Leben. Genuss. Qualität. 04 | 12

ALDI inspiriert

Fantastische Festtagsmenüs

Feine Vorspeisen
Seite 5

Raffinierte Hauptgerichte
Seite 13

Himmlische Desserts
Seite 23

11
Sehr beliebt, nicht nur an den Feiertagen: Fingerfood.
Feine Häppchen für Genießer. Perfekt vorbereitet und stilvoll angerichtet.
Tipps zur Zubereitung finden Sie auf S. 11.

Feine Vorspeisen

06 Scallops mit Champagnerschaum
06 Zander in der Kräuterkruste
08 Winterlicher Salat mit Ziegenkäse
09 Erbsen-Cappuccino

ALDI Küche

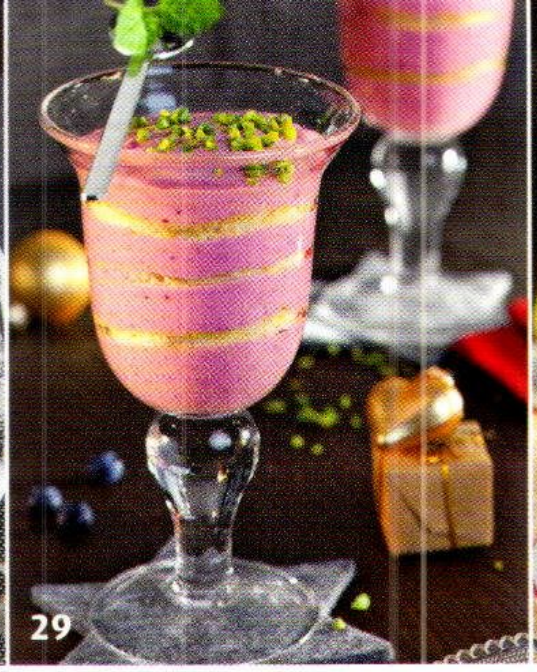
10 Expertentipp: Fingerfood
11 Gourmetsalami im Glas

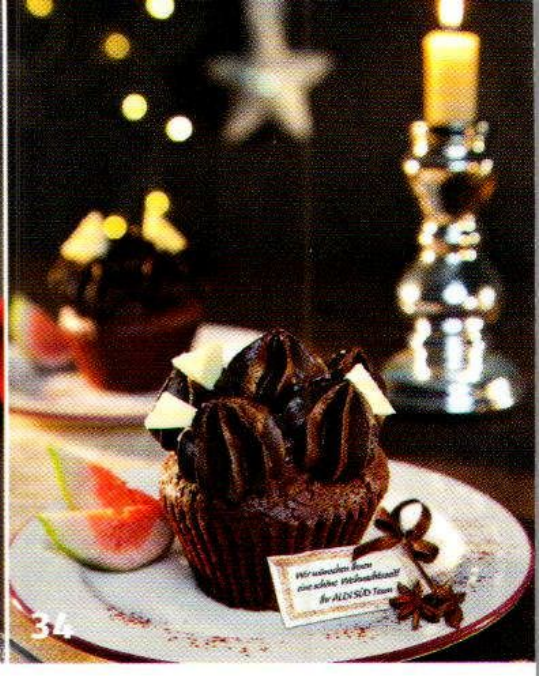
Liebe Kundin, lieber Kunde,

wie schnell doch die Zeit vergeht: In wenigen Wochen ist Weihnachten. Obwohl dieses christliche Fest schon über 2000 Jahre alt ist, ist es für uns alle doch immer wieder Höhepunkt des Jahres. Wir lieben diese uralte Tradition, freuen uns auf schöne Stunden mit der Familie und Freunden, gönnen uns ein bisschen Luxus abseits des Alltags. Damit auch Sie diese Feiertage entspannt genießen können, haben wir für Sie gleich eine ganze Wundertüte voller Rezepte vorbereitet, die Sie in aller Ruhe vorbereiten und auch beliebig miteinander kombinieren können. Lassen Sie sich inspirieren von einzigartigen Variationen. So finden Sie auch in diesem Jahr in unseren Filialen wieder eine Vielzahl weihnachtlicher Aktionsartikel (mit * gekennzeichnet), die jedoch nur für kurze Zeit erhältlich sind. Tipps und Anregungen finden Sie auch jederzeit unter www.aldi-sued.de.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Fest und eine himmlische Zeit

Ihre ALDI SÜD Unternehmensgruppe





Raffinierte Hauptgerichte

14 Knusprige Gänsekeule mit Walnussbutter

14 Edelhirschgulasch mit Mandelbällchen

16 Zweierlei vom Geflügel

16 Hähnchenbrust mit geschmorten Apfelscheiben

18 Gebratener Wolfsbarsch mit Broccoli-Creme

19 Rinderfilet im Teigmantel

ALDI Qualität

20 Balsamico-Essig

Himmlische Desserts

24 Weinbergpfirsiche mit Marzipanschaum

25 Butter-Apfel mit Wintermousse

26 Vanille-Flammeri mit frischer Ananas

26 Lebkuchen-Soufflé mit frischen Beeren

27 Prickelnder Bellini

29 Waldbeeren-Pistazien-Tiramisu

Ein kleines Stück vom Glück

32 Warme Schokoladen-Tarte

32 Schokoladen Kroketten

34 Schokoladen Cupcake

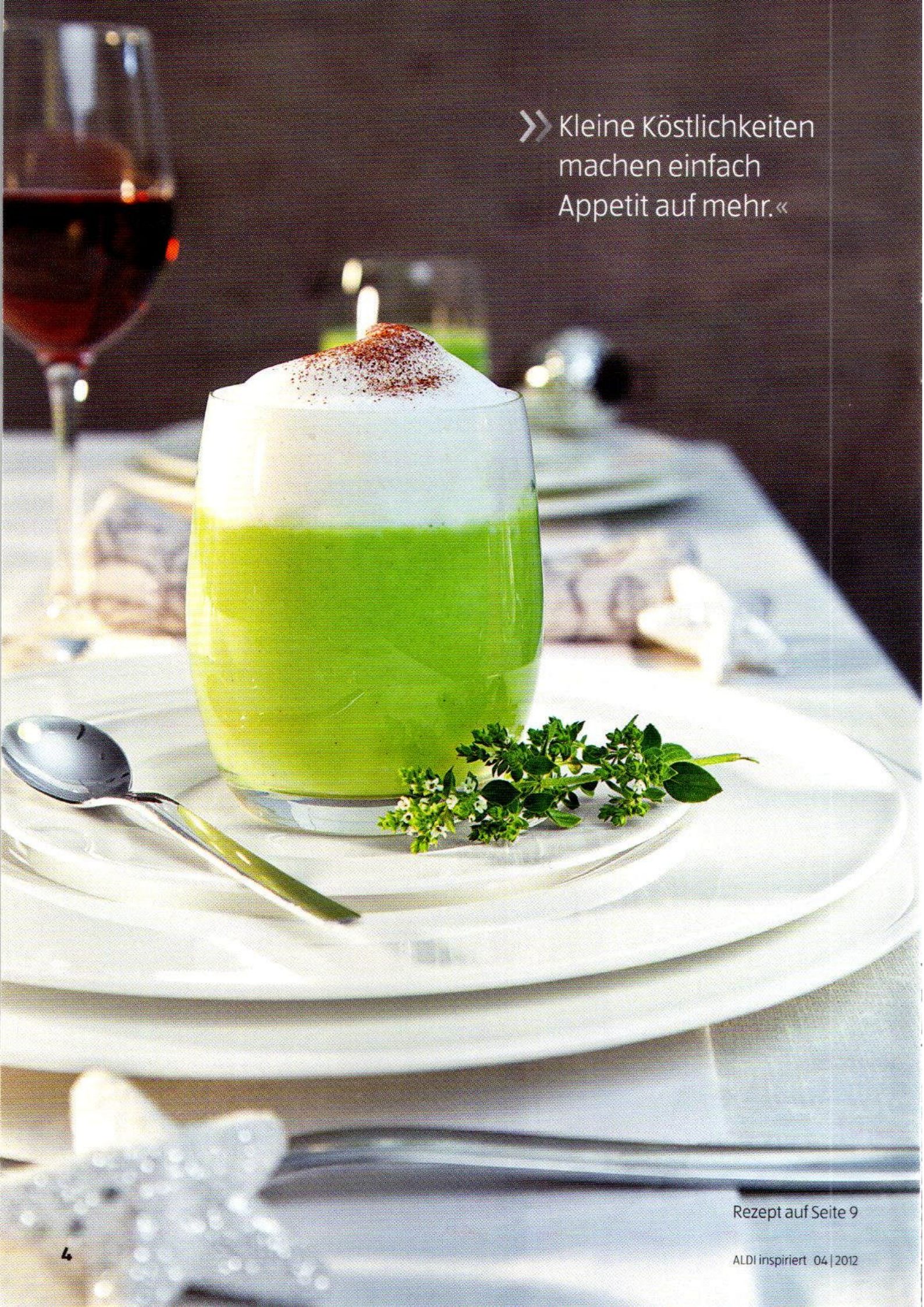
35 Warmer Schokoladenbiskuit mit Orangen

Mit unseren ausgesuchten Gourmetartikeln bieten wir Ihnen ab 10. Dezember das Besondere. Bitte haben Sie Verständnis, falls bestimmte Produkte nicht mehr erhältlich sein sollten. Mehr Infos unter www.aldi-sued.de.

IMPRESSUM

Herausgeber: ALDI Einkauf GmbH & Co. OHG
45476 Mülheim an der Ruhr
Realisation: MCC GmbH
45133 Essen, mail@mcc-co.de

FSC MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C015136



» Kleine Köstlichkeiten machen einfach Appetit auf mehr.«

Rezept auf Seite 9

Ouvertüre:
Feine Vorspeisen

Feine kleine Gaumenfreuden können Sie mit unseren Ideen aus der Weihnachtsküche im Nu auf den Tisch zaubern – ein köstlicher Auftakt für himmlische Momente und genussvolle Stunden. Gönnen Sie sich und Ihren Gästen in diesen Tagen etwas Besonderes und freuen Sie sich über strahlende Augen und glückliche Gesichter. Was für ein Fest!

Mit einem Schuss Raffinesse: Scallops mit Champagnerschaum

Zutaten für 4 Personen:

- 12 Gourmet Tiefsee-Scallops* • 250 g Karotten
- 1 Gemüsezwiebel • Cantinelle Olivenöl
- 2 Schalotten • 100 ml milfina Schlagsahne
- 300 ml Le Gusto Klare Gemüse Brühe
- 10 g milfina Deutsche Markenbutter • 120 g Äpfel
- 200 ml Vve. Monsigny Champagner Premier Cru*
- 2 g Mühlengold Feine Speisestärke
- Salz • Le Gusto Pfeffer weiß • Raffinade Zucker

Zubereitung: Karotten und Äpfel schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, Gemüsezwiebel schälen, fein würfeln u. in Butter glasig andünsten. Karotten u. Äpfel zufügen, 2 Min. mitdünsten, 200 ml Brühe zufügen und alles bei schwacher Hitze 10 Min. weich kochen, anschl. mit Pürierstab mixen, bis ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Schalotten schälen, fein würfeln und 2 Min. in Olivenöl dünsten, mit Champagner aufgießen, die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen, restliche Brühe u. Sahne zugeben und 8 Min. köcheln, mit Salz u. einer Prise Zucker abschmecken, dann mit in 1 EL Wasser gelöster Speisestärke binden. Scallops von jeder Seite in Olivenöl scharf anbraten, anschl. bei mittlerer Hitze 5 Min. weiterbraten. Zum Anrichten Püree in Muschelschalen verteilen, jeweils 3 Scallops daraufsetzen und mit aufgeschäumter Champagnersauce begießen. Tipp: Dekorieren Sie die Vorspeise mit Apfelchips. Die Herstellung ist einfach: ½ Apfel in 1 mm dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und zwischen 2 Lagen Backpapier 4 Std. bei 110 °C im Backofen trocknen. Die Apfelchips können Sie einen Tag vorher zubereiten und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten **Preis pro Person:** 2,78 € **pro Person:** kj / kcal 1428 / 340, E 16,8 g, K 16,6 g, F 17,2 g

Kross und köstlich: Zander in der Kräuterkruste

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Gourmet Zanderfilet*
- Cucina Natives Olivenöl Extra DOP
- 50 g Katenschinken, gewürfelt • 50 g frische Kräuter
- Le Gusto Pfeffer weiß • 100 ml milfina Schlagsahne
- 100 g milfina Deutsche Markenbutter • Muskat
- 50 g Mühlengold Paniermehl • Salz • 500 g Wirsing
- 250 g Gartenkrone Steinpilze** (TK)
- 300 ml Le Gusto Klare Gemüse Brühe

* Aktionsartikel ** Saisonprodukt

Zubereitung: Kräuter fein hacken u. mit Butter u. Paniermehl zu einer festen Masse mischen. Zanderfilet in 6 cm große Stücke schneiden, in Olivenöl auf der Hautseite 2 Min. kross anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit Salz, Pfeffer würzen und die Kräuterkruste grob auf dem Fisch verteilen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Wirsing putzen, Strunk entfernen und in 2 cm große Stücke schneiden, dann in Salzwasser 7 Min. blanchieren. Katenschinken ohne Fett bei schwacher Hitze in einem Topf auslassen, Wirsing zufügen und 5 Min. dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Brühe kochen und auf die Hälfte reduzieren, Pilze und Sahne zufügen, 2 Min. kochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. Sauce binden. Zander 8 Min. im oberen Drittel des Ofens backen. Zum Anrichten den Wirsing auf Teller verteilen, 1–2 Stücke Zander darauflegen und mit der Steinpilzsauce ringsrum beträufeln.

Zubereitungszeit: 40 Minuten **Preis pro Person:** 2,51 € **pro Person:** kj / kcal 2285 / 544, E 40,6 g, K 16,7 g, F 33,6 g

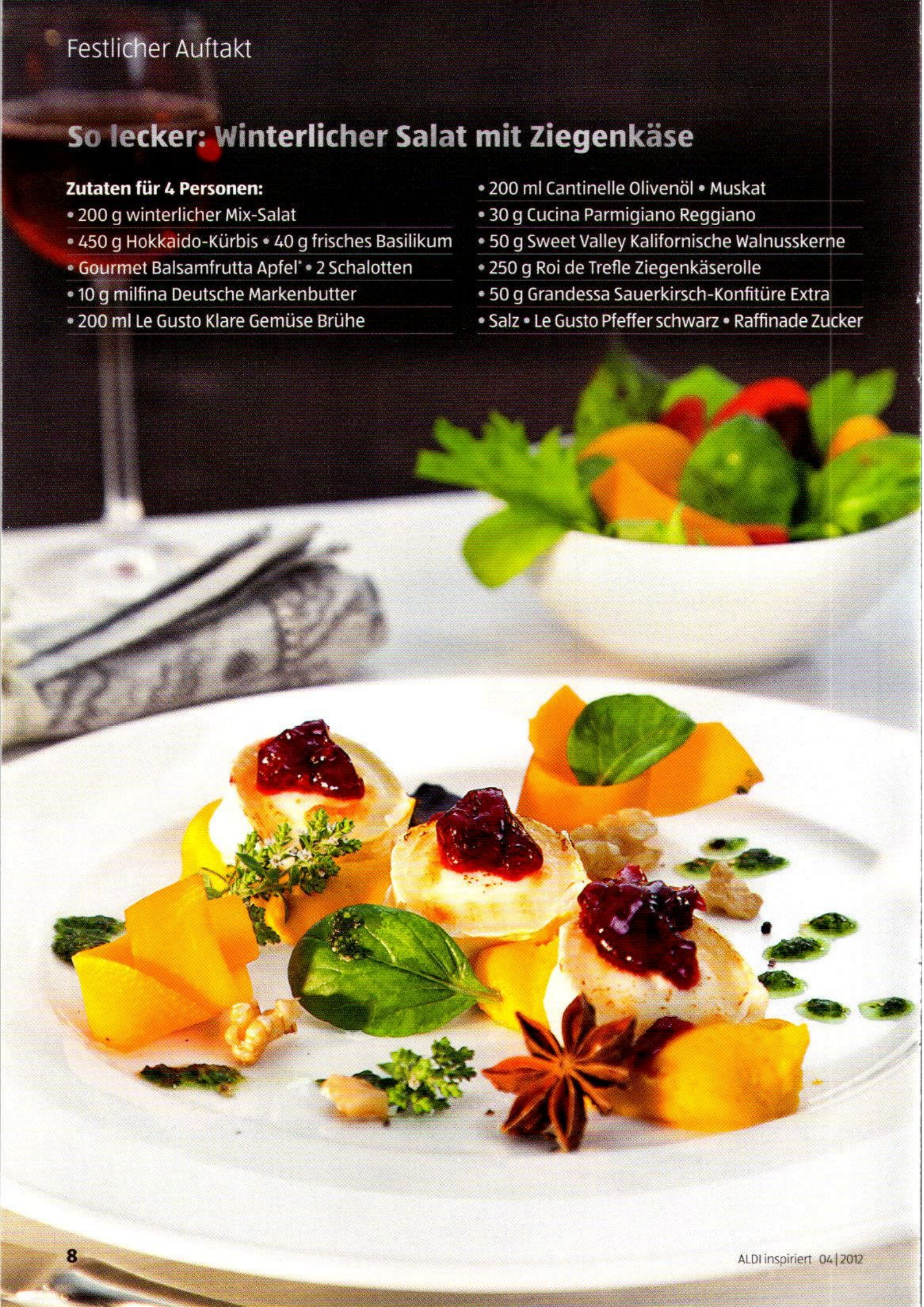
ALDI Einkaufszettel

Le Gusto Pfeffer weiß • **Gourmet** Tiefsee-Scallops* • Salz • Schalotten • Äpfel • Gemüsezwiebel • **milfina** Deutsche Markenbutter • Muskat • Karotten • **Le Gusto** Klare Gemüse Brühe • **Vve. Monsigny** Champagner Premier Cru* • **milfina** Schlagsahne • Raffinade Zucker • **Cucina** Natives Olivenöl Extra DOP • Kräuter • **Mühlengold** Feine Speisestärke • Wirsing • **Gourmet** Zanderfilet* • **Cantinelle** Olivenöl • **Mühlengold** Paniermehl • Katenschinken, gewürfelt • **Gartenkrone** Steinpilze** (TK)

So lecker: Winterlicher Salat mit Ziegenkäse

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g winterlicher Mix-Salat
- 450 g Hokkaido-Kürbis • 40 g frisches Basilikum
- Gourmet Balsamfrutta Apfel* • 2 Schalotten
- 10 g milfina Deutsche Markenbutter
- 200 ml Le Gusto Klare Gemüse Brühe
- 200 ml Cantinelle Olivenöl • Muskat
- 30 g Cucina Parmigiano Reggiano
- 50 g Sweet Valley Kalifornische Walnusskerne
- 250 g Roi de Trefle Ziegenkäserolle
- 50 g Grandessa Sauerkirsch-Konfitüre Extra
- Salz • Le Gusto Pfeffer schwarz • Raffinade Zucker



Zubereitung: 8 Scheiben Kürbis 2 mm dünn abschneiden, in Salzwasser blanchieren, den restl. Kürbis in Stücke schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln, in Butter glasig dünsten und zum Kürbis geben, Parmesan reiben. Mit Brühe auffüllen, 12 Min. weich kochen. Mit einem Pürierstab fein mixen, mit Salz, Muskat, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikumblätter, Olivenöl und geriebenen Parmesan in eine Küchenmaschine geben und zu einem feinen Pesto mixen, Walnusskerne hacken und untermengen. Backofen auf 180 °C vorheizen, Ziegenkäse in 12 Scheiben schneiden, mit jeweils ½ TL Kirschkonfitüre einstreichen und auf oberster Schiene 3 Min. gratinieren. Zum Anrichten 2 EL Kürbispüree auf einen Teller geben und mit einem Esslöffel verstreichen. Jeweils 3 Scheiben Käse darauflegen. Salat rechts davon anrichten und mit etwas Walnusspesto beträufeln. Mit frischem Basilikum, Balsamfrutta und blanchierten Kürbisscheiben garnieren. Statt des hausgemachten Pestos kann auch das Pesto aus der Gourmet Linie verwendet werden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Preis pro Person:** 1,56 € **pro Person:** kj / kcal 3150 / 750, E 11,8 g, K 18,8 g, F 70,6 g

ALDI Einkaufszettel

• Winterlicher Mix Salat • **Le Gusto** Klare Gemüse Brühe • **Gourmet** Balsamfrutta Apfel* • Schalotten • Hokkaido-Kürbis • Basilikum • **Le Gusto** Pfeffer schwarz und weiß • Muskat • Frühlingszwiebel • **Roi de Trefle** Ziegenkäserolle • **Sweet Valley** Kalifornische Walnusskerne • **milfina** Deutsche Markenbutter • **Grandessa** Sauerkirsch-Konfitüre Extra • Raffinade Zucker • **Cucina** Parmigiano Reggiano • **Cantinelle** Olivenöl • **Gartenkrone** Erbsen (TK) • **Gourmet** Geflügel Fond* • **milfina** Schlagsahne • **milfina** frische fettarme Milch 1,5 % • Salz

Überraschend anders: Erbsen-Cappuccino

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Gartenkrone Erbsen (TK)
- 600 ml Gourmet Geflügel Fond*
- 200 ml milfina Schlagsahne • 1 Frühlingszwiebel
- 250 ml milfina frische fettarme Milch 1,5 %
- Salz • Le Gusto Pfeffer weiß • Muskat
- Cantinelle Olivenöl

Zubereitung: Frühlingszwiebel waschen, fein schneiden und in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Erbsen, Fond und Sahne zufügen und 10 Min. köcheln. Im Topf kräftig mixen und durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Milch 5 Min. bei schwacher Hitze köcheln, mit Muskat würzen und dann aufschäumen. Die Suppe in Gläser füllen, mit Milchschaum bedecken und mit Muskat bestreuen. Tipp: Besonders lecker ist eine Scheibe Speck zu der Suppe. Frühstücksspeck auf Backpapier auslegen und 10 Min. bei 180 °C backen, anschließend ins Glas stecken.

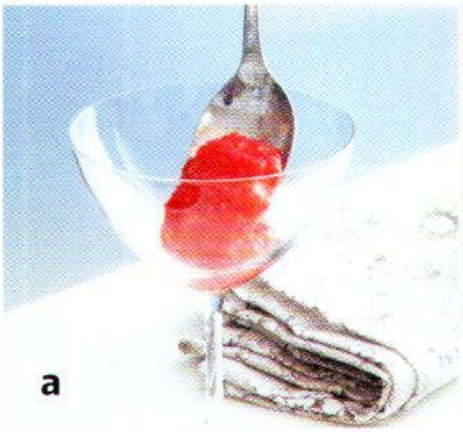
Zubereitungszeit: 35 Minuten **Preis pro Person:** 0,71 € **pro Person:** kj / kcal 1155 / 275, E 11,1 g, K 18,2 g, F 17,5 g

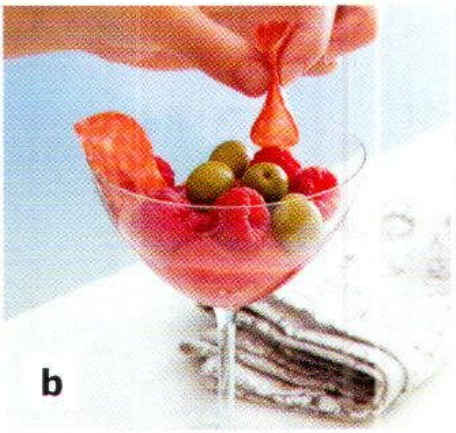
* Aktionsartikel

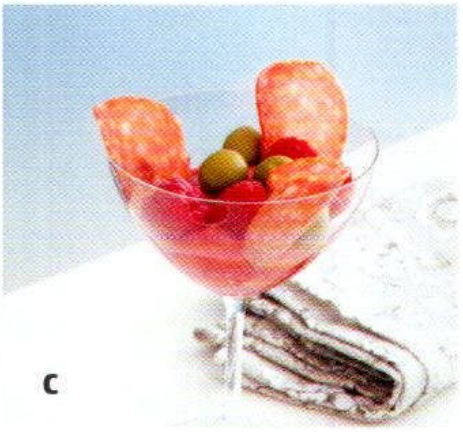
Expertentipp:

Fingerspitzengefühl für Fingerfood

Fingerfood, Food im Glas, Snacks oder kleine Häppchen sind besonders beliebt.







1. Das Anrichten erfordert ein wenig Übung. Verwenden Sie zum Einfüllen kleine Löffel, damit der Glasrand sauber bleibt (Abbildung a).

Soll Creme oder Mousse im Glas angerichtet werden, füllen Sie diese in einen Spritzbeutel. Füllen Sie dann die Gläser von unten nach oben. Bei geschichteten, gelierten Speisen ist es wichtig, dass die einzelnen Schichten komplett trocknen (am besten im Kühlschrank).

2. Je genauer die Schichtung der einzelnen Zutaten gelingt, desto appetitlicher wirken sie. Schalen oder Teller sollten nicht überfüllt werden (Abbildung b und c).

Gruß aus der Küche: Gourmetsalami im Glas

Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Gourmet Salami Classic*
- 300 g Tomaten
- Raffinade Zucker
- 100 g Gourmet Oliven Castelvetrano*
- 100 g frische Himbeeren
- 3 Blatt eingeweichte Gelatine
- Frische Kräuter:
  - Schnittlauch • Basilikum • Kerbel
- Salz
- Le Gusto Pfeffer weiß
- Cucina Natives Olivenöl Extra DOP

Zubereitung: Salami in dünne Scheiben schneiden, Tomaten waschen, vierteln, Strunk entfernen und kurz mixen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze im kleinen Topf auflösen, dann unter die Tomatenmasse rühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, auf 4 Gläser verteilen und für 4 Std. kühl stellen. Zum Anrichten die Gläser abwechselnd mit Salami, Kräutern, Oliven und Himbeeren schichten und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln.

Zubereitungszeit: 25 Minuten **Kühlzeit:** 4 Stunden **Preis pro Person:** 1,56 € **pro Person:** kj / kcal 1025 / 244, E 13,1 g, K 2,7 g, F 20 g

* Aktionsartikel

Rezept auf Seite 19

Schöne Bescherung:
Raffinierte Hauptgerichte

Ein bisschen Luxus darf sein. Wenn nicht jetzt, wann dann? Feiner Fisch und knuspriger Weihnachtsbraten, herrlich kross und wunderbar würzig. Echte Klassiker, modern interpretiert. Raffinierte Kombinationen schaffen spannende Kontraste und neue Genusserlebnisse, und das nicht nur für Gourmets. Dabei sind unsere Rezepte unkompliziert und leicht nachzukochen, für ein köstliches Fest für die ganze Familie.

Saftig und gut: Knusprige Gänsekeule mit Walnussbutter

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Gänsekeulen**[1] (TK) • 4 rote Zwiebeln
- 100 g bio-Butter • 500 ml Rotwein Le Rouge
- 1 Packung Le Gusto Delikatess-Sauce zum Braten
- 500 g Gartenkrone Delikatess-Apfel-Rotkohl
- 1 Packung Le Gusto Kartoffel Knödel
- 30 g Mühlengold Paniermehl • 2 EL Majoran
- 30 g Sweet Valley Kalifornische Walnusskerne
- 1 EL Gartenkrone Petersilie (TK) • Salz
- 50 g Raffinade Zucker • Le Gusto Pfeffer schwarz
- Bellasan Reines Pflanzenöl aus Raps

Zubereitung: Gänsekeulen in einem Topf mit Wasser bedecken, 2 EL Majoran und Salz zufügen und 120 Min. bei schwacher Hitze kochen. Backofen auf 160 °C vorheizen, Gänsekeulen aus dem Sud nehmen, auf ein Backblech legen und 90 Min. auf mittlerer Schiene backen. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in 2 EL Rapsöl anschwitzen, Zucker darüberstreuen und karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Delikatess-Sauce zufügen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Rotkohl und Klöße nach Packungsanleitung zubereiten, Butter schmelzen, gehackte Walnüsse, Paniermehl und Petersilie zufügen und als Dekoration für die Klöße verwenden. Zum Anrichten die Keulen jeweils im Gelenk durchschneiden und mit dem Rotkohl, den Klößen und der Sauce servieren. Das Besondere ist die Zubereitung der Keulen. Dadurch, dass sie vorher gekocht werden, löst sich das Fett und sie werden butterzart.

Zubereitungszeit: 210 Minuten **Preis pro Person:** 3,16 € **pro Person:** kj / kcal 3969 / 945, E 29 g, K 61,5 g, F 57,1 g

Ganz klassisch: Edelhirschgulasch mit Mandelbällchen

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Packungen Edelhirschgulasch**[2] à 500 g (TK)
- 2 l Rotwein Le Rouge • 250 g gekochte Maronen
- 3 frische Orangen • 4 Birnen
- 125 g Sweet Valley Preiselbeeren

* Aktionsartikel ** Saisonprodukt

[1] Regional variierende Ausstattung und Größen

[2] Regional variierende Ausstattung

- 2 Packungen Le Gusto Delikatess-Sauce zum Braten
- 2 Sternanis • 1 Zimtstange
- 3 Nelken • 3 Wacholderbeeren
- 300 g Gourmet Mandelbällchen*
- 1 Lorbeerblatt • Salz
- Bellasan Reines Pflanzenöl aus Raps
- Le Gusto Pfeffer schwarz
- 150 g Raffinade Zucker
- Gourmet Gewürzmühle Wildgenuss*

Zubereitung: Den aufgetauten Gulasch mit Salz, Pfeffer und Wildgewürz würzen. Das Fleisch in 3 EL Rapsöl im Topf 5 Min. anbraten, mit 1 l Rotwein ablöschen, Lorbeerblatt zufügen und 2 Std. leicht köcheln lassen. Orangen auspressen, die Maronen klein schneiden. O-Saft, Maronen und Preiselbeeren zum Gulasch zufügen und 5 Min. kochen. Das Saucenpulver unterrühren u. weitere 10 Min. kochen. Den restlichen Rotwein, Zucker, Wacholderbeeren und Gewürze aufkochen, Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen, anschließend in Rotwein 25 Min. leicht köcheln lassen. Die Mandelbällchen nach Packungsanweisung zubereiten. Gulasch mit der Birne und den Mandelbällchen auf großen Tellern anrichten.

Zubereitungszeit: 150 Minuten **Preis pro Person:** 7,61 € **pro Person:** kj / kcal 5376 / 1280, E 66,7 g, K 124 g, F 25 g

ALDI Einkaufszettel

• Gänsekeulen** (TK) • Rote Zwiebeln • Le Gusto Delikatess-Sauce zum Braten • Salz • Le Gusto Kartoffel Knödel • Rotwein Le Rouge • bio-Butter • Majoran • Bellasan Reines Pflanzenöl aus Raps • Gartenkrone Delikatess-Apfel-Rotkohl • Nelken • Mühlengold Paniermehl • Sweet Valley Kalifornische Walnusskerne • Sternanis • Zimtstange • Le Gusto Pfeffer schwarz • Wacholderbeeren • Gourmet Gewürzmühle Wildgenuss* • Lorbeerblatt • Gourmet Mandelbällchen* • Gartenkrone Petersilie (TK) • Raffinade Zucker • Edelhirschgulasch** (TK) • Gekochte Maronen • Orangen • Birnen • Sweet Valley Preiselbeeren

Was ganz Besonderes: Zweierlei vom Geflügel

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Stücke Barbarie Entenbrust** (TK)
- 3 Stücke Hähnchenbrust à 400 g • Salz
- 110 ml milfina Schlagsahne
- 120 g frische Himbeeren • Le Gusto Pfeffer schwarz
- 8 große Blätter Wirsing
- Cucina Natives Olivenöl Extra DOP
- 1 Packung Le Gusto Kartoffel Püree
- 1 Packung Gourmet Sauce à l'Orange*

Zubereitung: Haut der Entenbrust abschneiden und zusammen mit 2 Hähnchenbruststücken in 3 EL Olivenöl von jeder Seite 2 Min. scharf anbraten, salzen, pfeffern u. aus der Pfanne nehmen. Die übrige Hähnchenbrust (ca. 140 g) mit 110 ml Sahne und 70 g Himbeeren in der Küchenmaschine zu einer glatten Farce mixen, salzen. Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren, gut abtropfen lassen. Backofen auf 160 °C vorheizen, 4 Wirsingblätter auf einem Küchenhandtuch überlappend hinlegen und mit der Hälfte der Himbeerfarce einstreichen. Jeweils eine Entenbrust und eine Hähnchenbrust übereinander auf die Farce legen, danach die Wirsingblätter einrollen und in Alufolie wickeln. Vorgang wiederholen. Kohlrouladen 17 Min. auf mittlerer Schiene im Ofen backen, Kartoffel Püree und Sauce nach Packungsanweisung kochen. Zum Anrichten die Wirsingrouladen in Scheiben schneiden und auf dem Kartoffel Püree servieren. Sauce und übrige Himbeeren darum verteilen.

Zubereitungszeit: 120 Minuten **Preis pro Person:** 3,44 € **pro Person:** kj / kcal 2705 / 644, E 53,6 g, K 27,9 g, F 34,9 g

Einfach, aber raffiniert: Hähnchenbrust mit geschmorten Apfelscheiben

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Stücke Hähnchenbrust
- 100 g Linsen, rot • 100 g Linsen, grün
- 100 g Linsen, schwarz • 1 bio-Ei
- 2 Schalotten • 2 Äpfel • 4 Zweige Salbei
- Gourmet Aceto Balsamico di Modena I.G.P.*
- Raffinade Zucker
- 100 ml Gourmet Geflügel Fond* • Saucenbinder

 * Aktionsartikel ** Saisonprodukt

- 50 g Cucina Grana Padano, gerieben
- 20 g milfina Deutsche Markenbutter
- 15 g Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
- Salz • Le Gusto Pfeffer schwarz
- Cucina Natives Olivenöl Extra DOP

Zubereitung: Linsen pro Sorte im Wasser bissfest kochen, abschütten. Schalotten fein würfeln, in 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen, gekochte Linsen zufügen und 2 Min. mitdünsten. 5 EL Balsamico-Essig zufügen, mit Fond auffüllen. 2 Min. kochen lassen und mit Saucenbinder andicken. Ofen auf 160 °C vorheizen. Hähnchenbrust salzen, pfeffern und in 3 EL Olivenöl von jeder Seite 2 Min. scharf anbraten, für 12 Min. in den Ofen schieben. Äpfel in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter von jeder Seite anbraten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Eigelb mit Mehl vermischen, mit Salz würzen, Salbei durch die Eimasse ziehen und in 4 EL Olivenöl knusprig ausbacken. Zum Anrichten die Hähnchenbrust auf die geschmorten Apfelscheiben legen, mit dem knusprigem Salbei garnieren und mit Grana Padano bestreuen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten **Preis pro Person:** 2,19 € **pro Person:** kj / kcal 2037 / 485, E 44,2 g, K 38,2 g, F 16,8 g

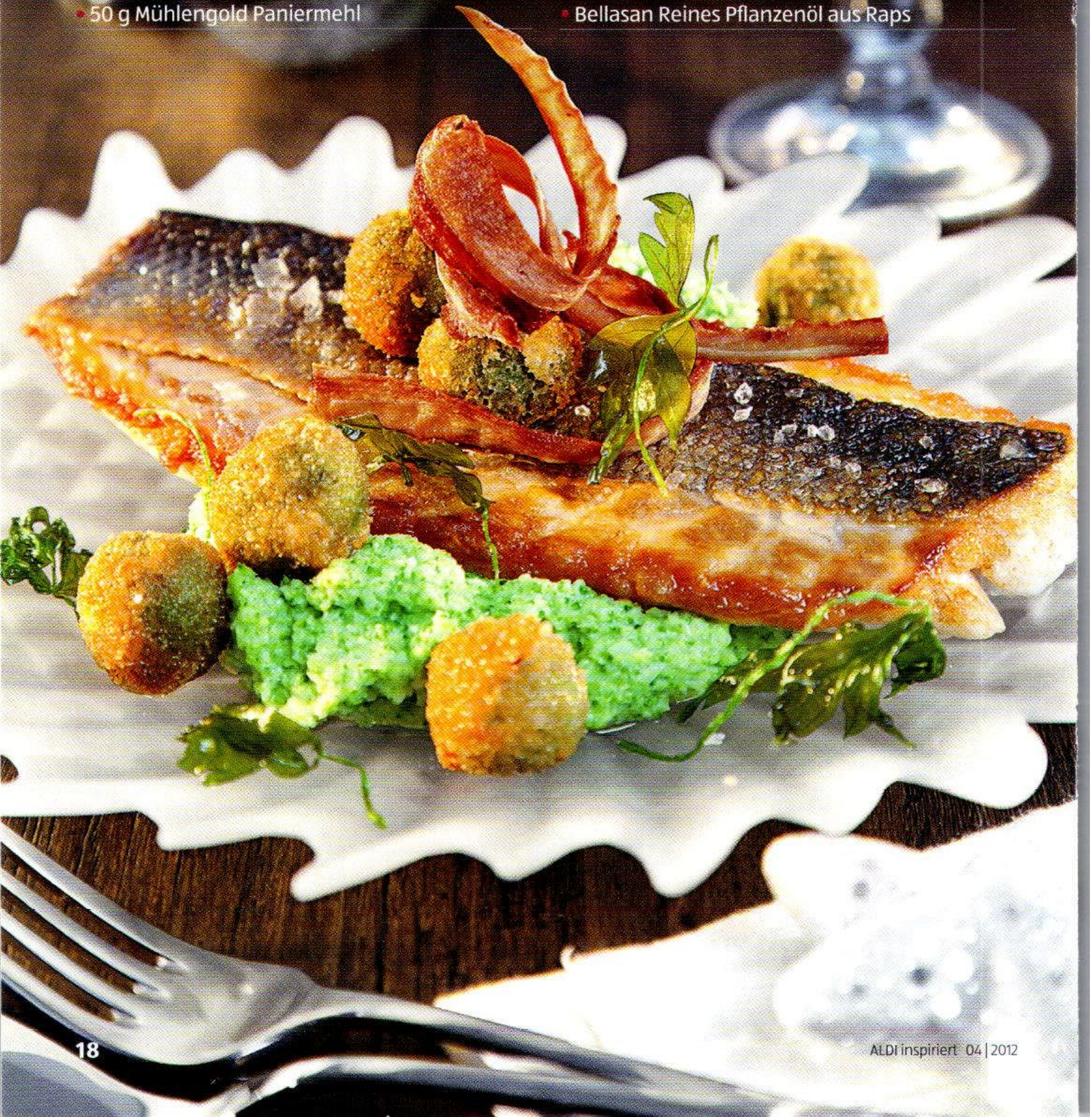
ALDI Einkaufszettel

Barbarie Entenbrust** (TK) • Äpfel • Hähnchenbrust • Himbeeren • bio-Eier • Le Gusto Kartoffel Püree • Salz • Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl • Wirsing • milfina Schlagsahne • Salbei • Saucenbinder • Le Gusto Pfeffer schwarz • Gourmet Aceto Balsamico di Modena I.G.P.* • Cucina Grana Padano, gerieben • Gourmet Geflügel Fond* • milfina Deutsche Markenbutter • Schalotten • Linsen, rot, grün, schwarz • Cucina Natives Olivenöl Extra DOP • Raffinade Zucker • Gourmet Sauce à l'Orange*

Fantastisch kombiniert: Gebratener Wolfsbarsch mit Broccoli-Creme

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Gourmet Wolfsbarschfilet*
- 2 Landvogt Eier • Cantinelle Olivenöl
- einige Spritzer bio-Citrovin Zitrone
- 3 EL milfina frische fettarme Milch 1,5 %
- Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
- 50 g Mühlengold Paniermehl
- 50 g Cucina Parmigiano Reggiano
- 150 g Gourmet Oliven Castelvetrano*
- 500 g frischer Broccoli
- 80 g milfina Deutsche Markenbutter
- Le Gusto Pfeffer schwarz • Salz
- Bellasan Reines Pflanzenöl aus Raps



Zubereitung: Eier mit Milch verquirlen, die Masse auf einen Teller geben. Parmesan reiben und Paniermehl mit geriebenem Parmesan mischen. Mehl und Paniermehl-Käse Mischung ebenfalls auf je einen Teller geben. Oliven zuerst durch das Mehl, dann durch die Eiermasse und zuletzt durch die Paniermehl-Parmesan Masse ziehen. Vor dem Servieren 2 Min. in Rapsöl frittieren. Broccoli in Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen und fein mixen, wieder in den Topf geben und zusammen mit der Butter aufkochen, salzen und pfeffern. Wolfsbarsch salzen und mit Zitronensaft beträufeln, dann in 3 EL Olivenöl von jeder Seite 3 Min. braten. Zum Anrichten den Fisch auf die Creme setzen, Oliven darum verteilen. Mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Dazu passen Bandnudeln oder Gnocchi.

Zubereitungszeit: 50 Minuten **Preis pro Person:** 2,53 € **pro Person:** kj / kcal 2352 / 560, E 39,7 g, K 14,1 g, F 38,1 g

Aus der Sterneküche: Rinderfilet im Teigmantel

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Gourmet Rinderfilet* • 800 g bio-Blattspinat (TK)
- 2 Packungen Cucina Pizzateig
- 60 g KIM Delikatess-Senf mittelscharf
- 6 Schalotten • 600 g Gartenkrone Waldpilze** (TK)
- 4 Landvogt Eier (Größe M)
- Salz • Le Gusto Pfeffer schwarz • Muskat
- Bellasan Reines Pflanzenöl aus Raps
- Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl z. Ausrollen
- 1 Packung Gourmet Burgunder Sauce*

Zubereitung: Pilze auftauen u. gut ausdrücken. Rinderfilet von Sehnen befreien, salzen, pfeffern u. mit Senf einstreichen. In 3 EL Rapsöl von jeder Seite 3 Min. scharf anbraten. Schalotten schälen, fein würfeln, in 1 EL Rapsöl anschwitzen. Spinat auftauen, ausgedrückten Spinat zufügen u. 5 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen, auskühlen lassen, ausdrücken u. 2 Eier untermengen. Waldpilze in 2 EL Rapsöl scharf braten, salzen, pfeffern u. fein mixen. 2 Pizzateige auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, aus einem Teig 10 Sterne ausstechen. Backofen auf 160 °C vorheizen, den zweiten Teig 1 cm dick mit dem Spinat belegen, dabei den Rand 1 cm frei lassen, anschl. die Pilzfarce verteilen u. darauf das Rinderfilet legen. 2 Eigelb verquirlen, Rand damit einstreichen u. das Filet einrollen, Teig mit dem übrigen Eigelb bestreichen u. Teigsterne darauf verteilen. Filet 45 Min. auf mittlerer Schiene backen, mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden u. mit Burgunder Sauce servieren.

Zubereitungszeit: 90 Minuten **Preis pro Person:** 9,33 € **pro Person:** kj / kcal 3310 / 788, E 91,8 g, K 32,2 g, F 32 g

ALDI Einkaufszettel

- Gourmet Wolfsbarschfilet* • Muskat
- Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
- bio-Citrovin Zitrone • Landvogt Eier
- milfina frische fettarme Milch 1,5 %
- Gourmet Oliven Castelvetrano* • Le Gusto Pfeffer schwarz • bio-Blattspinat (TK)
- Broccoli • Cucina Pizzateig • milfina Deutsche Markenbutter • Mühlengold Paniermehl • Salz • KIM Delikatess-Senf mittelscharf • Gartenkrone Waldpilze** (TK) • Schalotten • Cucina Parmigiano Reggiano • Bellasan Reines Pflanzenöl aus Raps • Gourmet Burgunder Sauce* • Gourmet Rinderfilet* • Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl • Cantinelle Olivenöl

* Aktionsartikel ** Saisonprodukt

Italienisch und lecker:
Balsamico-Essig

Aceto Balsamico ist ein Star unter den süß-sauren Geschmacksbringern der modernen Küche. Eine echte italienische Spezialität, die Hobby- und Profiköche in aller Welt gerne benutzen, um ihre Speisen mit einem Schuss Raffinesse zu verfeinern.

Viele Salate, Antipasti, Suppen und Saucen werden heute gerne mit echtem Balsamico-Essig zubereitet, aber auch Käse und Süßspeisen harmonieren perfekt mit diesem Edelessig. Echt ist er nur dann, wenn auf dem Etikett Aceto Balsamico di Modena I.G.P. oder Aceto Balsamico Tradizionale steht. Nur Essig aus der Gegend um Modena in der Emilia Romagna im Norden Italiens darf sich so nennen. Dort wird er seit fast 1000 Jahren hergestellt. Seine Rezeptur ist streng gehütetes Geheimnis der jeweiligen Produzenten. Balsamico-Essig besteht im Wesentlichen aus teilvergorenem eingedickten oder eingekochten Traubenmost und aus Weinessig. Durch die Lagerung in hochwertigen Holzfässern, z. B. aus Eichen- oder Kastanienholz, entsteht die feine Balance zwischen süß und sauer. Der verwendete Traubenmost darf nur aus den Traubensorten Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana oder Montuni gewonnen werden. Jeder Balsamico-Essig di Modena I.G.P. muss mindestens 60 Tage in Holzfässern lagern, bevor er abgefüllt wird.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser

Sowohl für die Qualität der Zutaten als auch für den Produktionsprozess und die anschließende Lagerung gibt es strenge Vorgaben. Nur wenn sie alle erfüllt sind, darf das Produkt als Aceto Balsamico di Modena I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta, übersetzt „geschützte geografische Angabe") bezeichnet werden. Nur Produkte, die die EU in das Verzeichnis der Produkte mit geschützter geografischer Angabe aufnimmt, dürfen diesen Zusatz tragen. Zur Überprüfung, ob alle Vorgaben hinsichtlich Zutaten, Produktion und Lagerung eingehalten wurden, wird jeder Balsamico-Essig vor der Abfüllung genau analysiert. Auch die an der Produktion beteiligten Unternehmen müssen strenge Richtlinien erfüllen, damit das Institut CSQA die Lizenz zur Herstellung jährlich erneuert.

Gourmet Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Charakteristisch für unseren Gourmet Aceto Balsamico di Modena I.G.P. ist seine cremige, reichhaltige Konsistenz, von Italienern auch als „Denso" bezeichnet, die durch den hohen Traubenmostanteil und die Reifung in 250-Liter-Holzfässern (Barriques) zustande kommt.

Rezept auf Seite 26

Krönender Abschluss:
Himmlische Desserts

Glanzvolles Finale eines wundervollen Weihnachtsabends: unwiderstehliche Nachspeisen, cremig, süß, sahnig, fruchtig – einfach verführerisch. Traumhafte Lieblingsdesserts für echte Sternstunden und von Engeln empfohlen. Freuen Sie sich schon jetzt auf feine Überraschungen aus dem Weihnachtswunderland. Wir wünschen Ihnen eine köstliche Zeit!

Wie das duftet: Weinbergpfirsiche mit Marzipanschaum

Zutaten für 6 Personen:

- 150 g Back Family Marzipan Rohmasse**
- 500 ml Vanillesauce
- 1 EL Aurelia Amaretto
- 2 Blatt Gelatine (eingeweicht)
- 125 ml milfina Schlagsahne
- 300 g Gourmet Pfirsiche mit Zimt*
- 5 EL Mitterhof Weinbergpfirsichlikör*

Zubereitung: Vanillesauce nach Packungsanleitung kochen, auskühlen lassen. Marzipan in 1 cm gr. Würfel schneiden und mit einem Stabmixer in der Vanillesauce ganz fein mixen, 1 EL Amaretto zufügen, verrühren. Sahne steif schlagen, Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen, anschl. zur Vanillemasse geben und umrühren, dann die Sahne zugeben. Vier Gläser zu $^3/_4$ mit dem Marzipanschaum füllen und 4 Std. kalt stellen. Pfirsiche in Spalten schneiden und mit 5 EL Weinbergpfirsichlikör marinieren. Zum Anrichten die Gläser mit dem Marzipanschaum mit jeweils 4 Pfirsich-Spalten auffüllen und servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Kühlzeit:** 4 Stunden **Preis pro Person:** 0,90 € **pro Person:** kj / kcal 1386 / 330, E 8,9 g, K 29,4 g, F 18 g

 * Aktionsartikel ** Saisonprodukt

Von Engeln empfohlen: Butter-Apfel mit Wintermousse

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Äpfel • 100 g Raffinade Zucker
- 1 TL Le Gusto Zimt, gemahlen • 1 kg bio-Butter
- 4 Päckchen Gourmet Wintermousse, Sorte: Wintertraum* • Minze

Zubereitung: Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Butter in einem Topf schmelzen, aufkochen lassen und Schaum abschöpfen. Äpfel in die Butter legen und bei schwacher Hitze 25–30 Min. garen, anschl. auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Zucker und Zimt mischen und die Äpfel darin wenden, Mousse nach Packungsanweisung zubereiten. Äpfel mit der Mousse servieren und mit frischer Minze garnieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Preis pro Person:** 2,83 € **pro Butter-Apfel:** kj / kcal 2314 / 551, E 0,8 g, K 43,9 g, F 41,7 g

ALDI Einkaufszettel
• **Back Family** Marzipan Rohmasse** • **Aurelia** Amaretto • Vanillesauce • **Le Gusto** Zimt, gemahlen • **Gourmet** Pfirsiche mit Zimt* • **milfina** Schlagsahne • Minze • Äpfel • Gelatine • Raffinade Zucker • **bio**-Butter • **Gourmet** Wintermousse, Sorte: Wintertraum* • **Mitterhof** Weinbergpfirsichlikör*

Süße Verführung: Vanille-Flammeri mit frischer Ananas

Zutaten für 4 Personen:

- 125 ml milfina frische fettarme Milch 1,5 %
- 15 g milfina Deutsche Markenbutter
- 7 g Mühlengold Feine Speisestärke
- ½ Back Family Bourbon-Vanillestange**
- 2 Blatt Gelatine (eingeweicht)
- Back Family Raspelschokolade Zartbitter**
- 2 bio-Eier • 25 g Raffinade Zucker • ½ Ananas

Zubereitung: Milch und Butter zusammen mit ausgekratztem Vanillemark aufkochen und mit der in 1 EL Wasser aufgelösten Speisestärke binden. Die Gelatine ausdrücken, darin auflösen. 2 Eiweiß und Zucker 3-4 Min. auf höchster Stufe mit dem Handmixer aufschlagen, unter die warme Vanillecreme ziehen, in mit Butter eingefettete Förmchen füllen. Für 3 Std. kalt stellen. Ananas schälen, in Stücke schneiden, dann zusammen mit der gestürzten Flammeri servieren, mit Schokoraspeln dekorieren. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, um Flammeri leichter herauszulösen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Kühlzeit:** 3 Stunden **Preis pro Person:** 0,61 € **pro Person:** kj / kcal 785 / 187, E 7,5 g, K 20,5 g, F 8,1 g

So schmeckt Weihnachten: Lebkuchen-Soufflé mit frischen Beeren

Ergibt 6 Portionen:

- 40 g Moser-Roth Edel Bitter Schokolade 70 %
- 40 g milfina Deutsche Markenbutter
- 25 g Raffinade Zucker • 2 bio-Eier
- 70 g Wintertraum Lebkuchen Herzen, Sterne, Brezeln Vollmilch**
- Abrieb einer Zitrone
- 150 g frische Beeren • Puderzucker
- 30 g Back Family Haselnusskerne, gemahlen**

Zubereitung: Dunkle Schokolade mit Butter über einem Wasserbad schmelzen, 20 g Zucker und 2 Eigelb mit dem Mixer 4 Min. über dem Wasserbad schaumig schlagen. Flüssige Schoko-Butter-Masse unter die Eigelbmasse rühren, Lebkuchen in Würfel schneiden und fein zerbröseln. Brösel, Zitronenabrieb und gemahlene Haselnuss

nacheinander unter die Schokoladenmasse heben. Ofen auf 200 °C vorheizen. 4 feuerfeste Förmchen mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. 2 Eiweiß mit 5 g Zucker steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben, auf die Förmchen verteilen und 15 Min. auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Soufflé mit Puderzucker bestreuen. Beeren waschen und abtropfen lassen, zusammen mit dem Soufflé servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten **Preis pro Person:** 0,73 € **pro Person:** kj / kcal 974 / 232, E 5,2 g, K 20,1 g, F 14,5 g

Verlockend: Prickelnder Bellini

Ergibt 5 Portionen:

- 1 Dose Sweet Valley Pfirsiche
- 30 ml Mitterhof Weinbergpfirsichlikör*
- 1 Flasche Vve. Monsigny Champagner

Zubereitung: Pfirsichhälften und Likör mit Stabmixer pürieren. Zum Servieren 1 TL Fruchtmark auf die Gläser verteilen und mit Champagner auffüllen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten **Preis pro Person:** 3,82 € **pro Person:** kj / kcal 815 / 194, E 0,6 g, K 21,6 g, F 0,5 g

ALDI Einkaufszettel

- milfina frische fettarme Milch 1,5 % • Ananas • Back Family Bourbon-Vanillestange** • milfina Deutsche Markenbutter • Beeren • Back Family Raspelschokolade Zartbitter** • Mühlengold Feine Speisestärke • Moser-Roth Edel Bitter Schokolade 70 % • Gelatine • Raffinade Zucker • Puderzucker • Wintertraum Lebkuchen Herzen, Sterne, Brezeln Vollmilch** • Back Family Haselnusskerne, gemahlen** • Mitterhof Weinbergpfirsichlikör* • Vve. Monsigny Champagner • Sweet Valley Pfirsiche • Zitrone • bio-Eier

* Aktionsartikel ** Saisonprodukt

Himmlisch: Waldbeeren-Pistazien-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen:

- 100 g Waldbeeren
- 2 bio-Eier (2 Eigelb) • 30 g Raffinade Zucker
- 2 Blatt Gelatine (eingeweicht)
- 200 g milfina Speisequark 40 % Fett i. Tr.

Für den Boden:

- 3 bio-Eier (3 Eigelb + 3 Eiweiß)
- 50 g Raffinade Zucker • 2 cl Aurelia Amaretto
- 50 g Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
- 60 ml Tizio Caffè Espresso Ganze Bohne, kalt
- 50 g Pistazienkerne, gehackt

Zubereitung: Waldbeeren aufkochen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen, mit dem Stabmixer pürieren und abkühlen lassen. 2 Eigelb mit 30 g Zucker über dem Wasserbad 4 Min. cremig aufschlagen, zus. mit Quark unter die Waldbeeren rühren. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Für den Biskuit 3 Eigelb, 50 g Zucker und 50 g Mehl mischen, 3 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 1 cm hoch streichen und 15 Min. auf mittlerer Schiene backen. Aus dem ausgekühlten Biskuitboden 8 glasgroße Kreise ausstechen. Espresso mit Amaretto mischen, Creme in einen Spritzbeutel füllen und 1 cm hoch auf 4 Gläser verteilen, jeweils 1 Biskuit auf jedes Glas verteilen. Biskuits mit der Hälfte der Espressomischung beträufeln. Eine weitere Schicht Creme einfüllen, mit den übrigen Biskuits belegen und mit der restlichen Espressomischung beträufeln. Mit der Creme die Gläser aufspritzen und 3 Std. kalt stellen. Zum Servieren die gehackten Pistazien über die Creme streuen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten **Kühlzeit:** 3 Stunden **Preis pro Person:** 1,08 € **pro Person:** kj / kcal 1340 / 319, E 14,7 g, K 28,2 g, F 16,2 g

ALDI Einkaufszettel
• Gelatine • Waldbeeren • Raffinade Zucker • bio-Eier • Aurelia Amaretto • Tizio Caffè Espresso Ganze Bohne • milfina Speisequark 40 % Fett i. Tr. • Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl • Pistazienkerne, gehackt

Rezept auf Seite 35

Schokolade:
Ein kleines Stück vom (Keks-)Glück

Unwiderstehlich und mit zartem Schmelz: Schokolade verführt unsere Sinne, verwöhnt uns gerade an kalten Wintertagen. Unsere Schokoladenseite zeigt daher ihr Bestes und lädt Sie ein: Gönnen Sie sich das Besondere – ein kleines Stück vom (Keks-)Glück. Schließlich macht man dies auch nicht alle Tage. Aber an Weihnachten darf es dann ruhig löffelweise Schokolade sein.

Zartbittere Versuchung: Warme Schokoladen-Tarte

Zutaten für 4 Personen (ergibt 8 Stücke):

- 200 g Moser-Roth Edel Bitter Schokolade 70 %
- 130 g bio-Butter
- 120 g Raffinade Zucker
- 4 bio-Eier – Größe M (4 Eigelb + 4 Eiweiß)
- 30 g Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl

Zubereitung: Schokolade grob hacken und zusammen mit Butter über dem Wasserbad schmelzen. Eigelbe, 60 g Zucker und Mehl unter die Schokolade rühren und vom Wasserbad nehmen. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker zugeben, unter die Schokoladenmasse heben. Backofen auf 160 °C vorheizen. Eine Tarteform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Auf mittlerer Schiene 35 Min. backen. Schmeckt köstlich in Kombination mit Grandessa Vanilleeis.

Zubereitungszeit: 60 Minuten **Preis pro Person:** 1,01 € **pro Person:** kj / kcal 1508 / 359, E 6,1 g, K 29,8 g, F 24,1 g

Aus dem Weihnachts-Wunderland: Schokoladen Kroketten

Zutaten für 4 Personen (1 Portion ca. 15 Stück):

- 120 g Choceur Alpen Sahne Edel-Alpen Sahneschokolade • 60 ml milfina Schlagsahne
- 30 g Back Family Kakaopulver**
- 1 EL Grand Marnier Cordon Jaune Orangenlikör
- 30 g Sweet Valley Mandeln
- 1 bio-Ei • 30 g Sweet Valley Haselnusskerne
- Bellasan Reines Pflanzenöl aus Raps
- 30 g Gourmet Macadamianüsse mit Honig*
- Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl

Zubereitung: Schokolade mit Sahne über dem Wasserbad schmelzen, Kakao u. Orangenlikör zufügen, 2 Std. kalt stellen, anschl. aus der Masse Kroketten oder Kugeln formen u. für 4 Std. ins Gefrierfach stellen. Alle Nusssorten fein hacken, auf einem Teller verteilen. Ei auf einem Teller aufschlagen, Mehl auf einem Teller bereitstellen. Die Kroketten zuerst in Mehl, dann in Ei wenden und in der Nussmischung panieren, in heißem Öl frittieren, warm genießen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Gefrierzeit:** 4 Stunden **Preis pro Person:** 0,82 € **pro Person:** kj / kcal 617 / 147, E 3,1 g, K 7,8 g, F 11,5 g

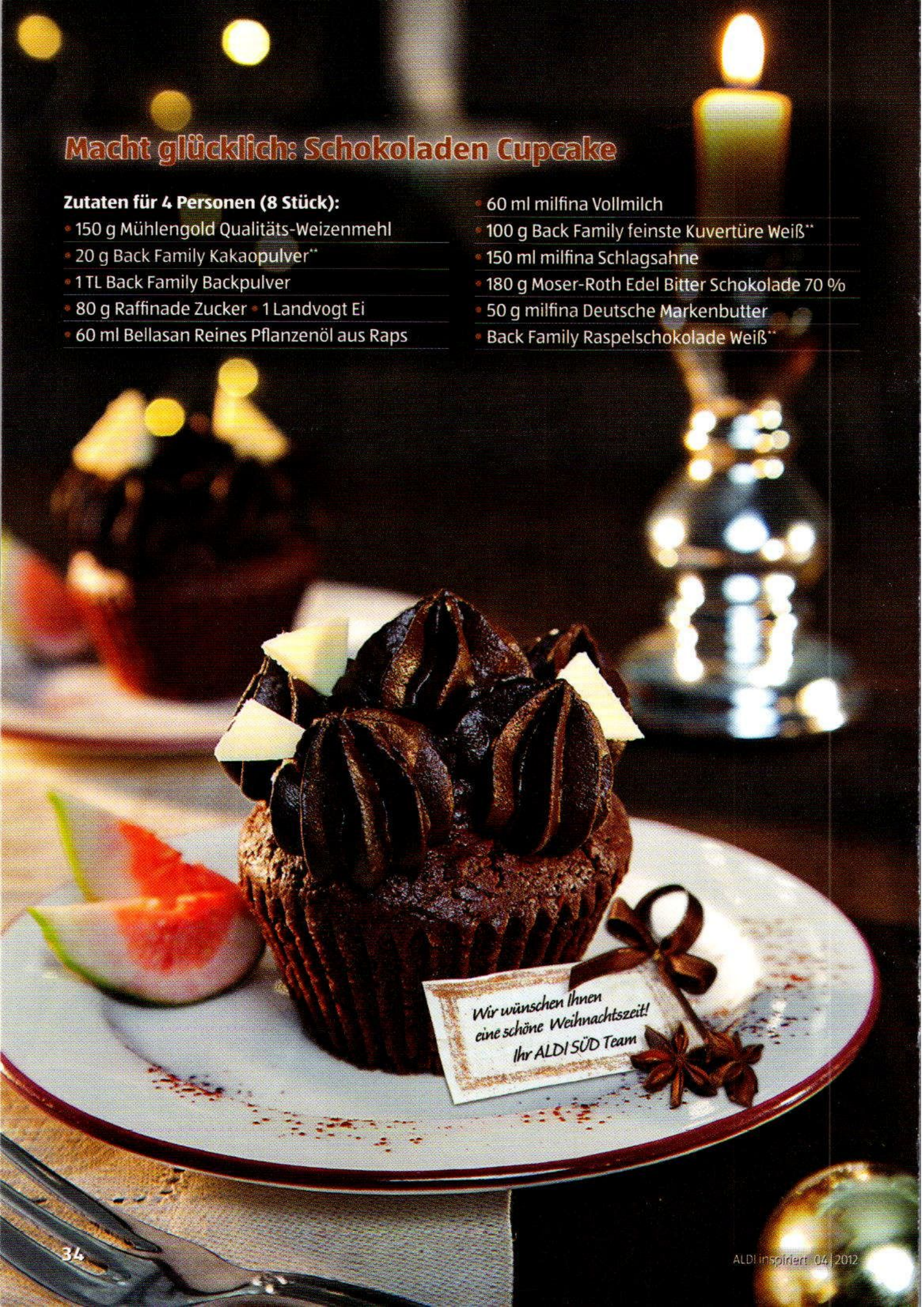
ALDI Einkaufszettel
• **Mühlengold** Qualitäts-Weizenmehl • **Sweet Valley** Mandeln • **bio**-Butter • **Moser-Roth** Edel Bitter Schokolade 70 % • **bio**-Eier • Raffinade Zucker • **Back Family** Kakaopulver** • **Choceur** Alpen Sahne Edelschokolade • **Grand Marnier** Cordon Jaune Orangenlikör • **Sweet Valley** Haselnusskerne • **Bellasan** Reines Pflanzenöl aus Raps • **milfina** Schlagsahne • **Gourmet** Macadamianüsse mit Honig*

* Aktionsartikel ** Saisonprodukt

Macht glücklich: Schokoladen Cupcake

Zutaten für 4 Personen (8 Stück):

- 150 g Mühlengold Qualitäts-Weizenmehl
- 20 g Back Family Kakaopulver**
- 1 TL Back Family Backpulver
- 80 g Raffinade Zucker
- 1 Landvogt Ei
- 60 ml Bellasan Reines Pflanzenöl aus Raps
- 60 ml milfina Vollmilch
- 100 g Back Family feinste Kuvertüre Weiß**
- 150 ml milfina Schlagsahne
- 180 g Moser-Roth Edel Bitter Schokolade 70 %
- 50 g milfina Deutsche Markenbutter
- Back Family Raspelschokolade Weiß**



Zubereitung: Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker mischen. Ei, Rapsöl, Milch zufügen und zu einer glatten Masse verrühren. Die Masse auf Muffin-Förmchen verteilen und 20 Min. auf mittlerer Schiene backen. Weiße Kuvertüre in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, auf Backpapier gießen, glatt streichen und 30 Min. aushärten lassen, danach in kleine Blättchen brechen. Für das Frosting Sahne aufkochen, Butter u. grob gehackte dunkle Schokolade darin schmelzen, 2 TL Kakao zufügen. 20–30 Min. kühl stellen, Masse 8 Min. auf höchster Stufe mit dem Mixer cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Schoko Cupcakes spritzen, mit weißen Schokoraspeln dekorieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten **Kühlzeit:** 30 Minuten **Preis pro Person:** 1,03 € **pro Person:** kj / kcal 484 / 2033, E 7,5 g, K 42,8 g, F 31,7 g

Für Sternstunden: Warmer Schokoladenbiskuit mit Orangen

Ergibt 6 Stück:

- 50 g Choceur Feine Weisse Schokolade
- 100 g Moser-Roth Edel Bitter Schokolade 70 %
- 75 g milfina Deutsche Markenbutter • 3 Orangen
- 65 g Raffinade Zucker • 3 Landvogt Eier
- 5 EL Grand Marnier Cordon Jaune Orangenlikör

Zubereitung: Weiße Schokolade grob hacken, dunkle Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Dunkle Schokolade, weiche Butter und Eigelbe mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren, 3 Eiweiß mit Zucker mit dem Mixer steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. 4 Metallzylinder (5 cm Durchmesser /7 cm hoch) mit Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Ofen auf 200 °C vorheizen. Biskuitmasse in einen Spritzbeutel füllen und bis zur Hälfte feuerfeste Förmchen damit füllen, weiße Schokolade in die Masse drücken und mit der restlichen Biskuitmasse auffüllen und auf mittlerer Schiene 15 Min. backen. Orangen schälen, Filets auslösen und mit Grand Marnier marinieren. Zum Anrichten Biskuits aus den feuerfesten Förmchen stürzen und mit den Orangenfilets garnieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten **Preis pro Person:** 1,31 € **pro Person:** kj / kcal 1625 / 387, E 8,1 g, K 33 g, F 22,6 g

ALDI Einkaufszettel
• Back Family Kakaopulver** • milfina Deutsche Markenbutter • Back Family feinste Kuvertüre, weiß** • Landvogt Eier • Back Family Backpulver • milfina Vollmilch • Mühlengold • Back Family Raspelschokolade Weiß** • Qualitäts-Weizenmehl • Grand Marnier Cordon Jaune Orangenlikör • Orangen • Choceur Feine Weisse • Moser-Roth Edel Bitter Schokolade 70 % • Raffinade Zucker • milfina Schlagsahne • Bellasan Reines Pflanzenöl aus Raps

** Saisonprodukt

ALDI SÜD

www.aldi-sued.de