



Winter-Glow

LECKERE REZEPTE FÜR DEIN FRÜHSTÜCK UND ZUM BACKEN.

MIT
Chivers
DEN WINTER ZUM
STRAHLEN
BRINGEN!



Zitrusliebe

Fruchtige Rezepte
für die kalte Jahreszeit

Tea-Time-Charme

Kleine Köstlichkeiten
zum Verlieben

Backen & Genießen

Mit einfachen Zutaten
große Freude schenken



*Entdecke die Vielfalt für den
Hauch von Glow in der
Winterzeit!*



Einfach den Winter genießen.

Die kalte Jahreszeit lädt ein zur Gemütlichkeit: ob als kleine Auszeit für dich oder gesellig mit deinen Lieblingsmenschen - genussvolle Leckereien gehören natürlich dazu! Knuspriges Gebäck, bunte Frühstücksideen, erfrischende Getränke oder überraschende Desserts, mit den fruchtigen Curds und Konfitüren von Chivers verleihst du deinem Lieblingsrezept ganz unkompliziert den Hauch von Glow, um den Winter zum Strahlen zu bringen. Entdecke unsere fruchtigen-aromatischen Rezepte und lass dich zum Winterglow verführen.





Orangen- Franzbrötchen

Diese Orangen-Franzbrötchen verbinden luftigen Hefeteig mit feinen Zimt-Butter-Schichten und fruchtiger Orangenmarmelade. Ein winterlich-aromatisches Gebäck für Kaffee, Brunch oder den gemütlichen Moment zwischendurch.

*Passt
auch dazu*

ORANGEN- FRANZBRÖTCHEN

Die Orangenmarmelade bringt eine besondere Tiefe ins Rezept: fruchtig, leicht herb und angenehm frisch. Genau diese Balance macht sie zur perfekten Zutat für die kalte Jahreszeit.



ZUBEREITUNG:

1. Hefe zerbröseln, mit Zucker vermengen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Milch, Ei, Salz und Hefegemisch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, abdecken und ca. 2 Stunden kaltstellen. Butter zwischen Backpapier ca. 0,5 cm dünn ausrollen und ebenfalls kühlen.
2. Teig rechteckig ca. 0,5 cm dünn ausrollen, Butterplatte darauflegen und den Teig von allen Seiten darüber einschlagen. Das Teigpaket falten, ausrollen und den Vorgang dreimal wiederholen. Zum Schluss ca. 1 cm dick ausrollen.
3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 175 °C Umluft vorheizen. Teig mit Orangenmarmelade bestreichen, mit Zimt-Zucker bestreuen, von der langen Seite aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
4. Scheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen und mittig mit einem Holzstiel eindrücken. Auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.

ZUTATEN:

120 g CHIVERS
OLDE ENGLISH MARMALADE
10 g HEFE, FRISCH
1 TL ZUCKER
250 g MEHL (Type 550)
100 ml MILCH 3,5 % Fett
1 Ei (Größe M)
1 TL SALZ
120 g BUTTER
40 G ZUCKER
1 EL ZIMT

Kochtipp:

Für alle Schokofans: Einfach noch gehackte Schokolade auf dem ausgerollten Teig verteilen und mitbacken.

Portionen: 10-12 | *Zeitaufwand:* ca. 3 Stunden | *Leicht*

Frische

Limettenschnecken

Hefeschnecken haben eine lange Backtradition: Durch das Aufrollen bleibt die Füllung saftig und verteilt sich in feinen Schichten. Mit Lime Curd bekommt der Klassiker einen britischen Twist: fruchtig, cremig und mit feinem Tea-Time-Charme.



FRISCHE LIMETTENSCHNECKEN

Chivers Lime Curd verleiht dem Gebäck seine ganz besondere Note: cremig und überraschend frisch. So werden die weichen Hefeschnecken nicht nur süß, sondern bekommen genau den kleinen Frischekick, der sie so besonders macht.



ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröseln und dazugeben. Butter und lauwarme Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen und mit Chivers Lime Curd bestreichen. Rundherum ca. 1 cm Rand frei lassen.
4. Den Teig von der Längsseite aufrollen und in 6 bis 9 Stücke schneiden. Die Schnecken in eine leicht eingefettete Form setzen und weitere 15 Minuten gehen lassen.
5. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.
6. Crème fraîche mit Puderzucker verrühren, auf den Schnecken verteilen, kurz auskühlen lassen und genießen.

ZUTATEN:

200 g CHIVERS LIME CURD
250 g MEHL
1 TL SALZ
2 EL ZUCKER
15 g FRISCHE HEFE
35 g BUTTER
50 ml LAUWARME MILCH
200 g CRÈME FRAÎCHE
50 g PUDERZUCKER

Kochtipp:

Damit die Schnecken fluffig werden, sollte die Milch nur lauwarm sein. Ist sie zu heiß, verliert die Hefe ihre Kraft und der Teig geht schlechter auf.

Portionen: 6-9 | *Zeitaufwand:* ca. 1 Stunde | *Mittel*



Overnight **Oats**

Cremige Overnight Oats mit Lemon Curd, frischen Toppings und feiner Zitrusnote lassen sich schnell vorbereiten, sind herrlich frisch und genau das Richtige für einen entspannten Start in den Tag.

OVERNIGHT OATS

Overnight Oats sind ideal, wenn es morgens unkompliziert sein soll. Mit Lemon Curd bekommen sie eine fruchtig-cremige Note: abends vorbereiten, über Nacht ziehen lassen und am nächsten Morgen genießen.



ZUBEREITUNG:

1. Für die Oats Haferflocken mit Milch und 1 EL Honig in einer Schüssel verrühren und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank quellen lassen.
2. Für das Topping Thymian waschen und trocken schütteln. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Honig zufügen und leicht karamellisieren lassen. Thymian zugeben und vermengen. Anschließend auf Backpapier geben und abkühlen lassen.
3. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Overnight Oats mit Mandeln, Lemon Curd, Basilikum und Heidelbeeren garnieren.

ZUTATEN:

4 EL CHIVERS LEMON CURD
120 g HAFERFLOCKEN, ZART
300 ml MILCH (1,5 % FETT)
4 EL HONIG
2 STIELE THYMIAN
40 g MANDELN, GESCHÄLT
4 STIELE BASILIKUM
60 g HEIDELBEEREN

Kochtipp:

Das Rezept funktioniert auch als Porridge. Dafür einfach die Zutaten der Oats einmal aufkochen und quellen lassen. Topping drauf und fertig!

Portionen: 2 | Zeitaufwand: 30 Minuten | Leicht



Italienische **Wintersterne**

Fruchtig, fein und genau richtig für gemütliche Wintermomente. Die Kombination aus buttrigem Teig und cremiger Füllung macht sie zu einem kleinen Highlight auf dem Winterteller.

ITALIENISCHE WINTERSTERNE

Italienische Sternplätzchen treffen auf englischen Chivers Curd: feiner Mürbeteig gefüllt mit Lemon- und Orange-Curd - so entsteht ein fruchtig cremiges Wintergebäck mit mediterraner Note.

ZUBEREITUNG:

1. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen.
Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben.
2. Mehl, Butter, Ei, Puderzucker, Vanillemark und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 1 Stunde kaltstellen.
3. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 1 cm dick ausrollen und runde Kekse ausstechen. Bei der Hälfte zusätzlich einen Stern in der Mitte ausstechen.
4. Kekse ohne Stern mit etwas Chivers Lemon Curd und Chivers Orange Card bestreichen, mit einem Sternenkeks bedecken und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Ca. 10 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



ZUTATEN:

- 3 EL CHIVERS LEMON CURD
- 3 EL CHIVERS ORANGE CURD
- 1 VANILLESCHOTE
- 1 BIO-ZITRONE
- 180 g MEHL
- 75 g BUTTER, WEICH
- 1 EI
- 50 g PUDERZUCKER
- 3 EL LEMON CURD

Kochtipp:

Den Teig vor dem Ausrollen gut kühlen. So lässt er sich sauber ausstechen und die Sterne behalten beim Backen besser ihre Form.

Portionen: 30-40 Stück | *Zeitaufwand:* 1,5 Stunden | *Mittel*

Zitronige **Pancake Torte**

Schicht für Schicht ein kleines Winter-Highlight: Diese Pancake-Torte verbindet fluffige Pancakes mit cremiger Cheesecake-Creme und fruchtigem Chivers Lemon Curd. Sie ist süß, zitronig-frisch und perfekt, wenn es etwas Besonderes sein darf, aber trotzdem unkompliziert bleiben soll.



ZITRONIGE PANCAKE TORTE

Mehr Dessert als Frühstück, aber genauso unkompliziert: Diese Pancake-Torte stapelt fluffige Schichten, cremige Cheesecake-Creme und Chivers Lemon Curd zu einem frischen Highlight mit Wow-Effekt.



ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Milch und geschmolzene Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Etwas Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig ca. 8 bis 10 Pancakes goldbraun ausbacken. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
3. Für die Creme Frischkäse, Crème fraîche, Puderzucker, Vanille und Zitronenabrieb glatt verrühren.
4. Einen Pancake auf eine Platte legen, mit etwas Cheesecake-Creme bestreichen und einen Klecks Chivers Lemon Curd darauf verteilen. So weiter schichten, bis alle Pancakes aufgebraucht sind.
5. Die Torte ca. 30 Minuten kaltstellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker, Zitronenzesten und nach Wunsch mit Pistazien oder Beeren dekorieren.

ZUTATEN:

200 g CHIVERS LEMON CURD
250 g MEHL
2 TL BACKPULVER
2 EL ZUCKER
1 PRISE SALZ
2 EIER
300 ml MILCH
40 g BUTTER, GESCHMOLZEN
250 g FRISCHKÄSE
150 g CRÈME FRAÎCHE
60 g PUDERZUCKER
1 TL VANILLEZUCKER
1 TL ZITRONENABRIEB

Kochtipp:

Die Pancakes vor dem Schichten vollständig abkühlen lassen. Sonst wird die Cheesecake-Creme zu weich und die Torte verrutscht leichter.

Portionen: 4 | *Zeitaufwand:* 1,5 Stunden | *Mittel*

Gin- **Bitter-Orange**

Herb, fruchtig und perfekt für kalte Abende: Gin trifft auf Chivers Orange Marmelade und bekommt dadurch eine feine Bitternote mit aromatischer Süße. Ein eleganter Winter-Drink, der frisch schmeckt und trotzdem wunderbar gemütlich ist.



GIN- BITTER-ORANGE

Chivers Olde English bringt fruchtige Süße, feine Bitternoten und winterliche Tiefe ins Glas. Mit Gin wird daraus ein schneller, eleganter Drink für den gemütlichen Bar-Moment zu Hause.



ZUBEREITUNG:

1. Orange heiß abwaschen und trocken tupfen. Die Schale mit einem Zestenreißer in langen Streifen abziehen und in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Orange halbieren.
2. Chivers Olde English Orange mit Wasser verrühren und durch ein Sieb streichen. Kardamom mit der Messerrückseite andrücken.
3. Hälfte der Orange auspressen und in den Cocktailshaker geben. Zitrone auspressen und Saft zum Orangensaft geben. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Gin und Chivers-Mischung im gleicher Menge mit Rosmarin, Kardamom und Eiweiß in den Shaker geben und 2-3 Minuten kräftig shaken. Eis zugeben und ca. 30 Sekunden kalt shaken.
4. Gläser mit Eiswürfeln füllen und Drink auf 2 Gläser (à 200 ml) aufteilen. Zum Schluss mit den Orangenzensten dekorieren und servieren.

ZUTATEN:

80 g CHIVERS OLDE ENGLISH
1 BIO-ORANGE
100 ml WASSER
4 KARDAMOMKAPSELN
1 BIO-ZITRONE
1 ZWEIG ROSMARIN
60 ml GIN
1 EIWEIS (GRÖSE M)

Kochtipp:

Eine größere Menge zubereiten, die Flüssigkeit lässt sich im Kühlschrank gut verschlossen bis zu 1 Woche aufbewahren.

Portionen: 2 | Zeitaufwand: 15 Minuten | Leicht



Dieses E-Book vereint fruchtige Inspirationen mit den beliebten Chivers Klassikern. Für gemütliche Genussmomente, die einfach gelingen.

*Viel Freude beim
Nachkochen und Genießen!*



Noch mehr Inspiration auf: chivers.de