Die deftigen Sachen....

Speckstangerl

500 g Brotteig (am besten Packung Bauernbrot)

Je nach Packung ca. 350 ml warmes Wasser hinzufügen

Teig kneten, ruhen lassen

Eine Platte ungefähr die Größe von einer Backfolie auswellen, auf den Teig eine Creme Fraiche verteilen auf die eine Hälfte Speckwürfelchen geben, die Platte zusammenlegen, etwas andrücken und mit dem Rädchen ca. 1,5 – 2 cm dicke Streifen schneiden. Zwei Streifen zusammenflechten, je nach Packung in den Ofen bei ca. 200 ° C ca. 30 Minuten backen. Fertig.

Gemüse-Quiche

Mürbteig:

200 g Mehl

100 g Butter

1 Ei

Salz, Pfeffer

Guss:

125 ml Sahne

2 Eier

100 g Käse (Schmelzkäse)

Salz, Pfeffer, Muskat

Füllung:

150 g Karotten

150 g Paprika grün in feine Streifen geschnitten

1 Zwiebel

100 g gekochter Schinken

Mürbteig aus Mehl, Butter, Ei, Salz und Pfeffer herstellen, den Boden einer Springform (26 cm) damit auslegen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und bei 200 °C 10 Min. vorbacken.

Für die Füllung das Gemüse in feine Streifen schneiden und in etwas Öl andünsten und auf dem vorgebackenen Mürbteigboden verteilen. Für den Guss Sahne, Eier und Schmelzkäse verrühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Guss über das Gemüse geben und 20 bis 25 Min. bei 180 °C goldbraun backen. (Tipp! Fürs Bleck die doppelte Menge nehmen!)

Zwiebelkuchen (aus der Normandie!)

Teig:

500 g Mehl
50 g Butter
¼ l Milch
1 Pck. Hefe
1 TL Zucker
1 TL Salz

Belag:

1 kg Zwiebel
80 g Butter
1 EL Mehl
2 Eier
3 EL Milch
200 g Schinkenspeck, geräuchert
Kümmel nach Belieben
1/8 l saure Sahne
2 Eigelb
500 g Käse, Gouda

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen, auf ein Blech ausrollen und eine halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in feine Ringe schneiden und in 80g Butter andünsten. Den in feine Würfel geschnittenen Speck zufügen und mitanschwitzen. Dann mit 1EL Mehl überstäuben und dadurch binden.

2 Eier mit 3 EL Milch verrühren und mit etwas (gemahlener) Kümmel würzen. Zur Zwiebel/Speckmasse geben. Alles gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Für 15 Min. bei 200°C-225°C vorbacken auf mittlerer Schiene.

Inzwischen 1/8l saure Sahne, 2 Eigelbe und 500g Käse verschmischen. Gleichmäßig auf dem vorgebackenem Kuchen verteilen und für weitere 30 Min. bei 170 °C fertig backen.

Die Käsekruste sollte goldgelb sein und die Teigunterseite leicht gebräunt – dann ist der Zwiebelkuchen genau richtig.

Die süßen Sachen....

Hollerküchle

2 Eier
2 EL Zucker
125 g Mehl
1/8l Wein (Bier oder Milch)
1 Prise Salz
etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
Butterschmalz zum Ausbacken

15 Holunderblüten mit Stiel (trocken), Puderzucker

Eier trennen, Eiklar steif schlagen. Eigelb, Salz und Zucker schaumig schlagen, Mehl mit Wein unterrühren. Geriebene Zitronenschale und Eischnee unterheben.

Reichlich Fett in der Pfanne erhitzen, Blütendolden in Teig eintauchen und mit der Blütenseite nach unten ins heiße Fett legen. Knusprig goldbraun backen, mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren!

TIPP! Die Küchlerl lassen sich auch pikant zubereiten. In den Teig nach Geschmack Salz, Pfeffer und Kräuter wie Schnittlauch, Basilikum oder Petersilie hinzufügen.

Holunderblüten-Quark-Mousse

100 ml Sirup (Holunderblüten)
1 große Zitrone
3 Blätter Gelatine
250 g Quark
200 ml Schlagsahne

Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Holundblütensaft erwärmen, Gelatine ausgedrückt in dem warmen Saft auflösen. Den Quark dazugeben und verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Masse geben. In Gläser einfüllen.

Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank stocken lassen.

Holunderblüten-Muffins

1 Bio-Zitrone
300 g Mehl
½ Pck. Backpulver
2 Eier
100ml Holunderblüten-Sirup
150 g weiche Butter
Papiermuffinförmchen
200 g Puderzucker
2 Dolden Holunderblüten

Zitronenschale reiben und Saft auspressen für den Guss. Mehl mit Backpulver, Eiern, Hollersirup und der weichen Butter sowie der abgeriebenen Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig rühren. Papierförmchen auf ein Backblech setzen und mit Teig zur Hälfte füllen. Backen bei 160 °C ca. 25 Min.

Den Guss zubereiten aus Zitronensaft und Puderzucker. Erkalte Muffins damit bestreichen, Holunderblüten abstreifen und auf den feuchten Guss streuen.

Holunderblüten-Eis

500 g süße Sahne
200ml Holunderblüten-Sirup
3 Eier
3 Eigelb
120 g Zucker

Sahne mit Holunderblüten-Sirup erwärmen.

In der Zwischenzeit die Eier, Eigelb und Zucker vermengen und über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die heiße Holunderblütensahne unter die Eiermasse rühren bis die Masse etwas andickt bzw. cremig wird. Dann die Masse abkühlen lassen und in der Eismaschine nach Anleitung gefrieren lassen.

Holunderblüten-Panna Cotta

3 Holunderblüten-Dolden
1 unbehandelte Zitrone
125ml Milch
125 g Sahne
2 Eßl. Zucker
2 Blatt Gelatine weiß

Die Holunderblüten sollten schön aufgeblüht sein. Von den Dolden die Blüten abzupfen.

Die Zitrone waschen und die Schale fein abreiben.

Milch mit Sahne und Zucker kurz aufkochen. Vom Herd nehmen. Holunderblüten und Zitronenschale dazugeben und ca. 15 Min. ziehen lassen. Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Die Sahnemischung durch ein Sieb gießen. Nochmals erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen.

Die Flüssigkeit in kalt ausgespülte Schüsseln gießen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

Tipp: statt Holunderblüten und Zucker geht auch Hollersirup (ca. 30 ml)!

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit!