

Gospel-Invitation



goes



Chef de Cuisine

Inhaltsverzeichnis

ANDREAS´ BANANEN-LASAGNE	4
ANGELIKAS BUTTERMILCHKUCHEN MIT KOKOSFLOCKEN	5
ANGELIKAS KÜRBISSUPPE MIT KOKOSMILCH.....	6
ANNES AVOCADOAUFSTRICH.....	7
CLAUDIA W.S KOKOSMAKRONEN.....	8
DANIELAS MITTERNACHTSKÄSESUPPE	9
ELVIS DONAUWELLEN-KUCHEN	10
EVAS MEXIKANISCHER TACO- SALAT.....	11
GEORGS SCHICHTSALAT	12
GERDS PAPRIKA-GEMÜSE MIT ROSINEN	13
GERDS TOMATEN-CONFIT	14
GERTRUDS KÄSSPÄTZLE	15
HANS´ BANANENEIS AUS FLÜSSIGEM STICKSTOFF	16
HERBERTS SCHNITZELAUFLAUF.....	17
ILONAS AVOCADOCREME	18
IRIS´ ROTE GRÜTZE MIT MASCARPONE	19
"DEN STEINKAMP SEIN NUDELSALAT"	20

KARLAS SPARGELRÖLLCHEN.....	21
KATIS DESSERT: ROTE INGE	22
KATRINS KULLERAUGEN.....	23
KATRINS PIZZABRÖTCHEN	24
KATRINS VANILLEKIPFERL.....	25
KERSTINS NORWEGISCHE LACHSROULADE.....	26
LISAS MOHRENKOPF - MANDARINEN - CREME	27
MARIAS CHORFREIZEITSALAT.....	28
MARKUS M.S BISKUITROLLE.....	29
MARKUS B.S REIS-MAIS-THUNFISCH-SALAT.....	30
MARKUS B.S TOMATENBUTTER	31
MARTINAS SCHNELLE PUTE À LA BROKKOLI.....	32
MONAS EIERLIKÖRKUCHEN.....	33
SVENJAS & IRIS´ SCHWEINEFILET MIT ROTWEINZWIEBELN.....	34
TERESAS REISSALAT.....	35
THOMAS´ WALNUSS-SCHOKO-KUCHEN	36

Andreas´ Bananen-Lasagne

Zutaten:

2 Lasagneblätter (ca. 9 X 18 cm)
300 g Magerquark
1 Eigelb
20 g Rosinen
1 EL Grieß
1 TL Zucker
Zimt
Vanillearoma
1 Orange
2 Bananen
40 g Haselnußblättchen

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen, die Nudelblätter etwa 6-8 Min. darin garen, kalt abbrausen. Inzwischen den Quark mit Eigelb, Rosinen, Grieß, Zucker, Zimt und Vanillearoma vermischen.

Die Orange schälen, in Scheiben schneiden und vierteln. Bananen schräg in Scheiben schneiden.

Nudelblätter vierteln und jeweils ein Viertel auf einen feuerfesten Teller legen. Die Hälfte der Quarkmasse darauf verteilen, dann mit Orangen- und Bananenscheiben belegen und anschließend mit Nußblättchen bestreuen. Die zweiten Nudelblätter darauf legen und die restliche Quarkmasse aufhäufen. Die übrigen Bananen- und Orangenscheiben fächerartig in die Masse stecken, mit Haselnußblättchen bestreuen.

Bei 250 °C (Gasherd: Stufe 4) im Backofen ca. 10 Min. gratinieren.

Angelikas Buttermilchkuchen mit Kokosflocken

Zutaten:

für den Teig:

- 4 Eier
- 2 Tassen (normale Tassen) Zucker
- 4 Tassen Mehl
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 P. Vanillepudding
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Backpulver



für den Belag:

- 2 Tassen Kokosraspeln
- 1 Tasse Zucker
- 2 Becher Sahne

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig miteinander verrühren und auf ein Backblech streichen.

Anschließend die Kokosraspeln und den Zucker miteinander vermischen und auf den Teig streuen.

In den Backofen schieben und bei 180 (Umluft 150) Grad 30 Minuten backen, bis eine leichte Bräune erreicht ist.

Über den noch heißen Kuchen 2 Becher Sahne träufeln.

(leicht lauwarm schmeckt er am besten)

Angelikas

Kürbissuppe mit Kokosmilch

Zutaten: (für 4 - 6 Personen)

1 Stück Kürbis (ca. 800 g)
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Möhre, 3 EL. Butter
1 Tl. frisch geriebener Ingwer
1 Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
frisch geriebene Muskatnuss
1/2 Tl. Zimtpulver
1 Knoblauchzehe
150 gr. Crème double
400 ml Kokosmilch aus der Dose
evtl. frische Kokosraspeln



Zubereitung:

1. Den Kürbis entkernen, schälen (das entfällt beim Hokaido) und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln und die Möhre putzen und waschen bzw. schälen. Die Möhre in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln grob hacken oder mit der Schere in kleine Ringe schneiden. Einen kleinen Teil der Ringe für die Deko zurückbehalten.
2. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Das Kürbisfleisch, die Möhrenwürfel und den Ingwer dazugeben und etwa 1 Minute mitdünsten.
3. Die Brühe dazugießen, alles mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zimt würzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Suppe zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen.
4. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, die Creme double und die Kokosmilch unterrühren. Dann nochmals aufkochen und abschmecken. Die Suppe mit dem beiseite gelegten Frühlingszwiebelgrün und den Kokosraspeln garnieren.

Annes Avocadoaufstrich

Zutaten: (für 4 Personen)

- ½ kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 Avocado
- 1 TL Zitronensaft
- 1-2 TL Hefeflocken
- ½ Bund Basilikum
- Pfeffer
- Muskatnuss



Zubereitung:

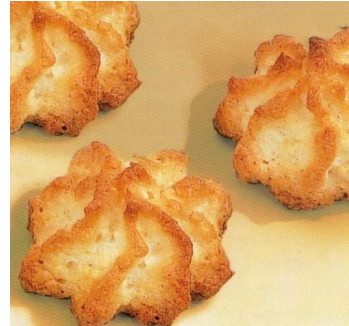
- Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden, die Knoblauchzehe schälen, zerdrücken.
- Die Tomate waschen, den Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Avocado halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.
- Zwiebel, Knoblauch und Tomatenwürfel mit dem Avocadomus mischen. Den Brotaufstrich mit den Gewürzen, den Hefeflocken und dem fein gehackten Basilikum abschmecken.

Anne

Claudia W.s Kokosmakronen

Zutaten:

8 Eiweiß
300 g Zucker
2 Vanillezucker
1 Prise Salz
400 g Kokosraspeln
130 g Quark
8 Tropfen Bittermandel



Zubereitung:

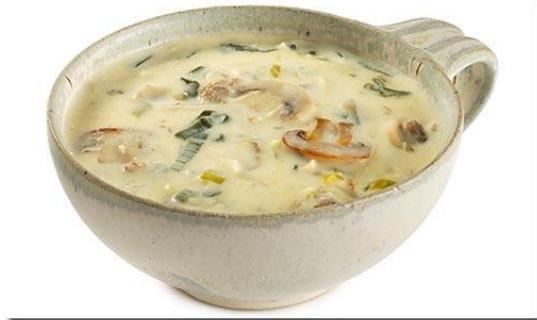
Eiweiß, Zucker, Vanillezucker und Salz steif schlagen,
dann Kokosraspeln, Quark und Bittermandel unterheben.
Bei 180° ca. 15 min backen

Viele liebe Grüße Claudia Wegener

Danielas Mitternachtskäsesuppe

Zutaten:

500 g Hackfleisch
400 g Porree (Rahmporree)
1 Dose Champignons
250 g Schmelzkäse mit Kräutern
250 g Sahneschmelzkäse
Knoblauch
Pfeffer
Salz
Paprikapulver, edelsüß



Zubereitung:

- Hack mit Knoblauch in einer Pfanne anbraten,
- restliche Zutaten in einen Topf geben und erhitzen (wichtig: auch das Pilzwasser muss dazu!).
- Hack zugeben.
- Wenn sich der Schmelzkäse aufgelöst hat mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Ca. 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Dazu passt Stangenweißbrot

Guten Appetit ☺

Elvis Donauwellen-Kuchen

Zutaten:

Teig:

250 Gramm Butter
250 Gramm Zucker
1 Prise Salz
5 Eier
1 Päckchen Backpulver
400 Gramm Mehl
1/8 l Milch
1 1/2-2 Esslöffel Kakao (den Echten)
2 Glas Schattenmorellen



Creme:

1/2 l Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
100 Gramm Zucker
250 Gramm Zucker
150 Gramm Schokoguss(im Becher)

Zubereitung:

Für den Teig Zucker und Butter schaumig rühren, Eier und Salz dazugeben, Mehl mit dem Backpulver und Milch abwechselnd unterrühren. Die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen, danach den Kakao mit dem restlichen Teig verrühren und auf den hellen Teig geben. Schattenmorellen gut abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken.

Temperatur/Zeit: ca.20 Minuten bei 190° auf der mittleren Schiene backen.

Für die Creme Pudding nach Vorschrift zubereiten, anschließend kalt rühren (Wasserbad). Butter und Pudding sollten gleich warm sein. Den Pudding löffelweise der Butter unter ständigem Rühren beigeben. Nachdem der Kuchen erkaltet ist, zuerst die Buttercreme auftragen, darüber den Schokoguss gießen und gleichmäßig verteilen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit wünscht Elvi Morgenstern

Evas Mexikanischer Taco- Salat

Zutaten: (für eine große Salatschüssel)

1 Eisbergsalat
1 Salatgurke
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Mais
4 Tomaten
1 Seasoning Mix
500g Hackfleisch
1 Packung geriebener Gouda
1 Packung Tacos
Für die Sauce:
2 Becher Saure Sahne
1 Flasche Salsa- Sauce



Zubereitung:

Die ersten 5 Zutaten in der aufgelisteten Reihenfolge schichten – natürlich vorher waschen und klein schneiden. Das Hackfleisch mit der Packung Seasoning Mix –laut Anleitung- braten und abgekühlt auf die bisherigen Zutaten verteilen. 2 Becher Saure Sahne und 1 Flasche Salsa- Sauce vermengen und auf die Hackfleischschicht verteilen, darauf den geriebenen Gouda. Zum Abschluss die Tacos zerbröseln und als letzte Schicht auf den Salat geben.

gekocht von: Eva-Maria

Georgs Schichtsalat

Zutaten:

- 1 Glas Sellerie
- 1 Dose Mais
- 1 – 2 Stangen Porree (waschen und in Ringe schneiden)
- 1 kleine Dose Ananas (am besten gleich in Stücke)
- 6 Scheiben Kochschinken (Würfel)
- 3 Äpfel (Würfel)
- 3 hart gekochte Eier (Scheiben)
- 1 Glas Mirakel Whip (oder andere Marke)
- nochmal eine Stange Porree (waschen und in Ringe schneiden)
- 150 Gramm geriebenen Käse



Zubereitung:

Alles einfach in genannter Reihenfolge aufschichten (wenn's geht, noch ziehen lassen).

Guten Appetit wünscht Georg Leurs

Gerds Paprika-Gemüse mit Rosinen

Zutaten: (für 2-3 Personen)

100g Cashew-Nüsse
6 (Press-) Orangen
100g Sultaninen
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
Sesam- oder Nussöl
1 rote und 1 gelbe Paprika
200ml Sahne (süß oder sauer)
1 TL Salz, Zucker
Kurkuma, Koriander, Chilipulver, Kräuter
8EL Mungbohnen oder Sojabohnen-Sprossen



Zubereitung:

Die Cashew-Nüsse in der Pfanne leicht anrösten. Die Orangen auspressen und die Sultaninen und Cashew-Nüsse im Orangensaft ca. 2 Stunden einweichen.

Schalotten und Knoblauchzehen klein schneiden und in Sesam- oder Nussöl andünsten. Paprika in Streifen schneiden und dazu geben, die Sahne darüber gießen und die Gewürze einrühren - bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten garen.

8EL Mungbohnen oder Sojabohnen-Sprossen sowie die eingeweichten Sultaninen und Cashewkerne begeben - kurz aufkochen, dann servieren

von Gerd S.

Gerds Tomaten-Confit

Zutaten: (für 3-4 Personen)

80g Sesamkörner
8 große, reife Tomaten
150ml Sonnenblumenöl
2-3 EL Honig
Koriander, Zimt, etc.



Zubereitung:

Die Sesamkörner ohne Fett in der Pfanne rösten.

Die Tomaten in dem Sonnenblumenöl in einer flachen Auflaufform 20 Minuten in der Backröhre garen - Danach in mundgerechte Stücke schneiden

Honig in der Kasserolle zum Kochen bringen, danach auf kleiner Flamme köcheln lassen
Tomaten hinzufügen und leicht würzen.

Noch zwei Minuten köcheln lassen.

In eine Schüssel umfüllen und die Sesamkörner unterheben

Tipp: Das Gericht kann sowohl warm als auch kalt verzehrt werden

Von Gerd S.

Gertruds Kässpätzle

Zutaten: (für 4 Personen)

500 g Mehl
5 bis 8 Eier
1 Tasse Wasser
1 Prise Salz
60g Butterschmalz oder Butter
3 bis 5 Zwiebeln
200g Emmentaler oder Bergkäse
(möglichst alt und würzig, gerieben)



Zubereitung:

Mehl, Eier, Wasser und Salz gut miteinander vermengen und den Teig mit der Hand oder einem Kochlöffel schlagen bis er Blasen wirft. Danach den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen. Durch den Spätzlehobel wird je ein Teil des Teiges ins kochende, leicht gesalzene Wasser gedrückt. Wenn kein Spätzlehobel vorhanden ist, können die Spätzle auch vom Brett ins Wasser geschabt werden. Nach dem Aufkochen kommen die Spätzle hoch, werden mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen und im warmen Wasser geschwenkt. Danach in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Dann werden sie in 2 cm starke Lagen in eine vorgewärmte Schüssel gegeben, wobei man zwischen die einzelnen Lagen den geriebenen Käse reichlich streut. Damit der Käse zerfließen kann, schiebt man die abgedeckte Schüssel einige Minuten in den Backofen. In einer separaten Pfanne die Zwiebeln goldbraun rösten und über die Spätzle gießen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Im Allgäu werden Kässpätzchen direkt aus der großen Schüssel mit einem Löffel gegessen. Jeder hat vor sich einen Löffel und auf einem Teller frischgebackenes Bauernbrot. Nun nimmt sich jeder mit dem Löffel, direkt aus der Schüssel, seine Kässpätzchen. Damit er nichts verschüttet, hält er das Brot darunter.

So, Oliver, jetzt „lant's ui schmeckel!“ „En guete Appetit“
Wünscht „die Spätzleschwäbin“
Gertrud

Hans´ Bananeneis aus flüssigem Stickstoff



Zutaten:

Chemikalien:

Zucker / Saccharose, $C_{12}H_{22}O_{11}$

Süße Sahne

Flüssiger Stickstoff / liq. N_2 (Vorsicht: Erfrierungsgefahr!)

Bananen (oder andere Früchte, z.B. Erdbeeren)

Geräte:

Dewar-Gefäß

Kältebeständige Schale

Pürierstab

Rührbesen

Schutzbrille

Schutzhandschuhe



Zubereitung:

1 kg reife Bananen schälen. In einer großen Schüssel werden ca. 80% der Früchte mit einem Pürierstab gut zerkleinert, so dass eine zähflüssige Konsistenz erreicht wird. Der Rest wird für später aufbewahrt. Zu dem Püree gibt man im Folgenden einen Liter frische Schlagsahne (4 Becher) und vermennt alles gründlich mit einem Rührbesen. Nun gibt man soviel Saccharose (Haushaltszucker) dazu, bis die Mischung leicht übersüßt schmeckt. Unter kräftigem Rühren gießt man nun vorsichtig flüssigen Stickstoff (Schutzbrille tragen!) in die Mischung, die unter starkem Aufschäumen und Nebelentwicklung abgekühlt wird. Dabei ist zu beachten, dass der Stickstoff in kleinen Portionen zugegeben wird um ein übermäßiges, zu schnelles Einfrieren zu verhindern. Nur durch langsames, wiederholtes Abkühlen bei andauerndem Rühren erhält man eine cremige Konsistenz. Zum Abschluss rührt man die restlichen Früchte in kleine Stücke geschnitten unter das Eis um einen noch fruchtigeren Geschmack zu erhalten.

eiskalt zubereitet von: Hans C.

Herberts Schnitzelauflauf

Zutaten:

1 kg dünne Lummerschnitzel (1/2 cm dick)
250 g dünner durchwachsener Speck
2 Becher Sahne
400 g Bressot - Käse
1 Bd. Petersilie
1 EL grüner Pfeffer
40 g Butter
3-4 große Zwiebeln
100 g gezupfter Schinken
Senf, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Zucker
etwas Weißwein (trocken)



Zubereitung:

Die Schnitzel salzen, pfeffern. Den durchwachsenen Speck darauf legen, mit Senf einstreichen, aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Den Käse mit der Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken und unterrühren. Ebenfalls den Weißwein und das Knoblauchpulver einrühren und mit etwas Zucker abschmecken. Zum Schluss die grünen Pfefferkörner unterziehen. Die Zwiebeln grob hacken und den Schinken zupfen. Auflaufform ausfetten, die Zwiebeln einfüllen und das Fleisch auflegen. Den gezupften Schinken oben auflegen und mit Butterflöckchen bedecken. Im Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Dann die Sahne-Käse-Sauce drauschütten und den Topf abdecken (entweder Alufolie oder Deckel) und das ganze bei geringer Temperatur noch mal 20-30 Minuten im Ofen lassen. (Bei Umluft die Temperaturen von 200 Grad auf 180 oder 170 Grad absenken und die letzten 20 Minuten nur noch bei ca. 100-110 Grad).

Guten Appetit wünscht Herbert

Ilonas Avocadocreme

Zutaten:

- 1 reife Avocado
- 1 Tomate
- 1 getrocknete Chili
- 1 Knoblauchzehe
- ½ kleine Zwiebel (evtl. wglassen)
- Salz, etwas Zitronensaft



Zubereitung:

Avocado halbieren, Kern entfernen, schälen und mit Zitrone beträufeln
Tomate überbrühen, pellen, klein schneiden (das Wässrige entfernen)
Knoblauch und Zwiebel klein schneiden
Avocado mit einer Gabel zerdrücken, salzen, Tomatenwürfel dazugeben
Knoblauch und Zwiebel untermengen
Chili (je nach Schärfe mit oder ohne Kerne) einstreuen
Alle Zutaten noch einmal durchmengen

Damit die Avocado nicht so schnell Farbe verliert, den Kern in die Mitte der Vorspeise setzen.

Bon appétit Ilona Schmidt

Iris´ Rote Grütze mit Mascarpone

Zutaten: (für 5-10 Personen)

- 1000 ml Rote Grütze
- 500 gr. Magerquark
- 250 gr. Mascarpone
- 250 ml Schlagsahne
- Brauner Rohrzucker



Zubereitung:

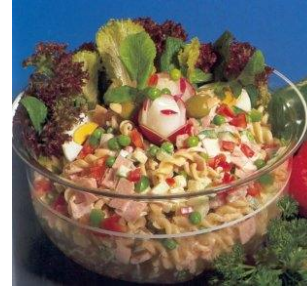
Die rote Grütze in eine Schüssel geben. Quark und Mascarpone verrühren. Sahne schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die Masse auf die Rote Grütze geben. Erst kurz vor dem Anrichten den braunen Rohrzucker in einer dicken Schicht (je nach Geschmack ;-)) auf die Creme streuen.

zubereitet von: Iris

"Den Steinkamp sein Nudelsalat"

Zutaten:

400g Spiralnudeln (Fusilli)
200g Cornichons, abgetropft
200g Schmand
1 3/4 TL Salz
30g Dijon-Senf
100 g Öl
1/8 TL Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft
150g Joghurt
30g Gurkenwasser
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Currypulver
1 Dose Erbsen + Möhren, abgetropft, 530g Abtropfgewicht
2 Gläser Champignons in Scheiben, 340g Abtropfgewicht



Zubereitung:

Nudeln nach Packungsangabe kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Cornichons in feine Würfel schneiden und in eine große Salatschüssel füllen. Erbsen + Möhren und Champignonscheiben abtropfen lassen und ebenfalls in die Schüssel geben.

Die restlichen Zutaten in einer anderen Schüssel zu einer homogenen Masse verrühren. Die Nudeln zu den Gurken, Erbsen + Möhren und Champignons in die Salatschüssel füllen, mit dem Dressing vermischen und gegebenenfalls noch einmal nachwürzen.

Gruß, Jörg

Karlas Spargelröllchen

Zutaten: (man rechnet immer ca. 2-3 Röllchen pro Person)

für ein Röllchen:

1 Scheibe Kochschinken

2-3 Stangen Spargel aus der Dose (je nach Dicke der Spargelstangen und der errechneten Röllchenmenge in Korrelation zu den verfügbaren Stangen in den vorhandenen Dosen – soll heißen: am Besten die Stangenmenge auf die vorhandenen Schinkenscheiben umrechnen – **Hier ist der Mathelehrer gefragt!**)

Remoulade aus der Tube (oder so)

Zubereitung:

Die Spargelstangen auf die eine Seite ca. 2cm neben den Rand auf die Schinkenscheibe legen.

Nur knapp bis an den oberen und unteren Rand der Schinkenscheibe einen nicht zu dicken Strang Remoulade spritzen (quetscht sonst aus dem Röllchen raus).

Dann erst die kurze Seite des Schinkens über den Spargel hochklappen und das so begonnene Röllchen fertig rollen.

Anrichten auf einer schönen Platte.

Dekorieren kann man die Röllchen jeweils mit einem Spritzer Remoulade und etwas Petersilie.

Katis

Dessert: Rote Inge

Zutaten:

300g Tiefkühlhimbeeren

150g Baiser grob zerbröckelt

400ml süße Sahne, steif geschlagen



Zubereitung:

In eine große Schüssel (am besten aus Glas wegen der schönen Optik des Desserts) die Hälfte der Himbeeren geben, darauf kommt die Hälfte des Baisers, darauf die Hälfte der Sahne. Das Schichten mit der 2. Hälfte der Zutaten wiederholen.

Tipp: Nach Belieben dekorieren, z.B. mit Schokoblättchen.

Entweder 2 - 3 Stunden vor dem Servieren zubereiten und bei Zimmertemperatur durchziehen lassen oder 6 - 8 Stunden vorher vorbereiten und dann im Kühlschrank ziehen lassen.

Schmeckt köstlich, auch wenn die Himbeeren noch ein kleines bisschen gefroren sind.

Guten Appetit wünscht Kati Halfmann

Katrins Kulleraugen

Zutaten:

425g Mehl
75g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1TL geriebene Zitronenschale
4 Eigelb
325g Butter oder Margarine

außerdem:

1 kleines Glas Johannisbeergelee
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen festen Teig herstellen und diesen im Kühlschrank für etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Aus Hälfte der Plätzchen mit einem Fingerhut ein Loch stechen.

Bei 180-200 °C etwa 8-10 Minuten backen.

Die „Oberteile“ mit dem Loch im warmen Zustand mit Puderzucker bestäuben. Die „Unterteile“ mit dem Johannisbeergelee bestreichen und anschließend beide Teile zusammensetzen.

gebacken von Katrin I.

Katrins Pizzabrötchen

Zutaten:

500g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1TL Zucker
2TL Salz
150g Salami
150g geriebener Gouda
2TL Petersilie
1TL Oregano
375 mL warmes Wasser



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten, evtl. noch etwas Mehl hinzufügen.
Aus dem Teig etwa 20 Brötchen formen.

(Bei Bedarf kann man von dem geriebenen Gouda noch etwas über die Brötchen geben
→ ergibt eine leckere Käsekruste)

Bei 200 °C ca. 20 Minuten backen

gebacken von Katrin I.

Katrins Vanillekipferl

Zutaten:

500g Mehl
200g Zucker
400g Butter
200g gemahlene Mandeln oder Nüsse



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig vermengen und diesen vor der Weiterverarbeitung für 30 Minuten im den Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig zu kleinen Hörnchen formen und bei schwacher Hitze (ca. 150°C) für etwa 10 Minuten backen, bis sie ganz leicht braun werden.

Nach dem Backen die noch warmen Kipferl in einem Gemisch aus Zucker, Vanillezucker und Puderzucker wälzen.

gebacken von Katrin I.

Kerstins Norwegische Lachsroulade

Zutaten für 12 Portionen:

50 g Mehl
0,15 L Milch
2 Eier
1 EL Öl
Salz
300 g Frischkäse mit Kräutern
30 g Meerrettich
100 g Creme Fraîche
3 EL Dill, Pfeffer, Salz
200 g Lachs, geräuchert



Zubereitung:

Die Norwegische Lachsroulade hält 2-3 Tage zugedeckt im Kühlschrank. Der Geschmack wird immer aromatischer, je länger die Norwegische Lachsroulade zieht. Darum lässt sie sich gut für Feiern vorbereiten. Aus Mehl, 150 ml Milch, Eiern, Öl und Salz einen dünnflüssigen Pfannkuchenteig herstellen. Mind. 30 Minuten quellen lassen. Inzwischen Ofen auf 180° vorheizen. Backpapier auf ein Backblech legen. Den Teig vorsichtig in die Mitte gießen und zu einem Rechteck verstreichen. Ca. 13 Minuten backen, bis sich der Rand leicht vom Backpapier löst. Den Teig auf dem Blech abkühlen lassen. Aus Kräuterfrischkäse, Sahnemeerrettich und Creme Fraiche eine geschmeidige Creme rühren. Mit Pfeffer, Salz und frischem gehacktem Dill würzen. Die Hälfte der Creme auf dem großen Pfannkuchen verteilen. Mit geräuchertem Lachs belegen und die restliche Creme darüber streichen. Den Pfannkuchen mit Hilfe des Backpapiers zu einer Roulade aufrollen. Norwegische Lachsroulade gut durchkühlen, am besten über Nacht, damit die Cremefüllung schnittfest wird. Die Pfannkuchenrolle in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit frischem Dill garnieren.
Gutes Gelingen! Kerstin Baska

Lisas Mohrenkopf - Mandarinen - Creme

Zutaten:

12 Mohrenköpfe
1 Tafelschokolade oder Schokoraspeln
5 Mager,- oder Speisequark
4 Naturjoghurt
3 Dosen Mandarinen
2 EL Zucker

Garnitur:



Mohrenkopfwaffeln, 1 Dose Mandarinen und Schokolade,- raspeln

Zubereitung:

Zuerst die Schokolade mit einer Reibe klein reiben. Eine extra Schüssel verwenden.
Jetzt die Mandarinen in ein Sieb geben und abtropfen lassen (Saft aufheben).
Quark und Joghurt mischen und verrühren. Die Mohrenköpfe ohne Waffeln dazu geben und verrühren.

Abschmecken und je nach Belieben Zucker und Mandarinenensaft hinzugeben.
Jetzt die Mandarinen dazugeben, und vorsichtig unterrühren (am besten mit einem Löffel) etwas stehen lassen bis die Masse fester geworden ist.
Jetzt wird sie mit den Waffeln, den Mandarinen und den Schokoraspeln verziert.

Fertig!

Viel Spaß beim Ausprobieren.

Marias Chorfreizeitsalat

Zutaten: (für 1 ganzen hungrigen Chor)

6 große Chinakohl
12 - 15 große süße Orangen,
wahlweise aber entsprechend mehr Mandarinien
ca. 3 Gläser Majonaise
1500 - 2000g Naturjoghurt
300 - 500g Tafelsenf
Pfeffer
Salz



Zubereitung:

Chinakohl mit vielen fleißigen Händen in Streifen schneiden und Witze erzählen.
Orangen schälen und die weiße Haut abpellen - einige Chormitglieder mögen sie nicht!

In einer großen Schüssel - wenn nicht vorhanden in vielen kleineren, führt aber
eventuell zu Geschmacksvarianten - Joghurt, Majonaise und Senf mischen und mit Pfeffer
und Salz abschmecken.

Am besten alles in einer große Babywanne mischen und dann auf Schüsseln verteilt
anrichten.

Guten Appetit!
Maria

Markus M.s Biskuitrolle

Zutaten: (für 1 Rolle)

für den Teig:

5 Eiweiß, 5 TL heißes Wasser

100g Puderzucker

5 Eigelb

50g Mehl, 50g Stärkemehl (z.B. Mondamin)

1 kl. Prise Salz

Für die Füllung: (auch für 1 Rolle + Naschen)

ca. 100g Johannisbeergelee

250 g Sahne

1 Tasse Milch

1 Päckchen Instant-Vanillepuddingpulver (ohne Kochen)

Zubereitung:

Eiweiß mit heißem Wasser steif schlagen, Puderzucker einrieseln lassen, am besten durch ein Sieb, immer schön nach und nach. Das Eigelb unter die steife Masse ziehen, das Mehl-Stärke-Gemisch auch durch ein Sieb nach und nach zugeben und vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 10 Minuten backen. (Der Biskuit ist fertig, wenn an einem Holzspießchen bei der Einsteckprobe kein Teig mehr haften bleibt.)

Auf ein Tuch stürzen und einrollen.

Für die Füllung die Sahne etwas anschlagen, Puddingpulver zugeben und dann steif schlagen (das geht sehr schnell!). Durch zufügen von etwas Milch eine cremige Konsistenz einstellen.

Das Gelee leicht erwärmen, damit es sich leichter verstreichen lässt.

Nun die Biskuitrolle wieder ausrollen (Backpapier ablösen, wenn noch nicht geschehen!) und zuerst mit Gelee und dann mit Vanillecreme bestreichen.

Alles wieder einrollen und je nach Wunsch vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

gebacken von: Markus Mönter



Markus B.s Reis-Mais-Thunfisch-Salat

Zutaten: (für ca. 4 Personen)

1 Kochbeutel / 125g Reis

1 Dose Mais

1 Dose Thunfisch (am besten in Öl)

Salz

Pfeffer



Zubereitung:

Den Reis nach Anleitung kochen und etwas abkühlen lassen. Inzwischen die beiden Dosen öffnen und abgießen (vom Öl aus der Thunfischdose kann ruhig noch etwas drin bleiben, dann wird der Salat saftiger). Den Thunfisch in der Dose mit einem scharfen Messer etwas zerkleinern. Dann den Mais und den Thunfisch zum Reis dazu schütten. Mit Pfeffer und Salz würzen und alles gründlich untereinander mengen.

Tipp: Vor dem Servieren ein paar Stunden durchziehen lassen.

gekocht von: Markus Birkner

Markus B.s Tomatenbutter

Zutaten: (für 5-10 Personen)

- 125 Gramm Butter
- 3 Teelöffel Tomatenmark
- 1 kleine Zwiebel oder Frühlingszwiebel
- 30g Parmesankäse
- 1 Prise Salz
- 1-2 Blätter Basilikum



Zubereitung:

Das Tomatenmark unter die weiche (nicht flüssige) Butter rühren. Die Zwiebel sehr klein schneiden und dazugeben, ebenso den geriebenen Parmesankäse. Mit einer Prise Salz abschmecken. Mit Basilikum dekorieren und kalt stellen.

Tipp: Am besten schmeckt die Tomatenbutter, wenn sie schon ein paar Stunden durchgezogen ist, also am besten schon am Abend vor der Party anrühren.

gekocht von: Markus B.

Martinas

Schnelle Pute à la Brokkoli

Zutaten:

- 450g Putenfleisch
- 1 Pkg tiefgefrorener Brokkoli
- evtl. Champignons
- ½-1 Pkg geriebenen Gouda oder Mozzarella
- 2 Becher Sahne
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- frische Kräuter (oder 6-Kräuter-Mischung, tiefgefroren, ½ Pkg)
- Brühe (Pulver)
- Paprikagewürz
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Das Putenfleisch klein schneiden und in eine gebutterte Auflaufform legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Darüber den Brokkoli und die optionalen Champignons verteilen. Zwiebel, Knoblauchzehe und Kräuter klein schneiden und mit der Sahne verrühren. Mit Brühe, Paprika und Pfeffer abschmecken und anschließend über das Putenfleisch gießen. Zum Schluss den Streuselkäse darüber streuen. Im Backofen bei 180 °C (Heißluft) etwa 25 Minuten backen.

Mit Nudeln oder Reis servieren.

Monas Eierlikörkuchen

Zutaten:

Ofen vorheizen!!

250gr. Mehl
1 P. Backpulver
125gr Butter
150gr. Zucker
1 P. Vanillezucker
3-4 Eier
ca. 1/4 Flasche Eierlikör (Menge nach Belieben)
Schokostreusel



Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker im Topf auflösen.
Dann alle Zutaten mit der Masse vermischen.
Am Schluss noch die Schokostreusel einrühren und fertig.
Den Teig in eine gut gefettete Kastenform geben und bei 180-200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen.

Guten Appetit!

Das Rezept ist superlecker und supereinfach (mein Rezept wenn's schnell gehen muss).

gebacken von: Mona

Svenjas & Iris´ Schweinefilet mit Rotweinzwiebeln

Zutaten: (für 4 Personen)

400 g Marinierte Schweinefilet- Medaillons
400 g Zwiebeln
1 TL Koriander
2 EL Öl
400 ml Rotwein z.B. Merlot
Salz, Pfeffer und ein EL Zucker



Zubereitung:

Marinierte Schweine- Medaillons ca. 10 Min in der Pfanne anbraten. Öl und Zucker in eine zweite Pfanne geben. Wenn der Zucker geschmolzen ist, die Zwiebeln dazugeben ca. 2 Min. karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Die Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken, ca. 5 Min. garen und zum Fleisch servieren.
gekocht von: Svenja und Iris Kampa

Terasas Reissalat

Zutaten:

200g Reis
3 kleine grüne Chilischoten
1/8 l Gemüsebrühe
400 ml Tomatensaft
Salz/Pfeffer
200g Cabanossi
3 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
4 EL Rotweinessig
3 kleine Tomaten (oder viele Cocktailtomaten)
2 Frühlingszwiebeln



Zubereitung:

Zuerst kocht ihr die Gemüsebrühe auf und fügt den Reis, sowie den Tomatensaft hinzu. Dann kocht ihr den Reis solange, bis das ganze eine feste Masse ergibt und der Reis gar ist (wenn er noch nicht gar ist, aber keine Flüssigkeit mehr da ist, gebt noch etwas Tomatensaft oder Wasser hinzu.) Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 – 20 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit schneidet ihr die Cabanossi in Scheiben und bratet sie in einer Pfanne mit dem Olivenöl an. Die kleingeschnittene Knoblauchzehe und den Rotweinessig gebt ihr nun hinzu.

Schneidet die Tomaten, Frühlingszwiebeln und Chilischoten klein.

Wenn der Reis abgekühlt ist, könnt ihr nun alles gut vermischen.

Guten Appetit,
wünscht Teresa

Thomas´ Walnuss-Schoko-Kuchen

Zutaten: (Teig reicht für zwei Kastenformen)

250g Butter
250g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
100g Mehl mit 3 gestrichenen TL Backpulver
8 Riegel Kinderschokolade
400g geriebene Walnüsse
Guss: 2 Tafeln Schokolade

Zubereitung:

Butter schaumig rühren.

Zucker, Salz und Eier unterrühren.

Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren.

Schokoriegel in schmale Scheiben schneiden.

Walnüsse und Schokoladenscheiben unterheben.

Für den Guss Schokoladentafeln schmelzen (mit etwas Pflanzenfett wird es fester, muss aber nicht sein).

Formen fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen, gut 1 Stunde auf der mittleren Schiene backen.
Nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Den noch warmen Kuchen aus der Form nehmen und mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen.

Mit Rezepten von:





und noch mehr
Rezepten von:



zusammengestellt
im Dezember 2008
von



&

