



**Keramikreibe**  
HANDGEMACHT



# Reiben & Geniessen

Rezepte für die Keramikreibe –  
Reiben und im selben Geschirr servieren!

[www.keramikreibe.ch](http://www.keramikreibe.ch)

# Inhaltsverzeichnis

Über KERAMIKREIBE	03
Anwendungstipps	04
Anwendungsbereiche	05
<b>Getränke</b>	<b>06</b>
Ingwer-Eistee	06
Ein Shotglas Gesundheit	06
Ingwertee	07
<b>Saucen &amp; Dips</b>	<b>07</b>
Apfel-Ingwer Konfitüre	07
Lemon Curd/Zitronen-Creme	08
Lemon Aioli / Zitronen Sauce	08
Tzatziki Dip	09
<b>Warme Mahlzeiten</b>	<b>09</b>
Knoblauch-Kräuter-Ofenkartoffeln	09
Knoblauchsuppe	10
Knoblauch Grünkohl	11
Zitronenpasta	11
Zucchini-Limetten Gnocchi	12
Das beste Knoblauchbrot	12
<b>Süßes für Frühstück &amp; Dessert</b>	<b>12</b>
Rüebli-Cake	12
Zimtschnecken	13
Orangen Mousse	14
Heidelbeer-Zitronen Pancakes	14
Schokoladen-Mandel Torte	15



# Über KERAMIKREIBE

Bei KERAMIKREIBE ist es uns wichtig, dass unsere Kunden Qualitätsprodukte erhalten. Deswegen setzen wir auch auf qualitative Lieferanten. Alle unsere Keramikreiben werden in Europa hergestellt und von uns persönlich in der Schweiz versandt.

Traditionell hergestellt nach spanischer Handwerkskunst sorgen unsere Keramikreiben für ein unverfälschtes Geschmackserlebnis. Um die höchste Qualität zu gewährleisten, sind alle unsere Reiben dreifach glasiert. Dadurch sind sie sehr vielseitig einsetzbar und auch geeignet für den Gebrauch in Mikrowellen und Ofen, wie auch der Reinigung in der Spülmaschine.

Die Keramikreibe ist ein spanisches Küchengerät, dessen Verwendung bis ins 11. Jahrhundert zurückverfolgt werden kann. Diese lange Gebrauchstradition bezeugt, dass sich unser Produkt zeitlos und selbst in modernen Küchen bewährt hat.



# Anwendungstipps

## 1 – Gleich mit Gleich

Für die besten Resultate empfehlen wir dir, die Zutaten anhand ihrer Feuchtigkeit zu trennen und die KERAMIKREIBE dementsprechend anzupassen.

Bei trockenen Zutaten sollte die KERAMIKREIBE auch trocken sein. Bei frischen und feuchten Zutaten, wie zum Beispiel Knoblauch, Ingwer oder Zwiebeln, ist es hilfreich, die Reibe anzufeuchten.

Die richtige Anwendung macht die Arbeit mit der KERAMIKREIBE viel einfacher und garantiert die bestmöglichen Reib-Resultate.

## 2 – Reiben, Reiben, Reiben!

Das Reiben ist bei der Verwendung der KERAMIKREIBE das absolute A und O.

Du kannst dabei aber unglaublich flexibel oder willkürlich sein. Egal ob links- oder rechtsrum, kreuz-und-quer, diagonal oder systematisch rauf und runter – du kannst reiben, wie auch immer es dir wohl ist.

## 3 – Wisch und Weg

Die garantierte Sicherheit beim Reiben ist bei KERAMIKREIBE gross geschrieben und das gilt auch für das Entfernen von Zutaten.

Anstatt mit den Fingern zu arbeiten und sich möglicherweise zu kratzen – oder gar mit einem Besteck dahinter zu gehen und allenfalls die Reibe zu zerkratzen – gibt es den KERAMIKREIBE Pinsel.

Du kannst ganz einfach deine geriebenen Zutaten mit dem Pinsel von der Reibe wischen. Wir empfehlen, von aussen nach innen vorzugehen. Schiebe die geriebenen Zutaten mit dem Pinsel in die Mitte der Reibe, wo du sie aufgehäuft ganz einfach entfernen kannst.



# Anwendungsbereiche

Die KERAMIKREIBE kann in einer Vielzahl von Bereichen eingesetzt werden, was durch die Vielzahl der Rezepte gezeigt wird. Die genannten Zutaten sind aber nur eine Auswahl davon, was mit der KERAMIKREIBE in der Küche alles möglich ist.

## Früchte, Gemüse,



- Beeren
- Limetten
- Auberginen
- Äpfel
- Karotten
- Zucchini
- Birnen
- Kartoffeln
- Peperoni
- Orangen
- Tomaten
- Meerrettich
- Zitronen
- Gurken
- Kohlrabi

## Gewürze,



- Ingwer
- Knoblauch
- Zwiebeln
- Kurkuma
- Chili
- Zimt
- Muskatnuss
- Paprika
- Tonkabohnen
- Nelken

## Weitere Zutat-



- Nüsse
- Parmesan
- Schokolade
- Hartes Brot
- Hartkäse



# Ingwer-Eistee

Selbstgemachter Eistee für einfache, schnell zubereitete Erfrischung mit fruchtig kühlem Geschmack.



**Vorbereitungszeit:** ca. 15

## Zutaten

- 5 Zweiglein Pfefferminze
- 1 TL Ingwer (fein gerieben)
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Rohrzucker
- 1 L Wasser
- 5 dl Orangen-Passionsfrucht-Nektar

## Zubereitung

1. Wasser aufkochen.
2. Ingwer mit der KERAMIKREIBE fein reiben.
3. Zitronenschale mit KERAMIKREIBE abreiben, Zitrone in Stücke schneiden, entkernen und auf der Reibe auspressen.
4. Pfefferminze, Ingwer, Zitrone und Zucker ins siedende Wasser geben, kurz rühren und ca. 10 Min. ziehen lassen.
5. Tee absieben, Passionsfruchtnektar beifügen und abkühlen lassen.



# Ein Shotglas Gesundheit

Das Wundermittel der Natur gibt's jetzt auch im Shotglas. Ingwer kann Erkältungen vorbeugen, ist aber auch einfach zwischendurch mal gut. Dieser alkoholfreie Muntermacher ist einfach, schnell und dann auch noch gut für dich.

**Vorbereitungszeit:** 5

## Zutaten

- 1 Orange
- 25 g Ingwer (fein gerieben)

## Zubereitung

1. Ingwer mit der KERAMIKREIBE fein reiben.
  2. Orange auspressen und den Saft in eine Pfanne giessen.
  3. Ingwer zufügen und erhitzen.
  4. In Shot-Gläser giessen und sofort
- Tipp:** Kann auch kalt genossen und (ausgekühlt und zugedeckt) bis zu 2 Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden.



# Ingwertee

Der perfekte Tee, um am Abend runterzufahren und sich zu erholen. Zudem ist Ingwertee super für die Verdauung, hilft gegen Übelkeit und bei Grippesymptomen. Mit der KERAMIKREIBE kannst du alles Beste aus dem Ingwer rausho-



**Vorbereitungszeit:** 5-10

## Zutaten

- 1 Beutel Schwarztee
- 1 EL Honig
- 2-3 cm Ingwer (frisch)
- 2 dl Wasser
- 1 Zitronenschnitz

## Zubereitung

1. Tee nach Packungsanleitung zubereiten.
2. Den (optional geschälten) Ingwer auf der angefeuchteten KERAMIKREIBE raspeln, bis ca. 1 Teelöffel voll ist, dann mit dem Pinsel auf der KERAMIKREIBE zu einem Ball formen und dem Tee beifügen.
3. Honig und Saft der Zitrone dem Tee beifügen.
4. Geniessen, solange der Tee warm ist!

# Apfel-Ingwer Konfitüre

Selbstgemachte Konfitüre, einmal anders. Ein unkompliziertes, schnelles Rezept für ca. 8 dl Konfi, die wunderbar zu Fruchtbrot, Käse und Brioche passt. Kühl und dunkel gelagert, ist die Konfitüre ca. 6 Monate haltbar.

**Vorbereitungszeit:** 15-20 Min. | **Kochzeit:** 4-5

## Zutaten

- ca. 600 g Äpfel (rot)
- 2 cm Ingwer (fein gerieben)
- 400 g Gelierzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Zimtstange



## Zubereitung

1. Äpfel in kleine Würfel schneiden.
2. Ingwer mit der KERAMIKREIBE fein reiben.
3. Zimtstange vierteln.
4. Alle Zutaten in eine Pfanne geben, mischen und aufkochen, für ca. 4 Min. sprudelnd
5. kochen.

Noch siedend heiss in die vorgewärmten Gläser abfüllen (bis knapp unter den Rand) und sofort verschliessen. Bei Schraubdeckeln die Gläser für einen Moment auf den Kopf

**Tip:** Wenn du frischen Zitronensaft verwendest, kannst du die Zitrone problemlos auch auf der KERAMIKREIBE reiben. Am besten in Stücke schneiden und die Kerne vorher entfernen.



# Lemon Aioli / Zitronen

Eine super zitronige Sauce, die wunderbar als Dip geeignet ist für Pommes Frites und Gemüse. Sie macht sich aber auch super als Sandwich-Aufstrich! Einfach, unkompliziert und schnell, ein Rezept für Anfänger und Profis.

**Vorbereitungszeit: 5**

## Zutaten

- 1 kleine Knoblauchzehe
- 80 g Mayonnaise
- 2 TL Zitronensaft, frisch
- 1/4 TL Zitronenschale, gemahlen
- 1/2 TL Senf



## Zubereitung

1. Knoblauchzehe mit der KERAMIKREIBE zu einer Paste reiben.
2. Knoblauch, Mayonnaise und Senf in eine Schüssel geben. Zitronenschale mit der KERAMIKREIBE in die Schüssel reiben und Zitrone an der Reibe auspressen. Zutaten zusammenmischen, bis eine einheitliche Sauce entsteht.
3. Kann in einem luftdichten Glas für mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

# Lemon Curd/Zitronen-Creme

Ob als Guetli-Füllung, Dessert-Dekoration oder sogar als Brotaufstrich – die wunderbar kräftige Zitronen-Creme ist ein Hit in jeder Küche! Einfach und schnell zubereitet, vielseitig einsetzbar, immer geniessbar.

**Vorbereitungszeit: 10**

## Zutaten

- 4 Zitronen
- 2 TL Maizena
- 100 g Butter
- 160 g Kristallzucker
- 2 frische Eier

## Zubereitung

1. Ofen auf 100°C vorheizen, saubere Einmachgläser und Deckel auf einem Blech in den Ofen schieben.
2. Zitronenschale mit der KERAMIKREIBE abreiben und Zitrone an der Reibe auspressen, beides in eine Pfanne geben. Maizena in die Pfanne geben
3. und mischen.  
Butter, Zucker und Eier in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter konstantem langsamem Rühren ca. 2-3 Min. aufkochen, bis die Mischung eine Joghurt-ähnliche Konsistenz annimmt (bei ca. 70-75°C). Zu langes oder heisses kochen führt
4. zu einer klumpigen Konsistenz.  
Umgehend von der Hitze entfernend und die Creme heiss in die vorbereiteten Gläser abfüllen. Gläser gut verschliessen und abkühlen lassen,



# Tzatziki Dip

Ein leckerer, erfrischender Tzatziki, ideal als Snack für einen gemütlichen Filmabend, als Teil eines Aperos, oder auch einmal für zwischendurch. Einfache und unkomplizierte Zubereitung, ultimativer



**Vorbereitungszeit: 15**

## Zutaten

- 1 Salatgurke
- 2 Knoblauchzehen (fein gerieben)
- 1 Zitrone
- 1 Griechisches Joghurt
- Dill (frisch)

## Zubereitung

1. Joghurt in eine Schüssel geben.
2. Knoblauch schälen, mit der KERAMIKREIBE fein reiben und in die Schüssel geben.
3. 1/4 Gurke mit der KERAMIKREIBE raffeln und in die Schüssel geben, den Rest der Gurke würfeln und hinzufügen.
4. Ganze Zitronenschale mit der KERAMIKREIBE abreiben, dann Zitrone in Stücke schneiden, entkernen und auf der Reibe pressen, alles in die Schüssel geben.
5. Dill nach Geschmack hacken und beifügen.
6. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen, gut umrühren und mit Chips servieren!

# Knoblauch-Kräuter-Ofenkartoffeln

Ein einfaches und unkompliziertes Rezept für wunderbar knusprige und würzige Ofenkartoffeln. Ideal als Beilage geeignet, macht sich aber auch alleine sehr gut als Nachmit-

**Vorbereitungszeit: 15–20 Min. | Backzeit: 10**

## Zutaten

- 6 Knoblauchzehen
- 2 EL Thymian (frisch)
- 5 EL Olivenöl
- ¼ TL Chiliflocken
- 3 Süßkartoffeln
- 3 Kartoffeln
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Kartoffeln in Schnitze schneiden und für 15 Min. kochen.
2. Knoblauch mit der KERAMIKREIBE reiben und in eine Schüssel geben.
3. Thymian klein schneiden und beifügen.
4. Olivenöl, Salz, Pfeffer und Chiliflocken hinzufügen und untereinander mischen.
5. Gekochte Kartoffeln auf einem Blech auslegen und mit Knoblauch-Mix bestreichen.
6. Bei 175°C 10 Min. oder bis goldbraun backen.



# Knoblauchsuppe

Auch bekannt als 'Sopa de Ajo' ist diese Knoblauchsuppe ein gesundes Gericht aus Spanischer Tradition. Ein einfaches Rezept mit nur 7 Zutaten, trotzdem unglaublich nährend und wärmt dich angenehm von innen nach



**Vorbereitungszeit: 5 Min. | Kochzeit: 20**

## Zutaten

- 12 Knoblauchzehen (gemahlen)
- 1 EL Olivenöl
- 6 Streifen Prosciutto
- 1 EL Paprika
- 1 TL Kümmel
- 4 Eier (geschlagen)
- 1 L Wasser

## Zubereitung

1. Knoblauch mit der KERAMIKREIBE fein raspeln.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch sautieren.
3. Prosciutto in kleine Stücke schneiden und beifügen.
4. Paprika und Kümmel beifügen und mit Rühren kombinieren.
5. Wasser hinzufügen und sobald das Wasser kocht, langsam die Eier in die Suppe mischen.

# Knoblauch Grünkohl

Ein einfaches Rezept für eine gesunde Beilage. Die Knoblauch-Olivenöl Mischung macht den ansonsten etwas langweiligen Grünkohl richtig schmackhaft.

**Vorbereitungszeit: 5-10 Min. | Kochzeit: 5-10**

## Zutaten

- 1 Bund Grünkohl
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen

## Zubereitung

1. Grünkohl in einer grossen Schüssel mit Wasser durchnässen, so dass Sand und Dreck ausgewaschen werden und sich am Schüsselboden sammeln (ca. 2 Min.).
2. Kohl aus dem Wasser entfernen und, ohne die Blätter zu trocknen, die Stiele abschneiden und die Blätter in 2-3 cm grosse Stücke schneiden.
3. schneiden.
4. Knoblauch auf der KERAMIKREIBE raspeln. Olivenöl in einer grossen Bratpfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.
5. Knoblauch hinzufügen und ca. 1 Min. kochen. Kohl hinzufügen und zugedeckt 5-7 Min. kochen. Gelegentlich umrühren, bis der Kohl



# Zucchini-Limetten Gnocchi

Eine erfrischende und cremige Mahlzeit, die schnell zubereitet und gemütlich gegessen werden kann. Eine wunderbar einfache Lösung für Vegetarier oder all jene, die sich am erfrischenden

**Kochzeit: 30 Min.**

## Zutaten

- 600 g Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Gnocchi
- Salz und Pfeffer
- 2 dl Wasser
- 200 g saurer Halbrahm
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 Limette
- 3 Zweiglein
- Pfefferminze

## Zubereitung

- Zucchini in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, an der KERAMIKREIBE reiben.
- Gnocchi ca. 5 Min. mit Öl anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Zucchini ca. 5 Min. unter rühren anbraten. Zwiebel und Knoblauch ca. 1 Min. mitbraten, würzen, herausnehmen.
- Wasser und sauren Halbrahm in der Bratpfanne aufkochen. Hitze reduzieren, Kurkuma beigegeben, würzen, ca. 5 Min. köcheln.
- Limette heiss abspülen, trocken tupfen, die Hälfte der Schale mit der KERAMIKREIBE dazureiben und 1 EL Saft dazupressen.
- Die beiseite gestellten Gnocchi und Zucchini wieder beigegeben, heiss werden lassen. Pfefferminze fein schneiden und darüberstreuen. Käse direkt mit der KERAMIKREIBE darüberstreuen.



# Zitronenpasta

Ein einfaches Rezept für eine unglaublich cremige und geschmackvolle Pasta Sauce, die es in sich hat. Ob als Hauptgang oder als Beilage, diese Zitronenpasta ist ein wahres Wohlfühlerlebnis.

**Vorbereitungszeit: 10 Min. / Kochzeit: 10**

## Zutaten

- 450 g Pasta
- 250 ml Milch
- 180 ml Rahm
- 1 TL Salz
- 4 Knoblauchzehen, gemahlen
- 2 Zitronen
- 5 EL gesalzene Butter, geschnitten
- 60 g Parmesan, gerieben

## Zubereitung

- Pasta nach Packungsanleitung zubereiten. Kurz vor angegebener Zeit von der Hitze nehmen, ca. 120 ml Pastawasser zur Seite stellen und Pasta gut abtropfen.
- Milch und Rahm in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufkochen, dann Knoblauchzehen mit der KERAMIKREIBE direkt dazu reiben.
- Schale von 1 Zitrone mit der KERAMIKREIBE dazu reiben, 1/2 TL Salz und 4 EL Butter dazugeben und ca. 1 Min. rühren.
- Langsam Parmesan mit der KERAMIKREIBE unter konstantem Rühren dazu reiben, bis die Sauce dickflüssig wird.
- Pasta der Sauce beifügen und mischen. Ca. 3 Min. ruhen lassen, dann Schale von 1 Zitrone mit der KERAMIKREIBE



# Das beste Knoblauchbrot

Kennst du das Geheimnis von gutem Knoblauchbrot? Knoblauch! Wir bevorzugen eine ganze Schale Knoblauchbutter auf einmal zu machen und sie im Kühlschrank aufzubewahren, so dass man sie auch für andere Rezepte brauchen

**Vorbereitungszeit: 10 Min. | Kochzeit: 10-15**

## Zutaten

- 125 g Sauerteig Brot oder Baguette
- 300 g Butter
- 8 Knoblauchzehen (püriert)
- 2 EL Petersilie (trocken oder frisch)
- 2 EL Basilikum (trocken oder frisch)
- 2 EL Oregano (trocken oder frisch)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 6 EL Parmesan/Pecorino Romano (optional)

## Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Butter aufgeweicht in eine Schüssel geben.
3. Knoblauch mit der KERAMIKREIBE zu einem Püree reiben, zu der Butter hinzufügen und mit einer Gabel gut untereinander rühren.
4. Kräuter und Gewürze beifügen.
5. Brot in mittelgrosse Scheiben schneiden und eine grosszügige Menge Knoblauchbutter auf beiden Seiten der Scheiben streichen. Wichtig: das Brot bis ganz aussen bestreichen!
6. Käse mit der KERAMIKREIBE fein reiben und auf die Scheiben streuen (optional).
7. Brotscheiben in Aluminiumfolie einwickeln und für ca. 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.



# Rüebli-Cake

Erfreue deine Freunde mit gemütlicher Plauderstunde bei Kaffee und Kuchen mit diesem einfachen Rüebli-Cake Rezept. Ob am gleichen Tag geniessen oder für später einfrieren, das Cake ist jederzeit

**Vorbereitungszeit: 20-35 Min. / Backzeit: 40-45 Min**

## Zutaten

- 175 g Rohrzucker
- 175 ml Sonnenblumenöl
- 3 gross Eier, leicht geschlagen
- 104 g Karotten, geraffelt
- 100g Rosinen
- 175 g selbst aufgehendes Mehl
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 1/2 TL Muskatnuss, gemahlen
- 175 g Puderzucker

## Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Rechteckige Backform (ca. 18 cm) einfetten und Backpapier einlegen.
2. Zucker, Öl und Eier in eine grosse Schüssel geben und leicht mit einem Holzlöffel rühren. Karotten und Rosinen dazugeben, Orangenschale direkt mit der KERAMIKREIBE dazu reiben, alles untereinander rühren.
3. Mehl und Natron dazu sieben. Zimt und Muskatnuss mit der KERAMIKREIBE dazu reiben. Alles gut zusammenmischen, bis der Teig weich und etwas flüssig ist.
4. Teigmischung in die Backform geben und 40-45 Min. backen oder bis der Teig sich fest anfühlt in der Mitte.
5. Backform 5 Min. abkühlen lassen, danach Kuchen entfernen und auf einem Gitter weiter abkühlen lassen.
6. Puderzucker und ca. 2 EL Orangensaft zusammenmischen, bis eine glatte Glasur entsteht. Die Orange



# Zimtschnecken



Die ultimativen Zimtschnecken mit Frischkäse Glasur für alle jene, die von Süßem auch beim Frühstück nicht genug bekommen. Zimtig, süß, warm – so richtig heimelig und angenehm.

**Vorbereitungszeit:** 40-180 Min. / **Backzeit:** 40

## Zutaten

- 500 g weisses Brotmehl
- 7 g Hefe
- 1 TL Zimt, gemahlen
- 50 g goldener Farin Zucker
- 200 ml Milch, warm
- 2 Eier
- 100 g Butter, weich
- Zutaten Füllung
- 150 g Farin Zucker
- 2 EL Zimt, gemahlen
- 125 g Butter, Raumtemperatur
- Zutaten Glasur
- 50 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- 1/4 TL Vanille Extrakt



## Zubereitung

1. Zimt frisch mit der KERAMIKREIBE zu einem feinen Puder reiben.
2. Alle Teig Zutaten ausser Butter und Sirup mit 1 TL Salz in eine Schüssel geben und mit Standmixer kombinieren. Teig auf eine mit Mehl bestreute Oberfläche leeren und ca. 2 Min. sanft kneten. Zurück in die Schüssel geben, Butter langsam (1-2 TL aufs Mal) dazugeben, während der Teig auf mittlerer Stufe gerührt wird. Alternativ kann die Butter auch von Hand in den Teig geknetet werden. Teig auf ca. 20 x 20 cm ausrollen, zudecken und 30 Min. im Gefrierfach bzw. 60 Min. im Kühlschrank kühlen.
3. Tiefe Backform (ca. 20 x 30 cm) einfetten und Backpapier einlegen. Für die Füllung den Zucker und Zimt mit einer Prise Salz zusammenrühren. 2 EL der Mischung zur Seite stellen, dann Butter in den Rest mischen, bis eine dicke Paste entsteht.
4. Den kühlen Teig auf einer mehligten Oberfläche auf ca. 35 x 25 cm ausrollen. Füllung gleichmässig darauf verstreichen. Unteres Drittel des Teigs in die Mitte falten, danach erneut falten, sodass das obere Drittel bedeckt ist. Am Besten den Teig erneut 30
5. Min. kühlen.  
erneut ausrollen, ca. 40 x 30 cm, danach der Länge nach in einen Stollen rollen. Für die besten Spiralen, Stollen einmal halbieren, für 15 Min. einfrieren, danach in 12 gleichgrosse Stücke schneiden. Die Stücke mit der Spirale nach oben in die Backform
6. geben. Im Kühlschrank mind. 60 Min. bis zu 24h gehen lassen.
7. Ofen auf 200°C vorheizen. Teig für 20 Min. backen, danach Zucker-Zimt Mischung darüberstreuen und 10-15 Min. weiterbacken, bis der Teig dunkelbraun ist.  
Sirup mit 2 TL kochendem Wasser mischen. Sobald der Teig aus dem Ofen kommt, mit Sirup-Mischung bestreichen, dann etwas abkühlen lassen. Für die Glasur, Frischkäse, Puderzucker und Vanille

# Orangen Mousse

Das Mousse ist herrlich leicht und luftig und der Duft der Orangen macht das Essenserlebnis richtig schön festlich. Ob zu Weihnachten oder einfach mal so, ein Dessert ideal für die Winterzeit.



**Vorbereitungszeit: 40 Min. / Kühlzeit: 6 Min**

## Zutaten

- 120 g weisse Schokolade
- 2 dl Vollrahm
- 5 Orangen
- 1 Ei
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

1. Schokolade fein hacken, in eine dünnwandige Schüssel geben. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen.
2. Rahm steif schlagen.
3. Von 1 Orange die Schale mit der KERAMIKREIBE abreiben, Saft auspressen und beides mit dem Ei, Zucker und Salz in einer weiteren dünnwandigen Schüssel über das siedende Wasserbad hängen. Mit Handmixer ca. 3 Min. rühren, bis die Masse schaumig wird. Schüssel von der Pfanne nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Geschmolzene Schokolade mit 3 EL Schlagrahm zur Eimasse geben und gut verrühren. Restlichen Schlagrahm unter die Masse ziehen, in die Schälchen verteilen, zugedeckt ca. 6 Std. kühl stellen.
4. Von den restlichen Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Orangenfilets mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen

# Heidelbeer-Zitronen Pancakes

Wunderbar leichte und weiche Pancakes mit genau dem richtigen Etwas dank den frischen Zitronen und süssen Heidelbeeren. Perfekt für einen gemütlichen Sonntagsbrunch mit Freunden und Familie.

**Vorbereitungszeit: 10 Min. / Kochzeit: 10**

## Zutaten

- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Zucker
- 1/4 TL Salz
- 1 grosses Ei
- 255 ml Milch
- 143 g Griechisches Joghurt
- 2 EL Zitronensaft, frisch
- 2 TL Zitronenschale, gemahlen
- 2 EL neutrales Öl
- 190 g Heidelbeeren (frisch oder gefroren)

## Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und mischen.
2. Zitronenschale mit der KERAMIKREIBE reiben.
3. Eier in einer zweiten Schüssel schlagen, danach Milch, Joghurt, Zitronensaft, Zitronenschale und Öl dazurühren.
4. Die Nassen Zutaten in die trockenen Zutaten rühren. Wenn der Teig zu dick ist, etwas Milch begeben.
5. Bratpfanne mit Butter einfetten und auf mittlere Hitze aufwärmen. Teig in kleinen Kreisen in die Pfanne geben, Heidelbeeren auf den Teig legen, bis die Oberfläche Blasen bildet und die Unterseite golden ist. Pfannkuchen umdrehen und weiter braten, bis beide Seiten goldbraun sind.
6. Sofort mit Heidelbeer-Kompott oder Ahornsirup servieren



# Schokoladen-Mandel Torte



Eine Schokoladentorte mit unschlagbar weichem Teig. Die Kombination von Mandeln und Schokolade verleiht der Torte eine angenehme Textur und ein interessantes Schokoladenerlebnis.

**Vorbereitungszeit:** 15–30 Min. / **Backzeit:** 1

## Zutaten

- 110 g weiche Butter
- 175 g Farinzucker
- 4 grosse Eier, getrennt
- 6 EL Milch
- 175 g selbst aufgehendes Mehl
- 110 g Mandeln, gemahlen
- 285 g schwarze Schokolade
- 1 gehäufter EL Crème Fraiche



## Zubereitung

1. Ofen auf 220°C vorheizen. Mandeln und 110 g Schokolade mit der KERAMIKREIBE fein reiben, Schokolade kühl stellen.
2. Butter, Zucker, Eigelb, Milch, Mehl und Mandeln in eine grosse Schüssel geben und ca. 1–2 Min. mit dem Schwingbesen mischen, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Gemahlene Schokolade beifügen und unterheben.
3. In einer zweiten Schüssel Eiweiss mit Schwingbesen rühren, bis weiche Spitzen entstehen können. Danach die Hälfte des Eiweiss den anderen Zutaten beifügen und vorsichtig unterheben, sodass keine Luft verloren geht. Wiederholen mit der zweiten Hälfte.
4. Teigmischung in Kuchenform geben und mit einem Löffel glattstreichen, dann in die Mitte des Ofens stellen, die Hitze auf 170°C reduzieren und für 1 Std. backen.
5. Kuchen ca. 5 Min. abkühlen lassen, Rand der Kuchenform mit einem Messer vorsichtig lösen, Kuchen aus der Form entfernen und auf einem Gitter abkühlen lassen.
6. 175 g Schokolade im Wasserbad schmelzen (ca. 5–10 Min.). Sobald die Schokolade geschmolzen ist, von der Hitze entfernen und Crème Fraiche dazurühren. Etwas abkühlen und dicker werden lassen.
7. Kuchen horizontal halbieren, die Hälfte der Schokoladenmischung auf den Kuchenhälften verteilen und wieder zusammenfügen. Die andere Hälfte der Schokoladenmischung als Glasur verwenden.

**Tipp:** Selbst aufgehendes Mehl kann auch problemlos selbst hergestellt werden. Ganz einfach 3 TL Backpulver und 1/3 TL Salz mit 375 g normalem Mehl in einer Schüssel zusammenmischen, sodass die Zutaten gleichmässig verteilt sind.

## Verschenkset: 2 Keramikreiben



## Verschenkset: 3 Keramikreiben



## Verschenkset: 6 Keramikreiben



## Super-Verschenkset: 12 Keramikreiben



Qualitätsprodukte aus lang  
bewährter Spanischer  
Handwerkstradition



Lebensmittelfreundliche  
und spülmaschinenfeste  
Materialien



Schweizer Firma,  
Europäisches Produkt



Besuche uns Online auf  
 [Keramikreibe.ch](https://www.keramikreibe.ch)



Besuche uns auf TikTok  
 [keramikreibe.ch](https://www.tiktok.com/@keramikreibe.ch)



Besuche uns auf YouTube  
 [Keramikreibe](https://www.youtube.com/Keramikreibe)



Besuche uns auf Instagram  
 [Keramikreibe.ch](https://www.instagram.com/Keramikreibe.ch)