

# Silvester-Festtagsmenü

TECHNIK LIVE



**REZEPTE:**  
MARTINA  
THALLER

LIEBE STUDIES!

DAS JAHR NEIGT  
SICH DEM ENDE  
ZU! SILVESTER  
STEHT VOR DER  
TÜRE. ES WIRD  
ZEIT DIES AUCH  
MAL KULINARISCH  
ZU BESTREITEN...  
PROSIT 2018!

ICH WÜNSCHE EUCH  
WIEDER ALLES GUTE  
BEIM NACHKOCHEN!

ALLES LIEBE



## BUTTERMILCHWECKERL (SCONES)

Zutaten:  
250g Mehl  
1 Packung Backpulver  
60g Butter weich  
170ml Buttermilch  
1/2 TL Salz

ev. Käse oder Sesam zum Bestreuen

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Mehl, Salz und Backpulver vermischen. Danach die weichen Butterflocken unterkneten, bis eine krümelige Masse entsteht. Anschließend die Buttermilch einarbeiten.

Den Teig mit bemehlten Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht durchkneten und anschließend zu einer ca. 5 cm Durchmesser Rolle formen. Ca. 2,5 cm dicke Scheiben herunterschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit Abstand legen. Mit Eigelb bestreichen und nach Belieben Sesam oder Käse darüber streuen und für ca. 15 bis 20 Minuten im Ofen backen.

Scones pikant oder süß füllen - nach eigenem Belieben (hier mit Frischkäse-Hühnerschinken und Vogerlsalat und Frischkäse-getrocknete Tomaten und Vogerlsalat)



## VEGANER AVOCADODIP

Zutaten:  
1 Avocado  
90ml pflanzliche Sahne  
1 Stück Knoblauchzehe  
1 Stück Peperoni  
1 Handvoll Petersilie  
1/2 Saft einer halben Limette  
Salz und Pfeffer

Avocado-Fruchtfleisch vom Stein entfernen und mit dem Löffel herauslösen und würfelig schneiden. Die restlichen Zutaten in einem Mixer geben und pürieren. Avocadodip passt auch sehr gut für Gemüse z.B. Stangensellerie oder Karotten!



## DATTELN IM SPECKMANTEL

Zutaten:  
1 Packung Datteln  
1 Packung ca. 250g Schwarzwälderschinken

Datteln in Schwarzwälderschinken einwickeln. Danach in einer geschichteten Pfanne anrosten bis sie kross sind.





## BURRITOS MIT HUHN

Angaben für ca. 20 Stück (klein)

### Zutaten:

200g Hähnchenbrust  
1/2 - 1 TL Paprikapulver  
1/2 - 1 TL Kräuter der Provence  
1 EL Olivenöl  
1 Avocado  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Zwiebel  
60g Joghurt  
2 EL Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
10 Mini-Tortillas  
Salat nach Belieben  
getrocknete Tomaten (ca. halbes Glas)  
Cheddarkäse (ca. 100g)

Hähnchen waschen und in Würfel schneiden, Mit Paprikapulver und Kräuter würzen und in einer heißen Pfanne mit Fett anbraten.

Guacamole: Avocado-Fruchtfleisch vom Stein entfernen und mit dem Löffel herauslösen.

Würfelig schneiden. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls schälen und würfeln. Avocado, Joghurt, Zitronensaft, Zwiebel und Knoblauch grob pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tortillasfladen in einer heißen Pfanne ohne Öl kurz anbraten und ein bisschen mit geriebenen Käse bestreuen (warten bis er leicht geschmolzen ist). Fladen halbieren und mit Guacamole, Salat, getrockneten Tomaten und Salat belegen. Zusammenfallen und mit einem Zahnstocher oder Ähnliches fixieren.



## LACHS-SCHNECKEN

### Zutaten:

1 Packung Blätterteig  
100g Frischkäse  
200g geräucherter Lachs  
etwas Dill und Kren  
1 Ei zum bestreichen

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Blätterteig ausrollen und mit Frischkäse bestreichen. Darauf den Lachs legen und Dill sowie Kren bestreuen. Alles zu einer Rolle zusammenrollen. Mit einem scharfen Messer ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese auf ein Backblech, welches mit Backpapier ausgelegt ist, legen und mit Ei bestreichen und auf mittlerer Schiebe für ca. 20 Minuten goldbraun backen.



## „SCHWEIN GEHABT“ ESSBARE GLÜCKSBINGER

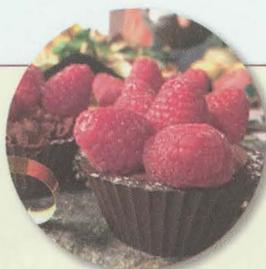
### Zutaten:

200g Topfen  
5-6 EL Milch  
5-6 EL Öl (neutrales Öl, wie Sonnenblumenöl)  
300 g Universal Mehl  
Salz nach Geschmack  
1 Packung Backpulver  
1 Ei zum Bestreichen  
Zuckerperlen als Augen

Topfen, Milch und Öl in einer Schüssel verkneten. Danach Mehl unterkneten. Auf der bemehlten Arbeitsplatte nochmals mit der Hand durchkneten und mit einem Nudelwalker, oder einer Weinglasflasche, zu einem ca. 0,5 cm dicken Teig ausrollen.

Mit einem Glas zwei runde Kreise ausschneiden (für Gesicht und Ohren) sowie mit einem kleineren Glas die Basis für die Nase. Auf den großen Kreis wird die kleine Teigscheibe für die Nase gelegt und mit einem Zahnstocher die Nasenlöcher eingedrückt. Die zweite große Scheibe halbieren und daraus die Ohren formen. Wenn alles soweit fertig ist, die Schweinchen mit Ei bestreichen und für ca. 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Zu den Schweinchen passt sehr gut ein Kräuterdip: Sauerrahm und ein bisschen Joghurt mischen und mit frischem Koriander würzen. Salz und Pfeffer zum Abschmecken, voila!



## HIMBEER MOUSSE AU CHOCOLAT

### Zutaten für 6-7 Stück Törtchen

200g Zartbitterschokolade (mind. 55 % Kakao) (für Moussemasse)  
200g Zartbitterschokolade (mind. 55 % Kakao) (für Törtchenformen)  
150g Himbeermarmelade (vorzugsweise ohne Kerne)  
300g Sahne  
150g frische Himbeeren  
Staubzucker für Decke  
Silikonförmchen

Falls ihr gerne eure Schale beim Mousse au Chocolat mitessen wollt, dann gehts so: Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Schokolade in die Silikonförmchen bis zur Hälfte hin füllen und rotierend an den ganzen Rand die Schokolade verteilen. Danach auf ein Backpapier stürzen und im Kühlschrank hart werden lassen (mindestens 30 Minuten kaltstellen).

Mousse-Schokolade im Wasserbad schmelzen. Marmelade in die warme Schokolade geben und etwas auskühlen lassen. Schlagobers steifschlagen und in die Schoko-Marmelademasse unterheben. Für mind. eine Stunde im Kühlschrank erkalten lassen. Die Schokoladentörtchenformen vorsichtig aus der Silikonform lösen und mit der Mousse au Chocolate füllen. Mit Himbeeren bestücken und zu guter Letzt mit ein bisschen Staubzucker dekorieren.