TOB DICH AUS KOCH MIT! IN DEINER KÜCHE

Media Markt

Foodtrends,
die wirklich lecker sind

INHALT

01. Dalgona-Coffee

02. Dutch Baby

03. Pink Drink

04. Pinsa

05. Japanischer Käsekuchen

06. Garden Focaccia

Trends und Neuheiten gibt es ständig und immer wieder - natürlich auch, wenn es um Essen und Trinken geht. Dabei gibt es oft nur eine handvoll, die wirklich gelungen sind. Welche Foodtrend-Rezepte du unbedingt mal ausprobieren solltest, zeigen wir dir in diesem Rezeptheft.

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

DALGONA COFFEE
CREMIGER EISKAFFEE

Für 3 Gläser
Zutaten

- 4 EL Instantkaffeepulver
- 4 EL Zucker
- Eiswürfel
- 4 EL heißes Wasser
- 600 ml Milch

Zubereitung

Schritt 1
Zuerst den Instantkaffee zusammen mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben. Anschließend das frisch aufgebrühte Wasser aufgießen und alles mit dem Handrührer so lange aufschlagen, bis eine luftige Creme entsteht. Das kann einen Moment dauern.

Schritt 2
Wenn die Masse schön cremig ist, die Gläser zur Hand nehmen. Mehrere Eiswürfel in die Gläser verteilen und dann jeweils 200 ml kalte Milch eingießen.

Wer will, kann hier auch Sojamilch oder ähnliches verwenden.

Schritt 3
Zum Schluss die Creme auf die Milch löffeln und schon ist der Dalgona-Kaffee fertig zum Genießen.

Dutch Baby
Ofenpfannkuchen

Für ca. 22 cm Ø Form
Zutaten

- 3 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Eine Prise Salz
- 170 ml Milch
- 100 g Mehl
- Butter für die Pfanne/Auflaufform
- Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1
Die Eier in eine Rührschüssel schlagen und Zucker sowie Vanillezucker hineingeben. Mit einem Handmixer schön cremig aufschlagen. Danach Salz und Milch hinzugeben, alles vermischen und nach und nach das Mehl unterrühren. Den Teig für 10 Minuten zur Seite stellen.

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Schritt 2
Pfanne oder runde Auflaufform in den Ofen stellen und heiß werden lassen. Wenn sie richtig erhitzt ist, aus dem Ofen holen und darin die Butter schmelzen. Aber Achtung, heiß!

Schritt 3
Den Teig in die Form geben und für 15 Minuten in den Ofen stellen. Sobald das Dutch Baby am Rand schön hochgegangen und fertig gebacken ist, herausholen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipp
Dazu schmecken zum Beispiel frische Beeren oder Vanilleeis.

Pink Drink
Erfrischungsgetränk

Für 2 Gläser
Zutaten

- 6 – 8 Eiswürfel
- 2 Handvoll Beeren, frisch oder gefroren
- 500 ml Hibiskustee
- 2 TL Holunderblütensirup
- 200 ml Kokosnussmilch oder Kokosdrink

Zubereitung

Schritt 1
Bereite den Hibiskustee nach Packungsanleitung zu. Lasse den Tee abkühlen und stelle ihn bis zur Verwendung kalt. Alternativ kannst du auch fertigen Hibiskustee kaufen und für das Rezept verwenden.

Schritt 2
Verteile die Eiswürfel gleichmäßig auf zwei große Trinkgläser. Wenn du frische Beeren verwendest, wasche sie zunächst ab und gib sie dann in die Gläser. Gefrorene Beeren kannst du direkt auf die Eiswürfel geben.

Schritt 3
Fülle den gekühlten Hibiskustee in die Gläser und gib anschließend den Holunderblütensirup hinzu. Zum Schluss kommt ein großzügiger Schuss Kokosdrink in das Trendgetränk. Wer es etwas cremiger mag, verwendet Kokosnussmilch.

Umrühren und eiskalt genießen!

Pinsa
die bessere Pizza

Zutaten

- 350 g Weißmehl, Typ 405 oder 550
- 50 g Vollkornmehl
- 75 g Reismehl
- 25 g Sojamehl
- 0,5 g Trockenhefe
- 500 g gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL getrockneter Oregano
- 200 g Kirschtomaten
- 200 g Mozzarella
- frischer Basilikum

Zubereitung

Schritt 1
Hefe in 300 ml lauwarmen Wasser auflösen. 4 Mehlsorten & etwas Salz in Schüssel verkneten – dabei Hefe-Wasser & 1 TL Olivenöl nach & nach hinzugeben. Teig zu Kugel formen, Schüssel mit Tuch abdecken und min. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2
Teig in vier Stücke teilen & zu Kugeln rollen. Kugeln auf bemehlter Arbeitsfläche abdecken & nochmal 3 Stunden gehen lassen.

Schritt 3
Für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauchzehe schälen & feinhacken. Olivenöl in Topf erhitzen & Zwiebel anschwitzen. Knoblauch hinzugeben. Mit gehackten Tomaten ablöschen. Eine Prise Zucker sowie Oregano hinzugeben & etwa 20 Minuten einkochen. Mit Pfeffer & Salz abschmecken.

Schritt 4
Kirschtomaten waschen & halbiern, Basilikum waschen, Mozzarella klein schneiden. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig zu einer ovalen Form ziehen oder ausrollen. Mit Tomatensauce, Kirschtomaten & Mozzarella belegen. Pinsa für 15- 20 Min backen. Mit Basilikum servieren.

Japanischer Käse-kuchen - extra fluffig

Für 22 cm Ø Kuchenform
Zutaten

- 6 Eier
- 250 g Frischkäse
- 140 g Puderzucker
- 60 Gramm Butter
- 100 ml Milch
- 1 TL Zitronensaft
- 2 TL Zitronenzeste
- 60 g Mehl
- 20 g Maisstärke
- ¼ TL Weinstein Backpulver
- n.B. Puderzucker zum Verzieren

Zubereitung

Schritt 1
Ofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Form fetten & mit Backpapier auslegen.

Schritt 2
Frischkäse in eine Schüssel geben & diese auf ein Wasserbad setzen. Eier trennen. Eigelbe & 70 g Zucker mit Frischkäse verrühren. Butter & Milch erhitzen, sodass Butter schmilzt. Unter Rühren zum Frischkäse geben. Zitronensaft & -zeste unterrühren.

Schritt 3
Schüssel vom Wasserbad nehmen, Mehl & Stärke auf die Masse sieben & unterheben. Eiweiß mit Weinsteinpulver & 70 g Puderzucker steif schlagen. Eischnee vorsichtig unterheben.

Schritt 4
Teig in Form gießen. Kuchenform in Auflaufform oder tiefes Backblech stellen & dieses etwa zur Hälfte mit warmen Wasser befüllen. Den Kuchen für 18 Min backen, dann auf 140° herunterdrehen & weitere 30 Min backen. Ofen ausschalten, Kuchen aber für 30 Min darin lassen. Aus dem Wasserbad nehmen & nochmal 30 Min bei geöffneter Ofentür ruhen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

GARDEN FOCACCIA

HÜBSCHES BLUMEN-BROT

Zutaten

- 1 Würfel frische Hefe
  (oder 1 Tüte Trockenhefe)
- 2 TL Honig
- 800 g Mehl (Type 550)
- 1 EL Meersalz
- 5 EL Olivenöl
- grobe Salzflocken
- Öl zum Bepinseln
- Gemüse, z.B. Möhren, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Kirschtomaten, Pilze
- Kräuter und Samen, z.B. Petersilie, Rosmarin, Liebstöckel, Sesam, Senfsaat, rosa Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1
Verrühre Hefe, Honig & 600 ml lauwarmes Wasser. 15 Minuten stehen lassen.

Schritt 2
Mehl & Salz mischen. Die Hefe-Mischung & das Öl zugeben. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.

Schritt 3
Ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen. Teig nochmals kurz durchkneten, hineingeben & so auseinanderziehen, dass er die Form ausfüllt. Mit etwas Öl bepinseln und groben Salzflocken bestreuen.

Schritt 4
Den Ofen auf 200° Celsius vorheizen und das Brot mit Zutaten belegen. Dabei kann der Teig eine weitere Zeit gehen. Den Belag nochmals dünn mit Olivenöl bepinseln.

Ca. 20 Minuten backen bis das Brot goldgelb leuchtet.

Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MMS E-Commerce GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:
E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.
Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per
E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de
Jörg Bauer, Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.

Bildquellen:

Seite 1+2: ©gettyimages/mitchellpictures
Seite 3: ©istockphoto/Svetlana_nsk
Seite 4:©stock.adobe.com/glazunoff
Seite 5: ©stock.adobe.com/Brent Hofacker
Seite 6: ©gettyimages/mitchellpictures
Seite 7: ©gettyimages/LauriPatterson
Seite 8: ©istockphoto/October22
Seite 9+11+12: ©stock.adobe.com/anna_shepulova
Seite 9: ©stock.adobe.com/Jane Vershinin
Seite 10: ©stock.adobe.com/Masson