

Silke Rothenburger-Zerrer

Das Leben isst schön

Wohltuende Rezepte
und Selbstgemachtes
für dein Zuhause

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

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

Alle Rechte vorbehalten
© 2019 Jan Thorbecke Verlag,
ein Unternehmen der Verlagsgruppe
Patmos
in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung oder Gestaltung:
Finken und Bumiller, Stuttgart
Fotografie: Silke Rothenburg-Zerrer
Druck: Firmengruppe APPL, aprinta
druck, Wemding
Hergestellt in Deutschland
ISBN 978-3-7995-1316-6

INHALT

6	Vorwort	90	Herbst
8	Frühling	92	Heiße Apfel-Cidre
10	Orientalische Brokkoli-Suppe mit Kokos	94	Wärmende Kartoffel-Wirsing Suppe
12	Fluffige Schokoladenbabka	96	Herbst-Flammkuchen mit Apfel und Speck
14	Herzige Hand-Pies –herzhaft gefüllt	98	Lauwarmer Herbstsalat mit Dip
16	Laugen-Muffins	100	Herbstgenuss-Quiche mit Pilzen und Lauch
18	Quarkbällchen mit Tonkabohne und Zimtucker	102	Köttbullar mit Apfel-Kartoffelstampf
20	Kokos-Schokoladen-Brownies	104	Apfelcrumble mit Brombeeren
22	Süße Spiegelei Muffins	106	Himmlische Himmelstorte mit Äpfeln
24	Orangen- Eierlikör	110	Posterleiste
26	Zitronensirup für Zitronenlimonade	114	Blätter aus Kaltporzellan
28	Ostereier im Streifenlook mit Avocadoschale natürlich gefärbt	118	Advents- und Weihnachtszeit
32	Plissee-Schmetterlinge aus Papier	120	Rote Bete Ravioli mit Walnussbutter
36	Frühsommer	122	No-bake Spekulatius-Cheesecake im Glas
38	Kräuterlimo	124	Linzer Torte mit Glühweingelee
40	Bärlauchsuppe	126	Schokoladendoppeldecker mit Karamellcreme
42	Salat mit gebratenem Spargel und Ziegenkäse	128	Dänische Kringle
44	Antipasti-Muffins	130	Vanille Paste –Geschenke aus der Küche
46	Erdbeer-Schoko-Charlotte	132	Glühwein-Gelee –Geschenke aus der Küche
50	Rhabarber-Tartelettes	134	Granatapfel Sirup
52	Rosarote Biskuitrolle mit Cheesecake-Himbeer Füllung	136	Weihnachtlicher Granatapfelcocktail
54	Smoothie im Streifenlook	139	Sterne aus Tortenspitze
56	Kräuterkränze als Serviettenring	142	Gläser bemalen
60	Pflanzgefäße aus Beton	144	Winter
64	Sommer	146	Rote-Linsen-Aufstrich oder -Dip
66	Filoteig-Pastetchen	148	Mango-Avocado-Salat im Glas
68	Erdbeer-Quark-Popsicles	150	Wintersalat im Parmesankörbchen
70	French Toast mit Oliventapenade	152	Winterliche Rote-Bete-Suppe mit Pastinake
72	Himbeer-Limonade mit Minze	154	Gnocchi mit Salbei-Walnuss-Butter
74	Homemade-Granola mit Joghurt	156	Schoko-Gewürzkuchen mit Schneeguss
76	Mediterraner Nudelsalat	158	Triple Chocolate Cake
78	Munich Mule	160	Heiße Schokolade mit homemade Marshmallows
80	Pesto-Zupfbrot	162	Gewürzmandeln
82	Blättermitteln mit Feta	164	Eisiges Windlicht
84	Johannisbeer-Baiser-Muffin	166	Kerzen aus Sojawachs
86	Floral verzierte Kieselsteine	168	Danksagung
88	Anti-Mücken-Windlicht		

Das Leben isst schön

VORWORT

Ich freue mich sehr, dass mein Buch deine Neugier geweckt hat und dass du es jetzt in den Händen hältst. Die Liebe zum Kochen, Backen und Dekorieren begleiteten mich schon als Kind. In der Backstube meines Opas, der eine kleine Bäckerei hatte, habe ich mit Begeisterung Teig geknetet und Brezeln geschlungen. In der Küche meiner Mutter habe ich gerne mitgekocht und mitgebacken, aber auch selber experimentiert. Egal, wie die Küche danach aussah – ich durfte mich dort austoben und meine Eltern und Geschwister mit mancherlei Kreationen überraschen.

Heute kann ich in der Küche oder beim Werkeln gut abschalten. Kochen und backen ist für mich ein kreativer Ausgleich zu meinem Bürojob. Ich nehme mir auch an stressigen Tagen Zeit für ein leckeres Essen, dabei ist es für mich nur wichtig, dass die Rezepte einfach in der Zubereitung sind. Die

Gerichte sollen nicht nur den Hunger stillen, sondern auch Freude und Genuss bereiten. Um sich Genuss auch in einer kurzen Mittagspause zu gönnen, sollten die Rezepte einfach und schnell umsetzbar sein. Genießen sollte ein selbstverständlicher Teil des Lebens sein und keine Besonderheit. Aus regionalen, frischen Zutaten lässt sich in wenigen Minuten eine wirklich köstliche Mahlzeit zubereiten. Meist dauert das nicht länger als ein Fertiggericht aufzutauen, und das Zubereiten der frischen Lebensmittel bereitet Spaß und ist zudem noch viel gesünder.

Für meine Rezepte verwende ich hauptsächlich saisonale und regionale Zutaten, alle Lebensmittel sind auf dem Wochenmarkt und im Supermarkt zu bekommen. Neben dem Kochen und Backen liebe ich einfache DIYs und das Fotografieren. Was ich an kreativen Ideen ausprobiert habe, seht ihr darum Schritt für Schritt auf Fotos. Ideen und Inspirationen hole ich mir aus dem Internet, aber vor allem aus einem großen Kreis von kreativ und handwerklich begabten Menschen, den ich über die Jahre kennen gelernt habe. Ich treffe mich unter anderem regelmäßig mit einer Freundin, die an der Schule, an der ich arbeite, die Papier-AG geleitet hat. Wir tauschen uns gerne aus und probieren, neue Techniken und Ideen umzusetzen. Wie beim Kochen steht bei mir auch beim DIY die Freude daran im Vordergrund, etwas Schönes zu schaffen. Auch Bastelprojekte sollen keinen Stress machen, sondern im Gegenteil den hektischen Alltag entschleunigen. Das Leben isst schön, das ist eigentlich ganz einfach. Hier in meinem Buch habe ich Rezepte gesammelt, die einfach zuzubereiten sind und trotzdem etwas Raffinesse haben. Meine DIYs passend zur Jahreszeit sind ganz einfach umzusetzen und verleihen der Wohnung, dem Haus oder Tisch eine persönliche Note.

VIEL SPAß BEIM EINTAUCHEN IN MEINE REZEPTE UND IDEEN.

Silke Rotherhayer-Zeiser





Schmetterlinge -

FILIGRAN, ZART UND GANZ SCHÖN SCHNELL.

Kaum hast du sie erblickt, sind sie schon wieder weg. Ganz anders verhält es sich bei meinen Exemplaren: Diese bunten Faltermänner sind aus Papier und bleiben geduldig dort, wo du sie hinsetzt. Sie schmücken Zweige und verschönern Geschenke. Sie machen sich aber auch als Tischschmuck beim Frühlingsfest oder Osterkaffee gut.

PLISSEE- SCHMETTERLINGE AUS PAPIER

Eine kinderleichte Bastelidee.

Ihr braucht:

- Hübsch bedrucktes Papier
- Dünnen Gold- oder Silberdraht
- Kleine Holz- oder Glasperlen
- Zange, Schere, Lineal und Bleistift


1

So wird es gemacht

Zuerst 2 Rechtecke in den Größen 11 x 9 cm und 5 x 9 cm zuschneiden.

Das große Rechteck einmal diagonal von Ecke zu Ecke falten und dann von der Mitte aus nach außen zu einem Fächer. Das kleine Stück wird von der schmalen Seite her zum Fächer gefaltet.

2




3

Die beiden Teile aneinanderlegen und um die Mitte ein Stück Draht wickeln. Den Draht so lang lassen, dass daraus noch ein Aufhänger geformt werden kann.



Jetzt wird eine Perle auf den Draht aufgefädelt, der dann zu einem Aufhänger geformt wird.

4



Die Schmetterlinge als Mobile an einen kleinen Ast binden oder einfach an Zweigen in der Vase befestigen.

5







Von Erdbeeren kann ich eigentlich gar nicht genug bekommen! Und wenn es richtig schön warm ist und die Sonne scheint, dürfen die Erdbeeren gerne gefroren sein. Am liebsten mag ich sie dann als Erdbeer-Quark-Popsicles oder einfach auf Deutsch: Eis am Stiel aus Erdbeer-Quark!

ERDBEER- QUARK-Popsicles

Zutaten für 8 Stück

250 g Erdbeeren
250 g Quark
50 ml Sahne
2 EL Ahornsirup
1 ausgekrazte Vanilleschote

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, Strunk entfernen und die Früchte gut abtrocknen.
2. Die Erdbeeren fein pürieren.
3. Quark, Sahne, Ahornsirup und das Mark der Vanilleschote gut vermischen.
4. 8 Eisförmchen zur Hälfte mit dem Sahnequark füllen.
5. Das Erdbeerpüree vorsichtig oben aufgießen.
6. Mit einem Holzstäbchen etwas verrühren, so dass die Masse leicht marmoriert aussieht.
7. Eisstiele ins Eis stecken.
8. Über Nacht im Eisfach gefrieren lassen.

Mein Tipp: **PROBIERT DAS REZEPT AUCH MIT ANDEREN FRÜCHTEN ODER MIT HONIG AUS.**



Zu Gartenparty oder Picknick gehört für mich selbstgebackenes, duftendes Brot einfach dazu. Wenn es dann noch so würzig gefüllt ist wie dieses Zupfbrot – umso besser. Ihr müsst zu einem Zupfbrot nicht einmal ein Messer dazulegen. Wer mag, zupft sich – wie der Name schon sagt – einfach eine Scheibe ab.

Pesto-ZUPFBROT

Zutaten

500 g Mehl
1 TL Salz
1 Tütchen Trockenhefe
2 EL Olivenöl
190 ml lauwarmes Wasser
150 g grünes oder rotes Pesto

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Trockenhefe gut mischen. Olivenöl und lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig mit einem frischen Geschirrtuch bedecken und eine Stunde gehen lassen.
3. Eine Kastenform buttern oder mit Backpapier auslegen.
4. Nach der Gehzeit den Teig rechteckig ausrollen und mit Pesto bestreichen.
5. Den Teig in viele kleine Vierecke schneiden, so dass sie sich gut aufrecht hintereinander in die Kastenform schichten lassen.
6. In der Form noch einmal etwa 15 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Ofen auf 175° C vorheizen.
7. Das Brot 25 Minuten backen. Es sollte goldbraun aussehen.

Mein Tipp: STATT MIT PESTO KANN DER TEIG AUCH MIT KRÄUTERBUTTER ODER OLIVENTAPENADE (SIEHE FRENCH TOAST S.70) BESTRICHEN WERDEN.





Mit dem Herbst ziehen bei uns nicht nur Kerzen und Decken im Haus und auf der Terrasse ein, jetzt ist auch die Zeit für heiße Getränke gekommen. Mit einem heißen Apfel-Cidre im Becher und eingemummelt in eine warme Decke kann man auch an etwas kühleren Herbstabenden hyggelig bei Kerzenschein auf der Terrasse oder im Garten sitzen.

Heiße APFEL-CIDRE

Zutaten für 4 Becher

25 g frischer Ingwer
4 Kardamomkapseln
50 g weißer Kandis
600 ml Apfelsaft
2 Zitronen (davon der Saft)
1 säuerlicher Apfel
600 ml Cidre

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen und in ganz feine Stücke schneiden. Die Kardamomkapseln leicht zerdrücken. Beides mit dem Kandiszucker, dem Apfel- und Zitronensaft erhitzen. Immer wieder umrühren, bis sich der Kandis vollständig aufgelöst hat. Den gewürzten Apfelsaft etwa 10 Minuten ziehen lassen.
2. Den Apfel waschen und vierteln, das Kernhaus entfernen und die Viertel mit der Schale in feine Stücke schneiden.
3. Die Apfelstückchen mit dem Cidre zum Apfelsaft geben und nochmals kurz erhitzen.
4. Heiß servieren.

Mein Tipp: FÜR KINDER EINFACH DEN
CIDRE WEGLASSEN UND DIE APFELSAFT-
MENGE VERDOPPELN.

