Schänke
„Zum schwarzen Schaf“

Rezeptsammlung

1 Vorwort

In der ersten Zeit nach der Eröffnung der **Schafschänke** wurde bereits des öfteren gefragt, wie gewisse Gerichte gekocht oder gebacken werden. So daß der Entschluß nicht schwer gefallen ist hier eine kleine Rezeptsammlung ins Leben zu rufen.

Natürlich sind einige Gerichte bayerischer Standard, wie die **Semmelknödel** auf Seite 18, doch nicht alle Rezepte stammen aus Bayern, auch in Norddeutschland kann man gut kochen. Was der **Holsteiner Kartoffelsalat** auf Seite 19 beweist, welcher hervorragend zu Gebratenem und Fisch oder einem Spiegelei passt. Einige Gerichte, also auch die entsprechenden Rezepte, sind zu Themenabenden gekocht worden und unterscheiden sich dadurch von der traditionellen bayerischen Küche, wie der **Western-Bohnen-Eintopf** auf Seite 14, welcher am Irisch-Western-Abend serviert wurde. So passt aber auch der **Metschmorbraten** auf Seite 16 hervorragend zum rustikalen Charakter der Schafschänke und zum Ritterschmaus. Auch so bekannte Gerichte wie **Ripperl** auf Seite 15 oder **Hähnchen-Flügel** auf Seite 17 werden durch eine etwas mutigere Würzung zu einem neuen Geschmackserlebnis. Jedoch kommt auch die süße Seele nicht zu kurz, so gibt es ab Seite 21 verschiedene **Nachtische** und ab Seite 23 **Kuchenrezepte**. Die Rezepte vom **Cocktail-Abend** dürfen natürlich auch nicht fehlen, sie bilden den Abschluss unserer kleinen Rezeptsammlung ab Seite 34. Meist sind dies leichte Variationen von bekannten Cocktails, um sie an das Ambiente der Schafschänke anzupassen.

Bei einigen Rezepten sind ein paar der **Zutaten** hervorgehoben, diese Zutaten, vor allem **Gewürze**, sind aus dem **Naturwerks-Laden**, welcher sich direkt bei der Schafschänke befindet, entnommen worden.

Aus der Idee ein paar Rezepte für alle aufzuschreiben sind nun schon 37 Seiten geworden. Die gute Seele der Schafschänke, Stefan (Mathematiker, Handwerker und der beste Hobbykoch berhaupt) hat auch einige seiner Lieblingsrezepte preisgegeben und hier für alle zum nachkochen oder backen zur Verfügung gestellt, viel Spaß dabei und lasst es Euch munden ...

Sandra, die Wirtin.

Inhalt

1 Vorwort 2

2 Vorspeisen 5

Bio-Datteln gefüllt mit weißen Käse im Speckmantel gerollt . . . 5

3 Suppen 6

Kürbis-Karotten-Suppe . . . 6
Zwiebelsuppe . . . 7
Kartoffel-Karotten-Suppe . . . 8
Hühnersuppe . . . 9

4 Brot 10

Krautsemmerl . . . 10
Flammkuchen klassisch . . . 11
Gewürzsemmerl . . . 12
Dreierlei Lauchsemmerl . . . 13

5 Aus dem Topf 14

Western Bohneneintopf . . . 14

6 Gebratenes 15

Ripperl . . . 15
Metschmorbraten . . . 16
Hähnchen-Flügel oder -Haxn . . . 17

7 Beilagen 18

Semmelknödel . . . 18
Holsteiner Kartoffelsalat . . . 19
Krautsalat . . . 20

8 Nachtische 21

Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Honig . . . 21
Bratapfel mit zweierlei Füllungs-Varianten . . . 22

9 Kuchen 23

Kirschmuffins . . . 23
Marzipan-Butter-Kuchen / Marzipan-Kirsch-Kuchen . . . 24
Feiner Apfelkuchen . . . 25
Pfirsich-Kirsch-Streuselkuchen . . . 26
Gewürzkuchen . . . 27
Schokoladenkuchen mit Orange . . . 28
Zitronen-Orangen-Kuchen . . . 29
Lebkuchen . . . 30
Rotweinkuchen . . . 31
Marzipankuchen . . . 32
Brownies . . . 33

10 Cocktails 34
Königstrunk Heidelbeer, Kirsch oder Schlehe (Variation des Apple Daisy) 34
Sandras Wunsch (Caipirinha) 34
Wilhelm Tell (Variation des Apple Teasers) 35
Mondlicht (Variation des Moonrice) 35
Siedler (Variation des Metropolitan) 36
Kutscher (Apfelsaft Cocktail = Alkoholfrei) 36
Abendrot (Variation) 37
Burgfräulens Glück (Variation des Lady Luck) 37

Bio-Datteln gefüllt mit weißen Käse im Speckmantel gerollt

Zutaten

6	Bio-Datteln
1 Streifen (ca. 1 cm breit)	weißer Käse (Kuhmilchkäse nach Feta-Art)
6 Scheiben	Speck
	Salat
	Salatdressing

Zubereitung

Den Käse-Streifen in sechs gleichgroße Stücke schneiden, die Datteln entkernen und den Kern durch ein Käse-Stück ersetzen. Die gefüllte Dattel in eine Scheibe Speck wickeln. Die Datteln in etwas Oel braun anbraten. Auf einem Teller ein Salatnest in die Mitte setzen und mit Dressing übergießen, durch Salatstücke (Paprika-Spelte, halbe Salatgurkenscheibchen, Tomatenviertel, ...) den Rand um den Salat in sechs Teile aufteilen. Je eine gebratene Dattel in die freien Felder legen und warm mit geröstetem Brot servieren.

3 Suppen

Kürbis-Karotten-Suppe

Rezept für ca. 6 l Suppe

Zutaten

	Olivenöl
25 g	Butter
2-3	rote Zwiebeln
1 kg	Kürbisfleisch (Hokkaido, Muskatkürbis, gelber oder roter Zentner, Baby Bear), dies entspricht dem Fruchtfleisch eines kleinen Hokkaidos
500-750 g	Karotten
1 große oder 2-3 kleine	Petersilienwurzel(n)
1 Stück	Ingwer
2-3 l	Gemüsebrühe
1-2	rote Paprika
	Salz
	bunter Pfeffer
	edelsüßes Paprikapulver
	Curcuma
2-3 El.	Zucker
1 Becher	Sahne
	gehobelte Mandeln, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne

Zubereitung

Die Butter zusammen mit etwas Olivenöl in eine großen Topf geben. Die Zwiebeln klein schneiden und anbraten, mit Salz und **Pfeffer** würzen. Das Kürbisfleisch klein schneiden, den Hokkaido im Gegensatz zu den anderen Kürbissorten nicht schälen. Das Wurzelgemüse schälen und klein schneiden. Wenn die Karotten beziehungsweise die Petersilienwurzel eine schöne Schale haben, diese nicht schälen, nur die Enden abschneiden, eine Menge Geschmack sitzt direkt in und unter der Schale und geht sonst verlohren. Den Ingwer so dünn wie möglich schälen und klein schneiden, nicht mehr als ein Ei großes Ingwerstück verwenden, er dominiert sehr leicht. Wenn die Zwiebeln etwas Farbe bekommen haben, das kleingeschnittene Gemüse hinzugeben und mit soviel Gemüsebrühe aufgießen, daß alles gut bedeckt ist. Das ganze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Die Paprika putzen und klein schneiden und zur Suppe hinzugeben. Mit dem Passierstab die Suppe pürieren. Zum Ende hin den Frischkäse dazugeben. Die Suppe mit Salz, Zucker, **Curcuma** und dem **edelsüßen Paprikapulver** abschmecken und noch ein Mal aufwallen lassen.

Die Suppe mit einem Klecks ungesüßter geschlagener Sahne servieren und ein paar gehobelten Mandeln, Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne darüber streuen.

Zwiebelsuppe

Rezept für ca. 4 l Suppe

Zutaten

2 + 4	Zwiebeln
50 g	Butter
	Olivenöl
$\frac{1}{8}$ l	halbtrockener Weißwein
1 Bund	Frühlingßwiebeln oder etwas Lauch
1	grüne Paprika
$2\frac{1}{2}$ l	milde Gemüsebrühe
1 El.	Zucker
	Salz
	bunter Pfeffer
	Petersilie

Zubereitung

Zwei der Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Butter und etwas Olivenöl leicht braun anbraten, mit **Pfeffer** und Salz würzen. Die angebratenen Zwiebeln mit dem Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Die restlichen Zwiebeln halbieren und in Halbringe schneiden, zusammen mit dem Zucker in die Suppe geben. Das ganze 15 Minuten köcheln lassen. Die Lauchzwiebeln/den Lauch in kleine Ringe/Halbringe schneiden, die Paprika in kleine Stücke schneiden und beides zur Suppe hinzugeben und nochmals 15 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit **Pfeffer**, Salz und **Petersilie** abschmecken.

Die Suppe mit einer Scheibe Weißbrot servieren, nach Geschmack die Suppe mit etwas Käse überbacken.

Kartoffel-Karotten-Suppe

Rezept für ca. 4 l Suppe

Zutaten

	Olivenöl
25 g	Butter
3	Zwiebeln
(150 g	durchwachsener Speck)
500 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
500 g	Karotten
1 große oder 2-3 kleine	Petersilienwurzel(n)
$1\frac{1}{2}$-2 l	Gemuese- oder milde Fleischbrühe
	Salz
	bunter Pfeffer
1 El.	Zucker
	Petersilie

Zubereitung

Die Zwiebeln und ggf. den gewürfelten Speck in Butter und etwas Oel anbraten, mit **Pfeffer** und Salz würzen. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, zusammen mit dem geschälten und in Scheiben geschnittenen Wurzelgemüse dazugeben und mit der Brühe begießen. Den Zucker hinzugeben und die Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Wurzeln gar sind. Mit **Pfeffer**, Salz und **Petersilie** abschmecken.

Die Suppe entweder in der vegetarischen Variante oder zusätzlich mit Würstchen servieren.

Hühnersuppe

Rezept für ca. 5–6 l Suppe

Zutaten

1	mittleres Suppenhuhn (oder 3–4 große Hühnerschenkel)
	getrocknetes Suppengemüse
	gekörnte Gemüsebrühe
	Salz
	schwarzer Pfeffer
	Olivenöl
1	Zwiebel
1 Bund	Suppengemüse
1	Petersilienwurzel
1	Kohlrabi
3	Karotten
	Petersilie
1 Gl.	Spargelabschnitte

Zubereitung

Das Suppenhuhn zusammen mit einer Hand voll getrocknetem Suppengemüse in einem Topf geben, hier eignet sich ein Schnellkochtopf besonders gut, mit Gemüsebrühe gerade aufgießen und gut abkochen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen und klein schneiden.

Wenn das Huhn gut abgekocht ist, etwas Olivenöl in den Suppentopf geben und die kleingeschnittene Zwiebel darin bräunen. Mit Salz und etwas **Pfeffer** würzen. Die Brühe durch ein Sieb geben und die Zwiebel damit ablöschen. Das Gemüse in die Suppe geben und leicht köcheln lassen. Das Fleisch vom Huhn ablösen und in die Suppe geben, die Haut in einer Pfanne anbraten.

Die Ueberreste vom Suppenhuhn zusammen mit dem im Sieb aufgefangenem Suppengemüse und dem Fett von der angebratenen Haut wieder in den zweiten Topf geben und mit dünner Gemüsebrühe knapp bedecken und nochmals alles gut abkochen. Die Brühe wiederum durch ein Sieb geben und zur Suppe hinzugeben. Die Suppe mit Brühe, Salz, **Petersilie** abschmecken und die Spagelabschnitte, samt Wasser, hinzugeben.

Tipp: Hierzu passen hervorragend die Gewürzsemmerl auf Seite 12.

Krautsemmerl

Rezept für ca. 20 Semmerl

Zutaten

Teig:

400 g	Weizenmehl Typ 405
100 g	Dinkel- oder Roggenmehl
1 Würfel	frische Hefe
1 Tl.	Zucker
170 ml	warmes Wasser
	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Tl.	Salz
1 El.	**Brotgewürz**

Füllung:

	Olivenöl
3	Zwiebeln
	Salz
	Pfeffer
250 g	Sauerkraut

Zubereitung

Das Weizenehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Dort hinein die Hefe in kleinen Stücken bröckeln und den Zucker dazugeben, das ganze mit dem warmen Wasser übergießen. Die Hefe zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Minuten vorgehen lassen.

Einen guten Schluck Oel und das Salz mit dem grob zerstoßenen **Brotgewürz** hinzugeben und den Teig gut durchkneten, ggf. noch etwas Wasser hinzugeben, damit der Teig nicht zu trocken ist. Jedoch nicht zu viel Wasser verwenden, da das Sauerkraut auch noch Flüssigkeit mitbringt. Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln klein schneiden und mit etwas Oel anbraten, mit **Pfeffer** und Salz würzen. Das Sauerkraut hinzugeben und kurz erwärmen. Das Zwiebel-Kraut zusammen mit dem Vollkornmehl zum Teig geben und gut unterkneten, ggf. noch etwas Mehl hinzugeben, damit der Teig nicht zu klebrig wird. Den Teig nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200° anheizen. Aus dem Teig Semmerl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Semmerl kreuzweise mit einem Messer einritzen und mit etwas Salzwasser bepinseln. Wenn der Backofen seine Temperatur erreicht hat, die Semmerl ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Flammkuchen klassisch

Rezept für ca. 10 Flammkuchen

Zutaten

Teig:

750 g	Weizenmehl
250 g	Dinkel- oder Vollkornmehl
1 Würfel	frische Hefe
½ Tl.	Zucker
3 El.	Milch
1 Tl.	Salz
	frisch geriebene **Muskatnuß**
½ Tasse	Oel
	lauwarmes Wasser

Belag:

500 g	Sauerrahm
	Salz
	Pfeffer
	Kräuter
300 g	gewürfelten Speck
5	kleingeschnittene Zwiebeln
500 g	geriebenen Käse

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hinein bröckeln. Den Zucker, die Milch, das Oel und etwas lauwarmes Wasser dazu geben. Die Hefe zugedeckt 15 Minuten vorgehen lassen. Salz und **Muskatnuß** zusammen mit etwas lauwarmen Wasser hinzugeben, den Teig gut durchkneten, soviel lauwarmes Wasser beim kneten verwenden, bis ein geschmeidiger Hefeteig entsteht.

Aus dem Teig tellergroße Flammkuchen auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei 180° vorbacken, bis sie gar aber noch nicht braun sind. Die Flammkuchn erkalten lassen.

Den Sauerrahm mit Salz, **Pfeffer** und **Kräutern** würzen. Die Flammkuchen mit zwei Esslöffel gewürztem Sauerrahm bestreichen und geriebenen Käse darüber geben. Mit Speck und Zwiebeln belegen und mit **Kräutern** bestreuen. Die Flammkuchen ca. 10 Minuten bei 180° backen, bis sie goldbraun sind.

Die Flammkuchen lassen sich beliebig mit andern Zutaten zum Belegen variieren, z.B. vegetarisch mit Champignons, Zwiebeln und Brokkoli.

Gewürzsemmerl

Rezept für ca. 20 Semmerl

Zutaten

150 g	frisches Vollkornmehl
350 g	Weizenmehl
1 Würfel	frische Hefe
$\frac{1}{2}$ Tl.	Zucker
200 ml	lauwarmes Wasser
1 El.	**Kräuter**
1 El.	grob zerstoßenes **Brotgewürz**

Zubereitung

Das frische Vollkornmehl in eine Schüssel geben, das Weizenmehl darüber sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde bröckeln und den Zucker dazugeben, mit dem lauwarmen Wasser begießen und ca. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort vorgehen lassen.

Salz, **Kräuter** und **Brotgewürz** hinzugeben und alles gut durchkneten, den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtlich vergrößert hat.

Auf dem Teig Semmerl formen, die Oberseite mit Salzwasser bepinseln und in ein Schälchen mit etwas **Brotgewürz** drücken, so daß etwas davon haften bleibt. Die Semmerl auf ein mit Backpapier belegtes Blech mit Abstand legen und bei 200° ca. 20 Minuten braun backen.

Dreierlei Lauchsemmerl

Rezept für ca. 36 Semmerl

Zutaten

Teig:

500 g	Weizenmehl Typ 405
250 g	Dinkel- oder Roggenmehl
1 Würfel	frische Hefe
1 Pkg.	Trocken-Hefe
1 Tl.	Zucker
125 ml	warmes Wasser
50 g	zerlassene Butter
50 g	Olivenöl
$1\frac{1}{2}$ Tl.	Salz
200 g	geriebenen Emmentaler

Füllung:

	Olivenöl
	Butter
1	Zwiebel
	Salz
	Pfeffer
500 g	Lauch
200 g	Aepfel
	Kümmel
	Muskatnuß
	Majoran
	Thymian
	Quendel

Zubereitung

Die Zwiebel klein schneiden und mit etwas Oel und Butter anbraten, gut mit **Pfeffer** und Salz würzen. Den Lauch putzen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Aepfel waschen, vierteln und entkernen, die Apfelviertel zu kleinen Würfeln verarbeiten. Lauch und Apfelstücke zu der Zwiebel geben und alles zusammen noch fünf Minuten köcheln und danach abkühleln lassen.

Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Dort hinein die Hefe in kleinen Stücken zusammen mit dem Zucker geben, das ganze mit dem warmen Wasser übergießen. Die Hefe zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Minuten vorgehen lassen.

Das Oel, die zerlassene Butter und das Salz zusammen mit der Trockenhefe hinzugeben und den Teig gut durchkneten, ggf. noch etwas Wasser hinzugeben, damit der Teig sich gut verbindet. Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Gemüse-Obst-Mischung zusammen mit dem Dinkel- oder Roggenmehl und dem Käse zum Teig dazugeben. Den Teig gut durchkneten und in drei Teile aufteilen. Jeweils einen Teil mit frisch zerstoßenem **Kümmel**, frisch geriebener **Muskatnuß** bzw. den **Kräutern** versehen und nochmals durchkneten.

Den Backofen auf 200° anheizen. Auf jedem Teigdrittel ca. zwölf Semmerl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Semmerl kreuzweise mit einem Messer einritzen und mit etwas Salzwasser bepinseln. Wenn der Backofen seine Temperatur erreicht hat, die Semmerl ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

5 Aus dem Topf:

Western Bohneneintopf

Rezept für ca. 6 l Eintopf

Zutaten

2 + 2	Zwiebeln
6	Knoblauchzehen
	Olivenöl
500 g	Rindergehacktes
1 Fl.	Schwarzbier
300 g	durchwachsener Speck
2	Karotten
1	mittlere Petersilienwurzel
1 gr. Ds.	weiße Bohnen mit Suppengemüse
3 kl. Ds.	Kidney-Bohnen
500 g	gefrohrene Brechbohnen
2	Peperoni
2 El.	getrocknetes Suppengemüse
1 gr. Ds.	geschälte Tomaten
2 Pckg.	passierte Tomaten
1 Tube	Tomatenmark
2	rote Paprika

Salz
Zucker
bunter Pfeffer
edelsüßes Paprikapulver
Paprikapulver rosenscharf
getrocknete **Chilli-Schoten**
Cayenne Pfeffer
Curry-Pulver
Curcuma
ganzer **Kreuzkümmel**
Bohnenkraut
Petersilie
Majoran
Thymian
Basilikum

Zubereitung

Zwei Zwiebeln klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen, das Gehackte hinzugeben und mit **Pfeffer**, Salz und den klein gehackten getrockneten **Chilli-Schoten** würzen. Das Gehackte gut anbraten, bis es braune Stellen bekommen hat. Während des Anbratens gut durchrühren, so daß sich keine größeren Stücke bilden.

Parallel dazu den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer separaten Pfanne braten, bis er ebenfalls braune Stellen bekommen hat.

Das angebratene Hackfleisch mit dem Schwarzbier ablöschen und den Speck hinzugenben. Das ganze etwas einreduzieren lassen. In der Zwischenzeit die Peperoni putzen, halbieren und entkernen. Die Peperoni in sehr kleine Stücke schneiden und mit dem Suppengemüse und dem geputzten und zerkleinerten Wurzelgemüse zum Sud dazu geben. Die weißen Bohnen zusammen mit den Kidney-Bohnen hinzugeben. Den Saft der geschälten Tomaten zur Suppe geben. Die Tomaten zerkleinern, z.B. mit einem Kartoffelstampfer mehrfach in der Dose quetschen, und hinzugeben, zusätzlich zwei Dosen Wasser zur Suppe geben. Das Tomatenmark zusammen mit drei Esslöffel Zucker zur Suppe hinzugeben, gut durchrühren und köcheln lassen. Schon ein Mal mit dem **edelsüßen Paprikapulver**, **Pfeffer**, **Curry** und **Curcuma** würzen.

Die Brechbohnen hinzugeben und die Suppe mit **Cayenne Peffer**, **rosenscharfen Paprikapulver** und **Pfeffer** nochmals würzen, etwas **Kreuzkümmel** zerstoßen und ebenfalls hinzugeben. Noch ein Mal zehn Minuten köcheln lassen.

Die passierten Tomaten zur Suppe geben und mit einer guten Menge **Kräutern** und etwas Zucker abschmecken. Die Suppe je nach Geschmack noch ein Mal mit den Gewürzen nachwürzen.

Die Suppe mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Tipp: Hierzu passen hervorragend die Krautsemmerl auf Seite 10.

Ripperl

Rezept für 8–10 Ripperl

Zutaten

Marinade:

50 ml	Apfelsaft oder ein halber passierter Apfel
	Olivenöl
1 El.	Zucker
1 El.	Honig
1	kleine Zwiebel
4	Knoblauchzehen
	Salz
	Paprika-Pulver edelsüß
	Cayenne-Pfeffer
1	getrocknete **Chilli-Schote** oder das Fleisch einer kleinen frischen roten Peperoni
	bunter Pfeffer
1 Schuss	(Gewürz-) Met
	Petersilie
	Majoran
	Quendel
	Thymian

Gebratenes

	Ripperl
1	Zwiebel
1	Karotte
	Olivenöl

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und achteln, zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen und der **Chilli-Schote** in einen hohen Becher geben. Das Ganze mit dem Apfelsaft begießen und mit einem Passierstab fein zerkleinern. (Wenn man an Stelle des Apfelsaftes einen halben kleingeschnittenen Apfel verwendet, so muß man zusätzlich noch etwas Wasser hinzugeben.) Das Olivenöl, Zucker, Honig und Met zur Marinade hinzugeben und durchrühren, mit den **Gewürzen** und **Kräutern** kräftig abschmecken.

Die Ripperl mit der Marinade bestreichen oder darin wenden und in einer geschlossenen Schüssel ein bis zwei Stunden ziehen lassen.

Die Zwiebel schälen und grob klein schneiden, die Karotte in Scheiben schneiden (bei einer guten Karotte kann auf das Schälen verzichtet werden, es reicht sie zu waschen) und beides in einem Bräter verteilen, noch etwas Olivenöl darüber geben und die marinierten Ripperl darauf legen, so daß sich möglichst wenig überlappt. Bei 200°–220° goldbraun backen.

Metschmorbraten

Zutaten

	Schweinebraten
2–3	Zwiebeln
3–4	Karotten
2–4	Knoblauchzehen
1–2	Tomaten
	Met
	Salz
	Pfeffer
	edelsüßes Paprikapulver
	Kümmel
	Petersilie
	Quendel
	Thymian

Zubereitung

Bei einem Braten mit Schwarte, diese mit einem scharfen Messer in Karos einschneiden. Den Braten mit Salz, Zucker, **Pfeffer**, **Paprikapulver**, **Kümmel** und den **Kräutern** gut von jeder Seite würzen, auf der Schwarten-Seite die Gewürze gut in die Schnitte reiben. Den Braten mit Met benässen und alles gut einmassieren.

Die Wurzeln putzen und in Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, die Knoblauchzehen schälen und in kleine Stücke schneiden, die Tomaten halbieren, den Stielansatz herausschneiden und in dicke Scheiben schneiden. Das kleingeschnittene Gemüse in einen Bräter geben und verteilen, so daß der Braten gut darauf Platz findet.

Den Braten mit der Schwarte auf das Gemüsebett legen und mit Met übergießen, bei 200–220° im Backofen garen, zum Schluß wenden und die Schwarte knusbrig grillen.

Hähnchen-Flügel oder -Haxn

Rezept für ca. 18 Flügel oder 8 Haxn

Zutaten

Marinade:

50 ml	Apfelsaft oder ein halber passierter Apfel
	Olivenöl
1 El.	Zucker
1 El.	Honig
1	kleine Zwiebel
4	Knoblauchzehen
	Salz
	Curry-Pulver (indisch)
	Curcuma
	Paprika-Pulver edelsüß
1	getrocknete **Chilli-Schote** oder das Fleisch einer kleinen frischen roten Peperoni
	bunter Pfeffer

Gebratenes

	Hähnchen-Flügel oder -Haxn
1	Zwiebel
1	Karotte
	Olivenöl

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und achteln, zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen und der **Chilli-Schote** in einen hohen Becher geben. Das Ganze mit dem Apfelsaft begießen und mit einem Passierstab fein zerkleinern. (Wenn man an Stelle des Apfelsaftes einen halben kleingeschnittenen Apfel verwendet, so muß man zusätzlich noch etwas Wasser hinzugeben.) Das Olivenöl, Zucker und Honig zur Marinade hinzugeben und durchrühren, mit den **Gewürzen** und **Kräutern** kräftig anschmecken.

Die Hähnchenteile mit der Marinade bestreichen oder darin wenden und in einer geschlossenen Schüssel ein bis zwei Stunden zeihen lassen.

Die Zwiebel schälen und grob klein schneiden, die Karotte in Scheiben schneiden (bei einer guten Karotte kann auf das Schälen verzichtet werden, es reicht sie zu waschen) und beides in einem Bräter verteilen, noch etwas Olivenöl darüber verteilen und die marinierten Hähnchenteile darauf legen, so daß sich möglichst wenig überlappt. Bei 200°-220° goldbraun backen.

Tipp: Aus der restlichen Marinade und den mit dem Hähnchensaft gegartem Gemüse im Bräter läßt sich mit etwas Rotwein und ein paar Kräutern schnell eine sehr leckere Sauce herstellen.

7 Beilagen

Semmelknödel

Rezept für ca. 16 Knödel

Zutaten

10	Altbackene Semmeln
4 – 5	Eier
ca. 500 ml	lauwarme Milch
	Butter
1 – 2	Zwiebeln
	(Dinkel-) Mehl
	ggf. Semmelbrösel
	Salz
	Pfeffer
	Kümmel oder **Muskatnuß**

Zubereitung

Eine große oder zwei kleine Zwiebeln schälen und fein würfeln, in Butter glasig braten und mit **Pfeffer** und Salz würzen. Die Semmeln in kleine Teile schneiden und in eine ausreichend große Schüssel geben, gleichmäßig mit der warmen Milch übergießen und etwas ziehen lassen. Die Eier und zwei gehäufte Eßlöffel Mehl hinzugeben, einen Teelöffel Salz dazugeben und alles gut mit den Händen durchkneten. Die angebratenen Zwiebeln, 2 Eßlöffel Mehl, **Petersilie** und frisch zerstoßener **Kümmel** oder frischer **Muskatabrieb** hinzugeben und alles noch ein Mal gut vermengen. Falls der Teig zu trocken, noch etwas Milch hinzugeben, ist er zu feucht, noch ein wenig Mehl oder Semmelbrösel hinzugeben und noch ein Mal gut durchkneten. Den Teig 15 Minuten ruhen lassen.

Einen großen Topf mit kochendem Salzwasser auf dem Herd bereit stellen. Mit der Hand die Knödel formen und in das kochende Wasser geben. Wenn man sich eine kleine Schüssel mit Wasser daneben stellt und die Hände vor jedem Knödel anfeuchtet kleben sie nicht und werden von der Form her schöner. Die Knödel nur kurz wieder aufkochen lassen und 20 Minuten im heißen, nicht mehr kochendem Wasser ziehen lassen. Die Knödel sind fertig, wenn sie fest sind und an der Oberfläche schwimmen.

Tipp: Mit ein oder zwei trockenen Laugenbrezeln oder mit ein paar Sesambrötchen lassen sich die Knödel leicht variieren.

Holsteiner Kartoffelsalat

Zutaten

4	Zwiebeln
	Butter
	Olivenöl
(300 g	durchwachsener Speck)
1 Gl.	Gewürzgurken
2	Karotten
$1\frac{1}{2}$ kg	festkochende Kartoffeln
	Salz
	schwarzer Pfeffer
	Gemüsebrühe
	(Kräuter-) Senf (mittelscharf)
	Zucker
	Petersilie

Zubereitung

Zwei der Zwiebeln klein schneiden und in Butter und Olivenöl anbraten, mit etwas Salz und **Pfeffer** würzen. Wer mag würfeld den Speck und brät ihn mit an; wenn Speck verwendet wird, die Zwibeln zuvor nicht salzen. Die angebratenen Zwiebeln mit einem halben Liter Gemüsebrühe ablöschen. Die Karotten schälen, klein schneiden und hinzugeben. Ein Tl. Senf hinzugeben. Das Ganze ca. zehn Minuten köcheln lassen. Je nach Geschmack ein paar Gewürzgurken klein schneiden, die verbleibenden zwei Zwiebeln grob klein schneiden und zusammen mit etwas Wasser mit einem Passierstab zerkleinern, so daß ein Brei entsteht. Die Gurkenstückchen und die passierten Zwiebel in den Sud geben. Einen guten Schluck des Gurkenwasser und ein bis zwei El. Zucker zum Sud hinzufügen, so daß eine angenehme Säuerung entsteht. Den Sud noch ca. zehn Minuten köcheln lassen und mit Salz, **Pfeffer** und Senf abschmecken. Ruhig etwas kräftiger würzen, es kommen ja noch die Kartoffeln hinzu.

Die Kartoffeln (mit Schale) in gesalzenem Wasser fast gar kochen. Die Pellkartoffeln schälen und in Scheiben in den Sud geben. Wenn der Salat zu trocken ist, noch ein wenig Gemüsebrühe hinzugeben. Das Ganze noch fünf Minuten köcheln lassen. Noch etwas **Petersilie** hinzugeben und ggf. noch ein Mal abschmecken. Wenn der Kartoffelsalat nicht mehr kocht, noch ein Stückchen Butter hinzugeben und einschmelzen lassen.

Der Kartoffelsalat kann sowohl kalt, wie auch warm serviert werden.

Krautsalat

Zutaten

1 Weißkohl
Raps- oder Sonnenblumen-Oel
Apfelessig
Zucker
grob zerstoßener Kümmel
Salz
Pfeffer
Kümmel
Petersilie

Zubereitung

Den Weißkohl halbieren und den Strunk entfernen. Die Kohlhälften in feine Scheiben schneiden und in kochenden Salzwasser blanchieren. In einer ausreichend großen Schüssel aus dem Apfelessig, Salz, Zucker, **Pfeffer**, **Kümmel** und **Petersilie**, je nach Größe des Weißkohls und Geschmack ein Dressing anrühren. Den Kohl gut abtropfen lassen, zum Dressing hinzugeben und gut wenden. Etwas Oel darüber geben und nochmals gut durchrühren.

Den Krautsalat zugedeckt an einem kühlen Ort, wenn es geht einen Tag, ziehen lassen.

Flammkuchen mit Apfel, Zimt und Honig

Rezept für ca. 10 Flammkuchen, süße Variation des klassischen Flammkuchens auf Seite 11

Zutaten

Teig:

750 g	Weizenmehl
250 g	Dinkel- oder Vollkornmehl
1 Würfel	frische Hefe
½ Tl.	Zucker
3 El.	Milch
1 Tl.	Salz
	frisch geriebene **Muskatnuß**
½ Tasse	Oel
	lauwarmes Wasser

Belag:

500 g	Sauerrahm
	Zimt
	Vanillezucker
5-7	Aepfel
	Honig

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hinein bröseln. Den Zucker, die Milch, das Oel und etwas lauwarmes Wasser dazu geben. Die Hefe zugedeckt 15 Minuten vorgehen lassen. Salz und **Muskatnuß** zusammen mit etwas lauwarmen Wasser hinzugeben, den Teig gut durchkneten, soviel lauwarmes Wasser beim kneten verwenden, bis ein geschmeidiger Hefeteig entsteht.

Auf dem Teig tellergroße Flammkuchen auf einem mit Backpapier belegten Backblech bei 180° vorbacken, bis sie gar aber noch nicht braun sind. Die Flammkuchn erkalten lassen.

Die Pflammkuchen mit zwei Esslöffel Sauerrahm bestreichen. Einen halben Apfel in zwei Viertel aufteilen und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und auf den Flammkuchen legen, mit **Zimt** und **Vanillezucker** bestreuen und ca. einen Esslöffel Honig darüber verteilen. Die Flammkuchen ca. 10-15 Minuten bei 180° backen, bis sie goldbraun sind.

Bratapfel mit zweierlei Füllungs-Varianten

Zutaten

6 backfeste Aepfel (Boskop, Rubinette, ...)

Füllung 1:

50 g Sultaninen
Calvados
2 El. Honig
Orangenabrieb
gem. Vanille
Zimt
Kardamom
50 g gehobelte Mandeln
20 g Marzipan-Rohmasse

Füllung 2:

80 g Marzipan-Rohmasse
25 g weiche Butter
50 g gehobelte Mandeln
2 El. Honig
Orangenabrieb
gem. Vanille
Zimt
Kardamom

Zum Bestreuen:

Zucker-Zimt-Mischung
Vanillesauce
Schokoraspeln

Zubereitung

Füllung 1: Die Sultaninen in ein Sieb geben und waschen, nach Stielen und sonstigen Verunreinigungen kontrollieren und in eine kleine Schüssel geben. Etwas Calvados darüber gießen, so daß die Sultaninen leicht feucht sind. Honig, Mandeln, etwas Orangenabrieb hinzugeben und gut verrühren. Mit **Vanille**, **Zimt** und **Kardamom** nach Belieben abschmecken. Die Sultaninen verschlossen mindestens einen Tag ziehen lassen.

Füllung 2: 60 g der Marzipan-Rohmasse zusammen mit der weichen Butter und dem Honig in eine kleine Rührschüssel geben und alles gut vermengen, so daß eine geschmeidige Masse entsteht. Die Mandeln, etwas Orangenabrieb hinzugeben und unterrühren, mit **Vanille**, **Zimt** und **Kardamom** würzen und nochmals alles verrühren.

Die Aepfel waschen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse von oben nach unten entfernen, auf 20 g Marzipan-Rohmasse sechs kleine Kugeln formen und die Aepfel damit am Boden verschließen. Die Aepfel dann mit der Masse füllen, in eine Auflaufform geben und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Etwas Wasser oder halbtrockenen Weißwein aufgießen und bei 150° backen, bis das Apfel-Fruchtfleisch unter der Schale weich ist. Die warmen Aepfel mit Vanille-Sauce servieren und mit ein paar Schokoraspeln bestreuen.

Kirschmuffins

Rezept für ca. 20 – 25 Muffins

Zutaten

150 g	Margarine
150 g	Zucker
2	Eier
1	unbehandelte Zitrone, Schale
2 Tl.	**Vanillezucker**
225 g	Mehl
25 g	Speisestärke
10 g	Backpulver
25 g	(Zartbitter) Schokoladenplättchen
1 Gl.	Sauerkirschen
1 Prise	Salz
	Puderzucker
	Zimt

Zubereitung

Die Margarine, den Zucker und die Eier zu einer cremigen Masse aufschlagen. Dann den Zitronenabrieb, den **Vanillezucker** und die Prise Salz hinzugeben. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver vermengen und über die Crème sieben und unterrühren.

Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kirschen gut abtropfen lassen und zusammen mit den Schokoladenplättchen vorsichtig unter den Teig ziehen.

Dann Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs stellen, die Formen jeweils zu zwei Drittel füllen und die Muffins im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Stufe goldbraun backen.

Sobald die Muffins abgekühlt sind werden sie mit Puderzucker und etwas **Zimt** bestreut.

Marzipan-Butter-Kuchen
Marzipan-Kirsch-Kuchen

Zutaten

Teig:

375 g	Mehl
1 Würfel	Hefe
1 Prise	Salz
100 g	Zucker
$\frac{1}{2}$ Tl.	**gem. Vanille**
200 ml	lauwarme Sahne
75 g	zerlassene Butter
1 El.	Honig
$1\frac{1}{2}$ El.	Speisestärke

Belag 1:

125 g	Butter
200 g	Marzipan-Rohmasse
1 Becher	Crème fraîche (150 g)
2-3 El.	Zucker
$\frac{1}{2}$ Tl.	**gem. Vanille**
40 g	abgezogene gehobelte Mandeln

Belag 2:

125 g	Butter
200 g	Marzipan-Rohmasse
2 Gl.	Kirschen
65 g	Speisestärke
75 g	Zucker
$\frac{1}{2}$ Tl.	**gem. Vanille**

Zubereitung

Das Mehl und die Speisestärke in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe, den Zucker, die Prise Salz und die **gem. Vanille** hineingeben und mit der lauwarmen Sahne begießen. Die Hefe zugedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen. Die zerlassene Butter und den Honig hinzugeben und alles gut durchkneten, sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl hinzufügen (aber nicht zu viel, der Teig muß weich bleiben). Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Teig auf einer Arbeitfläche nochmals kurz durchkneten und auf einem gefetteten Backblech (38 × 28 cm) ausrollen.

Die Butter und das Marzipan verrühern und die Masse in einen Spritzbeutel mit weiter Lochtülle geben. Mit dem Finger in Abständen von 2-3 cm Vertiefungen in den Teig drücken. In jede Vertiefung etwas von der Marzipanmasse spritzen, den Teig nochmals an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Belag 1:

Das Crème fraîche glattcremig rühren und mit einem Pinsel in die Zwischenräume auf den Kuchen streichen. Die **gem. Vanille** mit 2-3 El. Zucker vermengen und über den Kuchen streuen, die gehobelten Mandeln darüber verteilen.

Belag 2:

Die Kirschen abtropfen lassen. Den Saft in einen Topf geben, den Zucker, die **gem. Vanille** und die Speisetärke unterrühren und aufkochen lassen. In den angedickten Saft die Kirschen einrühren. Die Kirschmasse zwischen den Marzipanstreifen verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backhofen bei 200° oder Stufe 4 (Gasherd) ca. 20 Minuten backen.

Feiner Apfelkuchen

Rezept für eine Springform mit ∅ 26 cm

Zutaten

Teig:	
125 g	Butter oder Margarine
125 g	Zucker
2 ≠ 3	Eier
1	unbehandelte Zitrone (Abrieb davon)
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
6 g (2 gestr. Tl.)	Backpulver
1 ≠ 4 El.	Milch
$\frac{1}{2}$ Tl.	**gem. Vanille**
Belag:	
500 ≠ 750 g	backfeste Aepfel
50 g	gehobelte Mandeln
	Zucker ≠ **Zimt** ≠ Mischung
	Puderzucker

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen, das Mehl zusammen mit dem Backpulver darüber sieben, Salz, Zitronenabrieb und **Vanille** hinzugeben und unterrühren. Soviel Milch mit unterrühren, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt.

Den Boden der Springform auffetten oder mit Backpapier auslegen (den Rand nicht mit einfetten). Den Teig gleichmäßig in der Springform verteilen. Die Mandeln über den Teig streuen. Die Aepfel schälen, vierteln und entkernen, die Apfelviertel mit dem Messer mehrfach der Länge nach einritzen. Die Apfelviertel in den Teig drücken, so daß die Oberseite noch herausschaut. Den Kuchen mit der Zucker ≠ **Zimt** ≠ Mischung bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180° 40 ≠ 50 Minuten backen.

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

An Stelle des Zitronenabriebs kann man auch 75 g Sultaninen verwenden.

Pfirsich-Kirsch-Streuselkuchen

Zutaten

Teig:

500 g	Mehl
1 Würfel	frische Hefe
1 Becher	lauwarme Sahne
80 g	Zucker
50 g	weiche Butter
2	Eier
1 El.	Honig
$\frac{1}{2}$ Tl.	**gemahlene Vanille**

Belag:

2 Gl.	Schattenmorellen
1 Ds.	Pfirsiche

Streusel:

300 g	Mehl
200 g	kalte Butter
175 g	Zucker
$\frac{1}{2}$ Tl.	**gem. Vanille**
$\frac{1}{2}$ Tl.	**Zimt**
$\frac{1}{2}$ Tl.	**Kardamom**

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Vertiefung bröckeln, den Zucker und den Honig (den klebengebliebenen Honig am Löffel in der warmen Sahne ablösen) darüber geben und mit der lauwarmen Sahne begießen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.

Die Butter, die **gemahlene Vanille** und die Eier hinzugeben und alles gut verkneten; noch so lange Mehl hinzugeben, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig an einem warmen Platz so lange gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

In der Zwischenzeit die Kirschen und Pfirsiche abtropfen lassen. Die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden. Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel geben, die kalte Butter darauf in Flöckchen verteilen. Zucker, **gemahlene Vanille**, **Zimt** und **Kardamom** mischen und dazugeben. Alles mit kühlen Händen zu Streuseln verarbeiten.

Das Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen, Hefeteig darauf ausrollen, die Kirschen und die Pfirsiche auf den Teig verteilen. Die Streusel gleichmäßig darüber bröseln. Den Kuchen nochmals 15 Minuten gehen lassen.
Den Backofen in der Zwischenzeit auf 200° vorheizen. Den Streuselkuchen auf der mittleren Schiene in 25-30 Minuten goldgelb backen.

Gewürzkuchen

Zutaten

Teig:

150 g	Butter
325 g	(Rohrohr-) Zucker
1 El.	Honig
3	Eier
200 g	Sahne
300 g	Mehl
3 Tl.	Backpulver
1 Prise	Salz
2 Tl.	**Lebkuchengewürz**

Belag:

$\frac{1}{2}$ Pckg.	Kuvertüre
	Mandeln

Zubereitung

Die Butter und den Zucker zusammen mit den Eiern und dem Honig schaumig schlagen. Die Sahne hinzugeben und das Mehl zusammen mit dem Backpulver darüber sieben. Das Salz und das **Lebkuchengewürz** hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Rührteig verarbeiten.

Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und bei 180° ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen zum Ende der Backzeit mit einem Schaschlikspieß einstechen, der Kuchen ist fertig, wenn kein Teig mehr am Spieß kleben bleibt. Den Kuchen mit Backpapier bedecken, wenn er zu früh dunkel wird.

Den Kuchen halb erkalten lassen. Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und die Oberseite des Kuchens damit bepinseln. Ein paar Mandeln auf die noch warme Kubertüre streuen.

Schokoladenkuchen mit Orange

für eine Springform ∅ 28 cm

Zutaten

Teig:	
250 g	Butter
150 g	Zartbitterschokolade (70 %)
100 g	Vollmilchschokolade
3 El.	echtes Kakaopulver
2	unbehandelte Orangen (Abrieb davon)
125 g	Mehl
1 Prise	Salz
8	Eier (getrennt)
330 g	brauner Zucker
1 Tl.	**gem. Vanille**
5 El.	Rum

Belag[1]:	
3 El.	Rum
500 g	Mascarpone
2 Becher	Sahne
1 Tl.	**gem. Vanille**
2 Pckg.	Sahnesteif
2 El.	Honig
2	Orangen (Saft davon ≈ 200 ml)
2 geh. Tl.	Agar Agar
Zum Verzieren:	
1 Tl.	Kakaopulver
16	Schokotäfelchen

Zubereitung

Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen und glatt rühren. Anschließend den Kakao einrühren, dann den Topf vom Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen, aber nicht kalt werden lassen. In einer großen Rührschüssel die Eigelbe mit Zucker und **Vanille**, Rum und Orangenabrieb so lange schlagen, bis eine helle dickliche und cremige Masse entsteht. Den Ofen auf 180° vorheizen. Das Mehl und die Prise Salz kurz mit einem Schneebesen unterheben, danach die Schokoladenbutter unter Rühren in die Eimasse gießen. Die Eiweiße steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Rand auffetten. Den Teig in die Form gießen und ca. 35 Minuten backen, anschließend bei halb geöffneter Ofentür 10 Minuten im Ofen abkülen lassen, damit der aufgegangene Kuchen sich etwas setzen kann.

Den aufgekühlten Kuchen mit einem Tortenring eng umschließen. Den Rum über den Kuchen träufeln. Die Mascarpone zusammen mit dem Honig und einem halben Teelöffel **Vanille** glatt rühren. Den Orangensaft mit Agar Agar unter Rühren kurz aufkochen. Aufgrund der geringen Flüssigkeitsmenge kann es passieren, daß der Saft keine Blasen wirft, er ist fertig, wenn sichtbar Wasserdampf aufsteigt und der Saft fest geworden ist. Das warme Orangengelee unter die Mascarponecrème rühren. Die Sahne mit einem halben Teelöffel **Vanille** und dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Orangencrème heben. Etwas voll von der Crème in einen Spritzbeutel füllen. Die restliche Crème auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Den Kuchen in 16 Teile einteilen und auf jedes Stück mit dem Spritzbeutel einen kleinen Tupfer setzen, die Schokotäfelchen in die Tupfer stecken und den Kakao über die Mitte des Kuchens streuen. Der Kuchen sollte mindestens für drei Stunden in den Kühlschrank gestellt werden, bevor er angeschnitten wird.

[1] Der Kuchen, insbesondere die Crème lassen sich leicht zu einer Rum-Torte mit eingelegten Rosinen in der Crème, einer Whisky-Torte oder einen Cappuccino-Kuchen variieren.

Zitronen = Orangen = Kuchen

Zutaten

Teig:	
250 g	Butter (oder Margarine)
175 g	Zucker
$\frac{1}{2}$ Tl.	**gem. Vanille**
1	unbehandelte Orange (Abrieb davon)
1 = 2 El.	Honig
4	Eier
300 g	Weizenmehl
3 g (1 gestr. Tl.)	Backpulver
100 = 125 g	Sultaninen
100 g.	gehackte Mandeln
125 g	fein gewürfeltes Orangeat
125 g	fein gewürfelte Zitronat
Zuckerguß:	
1	Orange (Saft davon)
	Puderzucker

Zubereitung

Butter, Zucker, **Vanille**, Orangenabrieb, Honig und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver darüber sieben und alles zu einem Teig verarbeiten. Die Sultaninen waschen und ggf. von verbliebenen Stielen befreien und zum Teig geben. Mandeln, Orangeat und Zitronat hinzugeben und unterrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 65 Minuten backen.

Den Kuchen erkalten lassen. Aus dem Orangensaft und dem Puderzucker einen zähflüssigen Zuckerguß herstellen und die Kuchenoberseite damit bestreichen.

Lebkuchen

Rezept für ca. 30 Lebkuchen.

Zutaten

150 g	Margarine
250 g	Zucker
4	Eier
2 Tl.	**Zimt**
2 Tl	Kakao
1 Messerspitze	**gem. Nelken**
100 g	gem. Haselnüsse
100 g	fein gewürfeltes Zitronat
100 g	fein gewürfeltes Orangeat
$\frac{1}{4}$ l	Milch
500 g	Weizenmehl
2 Pckg.	Backpulver
4 Tropfen	Bittermandelöl
	Oblaten ($\varnothing$ 70 mm)
	Puderzucker
	Wasser

Zubereitung

Margarine, Zucker und Eier schaumig schlagen. Die Gewürze, Haselnüsse, Zitronat, Orangeat und Bittermandelöl hinzugeben. Mehl und Backpulver darüber sieben, die Milch hinzugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Mit einem Löffel in Häufchen auf die Backoblaten streichen und bei 200° im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen die Lebkuchen sofort mit Zuckerguß bestreichen.

Rotweinkuchen

Zutaten

Teig:

200 g	Butter
200 g	Zucker
4	(getrennte) Eier
$\frac{1}{2}$ Tl.	**gem. Vanille**
1 Tl.	**Zimt**
1 Tl.	Kakao
100 g	Schokostreusel
250 g	Weizenmehl
1 Pkg.	Backpulver
$\frac{1}{8}$ l	Rotwein

Zubereitung

Eigelb, Butter, Zucker, **Vanille, Zimt** und Kakao schaumig schlagen. Mehl und Backpulver darüber sieben, die Schokostreusel hinzugeben und den Rotwein darüber gießen, alles zu einem Rührteig verarbeiten. Die Eiweiße zu Eischnee verarbeiten und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und bei mittlerer Hitze 50 – 60 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker besieben oder mit Schokoglasur überziehen.

Marzipankuchen

Zutaten

Teig:

200 g	weiche Butter
400 g	Marzipan
6	Eier
120 g	Zucker
2 El.	Honig
$\frac{1}{2}$ Tl.	**gem. Vanille**
200 g.	Mehl
1 Pkg.	Backpulver
1 Prise	Salz
100 g	Schokostreusel
200 g	gehobelte Mandeln
	Puderzucker
	Schokoguß

Zubereitung

Butter und Marzipan in Stückchen in eine Schüssel geben. Eier, Zucker, Honig und Vanille hinzugeben und alles gut verrühren, so daß sich das Marzipan komplett mit der Masse verbindet. Mehl und Backpulver darüber sieben, Salz, Mandeln und die Schokostreusel hinzugeben und alles zu einem Rührteig verarbeiten.

Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestäubten Ringform geben und bei 175° ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen stürzen und die Oberseite mit Zuckerguß versehen und mit etwas geschmolzener Schokolade dekorieren.

Brownies

Zutaten

Teig:

225 g	Butter
375 g	Zucker
1 Tl.	**gem. Vanille**
150 g	Kakao
1 Prise	Salz
6	Eier
300 ml	Wasser
450 g	Mehl
$1\frac{1}{2}$ Tl.	Backpulver
300 g	gehackte Mandeln
100 g	Schokoladenstückchen
	Schokoladenglasur
50 g	gehobelte Mandeln

Zubereitung

Den Backofen auf 170° Grad vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Butter bei kleiner Temperatur in einem Topf zerlassen. Die flüssige Butter in eine Rührschssel geben. Zucker, **gem. Vanille**, Kakao und Salz dazugeben und alles mit den Quirlen des Rührgerätes gut miteinander verrühren. Nach und nach die Eier und das Wasser dazugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver in ein Sieb geben und auf den Teig sieben. Alles so lange verrühren, bis ein weicher Teig entstanden ist. Zum Schluß die Mandeln und die Schokoladenstückchen unterrühren. Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Die Brownies in die mittlere Schiene des Backofens schieben und etwa $\frac{1}{2}$ Stunden backen. Die Brownies sind fertig, wenn der Teig außen fest, aber innen noch weich ist. Die Brownies noch warm schneiden und mit der Schokoladenglasur bestreichen, die gehobelten Mandeln darüber streuen.

Königstrunk Heidelbeer, Kirsch oder Schlehe (Variation des Apple Daisy)

Zutaten für ein 16 cl Glas

2 cl Zitronensaft
6 Eiswürfel
2 cl Gin
2 cl Calvados
6 cl Heidelbeer-, Kirsch- oder Schlehen-Wein
1 cl Zuckerrohrsirup
1 cl Cranberrysirup
3 cl Soda-Wasser

Zubereitung

Vier der Eiswürfel zerstoßen und in ein Glas geben. Die restlichen beiden Eiswürfel und die übrigen Zutaten in einen Shaker geben. Alles gut durchschütteln und auf das gestoßene Eis geben, mit Soda-Wasser auffüllen.

Sandras Wunsch (Caipirinha)

Zutaten für ein 20 cl Glas

4 cl	Cachaça
1	gute Limette
1 El.	Rohrohr-Zucker
1 Spritzer	Zuckerrohrsirup
	gestoßenes Eis

Zubereitung

Limetten-Viertel in eine stabiles Glas geben, Zucker und Zuckerrohrsirup darüber geben und alles gut mit einem Holz-Stößel quetschen. Eis dazugeben und den Cachaça aufgießen, mit einem Minzblätchen dekorieren.

Wilhelm Tell (Variation des Apple Teasers)

Zutaten für ein 25 cl Glas

2 cl	Whisky
1 cl	Amaretto
2 cl	Calvados
1 Spritzer	Cranberry Sirup
8 cl	herber klarer Apfelsaft
	Eis
8 cl	Soda-Wasser

Zubereitung

Whisky, Amaretto, Calvados, Cranberry Sirup, Apfelsaft und Eis in einen Shaker geben und gut schütteln. In ein Glas abseihen und mit Soda-Wasser auffüllen.

Mondlicht (Variation des Moonrice)

Zutaten für 25 cl

225 ml	Apfelmost
1 El.	brauner Zucker
1 Messerspitze	**Zimt**
1 Messerspitze	**Muskatnuß**
2 cl	Calvados
2 El.	Sahne

Zubereitung

Den Apfelmost in einem Topf geben, **Zimt** und **Muskatnuß** hinzugeben und erhitzen, aber nicht kochen. Vom Feuer nehmen, Calvados und Sahne unterrühren und warm servieren.

Siedler (Variation des Metropolitan)

Zutaten für ein 16 cl Glas

1 cl Johannisbeerlikör
3 cl Wodka
2 cl Cointreau
2 cl Limettensaft
2 cl Cranberrysaft
4 cl schwarzer Johannisbeersaft
Eis

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Shaker geben und gut schütteln, in ein Glas abseihen und in Eiswürfeln gefrorene Johannisbeeren dazugeben.

Kutscher (Apfelsaft Cocktail – Alkoholfrei)

Zutaten für ein 20 cl Glas

12 cl Apfelsaft
6 cl roter Johannisbeersaft
1 Tl. Angostura
4 Eiswürfel

Zubereitung

Zwei Eiswürfel (idealerweise mit eingefrorenen Johannisbeeren versehen) in ein Sektglas oder einen Kelch geben. Die restlichen Zutaten in einen Shaker geben und gut durchschütteln, auf die Eiswürfel abseihen.

Abendrot (Variation)

Zutaten für ein 16 cl Glas

2 cl	Birnengeist
1 cl	Orangenlikör
	Sekt
1 Tl.	Cranberry Sirup
1 – 2	Johannisbeer-Eiswürfel

Zubereitung

Birnengeist, Orangenlikör und Cranberrysirup in ein Sektglas geben und vermengen, Eiswürfel hinzugeben und mit Sekt auffüllen, noch ein Mal vorsichtig umrühren.

Burgfräulens Glück (Variation des Lady Luck)

Zutaten für ein 16 cl Glas

2 cl	Calvados
4 cl	Apfel-Birnensaft
	Sekt
1	Eiswürfel

Zubereitung

Den Calvados und den Apfel-Birnensaft in ein Sektglas geben und verrühren. Einen Eiswürfel hinzugeben und mit Sekt auffüllen, noch ein Mal kurz umrühren. Mit einer Birnen- oder Apfel-Scheibe dekorieren.