



Maronikipferl



Zutaten:

FÜR DEN TEIG

275 g Weizenmehl

50 g Zucker

100 ml Milch

20 g Hefe

90 g zimmerwarme Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

150 g gegarte Maroni

30 ml Milch

1 EL Rum

15 g Puderzucker

Zubereitung:

Siebe das Mehl in eine Schüssel und vermische es mit dem Zucker. Erwärme anschließend die Milch und gebe sie mit der zerbröselten Hefe und der kleingeschnittenen Butter zu den trockenen Zutaten hinzu. Knete alles gut durch, bis ein glatter Teig entsteht. Decke ihn mit einem Küchentuch ab und lasse ihn an einem warmen Ort ca. 25 min lang gehen.

In der Zwischenzeit kannst du schon einmal die Füllung vorbereiten. Püriere die gegarten Maroni zusammen mit der Milch, dem Rum und dem gesiebten Puderzucker mit einem Stabmixer zu einer zähen, homogenen Masse. Falls deine Füllung noch zu krümelig ist, kannst du etwas mehr Milch hinzugeben.

Knete den Teig nach dem Gehen noch einmal gut durch und rolle ihn dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Schneide den Teig anschließend in ca. 8 Dreiecke. Verteile etwas Maroni-Püree in der Mitte der Dreiecke und rolle sie dann von der langen Seite her auf, sodass kleine Hörnchen oder Kipferl entstehen. Verteile sie auf einem Backblech und lasse sie bei 180 °C Ober- und Unterhitze für 20-25 min im vorgeheizten Ofen backen.

Tipp: Damit die Maronikipferl knusprig braun werden, kannst du sie vor dem Backen mit einer Mischung aus einem Eigelb und einem Esslöffel Milch bestreichen. Statt Rum kannst du der Füllung auch Zimt oder das Mark einer halben Vanilleschote beimischen.

MITMACH-IDEE:

Ein winterliches Porridge

Du brauchst:

- Ca. 50-100 g Haferflocken
- Ca. 100-150 ml Hafer- oder Mandelmilch (alternativ: Milch oder Wasser)
- ½ Apfel
- 1 EL Mandelmus
- ein paar Nüsse
- Zimt (nach Geschmack)

Anleitung:

Beim Lesen hast du dich gefragt, welches leckere Rezept Noah für ein winterliches Porridge auf seinem Instagram-Account geteilt hat? Dieses hier! Und es ist auch ganz schnell gemacht. Gib die Haferflocken zusammen mit so viel Pflanzenmilch in einen kleinen Topf, dass sie bedeckt sind, und stelle den Herd auf mittlere Stufe. Reibe nach Belieben etwas vom Apfel hinein und lass das ganze 2-3 Minuten köcheln. Gib das fertige Porridge in eine Schüssel, mische einen Löffel Mandelmus darunter und garniere das Ganze mit ein paar klein gehackten Nüssen und Zimt – und schon hast du ein leckeres und nahrhaftes Winter-Porridge zum Frühstück oder für zwischendurch.







Gefüllter Butternut-Kürbis

Zutaten

- 1 mittelgroßer Butternut-Kürbis
- 100 g Quinoa, bunt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 200 g Kichererbsen aus der Dose, ohne Flüssigkeit und abgewaschen
- 4 Feigen, gewürfelt - frisch oder getrocknet
- ½ TL Kardamom, gemahlen
- 1 TL Umami-Gewürz (optional)
- 1 TL Agavendicksaft
- 100 g Maronen, essfertig, geschält und geviertelt
- Saft einer halben Orange
- Granatapfelkerne
- 20 g Walnusskernstücke
- Meersalz
- Pfeffer
- Oliveöl

Zubereitung

Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor. Halbiere den ungeschälten, gewaschenen Kürbis längs, entkerne ihn und höhle mit Messer und Löffel etwas mehr vom Fleisch aus. Schneide je eine dünne Scheibe unten an den halbierten Kürbishälften ab, damit diese gerade aufliegen und nicht wegrutschen.

Würfle das ausgehöhlte Kürbisfleisch und gib es gemeinsam mit den Kürbishälften auf ein Backblech. Beträufle beides mit Olivenöl und backe es für ca. 30-40 Minuten im Ofen. Nimm die Würfel schon nach 20 Minuten aus dem Ofen. Koche währenddessen Quinoa nach der Packungsanleitung.

Für die Füllung dünste die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit etwas Öl. Gib die Kichererbsen, Feigen und Kürbiswürfel bei, menge Kardamom, Umami-Gewürz und Agavendicksaft unter und schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab.

Gib die Maronen hinzu und lösche das Ganze mit Orangensaft ab. Lasse es kurz köcheln und rühre dann Quinoa unter.

Verteile die Füllung in die Butternut-Hälften und bestreue sie mit Granatapfelkernen und Walnusskernstücken.