

Ausgabe 2 · 26. Jahrgang
Sommer 2023 · 5,- €

O S T S A C H S E N

top

magazin

DRESDEN

special

**Leben
am
Wasser**

lifestyle

VIP Top Party

im Porsche Zentrum Dresden

kultur

Open Air Theater

in Dresden und der Region

reise

Brasilien

Tanz der Sinne



4194988505001 00902

top-magazin-dresden.de Das Lifestyle-Magazin für die Region

genuss:

Köstliche Sommer-Rezepte



FRUCHTIGER SOMMERABEND- COCKTAIL

Die Zutaten (für 4 bis 6 Gläser):

250 ml Rosé oder Weißwein
 250 ml Prosecco
 400 ml Mineralwasser
 150 ml Pfirsich- oder Heidelbeernektar
 2 reife Pfirsiche oder Nektarinen
 1 Handvoll Heidelbeeren oder Himbeeren
 2 Bio-Zitronen
 Eiswürfel zum Servieren

Zubereitung:

Die Nektarinen in kleine Würfel schneiden. 1 Zitrone auspressen, die andere Zitrone in Scheiben schneiden. Alle Zutaten vermischen und mit Eiswürfel servieren.

Rezept und Foto: Lena Fuchs (Mein leckeres Leben) im Auftrag für Gmundner Keramik



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Selbstgemachte Limonaden sind als Durstlöscher wieder absolut beliebt und liegen im „Craft“-Trend. Bei diesem Trend handelt es sich um Lebensmittel, die von Hand produziert werden. Hergestellt mit natürlichen Zutaten sind diese Homemade-Limos im Sommer erfrischend wie ein Sprung ins kühle Nass. Und das Beste daran: mit dem iSi Sodamaker Classic lassen sich unendlich viele Variationen schnell und einfach zubereiten.

5 Zutaten, die für eine erfrischende Limonade zuhause sein sollten:

1. Melisse oder Minze: frisch gezipft vom Topf
2. Eiswürfel: alleine des „Klingelns“ wegen
3. Zucker: ob braun oder weiß, manchmal braucht es etwas Süße
4. Zitrusfrüchte: Limetten, Orangen oder Zitronen für den Frische-Kick
5. Ingwer: weckt die Lebensgeister

Rezept und Foto: iSi



So sommerlich, so lecker!

SOMMER-PIZZA MIT LOOYE HONIGTOMATEN

Die Zutaten (für 4 Pizzen):

Teig:

500 g Weizenmehl Type 405
300 ml Wasser, lauwarm
2 TL Salz
5 g frische Hefe
Belag

Belag:

5 EL Natives Olivenöl extra
500 g Ricotta
Salz
Pfeffer
200 g Italienische Salami, in dünnen Scheiben
1 Schalotte, fein gehackt
2 EL Rotweinessig
3 Zucchini, mit einem Gemüseschäler der Länge nach
dünn gehobelt
500 g Looye Honigtomaten, halbiert
1 Bund Basilikum



Zubereitung:

Mehl sieben und mit dem Salz in eine Rührmaschine geben. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zur Mehlmischung geben. Nun den Teig 20 Minuten kneten lassen. Teig dann mit einem feuchten Tuch abdecken und zwei Stunden ruhen lassen. Dann in vier Stücke teilen, zu Kugeln formen und nochmals sechs Stunden gehen lassen. Durch die geringe Hefe und der langen Gärung wird der Teig ganz besonders aromatisch.

Aus dem Teig runde Pizzen ausrollen und auf ein Backblech legen. Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ricotta mit 1 EL Olivenöl, 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer vermengen und auf die Pizzaböden streichen, dabei einen Rand von 1 cm freilassen. Mit Salami belegen und im Ofen ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Schalottenwürfel mit Essig und restlichen Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini, Tomatenhälften und Basilikum in einer großen Schüssel vermengen, 2/3 des Dressings untermengen. Pizza aus dem Ofen nehmen und die Tomatenmischung auf die Pizzen verteilen und das restliche Dressing darüber träufeln.

Weitere Infos und viele Rezepte unter: www.looye.com

Rezept und Foto: Looye | Patrick Rosenthal



ANANAS-DOPPELKEKSE

MIT ANANASCREME VON STÄDTER

Zutaten für die Kekse:

100g Zucker | 200g Butter | 300g Mehl | 1 Prise Salz | 1 Pck. Vanillezucker | 1 Ei | 1 Msp. Backpulver

Zubereitung der Kekse:

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mind. 2 Stunden im Kühlschrank lagern. Den Teig ca. 5 mm dünn ausrollen, mit dem Ananasausstecher ausstechen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: 165°C Umluft

Backzeit: ca. 10 Min.

Zutaten für die Creme:

100ml Sahne, 200g weiße Schokolade, 50 g Butter, ½ Pck. STÄDTER Sahnefest Ananas

Dekoration:

etwas STÄDTER Kristallpulver

Zubereitung der Creme:

Sahne und Butter kurz aufkochen, die weiße Schokolade fein hacken, dazu geben und darin auflösen. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, Sahnefest dazu geben und alles kurz zusammen aufschlagen. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben, die bereits gebackenen Ananaskekse damit füllen und zusammensetzen. Einen Cakepopstiel in jede gefüllte Ananas stecken und im Kühlschrank für ca. 2 Stunden durchkühlen lassen. Mit Kristallpulver abpudern und servieren.

Foto und Rezept: Städter

SAHNEEIS AM STIEL

Zutaten für acht Eis Lollies:
(Arbeitszeit: ca. 30 Minuten; Gefrierzeit: ca. 6 Stunden)

Für die Eismasse (Grundrezept):

3 Eigelb | 1 TL Zitronensaft | 50 g Zucker | Mark einer Vanilleschote | 200 g geschlagene Sahne

Außerdem:

½ Päckchen STÄDTER Sahnefest nach Belieben, wie z.B. Schoko oder Erdbeere | 8 Holzstiele von STÄDTER

Zubereitung:

Die Eigelbe mit Zucker, Zitronensaft und dem Mark der Vanilleschote über einem Wasserbad hell-cremig aufschlagen. Danach die Masse kalt schlagen. Die geschlagene Sahne und STÄDTER Sahnefest unterheben und mit einem Spritzbeutel oder Löffel in die Förmchen verteilen. Dabei darauf achten, dass man die Holzstiele verwendet und diese leicht mit Eiscreme bedeckt, damit sie im Eis halten. Die Form für mindestens sechs Stunden ins Gefrierfach stellen. Anschließend kurz in heißes Wasser stellen und vorsichtig aus der Form nehmen. Nach Belieben mit Schokolade überziehen und dekorieren.

Tipp: Für den leichteren Genuss kann man einen Teil der Sahne durch Joghurt ersetzen.

Rezept und Foto: Städter

Jeder kennt und liebt es
aus der Kindheit!

Eis am Stiel in den Klassiker-Sorten Erdbeere, Schokolade und Vanille. Diese süße Kindheits Erinnerung lässt sich ganz leicht zuhause herstellen und dabei auch noch nach Belieben variieren. Der Clou dabei: Das Ganze funktioniert in einer Backform. Die Form für Cake Lollies aus der WE LOVE BAKING-Serie von STÄDTER lässt sich auch ins Gefrierfach stellen und bietet Platz für acht leckere Eis Lollies.

STÄDTER-Produkte gibt es im gut sortierten Fachhandel oder im Online-Handel, z.B. bei www.tortissimo.de.

