# Nussmüsli mit Granola

Knackig. Nussig. Reichhaltig. Dieses Müsli gibt dir jede Menge Energie. Ich verarbeite einen Teil der Nüsse dabei gern in knusprigem Granola. Die Kombination der Nüsse steht dir dabei völlig frei. Ob Haselnuss, Walnuss, Pekannuss, Paranuss, Mandeln, Erdnüsse oder Cashews – deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

---

# Sauerkirsch-Marmelade

Vollmundige Geschmack, fruchtige Aromen, atemberaubendes Farbspiel. Sauerkirschmarmelade ist Genuss pur, eignet sich nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch zum Backen. Fang den Geschmack des Sommers ein und koche deine eigene Kirschmarmelade aus frisch geernteten Sauerkirschen. In nur 30 Minuten kannst du dir so einen kleinen Vorrat anlegen und so den Herbst und Winter über die perfekte Balance zwischen Säure und Süße genießen.

---

# Brombeer-Marmelade

Fruchtig. Intensiv. Süß. Brombeermarmelade ist nicht nur ein herrlicher Aufstrich, sondern auch hervorragend für die Zubereitung von Torten. Ich mache sie am liebsten mit 3:1 Gelierzucker, damit die Marmelade nicht zu süß wird und das feine Aroma der Brombeeren besser zum Ausdruck kommt.

# Kandierte Kumquat

Klein. Zuckersüß. Fruchtig-Herb. Kandierte Kumquats sind unglaublich aromatisch und der absolute Hingucker. In Zuckerwasser mariniert und getrocknet entfalten die Zwergorangen so ihren vollen Geschmack. Ob du sie einfach naschen oder zur Dekoration deiner Desserts verwenden möchtest ist ganz dir überlassen. Ich leg mir im Winter am liebsten einen größeren Vorrat an. Denn kandierte Kumquats sind sehr lange haltbar und einfach zu lagern. Auf diese Weise kann ich dann sicher sein, dass ich ein paar der kleinen Köstlichkeiten für mein Herbstmenü verwenden kann.

# Grapefruit-Sirup

Drinks mit Tonic-Water. Klingt lecker? Ist es auch! Mach den Grapefruit-Sirup ganz einfach selbst und probiere es aus. Auch wenn die Zubereitungszeit mehrere Tage dauert, beträgt die reine Arbeitszeit nur wenige Minuten. Das Beste: Die Grapefruitstücke kannst du im Anschluss trocknen und zu kandierter Grapefruit verarbeiten.

# Beerenmüsli mit Granola

Knuspriges Granola, fruchtige Beeren. Selbstgemachtes Granola mit getrockneten Beeren ist mein absolutes Lieblingsmüsli. So produziere ich gerne regelmäßig ein bis zwei Backbleche auf Vorrat. Ob als tolles Mitbringsel zum gemeinsamem Frühstück oder Brunch, kleines Geschenk oder zum selber naschen. Dieses vegane und von Industriezucker freie Müsli passt einfach immer.

---

# Bärlauch-Salz

Du magst aromatisierte Salze? Dann wirst du Bärlauch-Salz lieben! Zart-grüne Farbe, feines Knoblauch-Aroma, Bärlauch-Salz ist optimal um deine Gerichte zu verfeinern, eignet sich hervorragend zum Marinieren und für raffinierte Akzente. Wir füllen jedes Frühjahr unseren Vorrat auf und machen meist sogar ein paar Gläser zum Verschenken fertig.

---

# Kandierte Grapefruit

Fruchtig. Süß. Voller ätherische Öle. Kandierte Grapefruit ist nicht nur ein edler Snack, sondern auch perfekt geeignet um deine Desserts optisch und aromatisch aufzuwerten. Produzieren solltest du diese Leckerei im Winter, wenn Grapefruits Saison haben. Einmal kandiert und getrocknet halten sie sich dann sogar bis zum Start der nächsten Saison Ende Oktober. So nutze ich kandierte Grapefruits bereits schon in meinem Herbstmenü.

# Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Sauce aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer und Knoblauch. Durch das Untermischen von Olivenöl wird sie Sauce nicht nur besonders sämig, sondern auch haltbar. So entfaltet sie ihr typisch intensives Aroma vor allem über die Zeit. Ich empfehle daher die Sauce eine Woche im Voraus herzustellen.

---

# Semmelknödel

Semmelknödel sind ein Stück Kultur. Ich habe sie in meiner Zeit in Österreich kennen und lieben gelernt, aber auch aus der bayrischen bzw. süddeutschen Küche sind die kleinen Bällchen nicht wegzudenken. Wir servieren sie am liebsten mit einer hausgemachten Pilzrahmsauce. Das Beste: Falls ein paar Semmelknödel übrig bleiben, kannst du diese am nächsten Tag halbieren und in Butter knusprig braten.

---

# Cranberry-Sauce

Knallrot. Fruchtig. Zuckersüß. Cranberry-Sauce ist eine hervorragende Alternative zu Preiselbeeren und harmoniert exzellent mit dunklem Fleisch wie Rind oder Ente. Aber auch für Desserts und zum Backen ist Cranberry-Sauce bestens

geeignet. Das Beste: Die Moosbeere steckt voller Antioxidantien. Trotzdem reicht pro Portion ein Löffel der Portion, da der Geschmack sehr intensiv ist.

---

# Sweet-Chili-Sauce

Ein Aromenspiel aus Süße, Säure und Schärfe. Thai Sweet-Chili-Sauce verführt mit ihrer geschmeidigen Konsistenz, der knallroten Farben und dem intensiven Geschmack. Ob zu Frühlingsrollen, Mozzarella-Sticks, Gebratenem und Gegrilltem: Selbstgemachte Sweet-Chili-Sauce ist der perfekte Dip, um deine Geschmacksnerven zu kitzeln.