# Apfelkompott

Ein fruchtiges Apfelkompott braucht nicht mehr als zwei Zutaten: Reife Äpfel und etwas Vanillezucker. Beides in einen Topf und in nur einer Vierstunde hast du hausgemachtes Apfelkompott wie von Oma. Schüttel‘ schon mal den Apfelbaum, dann kann es losgehen.

---

# Kräuterbutter

Cremig. Luftig. Mit fünf Kräutern. Kräuterbutter geht einfach immer. Ob mit Brot vor dem ersten Gang, zum Picknick, beim Grillfest oder am Partybuffet: Kräuterbutter darf auf keinen Fall fehlen. Ich mache sie am liebsten mit Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum und Kresse. Je nach Saison kommen auch schon mal andere Kräuter hinzu. Gut zu wissen: Wenn du die Butter aufschlägst, bis sie weiß wird, wird sie besonders cremig und streichzart.

---

# Kimchi

Scharf und sauer. Explodiert dein Mund gerade? Ja, aber wegen dem ungewöhnlichen Geschmackserlebnis! Wer authentische koreanische Küche zu Hause genießen möchte, fängt am besten mit Kimchi an. Denn das macht sich fast ganz von allein.

# Schoko-Beeren-Sauce

Ob auf Pancakes, Schokoladenkuchen oder Eis – diese Dessertsauce setzt fast jedem Dessert die Krone auf. Denn durch die Schokolade hat sie einen zarten Schmelz und durch die Beeren eine erfrischende Säure. So schmeckt zu Hause.

---

# Feurige BBQ-Sauce

Ob als feurige Marinade oder scharfer Dip: Barbecue-Sauce verleiht Gerichten den richtigen Kick. Selbstgemachte ist diese umso fruchtiger und enthält statt Unmengen Zucker nur ein wenig Honig. Der Geschmack? Teuflisch gut! Die Farbe? Sensationell! Meine Empfehlung: Koreanische Chiliflocken.

---

# Zwetschken-Röster

Süß. Fruchtig. Typisch Österreich. Zwetschkenröster ist eine süße, dickflüssige Pflaumensoße, die klassischerweise zu Desserts wie Kaiserschmarrn serviert wird. Aber auch zu Milchreis, Pfannkuchen und Panacotta macht Zwetschkenröster eine gute Figur.

# Fruchtige Tomatensauce

Den Sommer in einer fruchtigen Tomatensauce einfangen? Nichts leichter als das. Wer im Sommer selbst Tomaten züchtet oder ein paar zu viele vom Markt mitgebracht hat, kann diese ganz einfach in Tomatensauce verwandeln. Einmal eingekocht, erinnert dich diese Tomatensauce auch Monate später noch an laue Sommerabende.

---

# Schoko-Cappuccino-Pulver

– ganz nach deinem Geschmack! Ein bisschen mehr Kakao oder eine extra Prise Kaffee? Mit Zimt, Nelken oder Lebkuchengewürz kannst deinem Cappuccino sogar eine ganz persönliche Note verleihen. Jetzt ausprobieren, Rezept nachmachen und deine Lieblingsmischung kreieren. Das Pulver eignet sich übrigens auch super als selbstgemachtes Weihnachtsgeschenk!

---

# Sesam-Kokos-Bällchen

Knusprig und fluffig, herrlich süß und trotzdem leicht. Meine Sesam-Kokos-Bällchen sind perfekt für alle Naschkatzen. Ob zum Tee und Kaffee, zum Dessert oder als kleine Knabberei zwischendurch – diese kleinen, ursprünglich aus dem Orient stammenden Glückskugeln zaubern ein Lächeln aufs Gesicht. Das

Beste: Da sie ohne Schokolade und Creme auskommen, kann nichts schmelzen. So lassen sich die an Raffaello erinnernden Sesam-Kokos-Bällchen super vorbereiten und leicht transportieren. Jetzt gleich ausprobieren!

---

# Vindaloo Currypaste

Duftende Gewürze, frisch gemahlener Ingwer und eine herrlich intensive Farbe verraten schon: aromatischer geht es kaum. Selbstgemachte Vindaloo-Paste ist die beste Basis für dein Vindaloo-Curry. In nur zehn Minuten zauberst du so die Grundlage für ein Curry, das deine Sinne auf eine unvergessliche Reise durch die indische Welt der Gewürze schickt.

---

# Alkoholfreier Apfelpunsch

Wenn ich aus der Kälte nach Hause komme, wärme ich mich meistens mit einem Tee auf. Manchmal aber darf es etwas besonderes sein und dann wird Apfelpunsch geschlürft. Mit dem fruchtigen Aroma auf den Lippen, dem winterlichen Duft im Raum und einem wohlig warmen Gefühl im Bauch sind die kalten Monate nur noch hab so schlimm.

---

# Walnuss-Pesto

iner neuen feine Note.  So durftet mein Walnusspesto nicht nur verführerisch,  sondern kombiniert die Aromen von frischer Petersilie und gereiften Parmesan mit milden Walnüssen.