

Kitchen Stories

Winter Edition 2023



pro office
Büro + Wohnkultur

Superfood:
Winterlicher Rote
Bete Salat

Wildes Reh:
Gefüllte Rehkeule
an Steinpilzen

Beschwipst:
Rum-Traube-Nuss
Marmorkuchen

Warme Gedanken:
Christmas Manhattan
Cocktail

Eine köstliche Zusammenarbeit.





In der festlichen Jahreszeit ist es an der Zeit, die Küche in ein kulinarisches Winterwunderland zu verwandeln. Von traditionellen Weihnachtsklassikern bis hin zu modernen Variationen – wir haben für Sie die besten Rezepte zusammengestellt, die die Magie und die Geschmäcker der Feiertage einfangen.



Der Geschmack von pro office

In den Seiten dieses besonderen Kochbuchs verbergen sich nicht nur Rezepte, sondern auch Geschichten von Menschen, die dieses Unternehmen zu dem machen, was es ist. Es ist eine kulinarische Reise, die weit über die bloße Zubereitung von Speisen hinausgeht.

In diesen Rezepten steckt die Seele unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ihre Leidenschaft für das, was sie tun, und ihr Wunsch, ihren Geschmack und ihre Kreativität mit der Welt zu teilen. Dieses Buch ist ein Spiegelbild unserer Gemeinschaft, ein lebendiges Zeugnis für die Vielfalt und Einzigartigkeit eines jeden Einzelnen, der dazu beigetragen hat, unsere Firma zu formen.

Unser Unternehmen ist mehr als nur ein Ort, an dem wir arbeiten; es ist eine Familie, in der wir unsere Leidenschaften und Talente teilen. Dieses Kochbuch ist eine Hommage an diese besondere Gemeinschaft, an die Menschen, die sie ausmachen, und an die Liebe zum Genuss und zur Kreativität, die uns alle verbindet.

Wir laden Sie ein, in die Welt unserer Mitarbeitenden einzutauchen, ihre Geschichten zu entdecken und die köstlichen Rezepte zu genießen, die sie mit Ihnen teilen. Lassen Sie sich von den Aromen und Emotionen in diesem Buch mitreißen und spüren Sie die Wärme und Herzlichkeit, die in jeder Seite steckt. Willkommen in unserer kulinarischen Familie!

Winterlicher Rote Bete Salat

VON TRUDI AUS DÜSSELDORF



Rote Bete: ein Superfood für die kalte Jahreszeit

Sie ist reich an Kalzium, Kalium, Magnesium, Folsäure, Eisen und Vitamin C. Die rote Rübe ist das perfekte Gemüse für unsere Intelligenz. Schlaue Super-Sportler wissen das schon lange und bauen Rote Bete regelmäßig in ihren Ernährungsplan ein.



PERSONEN
2-3



ZEIT
15 Min.



SCHWIERIGKEIT
2/10

Zutaten

1x Paket Rote Bete (Vakuum) würfeln
1x Schafskäse (gute Qualität) würfeln
1x Zwiebeln würfeln & andünsten
0,5 saurer Apfel würfeln
0,5 Birne würfeln
Pinienkerne oder Nüsse anrösten
(Menge nach Belieben)

Anleitung

- 1 Zu Beginn die Rote Bete aus der Verpackung entfernen und in kleine Würfel schneiden. Vergesst auf keinen Fall Handschuhe anzuziehen, damit die Finger nicht verfärben!
- 2 Dann den Schafskäse in Würfel schneiden oder mit den Händen in grobe Stücke zerbröseln. Nun die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne glasig andünsten.
- 3 Jetzt den sauren Apfel und die Birne schälen und in kleine Würfel schneiden. Wer es mag, lässt die Schale dran.
- 4 Nach Belieben Pinienkerne oder Nüsse in der Pfanne anrösten, bis sie goldbraun sind.
- 5 Nun alles gemeinsam in einer Schüssel vermengen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Balsamico Essig und etwas Honig abschmecken und fertig ist ein Superfoodsalat!

Wer möchte, kann Rucola als Dekoration für den Salat nutzen.



Wärmende Kräuter-Pilzsuppe

KRÄUTER-PILZSUPPE



PERSONEN
2-3



ZEIT
50 Min.



SCHWIERIGKEIT
2/10

Zutaten

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl
700 ml Gemüsebrühe
3 Handvoll gemischte Wildkräuter
z. B. Karde, Löwenzahn, Hirtentäschel
300 ml Schlagsahne
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
1 TL Speisestärke nach Belieben
200 g Pfifferlinge o. Champignons
2 EL Butter



Anleitung

- 1 Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Das Öl erhitzen und beides darin glasig braten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Die Kräuter waschen, harte Stiele abschneiden und trocken schleudern. Alles hacken und ca. 4 EL zur Seite legen. Die Sahne und die Kräuter zur Suppe geben und pürieren. Den Zitronensaft unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit in etwas kaltem Wasser angerührter Stärke abbinden.
- 2 Die Pilze putzen und bei Bedarf kleiner schneiden. In der Butter ca. 5 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.
- 3 Die Suppe auf Teller verteilen, mit den übrigen Kräutern bestreuen und die Pfifferlinge darüber streuen.



Camembert unter Honig & Walnuss

SÜSS UND KNACKIG



PERSONEN
4



ZEIT
30 Min.



SCHWIERIGKEIT
3/10

Zutaten

4 Ziegencamembert a 125 g
8 kleine Zweige Thymian
3 EL Honig, flüssig
4 EL Weißwein
2 EL Süßrahmbutter
80 g grob gehackte Walnüsse
1 Prise (Meer-)Salz
200 g Wildkräutersalat oder bunten Mischsalat
4 EL Rapsöl
2 EL Himbeeressig
Salz und schwarzen Pfeffer
100 g Granatapfelkerne
100 g Himbeeren
Weißbrotsscheiben (z. B. Ciabatta, Fladenbrot, Baguette, Pain Boulot)

Anleitung

1 Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Jeden der 4 Camembert in ein kleines rundes Gratinförmchen legen. Unter oder neben den Käse je einen Zweig Thymian legen. Vom Honig ca. 1 EL abmessen und damit die Oberfläche der Weißschimmelkäse einstreichen. Jeden Käse mit je einem Esslöffel Weißwein beträufeln. (Tipp: Falls Sie keine Gratinförmchen zur

Hand haben, können Sie z. B. auch vier Stücke vom Backpapier schälchenförmig zusammenfalten und den Käse dort hinein platzieren.) Die Camemberts etwa 15–20 Min. auf der mittleren Schiene backen.

2 In der Zwischenzeit die Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Die grob gehackten Paranüsse dazugeben und ca. 1 Min. unter Rühren anrösten. Von den restlichen Thymianzweigen (4 Stück) die Blätter abzupfen. Die Blättchen zusammen mit der Prise (Meer-)Salz und dem restlichen Honig (2 EL) in die Pfanne geben. Gut durchrühren, dann den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

3 Salat waschen und trocken schleudern. Rapsöl, Himbeeressig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Auf jedem Teller ein Salatbett anrichten und mit Vinaigrette beträufeln. Himbeeren und Granatapfelkerne darüber verteilen. Je einen gebackenen Käse pro Teller aus der Form lösen, neben den Salat setzen und mit den karamellisierten Nüssen belegen und servieren. Dazu Scheiben vom Weißbrot reichen.

Italienische Focaccia

Diese selbstgemachte Focaccia ist einfach zuzubereiten, natürlich vegan, aromatisch und wirklich das Beste italienische Fladenbrot Rezept! Belege die fluffig weiche Focaccia mit Kirsch-Tomaten, Knoblauch, Oliven, Rosmarin und Meersalz oder anderen Toppings, um dein eigenes Lieblings-Brot zu kreieren!



PERSONEN
4



ZEIT
30 Min.



SCHWIERIGKEIT
4/10

Zutaten

500 g Weizen- oder Dinkelmehl
2 TL Zucker oder Agavensirup
1 Beutel Trockenhefe
1 ½ TL Salz
320 ml warmes Wasser
1 EL Olivenöl + mehr zum Beträufeln

Toppings

getrocknete Tomaten
Oliven grün oder schwarz
Rosmarinzweige
2 TL grobes Meersalz
1 Prise Paprikapulver

Anleitung

- 1 Mehl, Zucker, Hefe und Salz in einer großen Rührschüssel mit einem Schneebesen vermischen. Wasser und Olivenöl dazu gießen und alles mit einem Teigschaber (oder Holzlöffel) verrühren, bis die Mischung zusammenklumpt.
- 2 Dann auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen ca. 5-10 Minuten kneten (oder eine Küchenmaschine mit Knetaken verwenden), bis sich ein glatter geschmeidiger Teig bildet.

Den Teig anschließend zu einer Kugel formen und in eine leicht geölte Schüssel legen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einen warmen Ort stellen (zum Beispiel ans sonnige Fenster). Den Teig dort 45-60 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig fast verdoppelt hat.

- 3 Anschließend den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben und zu einem ca. 1 cm dicken großen Rechteck (oder Kreis) ausrollen. In eine geölte Backform legen (oder großes Backblech) und mit den Händen in die Ecken ziehen. Die Form abdecken und den Teig weitere 20 Minuten gehen lassen. Währenddessen den Ofen auf 200 Grad vorheizen (ca. 10 Minuten bevor der Teig komplett aufgegangen ist). Nach der Ruhezeit mit dem Stiel eines Kochlöffels oder mit den Fingern Löcher in den Focaccia-Teig drücken, wie auf dem Bild rechts zu sehen ist. Dann die Kirschtomaten, Oliven und Rosmarin auf den Teig legen und leicht hineindrücken. Zuletzt ca. 1-2 EL Olivenöl gleichmäßig über den Teig träufeln und mit Salz und Paprikapulver bestreuen. Die Focaccia ca. 20 Minuten backen bis der Teig leicht goldbraun und durchgebacken ist. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf Wunsch mit etwas mehr Olivenöl beträufeln.

Italienische Focaccia

VEGANE FOCACCIA





Gefüllte Rehkeule an Steinpilzen

VON NICOLE AUS LEMGO



PERSONEN
6



ZEIT
2-3 Std.



SCHWIERIGKEIT
7/10

Zutaten

1 Rehkeule (oder Damwild)
580g Schweinemett
180 g geräucherter durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund frische Petersilie
2 Eier
Zimt
1 Glas Rotwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Majoran
Einige getrocknete Steinpilzstückchen
Butter



Anleitung

- 1 Zuerst Knochen aus der Keule lösen: Hierzu den Rest des Beckenknochens ausschneiden, dann Schnitt vom Sprunggelenk bis zum Kniegelenk, das Unterschenkelbein auslösen und das Fleisch vom Unterschenkel am Knie abschneiden. Anschließend Oberschenkelbein von beiden Seiten nach innen freischaben, ohne einen Schnitt zu machen und Knochen herausziehen. Dadurch entsteht ein Hohlraum, den man mit dem Messer leicht vergrößern kann.
- 2 Den Speck würfeln, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie hacken und mit den Eiern zu dem Schweinemett geben. Die Mischung mit Salz, Pfeffer, reichlich Majoran und Zimt würzen und gut vermengen.
- 3 Die entbeinte Rehkeule innen salzen, mit der Mischung füllen, mit geschmolzener Butter bepinseln, salzen und pfeffern.
- 4 Nach Belieben Pinienkerne oder Nüsse in der Pfanne anrösten, bis sie goldbraun sind.
- 5 Braten in einen Bräter legen, mit 40 cl Wasser, einem Glas Rotwein und den getrockneten Steinpilzstückchen. Mit dem feingeschnittenem Speck belegen und bei 170 Grad Umluft ca. 2 Stunden braten. Mehrmals übergießen und für die letzte halbe Stunde den Speck entfernen.

Entenbrust Burger Special

VON LAURA AUS LEMGO



PERSONEN
4



ZEIT
90 Min.



SCHWIERIGKEIT
5/10

Zutaten

4 Burger-Brötchen (Brioche)
2 Entenbrust
100 g Maronen (Esskastanien)
4 EL Milch
50 g Feldsalat
100 g Rotkohl
3 EL Cranberries, getrocknet
2 EL Preiselbeeren
100 g Camembert
1 TL Honig
4 EL Orangensaft
4 EL Rapsöl
1 EL Butter
etwas Salz und Pfeffer, schwarz

Anleitung

1 Maronen grob würfeln und mit der Milch mit einem Stabmixer zu einem glatten Püree verarbeiten. Zur Seite stellen. Brötchenhälften dünn mit Butter bestreichen und in einer Pfanne oder im Ofen auf den Schnittflächen goldbraun rösten.

2 Rotkohl in dünne Streifen schneiden, leicht salzen und in einer Schüssel einige Male durchkneten, bis der Kohl weich wird. Feldsalat waschen und trocknen. Cranberries bereitstellen. Für das Salatdressing die Preiselbeeren, den Honig, den Orangensaft und das Rapsöl in einer Schüssel gut verrühren. Rotkohl mit den Cranberries und dem Dressing vermengen.

3 Camembert in dünne Scheiben schneiden. Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. Salzen und Pfeffern. Eine Pfanne erhitzen (mittlere Hitze) und die Entenbrüste auf der Hautseite darin 5-7 Minuten ohne Fett anbraten, bis die Haut goldbraun ist. Danach wenden und 1 Minute lang auf der anderen Seite braten. Dann die Entenbrüste in Alufolie einwickeln und bei 100 Grad 5 Minuten im Backofen ruhen lassen. Entenbrüste schräg in dünne Scheiben schneiden.

4 Maronencreme auf die unteren Hälften der Brötchen streichen, darauf je einige Scheiben der Entenbrust geben und mit dem Camembert belegen. Jetzt alle Hälften auf ein Backblech legen und für ca. 2 Minuten bei 200 Grad unter der Grillfunktion des Backofens gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist. Brötchen herausnehmen und mit Rotkohl-Salat und Feldsalat belegen und die obere Hälfte des Brötchens aufsetzen, mit einem Holzstäbchen fixieren und servieren.



Cinnamon rolls with frosting

VON ANNA-LENA AUS HAMELN



American cinnamon rolls with frosting

Zimtschnecken, auch als „Cinnamon Rolls“ bekannt, sind süße, fluffige Gebäckstücke, die mit einer Füllung aus Zimt und Zucker gerollt und gebacken werden. Sie sind ein wahrer Genuss und verbreiten einen betörenden Duft, der die Vorfreude auf den ersten Biss steigert.



PERSONEN
10



ZEIT
120 Min.



SCHWIERIGKEIT
5/10

Zutaten

FÜR DEN TEIG

270 ml Milch
60 g Butter
500 g Mehl
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
½ Würfel frische Hefe
etwas Butter für die Form
etwas Mehl zur Teigverarbeitung

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g weiche Butter
70 g Zucker
2 - 3 TL Zimt

FÜR DIE GLASUR

70 g Frischkäse
1 EL weiche Butter
1 EL (gehäuft) Puderzucker

Anleitung

- Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen, Butter dabei zerlassen. Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch zugeben und 5 Min. mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Runde Auflaufform (Ø 30 cm) fetten.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Für die Füllung weiche Butter aufschlagen, Zucker und Zimt zugeben. Zimt-Butter dünn auf das Rechteck streichen. Dabei einen ca. 1 cm dünnen Rand freilassen. Von der langen Seite aufrollen.
- Mit einem scharfen Messer in 10 Scheiben schneiden. Einzelne Scheiben in die Form legen. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ca. 25 Min. backen. Etwas auskühlen lassen.
- Für die Glasur alle Zutaten aufschlagen und dünn auf die lauwarmen Zimtschnecken auftragen. Am besten direkt servieren.



Zimtsterne: ein süßes Highlight in der kalten Jahreszeit

Zimtsterne sind zweifellos eine der köstlichsten und beliebtesten Leckereien zur Weihnachtszeit. Diese kleinen, glitzernden Sterne sind ein wahrer Genuss für die Sinne und verströmen den unverwechselbaren Duft von Zimt und Mandeln. Ihre zarte, leicht knusprige Oberfläche umhüllt einen weichen, würzigen Kern, der bei jedem Biss einen Hauch von Weihnachtszauber freisetzt.



PERSONEN
ca. 30 Stück



ZEIT
30 Min.



SCHWIERIGKEIT
3/10

Zutaten

Zutaten für den Teig:
500 g gemahlene Mandeln
300 g Puderzucker
2 TL gemahlener Zimt
2 Eiweiß
2 EL Mandellikör

Zutaten für die Glasur:
1 Eiweiß
125 g Puderzucker

Anleitung

- 1 Mandeln, Puderzucker und Zimt in einer Schüssel gründlich mischen. Die Eiweiße und den Likör (bei Verwendung) zu der Mandel-Puderzucker-Mischung hinzufügen und gut vermengen. Der Teig sollte eine gleichmäßige Konsistenz haben.
- 2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstechern, Sternen oder anderen gewünschten Formen aus dem Teig ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 3 Für die Glasur das Eiweiß steif schlagen und nach und nach Puderzucker hinzufügen, bis die Glasur eine dickflüssige Konsistenz erreicht hat. Die Glasur am besten mit einem Küchenpinsel gleichmäßig auf die Plätzchen auftragen. Du kannst die Glasur auch in einen Spritzbeutel füllen, um Muster oder Verzierungen auf den Plätzchen zu machen.
- 4 Die Plätzchen bei etwa 150 Grad Umluft (oder 170 Grad Ober- und Unterhitze) in einem vorgeheizten Backofen für 10 bis 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Nach dem Backen die Plätzchen auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen, damit die Glasur fest wird.



Weihnachtliche Zimtsterne

VON ULRIKE AUS GÖTTINGEN





Traditionelle Nussecken

VON KATHARINA AUS LEMGO



PERSONEN
ca. 32 Stück



ZEIT
70 Min.



SCHWIERIGKEIT
5/10

Zutaten

FÜR DEN TEIG:
130 g Butter oder Margarine
130 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
1 TL, gestr. Backpulver

FÜR DEN BELAG:
4 EL Aprikosenkonfitüre
200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
2 Pkt. Vanillezucker
200 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Haselnüsse, gehackt
4 EL Wasser
Kuchenglasur, Schokolade



Anleitung

- 1** Knetteig bereiten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teig streichen.
- 2** Butter, Zucker und Vanillezucker erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Nüsse zusammen mit Wasser unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Auf den Teig geben.
- 3** Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Noch warm zunächst in Rechtecke, dann in Dreiecke schneiden und die Ecken in Kuvertüre bzw. Schokoladenglasur tauchen.

Pudding-Plätzchen

VON JENNIFER AUS LEMGO



PERSONEN
30 Stück



ZEIT
80 Min.



SCHWIERIGKEIT
5/10

Zutaten

180 g Weizenmehl (Typ 405)
80 g Puderzucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver (37 g Pulver)
1 Pck. Vanillezucker
180 g weiche Butter
etwas Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung

- 1 Blech mit einem Stück Backpapier belegen.
- 2 Mehl, Puderzucker, Puddingpulver und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Die weiche Butter zugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten.
- 3 Teig 45-60 Minuten kühl stellen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Teig in ca. 30 gleich große Stücke teilen und mit den Händen zu Kugeln formen.
- 4 Kugeln mit Abstand auf das Blech legen und mit einer Gabel flach drücken, sodass das Gabelmuster auf den Plätzchen erkennbar ist. Im vorgeheizten Ofen ca. 12-14 Minuten backen.



Marzipan Zuckerstangen

VON JENNIFER AUS LEMGO



Gebackene Zuckerstangen für Mäusekinder

Unsere gebackenen Marzipan Zuckerstangen sind ein Fest für die Sinne und ein wahrer Genuss in der Weihnachtszeit. Sie schmecken einfach köstlich und bringen jeden in weihnachtliche Stimmung.



PERSONEN
ca. 12 Stück



ZEIT
80 Min.



SCHWIERIGKEIT
5/10

Zutaten

200 g Marzipan-Rohmasse
125 g weiche Butter
80 g gesiebter Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Tropfen Bittermandel Aroma
1 TL Zitronensaft
1/2 geriebene Zitronenschale
1 Ei
250 g gesiebttes Mehl
1 gest. TL Backpulver
65 g Stärke
40 g Vanillepudding Pulver

Anleitung

- 1 Für den Teig Marzipan mit Butter verkneten. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Teig in zwei gleich große Teile trennen und mit deiner Wunschfarbe einfärben. In Frischhaltefolie wickeln und den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- 2 Nun von jeder Farbe je ein gleichgroßes Stück Teig abtrennen und zu einer Schlange rollen. Die beiden Farbe umeinander wickeln und etwas anrollen, damit die Teigstücke sich verbinden. Den Teig zu einer Zuckerstange formen.
- 3 Zuckerstangen werden in der Ofenmitte gebacken. Bitte vorheizen: Unter- und Oberhitze 170 Grad, Heißluft 150 Grad, Backzeit: 14-16 Minuten.



Rum, Traube & Nuss: ein unvergessliches Trio!

Tauchen Sie ein in die verlockende Welt des Genusses mit unserem Rum-Traube-Nuss-Marmorkuchen. Ein himmlischer Geschmackstrip, der Ihre Sinne verführt und Ihren Gaumen verwöhnt!



PERSONEN
4



ZEIT
120 Min.



SCHWIERIGKEIT
5/10

Zutaten

200 g Rosinen
5 EL Rum
300 g Haselnusskerne
200 g Butter oder Margarine
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Zucker
4 Eier (Gr. M)
375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 ml Milch
2 EL Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung

- 1 Rosinen 2–3 Stunden in Rum einweichen. Nüsse im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 Grad / Umluft: 125 Grad / Gas: s. Hersteller) 10–15 Minuten rösten. Fertige Nüsse herausnehmen, abkühlen lassen und die Hälfte im Universalzerkleinerer fein mahlen.
- 2 Butter, Vanillezucker, Salz und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit 100 ml Milch in die Butter-Zucker-Mischung rühren. Teig halbieren, unter eine Hälfte die Rumrosinen heben. In die andere Hälfte Haselnüsse und 2 EL Milch unterrühren.
- 3 Kastenform (30 cm Länge, 2 3/4 Liter Inhalt) einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei Umluft: 150 Grad ca. 1 1/4 Stunden backen (Stäbchenprobe). Kuchen evtl. mit Alufolie abdecken, falls er zu dunkel wird. Kuchen aus dem Backofen nehmen, ca. 15 Minuten abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben schneiden.



Rum-Traube-Nuss-Marmorkuchen

BESCHWIPSTE TRAUBEN MIT NUSS





Gâteau au chocolat

WEIHNACHTLICHE GRÜSSE AUS FRANKREICH



PERSONEN
4-6



ZEIT
60 Min.



SCHWIERIGKEIT
5/10

Zutaten

250 g Mehl
250 g Butter
200 g Zucker
250 g Zartbitterschokolade
50 g gemahlene Mandeln
3 Eier
1 1/2 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
250 g Schmand
1/4 TL Zimt
1 1/2 TL Lebkuchengewürz

Etwas Kuvertüre zum Garnieren

Anleitung

- 1 Schokolade in kleine Stücke schneiden und über dem Wasserbad schmelzen lassen.
- 2 Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Butter oder Margarine einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
- 3 Butter, Zucker und Eier mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln, Kakao, Zimt und Lebkuchengewürz mischen. Die trockenen Zutaten und den Schmand nacheinander zu der Eimasse geben und als letztes die geschmolzene Schokolade unterrühren.
- 4 Den fertigen Teig in die Springform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen für ungefähr 45 Minuten backen lassen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Wer möchte, der kann den Kuchen noch mit Puderzucker und Schokoraseln garnieren.



Granatapfel Cupcakes

FESTLICHE CUPCAKES



Weihnachtliche Granatapfel Cupcakes

Tauche in die festliche Stimmung ein und zaubere diese unwiderstehlichen weihnachtlichen Cupcakes. Diese kleinen Leckereien sind mit saftigen Granatapfelkernen und aromatischem Pflaumenmus gefüllt, und das Topping verströmt einen herrlichen weihnachtlichen Duft.



PERSONEN
12 Stück



ZEIT
ca. 90 Min.



SCHWIERIGKEIT
3/10

Zutaten

1 kleiner Granatapfel
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
20 g Kakao
150 g weiche Butter oder Margarine
75 g Zucker
3 Eier (Größe M)
3 EL Pflaumenmus (etwa 90 g)

FRISCHKÄSE TOPPING

200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Finesse Weihnachts-Aroma
200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g Puderzucker

ZUM VERZIEREN

etwa 6 Zweige Rosmarin
etwas Puderzucker

Anleitung

- Granatapfel aufschneiden, die Kerne herauslösen und auf ein Sieb geben. 2 EL der Granatapfelkerne für die Verzierung beiseitestellen. Papierbackförmchen in die Muffinform geben. Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze: etwa 180 Grad, Heißluft: etwa 160 Grad
- Mehl, Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigerster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Granatapfelkerne unterrühren. Teig auf die Förmchen verteilen. Weihnachtliche Cupcakes in der Muffinform auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: Mitte | Backzeit: etwa 23 Min. Weihnachtliche Cupcakes 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- Sahne mit Sahnesteif und Finesse steif schlagen. Frischkäse mit Puderzucker verrühren, Sahne unterheben und in einen großen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke abschneiden und das Topping auf den Muffins verteilen.
- Vor dem Verzehr den Rosmarin in etwa 12 "Weihnachtsbäume" schneiden, mit Puderzucker bestreuen und in das Topping stecken. Übrige Granatapfelkerne dekorativ verteilen.



Kleiner Guinness-Kuchen

UNSER MÄNNERKUCHEN



PERSONEN
3-4



ZEIT
90 Min.



SCHWIERIGKEIT
4/10

Zutaten

75 g Sultaninen
0,1 l Guinness
+ 4 EL Guinness
150 g weiche Butter
125 g Mehl
50 g Zartbitterkuvertüre
125 g Zucker
1 EL Zucker
3 Eier (Gr. M)
2 EL Backkakao
2 gestr. TL Backpulver
½ Päckchen Sahnesteif
125 g Schlagsahne

Anleitung

- 1 Sultaninen und 1/8 l Guinness in einer Schüssel mischen. Zugedeckt ca. 2 Stunden ziehen lassen.
- 2 Backofen vorheizen (E-Herd: 175 Grad / Umluft: 150 Grad / Gas: s. Hersteller). Springform (18 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Teig Kuvertüre raspeln. 150 g Butter und 125 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten schaumig rühren.
- 3 Eier nacheinander unterrühren. 125 g Mehl, Kuvertüre, Kakao und Backpulver mischen. Unter die Butter-Zucker-Creme rühren. Sultaninen samt Guinnessmarinade unterrühren. Teig in der Form glatt streichen.
- 4 Im heißen Ofen ca. 1 Stunde backen. Nach ca. 30 Minuten mit Alufolie abdecken.
- 5 Kuchen herausnehmen und noch heiß mit 4 EL Guinness bestreichen. Auskühlen lassen und aus der Springform lösen. Sahnesteif und 1 EL Zucker mischen. Sahne steif schlagen, dabei Zuckermischung einrieseln lassen.

Kuchen kurz vor dem Servieren mit der Sahne locker bestreichen.



ESTD 1759
GUINNESS



Orangenkuchen mit Schuss

VON LISA AUS LEMGO



PERSONEN
5



ZEIT
95 Min.



SCHWIERIGKEIT
4/10

Zutaten

250 g weiche Butter
130 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
280 g Mehl
3 TL Backpulver
2 Orangen (Bio)
2 EL Milch
etwas Butter für die Form
150 g Puderzucker

Grand Marnier (Orangenlikör)



Anleitung

- 1 Kastenform (25 x 11 cm) fetten. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. 1 Orange fein abreiben und den Abrieb zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Im unteren Drittel ca. 45 Min. backen.
- 2 Zweite Orangenhaut in dünne Streifen reißen. Streifen zum Garnieren beiseite legen. Orangen pressen. 3-4 EL des Saftes mit dem Puderzucker zu einem zähen Guss verrühren. Restlichen Saft langsam auf den noch warmen Kuchen gießen bis der komplette Saft eingezogen ist. Kuchen in der Form erkalten lassen (ca. 40 Min.). Vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen. Mit Zuckerguss und den Orangenzesten garnieren.

Der Guss kann für Erwachsene auch gerne mit etwas Grand Marnier (Orangenlikör) verfeinert werden.

Oma's Bratapfel

VITAMINE AUS DEM OFEN



Oma ist einfach die Beste!

Oma's Bratapfel-Rezept ist ein zeitloser Klassiker, der uns immer an gemütliche, warme Momente erinnert. Ihre geheimen Zutaten und die liebevolle Zubereitung verleihen diesen Bratäpfeln ihren einzigartigen Geschmack. Jeder Bissen ist wie eine Umarmung aus der Vergangenheit, die uns mit Wärme und Freude erfüllt.



PERSONEN
4



ZEIT
75 Min.



SCHWIERIGKEIT
6/10

Zutaten

4 Äpfel, am besten Boskoop
50 g Mandelsplitter
50 g Rosinen
4 TL Aprikosenkonfitüre oder Honig
1 Prise Zimt
Margarine
1 EL Speisestärke
1 Eigelb
½ l Milch
20 g Zucker
1 TL Vanillezucker

Anleitung

- 1 Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Zimt vermischen und mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Kochlöffelstiel hineindrücken.
- 2 Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Margarineflöckchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft 175 Grad) ca. 25 Min. backen.
- 3 Für die Soße Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen.

Warm oder kalt zu den heißen Äpfeln servieren.



Eierlikör mit heißer Milch und Sahne

Eierlikör mit heißer Milch und Sahne ist nicht nur geschmacklich ein Genuss, sondern auch ein wärmender Seelentröster an kalten Tagen. Dieses Getränk wird oft mit einem Hauch von Zimt oder Kakaopulver garniert, um ihm eine festliche Note zu verleihen. Es ist eine köstliche Wahl für gesellige Treffen, Weihnachtsfeiern oder einfach, um sich selbst zu verwöhnen.



PERSONEN
2



ZEIT
5 Min.



SCHWIERIGKEIT
2/10

Zutaten

400 ml Milch
2 Gläser Eierlikör
100 ml Sahne

Anleitung

- 1 Erhitzen Sie etwa 500 ml Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze. Vermeiden Sie das Kochen und rühren Sie gelegentlich um, bis die Milch warm ist.
- 2 Gießen Sie in jedes der Gläser (ca. 30 ml) Eierlikör. Die Milch wird später den Likör sanft vermengen. Milch mit Eierlikör kombinieren: Gießen Sie die warme Milch vorsichtig über den Eierlikör in den Gläsern, ohne zu rühren. Die Mischung erfolgt von selbst.
- 3 Schlagen Sie etwa 200 ml frische Sahne, bis sie fest, aber nicht zu fest ist. Löffeln Sie 1-2 Esslöffel der geschlagenen Sahne auf die Oberfläche jeder Tasse, um eine cremige Schicht zu bilden.
- 4 Nach Belieben mit zusätzlichem Eierlikör oder etwas Kakaopulver garnieren und servieren. Nutzen Sie Löffel oder Strohhalme, um Sahne und Milch darunter beim Trinken zu vermengen.



Eierlikör mit heißer Milch und Sahne

OMA'S TIPP DER FREUDE





Heißer Schokoladentraum

WÄRMENDE LIEBE



PERSONEN
2



ZEIT
5-10 Min.



SCHWIERIGKEIT
1/10

Zutaten

½ l Milch
6 Stücke Schokolade
(edelsüß mind. 70 % Kakao)
etwas Kakaopulver oder Schokoraspeln
2 Prise Zimtpulver
2 Prise Vanillepulver

Marshmallows zur Deko



Anleitung

- 1 Die Milch wird zunächst zum Kochen gebracht, währenddessen wird die Schokolade in Stücke gebrochen und in die Tassen gegeben.
- 2 Je nach Geschmack bzw. je nachdem, was vorhanden ist, entweder einen Teelöffel Kakaopulver, ein paar Schokoraspeln oder eben ein Stück Vollmilchschokolade mit in die Tasse geben.
- 3 Eine Prise Zimt und eine Prise Vanillepulver dazu und dann die Tasse mit der kochenden Milch auffüllen.
- 4 Für Süßmäuler empfehlen wir noch eine Sahnehaube obendrauf, für die Volljährigen einen Schuss Rum oder Eierlikör.

Weihnachtlicher Tee-Punsch

VON LISA AUS LEMGO



PERSONEN
2-3



ZEIT
15 Min.



SCHWIERIGKEIT
2/10

Zutaten

400 ml Früchtetee
200 ml trockener Rotwein
50 ml Rum
Ahornsirup nach Belieben (z.B. 2 EL)
1 Zimtstange
2 Orangen
5 Gewürznelken
eine Handvoll Blaubeeren

Anleitung

- 1 Tee wie gewohnt kochen und ein paar Minuten ziehen lassen. Danach in einen Topf geben, mit Ahornsirup süßen, die Nelken und die Zimtstange hinzufügen.
- 2 Eine Orange auspressen und den Saft zum Tee geben. Die andere in Scheiben schneiden und in die Flüssigkeit legen. Nun die Blaubeeren dazugeben.
- 3 Den Tee mit den Gewürzen und Orangenscheiben mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Wenn du länger warten kannst, super, dann nimmt der Tee die Gewürze besser auf.
- 4 Nach Belieben Pinienkerne oder Nüsse in der Pfanne anrösten, bis sie goldbraun sind.
- 5 Anschließend vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und den Rotwein dazugeben. Noch 5 Minuten auf niedriger Hitze ziehen lassen, damit der Wein nicht verkocht.

Zum Schluss auf zwei Tassen (oder eine große) verteilen, den Rum hinzufügen und proooooost!



WEIHNACHTLICHER COCKTAIL

Dieser Manhattan ist der perfekte Cocktail, um die festliche Jahreszeit zu feiern. Mit seiner klassischen Mischung aus Bourbon, süßem Wermut und einem Hauch von Bitters, vereint er Eleganz und Wärme in einem Glas.



PERSONEN
1



ZEIT
2 Min.



SCHWIERIGKEIT
1/10

Zutaten

50 ml Bourbon
(z.B. Angel's Envy Kentucky Straight Bourbon)
25 ml süßer Wermut
Nach Geschmack:
Cocktailbitter

Anleitung

- 1 Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben und gut umrühren. Dann in ein vorgekühltes Glas abseihen. Mit einer in Portwein-ingelegten Cocktailkirsche und/oder einer Orangenzeste garnieren. Fancy!



Festlicher Manhattan

AMERICAN CHRISTMAS DRINK



Kulinarische Kreativität im Unternehmen



MHMM, DAS SCHMECKT ABER GUT!

Unser unternehmensinternes Kochbuch ist ein Spiegelbild unserer kreativen Vielfalt, Zusammenarbeit und Leidenschaft. Die Rezepte, die unsere Mitarbeiter zugesteuert haben, sind nicht nur kulinarische Meisterwerke, sondern auch ein Beweis für die besondere Verbundenheit und den Teamgeist, der unsere pro office Gruppe ausmacht.

Wir hoffen, dass Sie diese Rezepte nicht nur in der Küche, sondern auch als Inspiration für Zusammenarbeit und Innovation verwenden können. Denn wie in der Küche ist es auch in unserem Unternehmen die Vielfalt an Ideen, die uns voranbringt.

Wir möchten all unseren Mitarbeitenden herzlich für ihre Teilnahme und ihre schmackhaften Beiträge danken. Gemeinsam schaffen wir Großartiges, sei es in der Küche oder im Geschäftsleben.

Guten Appetit und weiterhin viel Erfolg in all unseren kulinarischen und geschäftlichen Abenteuern!



Danke für 2023



Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, geschätzte Kundinnen und Kunden von pro office,

im Namen des gesamten pro office-Teams möchten wir uns herzlich bei Ihnen und euch für ein außergewöhnliches Jahr 2023 bedanken. Die letzten Jahre waren für uns alle von Höhen und Tiefen geprägt, und es ist nur angemessen, dass wir uns die Zeit nehmen, um unsere Dankbarkeit und Wertschätzung auszudrücken.

Ein Dankeschön an unser Team:

Ihr seid das Herzstück von pro office und wir sind dankbar für euer Vertrauen und eure Treue. Das Jahr 2023 war eine weitere Reise der Zusammenarbeit, Innovation und Leistung. Wir haben Höhen und Tiefen zusammen gemeistert und euer unermüdlicher Einsatz und eure Hingabe haben uns durch jede Herausforderung geführt. Eure Flexibilität und Bereitschaft, sich den Veränderungen und Anforderungen anzupassen, haben unser Unternehmen gestärkt.

Wir schätzen eure Professionalität und eure Loyalität gegenüber pro office. Jeder von euch spielt eine Schlüsselrolle in unserer Erfolgsgeschichte, und wir sind dankbar, euch in unserem Team zu haben.

Ein Dankeschön an unsere Kundinnen und Kunden:

Sie als geschätzte Kundinnen und Kunden sind unser größter Reichtum und unser größter Stolz und wir sind dankbar für die stets vertrauensvolle Zusammenarbeit. Im Jahr 2023 haben wir hart daran gear-

beitet, Ihnen herausragende Produkte und Dienstleistungen anzubieten, die Ihre Erwartungen übertreffen.

Ihre Unterstützung hat es uns ermöglicht, unser Unternehmen weiterzuentwickeln und zu wachsen. Wir sind inspiriert von Ihrem Feedback und Ihren Anregungen, die uns kontinuierlich verbessern und innovieren lassen.



Im Jahr 2023 haben wir gemeinsam Großartiges erreicht. Unsere Mitarbeitenden haben durch ihre harte Arbeit und ihr Engagement unser Unternehmen vorangebracht, und unsere Kunden haben uns die Gelegenheit gegeben, sie zu unterstützen und ihre Ziele zu erreichen.

Wir möchten Ihnen und Ihren Familien ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest wünschen und ein erfolgreiches und erfülltes neues Jahr 2024. Auf dass wir gemeinsam die Herausforderungen und Chancen meistern, die vor uns liegen, und unsere Partnerschaft weiter stärken.

Ihr pro office Team

