

## Gutzi-Rezepte vom 12.12.2009



Bildlegende: von oben nach unten, von links nach rechts:

Vanille-Hafer-Happen

Gespritzte Mohnkipferl

Prussiens Frédéric

Orangen-Shortbread

Pistazien-Ecken

Orangen-Nuss-Türmchen

Dominosteine

Chocolate-Chip-Cookies

Mandelbogen

Stracciatella-Minis

Sablés au Citron

X-Mas-Nussies

Schoko-Chili-Taler

Schneeflöckchen

Dattel-Kokosnuss-Würfel

Himbeer-Kulleraugen

Wiener Waffeln

ohne Bild: Spaghettisauce Seelachs pescatore

## **Chocolate-Chip-Cookies**

CA. 60 STÜCK

### **Zutaten**

120 g Butter  
80 g Zucker  
80 g gemahlener Rohrzucker  
1 Prise Salz  
2 frische Eigelbe  
1 EL Ingwer, fein gerieben  
120 g dunkle Schokolade, in Würfeli  
200 g Weismehl

### **Zubereitung**

Butter weich rühren. Zucker und alle Zutaten bis und mit Ingwer begeben, gut verrühren. Schokolade und Mehl mischen, begeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Formen: Ca. 60 nussgrosse Kugeln formen, auf 3 Backpapiere legen, etwas flach drücken. 1 Backpapier auf den Blechrücken ziehen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens. Cookies auf einem Gitter auskühlen. Vorgang 2-mal wiederholen.

## **Dattel-Kokosnuss-Würfel**

CA. 50 STÜCK

### **Zutaten**

250 g Butter  
500 g Datteln (ohne Stein gewogen), fein gehackt  
260 g Petit-Beurres  
100 g Zucker  
3 Eier, verquirlt  
1 TL Vanillezucker  
ca. 100 g Kokosraspel

### **Zubereitung**

In einer grossen Pfanne Butter und Zucker schmelzen. Gehackte Datteln in die Butter-Zucker-Mischung einarbeiten. Verquirlte Eier zufügen und unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und Vanillezucker beifügen.

Die Petit-Beurres mit den Händen zerkrümeln und in die Dattelmischung einarbeiten. Wenn die Mischung noch zu weich und buttrig ist, noch eine Handvoll zerdrückte Petit-Beurres untermischen. Die Mischung in eine gefettete Form geben (ca. 35 x 25 cm), glattstreichen und abkühlen lassen. Teig in kleine Quadrate (ca. 2,5 x 2,5 cm) schneiden und jeden Würfel in Kokosraspeln wälzen.

Die Würfel schmecken besser, wenn man sie etwas stehen lässt. Am besten sind sie nach 2 Tagen.

Das Rezept stammt von dieser Seite:

<http://myfrenchkitchen.wordpress.com/2008/12/20/date-and-coconut-squares/>

## **Dominosteine**

CA. 50 STÜCK

### **Zutaten für den Teig**

125 g Margarine  
100 g Zucker  
1 TL Bourbon-Vanillezucker  
2 Eier (Gr. M)  
50 g Speisestärke  
150 g Mehl  
3 gestrichene TL Backpulver  
1 TL Orangenschalenaroma  
30 g geschälte, gemahlene Mandeln  
50 ml Milch  
3 TL Kakaopulver

### **Weitere Zutaten**

100 g Johannisbeergelee  
200 g Marzipan-Rohmasse  
1-2 TL Rum  
100 g Puderzucker  
100 g Schokoladenglasur  
Puderzucker und wenig Zitronensaft für Verzierung

### **Zubereitung**

Teigzutaten (bis auf den Kakao) glatt verrühren. Teig halbieren. Einer Hälfte Kakao unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen. In der Mitte des Blechs einen Rand hochbiegen. In eine Hälfte den hellen Teig, in die andere den dunklen Teig füllen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°/Umluft: 180°C) 10 Min. backen.

Gelee erwärmen. Hälfte davon auf die helle Teigplatte streichen. Antrocknen lassen. Marzipan, Rum und Puderzucker verkneten. In der Grösse der hellen Teigplatte ausrollen\*, darauflegen.

Marzipanschicht mit restlichem Gelee bestreichen, dunkle Teigplatte daraufsetzen. Platte in gleichgrosse Rechtecke (ca. 3 x 2 cm) schneiden. Glasur schmelzen. Rechtecke damit überziehen. Evt. mit Guss verzieren (= Punkte).

\*Marzipan ausrollen geht am besten so: 1 grosses Stück Klarsichtfolie mit Puderzucker bestäuben, Marzipan darauf legen, etwas flach drücken, Marzipan mit Puderzucker bestäuben, mit zweiter Klarsichtfolie bedecken. Marzipan zwischen den Folien mit Wallholz auf gewünschte Grösse auswallen.

## Gespritzte Mohnkipferl

### Zutaten

90 g Puderzucker

250 g Butter

100g Haselnüsse (gerieben)

80 g Mohn (gerieben)

250 g Mehl

1 Stk. Eidotter

1 Stk. Ei

1 Päckchen Vanillezucker

1 Messerspitze Zimt

Schokolade, geschmolzen (schwarz oder weiss, zum Verzieren)

### Zubereitung

Die Butter mit dem Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Ei und Eidotter einmengen und weiter schaumig rühren. Die geriebenen Nüsse, Mohn, Mehl und Zimt unterrühren. Masse in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Kipferl spritzen. Bei 160 g Heissluft ca. 12-15 Min. backen. Die Spitzen der ausgekühlten Kipferl in Schokolade tauchen.

Das Rezept stammt von dieser Seite:

<http://www.ichkoche.at/Gespritzte-Mohnkipferl/rezepte/detail/html/221438>

## **Himbeer-Kulleraugen**

CA. 50 STÜCK

### **Zutaten**

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g Puderzucker  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
1 Prise Salz  
3 Eigelb (Gr. M)  
150 g Butter  
1 Eiweiss (Gr. M)  
150 g gehackte Mandeln  
100 g Himbeergelee

### **Zubereitung**

Mehl und Backpulver mischen. Auf die Arbeitsfläche sieben. Puder-, Vanillezucker und Salz darüberstreuen. Eine Mulde hineindrücken.

Eigelb in die Mulde geben, Butter in Flöckchen darüber verteilen. Zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 60 Min. kalt stellen.

Teig kurz durchkneten. Zu einer Rolle (Durchmesser 3 cm) formen. In 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zu Kugeln formen.

Eiweiss und etwas Wasser verquirlen. Eine Mulde in die Kugeln drücken. In das Eiweiss tauchen, in den Mandeln wälzen. Plätzchen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Etwas Himbeergelee in die Mulden geben.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180°/Umluft: 160°C) ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

## **Himmlische Pistazien-Ecken**

CA. 60 STÜCK

### **Zutaten für den Teig**

50 g gehackte, ungesalzene Pistazien  
150 g feiner Griess  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
60 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
200 g kalte Butter  
4 EL Milch

### **Weitere Zutaten**

1 Beutel „Kuchenglasur Zitrone“ oder Puderzucker und Zitronensaft  
Klarsichtfolie  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Backpapier

### **Zubereitung**

Pistazien (bis auf 1 EL) sehr fein hacken. Griess, Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Pistazien vermengen. Butter in Flöckchen und Milch zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, 1 Stunde kalt stellen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. In gleichseitige Dreiecke von ca. 5 cm Kantenlänge schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180°/Umluft: 160°C) 12-15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Glasur nach Packungsanweisung erwärmen, eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden. Plätzchen damit verzieren. Sofort mit beiseite gelegten Pistazien bestreuen.

## **Mandelbogen**

CA. 50 STÜCK

### **Zutaten**

75 g Margarine

100 g Zucker

100 g heller Sirup

1 TL Zimt

40 g gehackte Mandeln

150 g Mehl

2 EL Schlagsahne

100 g Kuvertüre

### **Zubereitung**

Fett, Zucker und Sirup cremig rühren. Mit restlichen Zutaten glatt verkneten.

Je 12 Häufchen (à ca. 1/2 TL der Masse) in grossem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Häufchen plattdrücken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220°/Umluft: 200°C) 5-6 Min. backen.

Herausnehmen. Sofort mit Hilfe einer Alufolienrolle rundbiegen. Auskühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen. Bögen zur Hälfte darin eintauchen. Trocknen lassen.

## **Orangen-Nuss-Türmchen**

CA. 30 STÜCK

### **Zutaten für den Teig**

250 g Mehl  
90 g Puderzucker  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
Abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange  
1 Eigelb (Gr. M)  
150 g Butter

### **Weitere Zutaten:**

200 g ungesalzene Macadamianüsse  
200 g Orangenkonfitüre  
1 Eiweiss  
2 EL Puderzucker  
Klarsichtfolie  
Etwas Mehl  
Backpapier

### **Zubereitung**

Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, orangenschale, Eigelb und Butter zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, ca. 1 Stunde kalt stellen.

30 Macadamianüsse dritteln. Restliche Nüsse hacken, mit der Orangenkonfitüre verrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kleine Teigkreise (Durchmesser ca. 3 cm) ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

1/3 der Plätzchen mit Eiweiss bepinseln, mit den gedrittelten Macadamianüssen belegen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 190°/Umluft: 170°C) 7-8 Min. backen. Herausnehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Jeweils 2 Teigkreise mit der Orangen-Nuss-Masse bestreichen, übereinandersetzen. Jeweils ein Macademia-Plätzchen darauflegen. Die Türmchen mit Puderzucker bestäuben.

## **Orangen-Shortbread**

CA. 40 STÜCK

### **Zutaten**

250 g Butter

60 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Bio-Orange, nur abgeriebene Schale

200 g Weismehl

### **Zubereitung**

Butter weich rühren, Puderzucker, Salz und Orangeschale begeben, gut verrühren. Mehl daruntermischen, zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Formen: Masse rechteckig ca. 1 cm dick auf einem Backpapier auswallen, auf einen Blechrücken ziehen, ca. 15. Min. kühl stellen.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen, Shortbread etwas abkühlen, noch lauwarm in ca. 4 cm grosse Rhomben schneiden, auf einem Gitter auskühlen.

## **Prussiens Frédéric**

### **Zutaten**

Butterblätterteig (z.B. Coop/Leisi)

Kristallzucker

### **Zubereitung**

Aus dem Blätterteig von Hand ein Rechteck formen und auf Kristallzucker ausrollen auf ca. 2 mm Dicke und ca. 20 cm hoch. Je mehr Teig, desto breiter wird das Rechteck. Den Teig mit Zucker bestreuen, die Mitte (bei 10 cm) markieren. Von oben nach unten und von unten nach oben, je zwei mal der Mitte zu den Teig zusammenlegen. Zuletzt die zwei Teile aufeinander legen. Man erhält so eine Stange Prussiens, welche man nach Bedarf kühlen, tiefkühlen und nach Wunsch in 5 mm dicke Prussiens schneiden kann. Die vorrätigen Stangen immer in Backpapier einwickeln. Wer es süss mag, kann die geschnittenen Prussiens nochmals im Zucker wenden, bevor man sie aufs Blech mit Backpapier legt.

Heiss backen bei ca. 200°C, den Backvorgang überwachen. Sobald die Prussiens gelb bis hellbraun sind, mit einer Gabel oder einem Spachtel wenden. Auf der zweiten Seite backen bis sie goldbraun sind. Es backen nie alle gleichzeitig goldbraun, daher muss man sie einzeln oder gruppenweise herauszupfen.

Ofenfrisch sind sie am besten!

## Sablés au Citron

### Zutaten

1 Bio-Zitrone, Schale fein gerieben  
160 g Mehl  
70 g Zucker  
1 TL Fleur de Sel oder Meersalz  
100 g kalte Butter, gewürfelt  
1 grosses Eigelb  
130 g Puderzucker  
3 EL Zitronensaft  
Evt. kandierte Zitronenscheiben für Deko

### Zubereitung

Zitronenschale, Mehl, Zucker und Salz mischen, gewürfelte Butter beifügen und mit den Fingerspitzen einarbeiten. Eigelb beifügen, mit einer Gabel rühren, bis alles vermischt ist und der Teig zusammenhält und sich zu einen Ball formt (falls der Teig zu trocken ist, wenig Wasser anfügen, falls er zu feucht wird, etwas Mehl beifügen).

Den Teig in zwei Teile teilen, die Teile je zu einer Rolle formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. in den Tiefkühler legen. Jetzt könnte man den Teig bis zu 1 Monat im Tiefkühler aufbewahren vor der Weiterverarbeitung.

Ofen auf 175°C vorwärmen und Backblech mit Backpapier belegen.

1. Rolle aus dem Tiefkühler nehmen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden (nach jedem Schnitt die Rolle ein wenig drehen, damit die Scheiben schön rund werden). Scheiben auf Packpapier mit Abstand von ca. 1,5 cm legen. Mit der 2. Rolle gleich verfahren.

Die Sablés 12 Min. backen oder bis sie leicht goldig sind. Auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

In einer Schüssel den Puderzucker und Zitronensaft gut zu einer sirupartigen Konsistenz vermischen. Jedes Sablé mit Glasur bepinseln, evt. mit einem Streifen kandierter Zitrone dekorieren und ca. 1 Stunde trocknen lassen.

Die Sablés können bei Zimmertemperatur in einem luftdichten Behälter bis zu einer Woche aufbewahrt werden.

Das Rezept stammt von dieser Seite:

<http://elrasbaking.blogspot.com/2008/12/sabls-au-citron.html>

## **Schneeflöckchen**

CA. 20 STÜCK

### **Zutaten**

50 g Cranberries

2 Eiweiss (Gr. M)

1 EL Honig

ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote

100 g Kokosraspel

### **Zubereitung**

Cranberries hacken. Eiweiss 3-5 Min. sehr steif schlagen, nach und nach Honig und Vanillemark einrühren. So lange weiterschlagen, bis die Masse fest und glänzend ist. Kokosraspel locker unterheben, Cranberries unterziehen.

Mit 2 Teelöffeln Teighäufchen abstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 75°/Umluft: 55°C) auf mittlerer Schiene 2 Stunden backen. Herausnehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Evtl. mit Kokosraspeln bestreuen.

## **Schoko-Chili-Taler**

CA. 50 STÜCK

### **Zutaten**

200 g Zartbitterschokolade mit Chili  
400 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Salz  
200 g weiche Margarine  
150 g Zucker  
ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote  
2 Eier (Gr. M)

### **Zubereitung**

Schokolade grob hacken. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Fett, Zucker und Vanillemark schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mit der Mehlmischung und den Schokoladenstückchen zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu ca. 50 Talern (Durchmesser 4 cm) formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°/Umluft 180°C) ca. 15 Min. backen.

## **Stracciatella-Minis**

CA. 35 STÜCK

### **Zutaten**

4 Eiweiss (Gr. M)  
300 g Puderzucker  
3 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
200 g Kokosraspel  
200 g geschälte, gemahlene Mandeln  
50 g Schokostreusel

### **Zubereitung**

Eiweiss steif schlagen. Puderzucker sieben, mit Vanillezucker mischen. Unter ständigem Schlagen in den Eischnee einrieseln lassen (so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat).

Kokosraspel, Mandeln und Schokostreusel vermischen, unter den Eischnee ziehen. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 160°/Umluft: 140°C) 12-15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## **Vanille-Hafer-Happen**

CA. 50 STÜCK

### **Zutaten**

200 g Zartbitterschokolade  
250 g weiche Butter  
300 g Zucker  
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
4 Eier (Gr. M)  
250 g Walnusskerne  
140 g Mehl  
60 g Haferflocken  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
evt. gehackte Pistazien  
evt. Schokospäne

### **Zubereitung**

Schokolade hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker, Vanillezucker und 4 EL Wasser weiss-schaumig rühren.

Schokolade und Eier zufügen. Walnüsse hacken. Mit Mehl, Flocken, Backpulver und Salz mischen, unter die Buttermasse heben.

Schokoladenteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150°/Umluft: 130°C) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Teig in 5 x 4 cm grosse Stücke schneiden. Nach Belieben mit gehackten Pistazien und Schokospänen garnieren.

## **Wiener Waffeln**

30-40 STÜCK

### **Zutaten**

250 g Mehl

100 g Mandeln, evtl. geschält, gemahlen

¼ TL Salz

150 g Zucker

175 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

1 Ei, verquirlt

200 g Aprikosenkonfitüre, erwärmt, durchs Sieb gestrichen

### **Zutaten für Garnitur**

100 g Puderzucker

2 EL Eiweiss, leicht verquirlt

Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung**

Mehl, Mandeln, Salz und Zucker mischen, Butter beifügen. Mit den Händen zu einer krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Ei hineingeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kühl stellen.

Teig mit wenig Mehl auf Backpapier 3 mm dick rechteckig auswallen, mitsamt Backpapier halbieren, beide Teile auf das Blech ziehen.

In der Mitte des auf 140°C Umluft (160°C E-Herd) vorgeheizten Ofens 15-20 Min. backen.

Eine Teigplatte noch heiss in 3-4 cm breite Streifen schneiden. Zweite Teigplatte mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Teigstreifen darauflegen. Noch warm erst Streifen ganz durchschneiden, dann in Würfel schneiden.

Für die Garnitur Puderzucker und Eiweiss verrühren, in eine Ecke eines Plastikbeutels füllen, Beutel oben verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden, Glasur gitterartig auf die Wiener Waffeln spritzen, trocknen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

## **X-Mas-Nussies**

CA. 30 STÜCK

### **Zutaten**

125 g Margarine  
75 g brauner Zucker  
75 ml Ahornsirup  
125 g Vollkorn-Dinkelmehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
150 g geröstete, ungesalzene Erdnüsse

### **Zubereitung**

Margarine, Zucker und Ahornsirup verrühren. Vollkorn-Dinkelmehl, Backpulver und Salz mischen, unter die Sirupmasse rühren. Erdnüsse vorsichtig unterheben.

Teig esslöffelweise mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, flach drücken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Umluft: 155°C) ca. 20 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## **Generelle Tipps und Hinweise**

### **Butterteige/Mürbteige kühlen**

Gebäck mit Butter muss generell vor dem Backen gekühlt werden, damit es seine Form behält. Wenn die Guetzli etwas verlaufen sollen (z.B. X-Mas-Nussies, Schoko-Chili-Taler, Chocolate-Chip-Cookies) ist dies nicht nötig.

### **Nicht kneten**

Guetzliteige sollen nicht geknetet werden: es genügt, die Zutaten zusammenzufügen, so bleiben die Guetzli schön mürb.

### **Marzipan ausrollen**

Marzipan ausrollen geht am besten so: 1 grosses Stück Klarsichtfolie mit Puderzucker bestäuben, Marzipan darauf legen, etwas flach drücken, Marzipan mit Puderzucker bestäuben, mit zweiter Klarsichtfolie bedecken. Marzipan zwischen den Folien mit Wallholz auf gewünschte Grösse auswallen.

### **Guetzli aufbewahren**

Am besten füllt man Guetzli, nach Sorten getrennt, in gut verschliessbare Behälter und bewahrt diese an einem kühlen, trockenen Ort auf.

Tiefgekühlt kann man sie, separat in einem Plastikbeutel verpackt, für ein bis zwei Monate lagern. Dafür Guetzli ohne Zuckerglasuren oder Schokoladenverzierungen einfrieren und erst nach dem Auftauen dekorieren.

## **Spaghettisauce Seelachs Pescatore**

MENGE REICHT FÜR CA. 6 PERSONEN

### **Zutaten**

400 g Seelachsfilets (colin)

½ Zitrone, Saft

Pfeffer aus der Mühle

1 EL Oliven- oder anderes Öl

1 grosse Zwiebel

2 Knoblauchzehen

½ Bund glattblättrige Petersilie

1 Rüebli

1 Stück Sellerie

2 Dosen Pelati (je ca. 400 g)

1 dl Gemüsebouillon

1 Glas Venusmuscheln (vongole, ca. 350 g), abgetropft

Wenig Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Fisch in grössere Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer würzen, bis zur Verwendung kühl stellen. Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie hacken und begeben, alles andämpfen. Rüebli an Bircherraffel dazureiben, Sellerie in Würfeli schneiden und beides mitdämpfen. Pelati mit Flüssigkeit zugeben. Gemüsebouillon begeben und Sauce auf kleinem Feuer ca. 20 Min. köcheln, Hitze reduzieren. Venusmuscheln mit Fischwürfeln begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 5 Min. ziehen lassen.

Das Rezept stammt aus Betty Bossi: Vielseitige Fischküche.