

SCHOKO – AVOCADO – MUS

geschrieben von Karin Knorr | 23. Dezember 2018



Ihr seid Naschkatzen wie ich und esst gern Mousse au Chocolat? Ihr sucht eine gesündere, zuckerfreie oder vegane Variante? Dann habe ich ein Schoko-Avocado-Mus für Euch. Und dieses ist super leicht zubereitet.

Folgende Zutaten benötigt ihr:

- 1 reife [Avocado](#)
- 2 EL gehackte Nüsse
- 1 kleine Tasse Trockenfrüchte
- 2 EL Nussmus
- 3 gehäufte EL Kakao
- Vanille, Zimt, Chili
- optional Ahornsirup

Zubereitung:

Die Trockenfrüchte mit etwas Wasser einweichen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Alle Zutaten zu einem cremigen Mus pürieren. Mit Früchten der Saison servieren. Ich bin total begeistert.

Tipps: Wer das Ganze noch etwas lockerer haben möchte, kann Sahne (auch vegane) aufschlagen und zu dem Mus essen. Einfach unterheben und fertig. Auch könnt ihr die Trockenfrüchte in etwas Rum einlegen und schon habt ihr ein ganz anderes Dessert. Minze klein gehackt unter dem Schokomus ist auch köstlich.

Diese Rezepte könnten euch auch gefallen: [Desserts](#)

Viel Freude beim Ausprobieren,

eure Karin Knorr

TRADITIONELLES WEIHNACHTSGERICHT: OMAS KARTOFFELSALAT MIT HERING

geschrieben von Karin Knorr | 23. Dezember 2018



So kurz vor Weihnachten sollte man schon sein Essen geplant haben. Wie sieht es bei euch aus? Esst ihr Weihnachten auch traditionell? In meiner Familie gibt es immer Kartoffelsalat und Würstchen. Ich erzählte euch bereits, dass meine Familie in Sachsen zu Hause ist. Meine Oma bereitete den Kartoffelsalat immer mit Bismarckhering zu. Ich entscheide mich heute für Matjes:

Zutaten:

- 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- 2-3 Matjesfilets (alternativ Bismarckhering)
- 1 Apfel
- 2-3 saure Gurken
- 1/2 Gurke
- eine kleine Zwiebel
- 400 g Naturjoghurt
- 2 TL mittelscharfer Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Während die Kartoffeln mit Schale kochen, bereite ich das Dressing zu. Matjes, Apfel, Gurken und Zwiebel in Würfel schneiden. Alles mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Wenn die Kartoffeln gar sind, pellen, klein schneiden und noch warm unter das Dressing rühren. Ziehen lassen und noch einmal abschmecken. Fertig ist der Kartoffelsalat. Wer sehen mag, wie schnell so ein Kartoffelsalat auf den Tisch gezaubert wird, kann sich dies auch auf meinem YouTube – Kanal inspirieren lassen.

Tipps: Die Oma hat den Salat mit Mayonnaise gemacht. Vielleicht versuche ich mich in diesem Jahr auch mal wieder an selbstgemachter Mayo. Natürlich gibt es zu diesem Salat auch wieder ein Würstchen.

Diese Gerichte könnten euch auch interessieren: [Kartoffelsalat mit Würstchen – traditionell](#), [festliches Rotkohl](#)

Ich hoffe, euch gefällt meine Idee. Wie esst ihr euren Kartoffelsalat am

lieben? Was gibt es bei euch an den Weihnachtstagen zu essen?

Nun wünsche ich euch eine schöne geruhige Zeit mit euren Lieben,

eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN – SCHNEEKUGELN

geschrieben von Karin Knorr | 23. Dezember 2018



Heute stelle ich euch ein weiteres Rezept aus der Weihnachtsbäckerei vor. Wir backen leckere Schneekugeln mit Kokos. Das Besondere ist, wir nehmen statt Puderzucker Reissüße und Honig, also keinen Industriezucker. Um die Kohlenhydrate zu reduzieren und den Geschmack zu verfeinern, haben wir einen Teil des Mehls durch Kokosmehl ersetzt.

Zutaten:

- 100 g dunkle Schokolade (70% Kakao)
- 40 g Butter (alternativ Kokosöl)
- 2 Eier
- 60 g Honig (oder Alternativen)
- 80 g Dinkelmehl
- 40 g Kokosmehl
- 1 EL Kakao
- 1/2 TL Weinstein-Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- Puderzucker (alternativ Reissüße) zum Wälzen

Zubereitung:

Die Schokolade wird mit dem Kokosöl über einem Wasserbad zum Schmelzen gebracht. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Honig schaumig schlagen. Nun unter weiterem Rühren die restlichen Zutaten (den Zucker zum Wälzen beiseitestellen) hinzufügen. Der Teig sollte nun etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Nun den Teig zu walnussgroßen Kugeln formen und in dem Puderzucker/Reissüße wälzen. Diese auf einem Blech

verteilen und ca. 15 Minuten backen.

Tipps: Ihr seht schon bei den Zutaten, dass ihr beim Zucker oder Fett variieren könnt. Sicherlich kann man den Teig auch ausrollen und ausstechen.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: [Knusperherzen](#), [Dinkelkekse](#)

Viel Spaß beim Nachbacken und eine schöne Weihnachtszeit wünscht euch,
eure Karin Knorr

KARTOFFELKLÖSSE – schlesischer Art

geschrieben von Karin Knorr | 23. Dezember 2018



Oft frage ich mich, warum wir nicht viel mehr selbst zubereiten. Liegt es an dem großen Angebot? Oder kennen wir die Rezepte nicht? Schreibt mir, wie ihr darüber denkt. Auf meinem Blog findet ihr viele einfachen Rezepte, die ihr schnell und mit wenigen Zutaten zubereiten könnt. Heute zeige ich euch, wie leicht ihr Kartoffelklöße selbst machen könnt.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- etwa 125 g Kartoffelmehl
- 1 Ei
- Salz, Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale gar kochen. Etwas abkühlen lassen. Mit der Schale durch die Kartoffelpresse drücken. Falls ihr die Kartoffeln stampft, dann vorher schälen. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Nun kommen Ei, etwas Salz und Muskat zu den Kartoffeln. Alles gut verrühren. Den Teig vierteln und eines davon aus der Schüssel nehmen. Diesen Teil mit Mehl auffüllen sowie das Viertel wieder in die Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig kneten. Mit nassen Händen Kugeln formen und in das kochende Wasser geben. Auf niedriger Temperatur ziehen lassen, bis die Klöße aufsteigen. Nun können sie serviert werden.

Tipps: Die Kartoffelklöße passen gut zum Braten. Sollten Klöße übrig bleiben, kann man sie am nächsten Tag in Scheiben schneiden und in Butter braten. Diese schmecken herzhaft oder auch süß. Den Kloßteig könnt ihr auch schon am Tag zuvor vorbereiten.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: [Omas Feststagsuppe](#), [festliches Rotkohl](#)

Habt eine schöne Zeit,

eure Karin Knorr

WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I CREME FRAICHE TALER

geschrieben von Karin Knorr | 23. Dezember 2018



Ich bin in diesem Jahr etwas spät mit dem Plätzchenbacken. In 14 Tagen ist Weihnachten und ich habe vor, einige zu verschenken. Die Creme Fraiche Taler sind leicht zubereitet, hübsch anzusehen und schmecken super lecker. Seht selbst...

Zutaten:

- 500 g Dinkelmehl
- 75 g Kokosblütenzucker (alternativ Honig)
- 150 g Creme Fraiche
- 250 g Butter
- 1 Eiweiß
- 25 g Creme Fraiche (zum Bestreichen)
- 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- Nüsse (zum Verzieren)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Knethaken)

zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen.

Plätzchen ausstechen und auf das Backblech legen. Creme Fraiche und Eigelb verquirlen. Die Kekse nach und nach damit bestreichen. Plätzchen mit Nüssen bestreuen und etwa 14 Minuten backen.

Tipps: Ihr könnt statt Creme Fraiche auch Sauerrahm nehmen. Wenn ihr den Geschmack verfeinern wollt, nehmt doch Kokosflocken oder gemahlene Nüsse (etwa 50 – 100 g)

Diese Plätzchen könnten euch auch gefallen. [Knusperherzen](#), [Zimtkügelchen](#),

Ich wünsche euch allen eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Backen,
eure Karin Knorr