

Your cozy Season Cookbook

Der ultimative Winter Foodie Guide

DIAMANT

Gönn dir deine sweet Winter Era!



Cold days, sweet cravings & cozy vibes!

Die Cozy Season ist offiziell eröffnet und wir haben die passenden Rezepte für dich! Ob süße Treats, angesagte Drinks oder herzhafte Highlights.

Von Burnt Butter Cookies mit Suchtpotenzial über einen fancy **Frozen Cherry Espresso Martini** bis hin zu **karamellisiertem Rotkohl,** der selbst Weihnachtsmuffel überzeugt.

Also, schnapp dir deine Besties, heiz den Ofen vor und **mach diesen Winter zu deiner sweetest Season!**

Ready, set, bake!

Burnt Butter Cookies



Für 12 Cookies

ZUTATEN

150 g Butter
100 g Diamant Feiner Brauner Zucker
60 g Diamant Feinster Zucker
1 Ei (Größe L)
7 g Diamant Vanillin Zucker
165 g Mehl
½ TL Backpulver
1 TL Salz
250 g Schokolade, Zartbitter
1 EL grobes Meersalz



Tipp

Der portionierte Teig kann auch super eingefroren werden. Einfach 30 Minuten vor dem Ausbacken aus dem Gefrierschrank nehmen und immer frische Cookies genießen.

Burnt Butter Cookies



ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Dann weiterkochen, bis die Butter schäumt und goldbraun wird. Sie entwickelt dabei ein nussiges Aroma – dies sollte ca. 3–4 Minuten dauern.

2. Die gebräunte Butter in eine mittelgroße Schüssel geben und ca. 10 Minuten abkühlen lassen, damit das Ei später beim Vermengen nicht gerinnt.

3. Diamant Feiner Brauner Zucker und Diamant Feinster Zucker dazugeben und vermengen.

4. Das Ei hinzufügen und 1–2 Minuten lang gut verquirlen, bis die Masse heller und dickflüssiger geworden ist. Diamant Vanillin Zucker hinzufügen und ebenfalls gut untermischen. Mehl, Backpulver und Salz hineinsieben. Mit einem Teigschaber unterheben, bis noch einige Mehlstreifen zu sehen sind.

5. Die Schokolade in mittelgroße Stückchen hacken und 200 g davon kurz mit dem Teig verkneten. Den Teig für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

6. Den Backofen auf Ober-/ Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

7. 6 Bällchen formen (ca. 55 g pro Keksteigkugel), 2–3 Stücke der noch übrig gebliebenen Schokostückchen in die Kugel drücken und auf das vorbereitete Backblech geben.

8. Die Kekse 11–13 Minuten backen, bis die Ränder fest sind. Wenn die Kekse etwas knuspriger sein sollen die Backzeit nach Belieben verlängern.

9. Die fertig gebackenen Kekse nun aus dem Ofen nehmen und das Blech kurz auf die Arbeitsplatte klopfen, damit die Kekse etwas zusammenfallen.

10. Die Oberseite der Cookies mit grobem Meersalz bestreuen. Auf dem Blech 15 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen und vollständig abkühlen lassen, sonst fallen die Cookies vauseinander.

11. Den restlichen Teig auf die gleiche Art und Weise zu weiteren 6 Cookies verarbeiten.

Tofu Crème Brûlée



KI-generiert

4 Portionen

ZUTATEN

Für den Vanillesirup:
200 g Diamant Brauner Zucker
250 ml Wasser
1 Vanilleschote

Für die Tofu Crème Brûlée:
600 g Seidentofu
4 EL Diamant Rübenzucker



ZUBEREITUNG

1. Diamant Brauner Zucker mit Wasser in einem Topf aufkochen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und gemeinsam mit der Schote in den Sirup geben. Bei mittlerer Hitze einige Minuten leicht köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Vom Herd ziehen und vollständig abkühlen lassen.

2. Seidentofu vorsichtig aus der Verpackung lösen und im Ganzen in ein passendes Gefäß legen. Mit dem kalten Vanillesirup übergießen, sodass der Tofu bedeckt ist. Abgedeckt im Kühlschrank etwa 5 Tage durchziehen lassen.

3. Tofu aus dem Sirup heben und gut abtropfen lassen. In 4 gleichmäßige Stücke schneiden und auf hitzebeständige Dessertteller oder in flache Förmchen setzen.

4. Die Oberfläche gleichmäßig mit Diamant Rübenzucker bestreuen. Mit einem Küchenbrenner vorsichtig abflämmen, bis der Zucker schmilzt und eine goldbraune, knusprige Kruste entsteht. Kurz auskühlen lassen und frisch servieren.

Frozen Cherry Espresso Martini



Für 4 Cocktails

ZUTATEN

300 g Sauerkirschen (tiefgefroren)
40 ml Vodka
30 ml Kaffeelikör (z. B. Kahlua)
20 ml Espresso (kalt) oder 1 TL Instant Espresso
50 g Eiswürfel
1 EL Cocktailkirschsaft
5 EL Diamant Brauner Zucker
Optional Shaker

Für die Dekoration:
12 Cocktailkirschen
4 kleine Cocktailspieße
1 EL Diamant Brauner Zucker

ZUBEREITUNG

1. Die gefrorenen Sauerkirschen zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Standmixer geben und alles auf höchster Stufe kurz pürieren, bis es eine sorbetartige Konsistenz annimmt.
2. Sorbet auf vier Martinigläser verteilen.
3. Cocktailkirschen in Diamant Brauner Zucker wälzen, jeweils drei auf einen kleinen Cocktailspieß aufspießen und Gläser damit dekorieren.

Wusstest du schon?

Auch Diamant Brauner Zucker wird aus Zuckerrüben gemacht und ist somit ein Rübenzucker.



Gerösteter Spitzkohl mit Misobutter



KI-generiert

4 Portionen als Beilage

ZUTATEN

Für den Spitzkohl:
1 Spitzkohl
80 g Butter
2 Knoblauchzehen
1 EL helle Misopaste
2 EL Diamant Rübenzucker
frisch gemahlener Pfeffer

Für das Topping:
50 g Pinienkerne
1 Bio-Zitrone
2 EL frisch gehackte Petersilie



ZUBEREITUNG

1. Für die Misobutter Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Knoblauch fein hacken und unterrühren. Misopaste und Diamant Rübenzucker einrühren, bis eine glatte Marinade entsteht. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (oder 180 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Spitzkohl längs vierteln, die Schnitte dabei so setzen, dass die Viertel zusammenhalten. Schnittflächen großzügig mit der Misobutter bestreichen.

4. Spitzkohlviertel mit der Schnittfläche nach oben auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 25–30 Minuten rösten, bis die Ränder gebräunt und leicht karamellisiert sind.

5. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zitrone heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Gerösteten Spitzkohl aus dem Ofen nehmen, mit Pinienkernen, Zitronenabrieb und frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Cranberry-Rosmarin-Cookies



Für 16 Cookies

ZUTATEN

Für den Teig:
400 g Mehl
1 TL Natron
1 TL Salz
60 g frische Cranberries
2 TL frischer Rosmarin
230 g weiche Butter
350 g Diamant Rübenzucker
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb
1 EL Vanilleextrakt
50 g Diamant Sweet Winter
2-3 Tropfen Lebensmittelfarbe Rot
2-3 Tropfen Lebensmittelfarbe Grün

Für die Dekoration:
16 - 20 Cranberries
3 Zweige frischer Rosmarin



Cranberry-Rosmarin-Cookies



ZUBEREITUNG

1. Mehl, Natron und Salz und gut vermischen. Cranberries waschen und halbieren. Rosmarin abspülen und fein hacken.

2. In einer anderen Schüssel Butter mit Diamant Rübenzucker etwa 2 Minuten schlagen, bis die Masse blassgelb und luftig ist. Das Ei, das Eigelb und das Vanilleextrakt dazugeben und weiterrühren, bis alles gut eingearbeitet ist.

3. Bei niedriger Geschwindigkeit die Mehlmischung nach und nach dazugeben und verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.

4. Den Teig in drei gleich große Portionen aufteilen (am besten abwiegen).

5. Roter Teig: Halbierte Cranberries und einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe kurz in den Teig einarbeiten. In eine Schüssel umfüllen und beiseitestellen. Grüner Teig: Die zweite Teigportion mit dem gehackten Rosmarin und einigen Tropfen grüner Lebensmittelfarbe verkneten. In eine Schüssel geben und beiseitestellen. Die dritte Teigportion bleibt naturfarben.

6. Aus jedem Teig (rot, grün und naturfarben) 16 Kugeln formen. Jeweils eine rote, grüne und naturfarbene Teigkugel zusammendrücken, wie bei Knetmasse, und zu einer einheitlichen Kugel rollen. Die Kugeln anschließend in Diamant Sweet Winter wälzen und mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.

7. Den Ofen auf Ober-/Unterhitze 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

8. Die Kekse auf mittlerer Schiene für 10–11 Minuten backen. Dann das Blech 2–3 Mal leicht auf die Arbeitsfläche schlagen, damit sich die Kekse setzen. Jeweils 2-3 Cranberry-Hälften auf den roten Teil der Kekse, sowie etwas Rosmarin auf den grünen Teil der Kekse setzen. Für weitere 2 Minuten backen, bis die Kekse leicht goldbraun sind.

9. Aus dem Ofen nehmen und die Kekse vollständig auskühlen lassen.

Aufgeschlagene Vanille-butter



1 Glas ca. 300 g



ZUTATEN

250 g Butter
2 Vanilleschoten
80 g Diamant Brauner Zucker
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Die Vanilleschoten in der Zwischenzeit längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen.

2. Diamant Brauner Zucker und das Mark der Vanilleschoten zu der geschmolzenen Butter hinzugeben und diese weiter erhitzen. Sobald sich am Boden nussbraune Partikel bilden und ein angenehm nussiger Duft entsteht, den Topf sofort vom Herd ziehen.

3. Die Butter in eine Schüssel umfüllen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen, bis sie weich, aber nicht flüssig ist. (Wenn es schneller gehen soll, kann die Butter auch kurz in den Kühlschrank gestellt werden.)

4. Die weiche Vanillebutter mit Salz mehrere Minuten mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät hell und luftig aufschlagen. In ein sauberes Glas füllen und bis zum Servieren kühl stellen.

Tipp

Die Vanillebutter lässt sich gut vorbereiten und im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren rechtzeitig herausnehmen, damit sie wieder streichzart wird.

Asiatischer Gurkensalat



2 Portionen

ZUTATEN

Für den Salat:
6 Mini-Gurken oder Persische Gurken
2 TL Salz
1 EL Diamant Feinster Zucker

Für das Dressing:
2 Knoblauchzehen
1 Frühlingszwiebel
1 EL Sojasoße
1 EL Reisessig oder Weißweinessig
1 EL Chinesisches Chili Öl (z. B. Lao Gan Ma)
2 EL Diamant Feinster Zucker
1 TL Sesamöl
1 TL Sesamsamen

ZUBEREITUNG

1. Gurken waschen und die Enden abschneiden.
2. Die Gurken zwischen zwei Essstäbchen legen und diagonal einschneiden. (Die Stäbchen helfen dabei, dass man Gurken nicht ganz durchschneidet.) Dann die Gurken auf die Schnittfläche drehen und von der anderen Seite erneut einschneiden.
3. Die Gurken mit Salz und Diamant Feinster Zucker bestreuen, etwas einmassieren und 10 Minuten ziehen lassen. Danach mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
4. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Frühlingszwiebel abspülen und in feine Ringe schneiden. Alle Dressing-Zutaten in einer Schüssel vermengen.
5. Das Dressing über die Gurken geben und gut vermischen. Direkt servieren.



Zimtschnecken Cheesecake



Für 1 Springform (26 cm Ø)

ZUTATEN

Für den Boden:
300 g Gewürzspekulatius
150 g vegane Butter
1 EL Diamant Zimtzucker

Für den Zimtswirl:
5 El Diamant Zimtzucker
50 g vegane Butter
30 ml Pflanzenmilch

Für die Creme:
400 g veganer Skyr
100 ml vegane Sahne
100 g vegane Creme Fraiche
80 g vegane Butter
50 g Diamant Puderzucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz



Zimtschnecken Cheesecake



ZUBEREITUNG

1. Die Butter in einem Topf schmelzen. In der Zwischenzeit die Gewürzspekulatius im Mixer fein zerbröseln. Die Kekskrümel und Diamant Zimtzucker zur geschmolzenen Butter geben und gründlich vermengen. Die Mischung in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, am Boden und etwa 5 cm am Rand festdrücken. Zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

2. Für die Creme erneut Butter in einem Topf schmelzen. Das Puddingpulver mit der veganen Sahne glattrühren, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Dann alle weiteren Zutaten für die Creme hinzufügen und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft ist nicht geeignet, da der Kuchen sonst zu trocken wird).

4. Für den Zimtswirl die vegane Butter in einem Topf schmelzen, Diamant Zimtzucker unterrühren und zum Schluss die Pflanzenmilch hinzufügen.

5. Den gekühlten Keksboden aus dem Kühlschrank nehmen, die Hälfte der Creme darauf verteilen und mit Klecksen der Zimtswirl-Mischung toppen. Die restliche Creme vorsichtig darüber geben und mit einer Gabel leicht marmorieren, sodass ein schöner Swirl entsteht.

6. Den Kuchen 50–55 Minuten backen. Danach bei geöffneter Ofentür im ausgeschalteten Backofen 20–25 Minuten ruhen lassen und anschließend vollständig auskühlen lassen.

7. Für das Frischkäse-Frosting die vegane Butter cremig aufschlagen, bis sie hell wird. Dann den Diamant Puderzucker nach und nach darüber sieben und weiter aufschlagen. Zum Schluss den veganen Frischkäse unterrühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.

8. Das Frosting gleichmäßig auf dem ausgekühlten Kuchen verteilen und mit Diamant Zimtzucker bestreuen – fertig!

Blaubeer Babka



Für 1 Kastenform (ca. 30 cm)

ZUTATEN

Für den Teig:
125 ml Milch
500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
100 g Diamant Feinster Zucker
1 TL Salz
2 Eier (Größe M)
2 TL Vanilleextrakt
125 g weiche Butter

Für die Füllung:
250 g Blaubeer-Curd
100 g Blaubeeren

Für die Glasur:
100 ml Wasser
100 g Diamant Rübenzucker
2 TL Vanilleextrakt

Tipp

Wer es lieber schokoladig mag, kann das Curd in diesem Rezept auch gut durch eine Schokocreme ersetzen und so die Babka ganz individuell verändern!

Wusstest du schon?

Auch Diamant Feinster Zucker wird aus Zuckerrüben gemacht und ist somit ein Rübenzucker. Seine Körnung ist nur noch feiner, sodass er sich besonders schnell auflöst.



Blaubeer Babka



ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Milch abkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In einer Rührschüssel Mehl, Hefe, Diamant Feinster Zucker und Salz mischen. Eier und Vanilleextrakt mit der lauwarmen Milch verquirlen.

2. Mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handmixers die Milchmischung in die Mehlmischung einarbeiten. Die Butter dazugeben und den Teig 8-10 Minuten kneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Dann auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche einige Minuten mit den Händen durchkneten. Die Schüssel mit 1 TL Butter ausstreichen und den Teig darin 1–2 Stunden zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

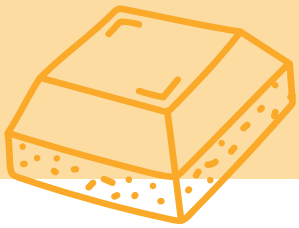
3. Die Backform einbuttern und mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche leicht niederboxen und zu einem Viereck (ca. 30 x 30 cm) ausrollen. Das Blaubeer-Curd gleichmäßig darauf verstreichen. Die Blaubeeren über das Curd geben, sodass der Teig gleichmäßig bedeckt ist. Den Teig fest aufrollen und mit einem Messer längs halbieren. Die Teig-Hälften wie bei einem Hefezopf umeinanderschlingen und in die Kastenform legen. Zugedeckt noch 1 Stunde gehen lassen.

4. Den Backofen auf 180 °C (Umluft oder Unterhitze) vorheizen. Die Babka 45-50 Minuten backen. Dabei nach 20 Minuten die Farbe prüfen und bei Bedarf mit Backpapier abdecken.

5. Während die Babka im Ofen ist, den Sirup zubereiten: Wasser mit Diamant Rübenzucker und Vanilleextrakt aufkochen, bis sich der Zucker auflöst. Sobald die Babka aus dem Ofen kommt, gleich mit dem Sirup bepinseln. In der Backform 10 Minuten abkühlen lassen, dann die Babka aus der Form nehmen und erneut mit Sirup bepinseln.

Omas saftiger Schokokuchen





1 kleine Springform (20 cm ∅)

ZUTATEN

Für den Teig:
150 g Mehl
220 g Diamant Puderzucker
60 g Backkakao
2 TL Backpulver
½ TL Salz
90 ml Olivenöl
120 g Saure Sahne
2 Eier (Größe M)
1 TL Vanilleextrakt
100 ml heißes Wasser

Für das Frosting:
170 g Schokolade, Zartbitter
1 EL Olivenöl
80 g Saure Sahne
50 g Diamant Puderzucker



ZUBEREITUNG

1. Mehl, Diamant Puderzucker, Backkakao, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen.
2. Olivenöl, saure Sahne, Eier und Vanilleextrakt in einer separaten Schüssel verquirlen. Die Mischung zu den trockenen Zutaten geben und verrühren, bis alles grob verbunden ist. Anschließend das heiße Wasser einarbeiten.
3. Backofen auf 180 °C Umluft oder 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Springform einfetten, Teig einfüllen und 35–40 Minuten backen.
5. Kuchen 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, anschließend aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
6. Wenn der Kuchen eine gute Temperatur erreicht hat, die Schokolade mit dem Olivenöl über einem warmen Wasserbad schmelzen, bis eine glatte Masse entsteht.
7. Geschmolzene Schokolade mit saurer Sahne und Diamant Puderzucker zu einem glatten, glänzenden Frosting verrühren. Frosting mittig auf den Kuchen geben und mit einem Löffel bis zum Rand verstreichen, sodass dekorative Wirbel entstehen.

Gochujang-Blumenkohl-Wings



Für 4 Personen



ZUTATEN

Für die Blumenkohl-Wings:
1 Blumenkohl
180 ml Pflanzendrink
60 ml Wasser
100 g Kichererbsenmehl
2 EL Öl
2 TL Knoblauchpulver
¼ TL Salz
1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Für die Gochujang-Soße:
6 EL Gochujang
4 EL Sojasoße
4 EL Diamant Brauner Zucker
2 EL Reisessig
2 EL Sesamöl
1 kl. Stück frischer Ingwer
1-2 Zehen Knoblauch
50 ml Wasser

Für die Deko:
1 TL weißer + schwarzer Sesam
20 g Koriander

ZUBEREITUNG

1. Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. Pflanzendrink, Wasser, Kichererbsenmehl, Öl, Knoblauchpulver, Salz und Paprikapulver zu einem glatten Teig vermengen und 30 Minuten quellen lassen.

2. Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Blumenkohl in den Teig eintauchen, und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

3. Blumenkohl 20 Minuten backen, nach 10 Minuten wenden.

4. Für die Soße alle Zutaten in einen Topf geben. Ingwer reiben, Knoblauch fein hacken und je 1 TL dazugeben. Bei niedriger Hitze unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

5. Die gebackenen Blumenkohlröschen mit der Hälfte der Soße bestreichen und weitere 10 Minuten backen, bis sie schön karamellisiert und knusprig sind. Mit der restlichen Soße, Sesam und Koriander garniert servieren.

Karamellisierte Karotten aus dem Airfryer



KI-generiert

Für 2 Portionen

ZUTATEN

2 EL helle Misopaste
1,5 EL Sojasoße
2 EL Reisessig
4 EL Olivenöl
8 kleine Karotten (Gelb, Violett, Orange) mit Grün
3 EL Diamant Rübenzucker
1 Bund Thymian

ZUBEREITUNG

1. In einem Topf helle Misopaste, Sojasoße, Reisessig und Olivenöl vermischen und erhitzen, bis sich alles gut aufgelöst hat.
2. Die Karotten schälen und das Grün so abschneiden, dass ein kleines Stück stehen bleibt.
3. Die Karotten in eine große Pfanne geben und mit Diamant Rübenzucker bestreuen. Bei mittlerer Hitze ca. 3–5 Minuten erhitzen, bis der Zucker karamellisiert.
4. Die karamellisierten Karotten in den Airfryer legen, die Marinade darüber geben und bei 180 °C für 12–15 Minuten gar backen.
5. Währenddessen den Thymian waschen, abzupfen und fein hacken.
6. Die Karotten auf einem großen Teller oder einer Servierplatte anrichten und mit dem gehackten Thymian bestreuen.

Tipp

Helle Misopaste findest du in der asiatischen Abteilung im Supermarkt oder im Asialaden.

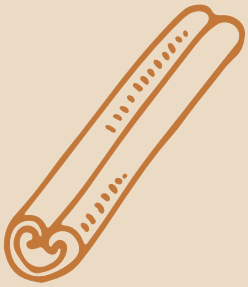


Churro Bites aus dem Airfryer



Für ca. 40 Stück

ZUTATEN



Für den Teig:
250 ml Wasser
125 g Butter
1 EL Diamant Rübenzucker
1 Prise Salz
125 g Mehl
3 Eier (Größe M)
1 TL Vanilleextrakt

Für die Schokosoße:
100 g Schokolade, Zartbitter
125 g Sahne

Zum Verzieren:
Diamant Zimtzucker
Diamant Puderzucker
Schokoraspeln



Tipp

Die geformten Teigstücke lassen sich sehr gut auf Vorrat einfrieren. Luftdicht verpackt sind sie bis zu 6 Monate haltbar und können direkt gefroren im Airfryer ausgebacken werden.

Churro Bites aus dem Airfryer



ZUBEREITUNG

1. Für den Brandteig Wasser, Butter (in Stückchen), Diamant Rübenzucker und Salz in einem Topf aufkochen.
2. Mehl auf einmal hinzufügen und kräftig rühren, bis sich der Teig zu einem glatten Kloß formt und sich vom Topfboden löst.
3. Den Teig etwa 2 Minuten im Topf bei mittlerer Hitze weiter erhitzen, dabei ständig rühren, damit er leicht „abbrennt".
4. Vom Herd nehmen und den Teig 5 Minuten abkühlen lassen.
5. Eier einzeln unterrühren, bis der Teig geschmeidig und glänzend ist. Vanilleextrakt einarbeiten.
6. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Etwa 5 cm lange Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (oder einen Teller, der ins Gefrierfach passt) spritzen.
7. Für mindestens 1 Stunde ins Gefrierfach stellen, bis der Teig durchgefroren ist.
8. Den Airfryer 10 Minuten auf 190 °C vorheizen. Die gefrorenen Teigstücke mit Abstand auf ein Stück Backpapier im Korb legen und etwa 11 Minuten goldbraun backen. Bei Bedarf kurz durchschütteln und weitere 2 Minuten backen. (Wenn es schnell gehen soll, kann der Teig auch direkt in den Airfryer gespritzt werden, dann verkürzt sich die Backzeit auf ca. 10 Minuten).
9. Für die Schokosoße Schokolade hacken und in einem Topf zusammen mit der Sahne schmelzen.
10. Die heißen Churro Bites in Diamant Zimtzucker wälzen und warm mit der Schokosoße und Diamant Puderzucker servieren.

Karamellisierter Rotkohl mit Balsamico-Essig



Für 8 Spalten

ZUTATEN

Für den Rotkohl:
1 großer Kopf Rotkohl
8 EL Olivenöl
¾ TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
3-4 EL Diamant Rübenzucker
2 EL weißer Balsamico

Für die karamellisierten Nüsse:
60 g Pecannüsse
1 EL Butter
2 EL Diamant Brauner Zucker

Für die Dekoration:
2 EL weißer Balsamico-Essig
1-2 EL gehackte Pistazien
1-2 EL Granatapfelkerne
1 Zweig Koriander



ZUBEREITUNG

1. Den Rotkohl waschen, halbieren und die Hälften in jeweils vier Spalten schneiden.

2. In einer kleinen Schüssel 6 EL Olivenöl, ½ TL Salz und Pfeffer verrühren. Die Rotkohlspalten rundherum mit der Mischung gleichmäßig einpinseln.

3. In einer weiteren Schüssel Diamant Rübenzucker mit 2 EL Balsamico-Essig und dem restlichen Olivenöl verrühren und beiseitestellen.

4. Die Rotkohlspalten nebeneinander in den Airfryer (oder den vorgeheizten Ofen) legen. Etwa 15 Minuten bei 200 °C rösten.

5. Die Spalten nun mit der Hälfte der Zucker-Balsamico-Mischung bestreichen. Weitere 10 Minuten rösten.

6. Die Pecannüsse in die Pfanne geben und mit der Butter und Diamant Brauner Zucker bestreuen. 2–3 Minuten erwärmen, bis es leicht karamellisiert ist. Die Nüsse etwas abkühlen lassen und grob hacken.

7. Den Rotkohl aus dem Airfryer nehmen, mit 2 EL Balsamico beträufeln und mit den Pecannüssen, Pistazien, Granatapfelkernen und dem Koriander bestreuen.

DIAMANT

Wenn Du immer auf dem Laufenden bleiben willst, folge uns auf Social Media!

Pfeifer & Langen GmbH & Co. KG · Aachener Straße 1042 a · 50858 Köln
www.diamant-zucker.de