



Esborner
Kochbuch

So isst Esborn...

Stand: 16.07.2020

Hauptgerichte	- 3 -
Brokkoli mit Crostini	- 3 -
Kassler überbacken.....	- 3 -
Focaccia mit Salzbutter.....	- 4 -
Roastbeef auf Birnensalat	- 5 -
Fischsuppe (f. 4 Personen).....	- 5 -
Steckrübeneintopf mit Gremolata (f. 4 Personen)	- 5 -
Fischsoße	- 6 -
Lammkeule	- 6 -
Indisches Hühnercurry.....	- 7 -
Rostbratwürste „deluxe“	- 7 -
Zwiebelkuchen.....	- 8 -
Kaninchen-Terrine	- 8 -
Rote Bete in Weisswein-Käsesauce	- 9 -
Salate	- 10 -
Spaghettisalat	- 10 -
Sahnedressing für Mischsalate.....	- 10 -
Backen	- 11 -
Apfel-Wein-Torte.....	- 11 -
Winterapfelkuchen.....	- 11 -
Vegane Zimtschnecke	- 12 -
Gedeckter Apfelkuchen mit Guss	- 13 -
Rollkuchen/Eiskuchen/Hörnchen.....	- 14 -
„Walking Plätzchen“ mit Lemmon Curd	- 14 -
Käsekuchen (superschnell)	- 15 -
Rosenkuchen mit Kirschen	- 15 -
Spanischer Mandelkuchen	- 16 -
Weizenvollkornbrot.....	- 16 -
Waffeln	- 16 -
Erdbeer-Rhabarber-Joghurt Kuchen.....	- 17 -
Sonstiges	- 18 -
Walnusslikör aus grünen Walnüssen	- 18 -
Holunderblütencreme mit Erdbeeren	- 18 -
Frische Quarkbrötchen zum Sonntagsfrühstück mit eigener Vanille-Erdbeermarmelade:	- 19 -
Stockbrotteig für ca. 12 Personen	- 19 -

Hauptgerichte

Brokkoli mit Crostini

von Bernhild B.

Zutaten

700g Brokkoli, 2 Zwiebeln, 1 mittelscharfe Peperoni, 2 Zweige Dill, 1 Knoblauchzehe, 250g saure Sahne, Saft einer Zitrone, 100 ml süße Sahne, Salz, scharzer Pfeffer

Für die Crostini: 1 Rosmarinweig, 2 EL Tomatenmark, 5-6 EL Olivenöl, 4 EL Parmesan, Zitronenschale, 8 Scheiben (Vollkorn)baguette

Zubereitung

Den Brokkoli waschen, die Röschen teilen, den Stiel schälen und fein würfeln. Die Peperoni der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Dill fein schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Die saure Sahne mit den Zwiebelwürfeln, dem Zitronensaft, Peperoni, Dill und Knoblauch verrühren. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Für die Crostini die Rosmarinblättchen vom Stiel zupfen und fein hacken. Mit Tomatenmark, Öl, Parmesan und Zitronenschale verrühren und auf die Brotscheiben streichen. Den Brokkoli in kochendem Salzwasser 5 Min. bissfest garen.

Zwischenzeitlich die Crostini für 5 Min. in den vorgeheizten Backofen (200°C) schieben. Den heißen Brokkoli mit der Sauce begießen und die Crostini dazu reichen.

Kassler überbacken

von Silvia H.

Zutaten

6 Scheiben Kassler (nicht frisch, abgepackt zu je 2 Scheiben zu finden)

1 Tüte Rösti

2 Becher Sahne

2-3 Becher Creme Fraiche

2 Teel. scharfer Senf

200 g geraspelter Käse

6 Scheiben Kassler in eine Auflaufform legen

1 Tüte Rösti auf die Kasslerscheiben legen

2 Becher Sahne, 2-3 Becher Creme Fraiche, 2 Teel. scharfer Senf miteinander verrühren und über das Kassler gießen

200 g geraspelter Käse 20 Minuten vor Ende der Backzeit über das Kassler streuen und unbedeckt zu Ende garen

am besten am Tag vorher zubereiten und ziehen lassen, mindestens aber 2 Stunden zuerst abgedeckt backen, dann offen.

ca. 55 Minuten bei 180 Grad Umluft; 200 Grad Ober- und Unterhitze backen

dazu passt Krautsalat, Sauerkraut,

Variation

Zutaten

Kassler von der Pute, zu finden im Wurstregal in kompaktem Zustand, daraus kann man die Scheiben selbst schneiden

Ananasscheiben

2 B. Sahne

2 B. Schmand

2 Eßl. Curry

Rösti

geraspelter Käse

auf das Kassler zuerst die Ananas legen, darauf die Rösti
danach alles wie oben

Focaccia mit Salzbutter

von Renate K.

Zutaten

für 4 Portionen

10 g frische Hefe

1 Prise Zucker

250 g Mehl

1 Tl Salz

2.5 El Öl

1 Zweig Rosmarin

125 g Butter, weich

2 Tl Meersalz, grob

Zubereitung

10 g frische Hefe zerbröseln und mit 1 Prise Zucker in 175 ml lauwarmem Wasser auflösen. 250 g Mehl, 1 Tl Salz und 1 El Öl in eine Schüssel geben. Hefemischung zugießen und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.

Nadeln von 1 Zweig Rosmarin streifen. Mit 1 1/2 El Öl mischen. 125 g weiche Butter mit den Quirlen des Handrührers weiß-cremig schlagen. 1-2 Tl grobes Meersalz unterrühren und die Butter kalt stellen.

Den Teig mit geölten Händen aus der Schüssel nehmen und auf ein geöltes Backblech geben. Mit den Händen vorsichtig zu einem Fladen formen. Mit Rosmarinöl beträufeln und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 20-25 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert). Focaccia mit Salzbutter servieren.

Roastbeef auf Birnensalat

von Bernhild B.

Zutaten

für 2 Portionen

1 TL Pinienkerne, 2 Frühlingszwiebeln, 5 weiche getrocknete Tomaten, 2 EL geriebener Parmesankäse, 3TL Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer, 100g Roastbeef-Aufschnitt, 1 reife Birne, 80g gemischter Blattsalat, 2EL Balsamessig, 3 EL Gemüsebrühe

Zubereitung

Pinienkerne, Lauchzwiebeln und Tomaten fein hacken. Mit Käse und 2 TL Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Roastbeef, Birnenspalten und Salat auf Tellern anrichten, Essig und Brühe, restliches Öl, Salz und Pfeffer verrühren und über den Salat träufeln. Mit der Tomatengremolata anrichten.

Für die Gremolata: 1 unbehandelte Zitrone, 4 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten, 1 Kästchen Kresse, 2 Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen

Fischsuppe (f. 4 Personen)

von Bernhild B.

Zutaten

1kg Fischfilet(schönes festes Fleisch), 200g gekochte Garnelen, 3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Stange Porree, 1 Möhre, 1/2 Fenchelknolle, 1/8 l (Raps)öl, 2 Lorbeerblätter, Thymian, Petersilienwurzel, Pfefferkörner, Salz, Pfeffer, 1/4l Weißwein

Zubereitung

Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden und in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und 15 Min. ziehen lassen, Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauch abziehen und grob hacken, bei der Porreestange die äußeren Blätter entfernen und dann in Ringe schneiden, die Möhre stifteln, die Fenchelknolle klein schneiden. Das Gemüse in Öl anschwitzen, Lorbeer, Thymian, Petersilienwurzel und Pfefferkörner zugeben. Leicht salzen und mit dem Weißwein ablöschen. Alles an den Fischfond geben, nochmals 15 Min. ziehen lassen, die Garnelen erst in den letzten Minuten hinzufügen, mit Satz und Pfeffer abschmecken.

Steckrübeneintopf mit Gremolata (f. 4 Personen)

von Bernhild B.

Zutaten

500g Steckrüben, 2 rote Zwiebeln, 250g Petersilienwurzel, 250g Möhren, 300g Kartoffeln, 1 Stange Porree, 50g Butter, 1/2 l Brühe und/oder 1/4 l Milch (schmeckt auch ohne die Milch super), Salz, Pfeffer

Für die Gremolata: 1 unbehandelte Zitrone, 4 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten, 1 Kästchen Kresse, 2 Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Die geschälten Zwiebeln in Streifen schneiden, Porree putzen und in 1cm breite Streifen schneiden, das übrige Gemüse putzen und grob würfeln, ca. 20 Min. kochen lassen. Für die Gremolata Tomaten, Frühlingszwiebeln und Knoblauch fein hacken und alles mit der Kresse und der abgeriebenen Zitronenschale mischen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Gremolata servieren.

Fischsoße

von Anke H.

Zutaten

1 P. Gambias
1 P. Flusskrebse
1 P. Garnelen
4-5 Tomaten
1 P. Buko India
1 Bd. Frühlingszwiebeln
Knoblauch
Curry

Zubereitung

Alle Wasser-Krabbeltiere in der Pfanne mit Knoblauch und Olivenöl leicht anbraten. Tomaten enthäuten in kleine Stücke schneiden und mit dem Buko in die Pfanne geben. Evtl. mit etwas Brühe aufgießen. Zum Schluss die Frühlingszwiebeln in kleine Stücke schneiden und in die Soße geben.

Lammkeule

von Christa L.

Zutaten

1 Bund Suppengemüse
1 große Zwiebel
1 Zweig Rosmarin
2 Tomaten
1-2 Knoblauchzehen
Tomatenmark
Salz Pfeffer

Lammkeule im Bräter anbraten. Suppengemüse und Tomaten kleinschneiden und gehackte Knoblauchzehen in den Bräter geben und kurz mitschmoren. Mit Wasser (und wer mag mit Rotwein) ablöschen. Zugedeckt im Backofen bei zunächst 220 Grad ca. 30 Minuten schmoren lassen, dann Hitze nach auf 180 Grad reduzieren und 60 Minuten weiterschmoren (Garzeit kann je nach Größe variieren). Fleisch aus dem Bräter nehmen. Rosmarin rausnehmen, Gemüse und Flüssigkeit durch ein Sieb geben und das Gemüse durch das Sieb

pürieren. In die Soße das Tomatenmark geben, eventuell noch etwas Flüssigkeit zugeben und binden. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Indisches Hühnercurry

von Christa L.

Zutaten

1 bratfertiges Hähnchen ca. 1200 gr. (oder Hähnchenteile oder in Streifen geschnittene Hähnchenbrust – hier entfällt das Fleischablösen)
Margarine zum Anbraten
1 Zwiebel
½ l Fleischbrühe aus Würfeln
2 Äpfel (ich nehme Granny)
3 TL Curry
1 EL Mehl
4 EL Dosenmilch
Salz
1 TL Honig
weißer Pfeffer
4 EL süße Sahne
3-4 EL Rosinen
3-4 EL gehobelte Mandeln
1 Banane

Hähnchen waschen, trocknen und in vier Portionen teilen. Margarine in einem Topf erhitzen, Hähnchenteile darin anbraten. Zwiebeln fein würfeln, zum Fleisch geben und glasig dünsten. Fleischbrühe angießen und das Fleisch darin 30 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Äpfel fein würfeln, in den Topf geben. Curry drüberstreuen. Alles bei mittlerer Hitze noch weitere 10 Minuten dünsten lassen. Hähnchenteile aus dem Fond nehmen, Knochen auslösen, Fleisch warm stellen. Mehl mit Dosenmilch anrühren. Bratenfond damit binden. Mit Salz, Honig und Pfeffer würzen. Fleisch in die Soße geben, kurz erhitzen. Sahne, Rosinen und Mandeln unterrühren. Kurz vor dem Servieren Bananenscheiben in die Soße geben.

Rostbratwürste „deluxe“

von Ulrike T.

Zutaten

4 Bratwürste
1 Eßl. Ahornsirup
1 Messerspitze Chilipulver
1 Messerspitze Zimt

Die Bratwürste an der Ober- und Unterseite kreuzweise einschneiden (ca. 3mm tief) und anschließend

Wie gewohnt von beiden Seiten bei mittlerer Hitze grillen, bis sie eine schöne Bräunung aufweisen.

Kurz vor Ende die eingeschnittenen Seiten mit den vermengten Zutaten Ahornsirup etc. mit Hilfe eines

Pinsels dünn bestreichen und karamellisieren lassen.
Nun fix herunternehmen bevor die Würste schwarz werden.

Zwiebelkuchen

von Ulrike T.

Zutaten Teig

250 g Mehl
15 g Hefe
½ Teel. Zucker
1/8 l Milch
2 Prisen Salz
30 g Butter o.Ä.

Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen.

Zutaten Belag

1 kg Zwiebeln
2 Eier
1/8 l saure Sahne
½ Teel. Kümmel (geht auch ohne)
1 Teel. Edelsüßpaprika
100 g gewürfelten durchwachsenen Speck

Speckwürfel auslassen und die gehobelten Zwiebeln darin andünsten.

Eier, Sahne etc. verquirlen, mit den Zwiebeln mischen,
auf den gut aufgegangenen Teig geben, glattstreichen und bei
200 ° ca. 40 Minuten backen.

Diese Mengenangabe ist für eine Springform 24 / 26 cm Durchm. gedacht
und soll für 4-6 Personen reichen.

Für ein Backblech die doppelte Menge herstellen.

Kaninchen-Terrine

von Renate K.

1 kg Kaninchenfleisch (ohne Haut und Knochen)
3/8 l trockener Sherry (ersatzweise Apfelsaft)
20 g getrocknete Steinpilze
500 g Bratwurstbrät
60 g Butter
1 Becher Crème fraîche (150 g)
2 Knoblauchzwiebeln
5 Wacholderbeeren
1 Ei
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Ca. 10 Scheiben fetter Speck

Kaninchenfleisch mit einem ¼ Liter Sherry begießen und über Nacht stehenlassen.
Am nächsten Tag: Pilze im restlichen Sherry einweichen. Fleisch abtropfen lassen (Marinade auffangen) und die Hälfte mit dem Blitzhacker zerkleinern. Mit dem Brät vermischen.
Restliches Fleisch würfeln und im heißer Butter anbraten. Marinade zugießen und offen weitergaren, bis sie verdampft ist. Abkühlen lassen.
Abgetropfte Pilze, Crème fraîche, zerdrückten Knoblauch, gemörserte Wacholderbeeren und das Ei der Fleischmasse zufügen. Kräftig salzen und pfeffern. Fleischwürfel unterrühren.
Eine Kastenform (30 cm lang) mit Speck auslegen. Fleischmasse einfüllen. Mit Speck abdecken. Form mit Alufolie verschließen.
Fettpfanne des Backofens mit heißem Wasser füllen und die Form hineinstellen. Im Backofen auf 200 Grad 1.30 Stunde garen.
Abgekühlt in Scheiben schneiden.

Dazu: Salat und Brot

Und wer es mag: Pflaumenkompott gewürzt mit Sternanis und Zimt

Rote Bete in Weisswein-Käsesauce

250 g frische Rote Bete in Salzwasser kochen, ca. 40 Minuten. Derweil:
300 g Porree in Ringe schneiden.
100 g Käse grob raffeln.
20 g Mehl in 30 g heißer Butter andünsten.
375 ccm Gemüsebrühe und 1 Becher Sahne unterziehen, Porree dazugeben.
15 Minuten garen, dabei umrühren.
Käse in die Sosse geben, 5 – 6 Esslöffel Weisswein und Pfeffer einrühren.
Rote Bete kalt abspülen, pellen und in Stücke schneiden, dazugeben.
1 Bund Schnittlauch klein schneiden und vor dem Servieren darüberstreuen.

Salate

Spaghettisalat

von Bernhild B.

Zutaten

für 4 Portionen

200g Nudeln, 100g gekochter Schinken, 40g Zwiebeln, 40g Porree, 150g Tomaten, 3 Eier
Für die Soße: 3 EL Öl, 2 EL Sojasoße, 2 EL Essig, 2 EL Zitrone, Prise Salz, 1/2 TL Zucker,
Chinagewürz (Dajong)

Zubereitung: Spaghetti nach Vorschrift garen, Schinken und Tomaten würfeln, Zwiebeln und Porree in feine Ringe schneiden, Eier hart kochen und abgekühlt klein schneiden, alles in eine Schüssel geben, die Soße darüber verteilen, mischen und durchziehen lassen.

Sahnedressing für Mischsalate

1 Esslöffel Kräuternessig

1/2 Teel. Salz

etwas schwarzer Pfeffer

1 1/2 Teel. Zucker

-nach Belieben eine Knoblauchzehe-

8 Esslöffel süße Sahne

2 Esslöffel Öl

Zutaten gut verrührt über den Salat geben.

Tipp: doppelte Menge zubereiten und im Kühlschrank für den nächsten Tag aufbewahren. Verliert hierbei nicht an Geschmack.

Backen

Apfel-Wein-Torte

von Bernhild B.

Knetteig

250g Mehl, 125g Zucker, 125g Margarine, 1 Ei, 3 TL Backpulver

Zubereitung. Alle Zutaten mischen und gut durchkneten.

Füllung: 1 Fl Weißwein, 200g Zucker, 2 P Van.-zucker, 6-10 saure Äpfel, 2 P Van.-pudding

Belag: 500g Sahne, Mandelsplitter, Butter, Zucker

Zubereitung

Wein, Zucker und Van.-zucker aufkochen. Die geschälten und klein geschnittenen Äpfel zufügen und 5-6 Min. aufkochen. Den Van.-pudding mit einem Rest Wein anrühren und die Masse damit andicken.

Den Boden einer Springform mit dem Teig auslegen und einen 2 cm hohen Rand formen. Die Füllung einfüllen und bei 190°C (Umluft 175°C) 35 - 45 Min. backen.

Nach dem Auskühlen 1/2 L steif geschlagene Sahne auf die Füllung streichen und mit in Butter und Zucker gerösteten Mandelsplittern bestreuen.

Winterapfelkuchen

von Silvia H.

Streusel

150 g Mehl

100 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Eßl. Zimt

100 g Butter

miteinander vermischen

in kleinen Stückchen darauf und mit den Händen zerkrümeln

Teig

300 g Mehl

100 g Zucker

1 Vanillezucker

2 TL Backpulver

1 Ei

200 g kalte Margarine

in eine Schüssel geben

in die Mitte geben

rundum verteilen und alles zu einem geschmeidigen Knetteig verarbeiten

eine Springform (26 oder 28 cm) fetten, den Teig darin verteilen, am Rand bis ganz nach oben ziehen

Füllung

2 (-3kg) säuerliche Äpfel

schälen und in kleine Stückchen schneiden, evtl. vorher 5 Minuten weichkochen

100 g Zucker

mischen und unter die Äpfel geben

100 g gehackte/ gestiftelte

blanchierte Mandeln

2-3 Eßl. Zimt

die Apfelmasse in die Form füllen und die Streusel darüber streuen

175 Grad Umluft, ca. 50 – 60 Minuten backen

Vegane Zimtschnecke

von Renate K.

Zutaten für den Teig

150 ml warme Pflanzenmilch

2 EL Rohrzucker

1/2 Würfel frische Hefe

30 g pflanzliche Butter

1 Prise Salz

270 g Mehl

Zutaten für die Füllung

2 EL pflanzliche Butter (weich)

3 EL Rohrzucker

2-3 TL Zimt

Zutaten für die Glasur

100 g Puderzucker

1 EL Pflanzenmilch

2 EL Sojaquark

Zubereitung

Die warme Milch mit dem Zucker und der Hefe solange verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat, dann für etwa 10 Minuten stehen lassen.

Anschließend die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und zu einem weichen Teig kneten. Falls der Teig zu feucht ist, noch ein bisschen mehr Mehl dazugeben. Den Teig nun für 20-30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn sich dieser etwa verdoppelt hat, zu einem großen Rechteck ausrollen. Dann alles mit der weichen Butter, Zucker und Zimt bestreichen. Je nach Geschmack mehr oder weniger Zimt nehmen.

Dann den Teig zusammenrollen und 2 cm dicke Scheiben runterschneiden, auf einem Backblech verteilen und für weitere 15 Minuten gehen lassen. Danach für 20 – 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Glasur cremig rühren. Wenn die Zimtschnecken gebacken und ein wenig abgekühlt sind, mit der Glasur bestreichen und noch lauwarm genießen. So schmecken sie am Besten!

Gedeckter Apfelkuchen mit Guss

von Ulrike T.

Zutaten

375 g Mehl
1 gestr. Teel. Backpulver
100 g Zucker
2 Eier
180 g Margarine
1 Prise Salz

Aus diesen Zutaten einen Knetteig herstellen und diesen Teig dann in 3 Teile teilen.

Das 1. Drittel dünn ausrollen, in Springformgröße ausschneiden und mit Pergamentpapier o.Ä. aufrollen.

Aus dem 2. Drittel eine Teigrolle herstellen, den restlichen Teig auf den Boden einer Springform geben, mit der Gabel einstechen und abbacken.

Backzeit: ca. 20-25 Min. bei 200 °, Gitter auf den Boden.

Zutaten für die Füllung

2-3 Pfd. Äpfel
100 g Rosinen
Zimt und Zucker nach Geschmack
Etwas Margarine

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. In etwas Fett portionsweise vorsichtig andünsten (Äpfel dürfen nicht zerfallen)

Zucker, Rosinen und etwas Zimt dazugeben.

Nach dem Vorbacken die Teigrolle an den Rand der Springform legen und mit 2 Fingern am Formrand hoch drücken. Die Apfelmasse

Hineinfüllen, den überstehenden Teigrand umklappen, die Teigplatte auflegen und abbacken.

Backzeit: 25-30 Min. bei 200 °, Gitter auf den Boden.

Zutaten für den Guss

100 G Margarine
100 g Zucker
100 g abgezogene und geriebene Mandeln
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eßl. Milch

Für den Guss vorgenannte Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Milch dazugeben und die Masse

Auf den Kuchen streichen. Nochmals backen.

Backzeit: 15 Min. bei 200 °

Viel Aufwand, aber saulecker!

Rollkuchen/Eiskuchen/Hörnchen

von Renate K.

1/2 l kochendes Wasser mit
250 g weißer Kandis und
250 g Butter verrühren (Kandis muss komplett aufgelöst sein)
etwas abkühlen lassen
400 g Mehl und
1 Ei einrühren
2 Stunden stehen lassen
erneut mit kochendem Wasser (1-2 Tassen) verrühren bis ein relativ dünner Teig entsteht.
(je dünner desto knuspriger)
Kann man heiß als Rollen oder Hörnchen formen.
Luftdicht verpacken.

„Walking Plätzchen“ mit Lemmon Curd

von Fritz N.

Zutaten

für ca. 30 Stück

170 g Dinkelmehl Type 630
75 g weiche Butter
65 g Puderzucker
Vanillemark einer Schote
1 Prise Salz
1 TL Zitronenschale
1 Ei
etwas Puderzucker zum Bestäuben

für die Füllung

2-3 EL Lemon Curd (Fertigprodukt)

Anleitung

- * Mehl sieben, eine Mulde mittig drücken
- * Butter in Stücken, Puderzucker, Vanillemark, 1 Prise Salz, Zitronenabrieb und das Ei in die Vertiefung geben
- * alles mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten
- * Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kaltstellen
- * von dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in zwei Portionen teilen
- * Zwei ca. 3 cm dicke Rollen formen, in Frischhaltefolie einschlagen und für ca. ½ Stunde ins Gefrierfach.
- * Backofen auf 170 Grad vorheizen
- Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden
- * mit einem Teelöffel jeweils eine kleine Vertiefung in die Mitte drücken und mit etwas Lemon Curd befüllen
- * die Plätzchen auf mittlerer Schiene 8-12 Minuten backen
- * noch warm mit Puderzucker bestäuben

Käsekuchen (superschnell)

von Renate K.

Zutaten

(für eine runde Backform, Durchmesser 26 cm): runder Blätterteig (ca. 310 g) aus dem Kühlregal, 700 g Quark (20-40% Fett), 1 Päckchen Sahne-Puddingpulver, 120-150 g Zucker, 6 Eier (M), getrennt, Salz

Zubereitung

Für die Füllung werden die Eier getrennt (sie sollten Zimmertemperatur haben), das Eigelb mit dem Zucker, dem Pudding-Pulver und dem Quark verrührt (mit Schneebesen oder Handmixer). Das Eiweiß wird mit einer Prise Salz steif geschlagen und vorsichtig unter die Masse gehoben.

Für den Boden den Blätterteig auf die Größe der Springform zuschneiden, die Ränder mit den abgeschnittenen Teigresten auskleiden. Dann kommt die Füllung darauf – fertig.

Im vorgeheizten Backofen, die ersten 20 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze), dann weitere 35 Minuten bei 170 Grad (Für Umluft jeweils 20 Grad abziehen) backen.

Falls die Oberfläche zu stark bräunt, mit Backpapier abdecken.

Möglichst im abgeschalteten Backofen auskühlen lassen.

Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Rosenkuchen mit Kirschen

von Fritz N.

Zutaten

30 g Hefe, 250 ml lauwarme Milch, 80 g Zucker, 500 g Mehl, 1 Ei (kl. M), Salz, 100 g weiche Butter, 375 g fertige Mohnbackmischung (1 1/2 Packungen), 150 g Schmand, 1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale, 4 EL Zitronensaft, 1 Glas Sauerkirschen, (680 g Füllmenge), 100 g Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Hefe zerkrümeln, mit etwas Milch und dem Zucker verrühren. Mehl, Hefemischung, restliche Milch, Ei und 1/4 TL Salz in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Hand Rührers 3 Min. verkneten. Butter in Stücken zugeben und weitere 3-4 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45-55 Min. gehen lassen.

2. Für die Füllung Mohnmischung, Schmand, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft verrühren. Kirschen gut abtropfen lassen.

3. Teig auf einer bemehlten Fläche durchkneten und ca. 45 x 45 cm groß ausrollen. Mohnmasse gleichmäßig auf den Teig streichen. Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken. Von einer Seite her aufrollen. Rolle in 8 Scheiben à ca. 5,5 cm schneiden. Scheiben in eine gefettete Springform (26 cm Ø) setzen. abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen. Den Ofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.

4. Kuchen im heißen Ofen auf der untersten Schiene 45 Min. backen, dabei nach 25 Min. abdecken. Puderzucker und restlichen Zitronensaft glattrühren, die heiße Kuchenoberfläche

sofort nach dem Backen dünn mit dem Guss bestreichen. 10 Min. in der Form lassen, dann herauslösen und den Kuchenrand ebenfalls dünn mit Zuckerguss bestreichen.

Spanischer Mandelkuchen

6 Eier, Salz, 250 g Puderzucker, 1 Bourbon-Vanilleschote, 1 unbehandelte Zitrone, 1 Messerspitze gemahlene Zimt, 1/2 Teelöffel Backpulver, 250 g gemahlene Mandelkerne, Puderzucker zum Bestäuben

Eigelb, eine Prise Salz und Puderzucker schaumig schlagen. Ausgekratztes Vanillemark, abgeriebene Zitronenschale, Zimt, Backpulver und Mandeln dazugeben. Eiweiß und einige Tropfen Zitronensaft steif schlagen. Unter die Mandelcreme ziehen. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad/ Umluft 150 Grad/ Gas Stufe 2 etwa 55 Minuten backen. Ev. mit Backpapier abdecken. Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Gut geeignet für Menschen mit Milcheiweiß- oder Milchsäureintoleranz.

Weizenvollkornbrot

1/2 Würfel Hefe

1-2 TL Salz

1 TL Honig

2-3 EL Obstessig oder Zitronensaft

60 g Leinsamen, Sesam oder Sonnenblumenkerne

600 g Weizenvollkornmehl

2-3 EL kernige Haferflocken

Fett für die Form und Leinsamen oder Sesam zum Ausstreuen

Hefe, Salz und Honig in 600 ml lauwarmen Wasser auflösen.

Ostessig bzw. Zitronensaft und Leinsamen, Sesam oder Sonnenblumenkerne zugeben.

Vollkornmehl kurz unterrühren und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Kastenform einfetten, den Boden mit Leinsamen oder Sesam ausstreuen, sodass er bedeckt ist.

Teig einfüllen, oben etwas einritzen und mit kernigen Haferflocken bestreuen.

Form in den kalten Backofen auf die unterste Schiene stellen. Eine kleine Schüssel mit kochendem Wasser auf den Boden des Backofens stellen und bei 225-250 °C ca. 60 Minuten backen.

Waffeln

10 Eier schaumig schlagen

250 g Zucker, 10 Vanillezucker, 1 Prise Salz hinzufügen

250 g Mehl

1 gestr. Teel. Backpulver unterrühren

250 g Margarine

(200g M + 50 g Butter) schmelzen und hinzufügen

Den Teig mit einem guten Schuss Mineralwasser auflockern.

Die Menge ergibt ca. 20 (nicht knusprige) Waffeln.

Erdbeer-Rhabarber-Joghurt Kuchen

von Frau T.

Zutaten

100g Erdbeeren

300g Rhabarber ca. 3 Stangen

175g Butter

Mark von ½ Vanilleschote

175g + 1 Eßl. Zucker

3 Eier

275g Mehl

½ Päckchen Backpulver

125g Joghurt

Fett und Mehl für die Form

Evtl. noch Hagelzucker

Erdbeeren halbieren. Rhabarber in 1cm breite Stücke schneiden

Butter, Vanillemark und 175 g Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und mit dem Joghurt unterrühren.

Teig in eine gefettete, bemehlte Springform (26cm Durchm.) füllen.

Erdbeeren, Rhabarber und 1 Eßl. Zucker vermengen. Hälfte der Früchte ca. 1 cm tief

in den Teig drücken. Übrige Früchte auf dem Kuchen verteilen, evtl. noch

Hagelzucker darüber streuen (ergibt eine schöne Kruste)

Bei 175°C 45-55 Minuten backen.

Sonstiges

Walnusslikör aus grünen Walnüssen

von Renate K.

Zutaten

20 grüne Walnüsse
3 l Korn/Wodka (40%ig)
1/4 Stange Zimt Schale einer unbehandelten Zitrone
10 Kaffeebohnen
10 Gewürznelken
1200 g Zucker

So wird's gemacht

Walnüsse in vier Teile zerschneiden und in ein genügend großes Gefäß geben (z. B. Glasballon). Zimtstange zerbröseln und mit Zitronenschale, Kaffeebohnen und Gewürznelken zu den Nüssen geben. Mit Korn oder Wodka auffüllen und verschließen.

Gefäß warm und hell stellen, alle 2 bis 3 Tage umrühren oder schütteln. Nach 40 Tagen abseihen.

Die Gewürze entfernen, die Flüssigkeit und die Walnüsse wieder in das Gefäß füllen. Zucker zugeben und den Ansatz dunkel und kühl stellen.

Nach 40 Tagen erneut abseihen und den Likör in kleinere Flaschen abfüllen.

Der Walnusslikör kann bereits zu diesem Zeitpunkt verkostet werden. Allerdings verbessert sich der Geschmack mit zunehmender Lagerdauer erheblich!

Tipp

Der Likör kann auch ohne Gewürze zubereitet werden. Dazu den Likör nur mit den Walnüssen ansetzen und wie oben beschrieben nach vier Wochen den Zucker dazugeben.

Holunderblütencreme mit Erdbeeren

von Renate K.

Zutaten

2 Dolden Holunderblüten
250 ml Milch
250 ml Sahne
50 g Zucker
3 Blatt Gelatine
1 Bio-Zitrone (Schale)
500 g Erdbeeren

Zubereitung

Milch, Sahne und Zucker zum Kochen bringen.

Holunderblüten und Zitronenschale dazugeben.

Rund eine Viertelstunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Sahne-Milch-Holunderblüten-Mischung abseihen.

Noch einmal erwärmen.

Darin die ausgedrückte Gelatine auflösen.

Die lauwarmer Flüssigkeit in passende Gläser abfüllen.
Für ca. 5 Stunden kalt stellen.

Serviert wird die Holunderblütencreme mit frischen Erdbeeren, die man bei Bedarf noch mit etwas Holundersirup mariniert.

Frische Quarkbrötchen zum Sonntagsfrühstück mit eigener Vanille-Erdbeermarmelade:

von Renate K.

- * 250 g Magerquark
- * 1 Ei
- * 100 g Zucker
- * Prise Salz
- * 250 g Weizenmehl
- * 1 TL Backpulver

Alles gut mit dem Knethaken verrühren, auf dem Blech zu einem Rechteck ausrollen, die vorgegebene Brötchengröße mit dem Messer eindrücken, und bei 200° Umluft circa 15 - 20 Minuten backen.

Stockbrotteig für ca. 12 Personen

- 1 kg Mehl
- 2 Würfel Hefe (im Wasser auflösen)
- 3 Tl. Salz
- 600 ml warme Milch oder Wasser (s. oben)
- 4 El. Öl
- nach Belieben Kräuter (Oregano, Basilikum etc. dazugeben)
oder stattdessen 2 Eßl. Zucker dazugeben
- 1/2 Stunde gehen lassen
- 1/2 Stunde gehen lassen