getrocknete Steinpilze lieber verzichten. Getrocknete Steinpilze klein schneiden, in die Brühe einlegen, mitköcheln lassen und gemeinsam mit der Brühe, wie oben beschrieben, nach und nach zum Reis geben.

NICHT VERGESSEN!

Ob Risotto mit frischen oder mit getrockneten Steinpilzen: kurz vor dem Servieren eine ordentliche Portion gehackte glatte Petersilie und reichlich frisch geriebenen Parmesan unterrühren. Salzen und pfeffern nach Geschmack.

Zu diesem Risotto schmeckt sehr gut ein Riesling. Den Trinkwein, am besten auch zum Kochen / Ablöschen (siehe oben) nehmen.



Zeit habe ich gefühlt natürlich immer zu wenig, aber zum Kochen nehme ich sie mir, so oft es irgendwie geht. Denn Kochen und das anschließende Essen – am besten zusammen mit der ganzen Familie – sind für mich Genuss und Lebensqualität. Übrigens: Dieser Risotto schmeckt nicht nur hervorragend, er ist auch ein guter Lehrmeister, wenn es darum geht, sich in Geduld und Ausdauer zu üben ;-)

MAULTASCHEN

Steffen Heinzmann, Senior Technical Consultant , Retarus Germany

FÜR CA. 4 PERSONEN

Nudelteig

400 g	Mehl
5	Eier
1 - 2 EL	Olivenöl
	Salz

Gut verkneten und 1 Stunde ziehen lassen.
In dieser Zeit die Füllung zubereiten.

Füllung

1 kg	Hackfleisch gemischt
1 Bund	glatte Petersilie, fein gehackt
ca. 400 g	gehackten TK-Spinat, natur
2	Zwiebeln, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
2	Eier
	Pfeffer, Salz, Muskat

Zutaten gut vermengen.

Wichtig: Glatte Petersilie in großer Menge verwenden!

Den Teig in drei bis vier Teile portionieren.
Mit Mehl bestäuben und dünn ausrollen.
Mit der Füllung bestreichen, eine Rolle formen und etwa gleich große Maultaschen abtrennen. Maultaschen (portionsweise) in siedender Gemüsebrühe ca. 5 bis 7 Minuten ziehen lassen.

Servieren: Als Suppeneinlage in der Gemüsebrühe (Gemüse vorher abseihen und Suppe evtl. mit etwas Muskat verfeinern) oder in Butter geröstet (mit fein gehackten Zwiebeln).

Maultaschen nach einem Familienrezept. Von meiner Großmutter über meine Mutter an mich weitergereicht. Schmecken gigantisch.



BLINIS

MIT KAVIAR UND SAUERRAHM

Simone Brinkmann, Lead Management, Retarus Germany

FÜR 4 PERSONEN

150 g	Buchweizenmehl
100 g	Mehl (Typ 550)
1/2	Hefewürfel (ca. 20 g)
350 ml	lauwarme Milch
80 - 100 g	Butter
2	Eier
250 g	saure Sahne
100 g	Kaviar (Lachsforellen-Kaviar oder edler Sevruga-Kaviar)
	Salz

Das Buchweizenmehl und das normale Mehl in einer großen Schüssel mischen. Eine Mulde eindrücken und die Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch in die Mulde gießen, alles verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.

50 g geschmolzene Butter mit den Eiern und einer guten Prise Salz zum Teig geben. Gut verrühren und abermals zugedeckt für 2 bis 3 Stunden gehen lassen.

In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze etwas Butter heiß werden lassen. Blinis sind traditionell kleine Küchlein von etwa 8 bis 10 cm Durchmesser. Mit einer Saucenkelle eine kleine Küchlein-Menge in die Pfanne geben und ausbacken. Sie sind richtig, wenn sich an der Oberfläche kleine Löcher bilden. Dann mit etwas Butter bestreichen und wenden. Auf der anderen Seite weitere 3 bis 4 Minuten backen. Die fertigen Blinis bis zum Servieren bei 75 °C im Backofen warm halten.

Zum Servieren die saure Sahne mit etwas Salz cremig rühren und in ein Schälchen füllen. Den Kaviar in ein weiteres Schälchen füllen und dieses auf auf Eiswürfel stellen.

Die warmen Blinis mit einem Klecks saure Sahne und einem Löffel Kaviar genießen.



Ich habe schöne Erinnerungen an meine Kindheit, wenn meine Großmutter, die Riga verlassen musste, in Erinnerungen schwelgend, russische und baltische Leckereien zubereitete. Dabei erzählte sie uns ausführlich von der wunderschönen Stadt mit den großartigen Jugendstil-Bauten und dem herrlichen Ostseestrand.



PIGS IN BLANKETS

Karen Sheldon, Technical Consultant, Retarus UK

- 12 kleine Würstchen / Chipolata
- 12 Scheiben geräucherter, durchwachsener Speck
- 1 Handvoll Lorbeerblätter
- 5 Zweige Rosmarin
- 1 Handvoll Thymian
- Etwas Olivenöl (zum Beträufeln)
- Honig (zum Bestreichen)

im vorgeheizten Backofen (die Kräuter auch mit Öl beträufeln). Nach etwa 20 Minuten mit etwas Honig beträufeln (optional).

Stellen Sie Ihren Lieblingsdip in einem Schälchen in die Mitte des Kranzes. Sie können „Pigs in Blankets“ warm oder kalt genießen.

Heizen Sie den Backofen auf 200 °C vor.

Umwickeln Sie jedes Würstchen mit einer Speckscheibe, dabei die Enden der Würstchen frei lassen. Legen Sie die in Speck gewickelten Würstchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, so dass sie einen Kranz bilden (kreisförmig).

Nachdem Sie den Kranz gebildet haben, stechen Sie die Würstchen an ihren Enden mit einem Cocktail-Spieß ein. Stecken Sie Lorbeerblätter zwischen jeweils zwei Würstchen und wickeln Sie einen Rosmarinzweig um jedes zweite oder dritte Würstchen bis der Kranz fertig ist.

Beträufeln Sie den Würstchen-Kranz mit etwas Olivenöl und garen ihn für 35 Minuten

„Würstchen im Speckmantel“ und Weihnachten gehören bei uns zu Hause schon immer zusammen. Als Kinder haben wir diese Weihnachtsleckerei mit Begeisterung gegessen: kaum waren die „Pigs“ auf dem Tisch, waren sie schon wieder weg.

COCHINILLO ASADO

Cristina Rua, Business Development Analyst, Retarus North America

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

2,7 kg	Spanferkel
	Salz und Pfeffer nach Belieben
1/2 Tasse	spanisches Olivenöl
1/2 Tasse	Butter
2	mittelgroße Karotten
1	gelbe Zwiebel
2 Tassen	Wasser

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Das Ferkel von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Umwickeln Sie die Ohren mit Aluminiumfolie, damit sie nicht verbrennen. Das Ferkel in einen großen, offenen Bräter geben. Mit Olivenöl bepinseln und Butterflöckchen darauf verteilen.

Für ca. 2 1/2 Stunden im Ofen rösten und dabei immer wieder mit dem Bratenfett begießen.

Während das Ferkel im Ofen röstet, die Karotten und die Zwiebel schälen. Die Karotten in Stücke schneiden und die Zwiebel grob hacken. Geben Sie die Karotten und Zwiebeln etwa 10 Minuten bevor Sie das Ferkel aus dem Ofen nehmen, mit in den Bräter.

Das Ferkel aus dem Ofen nehmen, wenn es vollständig gegart ist. Entfernen Sie die Aluminiumfolie von den Ohren und legen Sie das Ferkel auf eine Servierplatte. In einer Wärmeschublade oder im Ofen auf der niedrigsten Temperatur warm halten.

Den Bratensaft vom Bräter in einen Kochtopf gießen, das Gemüse hinzufügen und bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen. Wenn der Bratensaft zu brutzeln beginnt, das Fett abschöpfen. 2 Tassen Wasser hinzufügen. Die Temperatur hochschalten und sprudelnd kochen, um die Soße zu verdicken. Durch ein Sieb oder Sehtuch abseihen und in ein Soßenboot oder eine kleine Schüssel geben.

Das Spanferkel auf einer großen Platte servieren und dazu die warme Soße, Brat- oder Röstkartoffeln und einen einfachen grünen Salat anbieten.

Gegrilltes Spanferkel (Cochinillo Asado) – das gab's früher bei mir zuhause (in Spanien) immer an Weihnachten.

TOMATEN- GUGELHUPF

Bianca Bacher, Director HR, Retarus Germany



ZUTATEN FÜR 16 PERSONEN / EINE GROSSE GUGELHUPFFORM

(Kleine Gugelhupfform: Zutaten halbieren)

500 g	Mehl
20 g	frische Hefe
50 g	Pinienkerne
1 Bund	Petersilie
4	Frühlingszwiebeln
150 g	weiche Butter
3	Eier
300 g	Kirschtomaten
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
	Pfeffer

Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Eine kleine Vertiefung ins Mehl drücken, Hefe hineinbröseln und Zucker zugeben. 100 ml lauwarmes Wasser mit Hefe, Zucker und etwas von dem Mehl in der Mulde verrühren. Diesen Vorteig mit Mehl bestäuben, ein Tuch über die Schüssel legen, Teig an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blättchen hacken.

Lauchzwiebeln waschen, putzen, klein schneiden. Butter und Eier zum Teig geben. Teig kneten, bis er nicht mehr klebt. Pinienkerne, Petersilie und Lauchzwiebeln unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Gugelhupf-Form fetten.

Tomaten waschen, putzen, trockentupfen. Teig vorsichtig zu einer Rolle formen, in 25 Scheiben schneiden. Scheiben flach drücken, auf jede Scheibe 1 Tomate legen, pfeffern und eventuell salzen. Tomaten mit Teig umhüllen, kleine Knödel formen.

Backofen auf 170 °C vorheizen (Umluft nicht geeignet). Knödel in die Form legen, ca. 30 Minuten gehen lassen, bis die Form gefüllt ist. Gugelhupf im Ofen auf der untersten Schiene bei 170 °C 50 bis 60 Minuten backen. Kuchen in der Form noch 10 Minuten ruhen lassen, auf ein Gitter stürzen. Umdrehen, sodass die kugelige Oberfläche nach oben zeigt.

Extra Tipp: Nicht zu sparsam salzen!

Mein Lieblingsrezept für einen Kindergeburtstag oder als Mitbringsel, wenn es sonst nur süßen Kuchen gibt. Auch gut als Beilage oder Brotersatz.



WIRSINGSUPPE

MIT KLEINEN HACKBÄLLCHEN

Christina Braun, Leadmanagement Fairs & Events, Retarus Germany

FÜR 4 PERSONEN

30 g	Paniermehl
60 ml	Milch
$\frac{3}{4}$ TL	gemahlene Muskatnuss
3	Stiele frische Petersilie
225 g	Schweinehack
225 g	Rinderhack
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
2	Möhren
2	Stangen Lauch
1	kleiner Wirsing
1,6 l	Hühnerbrühe
60 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer

Petersilie waschen, Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Möhren schälen, der Länge nach halbieren und in dünne Halbmonde schneiden. Lauch der Länge nach halbieren, waschen und der Breite nach in Streifen schneiden. Wirsing halbieren, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden.

Für die Fleischbällchen Paniermehl und Milch vermischen. Je $\frac{1}{2}$ Teelöffel Muskat, Salz und Pfeffer, 1 Esslöffel Petersilie, Schweine- und Rinderhack hinzufügen.

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu kleinen Kugeln rollen.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Hackbällchen 5 bis 8 Minuten braten. Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Butter in einem Topf erhitzen. Möhren und Lauch unter Rühren 10 Minuten weich braten. Wirsing hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten anbraten.

Gemüse mit Hühnerbrühe ablöschen, einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Hackbällchen zur Suppe geben und 5 Minuten erhitzen. Sahne, restliche Petersilie und Muskatnuss einrühren.



Für alle Suppenkasper. Ach, eigentlich für alle, wenn's draußen ungemütlich wird. Sehr sehr lecker.

JAMAIKANISCHER CALLALOO

Orlando Ellis, Implementation Engineer, Retarus Germany

- 1 EL Kokosöl oder Olivenöl
- 1/4 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL Salz (oder nach Belieben abschmecken)
- 1 Tasse Kirschtomaten, gehackt
- 6 Tassen jamaikanischer Callaloo (oder Spinat)
- 6 Tassen Mangold (geputzt)
- 1 TL frischer Limettensaft (oder Zitronensaft)
- 1/2 mittelgroße Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1/4 „Scotch Bonnet“ Chilischote (oder 1/4 Chilischote einer anderen Sorte)
- 1/2 Tasse Kokosnussmilch

Mangold, Callalooblätter (oder Spinat) gründlich waschen, putzen und abtropfen lassen. Fein schneiden. Zwiebel, Chili, Knoblauch und Tomaten würfeln.

Das Öl in einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, dann die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben. Die Temperatur herunterschalten, damit Zwiebel und Knoblauch sanft gegart werden. Nach 3 Minuten die Hitze wieder hochschalten

und den zerkleinerten Callaloo (Spinat) und Mangold in den Topf geben. Dann Chili, Salz und schwarzen Pfeffer hinzufügen. Kokosmilch dazu gießen und zum Kochen bringen. Nun die Hitze auf ein Minimum reduzieren, den Topf abdecken und ca. 20 bis 25 Minuten garen.

Den Herd ausschalten, dann den Limetten- oder Zitronensaft darüber träufeln, die gehackten Tomaten darauf streuen und den Topf abdecken. Vor dem Servieren ca. 3 Minuten ruhen lassen. Mit Reis oder Kartoffeln als Beilage servieren.



KÜRBIS- KARTOFFELSUPPE

Dominique Preuschl, Technical Delivery, Retarus Germany

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Kürbisfleisch
250 g Kartoffeln
1 große Zwiebel
2 EL Butter
Salz und schwarzer Pfeffer
Muskatnuss
1 Liter Gemüsebrühe
1 Becher Sahne
Zitronensaft
Schnittlauch

NACH GESCHMACK

geriebener Käse
etwas Kürbiskernöl
Kürbiskerne

Zwiebeln fein hacken und in Butter andünsten.

Kürbis in kleine Stücke schneiden.
Kartoffeln schälen, klein schneiden und mit dem Kürbis in den Topf geben, kurz andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mit der Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
Gemüse eventuell pürieren.

Mit Salz Pfeffer, Sahne und Zitronensaft abschmecken.

Nach Geschmack etwas Kürbiskernöl, Kürbiskerne und / oder geriebenen Käse dazugeben.

Schnittlauch waschen, schneiden und vor dem Servieren in die Suppe streuen.

Unsere absolute Lieblingssuppe für die kalte Jahreszeit. Einfach in der Zubereitung, gesund, schmackhaft und sehr beliebt bei unseren Kindern. Wir pürieren die Suppe nach dem Kochen – dann wird das Gemüse nicht mehr als Gemüse erkannt :-)



BUCHWEIZENSALAT

Elisabeth Schwartz, Management Information Systems, Retarus Germany

300 g Buchweizen (den russischen, dieser ist angeröstet und bleibt nach dem Kochen in Form)
1 Dose Kidney-Bohnen, abgetropft
2 Maiskolben (Mais aus der Dose, abgetropft, geht natürlich auch)
3 Karotten
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 Körbchen Kirschtomaten
1 Salatgurke
2 rote Zwiebeln
2 Avocado
1 Zitrone
2 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln
Kräuter (Kresse, Petersilie, Basilikum)
Salz, Pfeffer, Olivenöl, Honig

Für Nicht-Veganer zusätzlich:

300 g *Hähnchenbrust*
Saure Sahne

Buchweizen nach Anleitung (auf der Verpackung) zubereiten und abkühlen lassen.

Karotten in Würfel und Zwiebeln klein schneiden. Bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit etwas Honig andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind, aber die Karotten noch ordentlich Biss haben.

Mais kochen und die Körner abtrennen oder einfach die Dose öffnen.

Avocado in kleine Stücke schneiden und mit Saft aus der frischen Zitrone, gepresstem Knoblauch, Kresse, Kräutern, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen.

Das restliche Gemüse in Würfel schneiden.

Buchweizen, gewürfeltes Gemüse, Bohnen, Mais und Avocado-Soße miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hähnchenstreifen knusprig anbraten. Mit saurer Sahne servieren (optional).



Mein aktuelles Lieblingsrezept. Eigentlich vegan, aber mit wenig Mehraufwand auch für Nicht-Veganer sehr attraktiv.

TACO-SCHICHTSALAT

Thomas Tellert, Director Corporate Strategy, Retarus Germany

ZUTATEN 2 X IN FOLGENDER

REIHENFOLGE SCHICHTEN

- 1 Eisbergsalat, geputzt und klein gezupft / geschnitten
- 350 g gebratenes Hackfleisch, abgekühlt
- 1 kleine Dose / Glas Kidneybohnen, abgetropft
- 1 Dose / Glas Mais, abgetropft
- 1 Flasche mexikanische Salsa (*ich nehme: „Texicana Salsa“ von Maggi*)
- 1 Becher Crème fraîche, gewürzt mit etwas Salz und Pfeffer

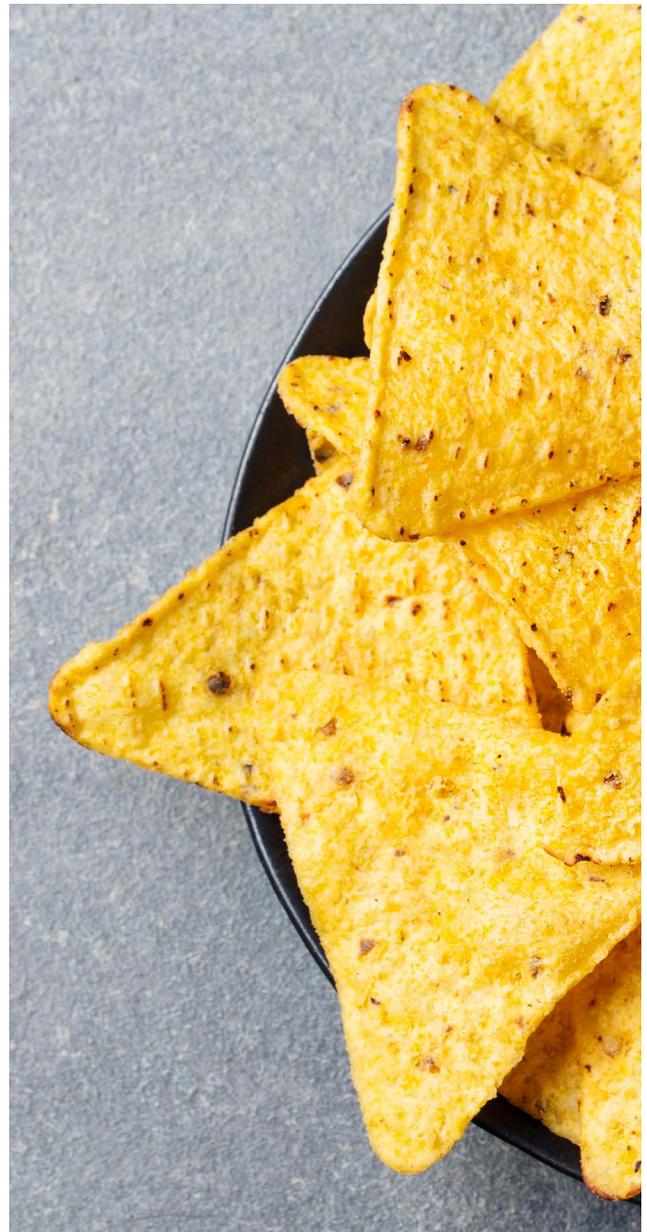
WEITERE ZUTATEN

- 1 Beutel geriebener Gouda
- 1 Tüte Mais-Chips (*ich nehme: „Tortillas Wild Paprika“ von Chio*)

Hackfleisch mit etwas Tomatenmark anbraten und abkühlen lassen.

Zutaten in der Reihenfolge wie oben angegeben schichten. Zum Schluss den Käse darüber streuen.

Einige Tacos (am besten in einem Frischhaltebeutel) zerbröseln und kurz vor dem Servieren auf den Salat geben.



Eines meiner Lieblingsrezepte für Grillabende. Perfekt für alle, die Weihnachten in der Sonne verbringen – oder davon träumen ;-)



KÄSEKUCHEN

Christian Hörberg, Senior Customer Support Specialist, Retarus Germany

DIE ZUTATEN SIND FÜR EINEN HOHEN RING MIT 28 CM DURCHMESSER.

1. BODEN

Einen vorgebackenen Mürbteigboden (ca. 6 bis 8 mm; gibt es auch fertig beim Bäcker) in den Ring legen. Den Rand unten gut abdichten, am besten mit etwas rohem Mürbteig, damit die recht flüssige Masse nicht vor dem Backen ausläuft. Nach Belieben kann man auf den Mürbteigboden noch ein paar Rosinen streuen.

2. BELAG

Quarkmasse

150 g Zucker
150 g Weizenstärke / Weizenpuder
1.000 g Quark / Topfen
700 g Milch
140 g Eigelb (Eigelb von 7 Eiern)
Vanille-Aroma (oder Vanillemark aus der Schote)

Zucker und Weizenstärke / Weizenpuder trocken vermischen. Quark zugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Dann mit Milch und Eigelb zu einer glatten Masse rühren. Mit Vanille abschmecken.

Schnee

210 g Eiweiß (Eiweiß von 7 Eiern)
100 g Zucker
1 Prise Salz
Zitronen-Aroma (oder Schuss Zitronensaft)

Eiweiß, Zucker, Prise Salz und Zitronen-Aroma / Zitronensaft mit einem elektrischen Rührgerät zu einem sämigen Schnee aufschlagen. Den Schnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und dann in die Form geben.

In der Patisserie werden Ei-Mengen gerne in Gramm angegeben. Als Faustregel gilt: Ein Ei (Inhalt) = 50 g, davon Eigelb = 20 g und Eiweiß = 30 g.

3. BACKEN

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf 180 °C abfallend (Türe einen Spalt offenlassen / Kochlöffel einklemmen) etwa 65 bis 75 Minuten backen.

Nicht erschrecken, der Kuchen geht (erst einmal) weit über den Rand der Torten- / Springform in die Höhe. Damit dieser „Deckel“ nicht platzt, nach 15 Minuten Backzeit oben am Rand mit einem Messer schräg rundherum einschneiden (ca. 2 cm tief).

Sollte der Kuchen oben zu dunkel werden, kann man ihn (mit Karton) abdecken. Nach dem Abkühlen sollte er wieder so hoch wie der Ring sein.



Ein Spezialrezept für herrlichen Käsekuchen aus meiner Zeit an der Bayerischen Bäckermeisterschule.

KAISERSCHMARRN

Rafael Ücel, Account Manager, Retarus Austria



ZUTATEN FÜR 3 BIS 4 PERSONEN

9 Deka	griffiges Mehl
1/8 l	Milch
2 x	Prise Salz
12 Deka	Butter, zerlassen
5	Eier, getrennt
3 Deka	Staubzucker / Puderzucker
5 Deka	Rosinen (nach Geschmack auch weniger)
1	Päckchen Vanillezucker Puderzucker zum Servieren

Deka!? Für Gramm, die Deka-Angaben bitte einfach mal 10 nehmen:

1 Dekagramm/dag = 10 Gramm/g

Butter zergehen lassen. Mit Milch, Mehl und einer Prise Salz verrühren bis alles eine feste Masse ist. Eigelb dazu geben und rühren. Rosinen dazu und wieder rühren. Eiweiß schlagen, Zucker und Prise Salz dazurühren, dann beide Teile zusammenmischen.

Den Teig in eine gefettete Pfanne geben und für etwa 15 Minuten ins vorgeheizte Backrohr (180 °C). Goldbraun? Raus aus dem Ofen und mit zwei Gabeln zerzupfen. Mit etwas Staubzucker servieren.

Eine Lieblingsnachspeise nach einem Rezept von meiner Schwester. Achtung, sie liebt Rosinen. Es geht auch mit etwas weniger Rosinen.

TIRAMISÙ NATALE

Sandra Notari, Senior Account Manager, Retarus Italy

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g	Mascarpone
40 g	Puderzucker
2	Eigelb
1	Eiweiß
75 g	weiße Schokolade
150 ml	Milch
2 EL	Cognac
200 g	Löffelbiskuits
	Zur Dekoration: rote Beeren, geraspelte weiße Schokolade

Wichtig: Mascarpone 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Weißer Schokolade im Wasserbad schmelzen, von Zeit zu Zeit umrühren. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen. Die beiden Eigelb mit dem Puderzucker cremig aufschlagen und Mascarpone dazu geben. Alles gut vermischen, dann die flüssige Schokolade unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und den Eischnee vorsichtig unter die Mascarpone-Creme heben.

Die Löffelbiskuits vor Verwendung kurz in die Milch-Cognac-Mischung tauchen.

Den Boden einer Auflaufform mit den Löffelbiskuits auslegen. Anschließend mit einer Schicht Mascarpone-Creme bedecken, dann wieder eine Schicht Löffelbiskuits usw.

Zuletzt eine Schicht Mascarpone-Creme. Die Tiramisù mit Folie bedecken und etwa 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit Beeren und geraspelter weißer Schokolade dekorieren.

Für weiße Weihnachten – zumindest am Tisch ;-)



HEISSE MANGO-TARTE

Miriam-Carena Schmitt, Vice President Expert Sales D-A-CH, Retarus Germany

ZUTATEN

Gefrorener Blätterteig
Marzipan / Marzipan-Decke
Frische Mango
Puderzucker
Geröstete Pistazienkerne
Salz-Karamelleis

Blätterteig antauen lassen, runde Böden (Ø ca. 10 cm) ausstechen, z. B. mit einem großen Glas.

Die runden Blätterteig-Platten aufs Backpapier legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Marzipan ausrollen und Platten in gleicher Größe ausstechen. Wer eine Marzipan-Decke nimmt, kann sich das Ausrollen sparen.

Marzipan-Platte deckend auf den Blätterteig schichten, ebenfalls einstechen.

Frische Mango-Streifen flächendeckend auf die Marzipanschicht legen.

Mit Puderzucker betreuen.

Gemäß Backanleitung für den Blätterteig backen.

Nochmals mit Puderzucker sowie mit gerösteten Pistazienkernen bestreuen.

Zusammen mit Salz-Karamelleis heiß servieren.



APFELWEINKUCHEN

Franziska, Human Resources, Retarus Germany

MÜRBEIG

125 g Zucker
125 g Butter
250 g Mehl
1 kg Äpfel
1 Ei
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver

Mürbteig kneten und gefettete Springform damit auslegen. Äpfel schälen, hobeln und auf den Teig geben.

Ich schneide die Äpfel in Würfel statt sie zu hobeln und nehme für den Guss etwas weniger Zucker (ist dann immer noch süß genug).

GUSS

$\frac{3}{4}$ l Weißwein
oder Apfelsaft, naturtrüb
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver

Alles zum Kochen bringen und über die Äpfel geben.

Bei 160 °C etwa 90 Minuten im Ofen backen. Warm mit geschlagener Sahne servieren.



Ein leckerer Apfelkuchen nach einem Rezept von meiner Mama. Meine Kollegen in der Personalabteilung durften schon probieren ;-)

BUCHTELN

Alexander Hüls, Head of Corporate Communications, Retarus Germany



ZUTATEN FÜR EIN CA. 30 X 17 CM GROSSES BACKREINDL

ca. 250 g	Weizenmehl (Type 405)
	Hefe
1 1/2 EL	Zucker
1/4 TL	Salz
	aus einer Schote ausgekratztes Vanillemark
ca. 70 g	Butter
ca. 100 ml	Milch
1	Ei
10 TL	Powidl oder Marillen-Marmelade
	Puderzucker zum Servieren

Aus Mehl, Hefe, 40 g Butter, Zucker, Salz, Vanillemark, Milch und Ei einen Hefeteig herstellen. Ein bis zwei Stunden gehen lassen und Kugeln mit einem Durchmesser von rund vier Zentimetern abnehmen. Kugeln in der Hand flach drücken und je etwa 1 TL Marmelade draufgeben. Die Füllung kugelförmig im Teig einschließen.

Die so geformten Buchteln nebeneinander so in das mit Butter ausgestrichene Backreindl legen, dass sie sich leicht berühren. Anschließend die Zwischenräume und Ränder mit Butterflocken bestreuen. Nochmals gehen lassen. Dann ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober- / Unterhitze) auf mittlerer Schiene backen. Die Buchteln sind fertig, wenn sie oben leicht gebräunt sind.

Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Abschließend mit Puderzucker bestäuben.

KOKOSMAKRONEN MIT KONFITÜRE

Sören Schulte, Corporate Communications Manager, Retarus Germany

ZUTATEN FÜR ETWA 40 STÜCK

2	Eiweiß
1	Prise Salz
150 g	Zucker
150 g	Kokosflocken
150 g	Himbeerkonfitüre
	Kleine Papier-Backförmchen

Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Zuletzt die Kokosflocken unter die Masse heben. Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen. Die Kokosmasse in Papierförmchen füllen. In die Mitte eine kleine Vertiefung drücken und die Konfitüre hineingeben. Die Makronen im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Wenn die Plätzchen goldgelb sind, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Expertentipp: Wenn man die Marmelade durch ein Sieb drückt, glänzt sie schöner.

Erwachsenenvariante: Marmelade mit Rum oder Amaretto tränken.



Ich habe den Zuckerbäcker meines Vertrauens nach dem Rezept für meine Lieblingsplätzchen gefragt. Voilà: Kokosmakronen mit Himbeerkonfitüre. Ich mag sie, weil es eine etwas außergewöhnliche Abwandlung eines wahren Weihnachtsklassikers ist!

OMAS

SUPRA HAPPEN

Christian Schenk, Senior Marketing Manager, Retarus Germany

ZUTATEN FÜR EIN BLECH

Teig

250 g	Zucker
4	Eier
250 g	Butter
225 g	gemahlene Haselnüsse
150 g	geraspelte Bitterschokolade
150 g	grob gehackte Bitterschokolade
225 g	Mehl
10 g	Backpulver

Glasure

4 EL	Zitronensaft (ca. 1 Zitrone)
150 g	Puderzucker

Schokolade raspeln und grob in Stückchen hacken, damit man auch schön schokoladige Stückchen in den Plätzchen hat.

Ofen auf 175 °C (150 °C Heißluft) vorheizen.

Zucker, Eier und Butter schaumig rühren, dann Nüsse und Schokolade beifügen. Mehl mit Backpulver vermengen und zum Schluss zugeben.

Ofenblech einfetten oder mit Backpapier auslegen, darauf die Teigmasse verteilen.

35 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft vermengen und dünn auftragen. Anschließend mundgerechte Stückchen schneiden. Ab in die Plätzchenbox oder gleich auf den Tisch.



„Supra Happen“ nach einem Rezept von meiner Oma. Diese Plätzchen habe ich schon als Kind geliebt. Halten in meiner Familie nie sehr lange ;-)



MANDELKUCHEN

Petra Kühnel, Key Account Executive, Retarus Germany

TEIG

- 1 Becher Sahne
(Sahnebecher = Maß)
- 2 Becher Mehl
- $\frac{3}{4}$ - 1 Becher Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier

Alles miteinander verrühren, auf ein Backblech streichen und ca. 10 Min. bei 200 °C backen (bis es anfängt bräunlich zu werden)

BELAG

- 200 g Butter im Topf schmelzen lassen
- $\frac{3}{4}$ - 1 Becher Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 6 EL Milch
- 300 g gehackte Mandeln

Wenn die Butter geschmolzen ist, die restlichen Zutaten dazu geben und kurz erhitzen.

Diese Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und noch mal etwa 10 Minuten bei 200 °C weiterbacken bis der Kuchen die gewünschte Bräune hat.



Diesen Kuchen gibt es seit mittlerweile 23 Jahren immer zu meinem Geburtstag hier bei Retarus. Weil alle immer diesen und keiner einen anderen will ;-) Das Rezept stammt von meiner Mama, die es von einer Freundin hatte, die es von ihrer Schwester hatte, die es ...

ZIMTSTERNE

Tizian Hoerter, Enterprise IT Engineer, Retarus Germany



- 500 g Marzipan-Rohmasse, kleingehackt oder grob gerieben
- 450 g Puderzucker
- 250 g Mandeln, gemahlen
- 25 g Zimt, gemahlen
- 5 Eiweiß

5 Eiweiß mit 450 g Puderzucker zu Schnee aufschlagen, etwa $\frac{1}{3}$ davon zur Seite stellen für den Guss.

$\frac{2}{3}$ des Schnees mit Marzipan, Mandeln und Zimt in einer Schüssel verkneten. Den Teig dann ca. 5 mm dick ausrollen und dann Sterne ausstechen. Ausstecher zwischendurch immer in Puderzucker oder etwas Wasser dippen, damit der Teig nicht hängen bleibt.

Für den Guss, den Rest der Puderzucker-Eischnee-Mischung mit etwas Zimt vorsichtig verrühren. Die Sterne dick bestreichen, gut geht das mit einem Silikonpinsel.

Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) bei ca. 150 °C etwa 15 Minuten backen.

Die wirklich weltbesten Zimsterne, ganz weich und locker – natürlich von meiner Mama ;-)

BLÄTTERTEIG-STERN MIT NUTELLA

Oscar Martinez Manrique, Implementation Engineer, Retarus Spain



*Ein sehr einfaches Rezept für eine Süßspeise,
die allen schmeckt. Was mir besonders gefällt:
Man kann sie wunderbar an einem gemütlichen
Sonntagnachmittag zu Hause gemeinsam mit
den Kindern zubereiten.*



ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

- 2 Packungen ausgerollter runder Blätterteig
(oder eckiger und dann zurechtschneiden)
- 250 g Nutella (oder andere Nuss-Nougat-Creme)
- 1 Ei

Legen Sie einen der Blätterteige auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Darauf streichen Sie – nicht ganz bis zum Rand – eine dünne Schicht Nutella. Legen Sie den zweiten Blätterteig vorsichtig so darauf, dass die Kanten genau aufeinanderliegen. Markieren Sie mit einem Glas oder einer Tasse einen Kreis in der Mitte.

Machen Sie mit Hilfe eines Teigschneiders oder eines scharfen Messers 16 Schnitte in den Teig; von der markierten Mitte (das Innere nicht mit einschneiden) bis zum äußeren Rand. So, dass etwa 16 gleich große Stücke entstehen. Dann drehen Sie jedes dieser Stücke vorsichtig, eines nach rechts und das nächste nach links.

Eiweiß verquirlen und mit Hilfe eines Silikonpinsels den oberen Teil des Teigs damit bestreichen. Die Kanten zusammendrücken, so dass sie versiegelt sind, und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 20 Minuten lang backen, bis der Blätterteig gut gebräunt ist.

Um den Blätterteig-Stern mit Nutella optimal zu genießen, isst man ihn am besten kurz nach dem er aus dem Ofen kommt, denn dann ist er am knusprigsten. Mit einem Glas kalter Milch ist er sowohl zum Frühstück als auch als Nachmittagssnack köstlich.

VANILLEKIPFERL BATTLE

Unsere österreichischen Kollegen fern der Heimat (Oliver in Singapur und Christian in den USA) haben beide ein Rezept für Vanillekipferl geschickt ;-)

Suchen Sie sich eins aus oder noch besser: Backen Sie beide nach und verraten Sie uns Ihren Favoriten.



VANILLEKIPFERL

NACH DEM REZEPT EINES ÖSTERREICHERS IN SINGAPUR

Oliver Prevrhal, Managing Director Asia, Retarus Singapore

MAN BRAUCHT VIEL LIEBE, GEDULD, FINGERSPITZENGEFÜHL UND

170 g Butter
50 g Puderzucker
70 g gemahlene Walnüsse
270 g Mehl

Zum Wälzen: 200 g Puderzucker mit 3 EL
Vanillezucker gemischt

Aus Mehl, Puderzucker, Butter und Wal-
nüssen einen Teig kneten. Eine Rolle
formen und den Teig eine Stunde im Kühl-
schrank ruhen lassen.

Als nächstes Kugeln aus dem Teig for-
men, daraus kleine Rollen machen, die
in der Mitte dicker sind und sich zu den
Enden hin verengen. Dann in die Kip-
ferl-Form (Halbmonde) biegen.

Auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten
Ofen (220 °C) backen bis die Kipferl eine
leichte Färbung bekommen (ca. 10 Minu-
ten). Aus dem Ofen nehmen und abkühlen
lassen bis man sie anfassen kann. Noch
warm in der Zuckermischung wälzen.
Gutes Gelingen!



Ohne Vanillekipferl wäre mein Leben nicht dasselbe. Seit ich denken kann, backen meine Mutter, Großmutter, die Mütter und Großmütter meiner Freunde, wahrscheinlich alle Mütter, Großmütter und Urgroßmütter in ganz Österreich, zur Weihnachtszeit um die Wette „Wer macht die besten Plätzchen?“ Mein Favorit waren schon immer Vanillekipferl und sobald meine Mutter mir erlaubte, ihre Küche zu benutzen, verwüstete ich sie mit meinen ersten Versuchen, selbst welche zuzubereiten.

VANILLEKIPFERL

NACH DEM REZEPT EINES ÖSTERREICHERS IN AMERIKA

Christian Graninger, Technical Consultant, Retarus North America

200 g Margarine
100 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
50 g weißer Zucker
2 Eigelb
Vanillezucker zum Wälzen der Kipferl

Die Kipferl gleich nach dem sie aus dem Ofen kommen in Vanillezucker wälzen. Abkühlen lassen und genießen!

Die Vanillekipferl lassen sich gut 2 bis 3 Wochen aufheben, normalerweise überleben sie aber nicht so lange ;-)

Alle Zutaten schnell zu einem Mürbteig vermischen und eine Stunde kühl stellen. Den Teig auf eine Dicke von ca. 1 cm ausrollen, dann in ca. 2 cm große Stücke schneiden und halbmondförmige Kipferl daraus formen.

Die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei mittlerer Temperatur (180 °C) ca. 20 Minuten backen bis sie leicht gebräunt sind.

Vanillezucker selbst machen!

Weißer Haushaltszucker in ein luftdichtverschließbares Glas füllen, eine Vanilleschote dazugeben und mindestens zwei Wochen stehen lassen ... na bitte, Vanillezucker selbst gemacht!

Mein Lieblingsrezept: Vanillekipferl. Für alle, die ein wenig österreichische Weihnachtsstimmung zu Hause genießen wollen.



THE OLD FASHIONED

THE OLD-FASHIONED WAY

James Pepe, Business Development Analyst, Retarus North America

Zu den schönsten Dingen während der Weihnachtszeit gehört es, in den Lieblingspulli zu schlüpfen, warme Hausschuhe anzuziehen und sich mit guten Freunden und der Familie vor dem prasselnden Kamin zurückzulehnen und ein gutes Gespräch zu führen – am besten von einem passenden Cocktail begleitet ...

Herkunftsgeschichte

Der Old Fashioned ist der Inbegriff des Cocktails. Sein Ursprung lässt sich bis ins Jahr 1806 zurückverfolgen, als das Wort „Cocktail“ in New York, USA, erstmals benutzt wurde, um „eine starke Mischung aus Spirituosen, Bitterstoffen, Wasser und Zucker“ zu beschreiben.

Gehen wir weiter ins späte 19. Jahrhundert. Zu dieser Zeit schüttelte und rührte man alkoholische Zutaten zu immer neuen Kreationen.

Als die „Café Society“ Getränke wie Absinth, Chartreuse und andere Liköre langsam satt hatte, war es plötzlich en vogue, sich an etwas aus vergangenen Zeiten zu erinnern; an einen Drink, der einen zu den Wurzeln zurückführte, dorthin, wo alles begann. Einfach, stark, mit einem „bittered sling“ – die Zeit des Old Fashioned war gekommen.

Ein Barman aus Louisville Kentucky, USA, so die Legende, gab ihm den Namen und brachte ihn ins Waldorf Astoria Hotel in New York City.

Der Old Fashioned – komplex, aber nicht so, dass er Irritationen oder gar Unbehagen hervorruft – eignet sich perfekt, um ihn nach einem guten Essen mit engen Freunden zu genießen. Mit wenigen Zutaten schnell und einfach zubereitet, ist er ein allseits beliebter Klassiker.



FÜR EINEN OLD FASHIONED

4,5 cl	Bourbon Whisky
3 Spritzer	Angostura Bitter
1 Würfel	Zucker
1 Spritzer	Wasser
5 cm	Orangenschale
	Streichhölzer, kleines Trinkglas, Stößel oder Löffel

Den Zuckerwürfel in das Glas geben. Angostura Bitter über den Zuckerwürfel spritzen. So, dass der Würfel gründlich überzogen ist. Wenn der Zucker ordentlich getränkt ist, einen Spritzer Wasser hinzufügen. Das Wasser dient (nur) der Verflüssigung des Zuckers, weniger ist also mehr.

Zucker, Bitter, Wasser mit dem Stößel mischen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Eis in das Glas geben und (genügend) Bourbon Whisky darüber gießen bis die

Flüssigkeit im Glas zwei Finger hoch ist (ca. 4,5 cl; für diejenigen, die exakte Mengenangaben bevorzugen).

Orangenschale über dem Glas drehen und so die Zitrusessenz freisetzen. Ein Streichholz anzünden und damit die Ränder der Orangenschale leicht versengen. Die Schale in das Glas geben.

Genießen. Wiederholen. Wieder genießen.

Serviert wird der Old Fashioned idealerweise mit einer großzügigen Portion „guter Gespräche“ und „heiterer Stimmung“.

NEGRONI

Thomas Cloer, Corporate Communications Manager, Retarus Germany



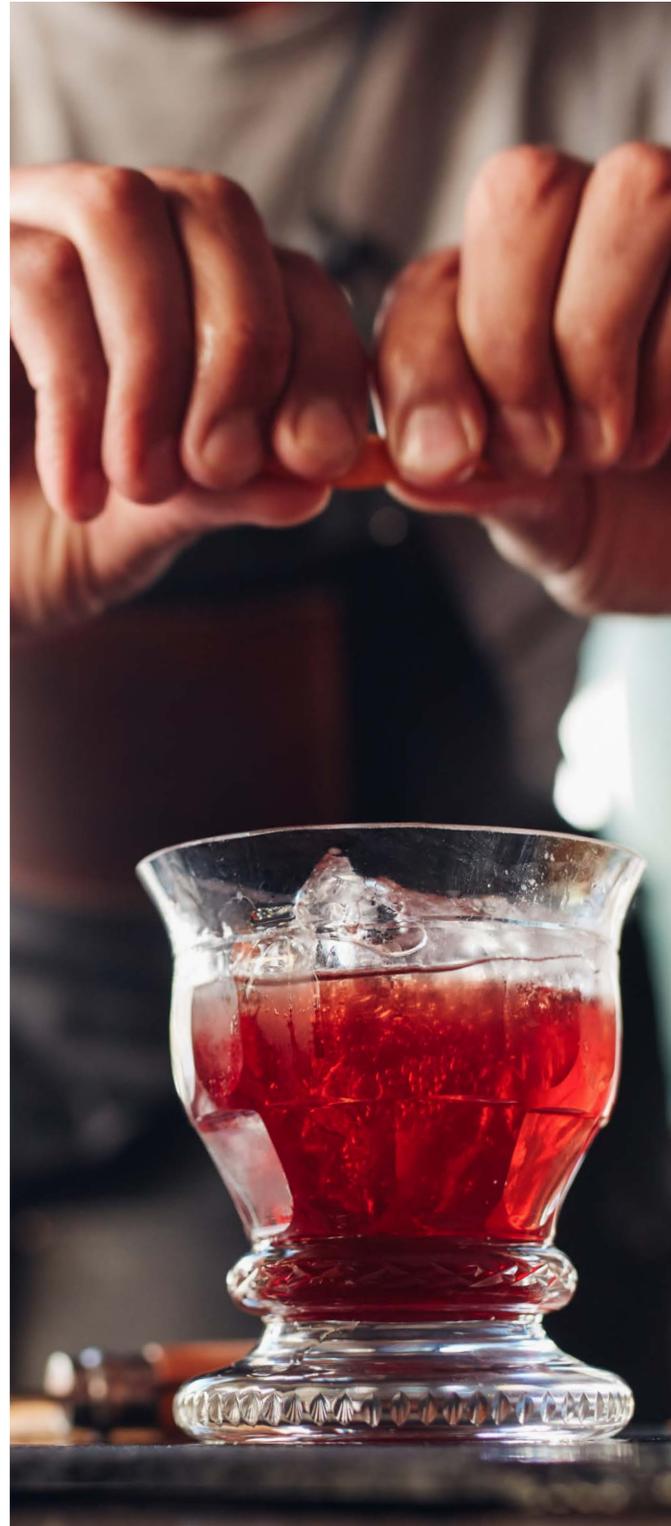
*Schmeckt ganz herrlich
und zu Weihnachten
doppelt gut: der Negroni.
Hier nach einem Rezept von
Charles Schumann.*

FÜR EINEN NEGRONI

2 cl Vermouth rosso
2 cl Campari rosso
1 - 2 cl Gin
 Zitronenschale

Im Aperitifglas auf Eiswürfeln verrühren,
mit Zitronenschale abspritzen und diese
dazu geben.

*Zitronenschale abspritzen!? Man schneidet
ein Stück Zitronenschale von einer unbehan-
delten Zitrone ab und drückt dieses über dem
Drink zusammen. Ist die Schale frisch genug,
spritzt etwas von den in der Zitronenschale
enthaltenen ätherischen Ölen heraus.*



HOT APEROL

Daniel Boldt, Head of Marketing Communication, Retarus Germany

FÜR 6 PORTIONEN

300 ml	Aperol
750 ml	Weißwein (Sauvignon Blanc)
500 ml	Apfelsaft, naturtrüb
4 - 5 EL	Maracuja- oder Mango-Sirup
4 - 5 EL	TripleSec (Orangenlikör)
1	Bio-Orange

Die Orange heiß waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Aperol, Weißwein, Apfelsaft, Maracuja- oder Mango-Sirup, TripleSec und Orangenscheiben in einen Topf geben und langsam erhitzen. Nicht kochen lassen.

Den Mix zusammen mit den Orangenscheiben in die Gläser verteilen und sofort servieren.



*Ich verzichte doch
auch im Winter nicht
auf meinen Aperol!*



RETARUS.COM