



*Baer & Gürtler*  
*Lieblingsrezepte*



## VORWORT

# Hm... was gibt's denn heute bei dir?

Eine der meistgestellten Fragen und ein Lieblingsthema in unserer Kanzlei. Dabei kommen immer wieder leckere Dinge auf den Tisch und Rezepte werden fleißig getauscht.

Die Idee eines „BuG-Kochbuchs“ war schnell geboren und der nächste Schritt, Sie an unseren Lieblingsrezepten teilhaben zu lassen, war naheliegend.

Jetzt halten Sie es in Ihren Händen – unser Kochbuch!

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchblättern und noch mehr beim Nachkochen und Genießen.

*IHR TEAM von Baer & Gürtler*





**BEATE BICKEL**  
*Steuerfachangestellte*



# Kichererbsensalat

## SO GEHT'S

- Kürbis waschen, entkernen, in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Kürbisstücke mit Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer vermischen und für 30 Minuten bei 200°C Umluft in den Backofen schieben.
- Olivenöl Balsamicoessig, 1 TL Senf, 1 TL Honig, Salz und Pfeffer vermischen.
- Kichererbsen mit etwas Öl leicht anbraten (muss aber nicht). Zwiebeln in Ringe schneiden und Feldsalat waschen.
- Alles in einer Schüssel vermengen, Rosinen dazu und guten Appetit!

### **TIPP**

*Mit Walnüssen oder Sesam schmeckt der Salat auch köstlich.*

## ZUTATEN

1 Hokkaido Kürbis  
2 Knoblauchzehen  
5 EL Öl  
800 g Kichererbsen  
2 Zwiebeln  
100 g Feldsalat  
50 g Rosinen  
Salz / Pfeffer

## ZUTATEN DRESSING

7 EL Olivenöl  
7 EL weißer Balsamicoessig  
2 TL Senf  
1 TL Honig  
Salz / Pfeffer

# Linsensalat mit Rucola und Ziegenkäse



STEPHANIE BÖHM  
Steuerfachwirtin

## SO GEHT'S

- Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze oder 200°C Umluft vorheizen
- Süßkartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.  
Zwiebel abziehen und in 0,5 cm Streifen schneiden.  
Linsen in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen, bis dieses klar durchfließt.  
Knoblauch abziehen.  
Süßkartoffel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit 2 EL Öl und etwas Salz vermengen, im Ofen für 20 Minuten backen, bis die Kartoffeln von innen weich sind.

### *Ziegenkäse zubereiten*

- In einer großen Pfanne Mandelblättchen und 1 Prise Salz 3 Minuten anrösten, bis die Blättchen leicht gebräunt sind. Blätter aus der Pfanne nehmen und in eine große Schüssel füllen.



- Ziegenkäsetaler zu den heißen Mandelblättchen geben und von allen Seiten ummanteln.

### *Kerne rösten*

- Pfanne auswischen und Kürbiskerne in derselben Pfanne ohne zusätzliches Öl rösten, bis sie duften. Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz abkühlen lassen.
- In derselben Pfanne 3 EL Öl erhitzen, Knoblauch in die Pfanne pressen, Zwiebeln hinzufügen und für ca. 5 Minuten anschwitzen.
- Linsen und Cranberries hinzugeben, weitere 3 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### *Salat zubereiten*

- Rucola und Linsen in eine große Schüssel geben und vorsichtig mit dem Dressing vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### *Anrichten*

- Linsensalat auf die Teller verteilen.
- Süßkartoffelwürfel auf den Linsen verteilen und panierten Ziegenkäse darauf anrichten.
- Salat mit Balsamico Creme beträufeln. Mit gerösteten Kürbiskernen toppen.

*Guten Appetit!*

### **HINWEIS**

*Rezept für 4 Personen*

### **ZUTATEN**

1 große Dose braune Linsen  
600 g Süßkartoffeln  
100 g Rucola  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
20 g Kürbiskerne  
8 Ziegenfrischkäsetaler  
24 g Balsamico Creme  
40 g Mandelblättchen  
20 g Cranberries  
70 ml Pfirsich-Ajvar-Dressing  
Öl  
Salz / Pfeffer



**JUDITH SIEGMUND**

*Service-Team*

*Ein Sommerrezept einer lieben Freundin. Ich war sofort begeistert und esse im Sommer eindeutig zu viel davon!*





# Melone mit Schafskäse und Minze

**HINWEIS**

Rezept für 4 Personen

## SO GEHT'S

- Die Wassermelone in grobe Würfel schneiden
- Den Schafkäse „krümeln“
- Die Minze klein schneiden
- Beides über die Melonenstücke geben
- Mit etwas Salz und Pfeffer abrunden
- Alles leicht vermengen (nicht zu stark durchrühren)
- Zum Schluss einen guten Schuss Olivenöl dazu und jetzt nur noch genießen!

*Das ist Sommer pur!*

## ZUTATEN

1 kg reife Wassermelone  
(darf auch mehr sein)  
1 Päckchen Schafs- oder  
Fetakäse  
1 Bund frische Minze  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl

**„HERRLICH  
FRISCHER  
SOMMERSALAT“**



SILKE BAUER  
Steuerfachwirtin

„GENAU DAS  
RICHTIGE FÜR  
KALTE TAGE“



# Herzhafte Kürbis- Kartoffel-Suppe

## SO GEHT'S

- Den Kürbis waschen und für eine halbe Stunde bei 150 Grad in den Backofen geben. Dann lässt er sich besser schneiden.
- In der Zwischenzeit den Speck und die Zwiebeln mit etwas Olivenöl andünsten.
- Die Kartoffeln schälen und würfeln und mit dem klein geschnittenen Kürbis in ca. 2 Litern Brühe für eine halbe Stunde kochen. Mit dem Zauberstab alles pürieren. Die Speck-Zwiebel-Mischung und die Würstchen zugeben. Noch einmal aufkochen lassen, die Sahne zugeben und gegebenenfalls mit weiterer Brühe aufgießen, je nach gewünschter Konsistenz.
- Gewürzt wird nach Lust und Laune. Ich nehme Salz, Pfeffer, Currypulver, Ingwer und Chili-Öl.
- Im Teller mit ein paar Kernen und einem Teelöffel Kürbiskernöl anrichten.

*Guten Appetit!*

## ZUTATEN

1 kleinen Hokkaido Kürbis  
3 Kartoffeln  
1 Zwiebel  
200 Gramm Schinken- oder  
Speckwürfel  
3 Wiener Würstchen  
Gemüsebrühe  
200 ml Sahne oder Kokosmilch  
Kürbiskernöl  
Kürbiskerne



DENISE SCHMITT  
*Steuerfachangestellte*



**SERVIERTIPP**  
fürs Anrichten



# Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe

## SO GEHT'S

- Heize den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor. Lege das Baguette in den vorgeheizten Ofen und backe es für 10 Minuten.
- Wasche den Lauch gründlich und schneide ihn in schmale Ringe.
- Erhitze das Öl in einem großen Topf und brate das Hackfleisch an.
- Gib den Knoblauch durch eine Presse und dünste diesen kurz mit an. Gib nun auch die Lauchringe zum Hackfleisch dazu und dünste diese ca. 5 Minuten mit an.
- Nun kannst du das Wasser und die Gemüsebrühwürfel hinzugeben (es sollte alles gerade so bedeckt sein) und ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- Nun kannst du den Schmelzkäse in die warme Suppe geben. Rühre so lange, bis er vollständig geschmolzen ist. Gib nun auch Creme Fraiche hinzu und koche die Suppe noch einmal kurz auf.
- Schmecke die Suppe am Schluss noch mit Salz, Pfeffer und Muskat ab.
- Schneide das Baguette in Scheiben und serviere es zu der Suppe.

## ZUTATEN

Baguette zum Aufbacken  
3 EL Olivenöl  
500 g gemischtes Hackfleisch  
1 Knoblauchzehe  
3 Stangen Lauch / Poree  
700 ml Wasser  
3 Gemüsebrühwürfel  
250 g Schmelzkäse  
1 Becher Crème Fraîche  
(ca. 150 g)  
Salz, Pfeffer, Muskat

### **HINWEIS**

**Kochzeit: ca. 20-25 Minuten**



**ALICIA MANDEL**  
Steuerfachangestellte  
Studentin Steuerlehre BA

### **TIPP**

Folgende Schritte können im Thermomix zubereitet werden:

- Schritt 3:** 5 Sekunden, Stufe 5 zerkleinern  
3 Minuten, 120 Grad, Stufe 1 andünsten
- Schritt 4:** 2 Minuten, 120 Grad, Stufe 1
- Schritt 5:** Mindestens 30 Minuten, 100 Grad, Stufe 1
- Schritt 7:** 2 Minuten, 90 Grad, Stufe 1 Linkslauf



# Rigatoni al Forno

## SO GEHT'S

1. Hack OHNE zusätzliches Öl in der Pfanne anbraten
2. Rigatoni laut Packungsangabe kochen (gerne parallel zu Schritt 1)
3. Knoblauchzehe und Schalotte schälen, zerkleinern und dann mit dem Öl andünsten
4. 30 g Tomatenmark zugeben und ca. weitere 2 Minuten dünsten
5. Wasser, Gemüsebrüh-Pulver, Sahne, restliches Tomatenmark, Gewürze und Hackfleisch dazugeben und mindestens 30 Minuten kochen (für mehr Aroma einfach die Zeit verlängern)
6. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
7. Butter, kleingeschnittenen Schinken (und Erbsen) unterrühren
8. Nudeln und Hackfleisch mit Sauce in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und für ca. 15 Minuten in den Ofen schieben.
9. Guten Appetit!

*Das Rezept nimmt einige Zeit in Anspruch, lohnt sich aber wirklich!*

## HINWEIS

Rezept für 4 Personen/  
Portionen

## ZUTATEN

200 g Hackfleisch (ich nehme immer Rinderhack)  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
20 g Olivenöl  
90 g Tomatenmark  
200 ml Wasser  
1 TL Gemüsebrüh-Pulver  
200 g Kochsahne (ich nehme Cremefine mit 7% oder 15%)  
1 TL Pizzagewürz (wer mag, gerne auch mehr)  
1 TL Salz  
1 Prise Pfeffer  
30 g Butter  
150 g Kochschinken (optional 100 g TK-Erbsen)  
350 g Rigatoni  
200 g geriebener Käse (Sorte nach Belieben)



# Spaghetti Mykonos



**SILVIA GÜRTLER**  
Steuerberaterin





## SO GEHT'S

- Wir kochen die Spaghetti in Salzwasser aldente.
- Inzwischen die Rucolablätter waschen und klein hacken.
- Den Feta-Schafskäse zerbröseln, die frischen und getrockneten Tomaten klein schneiden.
- Wir mischen alles mit dem Olivenöl in einer Schüssel.
- Die abgossenen heißen Spaghetti mit der Mischung vermengen, mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken und die Butter unterziehen.

*Schmeckt auch mit kalten Nudeln wunderbar.*

## HINWEIS

Rezept für 4 Personen

## ZUTATEN

- 1 Paket Hartweizenspaghetti
- 1 Bund Rucola
- ca. 100 g Feta-Schafskäse
- 3 abgezogene und entkernte Tomaten
- 1 Tasse getrocknete Tomaten
- ein paar Oliven
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter



**BELGIN KALYONCU**

*Service-Team*

# Schnelle Backofen-Paella

## HINWEIS

Rezept für 4 Personen

## SO GEHT'S

- Knoblauch, Paprika und Zwiebeln klein schneiden. Das Gewürfelte mit den Erbsen und ein bisschen Öl in einer backofentauglichen Pfanne anbraten.
- Paella-Reis dazugeben und kurz glasig rösten.
- Brühe mit Safran mischen und zum Reis geben, sodass er gut bedeckt ist.
- In den Ofen schieben und „backen“ bis der Reis gar und die Brühe vollständig aufgesogen ist. Bei 200 °C ca. 20 bis 25 Minuten.
- In der Zwischenzeit Hühnchenschenkel, Fisch oder Meeresfrüchte (je nach Geschmack) zubereiten und kurz vor Ende der Garzeit auf der Paella verteilen.

*Buen apetito!*

## ZUTATEN

- 1 Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 halbe Packung TK-Erbsen
- 1 Packung Reis  
(den orangenen von Oryza)
- 1 Tütchen Safran
- ca. 1 Liter Brühe



# Bagel mit Senf-Kichererbsen-Hummus und Mozzarella

## SO GEHT'S

- Hummus: Kichererbsen in ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und anschließend mit Honigsenf, Olivenöl, Paprikapulver und Ras el Hanout in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab fein mixen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mozzarella abgießen, abtupfen und grob zerupfen. Radieschen waschen, abtrocknen und in Keile schneiden.
- Bagels nach Belieben toasten und längs aufschneiden. Untere Bagelhälfte mit Senf-Kichererbsen-Hummus bestreichen und anschließend Mozzarella, Radieschen und Sprossen darauf verteilen. Mit der oberen Hälfte abschließen und servieren.

### TIPP

Falls es keine Sprossen gibt, lässt sich auch gut Gartenkresse verwenden. Sie passt mit ihrer pikanten Note gut zum würzigen Hummus.

### HINWEIS

Rezept für 2 Portionen

## ZUTATEN

Kichererbsen (Dose) 150 g  
Maille Senf au Miel Tube  
1 Esslöffel  
Olivenöl 4 Esslöffel  
Paprikapulver, rosenscharf  
1 Teelöffel  
Ras el Hanout 0,5 Teelöffel  
Salz  
Pfeffer  
Mozzarella 125 g  
Radieschen 2 Stück  
Bagels 2 Stück  
Sprossen





# Croissant mit Preiselbeer-Senf-Aufstrich und Brie

## SO GEHT'S

- Für den Aufstrich Preiselbeeren, Zitronensaft und Senf in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Brie in Scheiben schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln. Croissant nach Belieben erwärmen.
- Croissant aufschneiden, Unterseite mit dem Preiselbeer-Senf-Aufstrich bestreichen, mit Rucola und Brie belegen und mit der Croissant-Oberseite abschließen.

## HINWEIS

Rezept für 2 Portionen

## ZUTATEN

Wildpreiselbeeren (Glas)  
3 Esslöffel  
Zitronensaft 1 Esslöffel  
Maille Senf Dijon Originale  
1 Esslöffel  
Salz  
Pfeffer  
Brie 150 g  
Rucola 20 g  
Croissants 2 Stück

## TIPP

Anstelle von Preiselbeeren kann man zur Variation des süßen Aufstrichs auch Apfellee oder Pflaumenmus nehmen.



**DANIEL GUTHIER**

Bachelor of Arts

Steuern und Prüfungswesen



**BLERIM MEMAJ**

*Bachelor of Science*

*Betriebswirtschaftslehre*

# Pizzabrötchen

## SO GEHT'S

- Das Pizzabrötchen ist viermal einzuschneiden.  
**Wichtig:** Man darf nicht zu tief einschneiden, da sonst das Brötchen zerfällt.
- Danach werden die aufgeschnittenen Flächen von innen mit Tomatensoße eingeschmiert. Hierbei ist das Brötchen ganz langsam und sanft zu öffnen.
- Daraufhin wird der Belag gewählt. Bei dem Pizzabrötchen (siehe Foto) wurde Salami und Käse genommen. Es ist eine Scheibe Käse zu nehmen (je nach Wahl) und diese ist in kleinere rechteckige Stücke zu schneiden. Die Salami sollte ebenfalls klein sein (für große ist der Platz nicht ausreichend). Das kleine Stückchen Käsescheibe legt man in die Salami rein. Nach oben hin hat es offenzubleiben.
- Der Belag ist daraufhin langsam in die Brötchen reinzulegen. (Mit einem Messer lässt es sich einfacher reindrücken)
- Nachdem das Brötchen befüllt wurde, ist die Oberfläche des Brötchens (leicht) mit Tomatensoße einzuschmieren. Obendrauf kommt nun der Streukäse (Menge und Sorte kann individuell vorgenommen werden).
- Zum Schluss **kann** man Gewürze über das Brötchen verteilen (ob Thymian, Basilikum Chili... kann selbst gewählt werden). Das Brötchen für ca. 10 Minuten bei 200 Grad backen (ggf. s. Vorgaben lt. Verpackung der Aufbackbrötchen)

## ZUTATEN

Aufbackbrötchen (am besten in runder Form, Sorte kann beliebig genommen werden)  
Tomatensoße  
Käse (Scheibenkäse und Streukäse)  
Salami (in Scheiben)  
Gewürze (kann beliebig gewählt werden)





# Glutenfreie Süßkartoffel- Spinat-Quiche mit Ziegenkäse



JULIA LICKTEIG  
*Bachelor of Arts*  
*Betriebswirtschaftslehre*



## SO GEHT'S

- Heize den Backofen auf 180°C vor (Umluft)
- Schäle die Süßkartoffel und schneide sie mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben. Gib einen Tropfen Öl in die Quicheform und verteile das Fett mit einem Pinsel in der ganzen Form (geht sowohl mit einer Glasform, als auch mit einer Springform).
- Lege anschließend die Form mit den Süßkartoffelscheiben aus. Achte darauf, dass keine Lücken vorhanden sind.
- Schäle und hacke Zwiebeln und Knoblauch und brate sie in etwas Öl in einer Pfanne an, gib den Spinat dazu und dünste alles. Verteile den Pfanneninhalte anschließend auf dem Süßkartoffelboden.
- Verquirle die Eier mit der Milch und den Gewürzen. Zerbrösel den Ziegenkäse und gib die Hälfte davon in die Eiermasse.
- Kippe die Eiermasse in die Form und verteile alles gleichmäßig. Gib den restlichen Ziegenkäse darüber.
- Schiebe die Quiche für 30-40 Minuten in den Backofen. Das Ei sollte schön durchgestockt, also fest sein.
- Serviere deine Quiche mit ein paar frisch aufgeschnittenen Tomaten.

## HINWEIS

Rezept für 2 Portionen

## ZUTATEN

1 Süßkartoffel  
150 g Spinat (tiefgekühlt)  
2 Eier  
25 ml Milch (fettarm)  
1 EL Rapsöl  
½ Knoblauchzehe  
Etwas Muskatnuss gemahlen  
Etwas Salz & Pfeffer  
½ Prise Chilipulver  
50 g Ziegenkäse  
100 g Strauchtomaten

## TIPP

*Du magst es Low Carb? Dann lass den Süßkartoffelboden einfach weg. Eine bodenlose Quiche funktioniert auch wunderbar.*



# Zitronenrisotto mit Seelachsrückenfilet



GABRIELE LEFFERS  
Steuerfachangestellte

## SO GEHT'S

- Den Knoblauch und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in den kalten Topf geben. Das Kochfeld auf Stufe 7 (Induktion) schalten und die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen. Sobald alles leicht angebraten ist, alles mit dem Weißwein ablöschen und für ca. 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Risotto Reis dazu geben und leicht mitanschwitzen, nun mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und gut umrühren. Den Herd auf mittlere Stufe schalten. Immer wenn die Brühe vom Reis aufgenommen wurde, diesen Vorgang wiederholen. Und immer wieder rühren, rühren, rühren.
- In der Zwischenzeit die Schale einer Zitrone raspeln. Wenn der Reis fertig gegart ist, die Butter, den Zitronenabrieb und den Parmesan unterrühren, sodass der Risotto schön „schlotzig“ ist.

### *Seelachsrückfilet*

- Den Fisch in Stücke schneiden und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Anschließend den Saft einer Zitrone über ihn gießen und in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abschütteln. Wenn das Risotto fast fertig gegart ist, in einer Pfanne den Butterschmalz heiß werden lassen. Sobald das Butterschmalz komplett geschmolzen ist, den Herd auf mittlere Hitze schalten und den Fisch von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten.
- Wer mag, kann über den Reis den kleingeschnittenen Dill geben, schmeckt aber auch ohne sehr gut.

*Guten Appetit!*

## ZUTATEN RISOTTO

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Weißwein
- 500 g Risotto Reis
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 50 g Parmesan
- 1 Bund Dill
- 1 Bio Zitrone

## SEELACHS- RÜCKENFILET

- 50 g Mehl
- 400 g Seelachsrückfilet
- Butter oder Butterschmalz

### **TIPP**

*Dazu passt ein gut gekühltes Glas Weißwein oder Rosé.*





PETRA BAER  
Steuerberaterin



# Kochkäs'-Schnitzel mit Musik

## SO GEHT'S

- Butter im Topf zerlassen.
- Handkäse und Sahnecken klein schneiden und in die zerlassene Butter geben.
- Rühren, rühren, rühren... bis es leicht köchelt und eine feste Masse entsteht.
- Topf vom Herd nehmen. Bärenmarke und saure Sahne dazu geben.
- Rühren, rühren, rühren.
- Zum Schluss Natron und wenn gewünscht den Kümmel dazu geben.
- Kochkäse auf das Schnitzel geben (Schnitzel kann jeder!)

## Die Musik

- Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, mit kochendem Wasser überbrühen (10-15 Minuten ziehen lassen).
- Wasser abgießen, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken (2 Stunden ziehen lassen)

## HINWEIS

Rezept für „ab“ 4 Personen

## ZUTATEN

250 g Butter  
250 g Handkäse  
2 Sahnecken von Milkana  
1 kl. Dose (170 g) Bärenmarke  
Kondensmilch  
1 Becher Saure Sahne  
1 TL Natron  
1 TL Kümmel  
3 Zwiebeln  
Essig  
Öl  
Salz, Pfeffer

## HESSISCH FÜR ANFÄNGER

Gudde Abbo! Guten Appetit!

Antwort: Dange diddo!



KARIN SCHMITT  
Steuerfachangestellte

**„DIE SAFTIGEN SCHOKO-  
BROWNIES SIND ALS  
DESSERT HÖCHST  
VERWANDELBAR. MAN  
KANN SIE MIT EINER  
HAUBE AUS SCHLAG-  
SAHNE, MIT CREME  
FRAICHE ODER MIT  
EIS SERVIEREN.“**



# Schoko-Brownies

## HINWEIS

Zutaten für 1 Backblech

## SO GEHT'S

- Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit etwas höherem Rand einfetten und mit Backpapier auslegen.
- Die zerbröckelte Schokolade unter ständigem Rühren zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen.
- Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker 3 Minuten schaumig schlagen. Dann die abgekühlte Butter-Schokoladenmischung unterrühren. Das Mehl, die gemahlene Mandeln, die Schoko-Streusel und zuletzt die gehackten Walnüsse unterheben.
- Masse auf das Backblech geben und 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Teig schön aufgegangen und außen gerade eben fest ist. Auf dem Backblech auskühlen lassen.
- Die Brownies nach Belieben zuschneiden, mit Puderzucker überstäuben. Mit Vanilleeis, Creme fraiche oder Schlagsahne servieren.

*Guten Appetit!*

## ZUTATEN

200 g Blockschokolade  
(Kuvertüre), in Stücke  
gebrochen  
350 g Butter  
8 Eier  
2 Vanillezucker  
300 g Zucker  
100 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
200 g Schoko-Streusel  
100-200 g gehackte Walnüsse  
Puderzucker zum Überstäuben  
Vanilleeis, Creme fraiche oder  
Schlagsahne zum Servieren





**TIZIA GEHRIG**  
*Bachelor of Arts (B.A.)*



# Versunkener Apfelkuchen

## SO GEHT'S

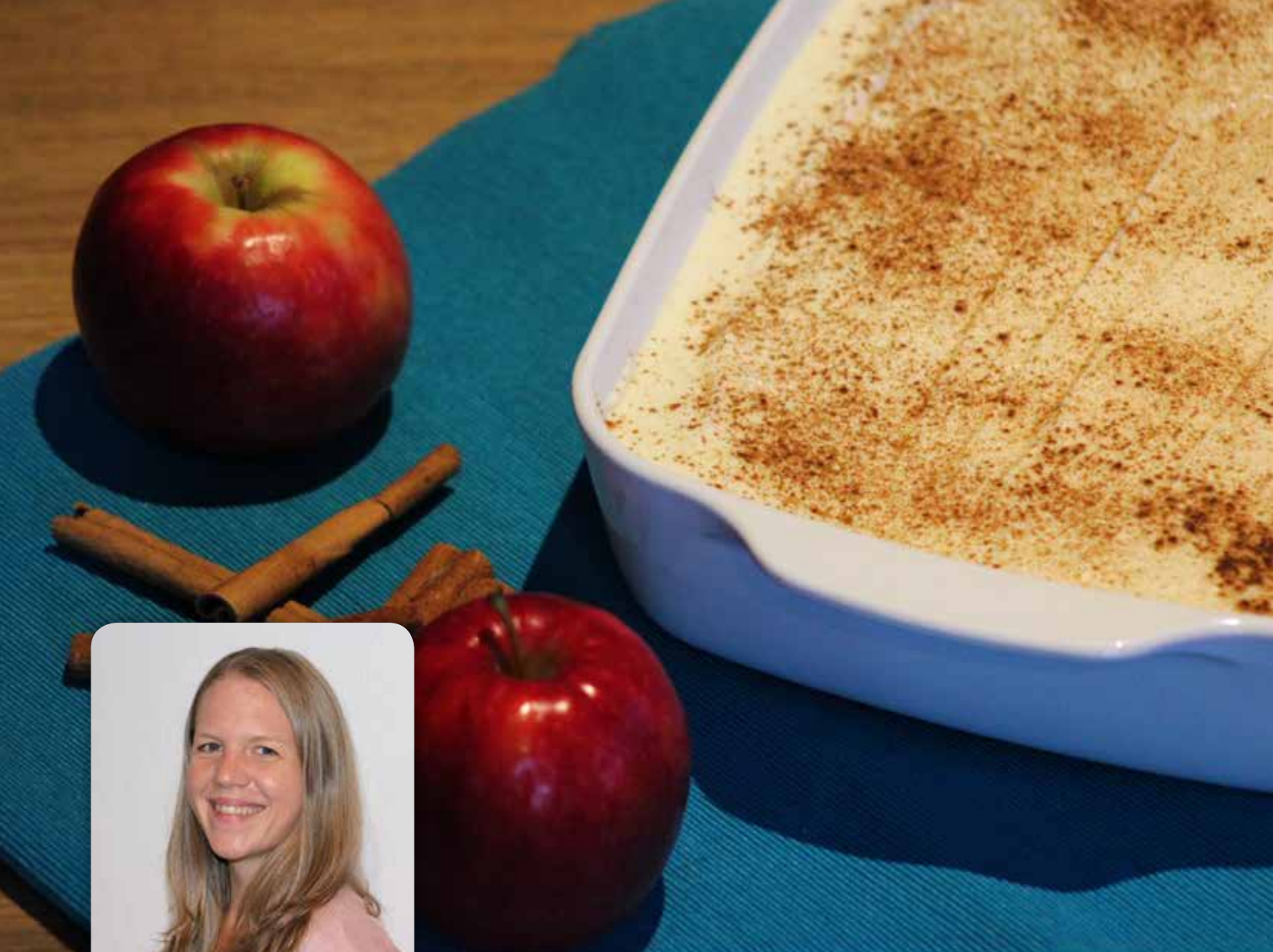
- In einer Rührschüssel die Margarine mit dem Zucker schaumig rühren.
- Die Eier, die Zitronenschale und das Salz langsam dazu geben.
- Anschließend Mehl und Backpulver unterrühren, bis die Masse zu einem glatten Teig verarbeitet ist. Bei Bedarf ein wenig Milch dazu geben.
- Den Teig in eine gefettete Springform geben (26 cm).
- Die Äpfel schälen, vierteln, an der Oberseite einschneiden und in die Springform setzen, sodass die Äpfel mit Teig bedeckt sind.

## ZUTATEN

125 g Margarine  
125 g Zucker  
2 Eier  
½ Zitronenschale  
1 Prise Salz  
200 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver  
2 EL Milch  
600 g Äpfel

### **BACKZEIT**

*35 min bei 180 Grad Umluft*



**JULIA FACHINGER**  
Steuerfachangestellte

**TIPP**

Die Zubereitung sollte, wenn möglich, am Vortag erfolgen, dann ist das Tiramisu schön durchgezogen.

# Hessisch Tiramisu

## HINWEIS

Ca. 9 Portionen  
(Auflaufform 30 x 20 cm)

## SO GEHT'S

- Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen und mit Calvados oder Apfelsaft beträufeln.
- Den Apfelkompott darauf verteilen.
- Sahne steif schlagen und mit Mascarpone, Quark, Zucker und Vanillezucker vermischen.
- Die Creme auf dem Apfelkompott verteilen.
- Mit Zimt bestäuben und für mehrere Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

*Guuden Abbo!*

## ZUTATEN

150 g Löffelbiskuit  
5 EL Calvados oder Apfelsaft  
720 g Apfelkompott  
(mit Stückchen)  
375 g Mascarpone  
300 g Magerquark  
115 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g süße Sahne  
Zimt

