

GRATIS!

AUSGABE 06-2024

Deine Küche

MAGAZIN

Endlich backen
**Zeit für
Plätzchen!**

Süßer Advent

Kuchen, Torten & Co.

Silvesterparty

Rezepte zum Feiern

Festessen

Für jeden das
passende Menü

38

Rezepte für die
Winterzeit

REWE
Dein Markt

#MISSIONFISH
DENN FISCH IST
VERTRAUENSACHE!

Von wegen „Alle Jahre wieder“:

WEIHNACHTEN GEHT MEER!

Verwöhne deine Familie mit kreativer Abwechslung beim Festtagsbrunch oder Weihnachtsmenü. Ob feine Lachsvariation, knackige Garnelen oder Raffiniertes mit Thunfisch, Fest und Fisch passen perfekt zusammen!

Jetzt die ganze Meeres-Vielfalt im REWE-Markt entdecken!



Mehr Inspiration unter:
www.deutschesee.de



Liebe Leserinnen & liebe Leser,

die Feiertage stehen vor der Tür und damit die Frage nach dem perfekten Weihnachtsessen. Während die einen anwendig kochen, lassen andere das Fest lieber locker angehen. Ab Seite 34 findet jeder ein Menü nach seinem Geschmack: Gänsekeule, Risotto oder doch Bulette? Auf unserem Plätzchenteller (ab S. 20) ist süße Vielfalt angesagt und für Silvester zaubert ihr aus ewen Drinks kleine Winterwelten (S. 57). Damit stopt ihr aufs neue Jahr an - für Mitternachtsuppe ist auch gesorgt (ab S. 48).

Eure „Deine Küche“ - Redaktion

Inhalt

Deine grüne Küche

6 Green News

Wie du mehr aus Vanilleschoten machst und selbst beim Naschen etwas für die Umwelt tust, erfährst du hier.

8 Dein Plan für die ganze Woche

5 schnelle vegetarische Rezepte für eine entspannte Vorweihnachtszeit.

14 Unser Star zu Weihnachten

Auf ihn können wir zu dieser Jahreszeit einfach nicht verzichten: Rotkohl.

Deine Festtagsküche

16 Advent, Advent ...

... vier festliche Kuchen und Torten warten darauf, dass du sie nachbackst.

20 Plätzchen-Magie

Augen zu, Plätzchen knabbern und los geht die Weihnachtsträumerei.

30 Unser Geschenk für euch

Der REWE Adventskalender macht auch Weihnachtsmuffeln Spaß.

32 Leise rieselt der Zuckerschnee ...

... auf unsere Lebkuchenhäuschen. Die sind zum Anbeißen fast zu schade. Aber lecker!

34 Was gibt's zu Weihnachten?

Wir haben drei Menüs für dich zur Auswahl: du bestimmst, wie viel Aufwand du dir dieses Jahr machen möchtest.

46 Trend: Raclette

An den Feiertagen werden mindestens einmal die Pfännchen gefüllt. Wir haben neue Ideen für dich.

48 Jetzt kann die Party steigen

Mit unseren Mitternachtsuppen bist du bestens auf Silvester vorbereitet.

52 Zum Wegsnacken

Die kleinen Kräuterbrötchen machen was her und sind ruckzuck gebacken.

54 Cocktail oder lieber Mocktail?

Ob mit oder ohne Alkohol, für alle gibt's den passenden Drink zum Anstoßen.

Dein REWE

44 Marktgeflüster

Welche Weihnachtsaktionen gibt's bei REWE und wie unterstützen wir dich bei der Menüplanung? Hier bekommst du die Infos.

58 Schwungvoll ins neue Jahr

Kein Problem mit unserem schnellen Pastarezept.



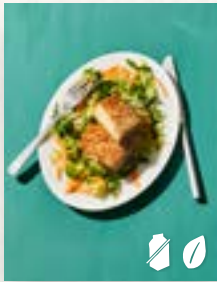
Und sonst? **Rezeptregister (4)**, **Vorschau/Impressum (59)**

Was koche ich heute?

Jeden Tag frische Ideen: 38 Rezepte zum Genießen! Noch viele weitere Rezepte und Ideen findest du auch bei uns im Web oder auf Facebook, TikTok, Instagram & Co. Entdecke dort neue Trends und lerne von unseren Koch- und Ernährungsexperten.



Lauch-Pilz-Lasagne,
Seite 9



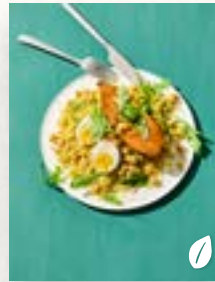
Mandel-Tofu-Schnitzel,
Seite 10



Rosenkohl-Pide,
Seite 11



Wirsing-Fleckerl,
Seite 12



Süßkartoffeln aus dem
Ofen, Seite 13



Hier gehts direkt zur
Einkaufsliste für
unseren Wochenplan



Sesam-Rotkohl,
Seite 15



Spekulatiustarte,
Seite 16



Bratpfel-Biskuitrolle,
Seite 17



Weihnachtstorte,
Seite 18



Cranberry-Blondies,
Seite 19



Rentier-Kekse,
Seite 21



Süßes Mikado,
Seite 22



Matcha-Herzen,
Seite 23



Schoko-Kokos-Kringel,
Seite 24



Shortbread-Bites,
Seite 25



Marzipanstangen,
Seite 26



Preiselbeersterne,
Seite 27



Aprikosenschnitten,
Seite 28



Lebkuchendorf,
Seite 33



Gänsekeulen mit Möhren,
Seite 35



Rote Bete-Lachs-
Carpaccio, Seite 36



Weiße Schoko-Orangen-
Mousse, Seite 37



Capeletti in Salzeibutter, Seite 38



Risotto Milanese, Seite 39



Karamell-Semifreddo, Seite 40



Orientalischer Kartoffelsalat, Seite 42



Apfel-Dattel-Trifle, Seite 43

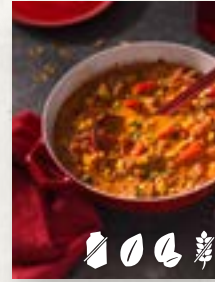


Mac'n'Pesto, Seite 46

Schinken-Pfannkuchen, Seite 46

Tex Mex Buletten, Seite 47

Sweet Banana Pfännchen, Seite 47



Paprikatopf, Seite 49



Fondue-Suppe, Seite 50



Curry-Linsen-Suppe, Seite 51



Kräuterbrötchen, Seite 53



Lila Zitronen-Spritz, Seite 56



Snow Globe Cocktail, Seite 57



Chorizo-Pasta, Seite 58

Hier warten viele weitere Rezepte & Ideen auf dich:



rewe.de/rezepte-ernaehrung
Ernährungswissen von A bis Z, Food-Trends, jede Menge Rezepte und vieles mehr



rewe.info/whatsapp-kanal
Neue Rezepte, Angebote und exklusive Einblicke in die REWE Welt



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



rewe.de/app
Angebote, Coupons, PAYBACK Vorteile und online einkaufen dank der REWE App



instagram.com/rewe



pinterest.com/rewe



tiktok.com/@rewe_de



facebook.com/rewe



youtube.com/c/REWEdeineKueche



Was ist das genau?

Er zeigt an, wie ausgewogen ein Rezept ist. Was die einzelnen Werte bedeuten, wird hier erklärt: rewe.de/ernaehrwert



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

*Wir verwenden teilweise Käsesorten, die tierisches Lab enthalten können und dadurch ggf. nicht vegetarisch sind. Mehr Informationen dazu findest du unter: rewe.de/parmesan-vegetarisch

Unsere Green News

Gemeinsam mit REWE kannst du etwas für die Umwelt tun! Hier kommen alle „grünen“ Infos.

Oh du leckeres Festessen!



Etwas Besonderes soll's zu Weihnachten schon sein, aber lieber ohne Fisch und Fleisch? Unsere Tannenbaumblini sind die ideale Vorspeise und als Hauptgang findest du bei uns Nussbraten oder Rote Bete im Blättertieg. Diese und viele weitere vegetarische Weihnachtsrezepte gibt's auf rewe.de/weihnachtessen-vegetarisch

Neues aus dem Käserregal!

Wenn du dich gern mal pflanzlich ernährst, suchst du oft nach guten Käsealternativen.

Dem Start-up **FORMO** ist es gelungen, eine Alternative auf Basis von Koji-Protein herzustellen, die konventionellem Käse in Geschmack, Textur und Nährwert deutlich ähnlicher ist, als bisherige Produkte.

Mit **FRISCHHAIN** bekommst du jetzt die ersten Artikel bei REWE. Bei der Frischkäsealternative soll es aber nicht bleiben. Freu dich auf Sorten, die auch Hartkäse und Camembert ersetzen können.



CIAO COW!



Aber bitte mit deinen Liebsten teilen!

Ein einzelnes Löffelchen wird hier nicht reichen, denn von diesem Eis wollen deine Gäste sicher auch probieren. Die Sorten Cookie Dough und Choco Cookie Dough von **REWE Beste Wahl VEGAN** sind der perfekte Abschluss zum Weihnachtsmenü und passen auch hervorragend zu Bratäpfel und heißen Kirschen.



» GREEN-TIPP So machst du mehr aus der Schote:

Das Vanillemark hast du aus den Schoten gekratzt und zu Vanillekipferln verbacken. Jetzt hast du die Schoten übrig – und die duften weiterhin so schön nach Vanille ... Misch die Schoten mit Zucker, dann hast du nach ein paar Tagen **super aromatischen Vanillezucker**. Zusätzlich kannst du alles zusammen in einem leistungsstarken Mixer fein zerkleinern und so die komplette Schote zum Würzen verwenden.

In deiner Weihnachtsbäckerei ...



... haben tierische Produkte nichts zu suchen? Kein Problem. Von unserer Eigenmarke **REWE Bio + vegan** gibt's sowohl veganen Ei-Ersatz als auch ein veganes Geliermittel. Du kannst es gleich mal bei unserer Spekulatiustarte auf Seite 16 ausprobieren. Noch mehr vegane Backrezepte haben wir unter rewe.de/vegane-kuchen für dich.



Fair naschen – mit REWE Bio

Lebkuchen gehören zur Weihnachtszeit wie Rotkohl und Glühwein. Unsere **REWE Bio** Oblatenlebkuchen sind Fairtrade-zertifiziert und kommen mit Zucker- und Schokoladenglasur in die Packung.

Neben den Klassikern findest du von REWE Bio auch Mini-Elisenlebkuchen, Pfeffernüsse, Nuss-Zimt-Sterne und gefüllte Lebkuchenherzen im Markt. **Wir wünschen dir einen schönen Advent!**





**5 Rezepte
zum Sparen!**

Pro Portion ca.

3,00 €*

Der REWE Wochenplan:

1 x einkaufen, 5 x genießen

Zwischen Plätzchentellern, Adventskaffee und Weihnachtsfeiern hast du eher Lust auf was Leichteres? **Wir haben eine Woche mit vegetarischen Rezepten für dich vorgeplant.**



Deine komplette Einkaufsliste für unseren Wochenplan findest du unter [rewe.de/einkaufsliste](https://www.rewe.de/einkaufsliste)



Käse und Brösel sorgen für die Knusperkruste, Pilze und Tomaten für eine saftige Füllung.



Montag: Lauch-Pilz-Lasagne

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

400 g Champignons	2 TL Oregano (gerebelt)
2 Stangen Lauch	200 g Schmand
1 Zwiebel (rot)	12 REWE Beste Wahl Lasagneplatten
100 g Tomaten (getrocknet)	100 g REWE Bio Gouda gerieben
5 EL Rapsöl	30 g Paniermehl
Salz, Pfeffer	
1 Dose stückige Tomaten (400 g)	

Dazu braucht man:
Auflaufform ca. 24 x 18 cm

1. Champignons mit einem Küchentuch reinigen, trockene Enden abschneiden. Pilze in Scheiben schneiden. Vom Lauch die Wurzeln und ggf. dunkles Grün entfernen. Stangen längs halbieren, gründlich waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden.
2. 2 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons bei starker Hitze goldbraun braten. Pilze herausnehmen. Lauch und Zwiebel mit 2 EL Rapsöl anbraten. Pilze untermischen, salzen und pfeffern.
3. Stückige und getrocknete Tomaten mit 100 ml Wasser in einem Topf erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano kräftig würzen. Schmand mit 2 EL Wasser verrühren. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
4. Eine Schicht Gemüse in eine Auflaufform geben und darauf einige Schmandkleckse und Tomatensoße verteilen. Darauf eine Schicht Lasagneplatten geben. Restliche Zutaten bis auf 100 g Schmand ebenso einschichten. Mit einer Schicht Lasagneplatten enden und mit restlichem Schmand bestreichen. Gouda mit Paniermehl mischen und auf dem Schmand verteilen. Mit 1 EL Rapsöl beträufeln. Lasagne im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 635 kcal
Kohlenhydrate: 51.6g
Eiweiß: 20.9 g, Fett: 40.9 g



Panieren dauert dir zu lange?
Den Räuchertofu kannst du
auch als Streifen pur in
der Pfanne braten.



Dienstag: Mandel-Tofu- Schnitzel



Zubereitungszeit: 35 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten

Für 4 Personen

½ Kopf Wirsing
Salz
3 Möhren
1 Zwiebel (rot)
½ Zitrone
100 ml Rapsöl
4 EL Mangochutney
Pfeffer
3 EL Mehl (405)

2 Eier (M)
100 g Mandeln
(gehackt)
700 g Räuchertofu
REWE Bio + vegan
200 g Paniermehl
1 TL Paprika
(edelsüß)



Laktosefrei



Vegetarisch

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 824 kcal
Kohlenhydrate: 75 g
Eiweiß: 35.1 g, Fett: 45.8 g

8/10
ErnährWert

Als Pide werden in der Türkei gefüllte Teigschiffchen bezeichnet. Du kannst sie mit unterschiedlichen Füllungen backen, z. B. mit Gemüseresten und Käse.



Mittwoch: Rosenkohl-Pide



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

2 Zwiebeln (rot)	150 g REWE Bio Ziegenfrischkäse
300 g Rosenkohl	15 g Petersilie (glatt)
2 EL Rapsöl	4 EL Mangochutney
Salz, Pfeffer	
3 TL Curry	
2 Rollen REWE Bio Pizzateig	

Dazu braucht man: Nudelholz, Backpapier

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Rosenkohl waschen und die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Enden abschneiden und Rosenkohl in dünne Scheiben schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rosenkohl darin 5 Minuten hellbraun braten. Zwiebeln 2 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Pizzateig auseinanderrollen. 1 Teigplatte mit Backpapier nach unten auf die Arbeitsfläche legen, zweite mit dem Backpapier nach oben darauf legen. Teigplatten mit dem Nudelholz etwas größer (ca. 48 x 22 cm) ausrollen. Backpapier abziehen und den Teig quer in 4 gleich große Stücke schneiden.
3. Teigstücke nacheinander auf einem Blech mit Backpapier mit Rosenkohl belegen und zu 4 Pide formen. Dafür an den langen Seiten etwas einrollen und die kurzen Seiten zu Spitzen zusammendrücken. Ziegenfrischkäse als kleine Kleckse dazwischensetzen. Im heißen Ofen ca. 18 Minuten goldbraun backen.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Pide aus dem Ofen nehmen, Mangochutney darauf verteilen und mit Petersilie bestreuen.



Vegetarisch

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 648 kcal
Kohlenhydrate: 105 g
Eiweiß: 21.2 g, Fett: 17.1 g





Für die Fleckerl kannst du Nudelreste verwenden. Wir haben übrige Lasagneplatten zerbrochen.

Donnerstag: Wirsing-Fleckerl



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: Hier musst du nicht warten.

Für 4 Personen

1/2 Kopf Wirsing
13 REWE Beste Wahl Lasagneplatten
Salz, Pfeffer
1 Stange Lauch
3 Möhren
1 EL Rapsöl
1 TL Paprika (edelsüß)

1 TL REWE Beste Wahl Kümmelsaat
200 g Sahne
15 g Petersilie (glatt)

1. Wirsing waschen, längs halbieren und den Strunk entfernen. Die Blätter in 3 cm breite Stücke schneiden. Lasagneplatten in grobe Stücke brechen und mit dem Wirsing in Salzwasser ca. 5-7 Minuten al dente kochen.

2. Vom Lauch die Wurzeln und ggf. dunkles Grün entfernen. Stange längs halbieren, gründlich waschen und würfeln. Möhren waschen, schälen und würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin 5-7 Minuten weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen. Sahne gießen und kurz aufkochen.

3. Wirsing und Lasagneplatten abgießen und tropfnass unter das Möhren-Lauch-Gemüse mischen. Bei milder Hitze zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen.

4. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Unter die Fleckerl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Vegetarisch

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 404 kcal
Kohlenhydrate: 49,2 g
Eiweiß: 13,2 g, Fett: 19,8 g



Bulgur ist geschroteter Hartweizen, der meist schon vorgegart ist. Dadurch ist er zu Hause schnell zubereitet und eine super Basis für sättigende Salate.



Freitag: Süßkartoffeln aus dem Ofen



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten

Für 4 Personen

2 Süßkartoffeln
5 EL Rapsöl
Salz
300 g REWE Bio Bulgur
1 TL Curry
1 Glas REWE Bio Kichererbsen

4 Eier (M)
½ Zitrone
2 TL Honig
Pfeffer
125 g Rucola
½ TL Paprika (edelsüß)

Dazu braucht man:
Backpapier



Vegetarisch

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 708 kcal
Kohlenhydrate: 117 g
Eiweiß: 21.3 g, Fett: 20.3 g

1. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Süßkartoffeln waschen, längs halbieren, rundum mit 1 EL Öl einreiben und salzen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten weich garen.
2. Inzwischen Bulgur nach Packungsanweisung in Salzwasser garen. Mit Currypulver würzen. Eier in kochendem Wasser 6–7 Minuten wachweich kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
3. Kichererbsen abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Zitrone auspressen. Saft, 4 EL Rapsöl, Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel kräftig verrühren. Kichererbsen untermischen. Rucola waschen, trocken schleudern und unterheben.
4. Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen, wenden, leicht aufdrücken und mit Paprika, Pfeffer und Salz würzen. Mit Bulgur und Salat auf Tellern anrichten. Eier pellen, halbieren und daraufsetzen.



DEINE GRÜNE KÜCHE STAR DER SAISON

Star der Saison: rot, röter, Rotkohl

Oder bist du eher Team Blaukraut? **Klar ist: In Sachen Farbe ist Rotkohl einfach unschlagbar** – und auf Möhrenstampf mit Sesamöl und Koriander eine ganz neue Geschmackserfahrung, an Weihnachten, aber auch im Alltag.



Den Klassiker zum Weihnachtsbraten und viele weitere Rotkohlrezepte findest du hier: rewe.de/rotkohl-rezepte

Sesam-Rotkohl



Zubereitungszeit: 40 Minuten
Wartezeit: 5 Minuten



Für 4 Personen

500 g Möhren	4 EL Sojasoße
500 g Pastinaken	(ggf. glutenfrei)
Salz	2 EL REWE Bio Sesam
½ Rotkohl	ungeschält
2 EL Rapsöl	15 g Koriander
2 EL Sesamöl	1 EL REWE Bio Creamy
2 Limetten	Erdnussbutter
2 EL Agavendicksaft	Pfeffer

Dazu braucht man: Kartoffelstampfer

1. Möhren und Pastinaken schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf in kochendem Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten weich kochen.

2. Rotkohl waschen. Äußere Blätter entfernen und den Strunk leicht abschneiden. Kohl in 4 ca. 4 cm dicke Spalten schneiden. Beide Öle in einer großen Pfanne erhitzen. Kohlspalten darin auf jeder Seite ca. 5 Minuten hellbraun braten.

3. Limetten auspressen. 150 ml Wasser und 4 EL Saft zum Kohl geben und die Spalten im Sud wenden. Agavendicksaft und Sojasoße zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten weich dünsten.

4. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Koriander waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Möhren und Pastinaken abgießen. Im Topf mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit Salz würzen und zugedeckt warm halten.

5. Kohl aus der Pfanne nehmen. Erdnussbutter in den Sud rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren-Pastinaken-Stampf auf 4 Teller geben, Rotkohl darauf anrichten und mit der Soße beträufeln. Mit Sesam und Koriander bestreut servieren.



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 318 kcal
Kohlenhydrate: 45.8 g
Eiweiß: 7.49 g, Fett: 13.9 g



Muttis Tipp:

Wenn du keinen Kartoffelstampfer hast, benutze einen Handmixer mit Quirlen. Starte dabei mit niedriger Geschwindigkeit.

Das Aroma vom **REWE Bio Sesam** wird durch Rösten noch intensiver.

Erst eins, dann zwei, ...

... dann drei, dann vier ... Bleibt nur die Frage:
Adventskerzen oder Kuchenstücke? Wir sind uns
sicher, mindestens einen Nachschlag wollt ihr haben!



Da hat doch jemand
Mandarinen und Spekulatius
aus dem Nikolausstiefel geklaut?
Danke dafür, jetzt dürfen wir
diese hübsche Tarte essen. Mmmm, ...

Spekulatiustarte



Zubereitungszeit: 45 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden 10 Minuten



Für 12 Stücke

300 g Spekulatius **400 ml Kokosmilch**
(vegan) **40 g Zucker**
60 g Kokosöl **300 g REWE Bio +**
1 Bio-Orange **vegan Soja Natur**
½ Vanilleschote **2 Clementinen**
3 Beutel REWE Bio + **2 Stiele Minze**
vegan Geliermittel

Dazu braucht man:
Tarteform (26 cm Ø), Küchenmaschine

1. 270 g Spekulatius in der Küchenmaschine fein zerbröseln. Kokosöl schmelzen und unter die Brösel mischen. Mischung in einen Tarteform geben und gut festdrücken, dabei einen Rand formen. 30 Minuten kalt stellen.

2. Inzwischen Orange heiß waschen und 2 TL Schale fein abreiben. Saft auspressen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. 100 ml Orangensaft, Orangenschale, Geliermittel, Kokosmilch, Zucker und Vanillemark in einem Topf verrühren, unter weiterem Rühren bei mittlerer Stufe aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Vom Herd ziehen und 10 Minuten abkühlen lassen.

3. Soja Natur unter die Kokosmilch rühren und die Masse auf den Bröselboden geben. Vollständig abkühlen lassen, dann mindestens 2 Stunden kalt stellen.

4. Clementinen schälen und in Scheiben schneiden. Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Restliche Spekulatius grob zerbrechen. Tarte aus der Form lösen und mit Spekulatius, Clementinen und Minze dekorieren.



Laktosefrei



Vegan

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 269 kcal
Kohlenhydrate: 24,2 g
Eiweiß: 4,74 g / Fett: 17,7 g



ErnährWert

Bratapfel-Biskuitrolle

1. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen. Mandelstifte auf ein Blech geben und im heißen Ofen unter Beobachtung ca. 5 Minuten goldgelb rösten, dann vom Blech nehmen und abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Eier trennen. Eiweiß und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handmixers steif schlagen. 50 g Zucker unterrühren und 1 Minuteiterrühren. Erst das Eigelb, dann die gemahlene Mandeln jeweils kurz mit einem Kochlöffel unterrühren.
3. Masse auf ein Blech mit Backpapier geben und bis in die Ecken streichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.
4. Inzwischen Sultaninen grob hacken. Apfelkompott mit Zimt, Bittermandelaroma, Mandelstiften und Sultaninen mischen.
5. Biskuit aus dem Ofen nehmen. Teigländer sofort mit einem Messer vom Blech lösen und den Biskuit auf ein mit 10 g Zucker bestreutes Küchentuch stürzen. Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Teigplatte mithilfe des Tuchs aufrollen und abkühlen lassen.
6. Sahne, Sahnesteif und 10 g Zucker steif schlagen. Schmand unterheben. Biskuit vorsichtig entrollen und mit der Schmandsahne bestreichen, dabei einen fingerdicken Rand frei lassen. Apfelkompott esslöffelweise auf der Sahne verteilen. Teig mithilfe des Tuchs von der langen Seite her aufrollen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
7. Biskuitrolle leicht mit Kakao bestäuben und in Scheiben schneiden.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 405 kcal
Kohlenhydrate: 27 g
Eiweiß: 10.6 g / Fett: 29.2 g



Zubereitungszeit: 40 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden



Für 8 Stücke

50 g Mandeln (gestiftelt)
5 Eier (M)
Salz
70 g Zucker
100 g Mandeln (gemahlen)
20 g Sultaninen
360 g REWE Beste Wahl Apfelkompott

1 TL Zimt (gemahlen)
2 Tropfen Bittermandelaroma
200 g Schlagsahne
1 Päckchen ja! Sahnesteif
200 g Schmand
2 TL Backkakao

Dazu braucht man:

Backpapier, Küchentuch, Sieb, Handmixer

Macht was her: Ein selbst gebastelter Papierstern dient als Schablone für die Kakaodeko auf den Tellern.

Weihnachtstorte



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden 45 Minuten



Für 8 Stücke

150 g Zucker
Salz
4 Eier (M)
140 g Mehl (405)
10 g Speisestärke
30 g Backkakao
1 TL Backpulver
500 g Mascarpone
2 Päckchen ja!
Sofort-Gelatine
400 g Schlagsahne

150 g gebrannte Mandeln
150 g REWE Bio Fruchtaufstrich Sauerkirsche
3 Stiele Rosmarin
Weihnachtskekse oder Lebkuchenhäuser zum Dekorieren.

Dazu braucht man:

Handmixer, Springform (20 cm Ø), Backpapier

1. Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (20 cm Ø) am Boden mit Backpapier bespannen. 120 g Zucker mit 1 Prise Salz, den Eiern und 4 EL Wasser mit den Quirlen des Handmixers so lange auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse ihr Volumen ungefähr verdoppelt hat und dickcremig ist.
2. Mehl, Speisestärke, Backkakao und Backpulver mischen. Über die Zucker-Eier-Masse sieben und unterheben. Den Teig in der Springform glatt streichen und 30–35 Minuten backen. Aus dem Ofen holen und vollständig auskühlen lassen.
3. Mascarpone, 30 g Zucker und Sofort-Gelatine glatt rühren. Schlagsahne steif schlagen und unterheben. Creme 15 Minuten kalt stellen.
4. Gebrannte Mandeln grob hacken. Biskuitboden mit einem langen scharfen Messer zweimal waagrecht durchschneiden. Jeden Boden mit einem Drittel des Fruchtaufstrichs bestreichen. Untersten Boden auf eine Tortenplatte setzen und ein Drittel der Creme daraufgeben. Mit 50 g gebrannten Mandeln bestreuen. Restliche Böden, Creme und Mandeln ebenso daraufschieben. 1 Stunde kalt stellen.
5. Torte mit Rosmarinzweigen und Weihnachtsplätzchen oder Lebkuchenhäuschen dekorieren.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 735 kcal
Kohlenhydrate: 61.9 g
Eiweiß: 13.5 g / Fett: 49.1 g



Die Häuschen haben wir uns vom Lebkuchendorf auf Seite 33 ausgeliehen. Du kannst die Torte auch mit Plätzchen dekorieren.



Das gekühlte Fruchtsaftgetränk „Glühwein“ von REWE to go bringt Abwechslung und schmeckt auch Kindern.



Wie du die Schokolade im Wasserbad richtig schmilzt, zeigen wir dir hier: rewe.de/wasserbad-schokolade



Cranberry-Blondies



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: 50 Minuten



Für 16 Stücke

150 g weiße Schokolade	1 Salz
100 g Butter	100 g Mehl (405)
50 g Mandeln (ganz)	1 TL Backpulver
4 Eier (M)	100 g Mandeln (gemahlen)
75 g Rohrzucker (braun)	200 g Cranberrys (frisch oder TK)
1 TL Vanillepaste	

Dazu braucht man:

Handmixer, Springform (20 x 20 cm)

Die kleinen Kuchenwürfel verschwinden so schnell wie Plätzchen. Du solltest wachsam sein, damit du nicht nur einen abbekommst.

1. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Weiße Schokolade klein hacken. 100 g Schokolade mit der Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Mandeln grob hacken.

2. Eier, Rohrzucker, Vanillepaste und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handmixers 5 Minuten cremig schlagen. Mehl, Backpulver und gehackte sowie gemahlene Mandeln mischen. Zusammen mit der Schokoladenmischung unterrühren.

3. Teig in eine eckige Springform (20 x 20 cm) streichen. Mit Cranberrys und übriger Schokolade bestreuen. Im vorgeheizten Ofen im unteren Ofendrittel 20 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und in Würfel schneiden.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 256 kcal
Kohlenhydrate: 27 g
Eiweiß: 5.25 g / Fett: 14.5 g





In Rudolphs Weihnachts- bäckerei

Die ersten Plätzchen schmecken immer am besten,
besonders wenn sie so unglaublich niedlich
aussehen wie unsere kleinen Rentiere oder die süßen
Herzchen, Sterne und Schokokringel.

Rentier-Kekse



Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden 20 Minuten



Für 15 Kekse

60 g Zucker	1 TL Zimt (gemahlen)
Salz	1 TL Backkakao
170 g Zuckerrübensirup	1 Eigelb (M)
25 g Butter	2 EL Puderzucker
280 g Mehl (405)	200 g REWE Feine Welt Spekulatiuscreme
60 g Mandeln (gemahlen)	50 g Schokocreme
½ TL Backpulver	15 Zuckerperlen (rot)
1 TL Lebkuchengewürz	

Dazu braucht man: Handmixer, Backpapier, Nudelholz, runde Ausstechformen, Einwegspritzbeutel

1. Zucker, 1 Prise Salz, Zuckerrübensirup und Butter unter Rühren schmelzen, dann abkühlen lassen.
2. Mehl, Mandeln, Backpulver, Lebkuchengewürz, Zimt und Backkakao mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb und Sirupmischung zugeben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem Teig verarbeiten. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (4 cm Ø) Scheiben aus dem Teig ausstechen. Aus der Hälfte der Scheiben mit einem kleineren Ausstecher (1,5–2 cm Ø) Löcher ausstechen.
4. Plätzchen auf Bleche mit Backpapier geben und im heißen Ofen 10–12 Minuten backen und vollständig abkühlen lassen.
5. Die Plätzchen mit Loch mit Puderzucker bestäuben. Die Kekse ohne Loch mit Spekulatiuscreme bestreichen und die gelochten Plätzchen daraufsetzen.
6. Schokocreme in einen Spritzbeutel mit kleinem Loch füllen. Die Plätzchen mit Rentiergeweihen und Augen verzieren und mit einer kleinen roten Nase versehen.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 253 kcal
Kohlenhydrate: 38,3 g
Eiweiß: 4,16 g / Fett: 9,52 g



ErnährWert

Der Teig für die Mini-Rentiere ist derselbe wie der fürs Lebkuchendorf auf Seite 33. Back doch einfach gleich beides.

Wer traut sich, das erste Stäbchen zu ziehen?
Leider kann dieses Spiel nur einmal gespielt werden, es sei denn, der Verlierer bäckt gleich ein neues.

Süßes Mikado



Zubereitungszeit: 1 Stunde
Wartezeit: 2 Stunden 30 Minuten



Für 40 Stück

300 g Mehl (405)	30 g Cornflakes
100 g Puderzucker	150 g Kuchenglasur (Vanille)
Salz	4 Tropfen Lebensmittelfarbe (rot)
200 g Butter	2 EL Zuckerperlen
1 TL REWE Beste Wahl Vanillepaste	
1 Eigelb (M)	

Dazu braucht man:

Handmixer, Backpapier, Nudelholz

1. Mehl, Puderzucker und 1 Prise Salz mischen. Butter klein würfeln und mit Vanillepaste und Eigelb zur Mehlmischung geben. Erst mit den Knethaken des Handmixers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu 2 Kugeln formen, flach drücken, verpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. 1 Teigstück mit den Händen durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen. Ein 10 cm breites Rechteck zuschneiden. Das Rechteck in ½ cm breite Streifen schneiden, auf ein Backblech mit Backpapier legen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 11 Minuten hellgelb backen. Auf dem Blech vollständig abkühlen lassen. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten und backen.

3. Cornflakes mit den Fingern klein zerbröseln. Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und mit Lebensmittelfarbe rosa einfärben. Teigstangen zur Hälfte in die Glasur tauchen, gut abtropfen lassen und teilweise mit Cornflakes, teilweise mit Zuckerperlen bestreuen und auf Backpapier trocknen lassen.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 99 kcal
Kohlenhydrate: 11.2 g
Eiweiß: 1.02 g / Fett: 5.67 g



Matcha-Herzen



Zubereitungszeit: 2 Stunden
Wartezeit: 3 Stunden



Für 30 Stück

1 Bio-Zitrone **200 g Margarine**
300 g Weizenmehl **250 g REWE Feine Welt**
(405) **Lemoncurd**
175 g Puderzucker **¼ TL Matchatee**
Salz

Dazu braucht man: Handmixer, Backpapier, Nudelholz, Ausstechförmchen, Kuchenpinsel

1. Zitrone heiß waschen und 2 TL Schale fein abreiben. Mit Mehl, 100 g Puderzucker und 1 Prise Salz mischen. Butter und 4 EL kaltes Wasser zugeben. Erst mit den Knethaken des Handmixers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu 2 Kugeln formen, flach drücken, verpacken und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. 1 Teigstück mit den Händen durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen oder Rauten schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 7 Minuten hellgelb backen. Auf dem Blech vollständig abkühlen lassen. Den übrigen Teig ebenso verarbeiten und backen. Lemoncurd auf die Hälfte der Plätzchen verteilen. Die restlichen Plätzchen darauf setzen.

3. 4–5 TL Zitronensaft auspressen. 75 g Puderzucker mit dem Zitronensaft glattrühren. Guss in zwei Teile teilen. 1 Teil mit Matcha verrühren. Die Plätzchen mit einem Backpinsel zur Hälfte mit heller, zur Hälfte mit grüner Glasur bestreichen, sodass beide Farben leicht ineinanderlaufen. Auf Backpapier vollständig trocknen lassen.



Laktosefrei Vegan

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 117 kcal
Kohlenhydrate: 16 g
Eiweiß: 1.03 g / Fett: 5.44 g



ErnährWert



Perfekter Partner für den Guss aus Matchatee: Lemoncurd von REWE Feine Welt.

Aus dem Teig kannst du auch verschiedene Formen ausstechen oder zuschneiden. Das sorgt für noch mehr Vielfalt auf dem Plätzchenteller.

Schoko-Kokos-Kringel



Zubereitungszeit: 90 Minuten
Wartezeit: 40 Minuten



Für 20 Stück

100 g Schokolade (zartbitter)	1 Ei (M)
150 g Mehl (405)	200 g REWE Feine Welt Kokoscreme
2 TL Backkakao	200 g Kuchenglasur (dunkel)
Salz	30 g Kokosraspeln
70 g Butter (weich)	
70 g Zucker	

Dazu braucht man: Handmixer, Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Ø), Backpapier

Hier hat sich wohl Frau Holle eingemischt und ein paar Flocken auf die Kringel rieseln lassen.

1. Zartbitterschokolade in Stücke brechen und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Lauwarm abkühlen lassen. Mehl, Kakaopulver und 1 Prise Salz mischen.
2. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 8 Min. schaumig schlagen. Ei zugeben und 30 Sekunden unterrühren. Zimmerwarme Schokolade unterrühren. Mehlmischung nach und nach bei kleinster Stufe einrühren.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Ø) füllen. Auf mit Backpapier belegte Bleche ca. 5 cm große Kringel spritzen. Nacheinander im heißen Ofen bei 180 Grad °C (Umluft 160 °C) auf der mittleren Schiene 12 Minuten backen. Auf den Blechen abkühlen lassen. Inzwischen die Kokoscreme in einen Spritzbeutel füllen.
4. Die Hälfte der Schokokringel auf den Blechen umdrehen und die Kokoscreme darauf spritzen. Restliche Kringel draufsetzen. Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen. Die Schokoringe hineintauchen, abstreifen, auf das Blech setzen und mit Kokosraspeln bestreuen. Vollständig fest werden lassen.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 218 kcal
Kohlenhydrate: 23.9 g
Eiweiß: 2.46 g / Fett: 13 g



Ein paar Wichtel haben sich hier schon bedient, also besser schnell zugreifen, bevor alles weg ist!

Shortbread-Bites



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 8 Stunden



Für 32 Stück

100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Salz

300 g Mehl (405)
200 g Butter
40 g Zuckerperlen

Dazu braucht man: Handmixer, Backpapier

1. Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und Mehl mischen. Butter klein würfeln und zugeben. Mit den Knethaken streuselig verkneten. Die Hälfte der Zuckerperlen zugeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Erst zu einem rechteckigen Ziegel formen, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 2 cm dick und möglichst rechteckig ausrollen. Mit restlichen Zuckerperlen bestreuen und diese mit dem Nudelholz eindrücken. Über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

2. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in ca. 2 cm große Quadrate schneiden und auf ein Blech mit Backpapier geben. Im heißen Ofen 10–12 Minuten hellgelb backen. Auf dem Blech vollständig abkühlen lassen.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 98 kcal
Kohlenhydrate: 11.7 g
Eiweiß: 0.98 g / Fett: 5.29 g



Warten lohnt sich:
Die Marzipanstangen
schmecken noch besser,
wenn sie ein paar Tage
durchgezogen sind.

Marzipanstangen



Zubereitungszeit: 45 Minuten
Wartezeit: 45 Minuten



Für 25 Stück

200 g REWE Beste Wahl Feine Marzipanrohmasse	4 TL REWE Bio Orangenschale (gerieben)
70 g Puderzucker	1 Eiweiß (M)
50 g Mandeln (blanchiert, gemahlen)	40 g Kuvertüre (dunkel, ggf. glutenfrei)
½ TL Kardamom (gemah- len)	60 g Kuchenglasur (dunkel, ggf. glutenfrei)
50 g Pistazienkerne (ungesalzen)	

Dazu braucht man:

Küchenreibe, Handmixer, Backpapier

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Marzipan grob raspeln und mit Puderzucker, Mandeln, Eiweiß, Kardamom und Orangenschale in einer Schüssel mit den Knethaken des Handmixers zu einer glatten Masse verkneten. Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1,5 cm Ø) füllen und zu 6 cm langen Stangen spritzen oder mit leicht angefeuchteten Händen zu Rollen formen (1,5 cm Ø) und in 6 cm lange Stangen schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier geben.

2. Mandelstangen im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 12–15 Minuten hellgelb backen. Auf den Blechen abkühlen lassen.

3. Pistazienkerne fein hacken. Kuvertüre und Kuchenglasur hacken, zusammen im heißen Wasserbad schmelzen. Stangen mit den Enden in die Schokomasse tauchen und gut abtropfen lassen, oder streifig mit Schokolade verzieren. Mit Pistazien bestreuen und trocknen lassen.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 100 kcal
Kohlenhydrate: 10 g
Eiweiß: 2.62 g / Fett: 5.82 g



Dank der **REWE Bio**
Orangenschale sparst du dir
das Reiben und hast keine
Orange übrig.

Preiselbeersterne



Zubereitungszeit: 90 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden 45 Minuten



Für 30 Stück

250 g Mehl (405)
60 g REWE Beste Wahl Haselnüsse (gemahlen)
130 g Puderzucker

Salz
200 g Butter
150 g REWE Beste Wahl Wildpreiselbeeren

Dazu braucht man: Handmixer, Nudelholz, Ausstechformen (sternförmig), Backpapier, Sieb

1. Mehl, Nüsse, 100 g Puderzucker und 1 Prise Salz mischen. Butter und 2–4 El Wasser mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Verpacken und 2 Stunden kalt stellen.

2. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Hälfte vom Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm ausrollen und zu Sternen ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 5–8 Minuten hellbraun backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Zweite Teighälfte ebenso verarbeiten, aber aus den ausgestochenen Sternen mit einem kleineren Sternausstecher mittig Löcher ausstechen. Teigreste verkneten und zu weiteren Sternen mit und ohne Loch verarbeiten und backen.

3. Preiselbeeren durch ein feines Sieb streichen. Passierte Konfitüre auf die Sterne ohne Loch verteilen. Die Sterne mit Loch mit Puderzucker bestäuben und daraufsetzen.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 123 kcal
Kohlenhydrate: 14.2 g
Eiweiß: 1.21 g / Fett: 6.9 g



So mancher Eisbär wundert sich, was da plötzlich auf seinen Schollen liegt. Ob er mal probieren sollte?



Wie bleiben Plätzchen eigentlich frisch und wie muss ich sie aufbewahren? Mehr dazu findest du unter [rewede.de/plaetzchen-tipps](https://www.rewe.de/plaetzchen-tipps)

Aprikosenschnitten



Zubereitungszeit: 45 Minuten
Wartezeit: 2 Stunden 45 Minuten



Für 50 Stück

150 g Mehl (405)	Salz
125 g REWE Beste Wahl Mandeln (gemahlen)	125 g Butter (kalt)
125 g Puderzucker	1 Eigelb (M)
½ TL Zimt (gemahlen)	40 g Ingwer (kandiert)
¼ TL Pfeffer (gemahlen)	250 g REWE Bio Fruchtaufstrich Aprikose

Dazu braucht man:

Handmixer, Nudelholz, Herz-Ausstechform

1. Mehl, Mandeln, Puderzucker, Zimt, Pfeffer und 1 Prise Salz mischen. Butter klein würfeln und mit dem Ei und 2 El Wasser mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Verpacken und 2 Stunden kalt stellen.

2. Ingwer sehr fein hacken und mit dem Fruchtaufstrich verrühren.

3. Ofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 170 °C) vorheizen. $\frac{2}{3}$ des Teiges auf einem kleinen oder halben gefetteten Backblech (30 x 20 cm) gleichmäßig ausrollen, mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.

4. Übrigen Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen, dicht an dicht kleine Herzen, Sterne oder Taler (3,5 und 2 cm Ø) ausstechen und auf die Aprikosenmasse legen. Im heißen Ofen im unteren Ofendrittel 15–18 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Dann in 4 x 3 cm große Stücke schneiden.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 69 kcal
Kohlenhydrate: 8.82 g
Eiweiß: 0.94 g / Fett: 3.45 g



Wer das Schnittchen mit den meisten Herzen erwischt, darf sich gleich noch ein zweites nehmen.



Gut zu wissen

Es schneidet sich leichter mit einem großen Messer.

Mit dem Plätzchen Planer einfach backen. Feiern wir!

Auf die Plätzchen, fertig, backen! Mit dem REWE Plätzchen Planer hast du deine Lieblinge schnell ausgesucht und bekommst die passende Einkaufsliste gleich dazu. Auch das Backen ist mit dem Planer dank der praktischen Backmodus-Funktion ein Kinderspiel. Egal ob klassische Kipferl oder vegane Matcha-Tannenbäume: Überrasche mit neuen Backideen.

Probier's jetzt aus: rewe.de/plaetzchen-planer



Hier geht's zum
Plätzchen Planer:



Dein REWE Adventskalender



Wir wünschen dir eine schöne Adventszeit und viel Spaß beim Basteln – die Anleitung findest du unten!



Im Advent können dir vor dem REWE Markt schon mal Weihnachtsmann, Christkind oder Rentiere begegnen, denn er verwandelt sich nach und nach in eine Weihnachtswelt. Wie das geht? **Schneide ab dem 1. Dezember jeden Tag von der linken Seite das richtige Teil aus und klebe es auf der der rechten Seite an die entsprechende Stelle.** Du kannst den Kalender dafür auch aus dem Heft trennen.

REWE

24

18

20

14

11

7

1

8

15

22

5

13

16

19

12

10

21

9

6

17

19



Knusper, knusper, knäuschen, ...

... wer knabbert an unseren Häuschen? Vielleicht ist es das Reh, das im Puderzuckerschnee durch das süße Dorf huscht. Oder aber es konnte jemand doch nicht die Finger von den Lebkuchen lassen ...



Hier kommst du zu den Vorlagen
für das Lebkuchendorf:
rewe.de/schablonen-lebkuchendorf

Lebkuchendorf



Zubereitungszeit: 3 Stunden
Wartezeit: 8 Stunden



Für 4–5 Häuser

125 g Zucker
1 Prise Salz
375 g Zuckerrübensirup
50 g Butter
560 g Mehl (405)
125 g Mandeln (gemahlen)
1 TL Backpulver
1 EL Lebkuchengewürz
1 EL Zimt

(gemahlen)
1 EL Backkakao
1 Ei (M)
2 Eiweiß (M)
370 g Puderzucker

Zum Dekorieren:
Schokolinsen,
Zuckerstreusel,
Mini-Marshmallows
etc.

Dazu braucht man: Handmixer, Nudelholz, Backpapier, Einweg-Spritzbeutel, Sieb

1. Zucker, Salz, Zuckerrübensirup und Butter in einem Topf unter Rühren schmelzen, dann abkühlen lassen.
2. Mehl, Mandeln, Backpulver, Lebkuchengewürz, Zimt und Kakao mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. 1 Ei und die Sirupmischung zugeben. Mit den Knethaken des Handmixers zu einem Teig verarbeiten. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen. Aus dem Teig pro Haus 2 Giebelwände, 2 Seitenwände und 2 Teile für das Dach zuschneiden. Jeweils aus einer Giebelwand eine Tür, aus den Seitenwänden Fenster ausschneiden. Aus den Teigresten z. B. einen Kamin, Herzen, Sterne, Bäume, Rehe o.ä. ausschneiden.
4. Teigstücke auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
5. Puderzucker sieben. Zum Zusammensetzen der Hausteile 1 Eiweiß steif schlagen. 200 g Puderzucker unterrühren. Ist die Masse noch zu fest zum Verarbeiten, löffelweise Wasser unterrühren. Dann in einen Spritzbeutel füllen und die Einzelteile zu Häusern zusammensetzen. Vollständig trocknen lassen.
6. Zum Verzieren der Häuser 1 Eiweiß steif schlagen. 170 g Puderzucker unterrühren. Ist der Guss zu flüssig, noch etwas mehr Puderzucker unterrühren. Dann in einen Spritzbeutel füllen und die Häuser dekorieren.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 1590 kcal
Kohlenhydrate: 303 g
Eiweiß: 27.4 g / Fett: 30.4 g



Familienprojekt:
Für das Lebkuchendorf kann jeder sein eigenes Häuschen gestalten.



Wie wäre es mit veganen Gänsekeulen? Wie du sie zubereitest, zeigen wir dir unter rewe.de/vegane-gaensekeule

Menü 1 Das große Edle

Dafür musst du etwas mehr Zeit einplanen, kannst deine Gäste dann aber auch mächtig beeindrucken.

Menü 2 Das kleine Schicke

Macht was her, aber nicht viel Arbeit – das richtige Menü, wenn du es feiner magst und weniger Zeit hast.

Menü 3 Das schnelle Einfache

Du suchst ein festliches Menü, das wenig Aufwand bereitet und gut vorzubereiten ist? Dann ist dieses Menü perfekt.

Wir feiern, wie du feierst.

Wie aufwendig darf dein Weihnachtsessen sein? Wir haben drei unterschiedliche Menüs für dich – du musst nur noch auswählen, welches am besten zu dir passt! Für jedes Gericht gibt's auch Veggie-Alternativen.

Gänsekeulen mit karamellisierten Möhren



Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten



Für 4 Personen

3 Orangen	400 ml REWE Feine Welt Geflügelfond
4 Zwiebeln	1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
750 g Möhren	4 Frühlingszwiebeln
300 g Sellerieknolle	1 TL Koriandersaat
70 g Butter (weich)	1 TL Maisstärke
2 TL Paprikapulver (edelsüß)	300 ml Milch
Salz, Pfeffer	Muskat (gemahlen)
4 Gänsekeulen (à 400 g)	2 TL Zucker
1 TL Majoran (gerebelt)	

Dazu braucht man: Handmixer, Mörser, Pinsel, Sieb



1. Orangen auspressen. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. 2 Möhren und Sellerie waschen und in Stücke schneiden.
2. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen. 30 g Butter, Paprika und 1 TL Salz verrühren. Gänsekeulen auf ein Blech geben und rundum mit der Paprikabutter einpinseln. Die Hälfte von Zwiebeln, Möhre und Sellerie mit 200 ml Wasser und 200 ml Geflügelfond zugeben. Im vorgeheizten Ofen im unteren Ofendrittel 1 Stunde garen.
3. Inzwischen restliche Zwiebel-, Möhren- und Selleriestücke mit 200 ml Geflügelfond, Orangensaft und Majoran in einem Topf aufkochen und bei milder Hitze 50 Minuten köcheln lassen.
4. Kartoffeln und restliche Möhren waschen und schälen. Kartoffeln in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser bedecken. Möhren in Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, Wurzeln und dunkles Grün entfernen. Zwiebeln schräg in Ringe schneiden, den grünen Teil kalt stellen. Koriandersaat im Mörser fein zerstoßen.
5. Backblech aus dem Ofen nehmen und Keulen mit dem Bratensaft bepinseln. Restlichen Bratensaft zur Soße im Topf gießen. Ofentemperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) reduzieren und die Gänsekeulen weitere 30 Minuten garen, dabei eventuell mit Alufolie abdecken. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Temperatur wieder auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) erhöhen.
6. Kartoffeln aufkochen und bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten weich garen. 10 g Butter in einem weiten Topf schmelzen, Möhren und Koriandersaat darin andünsten, salzen und 100 ml Wasser zugießen, Zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten garen.
7. Gänsekeulen im ausgeschalteten Ofen warm halten. Soße durch ein feines Sieb in einen Topf gießen und leicht durchdrücken. Bei mittlerer Hitze auf ca. 400 ml einkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Kartoffeln abgießen und in den Topf zurückgeben. Milch und 30 g Butter zugeben und erwärmen. Kartoffeln mit den Quirlen des Handmixers oder mit einem Kartoffelstampfer zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit 1 Prise Muskat würzen und mit Salz abschmecken. Im geschlossenen Topf im Ofen warmhalten.
9. Möhren mit Zucker bestreuen und bei mittlerer bis starker Hitze leicht karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gänsekeulen mit Möhren, Kartoffelpüree und Soße anrichten und mit restlichen Zwiebelringen bestreut servieren.



Glutenfrei

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 1373 kcal
Kohlenhydrate: 81.1 g
Eiweiß: 86.6 g / Fett: 80.4 g



ErnährWert

Menü 1
Das große
Edle



Der **Les Grand Préaux Ventoux Rouge** hat das Aroma von Himbeeren und Kirschen. Durch die Fruchtnoten und leichte Säure passt der Rotwein perfekt zu Gänsekeulen und Möhren.

Rote Bete- Lachs-Carpaccio



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 24 Stunden



Für 4 Personen

2 TL Koriandersaat	400 g Lachsfilet
½ TL REWE Feine Welt	(sehr frisch)
Tellicherry Pfeffer	4 EL Rapsöl
2 REWE Bio Limetten	1 TL Honig
30 g Rohrzucker (braun)	½ TL Senf
30 g Meersalz	2 Chicorèekolben
25 g Dill	4 Scheiben Vollkornbrot
30 g Ingwer	1 Beet Rettichkresse
200 g Rote Bete	(rot)
Salz, Pfeffer	

Dazu braucht man:

Küchenreibe, Auflaufform, Frischhaltefolie

1. Koriandersaat und Tellicherry Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. 1 Limette heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Mit Koriander, Zucker und Meersalz mischen. Limettensaft auspressen.

2. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Ingwer waschen und fein reiben. Rote Bete waschen und grob raspeln. Alles mit dem Limettensaft in eine Schüssel geben und kräftig kneten (am besten Handschuhe verwenden).

3. Lachs in eine Auflaufform legen und die Gewürzmischung darauf verteilen. Die Rote-Bete-Mischung darüber geben. Mit Frischhaltefolie bedecken und ein passendes Brettchen darauflegen und beschweren. (z. B. mit einer Konservendose). Im Kühlschrank 24 Stunden beizen.

4. 1 Limette auspressen. Saft mit Öl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Chicoree waschen und den Strunk keilförmig ausschneiden. Die Kolben längs halbieren und in Streifen schneiden. Brot rösten und in Ecken schneiden.

5. Lachs aus dem Kühlschrank nehmen. Rote Bete und Gewürze entfernen, Lachs mit Küchenpapier trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Chicorée auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln. Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen. Mit dem Brot anrichten und servieren.



Laktosefrei

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 451 kcal
Kohlenhydrate: 41.6 g
Eiweiß: 25.9 g / Fett: 21.8 g



7/10

ErnährWert

Du bekommst den intensiven
Tellicherry Pfeffer von
REWE Feine Welt im
Beutel oder in der Mühle.

Einige Gäste mögen
keinen Fisch? Dann ist vielleicht Rote-
Bete-Carpaccio die Alternative! Das Rezept
findest du unter [rewe.de/rote-bete-carpaccio](https://www.rewe.de/rote-bete-carpaccio)

Weißer Schoko-Orangen-Mousse



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 5 Stunden



Für 4 Personen

2 Bio-Orangen **1 Handvoll Eiswürfel**
125 g **300 ml Schlagsahne**
REWE Beste Wahl **50 g REWE Beste Wahl**
Kuvertüre (weiß) **Noir Schokolade 80 %**
1 ½ Blatt **¼ TL Rapsöl**
Gelatine (weiß) **3 Maracujas**
1 Ei (M) **1 TL Puderzucker**
1 TL Zucker

Dazu braucht man: Backpapier, Zestenreißer

1. 1 Orange heiß waschen, 1 TL Orangenschale fein abreiben, Saft auspressen. Kuvertüre sehr fein hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Ei, Orangenschale, 50 ml Orangensaft und Zucker in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen. Gelatine gut ausdrücken und mit der Kuvertüre unter die Eimasse rühren, bis alles geschmolzen ist. Evtl. dafür noch einmal über das Wasserbad stellen.
3. Kaltes Wasser mit Eiswürfeln mischen. Die Schüssel mit der Eimasse hineinstellen und die Masse abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren.
4. Sahne halbsteif schlagen. ⅓ davon unter die abgekühlte Kuvertüremischung rühren, die restliche Sahne vorsichtig unterheben. In eine Schüssel oder kleine Form füllen. Mindestens 5 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.
5. Schokolade hacken und mit dem Öl in einer Metallschüssel über dem Wasserbad schmelzen. Schokolade auf einem Stück Backpapier verstreichen. Ein zweites Stück Backpapier daraufgeben, alles aufrollen (ca. 3 cm Rollendurchmesser) und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Gut vorbereitet:
Das komplette Dessert
kannst du schon am
Vortag zubereiten.

6. Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch herauslöffen. Mit 50 ml Orangensaft und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren.

7. 1 Orange waschen und einige Zesten abschälen. Aus der Mousse mit einem Esslöffel Nocken abstechen und auf Dessertteller setzen. Maracujasoße danebenträufeln. Schokoladenrolle vorsichtig entrollen und die Mousse mit den entstandenen Schokostücken und Orangenzesten dekorieren.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 545 kcal
Kohlenhydrate: 38.6 g
Eiweiß: 10.1 g / Fett: 39.2 g



Menü 2
Das kleine
Schicke

Cappelletti in Salbeibutter



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: Hier wartest du nicht



Für 4 Personen

**500 g REWE Beste Wahl
Cappelletti Ziegen-
frischkäse mit Honig
Salz, Pfeffer
6 Stiele Salbei**

**30 g italienischer
Hartkäse
100 g Butter
30 g Pinienkerne**

1. Cappelletti nach Packungsanweisung erhitzen. Inzwischen Salbei waschen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Käse mit dem Sparschäler in Späne schneiden.

2. Butter in einer großen Pfanne schmelzen und bei mittlerer Hitze leicht bräunen. Salbeiblätter und Pinienkerne zugeben und ca. 1 Minute rösten. Cappelletti abgießen, gut abtropfen lassen und unter die Salbeibutter mischen. 2 Minuten braten, pfeffern und anrichten. Mit Käse bestreut servieren.



Vegetarisch

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 507 kcal
Kohlenhydrate: 29.8 g
Eiweiß: 25 g / Fett: 33.6 g



In vielen Regionen Italiens sind Cappelletti ein Weihnachtsklassiker – Jetzt sind sie auch bei uns auf dem Teller gelandet.

Gut zu wissen



Du erwartest mehr als vier Gäste? Bei allen unseren Rezepten auf [rewe.de](https://www.rewe.de) kannst du die Portionszahl anpassen und voilà, du weißt, wie viel du einkaufen musst!

Die Weinempfehlung zum Risotto ist ein **Grauburgunder** der den schönen Namen „**Samtmuschel**“ trägt. Der trockene Weißwein aus Rheinhessen ist der richtige Begleiter für Vorspeise und Hauptgang. **Exklusiv erhältlich bei REWE und Weinfreunde.de**

Lieber veggie? Dann brate pro Person 100 g Austernpilze kräftig an: mit Salz und Pfeffer würzen und ab aufs Risotto.

Risotto milanese



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 5 Minuten.



Für 4 Personen

400 g REWE Bio Rinderhüftsteak
1 l Gemüsebrühe (ggf. glutenfrei)
1 Zwiebel
4 EL Öl
300 g Risottoreis
0,2 g REWE Feine Welt Safran (gemahlen)

200 ml Weißwein (trocken)
80 g italienischer Hartkäse
3 Zehen Knoblauch
15 g Petersilie (kraus)
40 g Butter
Salz
Pfeffer

1. Rinderhüftsteak aus dem Kühlschrank nehmen. Gemüsebrühe erhitzen und warm halten. Zwiebel fein würfeln. Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis 1–2 Minuten mitdünsten. Safran zugeben.
2. Wein unter Rühren zugießen und verdampfen lassen. So viel Brühe zugießen, dass der Reis nur knapp bedeckt ist. Offen unter gelegentlichem Rühren 18–20 Minuten garen. Dabei nach und nach die restliche Brühe zugießen, sodass der Reis immer leicht bedeckt ist.
3. Inzwischen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Käse fein reiben. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Steaks mit Küchenpapier trocken tupfen und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks bei starker Hitze auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, Knoblauch mitbraten. Auf ein Blech geben und im heißen Ofen 8–10 Minuten weitergaren.
4. Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen hacken. Steaks aus dem Ofen nehmen und zwischen zwei Tellern 5 Minuten ruhen lassen. Butter und ½ vom Käse unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Steaks pfeffern und in Streifen schneiden. Fleisch, restlichen Käse und Petersilie auf das Risotto geben und sofort servieren.



Glutenfrei

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 678 kcal
Kohlenhydrate: 61.9 g
Eiweiß: 35.3 g / Fett: 28.5 g



Karamell-Semifreddo



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 12 Stunden 30 Minuten



Für 4 Personen

1/2 Vanilleschote	400 ml Sahne
90 g Zucker	200 g REWE Feine Welt Salted Caramel Creme
1/2 TL Öl	2 Pink Grapefruits
4 Eigelbe (M)	2 Stiele Minze
Salz	
1 Handvoll Eiswürfel	

Dazu braucht man:

Kastenform (ca. 20 cm Länge), Gefrierbeutel

1. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. 70 ml Wasser mit Vanillemark und Zucker aufkochen und 1 Minute sirupartig einkochen lassen. Kastenform ölen und mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen.

2. Eigelb, 1 Prise Salz und Vanillesirup in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dicklich-cremig aufschlagen. Das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen. Eiswürfel in kaltes Wasser geben. Die Eimasse in der Schüssel auf dem Eiswasser kalt rühren. 350 ml Sahne steif schlagen und unterheben.

3. 50 ml Sahne erwärmen. Salted Caramel Creme zugeben und glatrühren. Die Hälfte der Ei-Sahne-Masse in die vorbereitete Form geben und 1/3 der Caramel-Sahne darüber träufeln. Restliche Masse und 1/3 Caramel-Sahne ebenso einschichten. Abgedeckt mindestens 12 Stunden einfrieren.

4. Grapefruits mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig mit entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten heraus schneiden.

5. Semifreddo mindestens 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Restliche Caramel-Sahne noch einmal leicht erwärmen. Minze waschen und trocken schütteln. Semifreddo auf eine Platte stürzen und 10 Minuten antauen lassen. In Scheiben schneiden und mit Caramel Creme, Grapefruitfilets und Minze anrichten.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 754 kcal
Kohlenhydrate: 69.1 g
Eiweiß: 7.25 g / Fett: 49 g



„Semifreddo“ bedeutet „Halbgefrorenes“. Lass dein Dessert vorm Servieren also ruhig etwas antauen, dann ist es cremiger.

Mach's dir leicht!

Für Weihnachten nimmst du dir viel vor, aber bis alle Einkäufe erledigt und Geschenke verpackt sind, bleibt nicht immer genug Zeit für ein ganzes Menü. Unsere Produkte nehmen dir einen Teil der Arbeit ab. Frohes Fest!

Für den Vorspeisensalat kannst du geräucherten Lachs verwenden, statt ihn selbst zu beizen. Das spart einen aufwendigen Arbeitsschritt.

Hiermit sparst du dir das Gemüse-Schnippeln. Die Bohnenröllchen sind schon komplett vorbereitet.

Die Cappelletti ergänzt du mit Parmesan und Kräutern, fertig ist die Vorspeise.

Gänsekeulen sind dir zu aufwendig? Die Entenbrust musst du nur noch in den Ofen schieben.



Einige Gäste essen kein Fleisch? Die Falafelbällchen passen fast zu jeder Beilage und sind schnell erwärmt.

Kurz noch karamellisiert und mit Früchten garniert, wird die Crème brûlée zum Super-Dessert.

Menü 3
Das schnelle
Einfache

Orientalischer Kartoffelsalat



Zubereitungszeit: 50 Minuten
Wartezeit: 40 Minuten



Für 4 Personen

- | | |
|---|---|
| 1 kg Kartoffeln (vorw. festkochend) | 100 g REWE Beste Wahl Granatapfelkerne |
| 200 ml Gemüsebrühe (ggf. glutenfrei) | 50 g Mandeln (geröstet und gesalzen) |
| 1 Bio-Zitrone | 50 g Soft-Aprikosen |
| 4 EL Olivenöl | 2 Zwiebeln (rot) |
| 1 EL Senf | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL REWE Bio Tahini Sesammus | 500 g Rinder Hackfleisch |
| ½ TL Zucker | 1 Ei (M) |
| Salz, Pfeffer | Chiliflocken |
| 25 g Dill | ¼ TL Zimt (gemahlen) |
| 30 g Petersilie (glatt) | 3 EL Rapsöl |

Wir haben dem Klassiker einen Hauch von Orient verpasst. Wetten, dass das euer neuer Weihnachtsliebbling wird?



1. Kartoffeln mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 25–30 Minuten weich kochen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Brühe erhitzen und über die Kartoffeln gießen. 30 Minuten durchziehen lassen.
2. Inzwischen die Zitrone heiß waschen. 2 TL Schale abreiben, 4 EL Saft auspressen. Saft und Schale mit Olivenöl, Senf, Tahini und Zucker verrühren, salzen und pfeffern. Dill und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hälfte der Petersilie beiseitestellen, den Rest mit dem Dill zum Tahini-Dressing geben.
3. Granatapfelkerne auftauen lassen. Mandeln hacken. Aprikosen in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. 1 Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden. 1 Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
4. Tahini-Dressing, Zwiebelstreifen und Aprikosen unter den Kartoffelsalat mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Mandeln und Granatapfelkernen bestreuen.
5. Hackfleisch, Zwiebel- und Knoblauchwürfel, restliche Petersilie und Ei in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Zimt würzen und alles gründlich vermengen. Hackfleischmasse zu 8 Buletten formen. Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Buletten bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Kartoffelsalat servieren.



Nährwerte pro Person:
Kalorien: 786 kcal
Kohlenhydrate: 62.2 g
Eiweiß: 37.5 g / Fett: 44.2 g



Lieber ohne Fleisch? Unter rewe.de/kidney-bohnen-buletten findest du eine vegane Alternative.

1. Orangen heiß waschen und 2 TL Schale fein abreiben. 300 ml Saft auspressen. Datteln entsteinen und klein würfeln. Mit Orangenschale, Zimt und Orangensaft in einem kleinen Topf aufkochen und bei milder Hitze 1 Minute köcheln. Dann alles mit dem Pürierstab fein pürieren und vollständig abkühlen lassen.

2. Pistazien schälen und fein hacken. Apfelkompott, Dattelpudding und Joghurt schichtweise in 4 Gläser füllen. Mit Pistazien bestreuen und servieren.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 418 kcal
Kohlenhydrate: 60.2 g
Eiweiß: 6.73 g / Fett: 17.2 g

Apfel-Dattel-Trifle



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Wartezeit: Hier wartest du nicht



Für 4 Personen

2 Bio-Orangen
150 g Soft-Datteln (getrocknet)
¼ TL Zimt
50 g ja! Pistazien geröstet, gesalzen

360 g REWE Beste Wahl Apfelkompott
400 g Sahnejoghurt griechischer Art

Dazu braucht man: Pürierstab



Diese Cuvée (Mischung) aus Trauben von Pinot Noir und Portugieser macht den trockenen **Rosé von Heinrich Vollmer** winterauglich. Der Wein aus der Pfalz schmeckt zu Buletten und zum Dessert. **Exklusiv erhältlich bei REWE und Weinfreunde.de**

Größte Herausforderung bei diesem Dessert? Alle Schichten gleichzeitig auf den Löffel zu bekommen.

Neues aus dem Markt!



3 Fragen zum REWE Menü Planer

1. Was ist der REWE Menü Planer? Der Menü Planer hilft dir dabei, das perfekte Weihnachtsmenü für dich und deine Lieben zusammenzustellen. Mit Fisch, Fleisch, vegetarisch, vegan oder glutenfrei? Du wählst aus, was euch schmeckt, und bekommst die passenden Rezepte – das feiern wir!

2. Wie kann ich den Menü Planer nutzen? Du kannst alle Funktionen sowohl auf deinem Smartphone als auch am Computer nutzen. Mit dem QR-Code oder unter [rewe.de/menue-planer](https://www.rewe.de/menue-planer) kommst du direkt auf die Startseite.

3. Wie funktioniert der Menü Planer?

Mit wenigen Klicks stellst du dir dein Festmenü zusammen und speicherst es ab. Die Zutaten setzt du direkt auf deine Einkaufsliste. Du kannst sie mit in den Markt nehmen oder alles direkt beim REWE Lieferservice bestellen. Zudem findest du Tipps und Infos zum Kochen des Menüs. Das alles spart Zeit und schont die Nerven.



Mit diesem QR-Code oder unter [rewe.de/menue-planer](https://www.rewe.de/menue-planer) gelangst du zum Menü Planer und kannst sofort mit deiner Auswahl starten.



F(r)ische zum Fest

Kennst du schon unsere Frischetheken? Dort haben wir ein großes Frischfischangebot für dich. Unsere Kolleg:innen beraten dich gern und schneiden dir für dein Rezept das passende Stück zurecht. Auch Vorbestellungen sind möglich. So hast du zu Weihnachten auch sicher alle Zutaten für dein Menü. Hinter dem QR-Code haben wir ein festliches Lachsrezept versteckt:



Wir feiern, wie du feierst!

Ganz egal, wie du Weihnachten feierst, Hauptsache, es wird besonders – besonders lecker! Wir bieten dir alles, was du dazu brauchst: die köstlichste Vielfalt, exklusive Eigenmarken, inspirierende Rezeptideen für deine Weihnachtszeit sowie die beste Beratung an unserer Frischetheke. Entdecke neue Ideen – im Markt oder online auf [rewe.de/feiernwir](https://www.rewe.de/feiernwir)





Knabbern und dabei Gutes tun

Das norddeutsche Familienunternehmen ist weltweit auf der Suche nach einzigartigen Produkten. Gleichzeitig unterstützt **Farmer's Snack** die Farmer vor Ort. Die besonders großen und hellen Cashewkerne kannst du einfach so knabbern oder als Topping auf Gebäck und herzhafte Gerichte streuen.



Ein Fall für alle: Spannende Geschichten gratis* in deinem Markt.

Ab dem 18.11. gibt's „Die drei ???“, „Die drei ??? Kids“ und „Die drei !!!“ exklusiv in deinem REWE Markt oder bei Bestellungen über den REWE Onlineshop. Hol dir jetzt **pro 40 € Einkaufswert ein Taschenbuch gratis.*** Du findest die Bücher im Aktionsaufsteller – nimm sie direkt mit zur Kasse und lass sie dort scannen.

Noch mehr Infos bekommst du unter [rewede/dreifragezeichen](https://www.rewe.de/dreifragezeichen)
Die Bücher gibt es nur bis zum 15.12.2024 und solange der Vorrat reicht.

Die drei ???, Die drei ??? Kids, Die drei !!! © 2024 KOSMOS Verlag, Stuttgart



Wir befüllen deinen Nikolausstiefel

Malen, Basteln, Naschen – Bastelvorlage ausmalen, bis zum 30.11.2024 im Markt abgeben und überraschen lassen!

So geht's: Bastelvorlage für den Nikolausstiefel im Markt mitnehmen, nach Lust und Laune ausmalen und fertig gebastelt zu uns zurückbringen. Deine Kreativität wird belohnt – denn am Freitag, den 06.12. können die mit bunten Leckereien gefüllten Stiefel wieder abgeholt zu werden. Wir freuen uns schon auf deinen Stiefel!

Für alle Kinder bis 12 Jahre

Exklusiv im Newsletter!

Tägliche Gewinnchancen. Feiern wir!

Weihnachten steht vor der Tür! Melde dich jetzt zum REWE Newsletter an und sichere dir tägliche Gewinnchancen mit dem REWE Adventskalender! Gewinne eine Apple Watch 9, Nintendo Switch oder SMEG Küchenmaschine und vieles mehr.

Einfach QR-Code scannen und mitmachen unter: [rewede/adventskalender](https://www.rewe.de/adventskalender)



Mac'n' Pesto



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 5 Minuten



4 Portionen

200 g Maccheroni (kurz) **200 g Cherrytomaten**
Salz, Pfeffer **130 g REWE Bio**
2 Kugeln ja! Mozzarella **Pesto Rosso**

1. Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen.
2. Mozzarella in Scheiben schneiden, mit Küchenpapier gut trocken tupfen und würfeln. Tomaten waschen und halbieren.
3. Nudeln abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit dem Pesto mischen.
4. Nudeln in Raclettepfännchen geben, Tomaten und Mozzarella daraufgeben. 5–10 Minuten unter dem Raclettegrill überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Pfeffer bestreuen.



Vegetarisch

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 516 kcal
Kohlenhydrate: 40.9 g
Eiweiß: 20.8 g, Fett: 30.8 g



Schinken-Pfannkuchen



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: 5 Minuten



4 Portionen

250 ml Milch **1 Rolle Ziegenkäse (150 g)**
150 g Mehl (405) **4 Feigen (frisch)**
2 Eier (M) **80 g Schinken (roh)**
Salz, Pfeffer **20 g Butter**

Dazu braucht man zusätzlich: Pürierstab

1. Milch, Mehl, Eier und ½ TL Salz in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab durchmischen.
2. Ziegenkäse in Scheiben schneiden. Feigen waschen und in Spalten schneiden. Schinkenscheiben dritteln.
3. Raclettepfännchen 5 Minuten im Raclette vorheizen. Je ¼ TL Butter in die Pfännchen geben und diese mit 2–3 EL Pfannkuchenteig befüllen. Feigen und Käse darauf verteilen und 5–10 Minuten unter dem Raclettegrill backen, bis der Teig durchgebacken ist. Mit Schinken belegen und mit Pfeffer bestreuen.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 453 kcal
Kohlenhydrate: 40.6 g
Eiweiß: 23.1 g, Fett: 22.4 g



Raclette

Wir lieben Raclettekäse und Kartoffeln.

Dieses Jahr kommt aber was anderes ins Pfännchen: Pasta, Tacos und Schoki.

muss sein!

Tex Mex Buletten



Zubereitungszeit: 10 Minuten
Wartezeit: 5 Minuten



4 Portionen

1 Dose Mais (285 g)
100 g Cheddar
50 g Tortillachips
**500 g ja! Frikadellen-
bällchen**

200 ml REWE Bio
Tomatensauce arrabiata
60 g Jalapeños
(in Scheiben)

1. Mais abgießen. Cheddar reiben. Tortillachips grob zerbrechen. Frikadellenbällchen waagrecht halbieren.

2. Frikadellenbällchen, Mais und Chipsstücke ins Raclettepfännchen füllen. Etwas Soße darauf verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. 5–10 Minuten unter dem Raclettegrill überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Jalapeños belegen.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 629 kcal
Kohlenhydrate: 36 g
Eiweiß: 36 g, Fett: 39 g



Sweet Banana Pfännchen



Zubereitungszeit: 10 Minuten
Wartezeit: 5 Minuten



4 Portionen

100 g Cashewkerne
(geröstet, gesalzen)
100 g REWE Beste Wahl
Zartbitterschokolade

2 Bananen
100 g REWE Beste Wahl
Mini Marshmallows

1. Cashewkerne hacken. Schokolade hacken. Banane schälen und in Scheiben schneiden.

2. Raclettepfännchen mit Bananenscheiben, Marshmallows und Schokolade füllen und ca. 5 Minuten unter dem Raclettegrill überbacken, bis Schokolade und Marshmallows geschmolzen sind. Mit Cashewkernen bestreuen.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 412 kcal
Kohlenhydrate: 52.4 g
Eiweiß: 8.42 g, Fett: 19.7 g



Unter [rewe.de/raclette-rezepte](https://www.rewe.de/raclette-rezepte) findest du noch weitere Rezepte und hilfreiche Tipps für deinen perfekten Racletteabend.

Wie du siehst, sind dir keine Grenzen gesetzt. Welche Kombination wolltest du schon immer ausprobieren?

REWE Trend-Check

Raclette ist zwar ein Dauerbrenner, nimmt aber wieder neue Fahrt auf. Der Hype begann im letzten Winter, als im Social Web statt Mais, Cornichons und Kartoffeln plötzlich Pasta, Pfannkuchen und Mini-Pizzen unterm Grill landeten. Dieser Trend begeistert uns und macht jedes Pfännchen zu einem kleinen Abenteuer.

Um Mitternacht wird's heiß!

Genau, denn dann gibt's Suppe! Mit Paprikatopf und Fondue-Suppe machst du alle satt und dann kann die Silvesterparty noch ein bisschen länger gehen ...

Der Rotwein gibt dem Paprikatopf noch mehr Geschmack und Würze. Essen Kinder mit? Dann ersetze den Rotwein durch Brühe.

Paprikatopf



Zubereitungszeit: 35 Minuten
Wartezeit: 25 Minuten



Für 6 Personen

700 ml Gemüsebrühe (ggf. glutenfrei)
150 g Sojaschnitzel
250 g Champignons
2 Zwiebeln

2 Paprika (rot)
2 Paprika (gelb)
3 EL Öl
2 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein (ggf. vegan)

2 Dosen REWE Beste Wahl Tomaten stückig (à 400 g)
100 g Ajvar (mild)
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker
2 TL Oregano (gerebelt)
1 Dose Mais (285 g)
200 ml REWE Bio + Vegan Sojacreme cuisine
30 g Petersilie (glatt)

Dazu braucht man: Universalzerkleinerer

1. Brühe erhitzen. Sojaschnitzel in einer Schüssel mit 500 ml Brühe übergießen und 10 Minuten einweichen. Champignons säubern von den Stielenden befreien und vierteln. Zwiebeln schälen und würfeln. Paprika waschen, halbieren, entkernen und 2 cm groß würfeln.

2. Champignons mit dem Universalzerkleinerer grob zerkleinern und herausnehmen. Sojaschnitzel ebenfalls zerkleinern, so dass sie die Größe von Hackfleischstückchen haben.

3. Öl in einem weiten Topf erhitzen und die Champignons bei starker Hitze hellbraun braten. Zwiebeln und Sojaschnitzel 5 Minuten mitbraten. Tomatenmark zugeben und alles 5 Minuten rösten. Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Tomaten, 200 ml Brühe und Ajvar zugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen. Zugedeckt aufkochen und 20 Minuten bei milder Hitze schmoren.

4. Mais abgießen und abtropfen lassen. Paprika, Mais und Sojacreme in den Eintopf geben, erneut aufkochen und 10 Minuten weiterschmoren.

5. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.



Laktosefrei



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 323 kcal
Kohlenhydrate: 38.2 g
Eiweiß: 15.8 g / Fett: 12.1 g



Fondue-Suppe



Zubereitungszeit: 35 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten



Für 6 Personen

2 Zehen Knoblauch	150 g REWE Feine Welt Gruyère
500 g Lauch	100 g Grana Padano
800 g Kartoffeln	1 Glas Cornichons (190 g)
2 EL Rapsöl	250 ml REWE Beste Wahl leichte Kochcreme
400 g Hackfleisch (gemischt)	Salz, Pfeffer
100 ml Weißwein	Cayennepfeffer
800 ml Gemüsebrühe (ggf. glutenfrei)	

Dazu braucht man: Reibe, Knoblauchpresse

Zur Suppe passen ein Stück Baguette oder die Kräuterbrötchen von Seite 53.

1. Knoblauch schälen. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in halbe Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.
2. Öl in einem weiten Topf erhitzen. Hackfleisch darin krümelig und hellbraun braten. Lauch und Kartoffeln kurz mitbraten. Knoblauch dazupressen. Mit Wein ablöschen, Brühe zugießen, aufkochen und 15 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.
3. Käse reiben. Cornichons abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
4. Käse und Kochcreme in die Suppe geben. Einmal aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und mit Cornichonscheiben servieren.



Nährwerte pro Person:

Kalorien: 560 kcal
Kohlenhydrate: 28.9 g
Eiweiß: 30.9 g / Fett: 35.2 g



Beim Einkauf sparen. Feiern wir!

Sichere dir deinen **10 % REWE Feine Welt App Coupon** und genieße besondere Weihnachtsköstlichkeiten jetzt noch günstiger!*

*Gültig nur mit der REWE App und beim Kauf von mindestens 2 REWE Feine Welt Produkten im Zeitraum vom 02.12. bis 29.12.2024. Kann nicht mit anderen REWE Feine Welt Rabattaktionen kombiniert werden.

Curry-Linsen-Suppe



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten



Für 6 Personen

1,2 l Gemüsebrühe
(ggf. glutenfrei)
250 g Linsen (braun)
200 g Linsen (rot)
2 Zwiebeln
500 g Möhren
2 EL Rapsöl
1 ½ TL REWE Bio
Currypulver

400 ml REWE Beste Wahl
Kokosmilch cremig
1 Dose Tomaten
(stückig, 400 g)
½ Gurke
Salz
1 Limette
15 g Minze
300 g Joghurt (3,5 %)

Dazu braucht man: Sieb

1. Brühe in einem Topf aufkochen. Braune Linsen waschen, abtropfen lassen und 15 Minuten in der Brühe garen.
2. Rote Linsen waschen, abtropfen lassen. Zwiebeln und Möhren schälen und klein würfeln. In einem großen Topf im Öl andünsten. Currypulver und rote Linsen kurz mitdünsten.
3. Kokosmilch und Tomaten zum Gemüse geben. Brühe mit den braunen Linsen vorsichtig zugießen. Alles zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln.
4. Gurke waschen, streifig schälen, längs halbieren und mit einem Löffel entkernen. Dann klein würfeln und leicht salzen. Limette halbieren und auspressen. Minze waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken.
5. Suppe mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Joghurt, Gurkenwürfeln und Minze servieren.



Vegetarisch



Glutenfrei

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 503 kcal
Kohlenhydrate: 68.2 g
Eiweiß: 23.6 g / Fett: 18.8 g



ErnährWert

Laut italienischem Silvesterbrauch bringen Linsen an Neujahr Reichtum und Glück. Wir sind schon beim Löffeln glücklich, weil uns die Suppe so gut schmeckt.



Weitere leckere Eintopfideen findest du unter rewe.de/eintopf-rezepte

DEINE FESTTAGSKÜCHE DREI, ZWEI, EINS, FERTIG!



Party- brötchen-Alarm!

Ja, das geht schnell und macht was her! Unsere Kräuterbrötchen nehmen jede beliebige Form an und passen ganz besonders gut zur Mitternachtssuppe!



Noch nicht genug gezupft? Weitere Brotrezepte für deine Party findest du unter [rew.de/zupfbrot-rezepte](https://www.rewe.de/zupfbrot-rezepte)

Die Party wird noch etwas größer? Nimm die doppelte Menge an Zutaten und lege daraus etwas breitere Zahlen.

Kräuterbrötchen



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Wartezeit: 15 Minuten



Für 6 Personen

150 g Butter
1 Zehe Knoblauch
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

60 g REWE Bio
6 Kräuter (TK)
2 Rollen ja! Sonntagsbrötchen

Dazu braucht man: Backpapier

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Butter schmelzen, dabei nicht stark erhitzen. Butter in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und in die Butter pressen. Öl und Kräuter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Brötchenteiglinge jeweils vierteln und zu Kugeln formen, Teigkugeln in mehreren Portionen mit der Kräuterbutter mischen, sodass sie damit ummantelt sind.

3. Teigkugeln nebeneinander auf ein Backblech setzen, dabei die Zahl 25 formen. Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten goldbraun backen.

4. Inzwischen die restliche Kräuterbutter ggf. noch einmal schmelzen und die Brötchen nach dem Backen damit bepinseln. Am besten lauwarm servieren.



Vegetarisch

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 815 kcal
Kohlenhydrate: 102 g
Eiweiß: 18.1 g / Fett: 38.9 g



5/10
ErnährWert

Drinks

3, 2, 1 ... Prost! An Silvester wird 24 Stunden lang auf der Welt angestoßen, oft mit Sekt oder Champagner. Welche Nationen mehr als Perlwein zu bieten haben, zeigen wir euch hier!



zum Jahreswechsel

Alaska



**Mittwoch,
10:00 Uhr**

Angestoßen wird auch hier mit Sekt und Champagner. Da der Winter in Alaska aber besonders kalt ist, wärmt man sich an Silvester gerne mit Heißgetränken auf. Sehr beliebt ist z. B. der Alaska Cider, ein warmer Apfelwein mit Gewürzen und einem Schuss Bourbon oder Rum.

Brasilien



**Mittwoch,
4:00 Uhr**

Wenn in Brasilien das neue Jahr beginnt, stößt man gerne mit Sekt an, auf Portugiesisch „Espumante“. Viele bevorzugen aber auch eine „Caipi“, den traditionellen brasilianischen Cocktail Caipirinha aus Cachaça, Limette, Zucker und Eis.

Kanada



**Mittwoch,
ab 4:30 Uhr**

In Kanada mixt man an Silvester unter anderem den „Caesar Cocktail“ aus Tomatensaft, Wodka und scharfer Soße. In einigen Regionen stößt man auch mit kanadischem Eiswein an.

Auf unserer Karte siehst du, wann die verschiedenen Länder nach deutscher Zeit ins neue Jahr rutschen.

Schottland



**Mittwoch,
1:00 Uhr**

Die Schotten trinken stilecht ein Glas Whisky oder ein „Hot Pint“ aus Whiskey, Starkbier und Eiern.

Deutschland



**Mittwoch,
0:00 Uhr**

In Deutschland gehören Sekt, Champagner oder Prosecco zur Silvestertradition. Was kommt bei euch noch ins Glas?

Japan



**Dienstag,
16:00 Uhr**

In Japan wird auch am letzten Abend im Jahr der Reiswein „Sake“ getrunken. Besonders in den größeren Städten wird außerdem mit japanischem Bier oder Champagner gefeiert.



Sri Lanka,



**Dienstag,
19:30 Uhr**

Besonders in ländlichen Gegenden Sri Lankas ist an Silvester „Toddy“ beliebt, ein leicht alkoholisches Getränk, das aus fermentiertem Palmensaft hergestellt wird und einen süß-säuerlichen Geschmack hat.

Bali



**Dienstag,
18:00 Uhr**

Auf Bali landet Arrak in den Gläsern. Der traditionelle Schnaps wird aus fermentiertem Reis oder Palmzucker hergestellt. Er wird pur getrunken oder als Basis für Cocktails verwendet, z. B. im „Arak Attack“, einem Cocktail mit Zitronensaft, Limette und Zucker.

Kiribati



**Dienstag,
11:00 Uhr**

In der Republik Kiribati startet der Silvestercountdown. Die Menschen der Inselnation feiern als Erste in das neue Jahr und mischen dafür Kokossaft mit Wasser, Tee oder Alkohol.

Drink und Dessert in einem:
Statt Eiswürfeln kühlt eine
Kugel Zitronensorbet den
Mocktail.

Lila Zitronen-Spritz



Zubereitungszeit: 10 Minuten
Wartezeit: 10 Minuten



Für 4 Personen

1 Zitrone
100 g REWE Beste Wahl Heidelbeeren (TK)
1 Päckchen Vanillezucker
4 Stiele Minze
4 Kugeln Mövenpick Zitronensorbet
0,75 l alkoholfreier Sekt
(ersatzweise Tonic Water)

Dazu braucht man: 4 Gläser (à 300 ml Inhalt)

1. Zitrone auspressen. Heidelbeeren mit 3 EL Zitronensaft und Vanillezucker mischen und 10 Minuten antauen lassen. Minze waschen, trocken schütteln und das obere Drittel von den Stielen abzupfen.

2. Heidelbeermischung in vier Gläser geben. Jeweils 1 Kugel Mövenpick Zitronensorbet daraufsetzen. Mit alkoholfreiem Sekt aufgießen und mit Minze dekorieren.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 87 kcal
Kohlenhydrate: 18.7 g
Eiweiß: 0.52 g / Fett: 0.21 g



Auch im Winter wollen wir nicht auf Eis verzichten. Deshalb landet es sogar zum Anstoßen im Glas und aus dem **Mövenpick Zitronensorbet** wird fix ein alkoholfreier Cocktail.



Und womit möchtest du anstoßen?
Unter rewe.de/silvester-drinks
findest du viele weitere Ideen für
deinen Silvesterdrink.

Schau mal: Dein Glas hat
sich in eine gemütliche
Winterwelt verwandelt.

Snow Globe Cocktail



Zubereitungszeit: 30 Minuten
Wartezeit: 1 Stunde 30 Minuten



Für 4 Personen

5 Zweige Rosmarin
2 Bio-Zitronen
100 g Zucker
200 ml Gin
800 ml REWE Beste Wahl Tonic Water

Dazu braucht man:

4 Wäscheklammern, 4 Gläser (à 300 ml Inhalt)

1. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Je 1 Rosmarinzweig kopfüber in ein Glas stellen und den Stiel mit einer Wäscheklammer fixieren (siehe Seite 3). Die Gläser etwa zu einem Viertel mit Wasser befüllen und mindestens 2 Stunden einfrieren.

2. Inzwischen die Zitronen waschen. Schale von 1 Zitrone mit dem Sparschäler sehr dünn abschälen. Beide Zitronen auspressen. Schale, Saft, 100 ml Wasser, 50 g Zucker und 1 Zweig Rosmarin in einem Topf aufkochen. 20 Minuten bei milder bis mittlerer Hitze köcheln, dann vollständig abkühlen lassen.

3. 50 g Zucker in eine kleine Schale füllen. Die Gläser aus dem Tiefkühler nehmen. Wäscheklammern entfernen und Rosmarinstiele etwas kürzen. Die Gläser kopfüber in den Zucker tauchen, so dass ein Zuckerrand entsteht. Sirup und Gin in die Gläser füllen. Mit Tonic Water aufgießen.

Nährwerte pro Person:

Kalorien: 302 kcal
Kohlenhydrate: 40.7 g
Eiweiß: 0.13 g / Fett: 1 g



Schnelles Finale – wir sehen uns in 2025!



Die Rinde vom Raclettekäse ist essbar. Du musst sie nicht entfernen.

Nicht nur für Raclette-Pfännchen: **Le Rustique Raclette Classique** passt auch super zu Pasta. Der Käse aus Bergmilch reift mindestens 8 Wochen, das sorgt für Würze und Schmelz.

Chorizo-Pasta



Zubereitungszeit: 15 Minuten
Wartezeit: hier musst du nicht warten



Für 4 Personen

500 g Tortiglioni
Salz
2 Zwiebeln
300 g Chorizo
50 g Mandelstifte
1 Dose Tomaten
(stückig, 400 g)

200 ml Gemüsebrühe
Pfeffer
1 TL Zucker
1 TL Oregano (gerebelt)
150 g Le Rustique
Raclette Classique
15 g Petersilie (glatt)

Nährwerte pro Person:
Kalorien: 998 kcal
Kohlenhydrate: 106 g
Eiweiß: 45.2 g / Fett: 45.7 g



1. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung al dente garen. Inzwischen Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Chorizo häuten und in Scheiben schneiden.

2. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten und herausnehmen. Chorizo in die Pfanne geben und bei starker Hitze hellbraun braten. Chorizo herausnehmen und die Zwiebeln im ausgetretenen Chorizofett andünsten. Tomaten und Brühe zugießen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano würzen und erhitzen.

3. Nudeln abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln unter die Soße mischen, ggf. etwas Nudelwasser zugießen. Chorizo und die Hälfte der Mandelstifte untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Käsescheiben vierteln. Die Hälfte davon unter die Nudeln mischen, den Rest darauf legen. Mit geschlossenem Deckel bei milder Hitze 2 Minuten schmelzen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Nudeln mit Petersilie und Mandelstiften bestreut servieren.



NEUES JAHR, NEUES KOCHGLÜCK!

Guter Geschmack braucht keine guten Vorsätze, sondern nur gute Rezepte! Und die haben wir: für den Wok, für Veggies und für Pizza-Liebhaber. Und für alle, die Foodtrends so lieben, wie wir.

**Das nächste „Deine Küche“-Magazin liegt
ab dem 15. Januar in deinem REWE Markt.**

Impressum



Fotograf Eike Klein-Luyten
Foodstyling Stephan Krauth
Propstyling Meike Stüber

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 Elke Wilgmann
Projektverantwortung

Philipp Hohmann, Julia Schröder

Leitung REWE Deine Küche Svenja Kiltzer

Chefredaktion Marion Heidegger

Creative Direction Pierre Marcel Karge

Art Direction Marco Freund, Jens Hagedorn

Layout, Bildbearbeitung & Illustration

Marco Freund / Illustrationsfreund.de

Redaktion Diane Buckstegge, Anja Corvin,
Marion Heidegger, Dörthe Meyer, Valentina
Kempers, Hanna Ve Wandschneider

Lektorat Media Cologne

Leitung REWE Studio Pierre Marcel Karge

Food-Fotografie

Matthias Haupt, Andreas Hirsch, Eike Klein-Luyten

Propstyling Claudia Neu, Meike Stüber

Foodstyling Daniel Brodt, Stephan Krauth,
Tobias Rauschenberger, Alina Wohldorf

Foodstyling-Assistenz

Sofia Iwanski, Melanie Socha

Druck Stark-Druck GmbH + Co. KG, Im Altgefäß 9,
75181 Pforzheim/www.stark-gruppe.de

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.





ROTWILD

... Glühwein - heiß begehrt
an kalten Wintertagen

