

Schoko Semmelbrösel Cookies

Genüssliche Rezepte für Unterwegs

Der goldene Herbst ist perfekt, um die letzten sonnigen Tage vor dem Winter auf schönen Wandertouren zu nutzen! Die Landschaft erstrahlt in einem glänzend warmen Licht und idyllische Bergtouren sind eine gelungene Freizeitidee für die Jahreszeit. Neben unseren Schoko Semmelbrösel Cookies, die sich perfekt als Snack für Zwischendurch eignen, haben wir noch weitere Rezepte für jede Wanderung hier.

Rezepte für Wanderungen

Berggehen macht hungrig und lange Touren bei kühleren Temperaturen erfordern nicht nur körperlichen Einsatz, sondern auch Energienachschub. Weil wir beim Wandern aber keine fertigen Riegel oder langweilige Jausenbrote essen wollen, zeigen wir euch euch heute praktische Rezeptideen für Unterwegs.

Wenn beim Aufstieg die Energie ausgeht sind unsere mürben Schoko-Kekse mit LAND-LEBEN Vollkorn Semmelbröseln ideal als Energiekick zwischendurch. Am Gipfel angekommen gibt es für den großen Hunger einen österreichischen Klassiker neu gedachte und praktisch als Fingerfood serviert: knusprige „Handschnitzerl“ aus zartem Hendlfleisch mit zweierlei Dips.

Ein cremiger Gurken Sauerrahm Dip und ein modernes rote Rüben Pesto machen nicht nur satt sondern sind der perfekte Begleiter für unsere knusprigen Hendlsticks in knuspriger LAND-LEBEN Dinkel-Panier. Die praktischen Wanderrezepte to Go lassen sich gut daheim vorbereiten und schmecken nicht nur am Berg vorzüglich.

Transportiert werden die hausgemachten Köstlichkeiten am besten stilecht in stylischen E-Maille Essenträgern von Riess.






Schoko Semmelbrösel Cookies

Zutaten für ca. 30 Kekse

Zubereitungszeit: 1 Stunde

80 g Mehl
100 g LAND-LEBEN Vollkorn Semmelbrösel
80 g geriebene Nüsse (Haselnüsse, Mandeln)
2 gehäufte EL echter Kakao
2 EL eiskaltes Wasser
100 g Zucker
250 g Butter (kalt)
74 g Marillenmarmelade
100g Pistazien (gehackt)

Zubereitung

Aus den Zutaten und den LAND-LEBEN Vollkorn Semmelbröseln einen Mürbteig kneten. Diesen für mindestens eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.

Eine Arbeitsfläche bemehlen. Den Mürbteig darauf einen halben Zentimeter dick ausrollen.

Mit einer runden Form Kreise ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit Marillenmarmelade dünn bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad für 10 bis 12 Minuten backen.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH