

Gebacken

Für Süßholzraspeler & Salzschnorrer

Rührender Quarkkuchen

Zutaten:

125 g Butter
200 g Honig
3 Eier
125 g Speisequark
Schale von 1 Zitrone
100 g Rosinen
100 g gemahlene Mandeln
400 g Weizenvollkornmehl
1 P. Backpulver
1/8 l Milch

Zubereitung:

Butter und Honig cremig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Den Quark, die Zitronenschale, die Rosinen und die Mandeln unterheben. Anschließend das mit Backpulver gemischte Weizenvollkornmehl und die Milch abwechselnd unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und auf der mittleren Schiene im Ofen bei 175° C 50 bis 60 Minuten backen.

Kartoffelhälften im Spinatbett (4 Pers.)

Zutaten:

800 g kleine Kartoffel
500 g Spinat
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Öl
200 g Gorgonzola mit Mascarpone (Schichttorte)
250 ml Milch
Salz
bunter Pfeffer
gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in Wasser etwa 20 Minuten garen. Inzwischen den Spinat waschen und putzen. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Das Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin anbraten. Den Spinat hinzugeben und zugedeckt etwa 5 Minuten garen. Den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit etwas verkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Beiseite stellen. Die Kartoffeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln pellen und halbieren. Kartoffeln und Spinat in eine Auflaufform geben. Den Käse in Stücke zerteilen und über der Kartoffel-Spinat-Masse verteilen. Zum Schluss die Milch darüber gießen. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 10 Minuten gratinieren bis der Käse geschmolzen ist.

Eingepuderte Griesschnitten (4 Pers.)

Zutaten:

½ l Milch
20 g Butter
40 g Zucker
150 g Gries
2 Eier
2-3 EL Paniermehl

Zubereitung:

Milch mit Butter und Zucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Den Topf von der Herdplatte nehmen, den Gries einrieseln lassen und unter Rühren ausquellen lassen. Die verquirlten Eier unterrühren. Den heißen Brei in eine Kastenform füllen und auskühlen lassen. Anschließend den Gries aus der Form stürzen und in dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben im Paniermehl wenden und im heißen Fett in der Pfanne von beiden Seiten braun braten.

Gemüseensemble in Weiß (4 Pers.)

Zutaten:

600 g Kartoffel
Salz
1 EL Kümmel
2 Zwiebeln
250 g Möhren
250 Schwarzwurzeln
150 g Erbsen
250 g Magerquark
150 g Sahne oder saure Sahne
1 Ei
1 Bund Schnittlauch
Majoran, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und mit dem Kümmel in Salzwasser gar kochen, dann schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Möhren putzen und in feine Scheiben schneiden, ebenso die Schwarzwurzeln. Möhren und Schwarzwurzeln kurz blanchieren und mit eiskaltem Wasser abschrecken.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Quark mit der Sahne, dem Ei und dem Majoran verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Nacheinander alle Zutaten schichtweise in eine gefettete Auflaufform geben. Den Quark über dem Auflauf verteilen und das Ganze ca. 30 Minuten backen, herausnehmen und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Süßes Wabengebäck (ca. 6 Stück)

Zutaten:

250 g Magerquark
100 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
etwas Mineralwasser
Zucker nach Geschmack
evtl. Backaroma zum Verfeinern

Zubereitung:

Quark, Mehl, Ei und Salz mit Mineralwasser glattrühren und mit Zucker abschmecken. Den Teig eventuell mit Backaroma (z. B. Butter, Zitrone, Rum) verfeinern. Den Teig in einem Waffeleisen abbacken.

Früchte ohne Grenzen (4 Pers.)

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl
40 g Hefe
1/2 TL Salz
80 g Butter
60 g Zucker
1/4 l Milch

Belag:

1 l Milch
1 P. Vanillinzucker
150 g Gries
1 Eigelb
1,25 kg Früchte der Saison

Sahnehut:

250 g saure Sahne
125 g Schmand
50 g Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
2 Eigelb
20 g Speisestärke

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig zubereiten und zugedeckt etwa 20 Minuten aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für den Belag die Milch mit dem Vanillinzucker aufkochen, vom Feuer nehmen und den Gries unter Rühren einrieseln lassen. Das Eigelb schnell einrühren und den Gries gut ausquellen lassen. Nach dem Auskühlen auf den Hefeteig streichen. Darauf die vorbereiteten klein geschnittenen Früchte legen. Saure Sahne, Schmand, Zucker und Zimt gut verrühren, Eigelb und Stärke untermengen und über die Früchte gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 45 Minuten backen.