WESTMARK
MACH'S EINFACH!

Nut season

Nussiger Salat mit Apfel + Beeren

Zutaten:

- 200 g Feldsalat
- 1 Apfel
- 50 g Joghurt
- 80 g Haselnüsse
- 30 g Butter
- 2 EL Honig
- 2 EL Essig
- Handvoll Cranberries
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung:

1. Feldsalat waschen, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Dann den Apfel in kleine Stücke schneiden.
2. Nüsse mit Hilfe des Westmark-Nussknackers knacken und die Kerne mit der Butter kurz in der Pfanne anrösten. Dann den Honig unterrühren und die Nüsse karamellisieren.
3. Den Joghurt dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Dressing abkühlen lassen, Essig dazugeben und alles gut verrühren.
5. Über den Feldsalat geben und mit Apfelscheiben und Cranberries garnieren.

Rotkohl-Flammkuchen mit Walnuss-Crunch

Zubereitung:

1. Rotkohl waschen und ein Viertel davon in feine Streifen schneiden. Ebenso die Birne und die Zwiebel verarbeiten.
2. Die Walnüsse mit einem der Westmark Nussknacker knacken, die Kerne grob hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten. Währenddessen den Rosmarin waschen, abzupfen und beiseite legen.
3. Flammkuchenboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Masse aus Schmand, Honig und Öl bestreichen. Dann Birne, Rotkohl und Zwiebel darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C Umluft für etwa 15 Minuten backen.
5. Vor dem Servieren würzen und mit Rosmarin und den Walnüssen garnieren.

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Rotkohl, frisch
- 60 g Walnüsse
- 1 Flammkuchenboden
- 150 g Schmand
- 1 Zwiebel
- 1 Birne
- frischer Rosmarin
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 EL Olivenöl
- etwas Salz und Pfeffer

Oma's Nussecken

Zutaten Mürbeteig:

- 220 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL Wasser

Zubereitung Mürbeteig:

1. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit den Knethaken des Mixers zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig dann mit den Händen zu einer Kugel formen und ihn für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Teig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.

Zubereitung Nuss-Masse:

1. Ganze Haselnüsse mit einem Nussknacker von Westmark aufbrechen und die Kerne grob hacken.
2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einen Kochtopf geben und unter Rühren erwärmen.
3. Nusssplitter zusammen mit den gemahlenen Haselnüssen unterrühren und die Masse abkühlen lassen.
4. Den Mürbeteig zuerst mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen, dann die Nuss-Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
5. Die Nussecken für ca. 25 Minuten backen und anschließend erkalten lassen. Dann in ca. 8 x 8 cm große Quadrate schneiden und diese - zur Herstellung von Dreiecken - diagonal halbieren.

Zubereitung Glasur:

1. Schokolade grob hacken und - mit Hilfe der Westmark Schmelzschale - bei schwacher Hitze über dem Wasserbad schmelzen lassen.
2. Die beiden spitzen Ecken der Nussecken in die Schokolade tauchen oder die Schokolade über die Nussecken gießen.
3. Die Glasur dann fest werden lassen.

Wasserbad-Schmelzschale
Art.-Nr. 3149 2270

Tipp:

Schmeckt auch prima mit weißer Schokolade oder in Kombination!

Zutaten Nuss-Masse:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 200 g ganze Haselnüsse
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Wasser
- 3 EL Aprikosenkonfitüre

Zutaten Glasur:

- 100 g Zartbitterschokolade

Tomaten-Walnuss-Pesto auf Walnuss-Cashew-Baguette

Zubereitung Pesto:

1. Die Tomaten mit einem Küchenpapier abtupfen und grob zerkleinern.
2. Die Walnüsse mit Hilfe eines Westmark Nussknackers knacken. Anschließend die Kerne grob hacken und in einer Pfanne leicht anrösten.
3. Knoblauchzehen und Parmesan grob würfeln und mit dem Basilikum in einen Standmixer geben.
4. Die Zutaten mit etwas Olivenöl der Tomaten auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles fein pürieren und je nach Konsistenz mehr Olivenöl dazugeben.
5. Nach dem Abschmecken in ein Einmachgläschen mit Schraubver-

Zutaten Pesto:

- 150 g Walnüsse
- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- 2 Knoblauchzehen
- 10 Blätter Basilikum
- 100g Parmesan
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- etwas Olivenöl

schlussdeckel füllen und darauf achten, dass das Pesto vollständig mit Olivenöl bedeckt wird. Gekühlt lagern und innerhalb von einer Woche verzehren.

Baguette-Backform
»Ährensache Long«
Art.-Nr. 3298 2260

Zutaten Baguette:

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Vollkorn-Dinkelmehl (Type 630)
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 75 g Walnüsse
- 75 g Cashewkerne
- 350 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung Baguette:

1. Zunächst die Walnüsse mit einem Westmark Nussknacker knacken und die Hefe in Wasser auflösen.
2. Alle Zutaten, bis auf die Nusssplitter, miteinander vermischen und ca. 5 Minuten lang kneten. Dann die Walnusskerne grob unterkneten.
3. Den Teig bedecken und an einem warmen Ort für 1 Stunde ruhen lassen.
4. Den Teig mit leicht bemehlten Händen in 3 gleich große Stücke teilen und zu länglichen Teiglingen formen.
5. In die leicht eingefettete Westmark Baguette-Backform legen und die Teiglinge anschließend mit einem scharfen Messer vorsichtig einritzen. Mit etwas Mehl bestäuben und dann weitere 30 Minuten ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 225 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
7. Die Teigstangen für 20 Minuten backen. Etwas Wasser in einer ofenfesten Schale auf dem Ofenboden sorgt für ein knuspriges Ergebnis.

Kartoffelsuppe mit Walnuss-Crunch

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Kartoffeln schälen und würfeln.
2. Den Rosenkohl putzen, halbieren und mit den Kartoffeln, Öl, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Für ca. 20 Minuten im Backofen garen und zwischendurch wenden.
4. Die Walnussschale mit einem Westmark Nussknacker knacken, Kerne hacken und fettfrei rösten. Dann Honig dazu geben und unter Rühren für ca. 2 Minuten karamellisieren. Mit etwas Salz bestreuen und auf einem Backpapier auskühlen lassen.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 750 g Rosenkohl
- 2 EL Olivenöl
- 60 g Walnüsse
- 2 EL flüssiger Honig
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 250 ml Schlagsahne
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft

5. Ein paar Kartoffeln und etwas Rosenkohl zur Seite legen und den Rest mit Brühe und Sahne aufkochen. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
6. Suppe anschließend pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
7. Alles auf den Tellern anrichten und den Rest des Gemüses in die Suppe legen.
8. Mit Nüssen anrichten und servieren. Guten Appetit!

Haselnuss-Kekse

Zutaten 30 Stück:

- 150 g Haselnüsse, ganz
- 130 g Haselnüsse, gemahlen
- 175 g Mehl
- 150 g Margarine
- 75 g Zucker
- 30 Oblaten

Zubereitung:

1. Die gemahlenen Haselnüsse, Butter, Zucker und Mehl verrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Die Oblaten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. Aus dem Teig kleine Kügelchen formen und auf den Oblaten verteilen. Anschließend jeweils eine ganze Haselnuss in der Mitte des Teigs platzieren.
3. Die Haselnuss-Kekse auf mittlerer Schiene für ca. 10 Minuten backen.

2 Dauerbackfolien
Art.-Nr. 3019 2260

Nussknacker »Herkules«
Art.-Nr. 3300 2270
MADE IN GERMANY

Nussknacker »Westmark Nussprofi«
Art.-Nr. 3322 2270
MADE IN GERMANY

Nussknacker »Sieger Nussprofi Deluxe«
Art.-Nr. 3326 2270

Nussknacker »Sieger Nussprofi Spezial«
Art.-Nr. 3327 2270

Nussknacker »Holzi«
Art.-Nr. 1677 2270
MADE IN EU

Nussknacker »Coco«
Art.-Nr. 3320 2260
MADE IN GERMANY

knackt
Walnüsse

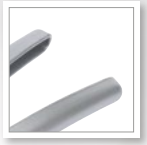
und
Haselnüsse

praktische
Sektzange

sammelt hier
die Schalen

verhindert hier
ein Einklemmen
der Finger

federgelagert -
Griffe **nicht**
auseinanderziehen



!

knackt hier
die Haselnuss

knackt hier
die Walnuss

überrascht als
Sektzange

WESTMARK

MONOPOL *Edition*

Westmark Monopol-Edition ist eine Marke, die für ein Höchstmaß an Qualität und Sorgfalt steht.

Produkte dieser exklusiven Serie werden mehrfach geprüft, geschliffen und nachgearbeitet - solange, bis wir das Gefühl haben, wirklich gute Arbeit geleistet zu haben.

MADE IN GERMANY

Nussknacker
Art.-Nr. 1670 3370

MONOPOL Edition

MADE IN GERMANY

Nussknacker
Art.-Nr. 1671 3370

MONOPOL Edition

MADE IN GERMANY

Nussknacker »Triangolo«
Art.-Nr. 1672 3360

MONOPOL Edition

MADE IN GERMANY

Nussknacker »Adesso«
Art.-Nr. 1673 3380

MONOPOL Edition

MADE IN GERMANY

Nussknacker »Estetico«
Art.-Nr. 1680 3360

MONOPOL Edition

MADE IN GERMANY

Nussknacker »Elegante«
Art.-Nr. 1674 3380

MONOPOL Edition

MADE IN GERMANY

Nussknacker »Prezioso«
Art.-Nr. 1675 3380

MONOPOL Edition

MADE IN GERMANY

Federmechanismus -
öffnet sich automatisch

Sie sind auf den Geschmack gekommen?

Entdecken Sie weitere, tolle Produkte und Rezepte unter:
www.westmark.de → Service

Alles rund ums Thema
„Brot selber backen“

Weihnachtsbäckerei
- für Groß und Klein

Für leckere
Kaffee-Spezialitäten

WESTMARK
MACH'S EINFACH!

scan me

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

kata0416