

Saliha Özcan

Winterzeit mit Herz

Herzhafte und
süße Rezepte
für die ganze
Familie

Sallys

GU

Genieß die kalte Jahreszeit,
gönn' dir kleine Auszeiten und
kochen und backen dich glücklich!

Deine Sally ♡



↓ Sallys Welt App

sallys-shop.de



Saliha Özcan

Winterzeit mit Herz



Inhaltsverzeichnis

Bildverzeichnis	6
Legende & Abkürzungen	13
Vorwort	15
Suppen, Salate & Eintöpfe	18
Rotkohl-Apfel-Salat mit Feta und Haselnüssen	21
Maissuppe mit gerösteten Pilzen	23
Linsen-Dal mit Spinat und Joghurt.....	25
Tomaten-Linsen-Suppe mit gerösteten Karotten	27
Lauch-Bohnen-Suppe mit Haselnuss-Crunch.....	29
Cremiges Hähnchen-Frikassee mit Gemüse.....	31
Saure Linsen mit Gemüse und Würstchen.....	33
Chicorée-Grapefruit-Salat mit Babyspinat und Pistazien.....	35
Hackbällchen-Eintopf mit Kritharaki und Minzjoghurt.....	37
Karotten-Orangen-Suppe mit Garnelenspießen.....	39
Süßkartoffel-Eintopf mit Cashew-Topping.....	43
Pastinaken Cremesuppe mit Apfel	45
Cremige Kartoffelsuppe mit Würstchen und Brotsticks	47
Rindereintopf mit Kartoffeln und Bohnen.....	49
Brot & herzhaftes Gebäck	50
Laugenkranz mit Käsedip.....	53
Scones mit Eiersalat.....	55
Brot ohne Kneten mit Pfeffer-Salz-Kruste.....	59
Bazlama – schnelles Pfannenbrot.....	63
Cranberry Walnuss Focaccia	67
Gefüllte Laugenstangen – Flammkuchen Style.....	73
Wurzelbrote mit Fenchelsaat, Röstzwiebeln und Thymian	75
Käse-Kräuter-Zupfbrot.....	79
Herzhafte Apfel-Rosen mit Sauerkraut	83
Pfannenbörek mit Lauch-Hackfleisch-Füllung	87
Salzstangen – Burgenländische Art.....	91
Zwiebelkuchen mit Spinatsalat	95
Skyr-Hüttenkäse-Proteinbrötchen mit Saatenkruste.....	99
Simit Buchteln mit Sucuk-Füllung	103
herzhafte Familiengerichte	106
Gerösteter Blumenkohl mit Maronen und Tahin-Joghurt	109
Ofengemüse mit Feta, Walnüssen und Granatapfel.....	113
Gefüllter Spitzkohl.....	115
Honig-Senf-Hähnchen mit Rosenkohl und Süßkartoffeln	119
Champignon-Lasagne mit Spinatplatten	121
Süßkartoffel Kumpir mit Tomaten, Spinat und Lauch	125
Lauch-Karotten-Pfanne mit Reis	129
Kürbis-Feta-Lasagne mit grüner Joghurt-Soße	131
Nudel-Linsen-Auflauf mit Spinat und Feta.....	135
Persische Hähnchen-Reis-Pfanne mit Kartoffelkruste	137
Kürbis-Gnocchi mit geröstetem Salbei.....	141

Lauch-Kartoffel-Gratin mit Thymian	145
Soğan Dolması – türkische gefüllte Zwiebeln	147
Hackbraten mit Reis, Feta und Gemüse	151
süßes Gebäck & Desserts	154
Baumkuchen Schnitte mit Pfirsichcreme.....	157
XXL-Cookies mit Mandeln und Schokolade	161
Rotweinkuchen.....	163
Plätzchen-Stangen mit Mandel-Füllung	167
Süßer Grießauflauf mit Kirschen	171
Schoko-Haselnuss-Cheesecake.....	175
Bienenstich-Tiramisu	179
Beeren Mandel Galette.....	183
Chai Latte Kuchen mit Mascarpone-Topping	187
Kaiserschmarrn mit Bratapfelkompott	191
Butter-Zimt-Kuchen mit Tonka-Pudding	195
Ofenmilchreis mit Apfelkompott	199
Lebkuchen Biskuitrolle	201
Türkischer Mohnkuchen mit Orange und Pistazien	205
Schokoladenkuchen vom Blech.....	209
Käse Sahne Zimt Torte	213
Cookie Dough Babka mit Schoko-Drops	217
Apfel Pudding Streuselkuchen mit Pumpkin Spice	221
Mandel-Zimt-Schnecken mit Orangenfrosting.....	225
Kokos-Schnitte mit Preiselbeeren	229
Linzer Zupfkuchen mit Pflaumenmus und Orange	233
No-Bake-Cheesecake mit Spekulatius und Mandarinen	237
Zimt Windbeutel mit Praliné und Schoko-Sahne	239
Schokoladen Cheesecake Streuselkuchen mit Beeren.....	243
Marzipan-Orangen-Brioche	247
Brioche Dessert mit Waldfruchtsoße	251
Schoko-Bananenbrot mit Zimtcrumble	253
Schwarzwälder Kirschtorte meets Winter.....	257
süße Resteverwertung	260
Rocky Roads	263
Schokoladenpudding aus Schoko-Nikoläusen	265
Choco Crossies in 3 Varianten	267
Schokoladen-Granola	269
Geschenke aus der Küche	270
Backmischungen zum Verschenken	273
Gebrannte Mandel Praliné-Creme & Karamell-Zucker.....	275
Birnen Chutney	277
Winter-Marmeladen in 2 Varianten	279
Gewürz-Salz in 3 Varianten	281
Impressum	284

Suppen, Salate & Eintöpfe



Rotkohl-Apfel-Salat 21



Maissuppe 23



Linsen-Dal 25



Tomaten-Linsen-Suppe 27



Lauch-Bohnen-Suppe 29



Hähnchen-Frikassee 31



Saure Linsen 33



Chicorée-Salat 35



Hackbällchen-Eintopf 37



Pastinaken Cremesuppe 45



Karotten-Orangen-Suppe 39



Süßkartoffel-Eintopf 43



Cremige Kartoffelsuppe 47



Rindereintopf 49

Brot & herzhaftes Gebäck



Laugenkranz 53



Scones mit Eiersalat 55



Brot ohne Kneten 59



Wurzelbrote 75



Bazlama 63



Focaccia 67



Gefüllte Laugenstangen 73



Käse-Kräuter-Zupfbrot 79



Herzhafte Apfel-Rosen 83



Pfannenbörek 87



Salzstangen 91



Zwiebelkuchen 95



Proteinbrötchen 99



Simit Buchteln 103

herzhafte Familiengerichte



Gerösteter Blumenkohl 109



Ofengemüse 113



Süßkartoffel Kumpir 125



Gefüllter Spitzkohl 115



Honig-Senf-Hähnchen 119



Champignon-Lasagne 121



Lauch-Karotten-Pfanne 129



Kürbis-Feta-Lasagne 131



Nudel-Linsen-Auflauf 135



Hähnchen-Reis-Pfanne 137



Kürbis-Gnocchi 141



Lauch-Kartoffel-Gratin 145



Soğan Dolması 147



Hackbraten 151

süßes Gebäck & Desserts



Baumkuchen Schnitte 157



XXL-Cookies 161



Rotweinkuchen 163



Plätzchen-Stangen 167



Süßer Grießauflauf 171



Schoko-Haselnuss-Cheesecake 175



Bienenstich-Tiramisu 179



Beeren Mandel Galette 183



Chai Latte Kuchen 187



Kaiserschmarrn 191



Butter-Zimt-Kuchen 195



Ofenmilchreis 199



Lebkuchen Biskuitrolle 201



Türkischer Mohnkuchen 205

süßes Gebäck & Desserts



Apfel Pudding Streuselkuchen 221



Schokoladenkuchen 209



Käse Sahne Zimt Torte 213



Cookie Dough Babka 217



Mandel-Zimt-Schnecken 225



Kokos-Schnitte 229



Linzer Zupfkuchen 233



No-Bake-Cheesecake 237



Zimt Windbeutel 239



Schokoladen Cheesecake Streuselkuchen 243



Marzipan-Brioche 247



Brioche Dessert 251



Schoko-Bananenbrot 253



Schwarzwälder Kirschtorte 257

süße Resteverwertung



Rocky Roads 263



Schokoladenpudding 265



Choco Crossies 267



Schokoladen-Granola 269

Geschenke aus der Küche



Birnen Chutney 277



Backmischungen 273



Gebrannte Mandel Praliné-Creme & Karamell-Zucker 275



Winter-Marmeladen 279



Gewürz-Salze 281



Legende & Abkürzungen

	Zubereitungszeit	g	Gramm
	Wartezeit	kg	Kilogramm
	Back- bzw. Kochzeit	ml	Milliliter
	Temperatur und Heizart	l	Liter
	Kühl- oder Gefrierzeit	cm	Zentimeter
	Back- oder Ofenform	O/U	Ober-/Unterhitze
	Portionen	Ø	Durchmesser
	Stück(e)	EL	Esslöffel
		TL	Teelöffel
		TK	tiefgekühlt

Hinweis: Flüssigkeiten gebe ich, gerade beim Backen, oft in Gramm statt Millilitern an, da eine Waage genauer ist als ein Messbecher.

Backen ist Maßarbeit. Achte bitte beim Abwiegen und Abmessen der Zutaten auf Genauigkeit, verwende eine Küchenwaage und gute Messbecher. Bei Ess- oder Teelöffeln verwende ich immer gerne meine einheitlichen Messlöffel, damit die kleinsten Mengen auch perfekt portioniert sind. Beim Kochen kannst du etwas freier vorgehen und gerade Gewürze auch einfach abschmecken und nach Belieben intensivieren oder reduzieren.



Willkommen in meiner Winterküche

Es gibt diese Tage, an denen man nach Hause kommt, die Jacke auszieht und einem sofort ein vertrauter Duft entgegenkommt. Vielleicht steht ein Auflauf im Ofen, ein Brot ist gerade fertig gebacken oder auf dem Kuchenrost kühlt ein frisch gebackener Kuchen aus. Genau diese Momente liebe ich am Winter.

Für mich ist diese Jahreszeit viel mehr als Schnee oder Lichter. Sie bringt uns ganz automatisch wieder näher zusammen. Wir verbringen mehr Zeit zu Hause, sitzen länger am Esstisch, kochen gemeinsam und genießen die kleinen Dinge, für die im Alltag oft zu wenig Zeit bleibt. Genau dieses Gefühl möchte ich mit diesem Buch weitergeben.

Du findest hier Gerichte, die wärmen, satt machen und einfach guttun. Rezepte, die nach Zuhause schmecken und die man gerne mit anderen teilt. Denn die schönsten Erinnerungen entstehen für mich nicht durch aufwendige Menüs oder perfekt gedeckte Tische, sondern dann, wenn alle zusammenkommen, jeder mal probiert, Kinder beim Backen helfen und am Ende gemeinsam gegessen wird.

Warum ich die Winter und Weihnachtszeit so liebe, werde ich oft gefragt. Ehrlich gesagt hatte das für mich schon als Kind gar nicht so viel mit Weihnachten selbst zu tun. Ich bin nicht mit den klassischen Weihnachtstraditionen aufgewachsen. Bei uns gab es keinen Weihnachtsbaum und keine Geschenke an Heiligabend. Einen Adventskalender mit Schokolade gab es allerdings jedes Jahr, und darauf haben wir uns immer gefreut.

Viel wichtiger war aber etwas anderes. Meine Eltern haben uns gezeigt, wie schön es ist, Menschen willkommen zu heißen. Ich erinnere mich noch gut daran, wie meine Mutter während des Ramadans stundenlang in der Küche stand. Es wurde gekocht, gebacken und der Tisch war immer größer gedeckt, als es für unsere Familie nötig gewesen wäre. Familie, Freunde und Nachbarn waren jederzeit willkommen. Gemeinsam essen, erzählen und Zeit miteinander verbringen war das Schönste überhaupt.

Genauso selbstverständlich wurden wir auch von unseren christlichen Nachbarn eingeladen. Wir haben ihre Feste kennengelernt und ihre Bräuche miterlebt. Für mich war das als Kind völlig normal. Erst später habe ich verstanden, wie besonders das eigentlich war. Ich habe gelernt, dass Gastfreundschaft keine Grenzen kennt und dass ein gedeckter Tisch Menschen oft viel schneller verbindet als viele Worte.

Genau deshalb bedeutet mir die Winterzeit bis heute so viel. Es ist die Zeit, in der wir uns bewusst Zeit füreinander nehmen. Wir kochen, backen, erzählen Geschichten und schaffen Erinnerungen, die oft viel länger bleiben als jedes Geschenk.

Ich wünsche mir, dass dieses Buch genau dabei ein kleiner Begleiter ist. Dass es euch Lust macht, den Ofen anzuschalten, gemeinsam zu kochen und den Tisch voller Menschen zu haben, die ihr mögt. Vielleicht sagen die Kinder irgendwann später: „Weißt du noch, damals haben wir das zusammen gebacken?“ Genau solche Erinnerungen sind für mich das Wertvollste.

Wenn dieses Buch dazu beiträgt, dann hat es meinen größten Wunsch erfüllt.

Ich wünsche dir und deinen Liebsten eine wunderbare Winterzeit voller Genuss, Wärme und ganz vieler gemeinsamer, unvergesslicher Momente.

Von Herzen

Sally



Suppen, Salate & Eintöpfe

Wenn es draußen kalt und ungemütlich wird, gibt es kaum etwas Schöneres als eine wärmende Suppe oder einen herzhaften Eintopf auf dem Tisch. In diesem Kapitel findest du einfache, sättigende und aromatische Rezepte, die dich durch die kalte Jahreszeit begleiten – von cremigen Suppen über bunte Salate bis hin zu deftigen Eintöpfen.

Ob für ein schnelles Mittagessen, ein gemütliches Abendessen oder zum Vorbereiten für die nächsten Tage: Diese Gerichte wärmen von innen, bringen viel Geschmack auf den Teller und zeigen, wie vielseitig Winterküche sein kann.





Rotkohl-Apfel-Salat mit Feta und Haselnüssen

Dieser Rotkohlsalat mit Feta und Haselnüssen ist ein frischer, knackiger Wintersalat mit viel Farbe und schönen Kontrasten. Der fein geschnittene Rotkohl wird mit roten Zwiebeln und säuerlichen Äpfeln kombiniert, die dem Salat eine fruchtige Frische und leichte Süße geben. Das Joghurt-Dressing mit Dijon-Senf und Sumak macht den Salat cremig, würzig und angenehm frisch. Feldsalat, Feta, Granatapfelkerne und gehackte Haselnüsse runden alles ab. Der Feta bringt eine salzige Note, die Haselnüsse sorgen für Crunch und die Granatapfelkerne machen den Salat noch fruchtiger. Der Salat passt wunderbar als Vorspeise, als Beilage zu winterlichen Gerichten, zu Ofengemüse, Fleisch oder als leichter Hauptsalat mit Brot.

 20 MINUTEN  4 PORTIONEN

Salat

500 g Rotkohl
2 rote Zwiebeln
2 Äpfel (rot, säuerlich)

Dressing

2 Stiele Petersilie
100 g Joghurt
60 g Olivenöl
30 g Apfelessig
2 TL Dijon-Senf
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Sumak

Zum Fertigstellen

100 g Feldsalat
60 g Haselnüsse
1 Granatapfel
150 g Feta

Salat vorbereiten

Schneide den Rotkohl in feine Streifen. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Halbringe. Entkerne die Äpfel, schäle sie nach Belieben und schneide sie in feine Scheiben.

Dressing zubereiten

Hacke die Petersilie klein und verrühre alle Zutaten für das Dressing miteinander. Verteile das Dressing über dem Rotkohl, den Zwiebeln und Äpfeln und vermenge alles miteinander.

Salat fertigstellen

Wasche den Feldsalat und schleudere ihn trocken. Hacke die Haselnüsse grob und entkerne den Granatapfel. Zerbröcle den Feta und hebe ihn gemeinsam mit dem Feldsalat, den Haselnüssen und Granatapfelkernen locker unter den Salat.



Maissuppe mit gerösteten Pilzen

Diese cremige Maissuppe ist ein herzhaftes Wohlfühlgericht und genau das Richtige für kalte Tage. Der Mais macht die Suppe wunderbar samtig und bringt eine leichte Süße mit, die durch Muskat, Zitronensaft und Gemüsebrühe schön abgerundet wird. Für noch mehr Tiefe könnt ihr etwas geräuchertes Paprikapulver dazugeben – das passt perfekt zur feinen Maisnote. Die gerösteten Champignons mit Knoblauch, Sojasauce, Limette und Schnittlauch sorgen für kräftige Röstaromen und eine frische, würzige Note. Dazu gibt es knuspriges Chili-Brot, das mit seiner angenehmen Schärfe und dem aromatischen Crunch super zur Suppe passt. Auch lecker als Topping: ein Klecks Tahin oder Frischkäse – so wird die Suppe noch cremiger und bekommt eine besondere Note.

25 MINUTEN 10 MINUTEN 4 PORTIONEN

Suppe

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 570 g Mais (Dose, abgetropft)
- 500 ml Gemüsebrühe
- 150 g Milch
- 0,5 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 TL Zitronensaft

Pilze

- 250 g Champignons (oder gemischte Pilze)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Sojasoße
- 1 TL Limettensaft
- 1 Prise Limettenabrieb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Chili-Brot

- 2 EL Chili Olivenöl
- 4 Scheiben Brot
- 2 Chilischoten (grün und rot)

Zum Servieren

- 0,25 Bund Schnittlauch
- 0,5 Limette

Suppe kochen

Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und hacke beides fein. Erhitze das Olivenöl in einem Topf und dünste die Zwiebel und den Knoblauch glasig an. Gib den Mais dazu und röste ihn 2–3 Minuten leicht an. Lösche alles mit der Gemüsebrühe und Milch ab. Würze die Suppe mit dem Salz, Pfeffer, Muskat und dem Zitronensaft und lasse alles etwa 10 Minuten köcheln.

Pilze rösten

Putze die Pilze und schneide sie je nach Größe in Hälften oder Viertel. Schäle die Knoblauchzehe und schneide sie in feine Scheiben. Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne. Brate die Pilze und den Knoblauch bei hoher Hitze kräftig an, bis sie goldbraun sind. Würze alles mit der Sojasoße, dem Limettensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer. Wichtig: Achte darauf, nicht zu früh zu salzen, sonst nehmen die Pilze zu viel Wasser auf und schmecken wässrig!

Chili-Brot

Erhitze das Chili Olivenöl in einer Pfanne und röste die Bratscheiben darin von beiden Seiten an. Schneide die Chilischoten klein, gib sie mit in die Pfanne und brate sie kurz mit an.

Suppe servieren

Schneide den Schnittlauch klein und die Limette in Spalten. Nimm den Topf vom Herd und püriere die Suppe fein. Fülle die Suppe in Schalen und gib die gerösteten Pilze darauf. Garniere sie mit dem Schnittlauch und serviere das Chili-Brot und die Limettenspalten dazu.



Cranberry Walnuss Focaccia

Diese Focaccia ist wunderbar fluffig, aromatisch und perfekt, wenn ihr ein besonderes Brot mit wenig Aufwand backen möchtet. Durch den Vorteig und die lange Ruhezeit über Nacht bekommt der Teig eine tolle Struktur, wird schön luftig und entwickelt ein mildes Aroma. Das Olivenöl sorgt für die typische saftige Krume und eine goldbraune Kruste. Die Kombination aus süß-säuerlichen Cranberrys, knackigen Walnüssen, Rosmarin und Fleur de Sel macht die Focaccia besonders lecker: leicht süß, herzhaft, nussig und würzig zugleich. Sie schmeckt noch warm direkt aus dem Ofen, aber auch abgekühlt richtig gut. Perfekt als Beilage zu Suppen und Salaten, zum Dippen, für ein Buffet, eine Käseplatte oder einfach mit etwas Butter, Frischkäse oder Olivenöl serviert.

-  30 MINUTEN
-  35–40 MINUTEN
-  220 °C O/U MIT DAMPF
-  36 X 28 CM
-  2 x 30 MINUTEN + ÜBER NACHT

- Vorteig

600 g Wasser

10 g Hefe

2 TL Zucker

200 g Mehl
- Teig

600 g Mehl

1 TL Salz

30 g Olivenöl
- Für die Form

2 EL Olivenöl
- Zum Formen

4 EL Olivenöl
- Topping

60 g Cranberrys (getrocknet)

80 g Walnusskerne

1 Zweig Rosmarin

2 EL Olivenöl

1 Prise Fleur de Sel

Zubereitung

Vorteig ansetzen
Verrühre die Zutaten für den Vorteig mit einem Schneebesen glatt und lasse ihn dann abgedeckt bei Raumtemperatur für 30 Minuten ruhen.

Teig zubereiten
Füge das Mehl, Salz und Olivenöl zum Vorteig hinzu und rühre alles mit einem Backlöffel ein. Fette eine Ofenform mit Olivenöl und fülle den Teig hinein. Stelle ihn über Nacht luftdicht verpackt in den Kühlschrank.

Focaccia formen
Gib etwas Olivenöl auf deine Arbeitsplatte und fette deine Hände damit. Gib den Teig auf die Arbeitsfläche und falte ihn mit den Händen von allen Seiten einmal zusammen. Reinige die Ofenform von Teigresten und fette sie erneut mit Olivenöl. Gib den Teig mit der Naht nach unten in die Form und lasse ihn abgedeckt bei Raumtemperatur nochmal für etwa 30 Minuten aufgehen.

Focaccia belegen und backen
Verteile die Cranberrys und Walnusskerne über dem Teig. Zupfe die Rosmarinnadeln dazu. Fette deine Finger mit etwas Olivenöl und gib den Rest über den Teig. Drücke den Teig dann mit den Fingern mehrmals ein. Streue das Fleur de Sel darüber und stelle die Focaccia dann in den kalten Ofen, die Aufheizzeit nutzt der Teig nochmal zum Aufgehen. Stelle den Ofen auf 220 °C O/U mit Dampfstufe 3 und backe die Focaccia für 35–40 Minuten. Besprühe sie nach dem Backen mit etwas Wasser und serviere sie noch warm oder abgekühlt.



Du kannst den Vorteig auch bei Gärstufe mit 34 °C für 15 Minuten in den Ofen geben.

Wenn du den Teig nicht so lange gehen lassen möchtest, kannst du die Hefemenge für den Vorteig verdreifachen und noch 15 g Essig zum Teig geben. Dann musst du ihn bei Raumtemperatur nur 1–2 Stunden aufgehen lassen.





Kürbis-Feta-Lasagne mit grüner Joghurt-Soße

Für diese cremige, vegetarische Lasagne habe ich Hokkaido Kürbis mit einer Feta-Petersilie-Füllung und klassischen Lasagneplatten kombiniert. Der Hokkaido bringt eine feine Süße mit und wird beim Backen weich und leicht geröstet, während die Feta-Milch-Füllung schön würzig und cremig wird. Oben wird der Kürbis mit etwas Olivenöl bestrichen und bekommt dadurch eine schöne Farbe. Dazu passt die grüne Joghurt-Soße mit Babyspinat, Petersilie, Knoblauch und Zitrone perfekt – sie bringt Frische dazu und macht das Gericht schön ausgewogen. Die Lasagne eignet sich wunderbar als vegetarisches Hauptgericht, Beilage oder Vorspeise und lässt sich auch gut vorbereiten.

 30 MINUTEN  40-50 MINUTEN  170 °C HEISSLUFT

 4 PORTIONEN (23,5 X 23,5 CM)

Lasagne
0,5 Bund Petersilie
400 g Feta (oder Hirtenkäse)
500 g Milch
0,5 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Hokkaido
2 EL Olivenöl
400 g Lasagneplatten
200 g saure Sahne
1 EL Olivenöl

Joghurtsoße
75 g Babyspinat
0,25 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
200 g Joghurt
1 TL Zitronensaft
0,5 TL Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Füllung vorbereiten
Hacke die Petersilie fein. Zerbröcle den Feta und verrühre ihn mit der Milch, Petersilie, dem Salz und Pfeffer zu einer cremigen Füllung. Halbiere den Hokkaido, entferne die Kerne und schneide ihn in feine Scheiben. Halbiere die Scheiben anschließend nochmal, damit sie sich gut in der Lasagne schichten lassen.

Ofen vorheizen
Heize den Ofen auf 170 °C Heißluft vor.

Lasagne schichten und backen
Fette eine Ofenform mit dem Olivenöl. Schichte die Hälfte der Lasagneplatten und der Feta-Füllung im Wechsel in die Ofenform. Lege die Hälfte der Kürbisscheiben darüber und schichte die übrigen Lasagneplatten und die restliche Füllung darüber. Verteile die saure Sahne auf der Lasagne und lege die übrigen Kürbisscheiben darauf. Bestreiche sie mit dem Olivenöl und backe die Lasagne im vorgeheizten Ofen für 40–50 Minuten, bis der Kürbis gar und leicht gebräunt ist.

Joghurtsoße zubereiten und anrichten
Wasche den Babyspinat und die Petersilie. Schäle den Knoblauch und gib ihn mit der Petersilie, dem Babyspinat, Joghurt, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einen Mixer. Püriere alles fein und serviere die Soße zur Lasagne.





Butter-Zimt-Kuchen mit Tonka-Pudding

Dieser Butter-Zimt-Kuchen mit Tonka-Pudding ist ein wunderbar saftiger Hefekuchen für gemütliche Tage, Kaffeerunden und die kalte Jahreszeit. Der weiche Hefeteig wird mit cremigem Pudding, kalter Butter, braunem Zucker und gehobelten Mandeln belegt und bekommt dadurch eine herrlich weiche, aromatische Oberfläche. Die Tonkabohne gibt dem Pudding eine feine, warme Vanille-
note und passt besonders gut zu Zimt, Butter und dem lockeren Hefeteig. Besonders schön ist, dass der Kuchen durch die Puddingschicht auch am nächsten Tag noch unglaublich saftig bleibt. Nach Belieben könnt ihr den Pudding zusätzlich mit Orangenabrieb oder etwas Kardamom verfeinern – so bekommt der Kuchen eine noch winterlichere Note. Lauwarm schmeckt er besonders gut mit Vanillesoße, Fruchtkompott oder einfach pur zu einer Tasse Kaffee.



40 MINUTEN



1,5–2 STUNDEN



50 MINUTEN



170 °C O/U MIT DAMPF 3



25 X 25 CM

Hefeteig
42 g Hefe
1 EL Wasser
80 g Zucker
500 g Mehl
1 Ei
250 g lauwarme Milch
80 g Butter (weich)
1 TL Salz

Tonkapudding
800 g Milch
90 g Speisestärke
80 g Zucker
1 Prise Tonkabohnenabrieb

Butter-Zimt-Schicht
100 g Butter (kalt)
60 g brauner Zucker
20 g Mandeln (gehobelt)

Zubereitung

Hefeteig zubereiten
Verrühre die Hefe mit dem Wasser und Zucker. Füge die übrigen Zutaten hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang geschmeidig. Forme ihn mit den Händen zu einer Kugel, fette ihn mit etwas Butter, damit die Oberfläche nicht austrocknet, und lasse ihn abgedeckt für etwa 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Pudding zubereiten
Verrühre einen kleinen Teil der Milch mit der Stärke klümpchenfrei. Lasse die übrige Milch in einem Topf unter Rühren aufkochen. Rühre den Zucker, Tonkabohnenabrieb und die Stärkemischung ein und lasse den Pudding 1–2 Minuten köcheln und ein dicken. Nimm ihn dann vom Herd, fülle ihn um und decke ihn direkt an der Oberfläche ab. Lasse ihn lauwarm abkühlen.

Kuchen schichten
Stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Befeuchte deine Hände etwas und gib den Teig damit in den Backrahmen. Drücke ihn gleichmäßig flach und mit den Fingern leicht ein. Rühre den Pudding mit einem Handrührgerät kurz cremig und verteile ihn in Klecksen auf dem Teig. Schneide die kalte Butter in kleine Stücke und stecke sie zwischen den Puddingklecksen in den Teig. Streue den braunen Zucker und die gehobelten Mandeln über den Kuchen und lasse ihn abgedeckt für weitere 30–60 Minuten aufgehen.

Ofen vorheizen
Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

Kuchen backen
Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen mit Dampfstufe 3 für etwa 50 Minuten goldbraun. Nimm ihn aus dem Ofen, lasse ihn abkühlen und löse ihn aus dem Backrahmen. Setze ihn auf eine Servierplatte und schneide ihn in Stücke.



Lasse den Teig bei Gärstufe in der Kenwood Küchenmaschine aufgehen. So verringert sich die Gärzeit um etwa die Hälfte und der Teig trocknet nicht aus.



Kochen und Backen sind für mich
kleine Ruheinseln im Alltag - Momente
zum Abschalten und Durchatmen, egal
wie stressig es gerade ist und egal
wie viel ich noch zu erledigen
habe! ♡



Impressum

Projektleitung: Simone Kohl
Herstellung: Markus Plötz
Reproduktion: Proof GmbH
Druck und Bindung: GPS Group
Rezepte, Inhalt, Fotografie, Layout,
Illustration, Umschlaggestaltung,
Satz, Lektorat, Korrektorat:
Sallys Marketing GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck,
auch auszugsweise, sowie Verbrei-
tung nur mit schriftlicher Genehmi-
gung des Verlages. Ohne die aus-
schließlichen Rechte der Autorin und
des Verlags einzuschränken, ist die
Nutzung dieser Publikation zum Trai-
ning generativer KI-Technologien
ohne ausdrückliche Genehmigung
untersagt. HarperCollins behält sich
zudem gemäß Artikel 4 Absatz 3 der
Richtlinie 2019/790 über den digita-
len Binnenmarkt das Recht vor, diese
Publikation von der Text- und Data-
Mining-Ausnahme auszuschließen.

© 2026 GRÄFE UND UNZER VERLAG
in der Verlagsgruppe HarperCollins
Deutschland GmbH
Grillparzerstraße 8, 81675 München
produksicherheit@harpercollins.de

1. Auflage 2026
ISBN 978-3-8338-9882-2

www.gu.de

Sallys Marketing GmbH
Albert-Einstein-Straße 13
68753 Waghäusel

www.sallyswelt.de



 Sallys Welt App

sallys-shop.de

