

Es ist dieses Mal ein besonderer Newsletter, nämlich die Rezeptsammlung all der kulinarischen Köstlichkeiten vom Aromabuffet unseres Vernetzungstreffens 2016.

Bei allen Rezepten haben wir die

Baldini-Aromaöle der Firma TAOASIS verwendet.



Anfangen von A wie Anis, Ingwer und Kakao, über Limette, Nelkenblüte und Rose, bis zu Tonka Extrakt und Z wie Zimt und Zitrone, können eine Vielzahl von Duft- und Geschmacksvorlieben bedient werden.



Erfrischender Baldini®-Bio-Aroma-Cocktail

Für ihren zitrusfrischen Aroma-Cocktail brauchen Sie nun noch

- ❖ ein schickes Glas,
- ❖ Orangensaft,
- ❖ Crushed Eis oder Eiswürfel und
- ❖ Prosecco (alkoholfrei mit Mineralwasser).

Geben Sie 4 EL Crushed Eis und 1 EL ihres vorbereiteten Aroma-Sirup in ihr Cocktail-Glas, gießen Sie ganz nach Belieben Orangensaft auf und verfeinern Sie ihren Cocktail mit 100 ml Prosecco. Kurz umrühren, mit einer bio-Orangenscheibe am Glas Rand garnieren und genießen.

Für unseren Livona-Cocktail haben wir das Rezept frei interpretiert.

Zuerst geben wir Crushed Eis in ein Glas und füllen es mit Bio-Orangensaft auf, dann vorsichtig 2 Tropfen Zitrone Bio-Aroma, 1 Tropfen Orange Bio-Aroma dazu geben und kurz umrühren. Aufgefüllt haben wir den Bio-Cocktail mit Cidre und dekoriert mit einem Glas-Spies.

ACHTUNG: Verwenden Sie ätherischen Öle vorsichtig und nie pur, weil sie sehr intensiv sind!

Frühlings-Hefezopf

- ❖ 550 g Mehl
- ❖ Ca. 200 g lauwarme Milch
- ❖ 80 g Margarine oder Butter
- ❖ 100 – 120 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Würfel Hefe
- ❖ 100 g Rosinen
- ❖ 7 Tr Baldini Vanilleöl
- ❖ 5 Tr Baldini Orangenöl
- ❖ 1 - 2 Eigelb zum Bestreichen
- ❖ Gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Rosinen mit lauwarmem Wasser kurz abbrausen.

Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde bilden. Darin die frische Hefe zerbröseln, mit etwas warmer Milch übergießen, Zucker darüber streuen. Etwas gehen lassen (ca. 15 Minuten).

Dann mit zimmerwarmer Butter, Salz, ätherischen Ölen und dem Mehl verkneten. Soviel Milch zugeben, bis der Teig schön weich von der Konsistenz ist. In der abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Die Rosinen mit dem Teig verkneten. Drei etwas gleich große Teigstränge formen und zu einem Zopf flechten. Mit Eigelb bestreichen, mit Mandeln bestreuen und bei 180°C 20-30 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.



Heidelbeer Muffins

- ❖ 100 g Margarine
- ❖ 100 g Rohrzucker
- ❖ 100 ml Sojasahne
- ❖ 250 g Dinkelvollkornmehl fein
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 150 ml Sojamilch
- ❖ 150 g Heidelbeeren frisch oder aus dem Glas
- ❖ 4 Tr. Lavendel Bio-Aroma
- ❖ 8 Tr. Rosen Bio-aroma



Margarine vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen , damit sie sich gut verrühren lässt. Mit Sojasahne und Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Dann Mehl und Backpulver zugeben und unterrühren, dann die Milch unterrühren bis der Teig eine cremige Konsistenz hat.

Mit den Bio Aromen aromatisieren und die Heidelbeeren leicht unterziehen. Im Anschluss die Masse in gefettete oder mit Papier ausgelegte Muffinformen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei Umluft auf 170 ° C 25 – 30 Minuten backen bis sie schön goldbraun sind.
Ergibt 12 Muffins.

Kokos Muffins

- ❖ 100 g Margarine
- ❖ 100 g Rohrzucker
- ❖ 100 ml Sojasahne
- ❖ 250 g Dinkelvollkornmehl fein
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 150 ml Sojamilch
- ❖ 100 g Kokosflocken
- ❖ 50 g Kokoscreme
- ❖ 4 Tr. Limette Bio-Aroma
- ❖ 14 Tr Vanille Bio-Aroma
- ❖ 6 Tr Zitrone Bio-Aroma



Margarine vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen , damit sie sich gut verrühren lässt. Mit Sojasahne und Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Dann Mehl und Backpulver zugeben und unterrühren dann die Milch unterrühren bis der Teig eine cremige Konsistenz hat. Nun die Milch unterrühren bis der Teig eine cremige Konsistenz hat. Kokosflocken und Kokoscreme zugeben und mit den Bio Aromen aromatisieren.

Im Anschluss die Masse in gefettete oder mit Papier ausgelegte Muffinformen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei Umluft auf 170 ° C 25 – 30 Minuten backen bis sie schön goldbraun sind.
Ergibt 12 Muffins.

Mousse-au-Chocolat Tarte

- ❖ 80 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 170 g Mehl I 1 Prise Salz
- ❖ ¼ TL Zimtpulver I 90 g Zucker
- ❖ 120 g Butter I 3 Eier
- ❖ 280 g Sahne I 70 ml Milch
- ❖ 5 Tr Baldini Bio-Aroma Tonka Extrakt I 5 Tr. Baldini Bio Aroma Vanille
- ❖ 1TL lösliches Kaffeepulver
- ❖ 200 g Zartbitterschokolade (70 % Kakao)
- ❖ Fett für die Form I Mehl zum ausrollen I Hülsenfrüchte zum Blindbacken



Für 1 Springform von 26 cm I 30 Minuten Zubereitung I 40 Minuten Backen I 5 Std. kühlen

1. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Abkühlen lassen. Mit Mehl, Salz, Zimt und 50 g Zucker mischen. Butter in Flöckchen darauf geben und mit 1 Ei mit einem Messer unterhacken. Zügig zum Teig verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Ofen auf 175 vorheizen, Form fetten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen, Rand zurechtschneiden, Backpapier darauflegen und Hülsenfrüchte darauf geben. Den kuchen im Ofen 8 Mitte, Umluft 160) ca. 20 Min. vorbacken.
3. Inzwischen Sahne und Milch mit übrigem Zucker und Kaffeepulver aufkochen. Schokolade hacken und darin auflösen. Etwas abkühlen lassen. Übrige Eier verquirlen und mit den Aromen gut unterrühren. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Temperatur auf 150 (Umluft 140) reduzieren. Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Schokomasse auf den Teig geben, den Kuchen in ca. 25 Min. fertig backen. Abkühlen lassen.

Schoko-Nuss-Kirsch Schüttelkuchen

- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 200 g gemahlene Nüsse
- ❖ 60 g geriebene Schokolade
- ❖ 2 TL „Lebkuchenöl“
(Eigenmischung aus der Stadt Apotheke Nagold)
- ❖ 1 Pck. Backpulver
- ❖ 2 EL Kakao



Alles miteinander vermischen und dann dazugeben: Im vorgeheizten Backofen bei Umluft auf 170 ° C 25 – 30 Minuten backen bis sie schön goldbraun sind. Ergibt 12 Muffins.

- ❖ 200 ml flüssige Sahne 100 g Rohrzucker
- ❖ 1v Tasse lauwarmer Kaffee
- ❖ 4 ganze Eier
- ❖ 1 Likörglas Rum

In eine gefettete runde Springform geben und ein Glas abgetropfte Sauerkirshen darauf verteilen und

Apfelkuchen vom Blech

Zutaten Teig:

- ❖ 750 g Mehl
- ❖ 350 g Zucker
- ❖ 3 Eigelb
- ❖ 450 g weiche Butter
- ❖ 1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

- ❖ 1,5 kg Äpfel
- ❖ 600 g Sahne
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 10 Tr. Baldini Vanille
- ❖ 3 Tr Baldini Mandarine
- ❖ 5 Eier

Backzeit: 50 Minuten bei 200 °C Ober/ Unterhitze

Mehl, 350 g Zucker, Eigelb, Butter und Salz mit einem Knethaken grob durchmengen und dann mit den Händen zu einem Streuselteig verarbeiten. Das Backblech mit einem Backpapier auslegen und 2/3 des Teiges gleichmäßig darauf verteilen.

Die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden und ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Für den Guss die Sahne, Zucker, die Eier und die Aromen mit dem Mixer eine Minute lang verquirlen und über die Äpfel geben.

Nun die restlichen Streusel auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen für 50 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.



Zucchini-Käse-Muffins mit Nuss

- ❖ 250 g Zucchini u. 1 große Karotte
- ❖ 200 g Weizenmehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 50 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ Pfeffer
- ❖ ½ TL Paprikapulver
- ❖ 80 ml Speiseöl
- ❖ 2 Eier
- ❖ 300 g Naturjoghurt
- ❖ 50 g Ziegenfrischkäse
- ❖ 3-4 TL „Würzöl Napoli“

Den Backofen auf Ober/Unterhitze 180°C vorheizen. Papierbackförmchen hineinsetzen.

Karotte und Zucchini waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Mit dem Gemüsehobel fein raspeln. Zum Abtropfen in ein Sieb geben.

In einer Rührschüssel Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen. In einer zweiten Schüssel Öl mit Eiern und Joghurt glatt verrühren. Zucchini, Karotten und Ziegenfrischkäse unterrühren. Die trockenen Zutaten kurz unterrühren.

Den Teig in die Mulden der Muffinform füllen und die Muffins im vorgeheizten Backofen 22-25 Minuten backen. 10 Minuten in der Form abkühlen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

„Würzöl Napoli“

- ❖ 1 Tr. Oregano Bio-Aroma
 - ❖ 3 Tr. Rosmarin Bio-Aroma
 - ❖ 2 Tr. Mandarine Bio-Aroma
- in 100 ml Olivenöl mischen

Tipps:

Anstelle von gemahlene Haselnüssen gemahlene Walnüsse oder Mandeln verwenden.

Für ein großes Backblech die doppelte Menge verwenden.

Kräuter Camembert-Muffins

- ❖ 300 g Weizenmehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ ½ TL Salz
- ❖ Pfeffer
- ❖ ½ TL Paprikapulver
- ❖ 3-4 Teelöffel „Würzöl Bella Italia“
- ❖ 125 g würziger Weichkäse
- ❖ 300 ml Buttermilch
- ❖ 1 Ei
- ❖ 60 g zerlassene Butter

Den Backofen auf Ober/Unterhitze 180°C vorheizen. Die Vertiefungen einer Muffinform leicht fetten oder Papierbackförmchen hineinsetzen.

Weizenmehl, Backpulver, Salz, Paprikapulver in einer Rührschüssel mischen. Den Käse in sehr kleine Würfel schneiden und zu den trockenen Zutaten geben.

In einer zweiten Schüssel Buttermilch, Ei, zerlassene Butter und das Würzöl verrühren. Nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teig in die Mulden der Muffinförmchen füllen und die Muffins im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. 10 Minuten in der Form abkühlen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

„Würzöl Bella Italia“

- ❖ 2 Tr. Thymian weiss Bio-Aroma
- ❖ 1 Tr. Oregano Bio-Aroma
- ❖ 1 Tr. Zitrone Bio-Aroma



Türkische Hefeteilchen

- ❖ 2 Tassen Milch
- ❖ 1 Tasse Öl
- ❖ 2 Eiweiss
- ❖ 2 Eigelb zum Bestreichen
- ❖ 3 EL Zucker
- ❖ 1 EL Salz
- ❖ 1 Würfel Hefe
- ❖ 1 kg Weizenmehl
- ❖ 200 g Feta Käse
- ❖ N.B. glatte Petersilie, Sesam
- ❖ Mehl für die Arbeitsfläche



„Würzöl la Provence“

- ❖ 2 Tr. Thymian weiss Bio-Aroma
- ❖ 2 Tr. Lavendel
- ❖ 1 Tr. Orange Bio-Aroma
- ❖ 1 Tr. Rosmarin Bio-Aroma
- ❖ 1 Tr. Majoran Bio-Aroma
- ❖ 1 Tr. Salbei Bio-Aroma in 100 ml Olivenöl mischen

Die Milch lauwarm erwärmen, die Hefe darin auflösen. Öl, Eiweiß, Zucker, Salz hinzufügen. Zum Schluss das Mehl nach und nach dazugeben und zu einem Teig verkneten. Der Teig darf aber nicht zu fest und trocken werden. Mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen.

Danach den Teig in Kugeln formen(Größe etwa wie eine Mandarine). Auf bemehlter Fläche und zugedeckt nochmals eine gute Stunde gehen lassen. Den Feta Käse zerbröseln, zerkleinerte glatte Petersilie und 3 – 4 Teelöffel Würzöl Provence dazu geben.

Die Teiglinge mit den Fingern leicht flach drücken, den Fetakäse in die Mitte geben, zusammenrollen und zu einer Schecke formen. Mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Im Backofen bei 175° C ca. 15 – 20 Minuten backen. Wenn die Teilchen goldgelb sind, sind sie genau richtig.

„Gaumenschmaus“-Dip

- ❖ 1-2- Teelöffel Herbaria Gaumenschmaus
- ❖ 200 g Frischkäse
- ❖ 100 g Creme fraiche und
- ❖ 1 Tropfen Baldini Bio-Aroma Zitrone oder
- ❖ 1 Teelöffel Zitronen-Basilikum-Öl

zugeben. Mit flüssiger Sahne evtl. auf gewünschte Konsistenz bringen. Kühl stellen bis zum Verzehr.



Aprikosen-Chili-Dip

- ❖ 250 g Quark 20%
- ❖ 125 g Naturjoghurt und
- ❖ 100 g Schmand mit
- ❖ 1 kleinem Glas Aprikosenmarmelade verrühren.
- ❖ 50g gehackte Walnüsse
- ❖ 2 Teelöffel Honig
- ❖ 1Prise(!) Herbaria Red Hot Chili
- ❖ 15 Tropfen Baldini-Aroma Orange
- ❖ 1Tropfen Baldini-Aroma Zimt
- ❖ 2 Tropfen Baldini-Aroma Kakao
- ❖ 3 Tropfen Baldini-Aroma Limette

zugeben und gut untermischen. Kühl stellen bis zum Verzehr.

Zucchini-Pfefferminz-Dip

- ❖ 1 kleine Zucchini klein raspeln. Mit
- ❖ 1 Teelöffel Zitronensaft beträufeln.
- ❖ 1 Esslöffel Honig
- ❖ 125 g Quark 20% und
- ❖ 125 g Naturjoghurt untermischen(evtl. Mixer).
- ❖ 10 Tropfen Baldini-Aroma Zitrone
- ❖ 2 Tropfen Baldini-Aroma Pfefferminze dazu rühren.
- ❖ 4 Esslöffel Sesam



leicht anrösten und unterrühren.
Kühl stellen bis zum Verzehr.

Karotten-Ingwer-Dip

- ❖ 1-2 kleine Karotten und
- ❖ 1 kleiner Apfel klein schneiden
- ❖ 1 Esslöffel Zitronensaft
- ❖ 1 Teelöffel Honig
- ❖ 125 g Quark 20% und
- ❖ 125 g Naturjoghurt untermischen(evtl.Mixer)
- ❖ 10 Tropfen Baldini-Aroma Zitrone Ingwer



einrühren und bis zum Verzehr kühl stellen.
(Falls der Dip zu dünnflüssig ist, etwas mehr Quark zugeben oder 2Tee-löffel Haferkleie einrühren).

Tomaten-Dip mit Ricotta

- ❖ 1 große Zwiebel fein würfeln
- ❖ 12-15 getrocknete, eingelegte Tomaten klein schneiden und mit den Zwiebelwürfeln in Olivenöl andünsten. Mit
- ❖ 250 g Ricotta
- ❖ 1 Teelöffel Zitronensaft
- ❖ Salz
- ❖ Pfeffer
- ❖ Herbaria Italienische Mischung „Pizza e Pasta“
- ❖ 1 Pr1se Zucker und
- ❖ 5 Tropfen Baldini-Aroma Zitrone

pürieren und bis zum Verzehr kalt stellen.
Passt gut zu Pellkartoffeln, Grillgerichten und Weißbrot.



Rosenbutter

- ❖ 250 g weiche Butter
- ❖ 1 EL Rosenwasser
- ❖ 1-2 Tr Baldini Rosenöl
- ❖ 1 TL Zitronensaft
- ❖ 4 EL frische Rosenblütenblätter
- ❖ Salz
- ❖ Rosenpfeffer



Butter mit dem Rosenwasser, Baldini Rosenöl und Zitronensaft schaumig rühren, Blüten dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertige Rosenbutter in eine Form füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Aromawasser

- ❖ 1 l stilles Wasser
- ❖ 5 – 10 Tr. Baldini Öl
z.B. Orange, Zitrone, Mandarine, Limone oder Ingwer

Aromawasser gut schütteln und eisgekühlt genießen.

Glückssirup

- ❖ 50 ml Ahornsirup
- ❖ 50 ml Akazienhonig
- ❖ 5 Tr. Baldini Bergamotte
- ❖ 5 Tr. Baldini Kakao
- ❖ 5 Tr. Baldini Mandarine

Alles zusammen rühren und am besten 2 Wochen ziehen lassen.
Lecke in sahnigen Joghurts, Milch Shakes, Smoothies und im Müsli.

Kann auch sofort verwendet werden wenn es eilig ist.



*Wir wünschen euch genussvolle, aromatische Momente
und viel Freude beim Ausprobieren!*

