Ausgabe 16, Dezember 2010

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

# Cookie Tapas für genussvolle Stunden

## Inhalt

Für große und kleine Momente: Süße Kombinationen....1
Cookie Tapas zum Dessert....2
Noch bis 17.12: Geschenksets aus dem Facettenreich....3
**REZEPTE**
REZEPT: Cranberry Cookie Tapas....4
REZEPT: Birne Helene Cookie Tapas....5
REZEPT: Banoffee Cookie Tapas....6
REZEPT: Lebkuchen-Tapas....7
REZEPT: Apple Cookie Tapas....8
REZEPT: Sanddorn Cookie Tapas....9
Insider-Tipps für Kochbuch-besitzerInnen....10
Vorschau....10
Impressum....10

## Für große und kleine Momente: Süße Kombinationen

In großen Schritten geht es auf Weihnachten zu. Backrohre werden angeworfen, Kekse gebacken und Speisepläne ausgetüftelt.

Da dürfen ein paar Dessertideen keinesfalls fehlen – vor allem, wenn sie Kekse mit herrlichen Cremen kombinieren und zu einer umwerfenden Kombination zusammenführen. Aus meinen vitaminreichen Lieblingszutaten der Wintermonate – Cranberries, Äpfel, Bananen, Birnen, Sanddorn – und dem Seelentröster Schokolade habe ich unterschiedliche (überwiegend leichte) Desserts gezaubert. Man kann sie beliebig abwandeln und kombinieren, einzeln oder im Set genießen und ausgezeichnet vorbereiten!

Ich würde mich freuen, wenn ich euch mit diesen Rezepten ein bisschen auf gemütliche Stunden einstimmen kann. Wer noch Last-Minute-Geschenke aus dem Facettenreich benötigt, hat noch bis 17.12. Gelegenheit, witzige Sets zu bestellen! Mehr dazu auf Seite 3.

Ein wunderschönes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr wünscht schon jetzt

*Andrea*

# Cookie Tapas zum Dessert

**Wer seine Kekskreationen gerne auch als edles Dessert servieren möchte, ist mit Cookie Tapas bestens beraten! Gepaart mit einer feinen Creme werden aus Keksen so schnell leckere Desserts oder eine feine Jause. Ein paar Ideen dazu liefert die Dezember-Ausgabe der GENUSSMEILE. Ob zum Weihnachts- oder Silvestermenü oder einfach zum Punsch, zur süßen Jause oder zum Keksresteessen im Januar – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!**

**Erlaubt ist, was gefällt**. Dieses Motto lässt sich ganz hervorragend auf Cookie Tapas übertragen. Denn die Kombinationen aus Creme und Keksen sind herrlich vielseitig und sehen auch noch gut aus!

Die Rezepte in dieser Ausgabe sind angesichts der im Dezember so häufigen Kalorienzustände extra leicht gehalten und verwenden vorwiegend Magerjoghurt, Magertopfen und andere leichte Zutaten.

Damit sind zumindest diese Desserts nicht daran schuld, wenn Adventfeiern und Weihnachtspartys sich in Form von Hüftgold zeigen! Und dem Neujahrsvorsatz der „leichten Kost“ kann man damit auch schon vorgreifen.

Besonders toll finde ich auch die Tatsache, dass sich diese Desserts bestens vorbereiten lassen und man sich als GastgeberIn dann ganz seinen Gästen widmen kann! Viel Spaß!

# Nur noch bis 17. Dezember: Geschenksets aus dem Facettenreich

**Wer dieses Jahr wieder Genuss verschenken möchte, kann „Genussvoll um die Welt" in folgenden facettenreichen Sets verschenken:**

1. Mit zwei edlen, handgesiedeten Cupcake- oder Törtchen-Seifen
2. Mit einer Mini-Gugelhupf-Backform aus Silikon für 15 Mini-Hüpfe
3. Mit 20 dag Reiselust-Keksen aus der Kekswerkstatt

**Weihnachtsspecial:**

– Alle Geschenksets gibt es zum Sonder-Set-Preis von EUR 37,00.
– Bestellungen innerhalb von Österreich sind versandkostenfrei.
– Jedes Buch wird mit einem fröhlichen Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair geliefert.
– Die Bücher werden signiert und gerne mit Widmung versehen!

**Bestellungen:**

Ich freue mich auf Bestellungen via:
www.facettenreich.at > *Bestellen*
oder
per Mail an andreaf@facettenreich.at

Wünsche bezüglich Form der Seifen (Cupcake und/oder Törtchen) werden nach Möglichkeit berücksichtigt.

**NUR NOCH 5 TAGE!**

Das Angebot gilt nur noch bis 17.10.2010! Denn danach bin ich wieder unterwegs, um auch 2011 neue kulinarische Fundstücke in der GENUSSMEILE zu präsentieren!

# Cranberry Cookie Tapas mit Stracciatella-Creme & Double Chocolate

**Cranberry-Sauce an zarter Stracciatelle-Creme und ein krönendes Schoko-Cranberry-Cookie on top – da lacht das vorweihnachtliche Herz!**

## ZUTATEN

**Für 2 Gläser oder 4 Mini-Gläser**

Für die Double Choc Cranberry Cookies (12 Stück)
90 g Fastenbutter
65 g Kristallzucker
65 g brauner Zucker
1 Ei
90 g Mehl
30 g Kakaopulver
0,5 TL Backpulver
30 g weiße Schokolade
30 g getrocknete Cranberries

Für die Cranberry-Sauce
200 g frische Cranberries
60 ml Orangesaft
1-2 TL Orangenzeste
100 g Kristallzucker
1-2 TL Zimt
1 EL Stärke
2 EL Wasser
1 Spritzer Zitronensaft

Für die Stracciatella-Creme
150 g Magerjoghurt
150 g Magertopfen
Süßstoff
1-2 EL geraspelte Schokolade (70%)

## ZUBEREITUNG

Für die Cookies Butter und Zucker schaumig rühren. Ei unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver vermengen und in die Buttermischung rühren. Cranberries und Schokolade hacken und untermengen. Mit einem kleinen Löffel Teigkleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit dem Löffelrücken flach drücken. 12-15 Minuten backen.

Für die Cranberry-Sauce Cranberries, Orangensaft, Orangenzeste, Zucker und Zimt in einem mittleren Topf aufkochen. Ein paar Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Cranberries aufgeplatzt und weich sind. In einer Tasse Stärke mit 2 Esslöffel Wasser glatt rühren. Stärke unter die Sauce mischen und die Sauce unter ständigem Rühren kurz eindicken lassen. Mit Zitronensaft und/oder Zucker abschmecken.

Für die Stracciatella-Creme Magerjoghurt und Magertopfen verrühren und mit Süßstoff abschmecken. Mit geraspelter Schokolade verfeinern.

Cranberry-Sauce abwechselnd mit der Stracciatella-Creme in Gläschen schichten und mit einem Double Choc Cranberry Cookie bedeckt servieren.

# Birne Helene Cookie Tapas mit herrlicher Schokocreme

**Birne und Schokolade sind wie geschaffen füreinander – ebenso wie diese Birne Helene-Creme und das zugehörige Cookie!**

## ZUTATEN

**Für 2 Gläser oder 4 Mini-Gläser**

Für die Crumble-Cookies
(8-10 Stück)
50 g Mehl
50 g geriebene Mandeln
50 g Kristallzucker
50 g Butter
Eine Prise Salz
Etwas Zimt

Für die Birnenmasse
40 g Birne
1 TL Butter
2 EL brauner Zucker
Etwas Zitronensaft
Etwas Zimt

Für die Schokocreme
40 g dunkle Schokolade (70%)
40 g Magermilch
2 EL Schlagobers
1 TL Kristallzucker

**Tipp für Chocoholics:** Wer bei den Keksen nicht ganz auf Schokolade verzichten möchte, streut vor dem Backen auf die flach gedrückten Kekse ein paar Chocolate Chips oder fein gehackte Zartbitterschokolade!

## ZUBEREITUNG

Für die Cookies Mehl, geriebene Mandeln und Zucker in einer Schüssel verrühren. Salz und Zimt unterrühren. Zimmerwarme Butter stückweise dazugeben und alles rasch mit den Fingern verkneten. Zu einer ca. 8 cm dicken Rolle formen. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Backrohr auf 160 Grad vorheizen. Teig in dünne Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem Handballen flach drücken. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Für die Birnenmasse Birne schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Halbieren. In einer Pfanne die Butter zerlassen, 2 EL braunen Zucker zugeben und unter Rühren schmelzen. Birnen und Zitronensaft zugeben. Birnen weich dünsten und mit Zimt abschmecken. Auskühlen lassen.

Für die Schokocreme Schokolade, Magermilch, Schlagobers und Zucker aufkochen. Auskühlen lassen. Auf die Gläser verteilen. Mit der Birnenmasse belegen. Kekse, die nicht als Tapas-Deckel verwendet werden, zerkrümeln und über die Birnen verteilen. Noch mal einen Klecks Schokocreme draufsetzen und mit ein paar Kekskrümeln abschließen. Mit einem Crumble-Cookie als Tapa-Deckel servieren.

# Banoffee Cookie Tapas mit bananiger Eiscreme & Toffifee

**Die Kombination aus Banoffee Sundae mit bananiger Eiscreme und flaumigem Toffifee Cookie überzeugt auch Dessertgegner (wobei ich solche eigentlich nicht kenne)!**

## ZUTATEN

**Für 2 Gläser oder 4 Mini-Gläser**

Für die Cookies (20 Stück)
125 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Fastenbutter
25 g Kristallzucker
50 g brauner Zucker
0,5 Pkg. Puddingpulver
1 Ei
4 Toffifee

Für die Eiscreme
100 g Banane (1 kleine)
80 g griechisches Joghurt 2%
2 TL Honig
10 g getrocknete Cranberries
4 Toffifee
10 ml brauner Rum
Zimt

Zum Servieren
1 kleine Banane
10 g Mandelstifte
4 Toffifee

## ZUBEREITUNG

Für die Cookies Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Toffifee klein hacken. Zimmerwarme Butter, Zucker und Puddingpulver mit dem Ei schaumig schlagen. Mehl und Backpulver nach und nach unterrühren. Toffifee unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit einem kleinen Löffel Teigkleckse setzen und mit dem Rücken des Löffels etwas flach streichen. Ca. 10 Minuten backen.

Für die Eiscreme Cranberries und Toffifee hacken. Banane zerdrücken und mit dem Joghurt, Honig, Rum und Zimt verrühren. Im Tiefkühler fest werden lassen.

Zum Servieren die zweite Banane würfeln und abwechselnd mit dem Eis in Gläschen schichten. Mit den restlichen gehackten Toffifee und den Mandelstiften abschließen. Eiscreme mit je einem Cookie als Tapa-Deckel servieren.

**Tipp:** Alternativ kann für die Cookies hier das Rezept für die Orange & Choc Chip Cookies aus „Genussvoll um die Welt“ abgewandelt werden. Siehe dazu den Insidertipp für KochbuchbesitzerInnen auf Seite 10!

# Lebkuchen-Tapas mit Pflaumenröster & Topfencreme

**Der säuerliche Pflaumenröster passt farblich und geschmacklich hervorragend zu den Lebkuchenlöffeln und der feinen Topfencreme.**

## ZUTATEN

**Für 2 Gläser oder 4 Mini-Gläser**

Für die Cookies (26 Stück)
Lebkuchenteig aus dem Kühlregal
25 g Schokolade (70 %)
Etwas Krokant, Mandelsplitter, Streusel, Zuckerperlen etc.

Für den Pflaumenröster
3 große rote Pflaumen (ca. 270 g)
1 EL brauner Zucker
Saft einer halben Zitrone
Etwas Zimt

Für die Topfencreme
175 g Magertopfen oder Frischkäse
1 EL Cointreau
2 EL Blutorangensirup (oder anderer fruchtiger Sirup)
4 EL Staubzucker
1 EL Orangenzeste

Zusätzlich zum Einlegen
Ein paar Lebkuchen aus dem Fertigteig oder gefüllte Lebkuchenherzen

Zum Bestreuen
Krokant oder Schokolade aus der Mühle

**Tipp:** Löffel-Ausstechformen gibt es z.B. auf www.backwelt.at!

## ZUBEREITUNG

Für die Cookies Fertigteig nach Anleitung zubereiten und in passenden Formen – ich mag die Löffel besonders gerne – ausstechen und backen. Auskühlen lassen. Schokolade schmelzen. Die Lebkuchen zur Hälfte darin eintauchen und Glasur mit Krokant etc. bestreuen und fest werden lassen.

Pflaumen waschen und würfeln. Bei geringer Hitze mit dem Zucker und dem Zitronensaft weich dünsten. Mit Zimt abschmecken. Für die Topfencreme alle Zutaten cremig rühren und abschmecken. Abwechselnd Pflaumenröster, gehackte Lebkuchenherzen und Topfencreme in Gläser schichten, die Creme dabei am besten mit einer Spritztülle hineinspritzen. Mit Krokant oder Schokolade aus der Mühle dekorieren und mit je einem Lebkuchenlöffel als Tapa-Deckel servieren.

# Apple Cookie Tapas mit Apfelstrudel aus dem Glas

**Die Apfelcreme mit reichlich Zimt kommt mit einem Apple Cookie on top besonders gut! Dazu passt übrigens ein feiner Apfelpunsch oder ein Apple Cranberry Cider; dafür gibt es passende Rezepte auf www.facettenreich.at!**

## ZUTATEN

**Für 2 Gläser oder 4 Mini-Gläser**

Für die Cookies (12 Stück)
120 g Apfel (wenn die Kekse ganz frisch gegessen werden, sonst getrocknete Apfelspalten, da die Kekse mit frischen Apfelstücken sehr schnell zäh werden)
15 g Haferflocken
10 g Butter
70 g Fastenbutter
10 g Mandelstifte
50 g Zucker, braun
1 Ei
80 g Mehl
0,5 TL Backpulver
1 EL Zitronensaft
Zimt

Für die Apfelstrudel-Creme
120 g Apfel
5 g Butter
25 g brauner Zucker
2 EL Calvados
Etwas Zimt
Etwas Zitronensaft
100 g Mascarpone light
180 g griechisches Joghurt 2%
Etwas Süßstoff
2 EL Apfelsaft, naturtrüb
Optional: Cranberries oder Rosinen, Mandelsplitter

## ZUBEREITUNG

Für die Cookies Apfel schälen und entkernen und in ganz feine Würfel schneiden. 10 g Butter in einer Pfanne zerlassen und die Apfelwürfel und Mandelstifte darin anbraten. Auskühlen lassen. Wenn statt des frischen Apfels getrocknete Apfelringe verwendet werden, nur die Mandelstifte rösten.

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. In einer Schüssel 70 g Fastenbutter mit dem Zucker und dem Ei verrühren. Mehl mit dem Backpulver und den Haferflocken vermischen und abwechselnd mit der Apfelmasse unter die Buttermasse rühren. Mit Zitronensaft und viel Zimt abschmecken. Mit einem kleinen Löffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Häufchen setzen. Dabei einen Abstand von 3 cm lassen. 15-20 Minuten goldbraun backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Apfelstrudel-Creme Apfel schälen, entkernen und würfeln. 5 g Butter in einer Pfanne zerlassen. Zucker unterrühren. Äpfel in der Butter braten. Nach Geschmack mit einem Schuss Calvados ablöschen. Mit Zimt und Zitronensaft abschmecken. Gut auskühlen lassen.

In einer Schüssel Mascarpone und Joghurt mit dem Mixer verrühren. Apfelsaft unterrühren. Mit Süßstoff und Zimt abschmecken. 2 EL Apfelwürfel unterheben. Restliche Apfelwürfel abwechselnd mit der Apfelstrudel-Creme in Gläschen schichten. Mit einem Apple Cookie bedeckt als Cookie-Tapas servieren.

# Sanddorn Cookie Tapas mit fruchtigem Sanddornaufstrich

**Die fruchtig-herbe Sanddornmarmelade ist das Bindeglied zwischen dieser leichten Creme und den mürben Keksen und eine herrliche Erinnerung an die norddeutsche Insel Rügen. Dort gibt es nämlich ein geniales, an einen Bauernhof angeschlossenes Milchcafe, wo man solche Leckereien quasi frisch ab Kuh und Strauch verkosten kann.**

## ZUTATEN

**Für 2 Gläser oder 4 Mini-Gläser**

Für die Cookies
150 g Mehl
50 g geriebene Mandeln
75 g Zucker
1 Ei
125 g Butter
Etwas Sanddorngelee oder -fruchtaufstrich (aus dem Reformhaus)

Für die Creme
200 g Magertopfen
200 g Magerjoghurt
Süßstoff
Vanillearoma
40 g Sanddorngelee oder -fruchtaufstrich (aus dem Reformhaus)
50 g Krokant

## ZUBEREITUNG

Für die Cookies Mehl, Mandeln, Zucker und Ei auf die Arbeitsfläche geben. Butterflöckchen zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und daraus Kreise sowie Kreise mit Loch ausstechen. 8-10 Minuten backen. Auskühlen lassen und dann je zwei Kekse mit Sanddornmarmelade zusammensetzen.

Für die Creme Topfen und Joghurt cremig rühren und mit Süßstoff und Vanillearoma abschmecken. Creme abwechselnd mit dem Sanddorngelee und etwas Krokant in Gläschen schichten. Mit Creme und Krokant abschließen. Mit einem Cookie bedeckt servieren.

# „Genussvoll um die Welt“ – Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

**Exklusiv für KochbuchbesitzerInnen enthält die GENUSSMEILE Tipps für Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte. Alle Insider-Tipps findet man unter *Kulinarik > Insider-Tipps.***

Noch einmal (wie schon in GENUSSMEILE 3) erweist sich das gleichermaßen schnelle wie köstliche Rezept für die **Orange & Chocolate Chip Cookies** von **Seite 207** in „Genussvoll um die Welt“ als höchst vielseitig.

Dieser Import aus Australien begeistert mich daher immer wieder – und meine Gäste ebenfalls! Denn die Kekse sind unglaublich wandelbar und lecker!

**Banoffee Cookies**

Wer die aus dem Rezept für die Banoffee Cookie Tapas (siehe Seite 6) übrig gebliebenen Toffifee noch nicht vernascht hat, kann diese in köstliche Banoffee Cookies einbacken.

Dazu die Schokolade durch 10 gehackte Toffifee ersetzen, als getrocknete Früchte die gleiche Menge gehackte Bananenchips wählen und die Orangenzeste durch etwas Bittermandelaroma ersetzen!

Wer die Toffifee bereits vernascht hat, kann auch Karamellschokolade für die Banoffee Cookies verwenden, die in diesen Cookies ebenfalls köstlich schmeckt!

**WANTED! Eure Rezeptvariationen**

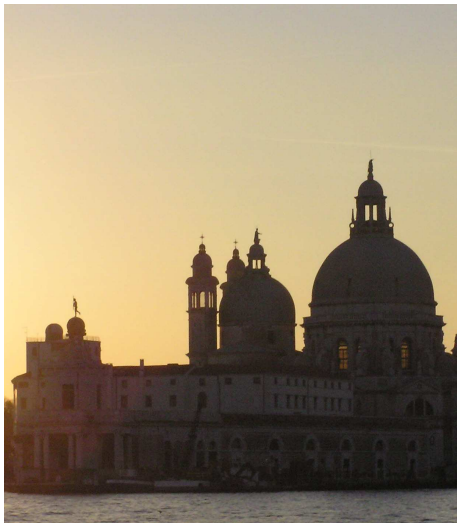
Ich freue mich auch über eure Rezeptvariationen. Sendet diese bitte an andreaf@facettenreich.at – ich veröffentliche sie gerne online und in der nächsten GENUSSMEILE!

# In der nächsten GENUSSMEILE: Bella Venezia

**Aus einem wunderbaren Winterurlaub in Venedig habe ich die Rezeptideen für die nächste GENUSSMEILE mitgebracht.**

Die nächste GENUSSMEILE mit venezianischen Rezepten und Reisetipps erscheint am 12. Januar 2011, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Lesen, Nachkochen und Nachreisen!

Weitere Rezeptideen gibt es online unter: *Kulinarik > Bonusrezepte > Rezeptindex!*



**IMPRESSUM**

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

**BESTELLUNGEN**

www.facettenreich.at > *Bestellen*

facettenreich 100% www.facettenreich.at