

Lieblingsrezepte

der

56er Auslese



Bulgursalat

Barbara Ziesenitz

Rezept reicht für 8 Personen.

Schmeckt super lecker und lässt sich sehr gut vorbereiten.

500 ml O- Saft (ohne Fruchtfleisch)

1 TL Harissa (nicht mehr, sonst wird es zu scharf)

1 TL Kreuzkümmel

Alles zusammen aufkochen.

200 g Bulgur dazugeben und ausquellen lassen (bitte die Zeit auf der Packung ablesen)

4 EL Weißweinessig

8 EL Olivenöl

Zubereitung

Mit Salz, Pfeffer verrühren und unter den ausgedampften Bulgur heben.

60 g abgezogene Mandeln mit 1 EL Zucker in der Pfanne karamellisieren – auskühlen lassen und grob hacken.

200 g Tomaten in Würfel schneiden

3 Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden

500 g Gurken schälen, aushöhlen in kleine Stücke schneiden

1 großen Bund glatte Petersilie klein hacken

3-4 EL frischen Zitronensaft

Alle Zutaten unter den Bulgur mischen.

Eine Stunde ziehen lassen.

Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schmeckt auch ohne Fleischbeilage, dann mit frischem/warmen Fladenbrot.

Guten Appetit

Hawaiianischer Wassermelonensalat

Doris Schmitt

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Bund Rucola
- 1 Paket Feta-Käse oder Ziegenkäse
- 1 EL Olivenöl
- 1 Handvoll Walnüsse
- 2 Handvoll Oliven, schwarz ohne Stein
- 1 EL Honig
- 1 kleine Wassermelone

Zubereitung

Die Wassermelone in mundgerechte Stücke schneiden und die Kerne entfernen.

Käse in Würfel schneiden und dazu geben.

Den Rucola zerkleinern, Oliven in Scheiben schneiden und die Walnüsse zerstoßen.

Alle Zutaten mischen.

Yum-Yum-Salat

Heidi Weber

1 Eisbergsalat oder 1/2 Chinakohl
waschen und in kleine Vierecke schneiden

100 g Mandelstifte
4 EL Sonnenblumenkerne
beides anrösten und auskühlen lassen

1 Zwiebel klein schneiden

2 EL Essig
4 TL Zucker
1 TL Salz, Pfeffer
2 EL Wasser
1/2 Tasse Öl
alles zusammen mit dem Schneebesen verrühren

2x Gewürzmischung Asia Nudelsnack Huhn unter das Dressing rühren.
Nudeln klein drücken und 20 Minuten ziehen lassen.

Eisbergsalat oder Chinakohl unterheben.

Kartoffelsalat mit Eiern

Birgid Geisse

Zutaten:

2000 g Kartoffeln

150 g Zwiebeln

½ Liter Gemüsebrühe

3 EL Essig, mild

1 TL Senf

Salz, Pfeffer, Zucker

6 Eier

ca. 6 Milde Gewürzgurken (z.B. Spreewaldgurken)

250 g Mayonnaise

Zubereitung

Pellkartoffeln kochen, abgekühlt schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Eier kochen und kalt werden lassen.

Die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken (z.B. mit dem Tupper Turbo Chef) und unter die Kartoffeln mischen.

Die Brühe zusammen mit dem Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen. (Statt Essig nehme ich die Brühe von den Gewürzgurken – also entsprechend mehr davon, weil sie nicht so sauer ist. Da die Gewürzgurken auch schon Zucker enthalten braucht man weniger davon. Mit der Gemüsebrühe sollte man auf nicht mehr 600 ml kommen, weil der Salat sonst zu flüssig wird. Die Gemüsebrühe sollte deshalb beim Einsatz von Gurkenbrühe etwas konzentrierter sein.)

Die Brühe mit den Kartoffeln mischen und kurz ziehen lassen.

Die Eier mit dem Eierschneider schneiden; jedes Ei nach dem Schneiden im Eierschneider um 90° drehen und noch einmal schneiden – so werden die Stücke schön klein. Die Gewürzgurken ebenfalls klein schneiden; Gurken und Eier unter den Salat heben und noch einmal ziehen lassen.

Erst ganz am Schluss die Mayonnaise unterheben. Dabei nicht am Fett sparen! Ich nehme Thomy Delikatess mit 80% Öl – meistens aber nur ca. 150ml davon.

6er Salat

Hannelore Stadler

Zutaten:

6 Kartoffeln - groß, festkochend

6 Eier - Größe L

6 Äpfel - sauer

6 Gurken - große

1 Zwiebel - mittelgroß

1 Glas Miracelwhip

1 Gläschen Lachs-Schnitzel - Alaskaseelachs

Zubereitung

Alles klein schneiden - in eine Schüssel geben und umrühren.

Über Nacht durchziehen lassen.

Fisch am Verzehrtag zugeben.

Etwas Gurkenwasser - wenn der Salat zu trocken ist.

Kartoffelsalat

Uli Schäfer

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, fest kochend,
1 kleine Zwiebel,
Essig, Rapsöl,
ca. 100g Bacon-Streifen,
ca. 1/4 Liter Gemüsebrühe,
Weißkohl, Salz, Pfeffer, Kümmel evtl. gemahlen.

Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen, in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel klein würfeln, mit Öl, Essig, Gewürzen und ausgelassenen Speckwürfeln mit etwas Brühe ablöschen und unter die Kartoffeln heben.

Fein gehobeltes Weißkraut mit Öl in einer Pfanne glasig dünsten, mit Brühe ablöschen und warm unter den Kartoffelsalat heben.

Schmeckt solo oder zu Kasseler, Würstchen oder zu Partyschinken. 😊

Chilischoten-Salsa

Ute Krämer

Zutaten:

6-8 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

6 frische rote Chilischoten (ca. 20 g pro Schote)

6 Knoblauchzehen

Je ½ TL Kreuzkümmel und schwarze Pfefferkörner

1 TL grobes Meersalz

1 kleine Handvoll frische Oreganoblätter oder 1 TL getrocknetes Oregano

2 EL Weinessig

1/8 Liter Olivenöl

1 Prise Zucker

Zubereitung

Die Chilischoten waschen, die Stielansätze entfernen. Je nach Schärfe der Schoten und der gewünschten Schärfe der fertigen Sauce die Schoten längs halbieren und die Kerne entfernen. (Die Kerne beiseite stellen um sie evtl. bei Bedarf später noch zur Sauce zu geben) Die Schoten in feine Streifen schneiden. Die Hände danach gründlich waschen !!!!

Den Knoblauch schälen. Mit den Chilischoten und den anderen Gewürzen im Mixer fein zerkleinern (oder im Mörser zerstoßen). Essig und Olivenöl untermixen. Die Schärfe prüfen und evtl. noch einige Kerne unter die Sauce mixen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Sauce in ein Glas abfüllen und kühl aufbewahren.

Gut verschlossen ist sie 6-8 Tage haltbar.

Pizza Brötchen

Heidi Weber

Zutaten:

200 g Salami
100 g gekochter Schinken
200 g Käse
200 g Paprika
1 Dose Pilze
2 Zehen Knoblauch
1 kleine Dose Tomatenmark
1 Becher süße Sahne
6-10 Brötchen
Oregano, etwas Zwiebeln

Zubereitung

Alles klein schneiden, miteinander vermengen, mit Oregano würzen und auf die Brötchenhälften streichen.

Ca. 10 Minuten überbacken
Umluft 180 Grad

Ergibt ca. 16 - 20 halbe Brötchen

Pizzabrötchen ohne Hefe

Uli Schäfer

Zutaten:

250 g Quark 40%
4 EL Milch
6 EL Öl
1 TL Salz
1 Prise Zucker
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Edelsalami, gewürfelt
200 g Gouda, gewürfelt
100 g Röstzwiebeln

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Von dem Teig dann kleine Brötchen mit einem Esslöffel abstechen und auf ein vorbereitetes Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 150°C) ca. 30 Minuten backen (evtl. auch kürzer - das kommt auf die Größe der Brötchen an).

Die Menge reicht für ca. 15 Stück.

Tipp: Wer es noch würziger mag, gibt Pizzagewürz zum Teig dazu. Variationen mit Paprikaschoten, Schinken, Pilzen, Mais etc. sind möglich. Halt auch alles, was auf eine Pizza kann.

Wenn man die Brötchen nicht herzhaft will, kann man Wurst, Käse und Zwiebeln auch weglassen.

Mit dunklem (Brot-)Mehl schmecken die herzhaften Brötchen noch besser

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Gänsebraten

Ute Krämer

Zutaten für 6 Portionen:

4 Keulen von der Gans - frisch bzw. von polnischer Hafermastgans

1 große Gänsebrust, frisch bzw. von polnischer Hafermastgans

4 Äpfel (Boskoop)

1 Bund Beifuß, getrocknet

1 Pck. Schweineschmalz, einfach

2 Tassen Wasser mit je 1 TL Salz verrührt

Salz und Pfeffer

Rosmarin

Zubereitung

Gänsekeulen und -brust, gleiche Zeit und Zubereitung auch bei einer ganzen Gans.

Man nimmt entweder die Fettpfanne des Backofens oder eine entsprechend große Auflaufform, jedoch keine antihaftbeschichtete, darin verbrennt das Fett nach so langer Zeit. Zunächst alle Gänseteile waschen, trocken tupfen und würzen, d.h. salzen, etwas pfeffern und mit geriffeltem Rosmarin bestreuen. Dabei den fleischigen Seiten etwas mehr Gewürz zukommen lassen als den Hautseiten.

Während die Gänseteile gewürzt werden, auf dem Herd in einem Töpfchen das Schweineschmalz mit der ersten Tasse Salzwasser vorsichtig schmelzen lassen. Wenn es flüssig ist, in das vorgesehene Bratgefäß gießen. Die Gänseteile (zunächst mit der Hautseite nach unten) in das Bratgefäß legen. Das Beifuss-Sträußchen (mit Stielen) grob mit den Fingern auseinander zupfen, brechen, über die Gänseteile und in den Schmalsud bröseln. Die Äpfel quer halbieren und die Gänseteile damit belegen.

Dann in den kalten Backofen schieben. Einschubhöhe so wählen, dass die Gänseteile sich etwa mittig im Backofen befinden. Bei normaler Ober-/Unterhitze auf 200 Grad, 1,5 Stunden braten, dabei nur öfter nachschauen, wie viel Fett austritt, um es evtl. abzuschöpfen, sodass nichts überläuft.

Nach 1,5 Stunden werden die Gänseteile gewendet. Zuvor die Apfelhälften rausnehmen, beiseite stellen. Gänseteile jetzt drehen und dabei zuvor die Apfelstücke ins Fett legen, sodass die Gänseteile jetzt mit der Haut nach oben auf den Apfelstücken liegen. Die zweite Tasse mit verrührtem Salzwasser über die Stücke gießen. Dabei auch wieder das austretende Fett beobachten. Die Gänseteile erhalten nun ihre Bräune und werden herrlich knusprig. Ab und zu nachsehen, ob der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Nach Ende der Bratzeit die Gänseteile entnehmen und auf einer Platte anrichten. Die Äpfel und die Stiele des Beifusses werden grob entfernt und die Gänsejus in eine Sauciere umgefüllt.

Dazu schmecken Klöße, Rotkohl bzw. Apfelmus. Gänseteile und Klöße werden auf den Tellern mit Gänsejus übergossen.

Werden die Gänseteile so zubereitet, behalten sie nicht nur ihren Eigengeschmack, sondern werden herrlich zart und butterweich. Beifuss dient der besseren Verträglichkeit. Entscheidet man sich für eine ganze Gans, bleibt der Ablauf gleich, es verändert sich nichts, außer, dass die Apfelstücke in die Gans geschoben werden. Auch hier zunächst die Gans mit der Brustseite nach unten ins Fett legen und nach 1,5 Stunden drehen.

Schüttelpizza

Uli Schäfer

Zutaten für 1 Blech:

200 g Mehl

6 Eier

500 ml Milch

Salz, Pfeffer, Oregano

200 g gewürfelter oder geriebener Käse

1-2 Paprika

100 g Schinken

100 g Salami

nach Geschmack evtl. Pilze, Zwiebeln etc.

Zubereitung

Mehl, Eier und Milch in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Die restlichen Zutaten würfeln und ebenfalls in die Schüssel geben.

Dann mit dem Deckel luftdicht verschließen und gut schütteln.

Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und

ca. 30 Min. bei 200 Grad im Umluftherd backen.

Vitello tonnato
(Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
Ute Krämer

Für 6 Personen:

1 kg Kalbfleisch (Nuß od. Filet) ich nehme allerdings Hähnchenbrust
Salz
1 Bund Suppengrün
2 Lorbeerblätter
1 Zwiebel
1 Chilischote

Das Fleisch in leicht kochendes Salzwasser geben. Suppengrün, Lorbeerblätter, Zwiebel und Chilischote dazu. Fleisch auf kleinster Hitze 1 ½ bis 2 Std garen, im Sud abkühlen lassen

1 Dose Thunfisch naturell (ca. 200 gr.)
4 Sardellenfilets – abgespült (nehme ich nicht)
2 Eßl. Kapern
8 Cornichons (gehackt)
2 hartgekochte Eigelb
Pfeffer
200 ml. Olivenöl (nehme neutrales Öl)
1 Eßl. Essig
4 Eßl. Zitronensaft
50 ml. Brühe von dem gekochten Fleisch

Für die Soße den Thunfisch, (die Sardellen), Kapern, Cornichons und Eigelbe mit dem Püristab pürieren. Salzen, pfeffern und das Öl in einem dünnen Strahl unterrühren. Mit Essig und Zitronensaft würzen. Ein bisschen Zucker schadet auch nicht:-)
Kaltes Fleisch in Scheiben schneiden anrichten und evtl. ein bisschen mit der Soße bestreichen.

Als Variation kann man anstelle von Essig und Zitronensaft auch Weißwein nehmen.

Guten Appetit

Roter Frischkäse

Barbara Ziesnitz

Kann einen Tag vor Verzehr zubereitet werden. Eignet sich gut als Dipp.

½ Bund Petersilie> fein hacken

150 g gekochte Rote Beete in kleine Stückchen schneiden

200 g Frischkäse glatt rühren

25 g Meerrettich aus dem Glas untermischen

¼ TL Salz

1 Prise Pfeffer

Bei Bedarf etwas Rote Beete Saft aus dem Glas hinzugeben, wenn es zu dickcremig ist.

Das Gemüse gibt aber auch noch Saft ab.

Durchziehen lassen.

Guten Appetit wünscht Barbara

Himbeer-Schmand

Heidi Weber

Zutaten:

200 g weiße Schokolade schmelzen

200 g Schmand zu der Schokolade geben

200 g süße Sahne schlagen, unter die Masse geben

100 g weiße Schokolade klein schneiden und in die Masse geben

200g gefrorene Himbeeren in eine Auflaufform geben

und darüber die ganze Masse

ca. 1 Stunde kalt stellen

Butterlochkuchen

Waltraud Rogel

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe (oder 1/2 Würfel frische Hefe - andere Zubereitung des Teiges)

90 g Zucker

100 g Butter

1 gehäufte TL Salz

1/2 Päckchen Backpulver

1/4 Liter Milch

Zubereitung

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, die Milch und die Butter (flüssig) in der Mikrowelle erwärmen und dazu schütten - alles mit dem Knethaken verrühren.

Trockenhefe braucht meist länger zum Gehen, am besten über Nacht - abgedeckt in der Teigschüssel.

Sobald der Teig mindestens doppelt so hoch gegangen ist, auf einem gefetteten Blech verteilen und im vorgewärmten Ofen (ca. 80-100 Grad, Ofen ausmachen) und nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.

Raus nehmen und den warmen Teig mit 3 Fingern (Daumen-, Zeige- und Mittelfinger) petzen, damit sichtbare Furchen/Vertiefungen entstehen.

100 g Butter in der Mikrowelle erwärmen und flüssig über den Kuchenteig verteilen, dann 80 g Zucker mit 1 Vanillezucker mischen und darüber streuen, wer möchte bis zu 1 Päckchen gehobelte Mandeln darauf verteilen.

Dann erneut 1 Stunde gehen lassen.

Bei 160-170 Grad im Heißlufttherd - mittlere Schiene - ca. 16-18 Minuten backen, bis er eine hell-bräunliche Farbe angenommen hat.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und 1 süße Sahne (gerne haltbare) langsam darüber gießen - fertig.

Guten Appetit

Waffeln

Hannelore Stadler

9-10 Waffeln

Für den Rührteig:

250 g Margarine

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

6 Eier

300 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

150-200 ml Milch

100 g gemahlene Haselnüsse

Rumaroma

Zubereitung

Alles mit dem elektrischen Handrührgerät cremig schlagen.

Waffeleisen vorheizen und die Waffeln backen.

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Beilage:

Schattenmorellen

Sahne

Eis

Marmelade oder

Nutella

Ganz nach Geschmack

Schneewittchenkuchen

Moni Soppa

Zutaten:

100 g Margarine

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eier

200 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

1/16 Liter Milch

Unter die Hälfte des Teiges 2 EL Nutella

1 Glas Sauerkirschen auf den ganzen Teig verteilen

35 Minuten bei 175 Grad backen

250 g Quark

1 1/2 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker - alles verrühren

1/4 Liter süße Sahne

mit 1 Päckchen Sahnesteif schlagen

Auf den gebackenen abgekühlten Boden geben.

1 roter Tortenguss über alles geben.

Fertig!

Eierlikörkuchen

Hannelore Stadler

Zutaten:

125 g Zucker

5 Eier

180 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1/4 Liter Eierlikör

1/4 Liter Öl

125 g Gustin (Kartoffelmehl)

125 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Der Reihenfolge nach alle Zutaten zu einem Rührkuchenteig verarbeiten.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen.

Backzeit ca. 60 Minuten bei 160 Grad (Heißluft).

Für die Gugelhupfform (22 cm)

Fanta-Kuchen

Hannelore Stadler

Zutaten für den Teig:

4 Eier
2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
1 Pck. Vanillezucker
3 1/2 Tassen Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Tasse Fanta

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach zu einem glatten Teig verarbeiten.

Auf ein Backblech geben und ca. 15-20 Minuten backen.

Über Nacht stehen lassen.

Zutaten für den Belag:

2 Becher Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
1 Eßl. Zucker
2 Becher Schmand

Den Schmand und den Zucker verrühren, die Sahne schlagen und unterheben, die Masse auf dem Kuchen verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Käsekuchen

Gaby Sauer

Knetteig:

200 g Mehl

60 g Zucker

65 g Butter oder Margarine

1 Ei

2 TL Backpulver

Quarkmasse:

1 kg Quark

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

2 Eier

1/4 bis 1/2 l Milch

1 EL Öl

Zubereitung

Den Teig in eine Springform geben, am Rand etwas hochziehen.

Flüssige Quarkmasse draufgeben.

Ober- und Unterhitze 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Mandarinen-Quark-Kuchen

Usch Nebe

Zutaten:

Für den Quarkteig

4 EL Öl

1 Ei

50 g Zucker

200 g Mehl

2 TL Backpulver

Für die Füllung:

190 g Mandarinenfilets (Dose)

3 Eier

100 g weiche Butter

150 g Zucker

250 g Magerquark

250 g Sauerrahm

1 Pck. Puddingpulver

2 TL Backpulver

abgeriebene Schale von einer halben unbehandelten Zitrone

1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Boden einer runden Springform (26 cm) mit Backpapier belegen. Für den Quarkteig den Quark mit Öl, Ei und Zucker verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Quarkmasse sieben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in der Form verteilen und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand andrücken.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Für die Füllung die Mandarinen abtropfen lassen. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Butter mit Zucker cremig rühren. Den Quark und den Sauerrahm mischen, löffelweise unter die Butter rühren. Das Puddingpulver mit dem Backpulver mischen und auf die Quarkmasse geben. Eigelbe, Zitronenschale und Zitronensaft unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterziehen. Die Hälfte der abgetropften Mandarinenfilets unterheben.

Die Quarkmasse in die Springform füllen und glatt streichen. Ca. 60 Minuten backen. Wenn die Oberfläche des Kuchens nach ca. 40 Minuten Backzeit anfängt Farbe zu bekommen, mit Backpapier oder Alufolie abdecken und fertig backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter stehend abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen vorsichtig aus der Form und mit den übrigen Mandarinen verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Marmorkuchen

Gaby Sauer

Zutaten:

225 g Butter

400 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

5-6 Eier

450 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

50 g Mandeln gerieben

knapp 1/2 l Milch oder weniger

2/3 des Teiges in eine große Kranzform (28 cm) geben

Schokoteig:

3 geh. EL Kakao

3 geh. EL Zucker

1 Messerspitze Zimt

3-4 EL Milch

im Heißlufttherd bei 160 Grad 50 Minuten backen

Feuerwehrtuchen

Gerhild Erb

Für den Teig:

200 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

100 g Zucker

100 g Butter

1 Ei

Für die Füllung:

1 Pck. Vanillepudding

4 Eßl. Kirchsft (von 1/4 l Kirschsft)

1 Eßl. Zucker (alles verrühren)

den restlichen Sft hinzufügen und aufkochen

2 Gläser entsteinte Sauerkirschen dazugeben

Für die Streusel:

100 g Mehl

Zimt

100 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

90 g Butter

- alles miteinander verkneten und Streusel daraus machen.

Den Teig in eine runde Springform geben, die Füllung darauf streichen und dann die Streusel darüber verteilen.

1 Stunde bei 150° C backen.

3 Becher Sahne steif schlagen und über den fertigen Kuchen verteilen.

Quarkkuchen mit Haube

Sabine Forbach

Knetteig:

100 g Zucker

100 g Butter

250 g Mehl

1 Ei

1/2 Pck. Backpulver

Teig herstellen und in eine Springform 28 cm einarbeiten.

Rand bis Formende hochziehen

Füllung:

1.250 g Magerquark

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

3 Eigelb

1 Becher Schmand

250 ml Milch

200 ml Öl

1 Pck. Vanillepuddingpulver

Füllung mit Rührgerät gut durchrühren und in die Springform geben. 1 Stunde bei 175°C Ober/Unterhitze backen.

Haube:

3 Eiweiß

3Eßl. Zucker

Steif schlagen und nochmals 5 Min. bei 175°C backen.

Kuchen in der Form abkühlen lassen!
Nicht vom Springformboden ablösen!!

Tussi-Likör

Birgit Benner

1 Glas Pfirsich-Maracuja-Joghurt (500 g) fein pürieren

1 Liter Maracuja-Saft

3 Becher Süße Sahne

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1/4 Liter Wodka

3 Schnapsgläschen Cognac

umrühren - fertig

Erdbeerlimes

Gerhild Erb

700 g pürierte Erdbeeren

0,7 L Wodka

0,5 L Zitronensaft

400 g Zucker

300 ml Wasser

Aufkochen und abkühlen lassen

Ergibt 3 Flaschen

99 Kaffeebohnen - Likör

Uli Schäfer

Zutaten für 1 Portion:

3 Liter Rotwein (ich nehme immer Mazedonischer Kadarkar)

1 Flasche Rum

750 g Zucker, braun (Kandis)

2 Pck. Vanillezucker

99 Kaffeebohnen, ganze

Zubereitung

Alle Zutaten in ein großes lichtundurchlässiges Gefäß (oder eine große Schüssel) geben.

10 Tage stehen lassen und jeden Tag einmal durchrühren.

Nach 10 Tagen die Kaffeebohnen entnehmen und die Flüssigkeit in Flaschen umfüllen.

Schneller Kaffee-Kokos-Likör

Uli Schäfer

Etwa 40 Portionen

Zutaten:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

400 g Schlagsahne

120 g Zucker

etwas Dr. Oetker Bourbon Vanillemühle

125 ml Espresso

200 ml Kokoslikör, z.B. Batida de Coco

Ich habe Vanillezucker und nur 100 g Zucker genommen.

Zubereitung

Kuvertüre grob hacken. Schlagsahne mit Zucker, Espresso und Vanille aus der Mühle aufkochen. Kuvertüre darin schmelzen.

Kokoslikör zufügen und in eine vorbereitete Glasflasche füllen.

Mischung gut schütteln.

Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Vor dem Servieren nochmal kräftig schütteln.



 56er Auslese 06 