

REZEPTKARTEN- SPONSORING

MEINE FAMILIE & ICH 2017

BCN.



MEINE FAMILIE & ICH

NATIVES REZEPTKARTEN-SPONSORING

Die neue Serie **Küchen-Klassiker** regt unsere Leser zum Sammeln an. Ihnen als Insertent bieten wir in diesem Umfeld eine spannende native Integrationsmöglichkeit. Belegen Sie eine der Rezeptkarten mit einem Rezeptvorschlag, der punktgenau zu Ihrem Produkt passt. Rezeptfoto und Rezeptur wählt unser Redaktionsteam für Sie aus.

ZUM SAMMELN

Die Stars der Saison

Quitten

In unserer neuen Rubrik präsentieren wir Klassiker, die in jede gute Rezeptsammlung gehören. Zum Start wartet die Herbstfrucht Quitte auf Sie. Denn auf Gelee, Kompott oder Konfekt von der aromatischen Frucht freut man sich jedes Jahr aufs Neue.

NACHGEFRAGT

Der richtige Umgang mit Quitten

Unsere Expertin verrät Tipps & Tricks zur Herbstfrucht

Die Quitte ist wieder in aller Munde. Wie erklären Sie sich das Comeback?
Schmeides: „Länglich verändert sie ihre anatomische Länge zum Herbst zur regionalen Küche. Noch zu Großmutter Zeiten knauschte man Quitten, um Früchte für den Winter anzupökeln. Dann kam die Konservenwirtschaft, und die Nachfrage ließ nach.“

Wofür greifen aber lieber zu fertigen Produkten als zu frischen Früchten?
SCHMEIDES: „Quitten sind sehr hart, und man kann sie nicht roh, sondern nur gegart essen. Nach dem Essen sie mühsam zerkleinert werden. Das schmeckt ab. Aber der Aufwand lohnt sich. Ich kenne keine Frucht, die ein solches Aroma entwickelt wie die Quitte – herb-würzig und dennoch süß.“

Wieso eignen sich Quitten so gut zum Einmachen?
SCHMEIDES: „Ihr hoher Pektingehalt lässt Gelee, Marmeladen und Quittenbrat gut gelieren.“

Gibt es unterschiedliche Sorten?
SCHMEIDES: „Je nach Form unterscheidet man Äpfel- und Birnenquitten. Äpfelquitten haben zierliche, birnenförmige Früchtchen. Birnenquitten sind etwas weicher, aromatischer und eignen sich zum halbfesten Saft ab. Beide können nach der Ernte noch nachreifen.“

Wie rückt man dem harten Fruchtfleisch am besten zu (Lob)?
Schmeides: „Am besten geben Messer! Zurück in den natürlichen Raum zur feinen Schale schneiden, falls es noch anhaftet. Dann die Quitten halbiert und in Stücke schneiden.“

Vorlesen Sie uns Ihr Geheimrezept mit Quitten?
Schmeides: „Ein leckeres Chutney zu Hefe und Sekt. Dafür 700 g geschälte, gewürfelte Quitten mit 250 ml Wasser, 150 ml Weißweineisig, 200 ml Orangensaft, 80 g Zucker, 10 Zitronensaft, 1 TL gelb. Ingwer und 50 g gewürfelten Dill-Aprisosen leicht sämig anrösten.“

Buch-Autorin: Christa Schmeides, keine Quitten im eigenen Garten ernten



Quitten-Brot
Feines Konfekt aus zu Mus gekochten Früchten

Quitten-Kompott
Passt zu Eis, Waffeln oder (Wild-)Braten

Quitten-Gelee
Refiniert in Sekt, Cocktails oder Mineralwasser

Quitten-Punsch
Großmutter's fruchtig-herber Quitten-Punsch (Überr) atroviva nidu causi in conreque

Un succo frutta
Lecce dissona de et vira ra in em. De ogni cavolo ripa non abbucato. Svuotato i cavoli ripa con la più piccote. Tagliare la polpa estratta in acqua bollente salata per 5 minuti. Passarla sotto l'acqua fredda. Tagliare la più grossa a stricoline, la sciare intare la più piccote. Tagliare una calotta da ogni cavolo ripa non abbucato. Svuotato i cavoli ripa con Daga passat un troncubudella.

Pro: Part. 1000 kcal/XXXXX kJ, XX g Kohlenhydrate, XX g Eiweiß, XX g Fett



ZUM SAMMELN

Quittenkompott
begeistert Gäste

Quittenbrot
auch zum Verschenken

Quittenkompott
für den Vorrat

Quittengelee
für den Vorrat

Un succo frutta
Lecce dissona de et vira ra in em. De ogni cavolo ripa non abbucato. Svuotato i cavoli ripa con la più piccote. Tagliare la polpa estratta in acqua bollente salata per 5 minuti. Passarla sotto l'acqua fredda. Tagliare la più grossa a stricoline, la sciare intare la più piccote. Tagliare una calotta da ogni cavolo ripa non abbucato. Svuotato i cavoli ripa con Daga passat un troncubudella.

Lattughini ai sette
Zutaten für XX Portionen

Passarla sotto l'acqua fredda
Tagliare la più grossa a stricoline, la sciare intare la più piccote. Tagliare una calotta da ogni cavolo ripa non abbucato. Svuotato i cavoli ripa con Daga passat un troncubudella.

Dazu passt: un bruciabudella

Pro: Part. 1000 kcal/XXXXX kJ, XX g Kohlenhydrate, XX g Eiweiß, XX g Fett



unverbindliches Scribble

MEINE FAMILIE & ICH

NATIVES REZEPTKARTEN-SPONSORING

GEPLANTE THEMEN 2017

AUSGABE	EVT	ANZEIGEN-SCHLUSS	Zum Sammeln
2	18.01.2017	07.12.2016	Faschings-Gebäck
3	15.02.2017	04.01.2017	Herzhafte Brotaufstriche
4	15.03.2017	01.02.2017	Eier aus der Pfanne
5	12.04.2017	01.03.2017	Rhabarber
6	10.05.2017	29.03.2017	Salat-Dressings
7	07.06.2017	26.04.2017	Eis & Sorbet
8	05.07.2017	24.05.2017	Konfitüren
9	02.08.2017	21.06.2017	Müsli-Riegel
10	30.08.2017	19.07.2017	Süße Waffeln
11	27.09.2017	16.08.2017	Kompott
12	25.10.2017	13.09.2017	Gulasch
13	22.11.2017	11.10.2017	Pralinen
1 (2018)	20.12.2017	08.11.2017	Nudelsaucen

Änderungen vorbehalten, Stand 04.01.2017

Bitte sprechen Sie uns an, sollte unter den geplanten Themen kein für Ihr Produkt passendes dabei sein. Gegebenenfalls besteht die Möglichkeit, Themen zu tauschen und anzupassen.

KONDITIONEN

Belegung einer Rezeptkarte¹

(2 x 1/4 Seite) 16.055,00 €

Gestaltungskosten inkl.

Rezeptnutzung im look & feel der redaktionellen Strecke² 1.800,00 €

¹Mediakosten sind rabatt- und AE-fähig.

²Gestaltungskosten sind weder rabatt- noch AE-fähig.

Das Motiv wird mit ANZEIGE gekennzeichnet.

MEINE FAMILIE & ICH NATIVES REZEPTKARTEN-SPONSORING

OPTIONALE GESTALTUNGSMÖGLICHKEIT

FAMILIENKÜCHE

Quittenkompott begeistert Gäste



Vorbereitung 20 Min. Zubereitung ca. 45 Min.

Für 4 Portionen

Zutaten:
75 g Zucker
500 ml trockener Weißwein oder heller Traubensaft
2 EL Zitronensaft
1 Vanilleschote
3 Sternanis
2 Gewürznelken
1,5 kg Quitten nach Belieben 1 EL Sherry oder weißer Portwein

Haltbarkeit ca. 1 Woche (gekühlt)

Pro Stück XXX kcal/XXXX kJ
xx g Kohlenhydrate, xx g Eiweiß, xx g Fett

Quittenbrot auch zum Verschenken



Vorbereitung 45 Min. Kochzeit 50 Min. Zubereitung 30 Min.

Brot backen braucht 1 bzw. 2-3 Tage zum trocknen

Zutaten:
250 g Backmehl
Ergibt ca. 100 Stücke
2 kg Quitten
1 kg Zucker und Zucker zum Bestreuen
2 TL abgeriebene Orangenschale (Bio)
Öl zum Bestreichen

Haltbarkeit ca. 3 Monate

Pro Stück XXX kcal/XXXX kJ
xx g Kohlenhydrate, xx g Eiweiß, xx g Fett

Quittenbrot auch zum Verschenken



Vorbereitung 45 Min. Kochzeit 50 Min. Zubereitung 30 Min.

Brot backen braucht 1 bzw. 2-3 Tage zum trocknen

Zutaten:
250 g Backmehl
Ergibt ca. 100 Stücke
2 kg Quitten
1 kg Zucker und Zucker zum Bestreuen
2 TL abgeriebene Orangenschale (Bio)
Öl zum Bestreichen

Haltbarkeit ca. 3 Monate

Pro Stück XXX kcal/XXXX kJ
xx g Kohlenhydrate, xx g Eiweiß, xx g Fett

Quittengelee für den Vorrat



Vorbereitung 30 Min. Kochzeit 30 Min. Zubereitung 10 Min.

Für ca. 4 Gläser (à 250 ml)

Brot backen:
Sart muss über Nacht abtropfen
1,5 kg Quitten
Saft von 1 Zitrone
evtl. weißer Traubensaft
1 kg Gelierzucker (1:1)

Haltbarkeit ca. 12 Monate (gut verschlossen)

Pro Stück XXX kcal/XXXX kJ
xx g Kohlenhydrate, xx g Eiweiß, xx g Fett

Quittensirup auch zum Verschenken



Vorbereitung 30 Min. Ziehzeit ca. 50 Min. Zubereitung 10 Min.

Für 4 Flaschen (à 250 ml)

Zutaten:
1 kg Quitten
400 g Zucker
1 Zimtstange
2 Zitronen

Haltbarkeit ca. 3 Wochen (gekühlt)

Pro Stück XXX kcal/XXXX kJ
xx g Kohlenhydrate, xx g Eiweiß, xx g Fett

Quittensirup auch zum Verschenken



Vorbereitung 30 Min. Ziehzeit ca. 50 Min. Zubereitung 10 Min.

Für 4 Flaschen (à 250 ml)

Zutaten:
1 kg Quitten
400 g Zucker
1 Zimtstange
2 Zitronen

Haltbarkeit ca. 3 Wochen (gekühlt)

Pro Stück XXX kcal/XXXX kJ
xx g Kohlenhydrate, xx g Eiweiß, xx g Fett

KONDITIONEN

1/2-seitige Promotion neben Rezeptkarten¹

16.055,00 €

Gestaltungskosten inkl. Rezeptnutzung im look & feel der redaktionellen Strecke²

1.800,00 €

ANZEIGE

Quitten-Punsch Großmutter's fruchtig-herber Quitten-Punsch Ulloreni atibus ndu plus in conseque



Un succo frutta
Vokorem entlich multica distatet aur ev vias ra rum diuis ut odipate dñ sumerim olotias uat omnis solupita dunt.

Mandarinen-Punsch begeistert Gäste

Zutaten für XX Portionen
Togliere le fog inlo dei cav oli rapa. Tagliare lo più grosse a stricoline, la sciano intiro le più piccolo. Tagliare una cialotte de ogni cavolo rapa non aducato. Svuotare i cavoli rapa con la più piccolo. Tagliare la polpa es trami. Passarla sotto fuoco fred.

Dazu passt: un bruciabudella

Pro Portion XXX kcal/XXXX kJ
XX g Kohlenhydrate, XX g Eiweiß, XX g Fett