



## *Mit 24 Genießerrezepten durch den Advent*

---

Was wäre die Adventszeit ohne all die Köstlichkeiten, mit denen wir unsere Lieben in dieser Zeit verwöhnen? In diesem kulinarischen Adventskalender finden Sie für jeden Tag des Advents ein inspirierendes Rezept, mit dem Sie Ihre Familie und Freunde begeistern werden! Ungewöhnliche Gewürze und Zutatenkombinationen geben den Rezepten einen besonderen Dreh, der Genießerherzen höher schlagen lässt. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Bratapfel mit Ingweraroma zum Nikolaustag, einer Quiche mit Birne und Ziegenkäse für ein gemütliches Abendessen mit Freunden oder Schokoladenkonfekt mit Pistaziensplittern als kulinarische Geschenkidee? Auch Inspirationen für das Weihnachtsmenü finden Sie in diesem Kalender: einen Spinatsalat mit Jakobsmuscheln als Vorspeise, Hirschsteaks mit Feigen als Hauptgang und Gewürzbirnen mit Streuseln als krönenden Abschluss. Mit den 24 innovativen Winterwohlgefühlrezepten wird die Vorweihnachtszeit zum kulinarischen Höhepunkt des Jahres!

---



1

# Maronenwaffeln

ZUTATEN für ca. 15 Waffeln

Für die Äpfel: 2 Äpfel \* 30 g Walnusskerne \* 2 EL Butter \* 1 EL Puderzucker \* 4 cl Calvados \*

Für die Waffeln: 2 Eier \* 60 g Zucker \* 150 g Kastanienmehl \* 2 EL Speisestärke \* ½ TL Backpulver \* 100 g Quark \* 100 ml Milch \* 75 g flüssige Butter \* weiche Butter, für das Waffeleisen \*

Ahornsirup, nach Geschmack

① Die Äpfel waschen, vierteln, die Kerngehäuse heraus schneiden und die Viertel in dünne Spalten schneiden. Diese in einer heißen Pfanne mit den grob gehackten Walnusskernen in der Butter 2–3 Minuten lang andünsten. Mit dem Puderzucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Calvados ablöschen und vom Herd nehmen. ② Für die Waffeln die Eier mit dem Zucker cremig schlagen. Das Kastanienmehl mit der Stärke und dem Backpulver vermengen. Den Quark mit der Milch und der Butter glatt rühren. Abwechselnd mit der Mehlmischung unter die Eiercreme rühren. ③ Das heiße Waffeleisen mit Butter bepinseln und darin nach und nach die Waffeln ausbacken. Die Waffeln mit den Äpfeln und mit Ahornsirup beträufelt servieren.

Kaum eine andere süße Leckerei vermittelt solch ein Gefühl von Geborgenheit und Zuhause wie frisch gebackene Waffeln. Ein köstlicher Auftakt in eine gemütliche Adventszeit!



4

# Nudelgratin

mit Kürbis, Tomaten und Ziegenkäse

ZUTATEN für 4 Personen \* 350 g Nudeln, z.B. Fusilli \*  
500 g Hokkaidokürbis \* 100 g getrocknete Tomaten, in Öl \*  
3 EL Tomatenmark \* ½ TL getrockneter Salbei \* Salz und Pfeffer \*  
150 g Ziegenfrischkäse \* Salbeiblätter, zum Garnieren

① Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. ② Den Kürbis waschen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden, in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 5 Minuten lang garen und abgießen. ③ Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. 2 EL Tomatenöl mit dem Tomatenmark, dem Salbei, Salz, Pfeffer und der Hälfte des Ziegenkäses verrühren. Die Nudeln, den Kürbis und die Tomaten locker unterheben. ④ Eine Auflaufform mit etwas von dem Tomatenöl ausspinseln und die Nudelmischung hineingeben. Den Auflauf im Backofen in ca. 20 Minuten überbacken. Zum Servieren den übrigen Käse und einige Salbeiblätter über dem Auflauf verteilen.

Wenn in der Hektik der Vorweihnachtszeit einmal schnell etwas auf dem Tisch stehen muss, dann ist dieser köstliche Auflauf genau das Richtige. Ein unkompliziertes Wohlfühlessen vom Feinsten!



## **VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRÜNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.  
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Umschlagabbildung: Syl d AB / Photocuisine

Druck: Neue Süddeutsche Verlagsdruckerei, Ulm

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1120-9