

meine gute Landküche

Das
Original

LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT

März/April 2026 5,90 €

Köstliche Ideen für den Frühling

Feines mit Biskuit:
Rolle, Torte, Dessert

Kräuter-Waffeln
mit Lachs
& Möhren-
Tartelettes

Von Bärlauch bis Dill:
frische Kräuterküche

Das lieben alle:
Geschnetzeltes

Hausgemacht schmeckt's am besten!

- Die besten Rezepte & Deko-Ideen fürs Osterfest
- Gutes mit Geflügel • Leckere Gerichte mit Ei
- Plus:** Natur & Genuss im romantischen Odenwald





DIE NEUE EINFACH BACKEN APP

Backideen für jede Gelegenheit
- einfach griffbereit



Laden im
App Store



JETZT BEI
Google Play



Eier im Spinat-
Blätterteig-Strudel
Rezept Seite 19



Vom Glück, zusammen zu genießen



Monique Doepel
Stellv. Chefredakteurin

Schlemmen in netter Runde – ich liebe es! Vor allem, wenn jeder etwas mitbringt. Nicht nur, da sich die „Arbeit“ verteilt, sondern weil es so spannend ist, was alles auf den Tisch kommt, ich Dinge probieren kann, die ich nicht koche oder noch nicht kenne. Anregungen, was Sie bei der nächsten Einladung mitbringen können haben wir etliche im Heft. Etwa den **Spinat-Strudel**, der mit den Eiern ein echter Hingucker ist. **Hackbällchen im Bärlauch-Mantel** (S. 32) oder **frittierte Bärlauch** zum Dippen (S. 34) – echte Saison-Stars. Oder süße Verführer wie die **Baileys-Torte** (S. 47) oder die **Desserts im Glas** (ab S. 78). Und sollten Sie gerade nicht eingeladen werden, dann laden doch Sie einfach ein. Denn mit dem Genuss ist es wie mit dem Glück – er verdoppelt sich, wenn man ihn teilt!

Haben Sie Fragen, Tipps oder Anregungen? Schreiben Sie uns: landkueche@burda.com

INHALT

SAISON-REZEPTE

- 8 Meister Lampe deckt den Tisch**
Passend zur Frühlings- und Osterzeit servieren wir Leckeres von Waffel bis Braten, Deko inklusive
- 18 Eier in Bestform**
Raffinierte, herzhafte Gerichte mit Ei von Strudel bis Steak mit Haube
- 24 Geflügelküche**
Poularde im Salzmantel, glasierte Hähnchenbrust, Knusper-Nuggets
- 30 Genuss mit Bärlauch**
Der Frühlingsbote schmeckt frittiert, als Pesto, in Lasagne
- 54 Frühlings-Salate**
Frisch, leicht und lecker: Salate mit Saisongemüse
- 62 Knackige Radieschen**
Karamellisiert, fermentiert, in Salat und Suppe ein würziger Genuss

KREATIV-IDEEN

- 38 Schönes mit Ästen und Zweigen**
Natürlich schöne Accessoires von Lampe bis Bilderrahmen

HAUSGEMACHT

- 16 Sonntags-Liebling Brioche-Zopf**
Saftig, buttriges Gebäck auf französische Art
- 42 Feine Stücke mit Biskuit**
Kuchen, Torten und mehr mit luftigem Teig und zarten Cremes
- 64 Herzhaftes Hefe-Gebäck**
Von Kräuter-Zupfbrot über Oliven-Focaccia bis zu Mini-Pizzen
- 72 Geschnetzeltes**
Wir servieren fein Geschnittenes klassisch, mediterran und unter einer Blätterteighaube



42 FEINE STÜCKE MIT BISKUIT

Die Zitronen-Biskuit-Schnitten mit Mascarpone-Creme und Lemon-Curd schmecken herrlich luftig-leicht

54 Bunte Freude: Gartensalat mit eingelegtem Feta



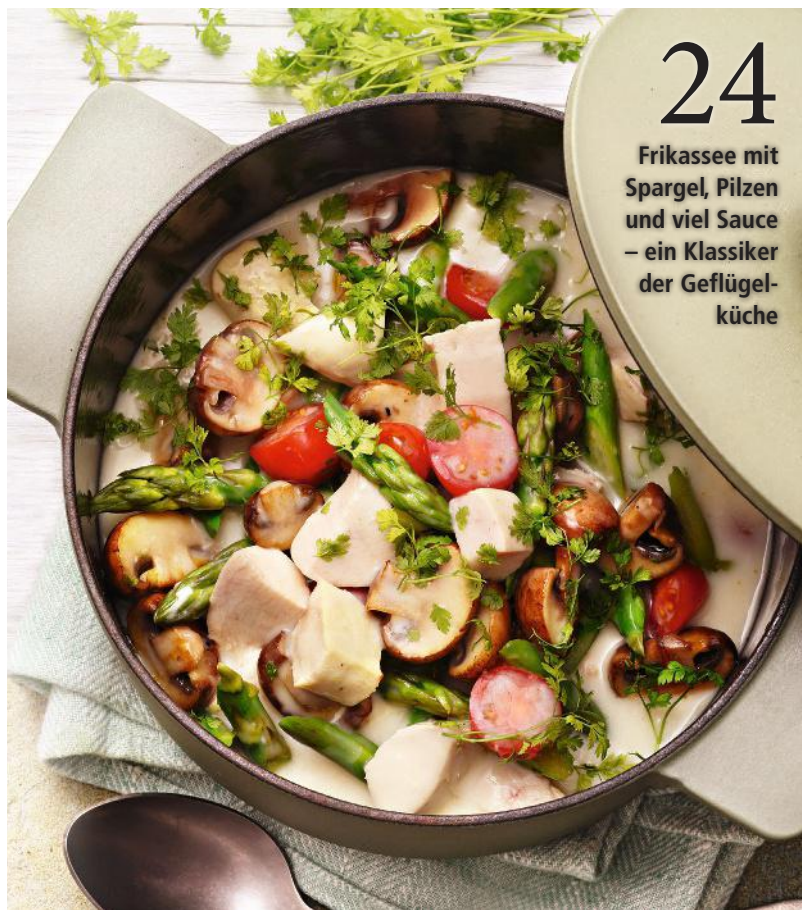
Forellengerichte
u. a. mit Kartoffel-
Erbsen-Stampf

88

50

Ein Kaninchen
kommt selten allein
– Wissenswertes
über Züchtungen
und Haltung





24

Frikassee mit
Spargel, Pilzen
und viel Sauce
– ein Klassiker
der Geflügel-
küche



8

Glasierter Schinken-
braten mit Kartoffel-
salat - so lassen
wir uns die Festtage
gern schmecken

78 Süßes im Glas

Kleine Naschereien mit Früchten,
Cremes und Knuspereinlagen

88 Forelle 3x anders

Wir servieren den Fisch gebacken,
gebraten und geräuchert in Suppe

HEIMAT UND MENSCHEN

50 Süße Gesellen: Kaninchen

Vom Nutztier zum kuscheligen
Familienmitgliede

68 Die Kunst des Töpfern

Mit Ton und Leidenschaft: Zu Besuch
in Eva Stolls Keramik-Werkstatt

84 Forellenparadies im Schwarzwald

Hier verbinden sich Tradition und
Moderne: der Forellenhof Buhlbach

GESUNDHEIT

92 Mehl aus vollem Korn

Was es für uns so wertvoll macht.
Plus: Was in Trendmehlen steckt

94 eatbetter

Brot backen mit Haferflocken,
Möhren, Quark und ohne Mehl

98 Heilpflanzen-Schule

Duftveilchen sind hübsch, schmecken
gut und lindern Entzündungen

UNTERWEGS MIT LEIB UND SEELE

100 Radeln im Odenwald

Romantik, Kultur und Genuss
auf dem Grünkern-Radweg

SERVICE

6 Aufgegabelt

48 Küchentipps

77 Marktplatz

110 Register

112 Impressum

113 Was Süßes zum Schluss

114 Vorschau

Alle Rezepte auf einen Blick.

Das Register finden Sie auf Seite 111

Für Sie entdeckt

Schöne Ziele für die Osterzeit, das Brot des Jahres, eine besondere Erbse, fröhliche Kerzen und mehr

Karlshagen

Hopfen am See

Bautzen



Feste, Traditionen und Märkte

Inspirationen für die Osterfeiertage

Neue Ideen und frohe Farben locken auf Kunsthandwerker-Märkte, an einigen Orten im Land wird traditionelles Brauchtum gepflegt:

Das Ostseebad Karlshagen in Vorpommern verwandelt sich in ein Familienparadies: Ostereiersuche, Bastelangebote und ein Ostermarkt erwarten die Besucher. (4.–6. 4., www.karlshagen.de)

In Lüdge im Weserbergland (NRW) werden am 4. 4. mit Stroh ausgestaffte Holzräder auf dem Osterberg entzündet und ins Tal gerollt. Der Brauch ist vermutlich eine Abwandlung des Osterfeuers. (www.osterraederlauf.de)

Einem sorbischen Brauch folgend tragen festlich gekleidete Oster-Reiter auf prachtvoll geschmückten Pferden

die Botschaft von der Auferstehung Christi ins Bautzener Land (Sachsen). Ebenso bekannt: die typisch sorbischen Ostereier (5. 4., www.ostern-bautzen.de).

Auf dem Ostermarkt in Hopfen am See (im Allgäu) bieten Kunsthandwerker u.a. Textilkunst, Schmuck, Keramik sowie Vorführungen an. (4.–6. 4., www.toepferei-guettinger.de)



Brot des Jahres 2026

Das klassische Roggenbrot wurde von einer Expertenjury des Deutschen Brotinstitutes (www.brotinstitut.de) zum Brot des Jahres 2026 gekürt.

Ein Roggenbrot muss 90 % Roggenmehl enthalten. Bei der Wahl der weiteren Zutaten sowie bei der Form und dem Backverfahren haben die Bäcker freie Hand. Roggenbrot ist reich an Ballaststoffen und hält länger satt. Im Vergleich zu der gleichen Menge Weißbrot hat es 25 % weniger Kalorien.



Schöner Schein

Die putzigen Küken-Kerzen sorgen für gute Laune. Die eierförmige Kerze (ø ca. 5 cm, ca. 9 cm hoch, um 4,50 €) steht von alleine, für die Stabkerzen (2er-Set, ø ca. 2 cm, ca. 20 cm hoch, ca. 8,50 €) sind Halter erforderlich. Alle Kerzen werden in der Kerzenfabrik Müller von Hand mit Küken-Gesichtern verziert.



Wiederentdeckt

Die Körnererbse

Während Erbsen, Bohnen und Linsen überall in den Regalen zu finden sind, müssen sich Körnererbsen ihren Platz erst wieder erobern. In Farbe und Form erinnern die Samen an eine Mischung aus gelben Erbsen und Kichererbsen.

In der Küche können sie ebenso wie gewöhnliche, getrocknete

Erbsen verwendet werden. Ihre weißen Blüten zeigt die Pflanze im Mai und Juni. Da die Wurzeln in enger Verbindung mit stickstoffbindenden Bakterien leben, kann der Einsatz von Mineraldünger auf den Feldern reduziert werden, Böden und Grundwasser werden dadurch weniger belastet. Mehr Infos unter:

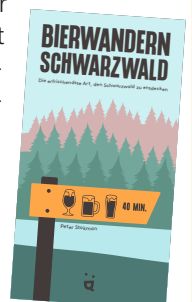
www.ufop.de

Braukultur entdecken

Bier-Wandern im Schwarzwald



Lernen Sie die Ferienregion von einer neuen Seite kennen. Denn der Schwarzwald bietet neben einer einzigartigen Landschaft eine Fülle an Biersorten. Alle beschriebenen Touren enden bei einer Craft-Brauerei. Mit Karten, Wegbeschreibungen, Höhenprofilen und weiteren Infos nimmt Bier-Sommelier Peter Stokman Sie mit auf Entdeckungstour – auf gemächliche knapp 5 km ebenso wie auf eher sportliche Strecken mit 22 km oder 700 Höhenmetern; von Karlsruhe im Nordschwarzwald bis an die Schweizer Grenze im Süden. (Helvetiq Verlag, 272 Seite, 22 Euro)



Meister Lampe deckt den FRÜHLINGS-TISCH

Hurra, der Lenz ist da! Passend dazu gibt es hübsche Deko-Ideen in Pastelltönen und mit Oster-Motiven sowie frühlingfrische Rezepte

Hasen-Vasen

Die Basis dieser niedlichen Unikate sind leere Saft- oder Milchkartons, die mit Servietten-technik aufgehübscht werden – Anleitung siehe Service S. 112



*Kräuter-
Waffeln
mit Lachs*

*Möhren-Tartelettes
mit Avocado-Creme*

Alle Rezepte
auf Seite 12

*Kartoffel-
salat mit
Radieschen*

*Glasierter
Schinken-
braten*

Alle Rezepte
auf Seite 12