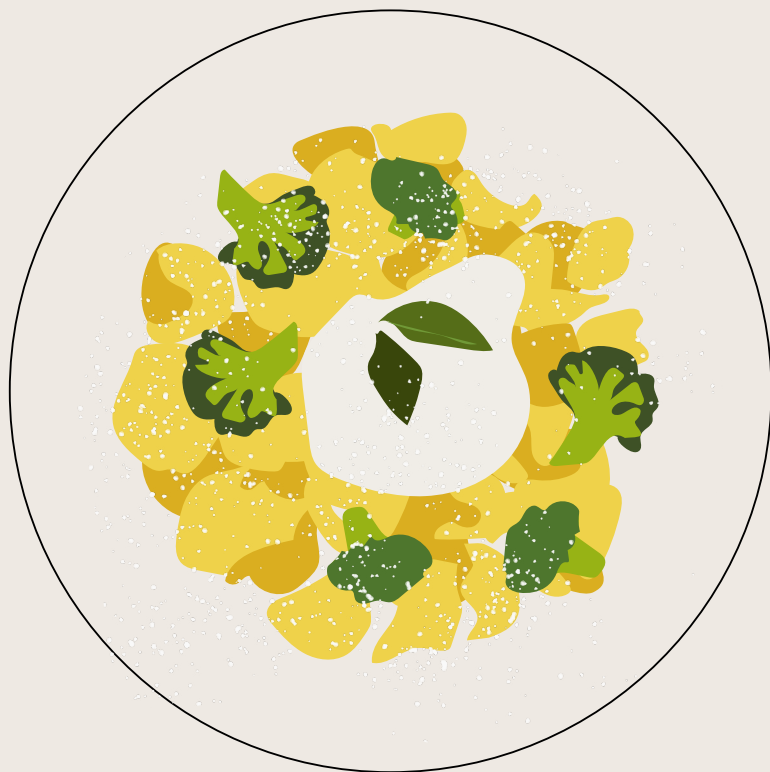


LIEBLINGSREZEPTE

VON UNSEREM TEAM FÜR SIE



WALDE & PARTNER

Inhalt

DIE VORSPEISE	5
LACHSMOUSSE	6
ZWEIERLEI DRESSINGS	8
COZZE	10
CASHEW-PEPERONI-DIP	12
RANDEN-LINSEN-SALAT	14
BURGER AUF NEKTARINENSALSA	16
DAS HAUPTGERICHT	19
ROGNONI ALLA FIAMMA	20
KRÄUTER-PIZZA	22
ZUCCHINI-RISOTTO	24
KALBSKOTELETTS	26
ORECCHIETTE	28
SPAGHETTI ALL'ASTICE	30
DAS DESSERT	33
SAFTIGER ORANGENKUCHEN	34
AVOCADO-SCHOKO-COOKIES	36
SANDRAS MARILLEN-KUCHEN	38
BANANA BREAD	40
TIRAMISU	42
RUSSISCHE KAPPEN	44
IMPRESSUM	46

Die Vorspeise

Die Vorspeise ist zugleich ein Eröffnungsplädoyer, in welche Richtung die Kulinarik schwenken wird: mediterran, schweizerisch oder mit französischem Flair.

Unsere Vorspeise ist die Beurteilung von Immobilien. Klare Ingredienzen zeigen uns den Wert einer Immobilie, der Stil zeigt uns den Flair, den sie hat.

LACHSMOUSSE

NACH GROSSMUTTERS ART

300 g	Lachs
3 EL	Cognac
2 EL	Rahm
1	kleine Zwiebel
1	Säckli Sulzpulver
1 dl	Wasser
1½ dl	Rahm, steif geschlagen

Lachs gut gekühlt kleinschneiden, dann Cognac und 2 EL Rahm dazugeben. Die Zwiebel klein schneiden, beigeben und mit dem Mixer fein pürieren. Das Sulzpulver mit siedendem Wasser auflösen, leicht auskühlen lassen, dann unter Rühren mit dem Schwingbesen unter die Masse ziehen. Ebenso den steif geschlagenen Rahm. Alles in eine Terrine füllen und 2–3 Stunden kühlstellen.

Mousse mit 2 Esslöffeln abstechen und mit Peterli, Schnittlauch, Zwiebelringen, Peperoni, Kapern und Blätterteigfischchen ausgarnieren. (Evtl. Zitronenschnitzchen anbieten.)

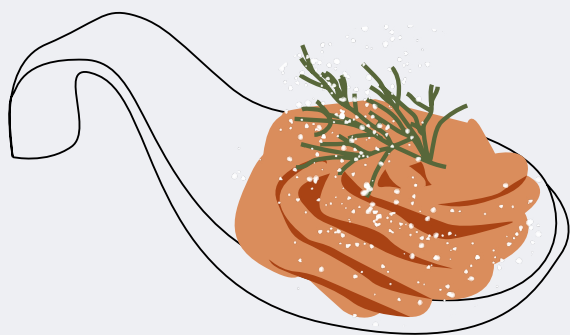
Mit Toastbrot servieren.

Stéphanie Knüsli

Immobilienberaterin
Geschäftsstelle Zollikon

Wieso ich dieses Rezept liebe:
Meine Grossmutter kam aus Österreich und war eine hervorragende Köchin. Leider ist dies das einzige Rezept, welches niedergeschrieben wurde.





ZWEIERLEI DRESSINGS FÜR EINZIGARTIGE SALATE

Himbeer-Dressing (ca. 400 ml)

100 ml Essig (z.B. Aceto Balsamico bianco)
300 ml Öl (z.B. Olivenöl oder Rapsöl)
1 Prise Zucker
1 EL Honig
 frisch gemahlener Pfeffer
 nach Belieben: 1 TL süsser, mittelscharfer oder Dijon-Senf oder 100 g Himbeeren gefroren oder frisch
 Salz und Pfeffer

Himbeer-Dressing

Im ersten Schritt Salz, Pfeffer und Senf mit dem Essig in ein hohes Gefäss geben. Dann alles miteinander mit einem Stabmixer so lange verquirlen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben.

Nun in einem feinen Strahl vorsichtig das Öl hinzufügen und die entstandene Vinaigrette verrühren, bis sie eine homogene Bindung erreicht hat. Danach die Himbeeren und den Honig hinzufügen und alles nochmal miteinander ordentlich durchmischen. Am Ende, falls das Dressing zu dick ist, kann man beliebig viel Wasser hinzufügen.

Honig-Senf-Dressing (ca. 400 ml)

100 ml süsser, mittelscharfer oder Dijon-Senf
100 ml Honig
300 ml Öl (z. B. Rapsöl)
50 g saurer Halbrahm
1 Pack Dill
 nach Belieben
 Gemüsebrühe
 Salz und Pfeffer

Honig-Senf-Dressing

Als Erstes Senf und Honig in einer Schüssel miteinander verrühren. Danach das Rapsöl langsam und vorsichtig in die Honig-Senf-Mischung einrühren, sodass eine Emulsion entsteht.

Nun den sauren Halbrahm hinzufügen und glattrühren. Den Dill ganz fein schneiden und zu dem Dressing hinzufügen.

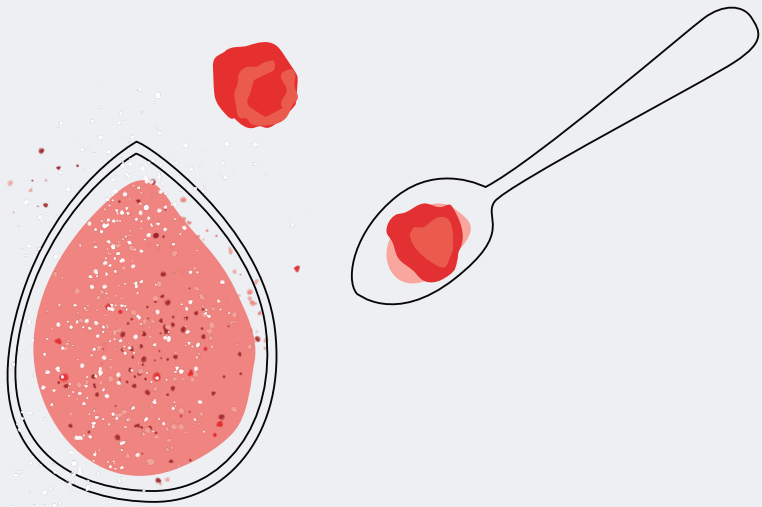
Wenn das Dressing zu fest erscheint, nach Belieben etwas Brühe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lorena Heyl

Koordinatorin Vermarktung
Geschäftsstelle Zollikon

Wieso ich dieses Rezept liebe:
Ich bin ein grosser Fan von leckeren Dressings! Sie verleihen einem Salat das gewisse Extra.





COZZE

ALLA MARINARA

2000 g frische Miesmuscheln
1 Stk gemahlene Pfefferschote
4 Stk Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
1 Prise Oregano
2 Bund Peterli
1 Prise Salz
125 ml trockener Weisswein
4 Schb Weissbrot

Die Muscheln unter fliessendem, kaltem Wasser mit einer groben Bürste gut abbürsten und entbarten. Sofort alle Muscheln entfernen, deren Schalen geöffnet oder beschädigt sind. Die Muscheln in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Knoblauchzehen schälen. Peterli waschen und trockenschütteln. 3 Knoblauchzehen und Peterli fein hacken. Das funktioniert sehr gut mit dem Blitzhacker.

In einem grossen Topf das Öl erhitzen. Knoblauch und Peterli unter ständigem Rühren im Öl bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten anbraten. Den Weisswein dazugliessen und mit Oregano, Pfefferschote und etwas Salz würzen.

Die Muscheln in diesen Sud geben und zugedeckt bei starker Hitze dämpfen. Es dauert etwa 8 Minuten, bis sich fast alle Schalen geöffnet haben.

Inzwischen die Brotscheiben toasten und kräftig mit der restlichen Knoblauchzehe einreiben.

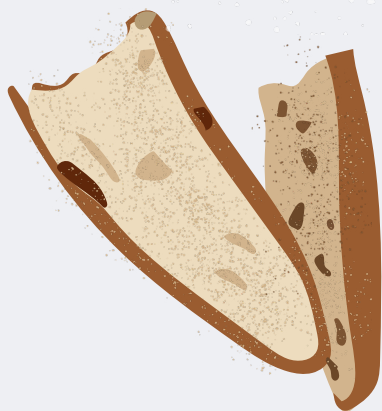
Die Muscheln samt Sud auf vorgewärmte Suppenteller verteilen, dabei die ungeöffneten Muscheln entfernen. Mit etwas gehacktem Peterli bestreuen und sofort servieren. Das Brot dazu reichen.

Mattia Bonasso

Geschäftsstellenleiter Baden

Wieso ich dieses Rezept liebe:
Weil meine Wurzeln am Meer liegen und wir als Kinder die Muscheln selbst gesammelt haben um sie abends zuzubereiten.





CASHEW-PEPERONI-DIP

MIT SUCHTGEFAHR

2 EL **Parmesan**
1 **Knoblauchzehe**
1 **rote Peperoni geviertelt**
140 g **getrocknete Tomaten in Öl**
160 g **Cashew-Nüsse**
40 g **Olivenöl (kann auch das**
 Öl von den getrockneten
 Tomaten sein)
40 g **heller Essig**
 (kein Balsamico)
 Petersilie nach Belieben

Vorbereitung

ca. 50 g Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben und zerkleinern, 10 Sekunden auf höchster Stufe, dann umfüllen.

Zubereitung

Sämtliche Zutaten in die Küchenmaschine geben oder mit einem Stabmixer zerkleinern. Auf höchster Stufe (Turbo) 3 bis 4 Mal 1 Sekunde drücken, nach Belieben weiter zerkleinern.

Lorena de Marchi

Leiterin HR / Management
 Assistentin
 Geschäftsstelle Zollikon

Wieso ich dieses Rezept liebe:
 Dieser Dip hat eine ganz besondere
 Kombination an Aromen. Ob
 zu Gemüsestängel, Mais-Chips,
 Gschwelli oder einer frischen
 Focaccia ... dieser Dip macht
 süchtig.





RANDEN-LINSEN-SALAT

MIT FETA

2 **Randen**
1 dl **Beluga Linsen**
Salz
½ Bund **Petersilie**
½ dl **Olivenöl**
¼ **gepresste Zitrone**
Sambal Oelek
1 **gepresste Knoblauchzehe**
Rucolasalat
Fetakäse

Die Randen weichkochen, schälen und in Stücke schneiden. Linsen spülen in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Petersilie fein hacken und mit Olivenöl, Zitronensaft mixen. Randen mit dem Öl mixen und etwas ruhen lassen.

Gekochte Linsen mit Sambal Oelek und Knoblauch mixen. Rucola waschen, trocknen und auf den Boden der Schüssel verteilen. Randen darauf legen und mit Linsen bedecken.

Etwas Olivenöl darüber täufeln und Fetakäse darüber zerbröckeln.

Smaklig Maltid (Guten Appetit auf Schwedisch)

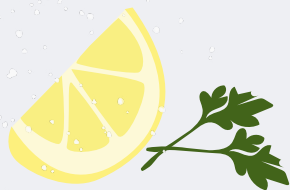
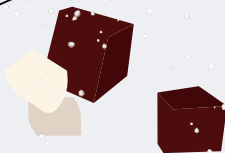
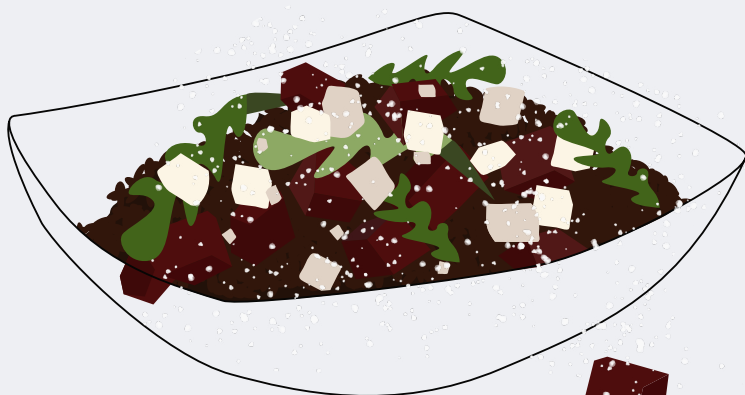
Alexandra Limacher

Stv. Leiterin Geschäftsstelle Sursee

Wieso ich dieses Rezept liebe:

Ein Rezept unseres Lieblings-Vegi-Restaurants in Stockholm.





BURGER AUF NEKTARINENSALSA

MINIBURGER

- 1 Nektarine, fein gewürfelt**
- ¼ Zuchetti, fein gewürfelt**
- ¼ Peperoni, fein geschnitten**
- ¼ Zwiebel, fein geschnitten**
- 1 El Zitronensaft**
- Salz, Tabasco**
- 1 Thymianzweig**
- 1 Pack Miniburger**
- Bratbutter**
- Kräuter für die Garnitur**

Nektarinen, Zuchetti, Peperoni und Zwiebel mit Zitronensaft mischen. Mit Salz und Tabasco würzen.

Thymianblätter abstreifen, daruntermischen und Salsa in 12 Porzellanlöffeln verteilen.

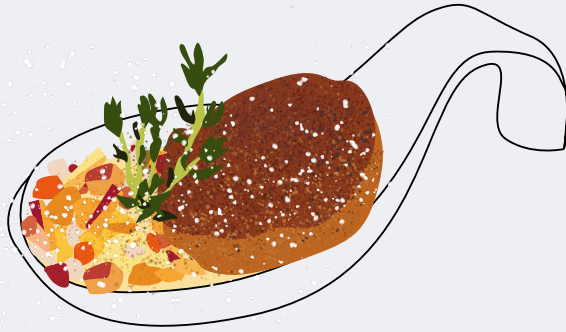
Miniburger in der heissen Bratbutter beidseitig braten, auf die Salsa legen und mit Kräutern garnieren.

Arlene Kühnis-Wettenschwiler

Immobilienberaterin
Geschäftsstelle Uster

Wieso ich dieses Rezept liebe:
Fruchtig und herb – gibt richtiges Sommerfeeling und ist einfach der perfekte Start für den Grill-Abend. Ohne Burger auch für Vegis eine coole Vorspeise.





Das Hauptgericht

Das Hauptgericht, ein Feuerwerk und gleichzeitig ein Gedicht. Hier kommen die besten Aromen zusammen. Eine Sinfonie von Geschmack, Aussehen, Raffinesse. Wie bei unserer Immobilienberatung finden wir hier für jede und jeden die ideale Kombination.

ROGNONI ALLA FIAMMA

MIT RISOTTO

250 g Kalbsnieren oder Lammracks pro Person
30 g Butter
Salz, Pfeffer, Salbei

Sauce

3 EL Rahm
1 EL Senf
½ TL Worcestershire-Sauce
1 EL Zitronensaft

Risotto

300 g Carnaroli-Reis
½ Zwiebel, gehackt
1 dl Marsala
2 l Brühe
1 g Safran
30 g Butter

Die ganze Niere allenfalls von überschüssigem Fett befreien, gut waschen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne heiss werden lassen, die ganze Niere mit Salbei im Ofen während zehn Minuten braten; salzen und pfeffern. Die Niere aus dem Ofen nehmen.

In einer Servicepfanne ein wenig Butter heiss werden lassen, die Niere hineingeben und mit Cognac flambieren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Im Bratenfond die Sauce aus den Zutaten anrühren und gut vermischen. Die in Scheiben geschnittene Niere in die Sauce legen, auf dem Teller anrichten und Sauce darübergeben.

Zur Kalbsniere passt hervorragend ein Risotto der traditionell «all'onda» zubereitet wird: Die Reiskörner dieses cremigen Risotto enthalten noch ein wenig Biss.

Fein gehackte Zwiebel in Olivenöl glasig dünsten, den Reis dazugeben, gut umrühren und mit Marsala ablöschen. Heisse Brühe dazugeben und während 18 Minuten bei ständigem Rühren garen, gelegentlich heisse Brühe nachgiessen. Zum Schluss Safran, Butter und Parmesan darunterziehen und mit der Kalbsniere servieren.

Nicolo Taddei

Immobilienberater
 Anlageimmobilien

Wieso ich dieses Rezept liebe:
 Rezept von Casa Ferlin – der beste
 Safran-Risotto, einfach fantastisch.





KRÄUTER-PIZZA

VEGETARISCH

Basis
500 g **ausgewählter Family-Pizzateig (ca. 36x44 cm)**

Kräuterbelag

1 Bund **glattblättrige Petersilie, fein gehackt**
1 Bund **Schnittlauch, fein geschnitten**
¼ Bund **Majoran, fein gehackt**
1 **Knoblauchzehe, gepresst**
180 g **Crème fraîche**
½ TL **Salz**
wenig Pfeffer
2 **Tomaten (ca. 250 g), quer in je 6 Scheiben**

Teig mit dem Backpapier aufs Blech legen.

Kräuter mit Knoblauch und Crème fraîche mischen, würzen, auf dem Teigboden verteilen. Tomaten auf der Pizza verteilen.

Zusatzinformationen

Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Hinweis: Pizza im XL-Format – für die ganze Familie! Mit seinen 36x44 cm hat der Family-Pizzateig die Idealmasse für ein ganzes Backblech. Ideal ist der Family-Kuchenteig im selben Format.

Tipp

Schneidet man die Pizza mit einer Schere, bricht der Teigrand nicht so leicht wie mit einem Messer.

Nicole Stöckli

Immobilienberaterin
 Neubau

Wieso ich dieses Rezept liebe:
 Insbesondere mit der doppelten Menge des Kräuterbelags schmeckt die Pizza grandios und ist einfach zu machen.





ZUCCHINI-RISOTTO MIT PARMESAN

Brühe

1	Zwiebel, ganz, geschält
1	Karotte, grob gewürfelt
1	Stange Staudensellerie, grob zerteilt
5	Stängel glatte Petersilie
1,2 l	Wasser

Risotto

1	Zwiebel, fein gewürfelt
	Butter zum Dünsten
320 g	Riso Carnaroli superfino
40 g	Parmesan, frisch gerieben
20 g	Butter
6	kleine Zucchini
	Olivenöl extra vergine
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1	kleiner Bund glatte Petersilie, fein gehackt
	frisch geriebene Muskatnuss
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	feines Meersalz
	Parmesanspäne zum Bestreuen

Valery Cundo

Immobilienberaterin
Geschäftsstelle Thalwil

Wieso ich dieses Rezept liebe:
Wenige Zutaten, aber maximales
Geschmackserlebnis. Man
kann es sich zudem wie in einem
Restaurant anrichten.

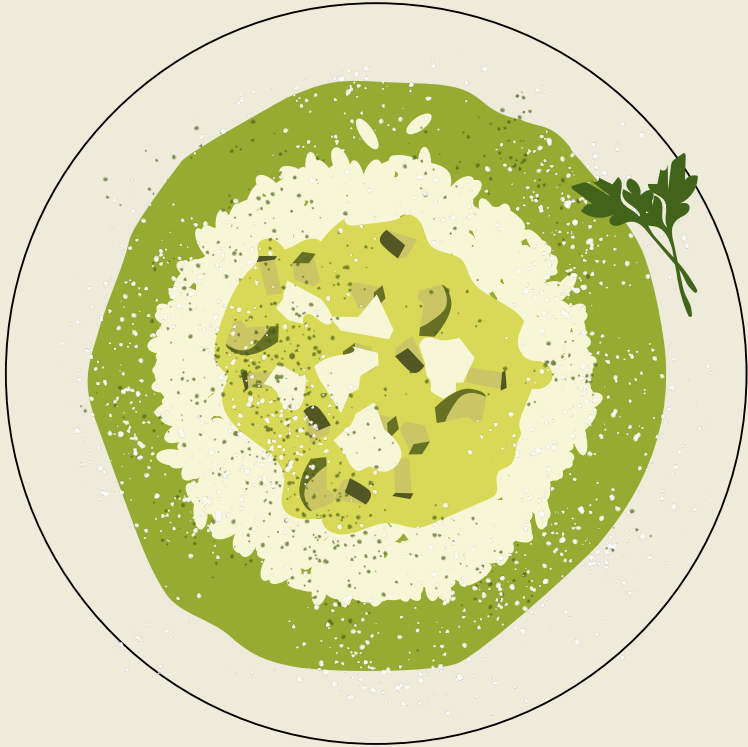


Als Erstes setzt man einen klassischen Risotto al burro e parmigiano auf. Mit selbst gemachtem Gemüse-Brodo selbstverständlich. Das Gemüse in einen Topf geben, das kalte Wasser dazugießen und einmal kräftig aufkochen. Dann zugedeckt 1 Stunde leise köcheln lassen. Das Gemüse entfernen und nach Wunsch anderweitig verwenden, die Brühe warm halten.

Für den Risotto die Zwiebel in einer weiten Pfanne in wenig Butter weich dünsten. Den Reis dazugeben und glasig werden lassen. Etwas Gemüsebrühe angießen und bei mittlerer Temperatur einköcheln. Ich verwende in diesem Gericht keinen Weisswein zum Ablöschen. Die Säure des Weissweins passt als Kontrast sehr gut zu fettigen Komponenten, hier bei den zarten Zucchini wäre die Säure zu aufdringlich. Nach und nach weitere Brühe dazugießen. Sobald sie aufgesogen ist, mit einem Holzlöffel jeweils kräftig durchrühren, damit sich die Stärke aus den Reiskörnern löst und den Risotto cremig macht. Den Reis auf diese Art 20 Minuten kochen. Er soll noch Biss haben und recht flüssig sein. Am Ende mit 40 g geriebenem Parmesan und 20 g Butter binden, indem man den Risotto kräftig durchrührt.

Inzwischen 3 Zucchini in kleine Würfel schneiden. Diese geduldig in Olivenöl braten, bis sie leicht gebräunt sind. Den Knoblauch dazugeben, mit Muskat, schwarzem Pfeffer und Salz würzen. Etwas Wasser zugeben. Kurz vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Die anderen 3 Zucchini grob würfeln. Knapp mit Wasser bedeckt, zugedeckt 5 Minuten dämpfen. Dann mixen, einen Schuss Olivenöl einrühren, salzen, pfeffern – fertig ist die seidige, intensiv grüne Creme, auf die man den Risotto bettet. Die Zucchini-creme auf vorgewärmten Tellern ausstreichen, Risotto in die Mitte schöpfen, die gebratenen Zucchini darauf verteilen, Parmesansplitter darüberstreuen und mit einem Faden bestem Olivenöl beträufeln. Buon appetito!



KALBSKOTELETTS

MIT GREMOLATA-KRUSTE

- 2–3 Kalbskoteletts, je 350–400 g Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**
- 1 EL Bratbutter**
- 50 g weiche Butter**
- ½ TL frisch geriebene Muskatnuss**
- 1 Orange**
- 1 Zitrone**
- 2 Scheiben Toastbrot**
- 2 Knoblauchzehen**
- 1 Bund glattblättrige Petersilie**

Die Kalbskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Koteletts darin auf jeder Seite 1½ Minuten kräftig anbraten. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

In einer Schüssel die weiche Butter mit der Muskatnuss sowie etwas Salz und Pfeffer kräftig durchrühren. Den farbigen Schalenteil von Zitrone und Orange fein dazureiben.

Das Toastbrot dünn entrinden, würfeln und mit einem grossen Messer oder in einem hohen Becher mit dem Stabmixer fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Alle diese Zutaten zur Butter geben und gut unterrühren.

Den Backofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen.

Die Koteletts auf ein Blech oder in eine Gratinform legen. Die Gewürz-Butter-Masse darauf verteilen und andrücken.

Die Koteletts unter dem 230 Grad heissen Grill auf der zweitobersten Rille 5 Minuten überbacken, bis die Kruste schön gebräunt ist. Dann die Ofenhitze auf 80 Grad Unter-/Oberhitze einstellen und das Fleisch weitere 10–12 Minuten nachgaren lassen. Vor dem Servieren die Koteletts sorgfältig vom Knochen schneiden und in 2–3 cm breite Scheiben aufschneiden.

Remo Mathis

Immobilienberater
Geschäftsstelle Luzern

Wieso ich dieses Rezept liebe:
Habe ich am Vorabend der Geburt unserer Tochter für meine Frau gekocht.





ORECCHIETTE

MIT BROCCOLI UND BURRATA

Menge bis und mit Basilikum nach Gusto und Anzahl Esser

Orecchiette

(oder Pasta nach Wahl, auch mit Urdinkel-Pasta sehr lecker)

Broccoli

gewaschen und in Röschen geteilt

Knoblauch

kleine Würfel oder gepresst

Bouillon

(Paste/gekörnt nach Geschmack – zum Nachwürzen des Kochwassers)

Olivenöl

Basilikum

frisch, in Streifen geschnitten

Mozzarella Burrata

1 kleine Kugel/Person

Datteltomaten

halbiert

Orecchiette ins kochende Salzwasser (oder Bouillon) geben, später die Broccoli-Röschen dazugeben und fertigkochen. Etwas Kochwasser beiseitestellen, etwas Bouillon mit einarbeiten für den Geschmack.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl den Knoblauch heiss werden lassen, die Datteltomaten mitdünsten. Orecchiette und Broccoli mit dem Kochwasser in die Tomaten-Knoblauch-Pfanne hineingeben, schwenken und heiss werden lassen.

Anrichten:

Alles auf einen Teller geben, die Burrata-Kugel draufsetzen, etwas Olivenöl drüber träufeln und mit Basilikumstreifen finalisieren.

Optional:

Geröstete Pinienkerne und/oder Balsamico-Crème darübergeben. Burrata durch Büffelmozzarella oder zerzupften Feta ersetzen. Zucchini anstelle von Broccoli verwenden.

Sarah Spandolf

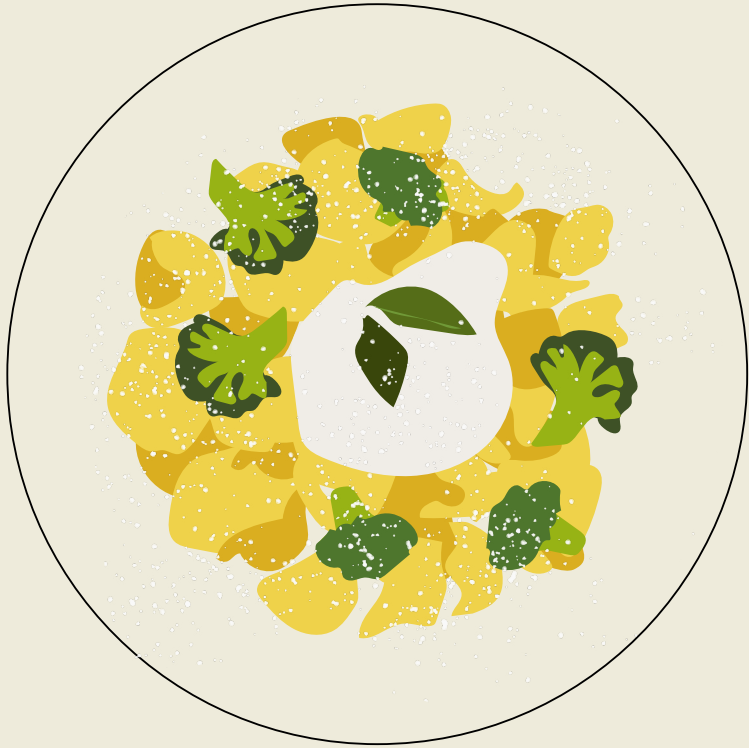
IT CRM Specialist

Geschäftsstelle Zollikon

Wieso ich dieses Rezept liebe:

Wenig Zutaten, je nach Geschmack
Variierungsmöglichkeiten – lecker,
erinnert mich an Italien-Ferien.





SPAGHETTI ALL'ASTICE

MIT DATTELTOMATEN UND PEPERONCINI

2-4	Hummer (je nach Hunger einen halben oder ganzen Hummer pro Person)
50 g	Stangensellerie
50 g	Karotten
50 g	Schalotten
50 g	Lauch
	etwas Olivenöl
40 g	Tomatenmark
8 cl	Cognac
1 dl	Weisswein
120 g	Butter
4 dl	Gemüsefond
2 dl	Tomatensauce
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken
50 g	Roux (Mehlschwitze)
400 g	Spaghetti
	Salz für das Pastawasser
	wenig Olivenöl
40 g	Knoblauch
60 g	Peperoncini
200 g	Datteltomaten
etwas	Petersilie, gehackt

Leslie Schibler

Leiterin Neubau

Wieso ich dieses Rezept liebe:
Ein bisschen aufwendig, aber es lohnt sich: himmlisch!



Hummer:

In einem grossen Kochtopf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Hummer ins Wasser geben und nach ca. 5 Minuten herausnehmen. Halbieren, ausnehmen und aus der Karkasse lösen. Die Karkassen für die Sauce beiseite stellen.

Sauce:

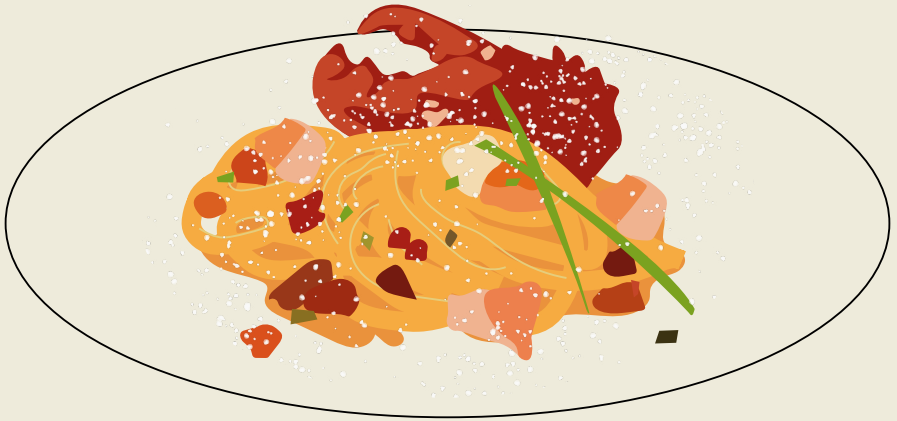
Stangensellerie, Karotten, Schalotten und Lauch rüsten und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse zusammen mit den Karkassen in etwas Olivenöl anrösten. Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Das Ganze mit Cognac ablöschen und einkochen lassen. Anschliessend mit Weisswein ablöschen und nochmals reduzieren. Wenn die Sauce einreduziert ist, die Butter dazugeben und alles langsam auf kleiner Flamme aufkochen. Mit Gemüsefond auffüllen und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen. Tomatensauce beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals ca. ½ Stunde köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Roux (Mehlschwitze) auf die gewünschte Konsistenz abbinden.

Pasta:

In einem grossen Kochtopf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Salz hinzufügen und Spaghetti hineingeben. Spaghetti al dente kochen und abgiessen.

Finish:

Knoblauch und Peperoncini mit ein wenig Olivenöl leicht andünsten. Hummersauce und Datteltomaten dazugeben. Die Sauce kurz aufkochen lassen. Die Hummerschwänze dazugeben und in der Sauce kurz erwärmen. Dann die Hummerschwänze wieder herausnehmen und warmstellen. Die gekochten Spaghetti zur Sauce geben, Petersilie beifügen und alles gut vermischen. Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Hummer darauf platzieren.



Das Dessert

Das Dessert ist der krönende Abschluss eines jeden Gerichts und zaubert jedem Gast ein Lächeln ins Gesicht. Für uns ist das Dessert die Übergabe des Schlüssels, das Anstossen und die Freude einer guten Zusammenarbeit.

SAFTIGER ORANGENKUCHEN MIT GUSS

Kuchen

125 g Butter, weich
125 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 Bio-Orange, abgeriebene Schale
125 g Weissmehl
½ Päckli Backpulver

Guss

1 dl Orangensaft
125 g Puderzucker

Utensilien

**Für eine Springform (ca. 20 cm Ø),
 gefettet oder mit Backpapier belegt**

Kuchen

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunterühren. Ein Ei nach dem andern darunterühren, weiterühren, bis die Masse heller ist. Orangenschale darunterühren. Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen

Ca. 45 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Kuchen herausnehmen, etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen dicht einstechen.

Guss

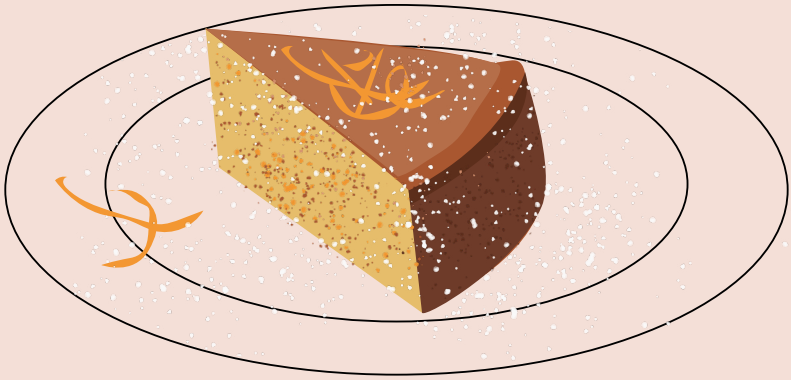
Orangensaft und Puderzucker verrühren, über den Kuchen giessen. Kuchen aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Amania Ivanova

Immobilienberaterin
 Geschäftsstelle Zollikon

Wieso ich dieses Rezept liebe:
 Erinnert mich an den Sommer: wenig
 Zutaten nötig, schnell gemacht.





AVOCADO-SCHOKO-COOKIES

VEGAN

- 1 Avocado**
(oder ½ Tasse Avocado-Püree)
- ¼ Tasse zuckerfreier Ahornsirup**
- ½ Tasse Erdnuss- oder Mandelbutter**
- 1 Ei (vegan: Chia-Ei)**
- ½ Tasse ungesüßtes Kokospulver**

- Optional:**
- ¼ Tasse zuckerfreie Schokochips**
(oder andere, je nach Geschmack)
- 1 TL Vanille-Extrakt**
- 2–3 Tropfen Stevia-Flüssigkeit**

Ofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen, mit ½ Teelöffel Pflanzenöl (z.B. Kokos oder Erdnuss) beträufeln. Auf die Seite legen.

Reife Avocado und zuckerfreien Ahornsirup im Mixer 30 Sekunden rühren, bis die Masse cremig wird. Klumpen vermeiden. Mixer anhalten, Ei, Erdnussbutter und Kokospulver zugeben. Weitere 30 Sekunden mixen. Teigmasse von den Rändern nach innen kratzen und weitere 15 Sekunden mixen, um die gesamte Menge zu verwerten und Klumpen zu vermeiden.

Teigmasse in eine Schüssel geben. Das ist feucht und klebrig und muss so sein. Schokochips und Vanille einrühren (optional). Mit Spachtel regelmässig einrühren. Rührteig abschmecken. Falls es süsser werden soll: 2–3 Tropfen Stevia-Flüssigkeit zugeben. (Wer den Teig probieren will, sollte den Löffel vorher kurz in warmes Wasser tauchen, so bleibt nicht zu viel Teig am Löffel kleben.) Den Schokoladen-Rührteig aufs Backblech verteilen. Mit Spachtel (oder Silikonlöffel, klebt nicht!) 6 Cookies in Jumbo-Grösse formen. Eine halbe Daumenbreite Abstand zwischen den Cookies genügt, sie gehen kaum auf. Optional: Übrig gebliebene Schokochips auf die Cookies streuen.

12–15 Minuten backen. 5 Minuten auf dem Backblech kühlen lassen, dann zum weiteren Abkühlen auf einer Ablage verteilen.

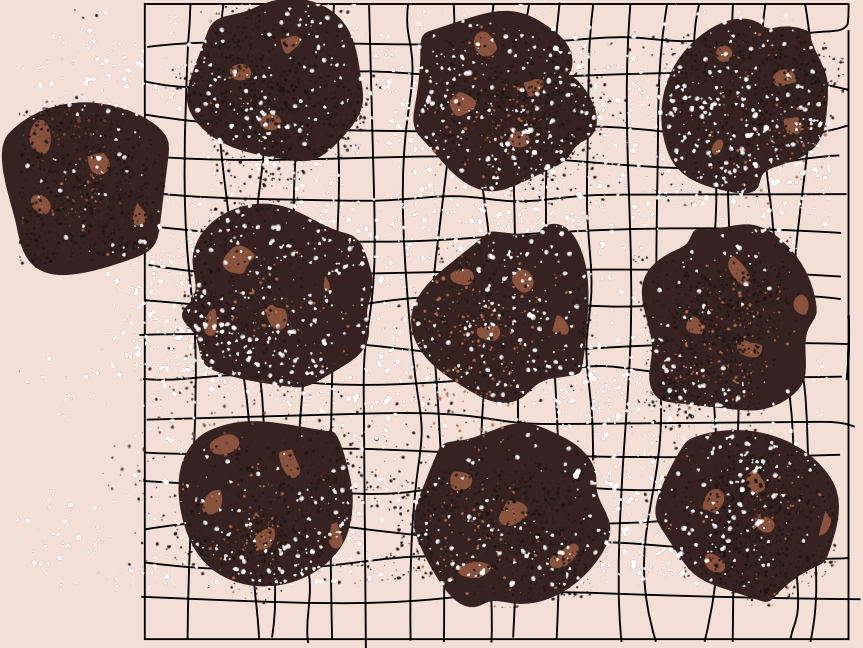
Die Cookies können luftdicht verpackt im Kühlschrank bis zu 5 Tage aufbewahrt werden.

Ramona Ruh

Immobilienberaterin
Anlageimmobilien

Wieso ich dieses Rezept liebe:
Es ist einfach, super fein und hat tatsächlich wenig Kalorien.





SANDRAS MARILLEN-KUCHEN

GRÜSSE AUS WIEN

800 g Aprikosen (es können auch Zwetschgen sein)
125 g Zucker
125 g Butter
210 g Mehl
1 TL Backpulver
4 Eigelb
4 Eiweiss zum Schnee schlagen
1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale und etwas Zitronensaft)
 Puderzucker

Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Eigelbe darunter schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und dazu geben wie auch den Saft von ca. ½ Zitrone. Sorgfältig den Eischnee darunterheben. Die Aprikosen waschen, abtrocknen und Vierteln.

Die Hälfte des Teiges in eine gut ausgebutterte Springform füllen und die Früchte darauf verteilen. Anschliessend den restlichen Teig darüber geben.

Die Form in den vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 50 Minuten backen.

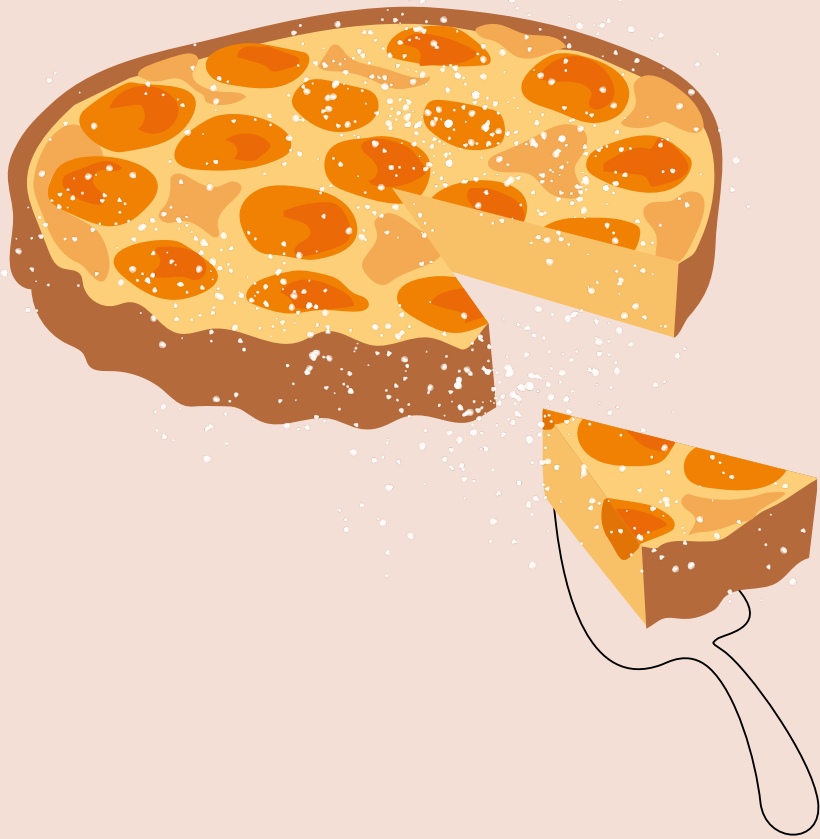
Den Kuchen auf einem Kuchengitter ganz erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Marianne Walde

Geschäftsstelle Zollikon

Wieso ich dieses Rezept liebe:
 Dieses Rezept stammt von einer Freundin aus Wien und schmeckt unwiderstehlich.





BANANA BREAD

MAUI FLAIR

⅓ Tasse Kokosnussöl
½ Tasse Ahornsirup
2 EL Lupinenmehl
8 EL Wasser (oder 2 Eier)
3 Bananen püriert
¼ Tasse Kokosnussmilch/Milch
1 TL Natron
1 TL gemahlener Vanille Bourbon
½ TL Salz
½ TL Zimt
1 Tasse Vollkornmehl
¾ Tasse Weissmehl

Alles der Reihe nach zusammenfügen und gut mischen.
Anschliessend in eine Kuchenform giessen.

Eine Banane der Länge nach in zwei Hälften teilen.
Mit der geschnittenen Seite nach oben in den Teig drücken.

Bei 165 °C in der Mitte des Backofens ca. 50–55 min backen.

Vy Ha

Immobilienberaterin
Geschäftsstelle Zollikon

Wieso ich dieses Rezept liebe:
Schön feuchter Bananenkuchen –
erinnert mich an meine Reise
auf Maui.





TIRAMISU

KLASSISCH

Mascarponecreme

50 g Zucker
2 frische Eigelbe
1 Bio-Orange, wenig abgeriebene Schale
250 g Mascarpone
2 frische Eiweisse
1 Prise Salz
1 EL Zucker

Flüssigkeit

2 dl starker Kaffee (z.B. Espresso), heiss
4 EL Amaretto
1 EL Zucker

Einschichten

150 g Löffelbiskuits
Kakaopulver zum Bestäuben

Zucker, Eigelbe und Orangenschale mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone glatt rühren, darunterrühren. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen, kühlstellen.

Kaffee, Amaretto und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, auskühlen.

Die Hälfte der Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen, mit der Hälfte der Flüssigkeit beträufeln. Die Hälfte der Masse darauf verteilen. Restliche Biskuits in die Flüssigkeit tauchen, darauflegen. Mit der restlichen Masse bedecken. Zugedeckt ca. 2 Stunden kühlstellen. Mit Kakao-pulver bestäuben.

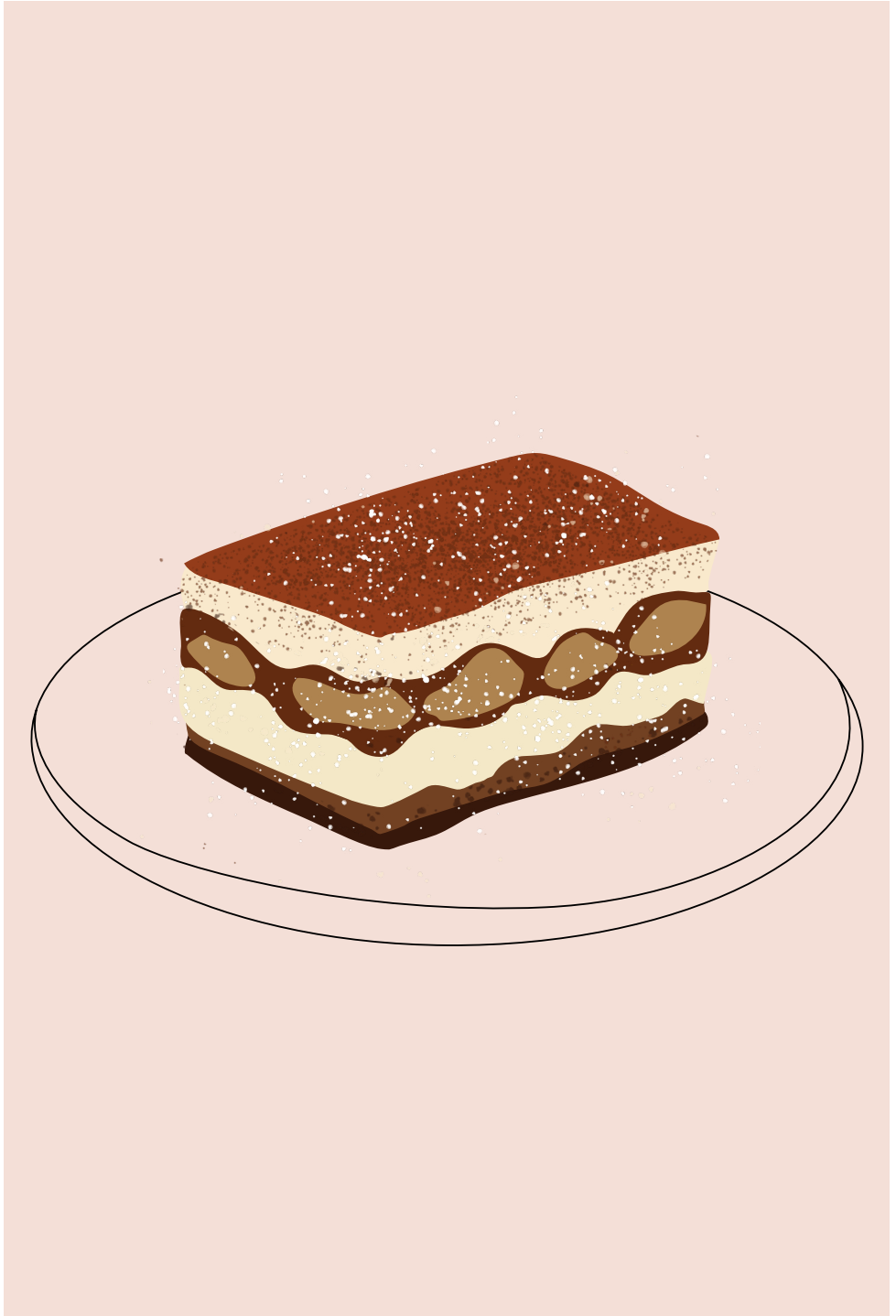
Sila Coskun

Koordinatorin Vermarktung
Anlageimmobilien

Wieso ich dieses Rezept liebe:

Ein absoluter Klassiker, den einfach alle lieben!





RUSSISCHE KAPPEN

NACH MUTTERS ART

Für den Teig

250 g	Mehl
8 g	Backpulver
3 EL	Kakaopulver (ungesüsst)
12	Eier
12 EL	Kristallzucker
10 EL	Wasser

Für die Creme

500 ml	Milch
5 EL	Mehl
150 g	Kristallzucker
1 TL	Vanilleextrakt (alternativ Vanillezucker)
125 g	Butter
100 g	Staubzucker

Zum Verzieren

	Kokosflocken (zum Wälzen)
100 g	Schokolade (dunkel)
50 g	Kokosfett

Natasa Cukic

Immobilienberaterin
Geschäftsstelle Baden

Wieso ich dieses Rezept liebe:
Zwar etwas aufwendig, aber seit
Kindheit mein Lieblingsdessert,
welches ich immer mit Mama
zubereitet habe. Kommt immer
gut an.



Für russische Kappen zunächst ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Für den Teig Mehl, Backpulver und Kakaopulver versieben. Eidotter mit zwei Dritteln des Zuckers schaumig schlagen. Mehlmischung und Wasser abwechselnd nach und nach einrühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Für ungefähr 20 Minuten hell backen und anschliessend auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Creme das Mehl mit etwas Milch glattrühren. Die restliche Milch mit Kristallzucker und Vanilleextrakt langsam zum Kochen bringen. Mehlmischung einrühren und so lange weiterrühren, bis eine puddingartige Creme entsteht. Abkühlen lassen.

Butter mit Staubzucker schaumig schlagen. Unter die Creme rühren.

Aus dem Teig Kreise mit ungefähr 5 cm Durchmesser ausstechen. Je zwei Kreise mit Creme (schön dick aufstreichen) zusammenkleben. Das Törtchen an den Seiten rundherum mit Creme bestreichen und in den Kokosflocken wälzen.

Schokolade mit Kokosfett schmelzen und die Oberseite der Törtchen damit glasieren. Fest werden lassen.



IMPRESSUM

INSPIRIERT VON DIESEN REZEPTEN

Lachsmousse: Anni Knüsli
Zweierlei Dressing: Lorena Heyl
Cozze: gutekueche.ch
Cashew-Peperoni-Dip: genuss-kochen.ch
Randen-Linsen-Salat: Alexandra Limacher
Burger auf Nektarinensalsa: volg.ch

Ragnoni alla Fiamma: Casa Ferlin
Kräuter-Pizza: bettybossi.ch
Zucchini-Risotto: gaultmillau.ch
Kalbskoteletts: wildeisen.ch
Orecchiette: Sarah Spandolf
Spaghetti all'astice: bindella.ch

Orangen-Kuchen: fooby.ch
Avocado-Schoko-Cookies: sweetashoney.co
Banana Bread: cookieandkate.com
Tiramisù: fooby.ch
Russische Kappen: ichkoche.at
Marillen-Kuchen: Sandra (aus Wien)



WALDE & PARTNER