

Omas Käsekuchen auf dem Blech



Für den Boden:

- 300 Gramm Mehl
- 140 Gramm Zucker
- 140 Gramm Butter
- 1 Prise Salz
- Vanillezucker
- 2 Teelöffel Backpulver

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei, Vanillezucker, Salz und Backpulver einen Mürbeteig herstellen und mindestens 30 Minuten kühl stellen. Dann auf dem Boden eines gefetteten tiefen Bleches verteilen.

Für die Quarkmasse:

- 1 Kilogramm Quark
- 160 Gramm Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Tasse Öl
- 2 Päckchen Puddingpulver Vanille
- Saft einer Zitrone
- $\frac{3}{4}$ Liter Milch

Quark, Zucker und Eigelb verrühren, Öl und Zitronensaft dazu geben und vorsichtig das Puddingpulver unterrühren. Zuletzt die Milch dazu geben (Masse wird sehr dünn). In die Fettpfanne gießen und bei 160 Grad (Umluft), 35 Minuten backen.

Für die Baiserschicht:

- 4 Eigelb
- 100 Gramm Zucker

Eischnee herstellen und nach dem Backen auf die Käseschicht verteilen. Bei 160°C goldbraun backen.

Aufgekochter Schoko-Kirsch-Kuchen

- 250 Gramm Butter
- 35 Gramm Kakao
- 300 Gramm Zucker
- 7 Esslöffel Wasser



Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen, danach abkühlen lassen

- 160 Gramm Mehl
 - 1/2 Päckchen Backpulver
 - 4 Eier
-
- 1 Glas Sauerkirschen
 - 200 Gramm Zartbitterkuvertüre

Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl vorsichtig mit den eiern unter die Schokomasse rühren. In eine gefettete Backpfanne geben. Die abgetropfen Sauerkirschen darauf verteilen und bei 180°C, ca.50 Minuten backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Zartbitterkuvertüre bestreichen.

Donauwellen



Für den Teig:

- 250 Gramm Zucker
- 250 Gramm Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 375 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 2 Esslöffel Kakao
- 1 Esslöffel Kirschwasser
- 1,5 Gläser Sauerkirschen

Zucker mit Butter schaumig rühren, Vanillezucker, Salz und die Eier einzeln dazugeben, gesiebttes Mehl mit Backpulver vermischen und rasch unterrühren. Teigmenge halbieren. Unter die eine Hälfte gesiebten Puderzucker mit Kakao und Kirschwasser verrühren.

Den hellen Teig auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, den dunklen Teig darüber streichen. Die (abgetropften) Kirschen darauf verteilen. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für die Buttercreme:

- 2 Eigelb
- 50 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Liter Milch
- 250 Gramm Butter
- 100 Gramm Puderzucker
- 1,5 Packungen Kuvertüre (zartbitter)

Eigelbe, Zucker, Puddingpulver mit etwas kalter Milch glattrühren. Restliche Milch zum kochen bringen, die Eimasse unter rühren zugeben, einmal aufkochen und abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Die auf Zimmertemperatur erwärmte Butter schaumig rühren, nach und nach gesiebten Puderzucker unterrühren. Löffelweise ! die erkaltete Vanillecreme unterheben. Zum Gelingen der Buttercreme ist es wichtig, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben.

Den abgekühlten Kuchen gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Bananen- Vanille-Schoko-Dessert

Zutaten für 6 Personen

- 380 ml Milch
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 200 Gramm Naturjoghurt
- 3 Bananen (in Scheiben geschnitten)
- 1 Teelöffel Kakaopulver
- 60 Gramm Kekse



Puddingpulver mit etwas Milch glatt rühren, Milch aufkochen und unter Rühren einen Pudding kochen –auskühlen lassen.

Kekse zerbröckeln.

Schlagsahne mit dem Sahnesteif fest schlagen, Joghurt einrühren , zuckern, dann den abgekühlten Pudding löffelweise unterrühren.

In die halbe Menge der Creme das Kakaopulver einrühren.

Die Hälfte der dunklen Creme auf Dessertgläser aufteilen, darauf

Bananenscheiben legen, dann eine Schicht helle Creme darüber streichen, auf diese die zerbröckelten Kekse aufteilen, wieder dunkle Creme, Bananen, helle Creme –oben 2-3 Bananenscheiben, 30 Minuten kalt stellen.

Joghurt-Bombe

Zutaten für 4 Personen

- 500 Gramm Naturjoghurt
- 120 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 Milliliter Schlagsahne
- 250 Gramm Beeren/Obst



Joghurt, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Joghurt-Masse heben. Ein Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen und auf eine größere Schüssel stellen. Die Joghurt-Masse in das Sieb geben und über Nacht kühl stellen. Vor dem Verzehr stürzen und mit beliebigem Obst verzieren und verzehren.

Gyrossuppe

Zutaten:

- 1 kg Gyros
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Erbsen
- 1 Dose Champignons
- 2 Päckchen Zwiebelsuppe
- 1 Flasche Chilisoße
- 1 Flasche Zigeunersoße
- 1 Liter Wasser
- 1 Becher Sahne
- 1 Päckchen Schmelzkäse Sahne



Gyros im heißen Öl anbraten, Paprika in Würfel dazugeben und mit kaltem Wasser ablöschen, Zwiebelsuppe dazugeben. Das ganze 30 Minuten köcheln lassen.

Alle anderen Zutaten dazugeben nochmals gründlich aufkochen lassen.

Kirschkuchen

Zutaten:

- 125 Gramm Butter oder Margarine
- 125 Gramm Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 Eier
- 200 Gramm gehackte/gehobelte Haselnüsse
- 1 Messerspitze Backpulver



Füllung:

- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 Becher Sahne
- Schokoraspel
- 2 Esslöffel Speisestärke

Aus Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Nüsse sowie Backpulver einen Knetteig herstellen.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 180°C, ca. 20 Minuten backen.

Den Kirschsft mit Speisestärke andicken und die Kirschen unterheben.

Die andickten Kirschen auf den erkalteten Nussboden geben und abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, auf die Kirschen geben mit Schokoraspel bestreuen.

Bratäpfel mit Rumsauce

Zutaten für 8 Personen

- 8 Stück Boskop-Äpfel
- Marzipan
- Zimt
- Zucker
- Rosinen



Die Äpfel waschen, evtl. schälen und ausstechen, mit Marzipan, Zimt, Zucker und Rosinen füllen, in eine gefettete Auflaufform setzen, abdecken und bei 180°C, ca. 35 Minuten backen.

Soße:

- 500 Milliliter Sahne
- 500 Milliliter Milch
- 4 Esslöffel Zucker
- 5 Eigelb
- 25 Gramm Vanille-Pudding-Pulver
- 125 Gramm Rum (wer mag)

Sahne mit 250g Milch und Zucker zum kochen bringen.

250g Milch mit Eigelb und Vanille-Pudding-Pulver verrühren in die kochende Milch einrühren und gründlich aufkochen. Unter gelegentlichem rühren abkühlen lassen, (Rum dazugeben).

Lachs-Spinat-Roulade

Zutaten:

- 450 Gramm Rahmspinat
- Muskat, Salz, Knoblauch
- 4 Eier
- 100 Gramm geriebener Käse



Alle Zutaten miteinander vermischen, mit Salz, Muskat und Knoblauch abschmecken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, bei 180°, 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

Füllung:

- 300 Gramm Doppelrahm Frischkäse
- Salz, Pfeffer, Dill
- 200 Gramm Lachs

Den Frischkäse leicht mit Salz und Pfeffer würzen, auf den ausgekühlten Spinat streichen, mit Dill bestreuen, Lachsscheiben darauf verteilen, aufrollen. Die Rolle mindestens 8 Stunden ruhen und durchziehen lassen, in Scheiben schneiden . Dazu passt ein Baguette mit Butter.

Flammkuchen

Für den Teig :

- 2 Esslöffel Öl
- 125 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 250 Gramm Mehl
- 0,5 Teelöffel Backpulver

Für den Belag:

- 400 Gramm Zwiebeln
- 125 Gramm Speck, gewürfelt
- 1 Becher Creme double
- 100 Gramm Schmand
- Pfeffer
- Salz
- 1 Stange Zwiebellauch



Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen, ganz dünn auf ein gefettetes Blech ausrollen. Den Teig mehrmals mit der Gabel einstechen.

Creme double und Schmand auf den Teig verteilen.

Zwiebel mit wenig Margarine und dem Speck dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei 220°C, ca.15-20 Minuten backen, warm in Stücke schneiden mit Zwiebellauchringe bestreuen.

Salattorte

Zutaten für 8 Personen



- ½ Kopf Salat gezipft und gewaschen und trocken Geschleudert
- 1 Gurke in Scheiben
- 1 Zwiebel in Ringe
- 250 Gramm Tomaten in Scheiben
- 3 Mozzarella in Scheiben
- 3 Eier in Scheiben
- 2 Paprikaschoten in Streifen
- 150 Gramm gekochter Schinken in Scheiben
- 150 Gramm Käse in Scheiben

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Springform (Tortenring) schichten. Zum Schluss den Käse auf die Torte legen.

Fest andrücken, mit Frischhaltefolie abdecken und am besten beschweren. z.B. mit einem etwas kleinerem Tortenring und darauf ein kg Paket Milch.

Das ganze über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Soße:

- 1 kleines Glas Miracel-Whip

Die Salattorte in Stücke schneiden, mit einem Klecks Miracel-Whip und nach Belieben mit Kräutern, Tomaten,... verzieren.

Ofencurry

- 600 Gramm Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel
- 3 Esslöffel Mehl
- 1 Dose Ananas klein
- ½ Stange Lauch
- 250 Gramm Champignons
- 180 ml Currysoße
- 250 ml Chilisoße
- 200 Gramm Sahne
- 400 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- evtl. Sambal Oelek



Hähnchenfleisch in Würfel schneiden, salzen und pfeffern in eine Schüssel mit dem Mehl vermengen, in Olivenöl anbraten und in eine große Auflaufform geben. Die Zwiebeln in Ringe schneiden, glasig dünsten und auf das Hähnchenfleisch geben. Die Paprika in Streifen schneiden und das Lauch in Ringe geschnitten auf die Zwiebeln geben. Die Ananas in Stücke schneiden und auch in die Auflaufform geben. Darüber die Champignons in Scheiben geschnitten.

Die Kokosmilch, Sahne, Chilisoße und Currysoße verrühren und in die Auflaufform geben.

Das ganze wird im vorgeheizten Ofen bei 180°C. 60 Minuten mit Alufolie bedeckt gegart und danach noch 30 Minuten ohne Folie.

Serviert wird das Curry mit Basmatireis.

Püfferchen

- 400 Gramm Mehl
- 400 ml Milch erwärmt
- 1,5 Päckchen Trockenhefe
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 160 Gramm Rosinen oder
- 3 Äpfel in grobe Würfel geschnitten



Mit dem Knethaken aus allen Zutaten einen Hefeteig herstellen, zuletzt die Rosinen oder Äpfel unterheben. Den Teig an einen warmen Ort ca. 20 Minuten aufgehen lassen. Mit in einem heißen Fett eingetauchten Esslöffel Teig abstechen und in heißem Fett (170°C) Püfferchen hellbraun backen. Danach noch heiß in feinem Zucker wälzen.

Ein Rezept reicht für ca. 25 kleine Püfferchen.

Fruchtige Maissuppe

- 500 Gramm Hähnchen-Brustfilet
- Salz
- Pfeffer
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 4 Pfirsichhälften
- 1 Stange Porree
- 3 Esslöffel Mehl
- 2 Esslöffel Curry
- ½ Liter Gemüsebrühe
- 300 Gramm Mais
- 100 Gramm Sahne

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in kleine Würfel schneiden und salzen und pfeffern.

Die Paprika in Streifen schneiden , den Porree in feine Ringe und die Pfirsichhälften in Würfel.

Die Margarine in einem Topf erhitzen und die Hähnchenwürfel darin 10 Minuten von allen Seiten braten. Herausnehmen und warm stellen.

Im gleichen Topf Paprikastreifen und Porree 10 Minuten dünsten. Mehl und Curry unterrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen lassen, den Mais , die Pfirsichwürfel und das Fleisch dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Sahne unterrühren und abschmecken.

Quark-Ölteig Schnecken

- 150 Gramm Quark
- 100 ml Wasser
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Rapsöl
- ½ Teelöffel Salz
- 300 Gramm Weizen-oder Dinkelmehl
- 1,5 Päckchen Backpulver



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zügig miteinander verkneten.

Füllung:

- 1 Möhre geraspelt
- ½ Kohlrabi geraspelt
- 1 Zucchini geraspelt
- 250 Gramm Gouda gerieben
- Olivenöl
- Kräutersalz
- Thymian

Das Gemüse in Öl dünsten und abschmecken.

Den Teig ausrollen, das gedünstete Gemüse darauf verteilen und den Käse darüber streuen.

Den Teig aufrollen, in Scheiben schneiden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 180°C, ca. 15 Minuten backen.

Herzhafte Waffeln



- 200 Gramm Margarine
- 40 Gramm Zucker
- 4 Eier
- 500 ml Wasser
- 300 Gramm Weizenmehl
- 100 Gramm Hafer-Schmelzflocken
- 1 Päckchen Backpulver
- 45 Gramm Leinsamen
- 1 Paprika in kleine Würfel
- ½ Bund Lauchzwiebeln in sehr feine Ringe
- 100 Gramm Mandeln gemahlen
- Salz
- Thymian

Die Zutaten der Reihe nach zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mit Salz und Thymian abschmecken.

Im Waffeleisen die Waffeln goldgelb backen.

Das Rezept ergibt ca. 12 Waffeln.

Nussecken (für 2 Bleche)



Teig:

- 450 Gramm Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 210 Gramm Zucker
- 3 Päckchen Vanillinzucker
- 3 Eier Eier
- 150 Gramm Margarine

- Marmelade

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und auf zwei gefetteten Backbleche (tiefe) ausrollen. Mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Den ausgerollten Teig mit Marmelade bestreichen.

Belag:

- 300 Gramm Margarine
- 300 Gramm Zucker
- 3 Päckchen Vanillinzucker
- 600 Gramm Nüsse, gehobelt und gemahlen

Margarine in einem Topf schmelzen, Zucker und Nüsse dazugeben.

Alles zusammen aufkochen und auf den mit Marmelade bestrichenen Teig verteilen.

Bei 175°C, ca. 20 Minuten backen.

Die Nussecken noch warm schneiden.