

## SAHNE-MANDEL-KUCHEN

1 Becher Sahne  
1 Becher Zucker  
3 Eier  
2 Becher Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
¼ Pfd. Butter  
1 Becher Zucker  
200 g Mandelblättchen  
3 EL Milch

Die Sahne, 1 Becher Zucker und die Eier schlagen, Mehl und Backpulver unterrühren. Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 175° 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Butter erwärmen und die übrigen Zutaten unterrühren. Die Masse auf den Kuchen streichen und nochmal 15 bis 20 Minuten backen.

## HEFEBLECHKUCHEN MIT OBST

### Streuselteig:

200 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
¼ TL gemahlener Zimt  
150 g Butter  
50 g geriebene Mandeln  
Alle Zutaten nacheinander in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu feinen Streuseln verarbeiten.

### Belag:

Äpfel, in Spalten geschnitten oder 3 Gläser Schattenmorellen

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
200 ml Milch  
75 g weiche Butter oder Margarine

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten zufügen und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu glattem Teig verarbeiten. Teig leicht bemehlen, aus der Schüssel nehmen, zu einer Rolle formen und auf dem Backblech ausrollen.

Boden mit vorbereiteten Apfelspalten dachziegelartig dicht belegen bzw. die Kirschen verteilen und Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Kuchen 15 Minuten ruhen lassen und dann auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 min. backen.

## **AMERICAN CHEESE CAKE**

75g flüssige Butter

150g zerbröselte Butterkekse (am besten in einen Gefrierbeutel und mit dem Nudelholz kleinmachen)

mischen, in eine Springform drücken, 30 min. im Kühlschrank kaltstellen.

4 Eier

180g Zucker

1 Vanillezucker

125g Sahne

40g Speisestärke

verrühren.

400g Doppelrahmfrischkäse

400g Speisequark

unterrühren

In die Springform füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175° (bzw. 150° bei Umluft) 1 ¼ Std. backen. Im ausgeschalteten Ofen 15 min. auskühlen lassen, dann erst aus dem Ofen nehmen.

## **KÄSEKUCHEN**

250 g Mehl

125 g Butter

90 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Zutaten für Mürbeteig mischen, auf Boden und Rand der Springform verteilen, mit einer Gabel einstechen.

500 g Magerquark

100 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Sahne

4 Eier

abgeriebene Schale von einer Biozitrone

1 EL Mondamin

gut verrühren, in die Springform auf den Teig füllen, bei 200° ca. 45 min. backen.

## **ZITRONEN-KOKOS-MUFFINS**

250g Mehl

2TL Backpulver

½TL Natron

1 Messerspitze Muskat

abgeriebene Schale von einer Zitrone

50 Kokosflocken

in einer Schüssel mischen

1 Ei

160g brauner Zucker  
100ml neutrales Öl (z.B. Rapsöl)  
350g Buttermilch 1 EL Zitronensaft  
in einer Schüssel glattrühren

Die Mehlmischung vorsichtig unterheben (nur ganz kurz rühren).  
Den Teig in ein Muffinblech oder Papierförmchen füllen.

Im Backofen (mittlere Schiene, Umluft 160°) in 20-25 min. goldgelb backen.

Guß: 150g Puderzucker, 2 ½ EL Zitronensaft, 4 EL Kokosflocken

## **MANDELSANDKUCHEN**

250g Butter  
6 Eier  
250g Zucker  
2 Vanillezucker  
4 EL Rum  
250g Mehl  
100g geriebene Mandeln  
1 TL Backpulver

In einer Guglhupf- oder Kastenform bei 180° 50-60 min. backen.  
Wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist mit Puderzucker bestreuen. Lecker ist auch ein Guß aus 250g Puderzucker, 4-5 EL Kakaopulver und 4-6 EL Rum.

## **RHABARBER-NUß-KUCHEN**

Mürbeteig:  
250gr Mehl  
125gr Margarine  
70gr Zucker  
1 Ei  
etwas Salz  
alles kneten und kurz kalt stellen.

Füllung:  
250gr Zucker und 4 Eigelb schaumig schlagen, 125gr gemahlene Haselnüsse, 500gr Rhabarber (Johannisbeeren, oder Stachelbeeren) und 4 Eiweiß (Eischnee) unterziehen.

Teig in Form drücken mit Rand und Füllung reingeben.

1 Stunde bei 180° backen.

## **KRAUTSALAT**

1 kl. Kopf Weißkaut (ca. 1kg) vierteln, vom Strunk befreien, fein hobeln und in eine Schüssel geben. Mit Salz und 2 TL Kümmel bestreuen, mit kochendem Wasser überbrühen, abtropfen lassen.

Marinade:

1 feingehackte Zwiebel,  
2 feingehackte Knoblauchzehen,  
3 EL Weißweinessig,  
3 EL Sonnenblumen- oder Distelöl,  
Salz und Pfeffer.

Ein paar Stunden ziehen lassen, dann nochmal nachwürzen.

## **WEIßE BOHNEN SALAT**

1 Dose große weiße Bohnen (ca. 250 g )  
1 große Zwiebel abziehen und klein würfeln, mit den Bohnen in eine Schüssel geben  
1 Paprikaschote halbieren, entstielen, entkernen, die Hälften waschen, in feine Streifen schneiden, zu den Bohnen geben für die Sauce  
4 Eßl. Olivenöl  
2 Eßl. Essig ( nach Geschmack )  
Salz  
Pfeffer  
1 Teel. Kräuter der Provence verrühren.

Die Zutaten mit den Bohnen vermengen und einige Stunden ziehen lassen.  
Eventuell mit 10 schwarzen Oliven belegen.

## **KAROTTENSALAT**

Karotten und einen Apfel grob reiben, mit Salz, Pfeffer, wenig Chili, Essig und Öl würzen.

## **MAIS-TOMATEN-SALAT**

175 g Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten  
300 g Cocktailtomaten, geviertelt  
2 große Orangen, filetiert  
50 g Pecannüsse, grob gehackt  
250 g Maiskörner (aus der Dose; abgetropft)  
150 g Römersalat, in Streifen geschnitten  
alles mischen.

75 g Bacon, in 2 cm breite Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze ausbraten.

Vinaigrette:

4 EL Limettensaft  
3 EL mittelscharfer Senf

150 ml Ahornsirup  
5 EL Olivenöl  
Salz  
einige Spritzer Tabasco

Erst kurz vor dem Servieren Salat mit Vinaigrette mischen und Bacon darüberstreuen.

## **KARTOFFELSALAT**

1 kg Kartoffeln waschen, in Salzwasser zum Kochen bringen, in etwa 30 Minuten gar kochen lassen, abgießen, pellen, lauwarm in Scheiben schneiden.

100 ml Essig ( nach Geschmack )  
100 ml Gemüsebrühe  
100 ml Öl ( Olivenöl )  
1 Teel. Zucker  
1 Teel. Salz  
½ Teel. Pfeffer  
3 Schalotten ( nach Geschmack )  
1 Bund Dill  
1 Bund Petersilie  
5 Salbeiblätter  
½ Bund Schnittlauch  
1 Zweig Zitronenmelisse

Die Kräuter waschen fein hacken . Alle Zutaten mit den Kartoffelscheiben vermischen und mindestens 4 Stunden ziehen lassen. Je nach Geschmack kann man eine kleine Salatgurke in kleine Stücke schneiden und vor dem Anrichten unter den Kartoffelsalat mischen. Guten Appetit !

## **CURRYREISSALAT (GROßE SCHÜSSEL)**

Reis kochen aus:

500g Reis  
1 kl. Zwiebel  
3 TL Curry  
Gemüsebrühe

Auskühlen lassen. Mischen mit:

2 kleingeschnittenen Äpfeln  
2 kleingeschnittenen Paprika

Dressing:

1 Becher Creme fraiche  
Saft von 2 Zitronen  
Saft von 2 Orangen  
1 EL Weinbrand  
3 EL Wasser  
Salz  
3 EL geriebene Mandeln  
1 TL Chayennepfeffer

## **NUDELSALAT (REZEPT WIRD NACHGELIEFERT)**

### **FOCACCIA**

25 g frische Hefe oder 1 EL Trockenhefe  
eine Prise Zucker  
450 ml warmes Wasser  
750 g Mehl, plus extra Mehl zum Bestäuben  
125 ml gutes Olivenöl  
grobes Meersalz

Frische Hefe Zucker und mit warmem Wasser verrühren. Ca. 10min. stehenlassen, bis die Mischung ein wenig schäumt (Trockenhefe nach Packungsanweisung verwenden).

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Das Hefegemisch und 3 EL Olivenöl dazugießen und vermischen.

Den Teig 10 min. mit den Händen durchkneten bis er glatt und elastisch ist. Der Teig sollte relativ weich sein, ggfs. etwas Mehl zugeben.

Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1 ½ Std. gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Den Teig in zwei Portionen teilen. Auf eine bemehlten Arbeitsfläche erst Kugeln, daraus dann Fladen formen. Auf ein geöltes Backblech oder 2 Pizzableche legen. Mit feuchten Tüchern abdecken und nochmal 30 min. gehen lassen.

Vertiefungen in den Teig drücken. Wieder abdecken und nochmal 2 Std. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Das restliche Öl auf dem Teig verteilen und großzügig mit Salz bestreuen. Mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 20-25 min. backen.

## **TOMATEN-CHUTNEY**

500 g geschälte gewürfelte Tomaten  
30 g feingehackter Ingwer  
40 g brauner Zucker  
2 Nelken  
½ TL Zimt  
1 TL abgeriebene Orangenschale  
1 TL eingelegter grüner Pfeffer  
4 EL Anislikör  
4 EL Balsamicoessig

Alles zusammen aufkochen und ca. 35 köcheln lassen. In ein sauberes Einmachglas füllen und luftdicht verschließen.

## **BARBECUE-SAUCE**

10 g Butter  
500 g Tomaten (geschält, entkernt, gewürfelt)  
1 EL fein gehackter Ingwer  
2 fein gehackte Zwiebeln  
4 fein gehackte Zwiebeln  
4 EL Ketchup  
2 EL brauner Zucker  
2 EL Balsamicoessig  
2 TL Sambal Oelek

Tomaten, Zwiebeln und Ingwer in der Butter ca. 3 min. unter Rühren leicht köcheln. Anschließend Knoblauch, Ketchup und Zucker zugeben und mit Balsamicoessig und Sambal Oelek abschmecken. Im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.

## **APRIKOSEN-CHUTNEY**

500 g Aprikosen  
1 Stk. Chilischote  
1 EL schwarze Senfkörner  
50 ml Weißwein, trocken  
150 g Zucker, braun  
2 Msp Nelkenpulver  
2 Msp Zimt  
2 Msp Kreuzkümmelpulver  
2 Msp Salz  
2 TL Speisestärke

Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Die Chilischote putzen, waagrecht halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Senfkörner in einem Topf erhitzen, bis sie platzen. Aprikosen, Wein, Chilischote, Zucker, Nelke, Zimt, Kreuzkümmel und Salz zufügen und alles bei schwacher Hitze ca. 20 min. köcheln lassen.

Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter die Aprikosenmasse rühren. Dann kurz aufkochen lassen, dabei umrühren. Anschließend vom Herd nehmen. Chutney in ein sauberes Einmachglas füllen und luftdicht verschließen.  
Schmeckt auch lecker mit Pfirsichen oder Nektarinen.

## **KRÄUTERBUTTER**

3 Zweige Zitronenmelisse  
3 Zweige Petersilie  
1 Zweig Thymian  
Schale von einer BioZitrone  
1 EL Zitronensaft  
125 Butter

Kleingeschnittene Zutaten unter Butter mengen, zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie kaltstellen

## **CUMBERLANDSAUCE**

Schale einer unbehandelten Orange  
5 EL Rotwein  
250g Johannisbeergelee  
2TL mittelscharfen Senf  
Schale der Orange in eine Streifen schneiden, 10 min. im Rotwein kochen, kalt stellen.  
Johannisbeergelee und 2 TL Senf gut verrühren, die Orangenstreifen mit Rotwein hinzufügen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

## **TOMATILLO-SAUCE**

300 g frische Tomatillo oder Tomatillo aus der Dose  
1 Jalapeño Chili (ich habe ca. 1 ½ EL Jalapeño aus dem Glas verwendet)  
100 ml Gemüsebrühe  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Bd. frischer Koriander  
Saft von 1 Limette  
Salz

Bei Tomatillo aus der Dose diese gut abtropfen lassen. Frische Tomatillo von der Kelchblüte befreien, abwaschen und etwa 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren.

Den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Jalapeño Chili mit oder ohne Kernen (je nach Schärfewunsch) fein hacken.

In einem Topf die Tomatillostücke mit der gehackten Chili und der Gemüsebrühe aufkochen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit in den Topf geben. Alles zusammen 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Währenddessen den Koriander waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und sehr fein hacken.

Die Salsa vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Nach Wunsch durch ein Sieb passieren (habe ich nicht gemacht).

Den Koriander und den Limettensaft hinzugeben und etwas salzen. Gut mischen.

## **MEDITERRANE MARINADE (LAMM)**

10 EL Olivenöl  
1 TL gemahlener Zimt  
2 TL gemahlener Kumin  
1TL Salz  
1 Chilischote in Ringe geschnitten  
2 EL gehackte Minze  
1 TL gehackter Knoblauch

## **BIER-HONIG-SENF-MARINADE (SCHWEIN)**

50 gr grober Senf  
20 gr Honig  
300 ml Hefeweißbier  
½ Bund fein gehackter Majoran  
Salz, Pfeffer

## **SOJA-HONIG-MARINADE (PUTE)**

3 EL Sojasoße  
1 EL Honig  
1-2 EL Limettensaft  
8 EL Sonnenblumenöl  
etwas Chayennepfeffer  
2 getrocknete Chilischoten  
6 Stiele frischer Oregano

## **AHORNSIRUP-MARINADE (FÜR 20 CHICKEN-WINGS)**

5 EL Sojasoße  
5 EL Ketchup  
½ EL Dijon-Senf  
1 kleine rote Chilischote, entkernt und gehackt (habe ich weggelassen)  
5 EL Maiskeimöl  
3 EL Ahornsirup

Alles zusammen im Mixer pürieren, Fleisch ca. 1-2 Stunden marinieren.

## **GEGRILLTE MARSHMELLOWS**

Marshmallows auf einen Stock spießen, goldbraun grillen, zwischen zwei Schokokekse (Schokoseite innen) kleben. Heiß genießen.

## **STOCKBROT**

500 g tiefgefrorener Pizzateig, auftauen lassen und in schmale Streifen schneiden.  
300 g Bacon oder Schinkenspeck in dünnen Scheiben