GRATIS!

04/2020 rewe.de/rezepte-ernaehrung

Deine Küche

MAGAZIN

Plätzchen
Überraschend einfach

Weihnachten
3 Menü-Ideen

Wintersalate
Fein serviert

Silvester
Snacks & Bowle

40 winterliche Rezepte

ZUM DAHINSCHMELZEN:
Süße Schneemannkekse,
Seite 20

Frohes Fest!

REWE
Dein Markt

NEU!
JETZT PROBIEREN

ÜBERRASCHEND INTENSIV

100% NATÜRLICHE ZUTATEN

4,2

Von möglichen 5 Sternen – bei über 2.500 Teilnehmern.

Philadelphia Intense beim REWE Produkttest.

Schau dir die Testergebnisse jetzt genau an unter rewe-produkttests.de

Zwei neue Sorten

INHALT

Vorfreude

8 Lieblingsessen für die Seele
Draußen ist es kalt, nass und grau – dagegen helfen nur unsere Rezepte zum Aufwärmen und Wohlfühlen.

16 Winterschöne Salate
Frisch, hübsch und lecker: Unsere Salate haben sich für dich fein gemacht.

20 Magisch einfache Plätzchen
Keine Zeit zum Backen? Dann sind unsere Kreationen perfekt für dich!

24 Lieblingsplätzchen aus dem Markt
Wusstest du, dass unsere Markt-Mitarbeiter auch Plätzchen-Experten sind? Entdecke ihre Lieblingsrezepte!

Weihnachtsfreude

28 Weihnachtlicher Budenzauber
Dieses Jahr holst du dir den Weihnachtsmarkt einfach nach Hause: Bau dir mit deinen Kindern einen Marktstand und genießt zusammen einen heißen Kakao de luxe und selbst gemachtes Handbrot!

36 Weihnachtsmenüs für alle
Ob mit Kindern, romantisch zu zweit oder in größerer Runde: Mit unseren drei Vorschlägen für das Menü am Weihnachtsabend machst du deine Gäste garantiert glücklich.

Silvesterfreude

52 Feuerzangenbowle & Finger-Food
Silvester wird gemütlich: Bei Feuerzangenbowle oder alkoholfreiem Punsch lässt du es dir mit deiner Familie gutgehen. Dazu gibt's leckere Snacks: Für jeden ist etwas dabei.

Und sonst …

Rezeptregister (4), Marktgeflüster (6), Weihnachtsgewürze: Zu Besuch beim Erzeuger in Sri Lanka (48), Mitarbeiterporträt (58), Vorschau/Impressum (59)

Was koche ich heute?

Jeden Tag neue Ideen: 40 winterliche & festliche Rezepte für gemütliche Stunden in der kalten Jahreszeit!

One Pot Mac 'n' Cheese, *Seite 8*

Hühnersuppe mit Grießklößchen, *Seite 9*

Schupfnudelauflauf mit Hack & Sauerkraut, *Seite 10*

Gefüllte Süßkartoffeln Kumpir-Style, *Seite 11*

Birnen-Milchreis-Auflauf, *Seite 12*

Winterlicher Kaiserschmarrn, *Seite 14*

Spinatsalat mit Roter Bete, *Seite 16*

Farfalle-Salat mit Rosenkohl, *Seite 17*

Bunter Wintergemüse-Salat, *Seite 18*

Röstkartoffelsalat mit Orangen, *Seite 19*

Zuckersüße Schneemann-Kekse, *Seite 20*

Brownie Crinkle Cookies, *Seite 21*

Millionaire's Shortbread, *Seite 22*

Spekulatius-Cake-Pops, *Seite 23*

Nougat-Marzipan-Plätzchen, *Seite 24*

Feine Linzer Plätzchen, *Seite 25*

Klassischer Dresdner Stollen, *Seite 26*

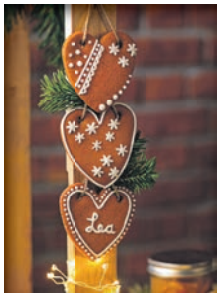
Dreierlei Weihnachtspralinen, *Seite 27*

Backfisch mit Remoulade, *Seite 28*

Champignons mit Knoblauch-Dip, *Seite 29*

Handbrot mit zwei Füllungen, *Seite 30*

Bratapfel-Marmelade, *Seite 31*



Lebkuchenherzen mit Zuckerschrift, *Seite 32*

Heißer Kakao de luxe, *Seite 33*

Glutenfrei Laktosefrei Vegan Vegetarisch

Pute mit Sternchen-Pommes, *Seite 37*

Brokkoli-Cremesuppe, *Seite 38*

Rentier Mousse au Chocolat, *Seite 39*

Kabeljau-Saltimbocca, *Seite 41*

Burrata auf Feldsalat, *Seite 42*

Honigfeigen mit Vanilleeis, *Seite 43*

Vegetarische Quinoa-Bratlinge, *Seite 44*

Roastbeef mit Kräuterkruste, *Seite 45*

Bruschetta mit Pilzen & Bergkäse, *Seite 46*

Weihnachts-Cheesecake, *Seite 47*

Traditionelle Feuerzangen-Bowle & alkoholfreier Waldbeeren-Punsch, *Seite 52–53*

Mini-Burger-Spieße, *Seite 54*

Dreierlei feine Spieße, *Seite 55*

Zweierlei Snack-Raketen, *Seite 56*

Magische Mini-Silvester-Cupcakes, *Seite 57*

Weitere Rezepte & Ideen
rund ums Kochen & Backen finden Sie hier:

Genuss auf ganzer Linie
Falls wir dich durch unser Deine Küche Magazin auf den Geschmack bringen konnten, würden wir uns freuen, dich auch auf unseren anderen Kanälen begrüßen zu dürfen. Lass dich inspirieren, entdecke Neues oder lerne von unseren Ernährungsexperten. Dein REWE Deine Küche Team wünscht viel Spaß beim Durchstöbern und Ausprobieren. Guten Appetit!

Du kannst dir unsere Rezepte auch vom REWE Voice Assistant vorlesen lassen. Erfahre mehr unter **rewe.de/voice**

Ernährungswissen von A–Z, Food-Trends, jede Menge Rezepte und mehr – das volle Programm auf **rewe.de/rezepte-ernaehrung**

Tolle Rezepte finden und den Einkauf bequem liefern lassen, dank der REWE App für Android und iOS. Mehr auf **rewe.de/service/app**

Inspirieren lassen, Lieblingsrezepte auswählen und sogar drucken – ganz einfach am **REWE-Servicepoint** in deinem Markt.

Virtuelles Futter für Foodies und tolle Angebote gibt's im wöchentlichen Newsletter. Anmelden auf **rewe.de/service/newsletter**

Tauch unter **instagram.com/rewe** ein in die Welt von REWE DEINE KÜCHE und entdecke unsere Leidenschaft fürs Kochen!

Inspirationen für tolle Genussmomente, leckere Rezepte und nützliche Kochtipps für jeden Geschmack auf **pinterest.com/rewe**

Aktionen in deinem REWE Markt, Rezepte, Gewinnspiele und vieles mehr erlebst du, wenn du uns unter **facebook.com/Rewe** folgst.

Food-Trends, Neuheiten und alles, was jetzt bei REWE wichtig ist, erfährst du auf **twitter.com/REWE_Supermarkt**

Rezeptvideos, einfache Step-by-Step-Anleitungen und praktische Kochtipps jederzeit auf **youtube.com/c/REWEDeineKueche**

Marktgeflüster

Weihnachten, einfach entspannt!

Beim Weihnachtseinkauf entspannt die Füße hochlegen? Das geht – im REWE Onlineshop! Deinen Einkauf kannst du bei uns bestellen und direkt im Markt abholen oder bis an die Haustür liefern lassen. So hast du mehr Zeit zum Plätzchenbacken und Weihnachtsbaum-Schmücken. Finde auf **rewe.de/festlich** alles, was du für das Weihnachtsfest mit deinen Liebsten benötigst.

Gemeinsam für mehr Inklusion

Spielplätze, auf denen Kinder mit und ohne Behinderung gemeinsam spielen können: Das ist die Mission von „Stück zum Glück“, der Spendenaktion von **Procter & Gamble, REWE** und der **Aktion Mensch.** Mit der ersten Million Euro konnten schon über 20 Spielplätze realisiert werden. Jetzt sammeln wir die nächste Million für noch mehr inklusiven Spiel- und Sportspaß.
Jetzt mitmachen – es ist so einfach: Jedes bei REWE gekaufte P&G-Produkt spendet.* **Mehr Informationen unter rewe.de/glück**

*Mit jedem Kauf eines Procter & Gamble-Produktes seit Aktionsstart am 14. Juli 2020 unterstützen Procter & Gamble und REWE die Aktion Mensch bei der Errichtung von inklusiven Spielplätzen in Deutschland mit 0,01 € bis zum Erreichen der Spendensumme von 1 Mio. €. Die Aktion Mensch bevorzugt keine Marken oder Produkte.

Kochbuch & Fotogeschenke selbst gestalten

Gestalte jetzt dein persönliches Kochbuch und wähle aus über 2000 Rezepten deine Lieblinge aus: mit dem Gutscheincode **KochenQ4** jetzt für nur 9,90 € statt 24,90 €! Oder hast du Lust auf weitere Fotogeschenke wie z. B. ein Foto von dir im hochauflösenden Druck auf einer zertifizierten Profi-Leinwand? Dann sichere dir mit dem Gutscheincode **AllesQ4** 5 € Rabatt auf alle Produkte mit einem Mindestbestellwert von 20 €. Jetzt losgestalten auf **rewe-foto.de**!

Treuepunkte sammeln & sparen

Mach mit bei unserer exklusiven PLAYMOBIL-Treuepunkt-Aktion! Bis zum 9.1.2021 erhältst du pro 5 € Einkaufswert einen Treuepunkt. Schon mit 30 Treuepunkten kannst du eine tolle PLAYMOBIL-Prämie zum vergünstigten Treuepreis erwerben. Mehr Infos unter **rewe.de/treuepunkte.**

Sind die zuckersüß!

Bei der bunten Auswahl an niedlichen Einhörnern, Herzchen und Schmetterlingen kann man sich kaum entscheiden, welches REWE Beste Wahl Streudekor das nächste Backmeisterwerk krönen darf …

Feines Pesto für Genießer

Zwei ganz besondere Pesto-Sorten gibt es jetzt von **REWE Feine Welt:** Im Pesto „Pistazie" gesellen sich Zucchini und Basilikum dazu, im Pesto „Trüffel" Champignons und Tomaten. Als Aufstrich, zu Pasta & Co – ein Hochgenuss!

Aromatische Wintergewürze

Nelken, Zimt, Anis und Kardamom geben unseren liebsten Winterrezepten einen herrlich weihnachtlichen Geschmack. So machen wir unseren Glühwein in diesem Jahr einfach mal selbst, zum Beispiel in Form eines leckeren Glöggs. Das Rezept gibt's unter **rewe.de/gloegg**

Heiß geliebt!

Wenn's draußen kalt ist, wärmen wir uns mit unserem Lieblingsessen auf. Eine große Portion Käsenudeln, gefüllte Kartoffeln oder eine heiße Hühnersuppe lieben wir genauso wie süßen Kaiserschmarrn und Milchreis-Auflauf.

Cremige Nudeln mit einer Extraportion Käse: Unsere Mac 'n' Cheese haben Lieblingsrezept-Potenzial.

One Pot Mac'n'Cheese

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 5 Minuten

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe
400 g Makkaroni-Nudeln
1 l REWE Bio frische Vollmilch
1 Msp. Paprikapulver
75 g REWE Feine Welt Vintage Cheddar
25 g Schnittlauch
3 EL Butter
75 g REWE Beste Wahl Gouda gerieben
Salz, Pfeffer

1. Knoblauch schälen, mit dem Messerrücken zerdrücken. Nudeln in einen Topf geben, Milch, Knoblauchzehe und Paprikapulver zugeben, aufkochen lassen. Unter gelegentlichem Rühren 10–15 Minuten kochen lassen, bis die Nudeln al dente sind und die Milch fast aufgesogen ist. Knoblauch entfernen.

2. Cheddar reiben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden.

3. Butter unter die heißen Nudeln rühren. Sofort Cheddar und Gouda unterrühren, bis der Käse schmilzt und Fäden zieht.

4. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 720 kcal
Kohlenhydrate: 88 g
Eiweiß: 30,1 g, Fett: 28,2 g

Hühnersuppe mit Grießklößchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Wartezeit: 90 Minuten

Für 6 Personen

200 g REWE Bio Junge Erbsen (TK)
1 Suppenhuhn
Salz
2 Zwiebeln
2 große Möhren
2 Stangensellerie
5 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2 EL Butter
100 g Grieß
250 ml REWE Bio frische Vollmilch
Muskat
4 REWE Bio Eier
30 g Petersilie

1. Erbsen antauen lassen. Huhn gründlich waschen, Bürzel abschneiden, Huhn in einen großen Topf geben. Leicht salzen, mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Entstehenden Schaum mit einem Schaumlöffel entfernen. Die Temperatur so reduzieren, dass es nur leicht köchelt.

2. Zwiebeln und Möhren schälen, Sellerie putzen, waschen und alles schräg in Scheiben schneiden. Nach 30 Minuten Kochzeit mit in den Topf geben, Erbsen hinzufügen. Pfeffer und Lorbeer in einem Teebeutel oder Tee-Ei zugeben. Mit geschlossenem Deckel weitere 90 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen.

3. Butter in einem Topf schmelzen, Grieß einrühren. Milch zugeben, mit Salz und Muskat würzen, unter Rühren aufkochen, bis eine cremige Masse entsteht. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelb in die Grießmasse rühren. Kleine Klöße daraus formen, in gesalzenem, leicht siedendem Wasser ca. 10 Minuten garen.

4. Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken. Das Huhn aus der Suppe nehmen und kurz abkühlen lassen. Teebeutel mit Gewürzen herausnehmen. Hähnchenfleisch grob zerzupfen, zurück in die Suppe geben. Suppe abschmecken, Grießklößchen zugeben und mit Petersilie bestreut servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 563 kcal
Kohlenhydrate: 27,6 g
Eiweiß: 36 g, Fett: 35,5 g

Heiße Hühnersuppe an kalten Tagen: Mit Grießklößchen und Gemüse schmeckt sie Groß und Klein.

Gemütlich ohne Tamtam: Entdecke Videos für Rezepte mit 7 Zutaten unter rewe.de/7-zutaten-rezepte

Schupfnudelauflauf mit Hack & Sauerkraut

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 20 Minuten

Für 4 Personen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl
500 g Schupfnudeln
400 g REWE Bio Hackfleisch gemischt
Salz, Pfeffer
200 g REWE Bio Schlagsahne
100 ml Gemüsebrühe
150 g REWE Bio Schmand
Muskat
1 Dose (400 g) REWE Bio Sauerkraut
150 g REWE Feine Welt Tiroler Bergkäse
6 Stiele Schnittlauch
4 EL Saure Sahne

1. Zwiebel schälen, fein würfeln. Knoblauch schälen, halbieren. Backofen auf 180 °C vorheizen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schupfnudeln darin anbraten, herausnehmen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten. Hack zugeben, krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen, Schmand unterheben. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen.

2. Hacksauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 4 kleine Auflaufformen mit der halbierten Knoblauchzehe ausstreichen. Das Sauerkraut und die Schupfnudeln in die Formen geben, die Hacksauce darüber verteilen und alles vermengen. Käse reiben, gleichmäßig auf den Aufläufen verteilen. Ca. 15–20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist.

3. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Die kleinen Aufläufe mit saurer Sahne und Schnittlauch servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 807 kcal
Kohlenhydrate: 18,7 g
Eiweiß: 36,4 g, Fett: 65,7 g

Sauerkraut passt nur zu Kartoffelbrei? Der cremig-würzige Schupfnudelauflauf überzeugt uns vom Gegenteil.

Mach's dir gemütlich: Alles, was du für einen hyggeligen Abend brauchst, findest du auf rewe.de/kücheundmehr

Gefüllte Süßkartoffeln Kumpir-Style

Heiß aus dem Ofen, herzhaft gefüllt und herrlich cremig getoppt: Diese Süßkartoffel musst du probieren!

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 60 Minuten

Für 4 Personen

4 große REWE Bio Süßkartoffeln
1 Knoblauchzehe
¼ Salatgurke
250 g REWE Bio Sojaghurt
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Dose (250 g) REWE Beste Wahl Kidney-Bohnen
2 EL Sonnenblumenkerne
250 g Champignons
1 Zwiebel
1 EL Rapsöl
30 g Petersilie
1 REWE Beste Welt Romana Salatherz
2 EL Margarine (vegan)

DAZU BRAUCHT MAN: Backpapier

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Süßkartoffeln einzeln in Backpapier einwickeln, je nach Größe 60–90 Minuten backen, bis sie weich sind.

2. Inzwischen Knoblauch schälen, fein würfeln. Gurke waschen, fein würfeln. Sojajoghurt mit Olivenöl verrühren, Knoblauch und Gurke unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bohnen abgießen, abspülen. Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pilze putzen, vierteln. Zwiebel schälen, in dünne Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Pilze darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken. Salat putzen, in feine Streifen schneiden, waschen und trocken schütteln.

3. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, längs einschneiden, das Innere mit einer Gabel auflockern. Je ½ TL Margarine in die Masse mischen. Mit Bohnen, Salat und Pilzen füllen. Tzatziki darüberträufeln und mit Sonnenblumenkernen und Petersilie bestreut servieren.

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGAN VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 604 kcal, Kohlenhydrate: 108 g
Eiweiß: 18,9 g, Fett: 14,5 g

Unser Tipp

Birnen-Milchreis-Auflauf

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 70 Minuten

Für 4 Personen

1 REWE Bio Zitrone
1 REWE Beste Wahl Bourbon Vanilleschote
Salz
1 l REWE Bio frische Vollmilch
250 g Milchreis
3–4 Birnen
2 EL Honig
80 g Walnüsse
3 REWE Bio Eier + 2 REWE Bio Eiweiß
100 g Zucker
60 g Puderzucker
Butter zum Einfetten
4 EL REWE Beste Wahl Preiselbeeren
Zimtzucker zum Servieren

1. Die Zitrone heiß waschen, ½ TL Schale abreiben, Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren, Mark auskratzen, mit 1 Prise Salz und Zitronenschale zur Milch geben. Aufkochen, Milchreis zugeben und unter gelegentlichem Rühren 30–35 Minuten leicht köcheln lassen.

2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Birnen waschen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft mischen. In einer Pfanne mit 1 EL Wasser dünsten, Honig darüberträufeln.

3. Walnüsse grob hacken. Die Eier trennen. Eigelb mit 40 g Zucker cremig rühren und unter den Milchreis heben. 3 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 60 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee und Walnüsse unter den Milchreis heben. Hälfte Milchreis, Birnen, dann übrigen Milchreis in eine gefettete Auflaufform schichten.

4. 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz und Puderzucker steif schlagen. Eischnee auf dem Milchreis verteilen, im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen. Evtl. mit Backpapier abdecken. Mit Preiselbeeren und Zimt-Zucker servieren.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 876 kcal
Kohlenhydrate: 128 g
Eiweiß: 24,6 g, Fett: 30,2 g

Unser Tipp

Wer Milchreis liebt, für den ist dieser süße Traum mit fruchtigen Birnen heiß aus dem Ofen genau das Richtige.

HEITERE GRÜSSE VOM LANDE
RAUS AUS DEM ALLTAG REIN INS GRÜNE
Landlust
SO KÖSTLICH WIE DAS LEBEN
... Raus aus dem Alltag - rein ins Vergnügen!
Landlust
DORNFELDER & SPÄTBURGUNDER
TROCKEN
Biowein aus Deutschland
BIO nach EG-Öko-Verordnung
EUROPEAN VEGETARIAN UNION V-LABEL.EU
VEGAN

Noch mehr Seelenfutter
Scan die PIN mit der Pinterest-Kamera und verwöhn dich mit weiteren Rezepten!

Knusprig, fluffig, süß: So schmeckt der perfekte Kaiserschmarrn – hier verfeinert mit leckerem Lebkuchengewürz.

Winterlicher Kaiserschmarrn

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Für 4 Personen

100 g Rosinen
50 ml Orangensaft
5 Eier
Salz
85 g Zucker
1 Päckchen REWE Bio Bourbon Vanille Zucker
250 g Mehl
½ TL (gestrichen) Lebkuchengewürz
400 ml Milch
75 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
70 g Butter
2 Orangen
Puderzucker

1. Rosinen im Orangensaft einweichen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb, 70 g Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz cremig schlagen. Mehl und Lebkuchengewürz unterheben, Milch einrühren, Mineralwasser kurz unterrühren. Eischnee und die abgegossenen Rosinen vorsichtig unterheben.

2. 50 g Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Teig hineingießen, ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Ist der Teig von unten gebräunt, Pfannkuchen vierteln, wenden, von der anderen Seite braten. In mundgerechte Stücke zupfen, kurz weiterbraten, dann im Ofen warm halten.

3. Orangen schälen und filetieren. In der Pfanne 20 g Butter erhitzen, Orangen zugeben, kurz anbraten. Mit 15 g Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Den Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit den Orangen servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 749 kcal, Kohlenhydrate: 108 g
Eiweiß: 20,1 g, Fett: 26 g

REWE
Dein Markt

Geschmackvolles Update:

REWE Rezeptseiten

Durch das neue Design kommst du in den Genuss von **noch mehr Benutzerfreundlichkeit.** Zutaten und Zubereitungs-Infos werden jetzt kompakter dargestellt. Die Rezepte, die dir besonders gefallen, kannst du zudem mit bis zu fünf Sternchen bewerten. Auf rewe.de/rezepte findest du köstliche Inspirationen rund um das Thema Ernährung.

Also, los geht's – wir freuen uns auf dich und deine Sternchen!

rewe.de/rezepte

Winterschön

Unsere Salate haben sich fein gemacht: Rote Kugeln, Granatapfelkerne, Tannenbäumchen und Orangen machen sie zum Highlight an dunklen Wintertagen.

Spinatsalat mit Roter Bete

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Für 4 Personen

200 g REWE Bio Blattspinat
1 rote Zwiebel
1 Glas (220 g) REWE Beste Wahl Rote Bete Kugeln
6 EL REWE Bio Olivenöl
2 EL Weißweinessig
1 TL flüssiger Honig
1 TL REWE Beste Wahl Dijon-Senf
Salz, Pfeffer
200 g ja! ganze Haselnusskerne
50 g Zucker
200 g REWE Bio Ziegenfrischkäse mit rosa Pfeffer

DAZU BRAUCHT MAN: **Backpapier**

1. Spinat waschen, trocken schütteln. Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden. Rote Bete abtropfen lassen.

2. Öl, Essig, Honig und Senf verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Nüsse grob hacken. Zucker und 50 ml Wasser in einer beschichteten Pfanne unter Rühren erhitzen, bis der Zucker anfängt, braun zu werden. Haselnüsse hinzugeben und rühren, bis sie umhüllt sind, dann herausnehmen. Auf Backpapier abkühlen lassen.

4. Spinat, Zwiebeln und Dressing in einer Schüssel vermengen. Auf Tellern verteilen, mit Frischkäsenocken, Rote-Bete-Kugeln und Haselnusskernen anrichten.

GLUTENFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 642 kcal
Kohlenhydrate: 29,5 g
Eiweiß: 14,8 g, Fett: 53,4 g

Die Rote-Bete-Kugeln erinnern an hübschen Weihnachtsbaumschmuck. Ein wunderbarer Festtagssalat!

Farfallesalat mit Rosenkohl

Leuchtend rote Granatapfelkerne geben diesem Wintersalat eine tolle fruchtige Note und machen auch optisch richtig was her.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

500 g REWE Beste Wahl Farfalle
400 g Rosenkohl
1 Knoblauchzehe
80 g ja! Pinienkerne
1 Zweig Basilikum
2 Zwiebeln
1 EL Weizenmehl
1 TL Butter
1 EL flüssiger Honig
500 g Joghurt, 3,5%
2 EL REWE Bio Olivenöl
1 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer
80 g REWE To Go Granatapfelkerne

1. Die Farfalle nach Packungsanweisung bissfest kochen. Rosenkohl waschen, die Strunke entfernen, halbieren. In kochendem Wasser kurz blanchieren.

2. Knoblauch schälen. Die Pinienkerne ohne Fett anrösten. Basilikum hacken. Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und mit Mehl vermischen. Dann in einer Pfanne mit der Butter anbraten, Honig darüberträufeln und karamellisieren lassen.

3. Joghurt, Öl, Essig und Basilikum verrühren, Knoblauch dazupressen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

4. Farfalle und Rosenkohl in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen, 30 Minuten ziehen lassen. Auf Schälchen verteilen und mit Granatapfelkernen, Pinienkernen und Zwiebelringen anrichten.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 784 kcal
Kohlenhydrate: 118 g
Eiweiß: 30,3 g, Fett: 23 g

Unser Tipp

Bunter Wintergemüse-Salat

Brot und Bergkäse werden im Nu zu hübschen Bäumchen. Eine tolle Idee für die Festtage!

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

1 REWE Feine Welt Backkunst Italiens Ciabatta (300 g)
150 g REWE Bio Bergkäse
5 Karotten
3 Petersilienwurzeln
1 kleiner Rotkohl
4 Frühlingszwiebeln
2 Äpfel
4 TL Butter
1 Bio Zitrone (Saft und Abrieb)
Salz, Pfeffer
6 EL REWE Bio Olivenöl
1 TL Honig
100 g ja! Walnüsse ganze Kerne

DAZU BRAUCHT MAN: Tannenbaum-Plätzchenausstecher

1. Ciabatta in daumendicke Scheiben schneiden. Mit einem Ausstecher Tannenbäume ausstechen, übriges Brot zerbröseln, beiseitelegen. Bergkäse ebenfalls zu Tannenbäumen ausstechen, Brote damit belegen, übrigen Käse würfeln. Brote im Backofen bei 150 °C Ober-/ Unterhitze kurz überbacken.

2. Karotten schälen, mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Petersilienwurzeln schälen, raspeln, Rotkohl putzen, in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden. Äpfel waschen, entkernen, in Stifte schneiden.

3. Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel darin schwenken, mit Salz und dem Abrieb der Zitrone vermengen, beiseitestellen.

4. Öl mit dem Saft der Zitrone und Honig verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem geschnittenen Gemüse, Obst und Käse in einer Schüssel vermengen. 15 Minuten ziehen lassen.

5. Den Salat auf Schälchen verteilen, mit Bergkäse-Crostini, gehackten Walnüssen und Zitronenbröseln anrichten.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 850 kcal
Kohlenhydrate: 66 g
Eiweiß: 23.5 g, Fett: 58,8 g

10FACH °P REWE
auf Gemüse!*
Coupon zusammen mit der (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen oder Couponcode auf rewe.de bei Bestellung eingeben.
*Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen und ab einem Umsatz von 2€ in der angebotenen Kategorie, einmalig und nicht nachträglich einlösbar. Gilt in teilnehmenden REWE Märkten und beim Lieferservice; gilt nicht bei Versand per Paket und in Aral/REWE To Go Shops. Von der Bepunktung ausgenommen sind Pfand, Produkte selbstständiger Vertragspartner/Mieter und Konzessionsnehmer.
22770000000000371298
PAYBACK
Gültig vom 09.11. bis 17.01.2021
PAPIERCOUPON NUTZEN

Röstkartoffelsalat mit Orangen

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Für 4 Personen

1 kg festkochende Kartoffeln
6 EL Rapsöl
Meersalz
250 g Kirschtomaten
30 g glatte Petersilie
2 Chicorée (à ca. 100 g)
50 g Sesam
4 kleine Orangen
6 EL Sesamöl
2 EL Weißweinessig (vegan)
1 TL REWE Bio Agavendicksaft
Salz, Pfeffer

DAZU BRAUCHT MAN: **Backpapier**

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Kartoffeln waschen, gleichmäßig würfeln, mit dem Öl in einer Schüssel vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Meersalz bestreuen und 20–25 Minuten rösten.

2. Tomaten waschen, halbieren. Petersilie waschen, grob hacken. Chicorée waschen, putzen, in feine Streifen schneiden. Sesam in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

3. Die Orangenschale inklusive weißer Haut mit einem scharfen Messer vollständig abschneiden. Dann die Orangen quer in Scheiben schneiden.

4. Sesamöl, Essig und Agavendicksaft verquirlen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. In einer Schüssel alle Zutaten mit dem Dressing vermengen und auf Tellern verteilen.

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGAN VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 618 kcal
Kohlenhydrate: 64,3 g
Eiweiß: 10,3 g, Fett: 36,9 g

Vitamine satt
Scan die PIN mit der Pinterest-Kamera und entdecke Rezepte für bunte Bowls!

Dieser Salat ist dank knuspriger Kartoffeln, saftiger Orangen, Sesam und herbem Chicorée eine wahre Geschmacksexplosion.

Magie im Spiel

Diese wunderschönen Backkunstwerke sind ganz schnell und einfach nachzumachen! Zauberei? Vielleicht ein bisschen. Vor allem aber praktische Zutaten und eine weihnachtliche Prise Liebe zum Detail.

Sind die süß! Die Kekse mit Marshmallows und Schokolinsen bringen nicht nur Kinderaugen zum Leuchten.

Schneemann-Kekse

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 25 Minuten

Für 16 Stück

1 REWE Bio Ei
200 g Puderzucker
½ Zitrone
2 Packungen (420 g) REWE Beste Wahl Soft Cookies American Style White Choc Lemon
16 REWE Beste Wahl Marshmallows
bunte Schokolinsen
schwarze und bunte Zuckerschrift

1. Ei trennen, Eiweiß steif schlagen. Nach und nach Puderzucker hineinsieben, Zitronensaft dazugeben. Die Kekse auf einem Brett oder Blech ausbreiten.

2. Zuckerguss großzügig auf den Keksen verteilen. Je einen Marshmallow auf das obere Drittel legen, andrücken. Schokolinsen als Knöpfe in den Guss drücken. Guss trocknen lassen.

3. Mit Zuckerschrift Schneemanngesicht und Arme aufmalen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 231 kcal, Kohlenhydrate: 37,7 g, Eiweiß: 2,4 g, Fett: 7,8 g

10FACH °P
REWE
auf Butter!*
Coupon zusammen mit der (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen oder Couponcode auf rewe.de bei Bestellung eingeben.
*Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen und ab einem Umsatz von 2€ in der angebotenen Kategorie, einmalig und nicht nachträglich einlösbar. Gilt in teilnehmenden REWE Märkten und beim Lieferservice; gilt nicht bei Versand per Paket und in Aral/REWE To Go Shops. Von der Bepunktung ausgenommen sind Pfand, Produkte selbstständiger Vertragspartner/Mieter und Konzessionsnehmer.
PAYBACK
22770000000000429594
Gültig vom 09.11. bis 17.01.2021
PAPIERCOUPON NUTZEN

Brownie Crinkle Cookies

Zubereitungszeit: 35 Minuten
Wartezeit: 75 Minuten

Für 16 Stück

80 g REWE Feine Welt Edelbitterschokolade
125 g weiche Butter
1 Packung (360 g) REWE Beste Wahl Chocolate Brownies Backmischung
1 Prise Zimt
75 g Puderzucker

DAZU BRAUCHT MAN: Backpapier

1. Schokolade grob hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, etwas abkühlen lassen. Backmischung und Zimt mit flüssiger Butter und 125 ml Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Schokolade unterheben. Teig abdecken und 1 Stunde einfrieren.

2. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Puderzucker in eine kleine Schale füllen. Aus dem Teig mit einem Eiskugelformer oder den Händen ca. 2 cm große Bällchen formen und rundherum in Puderzucker wälzen. Bällchen mit viel Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und 10–12 Minuten backen. Herausnehmen. Die Kekse sind jetzt noch recht weich, härten aber beim Auskühlen nach.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 215 kcal
Kohlenhydrate: 19,1 g
Eiweiß: 2,3 g, Fett: 14,7 g

Knusprig, süß und mit feiner Schokolade veredelt: Diese Cookies sind ein tolles Geschenk in der Weihnachtszeit.

Unser Tipp

Millionaire's Shortbread

Wer die Kombination aus Karamell, Knusper und Schokolade liebt, wird sich nach diesem Rezept die Finger lecken.

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 90 Minuten

Für 8 Stück

1 Packung (150 g) REWE Feine Welt Shortbread Fingers
70 g weiche Karamell-Bonbons
2 TL REWE Bio Schlagsahne
2 gestrichene TL REWE Bio Süßrahmbutter
100 g Vollmilch-Schokolade
50 g Mini-Schokolinsen

DAZU BRAUCHT MAN: Backpapier

1. Flache Auflaufform mit Backpapier auslegen, Shortbread Fingers eng nebeneinander hineinlegen.

2. Bonbons, Sahne, Butter und 1 EL Wasser in einen kleinen Topf geben, unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen. So lange köcheln, bis das Karamell etwas dickflüssiger wird. Karamell auf die Kekse gießen, im Kühlschrank abkühlen lassen.

3. Schokolade grob hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen. Flüssige Schokolade auf die Karamellschicht gießen, direkt mit den Schokolinsen verzieren. Etwa 1 Stunde kühl stellen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 235 kcal, Kohlenhydrate: 29,9 g, Eiweiß: 2,8 g, Fett: 11,9 g

Spekulatius Cake-Pops

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 60 Minuten

Für 15 Stück

400 g REWE Beste Wahl Gewürz-Spekulatius
60 g Mascarpone
400 g REWE Beste Wahl Weiße Schokoladen-Kuvertüre

DAZU BRAUCHT MAN: **Mixer, Cake-Pop-Stiele**

1. Spekulatius – bis auf 3–4 Stück – in einem Mixer fein zermahlen. Mascarpone zum Spekulatius-Mehl geben, im Mixer zu einer homogenen Masse verrühren. 15 Tischtennisballgroße Kugeln daraus formen. Die Cake-Pop-Stiele hineinstecken, mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Weiße Kuvertüre grob hacken, über einem heißen Wasserbad schmelzen, in ein hohes Glas füllen. Die übrigen Spekulatius etwas weniger fein zerbröseln. Die Cake-Pops rundherum in die Kuvertüre tauchen, dann mit Keksbröseln bestreuen und im Kühlschrank ca. 30 Minuten fest werden lassen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 220 kcal, Kohlenhydrate: 24,4 g, Eiweiß: 3,2 g, Fett: 12,4 g

Cake-Pops sind kompliziert zuzubereiten? Diese hier gelingen kinderleicht und schmecken wunderbar weihnachtlich.

Noch nicht genug gebacken?
Scan die PIN mit der Pinterest-Kamera und entdecke mehr Plätzchen-Rezepte!

Weihnachts**bäckerei**

Lust auf neue, weihnachtliche Backideen? Die Rezepte unserer vier REWE Markt-Mitarbeiter schmecken wunderbar und sorgen für Abwechslung auf der Advents-Kaffeetafel.

„Backen ist mein großes Hobby“

Doreen Röschke,
Leiterin der Obst- und Gemüse-Abteilung

Außen knusprig, innen lecker gefüllt mit Nougat und Marzipan: Die perfekte Kombination für die Weihnachtszeit! Rezept unter **rewe.de/nougatmarzipan**

Es geht kreativ in Doreen Röschkes Küche zu. Auch in der Weihnachtszeit. „Immer nur Dauerbrenner wie Vanillekipferl? Das ist nichts für mich“, erzählt uns die 33-Jährige, die im REWE Markt Sören Schmidt in Jork bereits seit neun Jahren die Obst- und Gemüseabteilung leitet. Und so ist auch das Rezept ihrer Lieblingsplätzchen, das sie uns verraten hat, in einem durch und durch kreativen Prozess entstanden. „Ich habe mal in einer Patisserie Plätzchen probiert, die ich total lecker fand. Die waren mit Nougat und Marzipan.“

Da die Bäcker ihr Rezept nicht preisgeben wollten, hat sich Doreen Röschke in ihre Versuchsküche begeben – und nach „drei oder vier Versuchen war ich mit dem Ergebnis zufrieden“, erzählt sie stolz. Seitdem gehören die Nougat-Marzipan-Plätzchen fest in ihr weihnachtliches Backrepertoire. „Die sind einfach toll: wenige Zutaten und superleicht nachzumachen!“ Doch Plätzchen sind längst nicht die einzige Backleidenschaft der Norddeutschen. „Tortenbacken ist auch ein großes Hobby von mir“, erzählt sie. „Neulich habe ich für meinen Neffen eine ‚Paw Patrol‘-Torte gebacken, und meine Cousine hat mal eine Einhorn-Torte bekommen!“

Und Weihnachten selbst? Auch beim traditionellen Weihnachtsessen mit den Schwiegereltern ist Doreen Röschke – wen wundert es – für das Süße zuständig. „Ich bringe entweder eine Spekulatiuscreme, eine Bayerische Creme oder Crème brûlée mit. Die sind immer sehr beliebt!“ Übrigens: Das Backen steht noch bei anderen Familienmitgliedern hoch im Kurs: „Mein Mann backt auch total gern, allerdings Herzhaftes. Richtig gut kann er Pizza und Baguettes“, freut sich Doreen Röschke. „Wir ergänzen uns wirklich gut!“

„Kreativität ist mein Ding“

Steven Seelmann,
Konditormeister in der Marktplatz-Konditorei

Eine Konditorei aktiv von Beginn an mitzugestalten, das war immer Steven Seelmanns Traum, den der Konditormeister in der Markplatz-Konditorei im REWE Center Heppenheim täglich lebt: „Für mich war es eine so tolle Chance, von Anfang an dabei zu sein“, schwärmt der 25-Jährige, „mir hat diese Arbeit einfach extrem viel Spaß gemacht!“

Zwei Jahre ist die Eröffnung nun her. Und auch heute noch liebt er es, in der gläsernen Produktion, bei der die Kunden den Bäckern und Konditoren jederzeit über die Schulter schauen können, Torten, Törtchen, Teilchen, diverse Kuchen und vieles mehr zu kreieren. Gut verpackt landen die Leckereien anschließend in der Auslage und können vom Kunden direkt in den Wagen gelegt werden – bezahlt wird dann erst alles zusammen nach dem Einkauf im REWE an der Kasse.

Und was hat uns der waschechte Konditormeister für ein Rezept verraten? Es ist etwas Klassisches, das schön aussieht und leicht nachzumachen ist – perfekt also für alle Backwilligen in der Weihnachtszeit: feine Linzer Plätzchen. „Ich liebe das Zusammenspiel der völlig unterschiedlichen Aromen in diesem Rezept“, schwärmt Seelmann. „Ich backe sie schon seit vielen Jahren auch privat und lade dann zum Kaffee ein. Dafür arrangiere ich die Plätzchen gern auf einer schönen Etagere.“

Natürlich kann die Zubereitung der Linzer Plätzchen variiert und dem persönlichen Geschmack angepasst werden. Steven Seelmann hat sie zum Beispiel bei seiner Meisterprüfung, die im Sommer stattfand, mit einer frisch-fruchtigen Himbeerfüllung präsentiert – statt mit klassischem Johannisbeergelee. „Richtig gut schmeckt auch eine Mango-Passionsfrucht-Füllung“, verrät uns der Meister. „Ich probiere generell beim Backen sehr gern viel aus und variiere die Zutaten. Die Kreativität macht mir richtig Spaß!“

Feine Linzer Plätzchen mit Fruchtfüllung:
Das Rezept vom Konditormeister gibt es unter
rewe.de/linzer

Da möchte man direkt eine Scheibe nehmen! Das Rezept für Sabine Roßbergs klassischen Dresdner Stollen findest du unter **rewe.de/dresdner-stollen**

„Wir backen für Familie und Freunde“

Sabine Roßberg, Leiterin der Getränkeabteilung

Ein Familienrezept mit langer Tradition – und dazu noch ein echter deutscher Klassiker: Bei Sabine Roßberg, Leiterin der Getränkeabteilung im REWE Markt Anja Wirker in Dresden, darf Stollen in der Weihnachtszeit nicht fehlen. „Mein Mann und ich backen jedes Jahr bereits im Oktober unseren Stollen nach einem Rezept meiner Schwiegermutter“, erzählt uns die 50-Jährige im Interview. „Und zwar nicht nur einen, sondern gleich ganz viele für alle Freunde und die Familie!“

Im Gegensatz zu Stollen, die man verpackt kaufen kann, schmecke ihrer durch und durch nur nach den besten Zutaten. Was auf keinen Fall fehlen darf? „Richtig gute Butter, Butterschmalz und viele Rosinen. Alles muss wirklich hochqualitativ sein“, erklärt sie uns. Nach ein paar Wochen Lagerung an einem dunklen, trockenen Ort ist der Stollen perfekt durchgezogen und bereit für seinen großen Auftritt. Denn in der Adventszeit laden Sabine Roßberg und ihr Mann jedes Jahr zum traditionellen Stollenessen ein – eine gemütliche Kaffeetafel mit Freunden und Familie. „Ich nenne das immer unseren Probeheiligabend“, lacht sie. „Dazu gibt es einen guten Kaffee.“ Tee, erklärt sie, könne man natürlich auch dazu trinken. „Nur von der Sahne“, mit der in manchen Cafés Stollen serviert wird, „halte ich nichts. Der Stollen ist auch so schon gehaltvoll genug!“

Dafür dass diese schöne Backtradition noch lange weiterlebt, ist übrigens längst gesorgt: „Unser großer Sohn ist jetzt 25 Jahre alt und backt auch schon den Stollen nach unserem Familienrezept“, erzählt sie stolz. „Das freut mich wirklich sehr!“

„Ich liebe es, Neues auszuprobieren“

David Kraft, Assistenz der Marktleitung

Ein Japanwissenschaftler mit Backleidenschaft: David Kraft, Assistenz und Vertretung der Marktleiterin im REWE City in Marburg, hat viele Talente – und einen eher ungewöhnlichen Lebenslauf. Denn nach seinem Studium, in dessen Verlauf es den 34-Jährigen für ein Auslandsjahr nach Söka – eine Stadt nördlich von Tokio – verschlug, strebte er keine wissenschaftliche Karriere an, sondern begann, bei einem Bäcker zu jobben. „Ich brauchte Geld“, lacht er, „und mein Studi-Job am Frankfurter Flughafen war an den Studentenstatus gebunden – den konnte ich dann nicht mehr machen.“

Vom Bäcker um die Ecke ging es weiter zu einem Bäcker, der in jenen REWE City integriert war, in dem David Kraft nun bereits seit sechs Jahren arbeitet. Und als diese Bäckerei schließen musste, wurde er von REWE übernommen und arbeitete sich von der Aushilfe hoch zum Assistenten der Marktleiterin.

In den Genuss der weihnachtlichen Pralinen, deren Rezept er uns verraten hat, kommen seine Kollegen seit seinem Karrierestart bei REWE fast jedes Jahr: „Ich finde es eine nette Geste, den Kollegen etwas Weihnachtliches zu backen“, erzählt er. „Ich habe eine Auswahl an neun bis zehn Rezepten – da ist für jeden etwas dabei!“

David Kraft liebt es, Neues auszuprobieren, langweilig sind seine Kreationen nie. „Backen ist ein ganz großes Hobby von mir. Und die Leidenschaft fürs Ausprobieren, die habe ich wohl von meiner Mutter. Die macht das auch gern“, erzählt er stolz. „So gibt es bei uns zu Weihnachten – neben klassischem Kartoffelsalat mit Würstchen – zum Beispiel auch mal etwas Orientalisches wie Hähnchenschenkel mit Safran und Koriander. Das finde ich super!“

Warum für eine Sorte entscheiden?
Wir machen gleich alle drei!
Unter **rewe.de/weihnachtspralinen** findest du das Rezept für drei Weihnachtspralinen.

Weihnachtlicher Budenzauber

Lichterketten, Weihnachtslieder und Beisammensein: Das alles macht die Leckereien vom Weihnachtsmarkt so besonders. In diesem Jahr baust du den Stand einfach selbst – und entscheidest dann mit deinen Kindern, welche Rezepte ihr an eurem Stand serviert.

Wir starten mit einem Klassiker vom Weihnachtsmarkt! Essen deine Kinder mit, nimm für den Bierteig besser alkoholfreies Bier.

Backfisch mit Remoulade

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

4 REWE Beste Wahl Seelachs Filets
75 g Hartweizengrieß
250 g Mehl
3 EL Weißweinessig
330 ml helles Bier
Salz, Pfeffer
1 l Fett zum Ausbacken
25 g Schnittlauch
1 Zitrone
100 g Remoulade

1. Die Fischfilets auftauen lassen. Den Grieß mit 200 g Mehl, 3 EL Essig und Bier gut verrühren. Kräftig mit Salz würzen und 20–30 Minuten quellen lassen.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Restliches Mehl mit etwas Salz und Pfeffer mischen. Die Filets in Stücke schneiden und erst im Mehl, dann im Bierteig wenden. Etwa 4 Minuten im heißen Öl ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Zitrone in Spalten schneiden. Die Remoulade mit Schnittlauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer Zitronenspalte abschmecken. Zitronenspalten zum Fisch servieren.

LAKTOSEFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 802 kcal
Kohlenhydrate: 68,4 g
Eiweiß: 28,5 g, Fett: 44,5 g

Champignons mit Knoblauch-Dip

Zubereitungszeit:
20 Minuten

Für 4 Personen

300 g vegane Crème fraîche
2 Zehen Knoblauch
1 TL REWE Bio 6-Kräuter (TK)
1 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
2 TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
400 g weiße Champignons
400 g braune Champignons
1 Zwiebel
1 EL Öl
25 g Petersilie

1. Für den Dip die Knoblauchzehen schälen und in eine Schale pressen. 6-Kräuter-Mischung, Olivenöl, Weißweinessig, Crème fraîche und Ahornsirup dazugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Weiße und braune Champignons putzen und je nach Größe halbieren. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons bei größter Hitze rösten. Nach etwa 1 Minute salzen und die Zwiebelstreifen dazugeben. 1 Minute scharf anbraten, dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und die Pilze weitere 2–3 Minuten braten. Mit Paprika und Pfeffer würzen.

4. Petersilie waschen, trocken schütteln, hacken und über die Pilze streuen. Die Pilze mit dem Knoblauch-Kräuter-Dip servieren.

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGAN VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 314 kcal
Kohlenhydrate: 13 g
Eiweiß: 10,4 g, Fett: 25,8 g

Eine kleine Pfanne voller Glückspilze! Dazu schmeckt übrigens ein Stückchen vom Handbrot ganz hervorragend.

Handbrot mit zwei Füllungen

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Wartezeit: 85 Minuten

Für 6 Personen

150 g Mehl
100 g REWE Bio Weizen Vollkornmehl
½ Würfel Hefe
1 TL Zucker
1 EL REWE Bio Rapsöl
Salz, Pfeffer
100 g geriebener Gouda
1 Ei
25 g Schnittlauch
150 g REWE Bio Schmand
100 g REWE Bio Saure Sahne

FÜLLUNG 1:

1 Zwiebel
125 g Speckwürfel

FÜLLUNG 2 (VEGETARISCH):

1 kleine Zwiebel
250 g braune Champignons
1 EL Butterschmalz

1. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben, eine Mulde formen, Hefe hineinbröckeln und den Zucker hinzufügen. Noch 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Öl und eine Prise Salz zugeben und verkneten. Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

2. Füllung 1: Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne auslassen und die Zwiebeln kurz mit andünsten.

3. Füllung 2: Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Butterschmalz in eine Pfanne geben und Champignons und Zwiebeln goldbraun anbraten.

4. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.

5. Füllung in 6 Häufchen mit Abstand auf den Teig geben und mit dem Käse bestreuen. Die langen Seiten über die Füllung schlagen. Die Ränder und Mulden zwischen der Füllung andrücken. Den ganzen Strang diagonal auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und den Teig 15 Minuten gehen lassen.

6. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ei verquirlen, den Teig bestreichen und ca. 30–40 Minuten backen.

7. Für den Dip Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit saurer Sahne und Schmand verrühren, dann salzen und pfeffern.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 377 kcal
Kohlenhydrate: 36 g
Eiweiß: 13,5 g, Fett: 20,7 g

Handbrot kannst du auch zu Hause in deinem Backofen zubereiten. Du musst dich nur noch für eine Füllung entscheiden.

Unser Tipp

Eine dünne Schicht Bratapfelmarmelade auf einer Scheibe Stollen – ein (Weihnachts-) Gedicht!

Bratapfel-marmelade

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten

Für 4 Gläser à 250 ml

6 Boskop-Äpfel (groß)
½ Zitrone
1 Vanilleschote
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2 Zimtstangen
3 Sternanis
250 ml REWE Beste Wahl Apfelsaft naturtrüb
70 g Mandelstifte
500 g Gelierzucker 2:1
60 g Rosinen

DAZU BRAUCHT MAN:
Zitruspresse, Schraubgläser

1. Äpfel waschen, schälen, entkernen und klein würfeln. 750 g abwiegen und in einen Topf geben. Zitrone auspressen und zu den Äpfeln geben. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und gemeinsam mit der Schote in den Topf geben. Vanillezucker, Zimtstangen, Sternanis und Apfelsaft zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

2. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

3. Gelierzucker und Rosinen zugeben und nach Packungsanweisung einige Minuten sprudelnd kochen. Vanilleschote, Zimtstangen und Sternanis entfernen und die gerösteten Mandeln hinzufügen. Marmelade sofort in sterile Gläser füllen.

LAKTOSEFREI

Nährwerte pro Glas:
Kalorien: 853 kcal
Kohlenhydrate: 186 g
Eiweiß: 5,5 g, Fett: 9,6 g

Lebkuchen-herzen

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten

Für 25 Stück

100 g Zucker
160 g Waldhonig
120 g REWE Bio Süßrahmbutter
500 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
3 TL Lebkuchengewürz
2,5 TL Backkakao
1 Ei
175 g Puderzucker

DAZU BRAUCHT MAN:

Handrührgerät, Herz-Ausstecher, Backpapier, Spritzbeutel

1. 100 ml Wasser, Zucker und Honig in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Den Topf vom Herd ziehen und die Butter einrühren.

2. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Kakao zusammen mit der Butter-Zucker-Mischung zu einem Teig verkneten und etwa 1 Stunde kalt stellen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5–1 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und kleine Löcher ausstechen (s. Foto). Herzen ca. 15 Minuten einfrieren, damit sie besser in Form bleiben. Für ca. 15–20 Minuten bei 170 °C Umluft backen. Danach komplett auskühlen lassen.

4. Ei trennen. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen, Puderzucker unterrühren, sodass ein fester Guss entsteht. Mit einem Spritzbeutel Muster auf die Lebkuchenherzen auftragen und über Nacht trocknen lassen.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 175 kcal, Kohlenhydrate: 31,2 g
Eiweiß: 2,5 g, Fett: 4,5 g

Und an wen verschenkst du zu diesem Weihnachtsfest dein (Lebkuchen-) Herz?

Du liebst Weihnachtsmärkte?
Dann scan die PIN mit der Pinterest-Kamera für noch mehr Snacks vom Markt!

Kakao de luxe

Zubereitungszeit:
4 Minuten

Für 4 Personen

200 g Kuvertüre (Zartbitter oder Milchschokolade)
1 l REWE Bio Vollmilch
200 g REWE Bio Schlagsahne
½ TL Zimt
2 EL Zucker
1 EL bunte Mini-Marshmallows
1 EL REWE Beste Wahl Raspelschokolade edelherb

DAZU BRAUCHT MAN:
Handrührgerät

1. Kuvertüre grob hacken. Milch, 50 g Schlagsahne und Zimt in einen Topf geben und mit dem Schneebesen verrühren. Kurz aufkochen. Milch von der Herdplatte ziehen und die Schokolade einrühren.

2. Restliche Sahne mit dem Zucker steif schlagen.

3. Den Kakao auf 4 Becher verteilen und etwas Schlagsahne darauf-geben. Mit Marshmallows und Raspelschokolade garnieren.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 559 kcal
Kohlenhydrate: 59,5 g
Eiweiß: 15,4 g, Fett: 29,6 g

Sooo lecker: Löffle mit einem Stück Lebkuchenherz einfach die Marshmallow-Sahne vom heißen Kakao herunter!

Unser Tipp

So einfach kannst du dir einen eigenen **Weihnachts-marktstand** bauen:

1 Holzregal à 170 x 75 x 30 cm
2 Holzlatten à 1 m Länge
4 Winkel
16 Schrauben à 20 mm Länge
Sprühlack gold
Stoff oder Decke à 120 x 160 cm
Sicherheitsnadeln & Reißzwecken
Packpapier
Tannenzweige
Lichterkette
Deko

DAZU BRAUCHT MAN:

Akkuschrauber/Schraubendreher,
Zollstock, Schere

Übrigens: Einen tollen Weihnachtsmarktstand kannst du mit deinen Kindern auch aus einem Kaufmannsladen oder Puppentheater basteln.

* Newsletter-Anmeldung unter **toom.de/newsletter**. Mindestbestellwert 50 € zzgl. Versandkosten. Nur einmalig gültig für Online-Bestellungen „Bestellen & liefern lassen". Nicht kombinierbar mit Angeboten und anderen Rabatten/Aktionen. Coupon gilt nicht für Einkäufe im Markt und nicht für Online-Reservierungen mit Abholung im Markt. Nach Erhalt 3 Monate gültig. Eine Barauszahlung ist ausgeschlossen. Der Coupon wird nach Bestätigung der Newsletter-Anmeldung an die angegebene E-Mail-Adresse versandt.

Gut zu wissen

Alle Materialien für deinen Weihnachtsmarktstand findest du auf **toom.de.** Und wenn du dich noch bis zum 27.11. für den toom-Newsletter anmeldest, sparst du zudem 10 %* auf deinen Online-Einkauf bei toom!

toom
Respekt, wer's selber macht.

1. Bau dein Regal nach Anleitung auf und montiere die Böden so, dass sie auf Hüfthöhe deines Kindes liegen. Im oberen Bereich lässt du die Böden weg.

Tipp: Im toom-Baumarkt kannst du dir Holzlatten auf die passende Länge zuschneiden lassen.

2. Für das Dach schraubst du die Holzlatten mit den Winkeln so an, dass sie auf der Vorderseite 30 cm und hinten 40 cm überstehen. Sprühe den Stand nun in deiner Lieblingsfarbe ein (z. B. goldfarben) und lass die Farbe gut trocken.

3. Befestige ein Stück Stoff oder eine Decke mit Reißzwecken am Holz und raffe den Stoff vorn mit Sicherheitsnadeln. Die Regalböden kannst du auf der Rückseite mit Packpapier abhängen, indem du es mit Reißzwecken befestigst.

4. Dekoriere den Stand jetzt noch mit Tannenzweigen, Lichterketten und Lebkuchen (Rezept auf Seite 32) – ganz nach deinem Geschmack …

Mit Kindern

Weihnachts-Menüs für alle

Mit wem feierst du Weihnachten: mit deinen Kindern, in großer Runde oder vielleicht romantisch zu zweit? In jedem Fall haben wir das passende Menü für dich und deine Gäste.

Honig-Orangen-Pute mit Sternchen-Pommes

Zubereitungszeit: 1 Stunde
Wartezeit: 2 Stunden

Für 4 Personen

1 küchenfertige Pute (ca. 4 kg)
Salz, Pfeffer
3 Stiele Thymian
2 Bio-Orangen
4 EL REWE Bio Blütenhonig
800 g Kartoffeln
5 EL Rapsöl
1 Prise Paprikapulver
400 g Snack-Möhren
¼ TL Zimt
200 g REWE Beste Wahl Crème fraîche

DAZU BRAUCHT MAN: Bräter, Stern-Ausstecher, Zestenreißer

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pute trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, über der Brust die Haut lösen. Thymian waschen, 1 Orange waschen und in Scheiben schneiden. Thymian und einige Orangenscheiben unter die Haut schieben. Pute mit der Brust nach unten in den Bräter legen, etwas Wasser dazugießen und ca. 1 Stunde backen. Pute umdrehen, die Brust mit 2 EL Honig einstreichen und restliche Orangenscheiben darauflegen. Zugedeckt weitere 1–1,5 Stunden garen lassen.

2. Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und Sternchen ausstechen. Sternchen mit 3 EL Öl, Salz, Pfeffer und Paprika mischen. Snack-Möhren mit 2 EL Honig und Zimt mischen. Sternchen und Möhren aufs Backblech verteilen. Etwa 30 Minuten vor Ablauf der Zeit zur Pute in den Ofen geben.

3. 1 Orange waschen, Schale mit dem Zestenreißer abziehen, halbieren und auspressen. Schale und Saft in einer Pfanne erhitzen. Crème fraîche unterrühren und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig würzen.

4. Die Pute zerlegen und mit Sternchen-Pommes, Möhren und Sauce servieren.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 1249 kcal
Kohlenhydrate: 52,9 g
Eiweiß: 107 g, Fett: 68,8 g

Beim Ausstechen der Sterne bleiben natürlich Kartoffelreste. Diese kannst du einfach mitbacken und hungrigen Weihnachtswichteln als Nachschlag servieren.

Mach's dir leicht: Alles, was du für den Weihnachtsabend brauchst, findest du auf rewe.de/kücheundmehr

Mit Kindern

Brokkoli-Cremesuppe

Oh, Brokkoli …! Das Highlight dieser grünen Suppe? Die Tomaten-Mozzarella-Spieße zum Eintunken …

Zubereitungszeit:
35 Minuten

Für 4 Personen

300 g REWE Feine Welt Italiens Backkunst Ciabatta
4 EL Rapsöl
REWE Feine Welt Fleur de Sel
Pfeffer
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
600 g REWE Bio Brokkoli
1 l Gemüsebrühe
125 g Cherry Rispentomaten
125 g ja! Mini-Mozzarella
4 Stiele Basilikum
4 EL REWE Bio Schmand

DAZU BRAUCHT MAN:
Pürierstab, Spieße

1. Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Ciabatta in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Mit 2 EL Öl beträufeln und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Im Backofen ca. 5 Minuten rösten.

2. Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken und in 2 EL Öl andünsten. Brokkoli waschen, in Röschen teilen und dazugeben. Mit Brühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Tomaten waschen und mit Mozzarella abwechselnd auf Holzspieße aufziehen. Basilikum waschen und Blättchen abzupfen.

4. Die Suppe auf Tellern verteilen, mit je 1 EL Schmand, den Spießen und Basilikum garnieren. Dazu die Brotchips servieren.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 511 kcal
Kohlenhydrate: 56,2 g
Eiweiß: 20,1 g, Fett: 24,4 g

Rentier-Mousse au Chocolat

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden

Für 4 Personen

100 g REWE Beste Wahl Zartbitter-Kuvertüre
50 g REWE Beste Wahl Vollmilch-Kuvertüre
4 REWE Bio Eier (Größe M)
1 EL Zucker
125 ml REWE Bio Schlagsahne
8 ja! Mini-Brezeln
8 essbare Zuckeraugen
4 runde Fruchtgummis

DAZU BRAUCHT MAN:

Handrührgerät

1. Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. 3 Eier trennen. 1 Ei und 3 Eigelb mit Zucker aufschlagen. Die warme Kuvertüre langsam unterrühren. Das Eiweiß und die Sahne getrennt steif schlagen und beides unter die Schokomasse heben.

2. Die Masse auf 4 Gläser verteilen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Die Mini-Brezeln längs aufbrechen und als Geweih aufsetzen. Mit den Zuckeraugen und Fruchtgummis ein Gesicht dekorieren (s. Foto).

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 420 kcal
Kohlenhydrate: 33,6 g
Eiweiß: 11,4 g, Fett: 27,5 g

Unser Tipp

Keine Zeit und Geduld für aufwendige Dessertdeko? Kein Problem: Die Mousse „au Rudolph“ ist superschnell dekoriert.

Zu zweit

Unterm Mistelzweig gibt's als Hauptgericht Saltimbocca vom Kabeljau und Pasta für zwei. Die Girasoli sind übrigens noch mit weiteren köstlichen Füllungen zu haben …

10FACH °P REWE

auf REWE Feine Welt!*

Coupon zusammen mit der (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen oder Couponcode auf rewe.de bei Bestellung eingeben.

*Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen und ab einem Umsatz von 2€ in der angebotenen Kategorie, einmalig und nicht nachträglich einlösbar. Gilt in teilnehmenden REWE Märkten und beim Lieferservice; gilt nicht bei Versand per Paket und in Aral/REWE To Go Shops. Von der Bepunktung ausgenommen sind Pfand, Produkte selbstständiger Vertragspartner/Mieter und Konzessionsnehmer.

2277000000000298580

°PAYBACK

Gültig vom 09.11. bis 17.01.2021

PAPIERCOUPON NUTZEN

Kabeljau-Saltimbocca

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Für 2 Personen

400 g Kabeljau-Filets
REWE Feine Welt Fleur de Sel
50 g REWE Feine Welt Prosciutto Crudo Rohschinken
4 Blätter Salbei
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
3 EL Rapsöl
60 ml Weißwein
100 ml Sahne
50 ml Gemüsebrühe
Pfeffer
250 g REWE Feine Welt Kürbis Salbei Girasoli
1 EL REWE Bio Kürbiskerne
je 1 rote und gelbe Paprikaschote
1 TL REWE Bio Butter

DAZU BRAUCHT MAN: Zahnstocher, Pürierstab

1. Kabeljau trocken tupfen und mit Fleur de Sel würzen. Mit Schinken umwickeln, von beiden Seiten mit Salbeiblättern belegen und mit Zahnstochern feststecken.

2. Schalotten und Knoblauch schälen, würfeln und in 1 EL Öl anschwitzen. Mit Wein ablöschen. Die Sahne und Brühe dazugießen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Girasoli nach Packungsanweisung kochen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Paprika putzen, waschen und würfeln.

4. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und Kabeljau von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Dann die Paprikawürfel in die Pfanne geben und 2–3 Minuten anbraten. Butter zugeben, schmelzen lassen und Fisch damit beträufeln.

5. Die Sauce auf den Tellern verteilen, Girasoli und Saltimbocca darauf anrichten und mit Kürbiskernen bestreuen.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 938 kcal
Kohlenhydrate: 48,2 g
Eiweiß: 62,4 g, Fett: 54,5 g

Unser Tipp

Zu zweit

Burrata auf Feldsalat

Zubereitungszeit:
40 Minuten

Für 2 Personen

50 g REWE Beste Wahl Walnüsse
100 g kernlose dunkle Trauben
1 EL REWE Feine Welt Rosa Italien (Weinessig)
1 EL Rapsöl
½ TL brauner Zucker
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
75 g Feldsalat
2 REWE Feine Welt Burrata Mozzarella

DAZU BRAUCHT MAN: Spieße

1. Walnüsse grob hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten.

2. Trauben mit Weinessig, Rapsöl und braunem Zucker in einer Schüssel vermischen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Trauben auf kleine Holzspieße aufstecken und in einer Grillpfanne rundherum scharf anbraten. Die restliche Marinade mit Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

3. Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und auf Tellern verteilen. Je 1 Burrata-Kugel und 2–3 Trauben-Spieße auf den Salat setzen. Zum Schluss mit Marinade beträufeln und mit Walnüssen bestreuen.

GLUTENFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 568 kcal
Kohlenhydrate: 16,3 g
Eiweiß: 22,2 g, Fett: 48,9 g

Unser Tipp

Käse und Trauben in der etwas edleren Variante als Entrée: Zur herrlich cremigen Burrata schmecken die gebratenen Trauben einfach göttlich.

Gebackene Honigfeigen mit Vanilleeis

Zubereitungszeit:
25 Minuten

Für 2 Personen

4 Feigen
2 TL REWE Bio Butter
2 TL REWE Feine Welt Lavendelhonig Duft der Provence
¼ TL REWE Beste Wahl Zimt
1 Bio-Zitrone
4 Kugeln REWE Feine Welt Vanilleeis

DAZU BRAUCHT MAN:

feuerfeste Formen, Zestenreißer

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Feigen kreuzweise einschneiden, öffnen und in eine Auflaufform setzen.

2. Je eine Flocke Butter in die Mitte geben. Mit Honig beträufeln, mit Zimt würzen. Zitrone waschen, Schale mit Zestenreißer abziehen und über die Feigen geben. Die Feigen ca. 7 Minuten im Ofen rösten und noch warm auf die Teller setzen. Mit Vanilleeis servieren.

GLUTENFREI

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 444 kcal
Kohlenhydrate: 30,1 g
Eiweiß: 3,1 g, Fett: 35,2 g

Auch lecker mit Äpfeln, Birnen oder Quitten. Hauptsache, das Vanilleeis schmilzt auf den warmen Früchten!

Mit Freunden

Vegetarische Quinoa-Bratlinge

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Für 6 Personen

300 g REWE Bio Quinoa Tricolore nach der Packungsanweisung kochen. Inzwischen **2 kleine Möhren** schälen und reiben. **2 Zwiebeln** schälen und würfeln. **15 g Petersilie** waschen und hacken. Möhre und Zwiebel in **1 EL Rapsöl** anschwitzen. Je **1 Messerspitze Kreuzkümmel** und **Paprika** dazugeben und mit anrösten. Quinoa und Petersilie hinzufügen. Mit **Pfeffer** und **Salz** würzen. **2 Eier** und **60 g Semmelbrösel** zugeben und verkneten. Danach 6 Frikadellen aus der Masse formen. **2 EL Rapsöl** in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen von beiden Seiten je 3–4 Minuten braten.

LAKTOSEFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 314 kcal
Kohlenhydrate: 41,1 g
Fett: 11,1 g, Eiweiß: 9,8 g

Zartes Roastbeef für alle, die an den Festtagen Braten lieben, knusprige Quinoa-Frikadellen für alle, die es veggie mögen: Dieses Hauptgericht passt sich jedem Geschmack an.

Roastbeef mit Kräuterkruste

Zubereitungszeit: 2 Stunden
Wartezeit: 1 Stunde

Für 6 Personen

1,8 kg Roastbeef
Salz, Pfeffer
10 EL Rapsöl
800 g Kartoffeln
1 kleiner Hokkaido Kürbis
400 g Pastinaken
400 g Rosenkohl
20 g Thymian
20 g Rosmarin
60 g Pekannüsse
100 g ja! Cranberries
½ TL REWE Beste Wahl Koriander gemahlen
80 g Semmelbrösel
90 g REWE Bio Butter
3 TL REWE Beste Wahl Dijon Senf

DAZU BRAUCHT MAN:
Braten-Thermometer

1. Den Backofen auf 90 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Roastbeef mit Salz einreiben und in 2 EL Öl in der Pfanne auf der Fettseite scharf anbraten. Mit Pfeffer würzen und auf einem Backblech im Ofen ca. 1,5 Stunden backen.

3. Die Kartoffeln waschen und in schmale Spalten schneiden. Kürbis waschen und würfeln. Pastinaken schälen und längs halbieren. Rosenkohl putzen, waschen und halbieren. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und hacken. Gemüse, Nüsse und Cranberrys mit 5 EL Öl, Koriander und der Hälfte der Kräuter mischen, salzen und pfeffern. Auf 1–2 Backbleche verteilen. Fleisch herausnehmen und warm halten.

4. Die Ofentemperatur auf 180 °C (Umluft) erhöhen und das Gemüse ca. 20 Minuten backen. Inzwischen die restlichen Kräuter mit Semmelbröseln, Butter, 3 EL Öl, Senf, Salz und Pfeffer mischen. Die Masse auf dem Roastbeef verteilen. Den Backofengrill einschalten und das Fleisch darin ca. 4 Minuten grillen. Dann herausholen und zugedeckt ruhen lassen.

5. Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und mit dem Gemüse servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 1049 kcal
Kohlenhydrate: 61,4 g
Eiweiß: 30,1 g, Fett: 52,2 g

Auf den Punkt gegart: Wie der Braten gelingt, zeigen wir dir im Video auf rewe.de/roastbeef

Mit Freunden

Die perfekte Einstimmung auf die nachfolgenden Gänge: Die kleinen Brote mit Pilzen und Bergkäse machen Appetit auf mehr.

Unser Tipp

Bruschetta mit Pilzen & Bergkäse

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Für 6 Personen

200 g weiße und braune Champignons
150 g Kräuterseitlinge
1 gelbe Paprika
5 Stiele Petersilie
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 REWE Feine Welt Italiens Backkunst Ciabatta (300 g)
2 Zehen Knoblauch
100 g REWE Feine Welt Le Gruyère

1. Alle Pilze säubern, in Scheiben bzw. Stücke schneiden. Paprika waschen und würfeln. Petersilie waschen und die Blättchen schneiden.

2. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Die Pilze und Paprika ca. 4 Minuten darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Ciabatta in Scheiben schneiden, im Toaster oder im Backofen rösten. Knoblauch schälen, auf den Brotscheiben verreiben. Brote mit restlichem Öl beträufeln. Die Pilzmischung darauf verteilen, mit Pfeffer würzen und den Käse darüberhobeln.

VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 276 kcal
Kohlenhydrate: 33,7 g
Eiweiß: 11,3 g, Fett: 11,5 g

Weihnachts-Cheesecake

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden

Für 6 Personen

300 g REWE Bio Hafercookies
3 EL REWE Feine Welt Spekulatius Creme
175 g REWE Bio Frischkäse Doppelrahmstufe
450 g REWE Bio Naturjoghurt (3,8 % Fett)
3 EL Zucker
1 Prise Zimt
1 Granatapfel
100 g Pistazien ohne Schale

1. Kekse grob zerbröseln, mit Spekulatius-Creme verrühren und auf 4 Gläser verteilen.

2. Frischkäse mit Joghurt, Zucker und Zimt glatt rühren. Die Masse auf die Kekse verteilen und die Gläser für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Den Granatapfel entkernen, die Pistazien grob hacken. Beides auf die Creme in den Gläsern verteilen und kühl servieren.

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 587 kcal
Kohlenhydrate: 48,5 g
Eiweiß: 14,2 g, Fett: 38,3 g

Nicht das richtige Menü dabei?
Scan die PIN mit der Pinterest-Kamera und entdecke noch mehr weihnachtliche Menüs!

Süßer die Cheesecakes nie schmecken: Pistazien, Spekulatius und Granatapfelkerne zaubern weihnachtliche Aromen ins Dessertglas.

Kurkuma direkt nach der Ernte: Die gelb-orangefarbenen Knollen kommen frisch oder als Pulver zu uns in die Küche. Kleiner Tipp für kalte Wintertage: Heiße Milch mit Kurkuma und Honig. Das Rezept findest du auf **rewe.de/goldene-milch**

Naturland

Unser Tipp

Gaumenkitzel aus der Ferne

Welche Gewürze dürfen an Weihnachten nicht fehlen? Zimt und Kurkuma! Gemeinsam mit **REWE Bio** und Naturland begeben wir uns auf die Spuren der winterlichen Gewürzlieblinge.

Wein von der Mosel, Spargel aus Brandenburg und Zitronen von der italienischen Amalfiküste – bei vielen Lebensmitteln wissen wir als Konsumenten ziemlich genau, wo sie herkommen. Aber wie steht es um die Produkte, die dem Rotkohl zum Festtagsbraten oder dem wärmenden Eintopf das gewisse Etwas verleihen?

Wir verfolgen in dieser Ausgabe Gewürze bis zu ihrem Ursprung, genauer gesagt: das Naturland zertifizierte Kurkumapulver von REWE Bio und den Weihnachtsliebling Zimt. Die Reise zu deren – wortwörtlichen – Wurzeln ins rund 8000 Kilometer entfernte Sri Lanka gestaltet sich in der gegenwärtigen Situation natürlich als Trockenübung. Zum Glück waren Marie Dunkert und Sandra Mayr von Naturland schon im November 2019 vor Ort. Sie arbeiten in der Qualitätssicherung des internationalen Verbands für ökologischen Landbau und prüfen, ob die strengen Naturland Kriterien eingehalten werden. Wichtig zu wissen: Um das Naturland Zeichen tragen zu dürfen, muss ein Lebensmittel strengere Kriterien erfüllen, als für das „Basis-Bio“ – das EU-Bio-Siegel – nötig ist.

Ceylon-Zimt

Gewürze wie Zimt und Kurkuma werden hauptsächlich im Hochland Sri Lankas angebaut. Dort gedeihen die Gewürze am besten, insbesondere in den Hanglagen – ähnlich wie im Weinanbau.

Als eindrucksvolles Erlebnis hat Marie Dunkert die Zimternte in Erinnerung. Viele kennen das weihnachtliche Gewürz nur in der pulverisierten Variante oder als Zimtstange. Ursprung beider Formen ist der Zimtbaum, der drei Jahre nach der Pflanzung zum ersten Mal geerntet werden kann. Dabei wird nicht der ganze Baum gefällt, sondern man bedient sich nur bestimmter Äste, deren Blätter zunächst entfernt werden müssen. Dann werden die Äste mit einem speziellen Werkzeug geschält und die so entstandene Rinde in der Sonne getrocknet. Anschließend rollt man die einzelnen Rindenstücke, die einen halben bis einen Meter lang sind, ineinander und lässt sie erneut mehrere Tage trocknen. Als Faustregel gilt: Je mehr Schichten die Zimtstange hat, desto hochwertiger ist sie.

Bei REWE Bio handelt es sich ausschließlich um Ceylon-Zimt, der ursprünglich aus Sri Lanka stammt, aber auch in anderen Gebieten wie in Madagaskar und Indien angebaut wird. Im Gegensatz zu der zweiten Zimt-Hauptsorte Cassia enthält er weniger Cumarin, ist deswegen hochwertiger und wird teurer gehandelt.

Cumarin ist ein natürlich vorkommender, sekundärer Pflanzenstoff, der in zu hohen Dosen gesundheitsschädlich wirken kann. Darauf beruht die immer wieder aufkommende Sorge, dass zu viel Zimt gefährlich sei.

FOTOS: REWE, ISTOCKFOTO BY GETTY

Laut Bundesamt für Risikobewertung ist Ceylon-Zimt aber unbedenklich, da er nur sehr geringe Mengen Cumarin enthält. Somit kann Ceylon-Zimt problemlos zum Backen, Würzen und Verfeinern eingesetzt werden.

Kurkuma

Neu im REWE Bio Gewürzsortiment ist Kurkuma. So unbekannt diese intensiv gelborangefarbene Knolle vor wenigen Jahren noch war, so rasant hat sie sich in letzter Zeit zum absoluten Trend-Gewürz entwickelt. Vor allem Kurkuma-Latte – auch Goldene Milch genannt und ursprünglich aus der ayurvedischen Ernährung stammend – erfreut sich großer Beliebtheit: ein warmes Milchgetränk mit Kurkuma, Honig und anderen Gewürzen wie Zimt, Ingwer und Pfeffer.

Nach der Pflanzung gedeihen die Kurkumaknollen rund 18 Monate im Boden. Wenn die Pflanzen oben gelb werden, sind sie reif für die Ernte. Da alles in Handarbeit stattfindet, holen sich die Familien in der Hochphase gern Erntehelfer aus der Nachbarschaft.

Das ist ein großer Vorteil der Kooperativen, in der die Bauern in Sri Lanka zusammengeschlossen sind: Man arbeitet gemeinsam und hilft sich gegenseitig. Die Kooperative macht die gesamte Organisation und den Verkauf für die meist kleinen Familienbetriebe einfacher. „Die einzelnen Betriebe haben eine wahnsinnig hohe Diversität an Kulturen. In den Gärten wächst von Zimt über Kardamom bis hin zu Vanille, Ingwer, Kurkuma und Muskat alles – sogar Kaffee“, erklärt Marie Dunkert. Die Kleinbauern verkaufen das, was gerade Saison hat und geerntet werden kann, zu vereinbarten Preisen an die Kooperative. Die vermarktet die Waren anschließend an die größeren Hersteller.

Naturland

Ein wichtiger Anreiz für die Bäuerinnen und Bauern, ihren Anbau auf die Biorichtlinien umzustellen, ist der höhere Preis, den sie für die ökologisch erzeugten Lebensmittel erhalten. Der Zusammenhalt in der Kooperative hilft den Kleinbauern, die nicht immer einfachen Bedingungen besser zu händeln. „Die mehrstöckige Bepflanzung in den Gärten der Bäuerinnen und Bauern wirkt sehr idyllisch, eben so, wie man sich eine ökologische Erzeugung vorstellt. Aber: Die Landwirtschaft kann sehr herausfordernd sein“, berichtet Marie Dunkert. Angefangen bei schwankenden Marktpreisen bis zu den oft schwierigen Wetterbedingungen, müssen sich die Kleinbauern stets auf neue Gegebenheiten einstellen. Die Kooperative dient dabei als Unterstützung und bietet ihnen einen sicheren Rahmen.

So ist sie beispielsweise auch für die Bildungsarbeit zuständig und unterstützt die Schulen, sie baut Kindergärten auf und organisiert regelmäßige Gremien. „Die Naturland Zertifizierung ist sehr umfassend. Fest

Wusstest du es? Ceylon-Zimtbäume tragen eine Blüte und entwickeln sogar Früchte! Was unserem Lieblingsgewürz das Aroma verleiht, ist allerdings Zimtöl – und das wird nur aus der getrockneten Rinde gewonnen.

steht, dass ein Landwirt zu 100 Prozent ökologisch wirtschaften muss. Außerdem schauen wir ganz besonders auf die sozialen Anforderungen in der Erzeugung und Verarbeitung“, fasst Marie Dunkert zusammen. Zu den sozialen Richtlinien zählt zum Beispiel, dass die Bauern über den Umgang mit Gefahren am Arbeitsplatz geschult werden: dass sie ergonomisch und mit Schutzkleidung arbeiten und alle Sozialleistungen bezahlt werden. Die Einhaltung dieser Standards wird im Rahmen der jährlichen Bio- und Naturland Kontrolle durch akkreditierte und geschulte Kontrollstellen überprüft.

Für Bernard Ranaweera, Präsident der Produzentenvereinigung SOFA (Small Organic Farmers Association) ist die Zusammenarbeit mit Naturland ein riesiger Fortschritt: „Wir konnten unsere Verkäufe steigern, bekommen viel mehr Anerkennung. Und das Wichtigste: Der Lebensstandard unserer Mitglieder ist deutlich verbessert.“

FOTOS: REWE (2), VARIO-IMAGES (1)

Feuer & Flamme

Wir lieben den Silvesterabend mit all seinen bunten Traditionen! Dieses Jahr machen wir es uns zu Hause richtig schön. Dabei dürfen Snacks – und natürlich eine Feuerzangenbowle – nicht fehlen …

Feuerzangen-bowle

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten

Für 10 Personen

1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone
1,5 l trockener Rotwein
300 ml REWE Bio Orangensaft
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
2 Sternanis
4 Gewürznelken
1 Zuckerhut (alternativ: Zuckerwürfel)
375 ml Rum (54 %)

DAZU BRAUCHT MAN: **Feuerzange, Punschtopf mit Rechaud**

Bis um Mitternacht: Alles, was du für deinen Silvesterabend brauchst, findest du auf rewe.de/kücheundmehr

1. Orange und Zitrone abwaschen und in Scheiben schneiden. Rotwein und Orangensaft mit sämtlichen Gewürzen und Zitrusscheiben in einen Topf gießen. Alles erhitzen, aber nicht kochen lassen. 10 Minuten ziehen lassen.

2. Weinmischung durch ein Sieb in den Punschtopf umgießen, auf ein Rechaud stellen. Die Feuerzange auflegen und den Zuckerhut darauf positionieren.

3. Etwas leicht angewärmten Rum auf den Zuckerhut träufeln. Wenig Rum in eine Kelle geben, vorsichtig anzünden und brennend über den Zuckerhut gießen. Erneut wenig Rum in die Kelle geben und vorsichtig auf den brennenden Zuckerhut gießen.

4. Ist der Zuckerhut komplett geschmolzen, die Bowle kräftig umrühren, die Orangen- und Zitronenscheiben wieder hineingeben und servieren.

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 314 kcal
Kohlenhydrate: 33,4 g
Eiweiß: 0,8 g, Fett: 0,2 g

10FACH °P REWE
auf Wein, Sekt und Schaumwein!*
Coupon zusammen mit der (mobilen) PAYBACK Karte an der Kasse vorlegen oder Couponcode auf rewe.de bei Bestellung eingeben.
*Gültig bei Artikelabgaben in haushaltsüblichen Mengen und ab einem Umsatz von 2€ in der angebotenen Kategorie, einmalig und nicht nachträglich einlösbar. Gilt in teilnehmenden REWE Märkten und beim Lieferservice; gilt nicht bei Versand per Paket und in Aral/REWE To Go Shops. Von der Bepunktung ausgenommen sind Pfand, Produkte selbstständiger Vertragspartner/Mieter und Konzessionsnehmer.
2277000000000290598
Gültig vom 09.11. bis 17.01.2021
PAPIERCOUPON NUTZEN
°PAYBACK

Alkoholfreier Waldbeeren-Wunschpunsch

Zubereitungszeit: 15 Min.
Wartezeit: 10 Minuten

Für 4 Personen

400 g REWE Beste Wahl Himbeer-Heidelbeer-Mix
2 Bio-Orangen
1 l klarer Apfelsaft
1 l REWE Beste Wahl Traubensaft
1 Zimtstange
1 Vanillestange
1 Sternanis

DAZU BRAUCHT MAN:
Punschtopf mit Rechaud

1. Beeren antauen lassen. Orange abwaschen, in Scheiben schneiden. Die Säfte und Beeren in einen Topf gießen und alle Gewürze dazugeben. Dann erhitzen, 10 Minuten ziehen lassen.

2. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Punschtopf abgießen, dann auf ein Rechaud stellen. Die Orangenscheiben wieder dazugeben und servieren.

GLUTENFREI LAKTOSEFREI VEGETARISCH

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 146 kcal
Kohlenhydrate: 34,2 g
Eiweiß: 1 g, Fett: 0,1 g

Ob mit oder ohne Alkohol: Eine heiße Bowle oder ein heißer Punsch machen den Silvesterabend erst so richtig gemütlich.

Kleine, feine Burger am Spieß mit aromatischem Cheddar und würziger Sauce? Da greift jeder gern ein zweites Mal zu.

Mini-Burger-Spieße

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Für 10 Stück

1 rote Zwiebel
400 g REWE Bio Rinderhackfleisch
2 Eier
3 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer
2 EL Rapsöl
100 g REWE Feine Welt Vintage Cheddar
5 Kirschtomaten
10 Cornichons
20 Blättchen Feldsalat
REWE Beste Wahl Chipotle-Chili-Sauce zum Servieren

DAZU BRAUCHT MAN:

10 Holzspieße

1. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Mit dem Hackfleisch, Eiern und Semmelbröseln gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann zu 10 kleinen Frikadellen formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, 3–5 Minuten von jeder Seite braten. Auf jede Frikadelle ein Stück Cheddar legen und leicht schmelzen lassen.

2. Kirschtomaten halbieren. Auf die Spieße erst je ein Cornichon stecken, dann eine halbe Kirschtomate, 2 Blättchen Feldsalat und am Ende die Käsefrikadelle. Die Burgerspieße auf einer Platte anrichten.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 192 kcal, Kohlenhydrate: 6,6 g, Eiweiß: 13,4 g, Fett: 12,3 g

Unser Tipp

Dreierlei feine Spieße

Zubereitungszeit:
90 Minuten

Für 10 Portionen à 3 Stück

10 REWE Beste Wahl getrocknete Tomaten in Öl
10 REWE Feine Welt Kalamata Oliven ohne Stein
10 REWE Regional kleine, braune Champignons
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Packung (185 g) REWE Bio Tofu
1 Zweig Rosmarin
30 g Zucker
3 rote Zwiebeln
2 große Süßkartoffeln
10 REWE Feine Welt Datteln im Speckmantel
1 REWE Feine Welt Italiens Backkunst Ciabatta
1 EL Butter
10 REWE Beste Wahl Kapernäpfel in Weißweinessig
1 Packung (150 g) REWE Feine Welt Le Gruyère
10 große, rote Weintrauben

DAZU BRAUCHT MAN:
Backpapier, 30 Holzspieße

1. Vegane Spieße: Tomaten und Oliven abtropfen lassen. Champignons putzen. 1 Knoblauchzehe schälen, fein hacken, in 1 EL Öl anbraten, Champignons mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tofu in 10 Würfel schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken. Zucker und 1 EL Wasser erhitzen, karamellisieren lassen, Tofuwürfel darin schwenken, mit Rosmarin bestreuen, mit Salz würzen. Tofuwürfel, Tomaten, Champignons und Oliven auf die Spieße stecken.

2. Herzhafte Spieße: Rote Zwiebeln schälen, vierteln, in 10 Segmente teilen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Süßkartoffeln schälen, in 10 feine Spalten schneiden, aufs Backblech legen. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln, salzen, ca. 20 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze garen. Datteln in einer Pfanne knusprig braten. Süßkartoffelspalten, Zwiebeln und Datteln auf die Spieße stecken.

3. Käsespieße: Ciabatta würfeln. 1 Knoblauchzehe schälen und halbieren. Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch und Brot dazugeben, Brot knusprig anbraten. Kapernäpfel abtropfen lassen, Käse in 10 Stücke würfeln. Weintrauben waschen. Kapernäpfel, Brotwürfel, Weintrauben und Käsewürfel abwechselnd auf die Spieße stecken.

Nährwerte pro Portion:
Kalorien: 354 kcal, Kohlenhydrate: 14,83 g
Eiweiß: 12,3 g, Fett: 15 g

Ganz und gar nicht spießig bringen sie Vielfalt auf den Teller: unsere herzhaften Spieße in drei Varianten.

Unsere Snack-Raketen sind nicht nur optisch ein Volltreffer – für Würstchenfans ebenso wie für Vegetarier.

Zweierlei Snack-Raketen

Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten

Für 10 Portionen à 2 Stück

10 schmale Möhren
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
½ TL Paprikapulver
300 g Gouda am Stück
2 Packungen REWE Beste Wahl frischer Pizzateig
1 Glas REWE Bio Pesto rosso (120 g)
1 Glas REWE Bio Pesto verde (120 g)
10 REWE Bio Wiener Würstchen

DAZU BRAUCHT MAN: 40 Holzspieße, Stern-Ausstecher

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Karotten schälen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Olivenöl mit Salz, Pfeffer und Paprika verrühren und die Möhren damit bestreichen. Im Ofen 20 Minuten bissfest garen.

2. Aus dem Käse mit dem Ausstecher 20 Sterne ausstechen, den übrigen Käse fein reiben.

3. Teig ausrollen: einen mit rotem, den anderen mit grünem Pesto bestreichen. Dünn mit Käse bestreuen. Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die grünen Streifen um die Möhren wickeln, die roten um die Würstchen. Auf das Backblech legen, im Ofen backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. Auskühlen lassen.

4. Oben und unten je einen Spieß hineinstecken: Auf den oberen einen Käse-Stern setzen, den unteren ggf. dekorieren.

Nährwerte pro Portion:
Kalorien: 636 kcal, Kohlenhydrate: 40,1 g
Eiweiß: 20,4 g, Fett: 44,7 g

Magische Mini-Silvester-Cupcakes

Von außen wunderschön anzusehen, halten unsere Mini-Cupcakes innen eine kleine Überraschung bereit. Magisch!

Zubereitungszeit: 60 Minuten
Wartezeit: 20 Minuten

Für 24 Stück

100 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
60 g Zucker
2 Eier (M)
1 TL Backpulver
75 g Mehl
3 TL Backkakao
REWE Beste Wahl Streudekor Glamour Mix
200 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
250 g Mascarpone
Puderzucker nach Belieben

DAZU BRAUCHT MAN: 24 Mini-Muffin-Papierförmchen, Spritzbeutel

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, ein 24er-Mini-Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

2. Butter, 1 Päckchen Vanillezucker und Zucker mischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eier nach und nach unterrühren. Backpulver und Mehl mischen, unter den Teig rühren. Backkakao unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel füllen, in die Förmchen spritzen. 10–12 Minuten backen und auf einem Rost auskühlen lassen. Mit einem Espressolöffel kleine Mulden in die Cupcakes drücken, diese mit den weißen Zuckersternchen füllen.

3. Sahne mit Sahnesteif und 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone cremig rühren und dann mit der Vanillesahne verrühren. Nach Belieben mit Puderzucker süßen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Auf die Cupcakes spritzen.

4. Die Cupcakes mit den goldenen Zuckerstreuseln dekorieren.

Nährwerte pro Stück:
Kalorien: 138 kcal, Kohlenhydrate: 8,6 g
Eiweiß: 1,8 g, Fett: 10,9 g

Das Buffet ist nicht komplett?
Scan die Pin mit der Pinterest-Kamera und such' dir noch mehr Silvester-Snacks!

Teamworker mit Herzblut

Marcel Scheibe ist REWE Kaufmann und engagiert sich mit viel Liebe und Leidenschaft für die Jugend seines Fußballvereins.

In seinem Markt bietet Marcel Scheibe Jugendlichen des Fußballclubs auch ganz unkompliziert die Möglichkeit zu einem Praktikum an.

Marcel Scheibe könnte sich auf seinem Erfolg ausruhen. Mit viel Arbeit, Mut und Ehrgeiz hat sich der REWE Kaufmann von der 450-Euro-Kraft zum Verantwortlichen für zwei Abteilungen und zum Assistenten des Markt-Managers hochgearbeitet – bis hin zur Eröffnung seines eigenen REWE Marktes in Pößneck. „Ich bin unheimlich dankbar, diese Chance bekommen zu haben", erzählt er uns im Interview, „und ich möchte etwas zurückgeben."

Das Credo des 32-Jährigen: Jeder, der die Mittel zur Verfügung hat, sollte sich im Bereich der Jugendarbeit engagieren. Für ihn ist vor allem Sport der perfekte Ausgleich zum fordernden Alltag. Er ist davon überzeugt, dass „manch ein Jugendlicher davor bewahrt werden kann, auf die schiefe Bahn zu geraten", wenn mehr Menschen den Jugendsport unterstützen und fördern würden.

Marcel Scheibe hat sich dafür entschieden, dem Jugendfußballclub (JFC) in Pößneck unter die Arme zu greifen. Als er im letzten Jahr von der großen REWE Aktion „Scheine für Vereine" hörte, für die sich Vereine anmelden konnten, um bei jedem REWE Einkauf Scheine zu sammeln, die sich dann gegen tolle Prämien tauschen ließen, war er sofort begeistert. „Schon immer habe ich mich für Sport interessiert, war früher selbst aktiver Handballer. Es war ein tolles Gefühl, meinem Verein zum Online-Auftritt zu verhelfen und ihm so die Teilnahme an der Aktion zu ermöglichen", sagt er.

Teamwork hält er für absolut wichtig – im Job wie im Sport: „Die Kids lernen Zusammenhalt, Respekt – und dass man im Team viel stärker ist als als Einzelkämpfer!" Auch Stress, so hat es Scheibe in seinem Berufsalltag immer wieder erfahren, sei im Team viel besser zu ertragen: „In unserer leistungsbezogenen Gesellschaft finde ich es sehr wichtig, diese Werte an Jüngere zu vermitteln." Und nicht nur bei der „Scheine für Vereine"-Aktion, die auch in diesem Jahr wieder stattfindet, unterstützt der Kaufmann seinen Sportverein. „Von Beginn an sponsere ich auch die E-Jugend beim JFC – die Kids dort sind zwischen sechs und sieben Jahre alt." Sein Ziel: Die Kinder sollen mit dem guten Gefühl aufwachsen, dass sich neben den Eltern, Lehrern und Trainern auch andere Menschen um sie kümmern, sie unterstützen und fördern.

Aus diesem Grund bietet Scheibe den Kindern später immer auch an, auf unkompliziertem Weg ein Praktikum in seinem REWE Markt zu machen. „Und ich profitiere ganz nebenbei noch davon, denn so komme ich effektiv an tollen Nachwuchs!", freut er sich. „Ich sage immer: Wenn man will und seine Chancen ergreift, bereit ist, alles zu geben, kann man Berge versetzen! Man muss nur geduldig sein und am Ball bleiben – im Fußball wie im richtigen Leben."

WAS SIND DEINE GUTEN VORSÄTZE FÜR DAS NEUE JAHR?

Mehr mit Gemüse kochen, weniger Süßigkeiten naschen und reichlich Wasser trinken – mit guten Vorsätzen wie diesen starten viele ins neue Jahr.

Darum zeigen wir dir im nächsten **Deine Küche Magazin,** dass gesunde Ernährung richtig lecker und vor allem einfach sein kann. Freu dich auf bunte Rezepte, die garantiert in deinen Alltag passen.

Das Heft liegt ab dem 18. Januar 2021 in deinem REWE Markt.

Fotograf: Eike Klein-Luyten
Foodstyling: Anne Lippert
Propstyling: Meike Stüber

FSC MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C115061 www.fsc.org

DE-ÖKO-00 6

IMPRESSUM

HERAUSGEBER (V. i. S. d. P.) REWE Markt GmbH, Domstraße 20, 50668 Köln, Tel. +49 (0)221/177 397 77, kundenmanagement@rewe-group.com, www.rewe.de **Gesamtverantwortung** Clemens Bauer **Projektverantwortung** Lena Reinhart **Leiter REWE Deine Küche** Bastian Tassew **Projektleitung** Svenja Kilzer **Realisation & Produktion** www.talla.hamburg **Chefredaktion** Svenja Kilzer, Christian Talla **Creative Direction & Layout** Christian Talla **Redaktion** Diane Buckstegge, Anja Corvin, Svenja Kilzer, Jana Maiworm, Dörthe Meyer, Julia Windhövel **Schlussredaktion** Dr. Stefanie Marschke **Food-Fotografie** Andreas Hirsch, Eike Klein-Luyten, Ela Rüther **Propstyling** Anne Lippert, Claudia Neu, Susanne Schanz, Meike Stüber **Foodstyling** Stephan Krauth, Anne Lippert, Tobias Rauschenberger **Bildbearbeitung** Andreas Boock **Druck** Evers-Druck GmbH, Ernst-Günter-Albers-Straße, 25704 Meldorf, www.eversfrank.com **Anzeigen** retailmedia@rewe-group.com

HAFTUNG Eine Haftung für die Inhalte der Beiträge und die Rezepte wird nicht übernommen. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Nachdruck, Kopien oder Vervielfältigungen sind nur mit schriftlicher Zustimmung gestattet. Für unverlangte Einsendungen wird keine Gewähr übernommen. Bei direkten oder indirekten Verweisungen auf fremde Internetseiten distanziert sich die REWE Markt GmbH von deren Inhalt und übernimmt dafür keine Haftung.

Gemeinsam für unsere Sportvereine.

1. Pro 15 € Einkaufswert einen Vereinsschein im Markt oder Onlineshop erhalten.*

2. Die Vereinsscheine auf **rewe.de/scheinefürvereine** oder in der **REWE App** einem Sportverein zuordnen.

3. Die Sportvereine können die Vereinsscheine jetzt für Gratisprämien einlösen.

*Ausgabe der Vereinsscheine bis 20.12.2020, nur solange der Vorrat reicht, nur in teilnehmenden Märkten und im REWE Onlineshop. Zuordnung der Vereinsscheine bis 31.12.2020, Prämienbestellung bis 31.01.2021. Veranstalter ist die REWE Markt GmbH. Vollständige Teilnahmebedingungen unter rewe.de/scheinefürvereine