

Kerstin Heinrich Hrsg.

Mit dem
Kauf unterstützen
Sie die Erhaltung
der Jakobikirche
Freiberg

Freiberger Allerlei

Folge 2

Rezepte aus der Gemeinde

Ev.-Luth. Jakobi-Christophorus-Kirchgemeinde Freiberg

www.jakobi-christophorus.de

Liebe Koch- und Backfreunde!

Die große Nachfrage und die begeisterten Rückmeldungen auf die erste Ausgabe „Freiberger Allerlei“ haben uns angespornt, noch einmal 56 Rezepte für Sie zusammenzustellen - in der Hoffnung, dass wieder für jede Geschmacksrichtung etwas dabei ist.

Und da die Rezepte weit über die Kirchgemeinde hinaus Anklang fanden, zeigen wir diesmal mit den Lieblingsrezepten unseres Stadtoberhauptes Bernd-Erwin Schramm sowie Stadtmarketingchef Gerd Przybyła, wie sehr wir uns mit der Jakobi-Kirche unserer Stadt Freiberg verbunden wissen. Denn dem Erhalt der Kirche soll auch dies Mal der Erlös zugute kommen.



So könnte es auch keinen besseren Anlass zur Herausgabe dieser zweiten Folge geben als die Wiedereröffnung am 1. Advent 2010 nach der Generalsanierung.

Wir freuen uns, die Kirche damit wieder als Ort der Begegnung mit Gott und Menschen zur Verfügung zu haben, wo neben dem Wohl für Seele und Geist das Wohl des

Körpers nicht zu kurz kommen soll, denn

„Ein Mensch, der da isst und trinkt und hat guten Mut bei all seinem Mühen, das ist eine Gabe Gottes.“

(Die Bibel in Prediger 3,13).

Dass viele Menschen auf vielfache Weise - eben auch durch etwas Gutes zu essen beim Kirchenkaffee oder beim „Freiberger Allerlei“ - in der Jakobikirche „guten Mut“ finden, das erbitten wir von Gott!

Ihre Pfarrerin Gundula Rudloff
und Kerstin Heinrich mit dem Kirchenkaffee-Team
im November 2010

Inhalt

Vorspeisen

- 4 Gyrossuppe
- 5 O´Batzter
- 6 Avokadosuppe
- 7 Holundersuppe
- 8 Schles.-Kartoffelsuppe
- 9 Tomatensuppe
- 10 Käsesuppe

Hauptspeisen

- 11 Kartoffel-Käse-Auflauf
- 12 Würzkrusten-Schweinebraten
- 13 Hähnchenschnitzeltopf
- 14 China-Pfanne
- 15 Zwiebelsteak
- 16 Klitscher
- 17 Faule Pizza
- 18 Quark-Öl-Teig für Pizza
- 19 Schneller Hackbraten
- 20 Kartoffelpizza
- 21 Kassler-Pfanne
- 22 Lachs-Mangoldgratin
- 23 Antjes Gästetopf
- 24 Plinsen mit Apfelmus
- 25 Chili Con Carne
- 26 Lachs-Pfanne
- 27 Spätzle-Pfanne

Beilagen

- 28 Porreesalat
- 29 Rohkost-Mischsalat
- 30 Reissalat
- 31 Chicken-Nuggets-Salat
- 32 Tzatziki
- 33 Gefülltes Weißbrot

Desserts

- 34 Gebackene Bananen
- 35 Dreifarbenzauber
- 36 Töchterheimer
Kirschereme
- 37 Joghurt-Frucht-Dessert
- 38 Schokoladen-Mousse
- 39 Gewürzjoghurt

Kuchen

- 40 Luftiger Quarkkuchen
- 41 Sägespän-Kuchen
- 42 Vogtländischer
Kartoffelkuchen
- 43 Eierschecke
- 44 Makronenkuchen
- 45 Buttermilchkuchen
- 46 Bisquitteig mit Früchten
- 47 Eierschwer ohne
„Fettigkeit“
- 48 Freiburger Waffeln
- 49 Frischkäse-Sahnetorte
- 50 Rosinenstollen
- 51 Apfelbrot
- 52 Mohn-Quarkkuchen
- 53 Ameisenkuchen
- 54 Preiselbeertorte
- 55 Rosinen-Quarkkuchen

Leckereien

- 56 Kokosmakronen
- 57 Zucchini-marmelade
- 58 Flapjacks
- 59 Haferflocken-
Nussgebäck



Gyrossuppe

von Sylvia Gietzelt

Zutaten

Für 8 Personen:

- 1 kg Schweinefleisch
- 2 große Zwiebeln
- 3 rote Paprikaschoten
- 1 Päckchen Zwiebelsuppe (Fix-Produkt)
- 3-4 Päckchen Gyros-Fix-Produkt
- 2 Becher Schlagsahne (400 g)
- 1 Becher Schmelzkäse (200 g)
- ½ TL Thymian
- ÖL zum Anbraten
- Tabasco zum Abschmecken
- 1 ¼ l Wasser

Zubereitung

Schweinefleisch wie Geschnetzeltes schneiden und in Gyros-Fix-Produkt einlegen oder geschnittenes Fleisch in selbst gefertigte Marinade aus Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Oregano, Thymian, Paprika und Salz einlegen und ein paar Stunden ziehen lassen.

Fleisch in etwas Öl anbraten und mit Sahne aufgießen.

Zwiebeln schneiden, Paprikaschoten klein schneiden und ebenfalls in etwas Öl anbraten, mit Wasser ablöschen.

Alles mit Zwiebeln in größeren Topf geben, Rest der Wassermenge dazu, alles gut umrühren und aufkochen. Jetzt wird die Tüte Zwiebelsuppe, der Thymian und der Schmelzkäse dazu gegeben, alles gut verrührt und nochmals aufgekocht.

Zum Schluss die Suppe mit Tabasco abschmecken und noch einige Zeit ziehen lassen.



O'Batzter

von Elke Böhme

Zutaten

50 g Butter
200 g reifer Camembert
1 Zwiebel
3 EL Bier (Rahm oder Milch)
Salz
Pfeffer
1 TL Paprika

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren, den Camembert mit einer Gabel fein zerdrücken und Zwiebel fein hacken.

Den Camembert zu der Butter geben, anschließend Zwiebel, Bier (Rahm oder Milch) zugeben. Das ganze mit Salz, Pfeffer und Paprika pikant abschmecken.

Mit Paprika oder Pfeffer bestreuen, zum Anrichten Garnierung mit Zwiebelringen belegen.

*Du gibst uns, o Herr, durch Speis und Trank,
Gesundheit, Kraft und Leben.
So nehmen wir mit Lob und Dank,
das, was du jetzt gegeben.
Amen.*



Avocadosuppe

von Ellen Nicke

Zutaten

Für 4-6 Personen:

1 EL Curry
1 Stich Butter
1 Liter Brühe
1 Avokado
1 Becher saure Sahne oder Schmand
1 EL Honig
fein geschnittener Dill

Tipp:

Diese Suppe kann auch kalt serviert werden.

Zubereitung

1 EL Curry mit einem Stich Butter heiß machen.

1 Liter Brühe (Wasser und Brühwürfel) hinzugeben und aufkochen.

Die Avokado schälen (wenn sie reif/weich wird, geht es leicht) oder halbieren und Mark heraus löffeln, in einen Rührbecher geben und sofort mit Zitrone beträufeln.

Sahne oder Schmand mit Honig und fein geschnittenem Dill dazugeben und alles gut mischen.

Diese Creme in die heiße Brühe rühren und nicht mehr aufkochen lassen, da sie sonst bitter schmecken könnte.



Holundersuppe

von Elke Böhme

Zutaten

Für 2 Personen:

1½ Liter Holundersaft
3-5 EL Zucker
Nelkenpulver
Zimt
Prise Salz
Mehl
Milch
etwas Butter
Semmelbröseln

Zubereitung

Holundersaft, Zucker, Nelkenpulver, Zimt und Salz zum Kochen bringen.

Mehl und Milch miteinander verquirlen und zu der kochenden Masse gießen und nochmals aufkochen lassen.

Bei Bedarf kann noch heiße Milch nachgegossen werden.

Mit in Butter gerösteten Semmelbröseln servieren.

Tipp:

Wer keinen Holundersaft hat, kann auch 400 g Holunderbeeren mit 1¼ Liter Wasser auskochen und als Grundlage nehmen.

Wer mag, kann auch noch mit Zitronensaft abschmecken.

Statt Mehl kann man auch Speisestärke und Wasser verwenden.

Schlesische-Kartoffelsuppe

von Stadtmarketingchef Gerd Przybyla

Nach Mutters Art

Zubereitung

Zutaten

Zutaten für 8 Personen:

1,5 kg Kartoffeln
2 Möhren
1 Glass Salz-Dill-Gurken
2 mittelgroße Zwiebeln
2-3 Körner schwarzer Pfeffer
5 lange Kabanossi-Würste
1-2 EL Butter
1 EL Mehl
4 EL trockenes Majoran

Kartoffeln und Möhren in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln achteln. Alles in einen Topf mit 3,5 Liter Wasser und dem Pfeffer geben. Die Zutaten müssen mit Wasser bedeckt sein.

45 min. bei mittlerer Hitze kochen.

Salzgurken in kleine Würfel und Kabanossi in Scheiben schneiden.

Zu den Kartoffeln und Möhren in den Topf dazugeben. Mit dem Salzgurkensud abschmecken.

Majoran dazugeben und weitere 10 min. köcheln.

Mehlschwitze mit zerlassener Butter und Mehl zubereiten, ein wenig kaltes Wasser hinzufügen und in die Suppe geben.

Alles mit Salz oder, je nach Geschmack, mit Salzgurkensud abschmecken.

Guten Appetit wünscht
Gerd Przybyla



Tomatensuppe

von Daniela Gneuß

Zutaten

4 Zwiebeln
250 g gemischtes Hackfleisch
½ l Brühe
500 g Tomaten oder eine große
Dose Tomatenmark oder eine
große Dose geschälte Tomaten
½ Flasche Tomatenketchup
1 Dose Mais
1 Dose Champignons
2 Eßl. Sahne
Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer
Basilikum
Oregano

Zubereitung

Zwiebeln klein hacken und mit dem Hackfleisch anbraten, mit Mehl bestäuben, verrühren und mit der Brühe auffüllen. Tomaten, Tomatenmark, Ketchup und Gewürze zugeben und etwas köcheln lassen, evtl. pürieren, Mais und Champignons zugeben und mit Sahne abschmecken.

*Aller Augen warten auf Dich, Herr,
und Du gibst ihnen ihre Speise zur rechten Zeit.
Du tust deine Hand auf und sättigst alles,
was lebt, nach Deinem Wohlgefallen.
Amen.*

Psalm 145,16

Käsesuppe

von Veronika Günther

Zutaten

1 Stange Porré
1 große Zwiebel
1 kleine Büchse Champignons
400 g Hackepeter oder Puten-
brust Brühe (auch Instant-Gemü-
sebrühe)
4-6 Schmelzkäse á 200 g (Sahne-,
Schinken- oder Kräuterschmelz-
käse, je nach Geschmack)

Zubereitung

Porré und Zwiebel in mittelfeine
Streifen schneiden und Champig-
nons mit Hackepeter oder Puten-
brust in heißem Öl gut anbraten.
Mit Brühe auffüllen.
Schmelzkäse dazugeben und bei
mittlerer Hitze solange kochen,
bis der Käse vollständig geschmol-
zen ist.
Gelegentlich umrühren und bei
Bedarf nachwürzen.

*Wir bitten, Herr, sei unserm Haus
ein steter Gast, tagein, tagaus,
und hilf, dass wir der Gaben wert,
die Deine Güte uns beschert.
Amen.*



Kartoffel-Käse-Auflauf

von Elke Böhme

Zutaten

1 kg gekochte Kartoffeln
300 g Schnittkäse
4 Eier
1/4 l Milch
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln und den Schnittkäse reiben und etwa 1/3 zurückhalten. Eier trennen. Aus Kartoffeln, Käse, Eigelb, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat einen Teig zubereiten. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Alles in eine gefettete Auflaufform geben und glatt streichen. Anschließend den restlichen Käse darüber streuen. Den Auflauf im Backofen bei 220 °C, Ober- und Unterhitze 30 min. backen.

Tipp:
Am besten schmeckt frischer Salat dazu.

Würzkrusten-Schweinebraten

von Gislinde Schmidt

Zutaten

1 kg Schweinebraten oder
Schweinekamm
2 EL Tomatenketchup
1 EL Honig
2 EL Senf
1 EL getrocknete Kräuter der
Provence
1/2 TL Cayennepfeffer oder
anderen Pfeffer
Basilikum

Zubereitung

Schweinefleisch waschen, trocken
tupfen und rundherum mit Salz
einreiben.

In einem Töpfchen die Würzmi-
schung aus Tomatenketchup, Ho-
nig, Senf, Kräutern und Pfeffer
zubereiten und gut vermischen.
Mit der Würzmischung das
Fleisch rundherum einreiben.

Alles im vorgeheizten Backofen
bei 175 °C 2,5 Stunden braten,
dabei zwischendurch mit etwas
Wasser angießen, evtl. mit Basili-
kum garnieren.

*Segne, Vater, diese Speise,
uns zur Kraft und Dir zum Preise.
Amen.*



Hähnchenschnitzeltopf

von Kerstin Heinrich

Zutaten

1-2 Hähnchenschnitzel pro Person
2 Beutel Zwiebelsuppe
1-2 kleine Dosen Mandarinen
2 große Dosen Champignons
Salz, Pfeffer, Curry

Soße

2 Päckchen helle Soße
2 Becher süße Sahne
2 Becher saure Sahne
2 Becher Crème-Fraîche

Zubereitung

Bratentopf leicht einfetten.
Die Schnitzel im Bratentopf verteilen und leicht salzen, pfeffern und mit Curry bestreuen.
Anschließend Champignons, Mandarinen und Zwiebelsuppe darüber verteilen.

Alle Zutaten für die Soße in einem Topf aufkochen und abkühlen lassen.

Die abgekühlte Soße über die Schnitzel gießen, nicht umrühren und eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Hähnchenschnitzeltopf im Backofen 45 min. bei 200 °C garen lassen, anschließend den Backofen ausschalten und weitere 10 min. ziehen lassen.

Hauptspeisen



China-Pfanne

von Iris Mayer

Zutaten

3 Paprika (rot, grün, gelb)
1 Bund Lauchzwiebeln
5 Möhren
1 Dose Mais
1 Dose Bambussprossen
400 g Putenschnitzel
250 ml Sojasauce
Öl zum Anbraten
400 g Basmati-Reis
Salz

Zubereitung

Putenschnitzel in Streifen schneiden und mit 1/3 der Sojasauce marinieren.

Gemüse waschen, putzen und klein schneiden.

Basmatireis in Salzwasser gar kochen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse anbraten, dann mit der restlichen Sojasauce ablöschen und knackig bis bissfest fertig garen.

In einer weiteren Pfanne die marinierten Putenschnitzelstreifen anbraten. Darauf achten, dass sie knusprig, jedoch nicht zu trocken werden.

Wenn alles gar ist, gemeinsam auf einem Teller anrichten.



Zwiebelsteak

von Ellen Nicke

Zutaten

Für 4 Personen:

4-6 Scheiben Kammfleisch
4-6 Zwiebeln
300 ml Schlagsahne
Kondensmilch
1 Beutel Zwiebelsuppe (oder
Pfeffer, Salz und Gewürze nach
Belieben)
Champions
1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Zwiebeln in Ringe schneiden und
anbraten.
Champions in Scheiben oder
Streifen schneiden.
Fleisch in eine Pfanne legen, mit
einem Teil der Zwiebelsuppe wür-
zen bzw. mit anderen Gewürzen.
Dann Zwiebeln und Champions
darauf verteilen.
Schlagsahne mit restlicher
Zwiebelsuppe und Kondensmilch
darüber verteilen (am besten 2-3
Stunden vorher einlegen und kühl
stellen).

1 Std. in der Röhre backen.
Elektro: 200 °C, Gas: Stufe 4

*Jedes Tierlein hat sein Essen,
jedes Blümlein trinkt von Dir.
Hast auch unser nicht vergessen.
Lieber Gott, wir danken Dir.
Amen.*



Klitscher

von Oberbürgermeister Bernd-Erwin Schramm

Auch Sächsische Kartoffelpuffer
genannt

Zutaten

Rezept für 2 Personen:

1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
3 Eier
3 Esslöffel Mehl
Öl zum Braten (gern mit Leinöl)
evtl. Schinkenwürfel

Zubereitung

Rohe Kartoffeln schälen und mit
den Zwiebeln fein reiben.
Mehl mit Gewürzen (Salz, Pfeffer,
Kräuter) und Eiern unter die
Masse rühren.
Teig esslöffelweise in einer Pfanne
beidseitig knusprig braten.

Tipp:

Kleine Schinkenwürfel im Teig
machen diese Klitscher besonders
herzhaft und zum richtigen „Lö-
wenfutter“.

Glück auf
und guten Appetit wünscht
Bernd-Erwin Schramm



Faule Pizza

von Kerstin Heinrich

Zutaten

1 Packung fertiger Klobteig
Ketchup
250 g geriebener Käse

Belag z.B.:
Gekochter Schinken
Salami
Champignons
Paprika
Ananas
Mais

Zubereitung

Den Klobteig auf ein gefettetes
Blech aufbringen und mit Ketch-
up bestreichen.
Je nach Belieben belegen und zum
Schluss mit dem Käse bestreuen.

Die Pizza im Backofen bei 200 °C
backen bis der Käse goldgelb ist.

*Lieber Gott, durch Deine Güte leben wir,
und was wir haben, kommt von Dir.
Drum lass uns auch an andre denken,
von Deinen Gaben weiter schenken.
Amen.*

Quark-Öl-Teig für Pizza

von Gundula Rudloff

Zutaten

200 g Quark
3 EL Milch
1 Ei
8 EL Öl
½ TL Salz
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten verrühren und gut verkneten.
Die Masse auf einem gefettetem bzw. mit Backpapier ausgelegtem Blech ausrollen.

Tipp:

Wenn der Teig für einen Kuchen sein soll, muss man nur noch Zucker hinzufügen.

*Herr Jesus Christus,
Du hast mit deinen Jüngern gegessen
und an vielen Fischen gesessen.
Du hast dich auch hier und jetzt
unsichtbar zu uns gesetzt.
Dankbar nehmen wir die Gaben von dir an,
die du uns aus Liebe immer wieder schenkst.
Dir sei Dank in Ewigkeit.
Amen.*



Schneller Hackbraten

von Janett Liebscher

Zutaten

500 g Hackfleisch
1 Becher Schmand
1 Tüte Zwiebelsuppe

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren und
in eine mit Backpapier ausgelegte
Kastenform geben.
Den Hackbraten bei 180 °C
20 min. garen.

Tipp:

Wer mag kann auch Champignons
oder Paprikawürfel dazugeben.



Kartoffelpizza

von Janett Liebscher

Zutaten

Bratkartoffeln aus 4-6 Pellkartoffeln

3-4 Tomaten (können auch aus der Dose sein)

200-250 g geriebener Käse

Zubereitung

Aus den Pellkartoffeln je nach Gewohnheit Bratkartoffeln zubereiten.

Die Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden, in Scheiben schneiden und auf den Bratkartoffeln verteilen.

Den Käse auf den Bratkartoffeln verteilen und bei ca. 200 °C so lange backen bis der Käse zerlaufen ist.

Tipp:

Statt geriebenen Käse kann man auch 1 Päckchen Mozzarella verwenden.



Kassler-Pfanne

von Daniela Gneuß

Zutaten

1300 g Kassler (ohne Knochen)
2 Tüten Rösti (gibt es im Supermarkt, sind dreieckige Kartoffel-ecken, die aus geraspelten Kartoffeln und Gewürzen bestehen)
1 Becher Crème-Fraîche natur
3 Becher Crème-Fraîche mit Kräutern

Zubereitung

Kassler in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Rösti auftauen, zerbröseln und über die Kasslerscheiben streuen. Crème-Fraîche verrühren und darüber gießen.

Bei 190 °C Umluft 1 Stunde im Ofen backen.

Tipp:

Wir reichen dazu Sauerkraut.

*Zwei Dinge, Herr, sind not,
die gib nach Deiner Huld:
gib uns das täglich Brot,
vergib uns unsre Schuld.
Amen.*



Lachs-Mangoldgratin

von Daniela Gneuß

Zutaten

8 Blatt Mangold
2 Stücke roten Lachs
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
Käse
Salz
Pfeffer
Muskat
Zitronensaft
Käse

Zubereitung

Mangold waschen und Stiele vom Blattgrün trennen. Stiele klein schneiden und 10 Minuten in reichlich Wasser kochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Blattgrün klein schneiden und zu den Stielen geben, jetzt noch 2 Minuten kochen, danach abgießen.

Lachs mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in feuerfeste Form geben, im Backofen bei 170 °C 10 Minuten vorgaren.

In der Zwischenzeit Knoblauchzehe und Zwiebel in Würfel schneiden und rösten.

Fertiges Mangold mit Knoblauch und Zwiebeln mischen, evtl. würzen und über den vorgegarten Lachs geben.

Nach Geschmack kann noch Käse darauf gestreut werden.

Im Backofen erneut bei 170 °C 10-15 Minuten überbacken.



Antjes Gästetopf

von Elke Böhme

Zutaten

2 EL Margarine
600 g Gewiegtes
1 kleiner Weißkohl
1 Prise Pfeffer
1 TL Salz
2 EL Curry
2 EL Speisewürze
125 g Rosinen
1 mittelgroße Dose Ananas
1 Kompottschale Walnüsse
4 Portionen Reis

Zubereitung

Den Reis kochen.
Den Weißkohl klein schneiden.
Eine Pfanne mit der Margarine ausreiben.
Das Gewiegtes in die Pfanne geben, den geschnittenen Weißkohl darauf verteilen.
Pfeffer, Salz, Curry und Speisewürze hinzugeben und alles verrühren.
Unter ständigem Rühren 20 min. scharf anbraten.
Reis anbraten. Rosinen, Ananas mit Saft und Walnüsse zu dem gebratenen Reis geben und unterrühren.
Alle Zutaten verrühren und anschließend nochmals erwärmen.

*Komm, Herr Jesus, sei Du unser Gast,
und segne, was Du uns bescheret hast.
Amen.*



Plinsen mit Apfelmus

von Kerstin Heinrich

Zutaten

4 Eier
1 Prise Salz
560 ml Milch (oder Wasser)
320 g Mehl
100 g Zucker
Butter oder Butterschmalz

Apfelmus:
750 g säuerliche Äpfel
1/3 Zitrone
50 g Zucker
50 ml Wasser
1 Päckchen Vanillezucker

Tipp:
Falls süße Äpfel verwendet werden, muss mehr Zitronensaft genommen werden.

Zubereitung

Die Eier über einer Rührschüssel aufschlagen, Salz, Milch und Zucker dazugeben und mit einer Gabel verquirlen. Das Mehl hinzugeben und mit Schneebesen oder Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Ein Stück Butter oder Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen lassen und eine Suppenkelle Teig in die Pfanne geben. Die Plinsen auf jeder Seite goldbraun braten.

Apfelmus:
Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf geben. Zitronenstück abschälen, zusammen mit Zucker, Wasser und Vanillezucker zu den Apfelstücken geben und 10 min. unter Rühren kochen. Alles Pürieren und abkühlen lassen.



Chili Con Carne

von Janett Liebscher

Zutaten

500 g Kidneybohnen
400 g Hackfleisch
3 Zwiebeln
2 getrocknete Chilischoten
0,3 l Brühe
400 g Tomaten aus der Dose
2 Knoblauchzehen
1 TL Oregano
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Salz
1 TL Cayennepfeffer

Tipp:

Die Tomaten können bei Bedarf zerkleinert werden.

Zubereitung

Zwiebeln klein schneiden und in Öl andünsten, Hackfleisch dazugeben und mitbraten.

Getrocknete Chilischoten in Streifen schneiden und in der Brühe einweichen.

Tomaten zum Hackfleisch geben. Brühe (mit Chilischoten), gewürfelten Knoblauch, Oregano, Kreuzkümmel, Salz und Cayennepfeffer dazugeben und umrühren. Zum Schluss Kidneybohnen abtropfen lassen, dazu geben und 30 min. köcheln lassen.

*Lieber Gott, von dem wir alles haben,
wir danken Dir für diese Gaben.
Du speisest uns, weil Du uns liebst,
so segne auch, was Du uns gibst.
Amen.*

Lachs-Pfanne

von Gislinde Schmidt

Zutaten

Zutaten für 2 Personen:

250 g Schleifchen-Nudeln
120 g geräucherten Lachs
100 ml Schlagsahne
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Brunnenkresse
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Die Nudeln „al dente“ kochen (ca. 14 min.).

Zwiebel schälen und klein schneiden. Öl in einer großen Pfanne mäßig erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen. Den gehackten Knoblauch dazu geben und eine halbe Minute mit anschwitzen. Schlagsahne beifügen und bis auf die Hälfte einkochen.

Den in Streifen geschnittenen Lachs und die entstielte und gewaschene Brunnenkresse in die kochende Sauce geben.

Zuletzt mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Das gibt der Sauce den einmaligen unverfälschten Geschmack.

Tipp:

Dazu reichen Sie am besten einen gartenfrischen, knackigen Salat, sorgfältig mit Olivenöl angerichtet.

Genießen Sie solch ein einmaliges Essen mit einem guten Freund.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen und die abgetropften Nudeln in die Pfanne geben. In der Sauce schwenken und auf vorgewärmten Tellern sofort servieren.



Spätzle-Pfanne

von Anne Maersch

Zutaten

Für 4 Personen:

500 g Spätzle
300 g Putengulasch oder Putenfleisch
400 g Zucchini
1 Zwiebel
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Sonnenblumenöl
Knoblauch (frisch oder als Gewürz)
250 g Naturjoghurt

Zubereitung

Spätzle in reichlich Salzwasser kochen.
Putenfleisch fein würfeln und in einer großen Pfanne im Öl anbraten. Zucchini und Zwiebel klein schneiden.
Fleisch aus der Pfanne nehmen. Zucchini, Zwiebel und Knoblauch in der Pfanne kräftig anbraten. Fleisch wieder zufügen.
Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Ragout mit den Spätzle mischen.
Pro Portion mit einem „Joghurt-Tupfen“ anrichten.

*Lieber Gott,
heut haben wir doch vergessen,
dir zu danken vor dem Essen!
Magen voll und Teller leer,
so danken wir dir halt hinterher.
Amen.*



Porreesalat

von Elke Böhme

Zutaten

3 Stangen Porree
1 kleine Dose Ananas
1 Apfel
1 kleines Glas Mayonnaise
Pfeffer
6 hartgekochte Eier
evtl. Fleischwurst

Zubereitung

Den Porree in feine Scheiben schneiden, den Apfel und die Eier in Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Anstelle von Eiern kann auch 250 g Fleischwurst verwendet werden oder beides.

*Speis uns, Vater, deine Kinder,
tröste die betrübten Sünder;
sprich den Segen zu den Gaben,
die wir jetzt zu essen haben.
Dass sie uns zu diesem Leben
Stärke, Kraft und Nahrung geben,
bis wir endlich mit den Frommen
zu der Himmelmahlzeit kommen!
Amen.*



Rohkost-Mischsalat

von Bernd Mehringer

Zutaten

6 Tomaten
1 Zucchini (z.B. 20 cm lang)
4 mittelgroße Gewürzgurken
(Konserve)
2 rote Paprikaschoten
1 großer Apfel (süß und fest,
anstelle Zucker)
1 große Zwiebel
4 große Radieschen
2 EL zarter Gemüsemais (Kon-
serve)
5 EL Frischsauerkraut
Salz
Pfeffer
evtl. Zitronensaft
scharfen Senf ohne Zucker
Rapsöl
etwas Gewürzgurkenbrühe
Petersilie
4 EL Feta- oder Balkankäse

Zubereitung

Tomaten, Zucchini, Gewürzgur-
ken, Paprikaschoten, Apfel und
Radieschen in Würfel oder Stücke
schneiden. Die Zwiebel sehr klein
schneiden, das Sauerkraut etwas
klein schneiden, die Petersilie
hacken und den Käse in kleine
Würfel schneiden.

Die geschnittenen Zutaten vor-
sichtig mit dem Gemüsemais und
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Senf,
Rapsöl, Gewürzgurkenbrühe
und Petersilie vermischen und
abschmecken.

Dosierung von Zitronensaft, Brü-
he und Senf nach Aussehen und
Geschmack.

Tipp:

Es besteht die Möglichkeit, den
Salat mit Sauerkraut und Feta-
oder Balkankäse zu verfeinern.

Reissalat

von Heide Radke

Zutaten

250 g Reis
1 Dose Mandarinen (ohne Saft)
1 große grüne Paprikaschote
300 g gekochten Schinken
2 EL Sojasoße
1/8 l Öl
1 Zitrone
1/2 TL Salz
1 TL Senf
3 TL Zucker
1 kleine Zwiebel

Zubereitung

Reis kochen und abkühlen lassen, Mandarinen, Schinken, Paprikaschote und Zwiebel klein schneiden, Zitrone auspressen, Saft der Zitrone, Öl, Sojasoße, Salz, Senf und Zucker zugeben. Alles gut durchrühren.

*Dir sei, o Gott, für Speis und Trank,
für alles Gute Lob und Dank.
Du gabst, du willst auch künftig geben.
Dich preise unser ganzes Leben.
Amen.*



Chicken-Nuggets-Salat

von Janett Liebscher

Zutaten

Eisbergsalat-Köpfe
Gurken
Käsestreifen
gekochte Eier
Radieschen
Cocktailtomaten
Chicken Nuggets
Öl zum Anbraten

Für Mandarinensoße:
Mandarinen aus der Dose
Salatcreme (30%)
Miracel Wip
Tomatenketchup
Süßer Paprika
Salz
Pfeffer
Tabasco

Tipp:
Wenn die Soße zu flüssig wird,
sollte mehr Miracel Wip verwen-
det werden.

Zubereitung

Teller einzeln anrichten:

Von dem klein geschnittenen Eis-
bergsalat etwas in die Mitte eines
tiefen Tellers geben.

Gurke in Scheiben schneiden,
Scheiben halbieren und im Kreis
auf dem Tellerrand und auf dem
Eisbergsalat verteilen.

Die Tomaten und die Radieschen
halbieren und ebenfalls auf den
Salat geben.

Anschließend die gekochten Eier
vierteln und mit dem Käse auf
dem Salat verteilen.

Die Chicken Nuggets in etwas Öl
anbraten und noch warm auf dem
Salat verteilen.

Mandarinensoße:

Die Mandarinen abtropfen lassen
und pürieren.

Anschließend mit dem Schneebe-
sen nach Geschmack etwas von
Salatcreme, Miracel Wip und
Tomatenketchup unterheben.

Die Soße mit süßem Paprika, Salz,
Pfeffer und Tabasco abschme-



Tzatziki

von Kerstin Heinrich

Zutaten

500 g Quark
1 Gurke
1 Zwiebel
5-6 Knoblauchzehen
250 g saure Sahne
Frischkäse
Salz, Pfeffer
evtl. Schnittlauch

Zubereitung

Gurke und Zwiebel schälen und fein reiben.
Knoblauchzehen schälen und reiben oder pressen.
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gefülltes Weißbrot

von Heide Radke

Zutaten

1 Weißbrot
1 Frischkäse
1 Kräuterschmelzkäse
gefrorene Kräuter
Paprika oder Tomaten (klein
geschnitten)
evtl. Butter

Zubereitung

Das Weißbrot einschneiden, aber
nicht durchschneiden.
Die restlichen Zutaten zu einer
Masse vermischen und in das Brot
füllen.
Anschließend obenauf Reibekäse
streuen.

Das ganze $\frac{1}{2}$ -1 Std. backen.

*Herr, segne diese Speisen,
gib ein zufriedenes Herz
und lass uns stets Dich preisen
in Freude wie im Schmerz.
Amen.*



Gebackene Bananen

von Max Heinrich

Zutaten

Für 4 Personen:

1 Orange
2 EL Rosinen
2 TL Butter
4 Bananen
1 EL Zucker
Zimt
4 TL Krokant
Vanilleeis

Zubereitung

Die Orangen auspressen.
Die Rosinen mit $\frac{1}{2}$ Tasse des Orangensaftes begießen und mindestens 15 min. einweichen.
Etwas Butter auf ein Stück Pergamentpapier geben und eine Auflaufform damit einfetten.
Die Bananen schälen, längs halbieren, in die Auflaufform geben und sofort mit dem restlichen Orangensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
Zucker und Zimt mischen.
Rosinen dazu geben und über die Bananen streuen. Die restliche Butter in Flöckchen auf den Bananen verteilen.
Die Bananen auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen 10-12 min. bei 200 °C backen.
Die gebackenen Bananen aus dem Backofen holen und jede Banane mit 1 TL Krokant bestreuen.
Wer mag, kann dazu noch Vanilleeis servieren.

Tipp:

Für Zimtzucker nicht zu viel Zimt nehmen: Auf 1 EL Zucker höchstens $\frac{1}{4}$ TL Zimtpulver.



Dreifarbenzauber

von Kerstin Heinrich

Zutaten

500 g Früchte (z.B. frische Erdbeeren oder Dosenfrüchte)
2 Becher Naturjoghurt
brauner Zucker

Zubereitung

Früchte klein schneiden oder pürieren.

Gläser einzeln anrichten:
1 EL Früchte, 1 EL Joghurt und
1 TL Brauner Zucker im Wechsel
in ein hohes Glas füllen.

Tipp:

Anstelle von Früchten kann man
auch Apfelmus verwenden

*Gott, du Quelle alles Guten,
Du Spender allen Segens,
lass uns dankbar essen und trinken,
damit wir Kraft haben, Gutes zu tun.
Amen.*



Töchterheimer Kirschcreme

von Margitta Richter

Zutaten

½ l Kirschen mit Saft (aus der
Konserve)
6 Blatt Gelatine
1-2 EL Zucker (nach Geschmack)
¼ l Schlagsahne

Zubereitung

Kirschen und Saft erhitzen,
eingeweichte Gelatine in die heiße
Flüssigkeit geben und so lange
rühren bis sie sich gelöst hat
(nicht kochen).
Zucker zugeben und alles erkal-
ten lassen.
Wenn die Speise beginnt zu
erstarren, die steif geschlagene
Sahne vorsichtig unterheben.
In Portionsschalen oder Gläser
füllen und mit Kirschen und ei-
nem Tupfen Sahne garnieren.



Joghurt-Frucht-Dessert

von Annegreth Aßmann

Zutaten

500 g Joghurt
400 g Schlagsahne
Zucker
2 Päckchen Sahnesteif
300 g Tiefkühl Obst-Frucht-
Mischung
1 Dose klein geschnittene Pfirsiche
brauner Zucker

Zubereitung

Die Schlagsahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen und mit dem Joghurt verrühren.
Früchte in ein Dessertglas geben, anschließend die Joghurt-Sahne-Mischung darübergeben und zum Schluss mit braunem Zucker bestreuen.

*Ob wir trinken, ob wir essen
lass uns Dich, Herr, nicht vergessen,
Dich, der Leib und Seele speist,
Vater, Sohn und Heiligen Geist.
Amen.*

Schokoladen Mousse

von Gislinde Schmidt

Zutaten

Für 4 Personen:

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 2 EL. Zucker
- 100 g Schlagsahne
- 50 g Pistazienkerne
- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 30 g weiße Schokolade

Zubereitung

Eiweiß mit dem Salz $\frac{1}{2}$ Minute schaumig schlagen. Zucker dazugeben und auf höchster Rührstufe zu steifen Schnee schlagen.

Die Schlagsahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und alles kühl stellen.

Die Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen lassen, unter ständigem Rühren abkühlen lassen.

Die Kuvertüre muss noch flüssig, darf aber nicht mehr heiß sein.

Die lauwarmer Kuvertüre vorsichtig mit dem Eischnee mischen. Die Sahne und die fein gehackten Pistazienkerne (1 TL übrig lassen) unterheben.

Das Mousse in eine Dessertschüssel füllen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren mit einem nassen Esslöffel Klößchen abstechen auf vier Teller verteilen.

Weißer Schokolade darüber reiben und die übrigen gehackten Pistazienkerne aufstreuen.



Gewürzjoghurt

von Sylvia Gietzelt

Zutaten

Joghurt mit Früchten
0,5 TL Zimt
1 TL Kurkuma
1 Prise frischen Pfeffer
1 Prise Chilipulver
1 cm kleingehackten frischen Ingwer oder 0,5 TL Ingwerpulver

Zubereitung

Teile der Gewürzmischung mit Joghurt vermischen, den Rest dekorativ aufstreuen.

Hinweis:

Die Gewürze wirken auch als Heilmittel. Diese halten z.B. das Blut dünn, wirken fett-verbrennend, blutdrucksenkend, kreislaufanregend.

*Von Deiner Gnade leben wir
und was wir haben, kommt von Dir.
Drum sagen wir Dir Dank und Preis,
tritt segnend ein in unsern Kreis.
Amen.*

Luftiger Quarkkuchen

von Veronika Günther

Zutaten

Für Boden:

250 g Mehl
125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Ei
1/2 TL Backpulver

Für Quarkmasse:

500 g Quark
1/2 l Milch
1 Tasse Öl
3 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen
Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Boden:

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Backpulver gut verkneten, den Teig in eine Springform geben und den Rand (er sollte gut an der Form anliegen) hochziehen.

Quarkmasse:

Quark, Milch, Öl, Eier, Zucker und Puddingpulver sehr gut mischen und dann auf den Boden geben.

Eine reichliche Stunde backen mit Umluft bei 180 °C (Ofen vorgeheizt).



Sägespän-Kuchen

von Dorothea Kuhn

Zutaten

Für Teig:

250 g Zucker

250 g Margarine

6 Eier

150 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

4 EL Kakao

2 Gläser Sauerkirchen

Für Belag:

2 Becher Schmand

2 Becher Sahne

1 ½ Päckchen Paradies

Vanillecreme

Für Sägespäne:

100 g Butter

100 g Zucker

100 g Kokosraspeln

Zubereitung

Teig:

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren.

Ein Backblech einfetten und mit Kokosraspeln bestreuen.

Die Sauerkirchen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Den Teig 15-20 min. bei 150-170 °C backen.

Belag:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Rührgerät schlagen bis die Creme fest ist.

Anschließend auf den ausgekühlten Boden geben und glatt streichen.

Sägespäne:

Den Butter in einer Pfanne zergehen lassen, danach Zucker und Kokosraspeln dazugeben.

Alles rösten und abkühlen lassen.

Die Sägespäne auf dem Kuchen verteilen.

Vogtländischer Kartoffelkuchen

von Susanne Schützenmeister

Zutaten

300 g Mehl
1 Würfel Hefe
1 Ei
1 Prise Salz
1/8 l lauwarme Milch
80 g Zucker
80 g Margarine
300 g Kartoffeln
50 g Rosinen oder Sultaninen
Butter
Zucker
Zimt

Zubereitung

Einen Teig aus Mehl, Hefe, Ei, Salz, Milch, Zucker und Margarine bereiten und 45 min. an warmem Ort gehen lassen. Kartoffeln kochen, dann quetschen oder reiben. Rosinen gut in den Teig einarbeiten. Die Teigmasse gleichmäßig auf dem gefetteten Blech ausrollen, mit Butterflöckchen belegen und mit Zimtzucker bestreuen.

Den Kuchen auf der Mittelschiene bei 180-200 °C backen.

Tipp:
Ofenwarm serviert schmeckt´s am allerbesten!



Eierschecke

von Dorothea Kuhn

Zutaten

Für Boden:

150 g Zucker

2 Eier

750 g Magerquark

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Für Decke:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

3/8 l Milch (eher noch etwas weniger)

150 g Zucker

150 g Butter

4 Eier

Zubereitung

Boden:

Alle Zutaten für den Boden vermengen und in eine gefettete Springform geben.

Decke:

Aus der weniger als sonst üblichen Milch einen Pudding kochen.

Danach Zucker, Butter und zuletzt Eigelb unterrühren.

Die Masse erkalten lassen.

Eine dünne Schicht auf den Quarkboden auftragen.

Eiweiß steif schlagen, unter die Puddingmasse geben und alles auf der Form verteilen (ist relativ flüssig).

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) 10 min. „anbacken“ und bei 150 °C (Umluft) 45 min. fertigbacken.

Tipp:

Für einen Blechkuchen muss die doppelte Menge verwendet werden.



Makronenkuchen

von Kerstin Heinrich

Zutaten

Für Teig:
300 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
200 g Butter
200 ml Milch

Für Belag:
4 Eiweiß
200 g Zucker
200 g Kokosraspeln
1 Tafel Bitterschokolade
50 g Butter

Zubereitung

Teig:
Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.
Den Teig im Backofen bei 160 °C Umluft ca. 20 min. backen.

Belag:
Das Eiweiß steif schlagen und mit Zucker und Kokosraspeln verrühren.
Den Belag auf den Boden geben und nochmals 15 min. bei 140 °C backen.
Die Schokolade mit 50 g Butter schmelzen und als Gittermuster auf den Kuchen geben.
Alles gut auskühlen lassen.



Buttermilchkuchen

von Dorothea Wiegang

Zutaten

Für Boden:

3 Eier

2 Tassen Zucker

4 Tassen Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 Tassen Buttermilch

Für Belag:

3 Tassen Kokosraspeln

2 Tassen Zucker

ca. 150 g Butter

1 Becher Schlagsahne

Zubereitung

Boden:

Die Eier und den Zucker in einer Schüssel schlagen.

Anschließend das Mehl, Backpulver und die Buttermilch hinzugeben und alles gut verrühren.

Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.

Belag:

Die Kokosraspeln und den Zucker gut miteinander verrühren und auf dem Boden verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 min. backen.

Zum Schluss die Butter zerlassen und zusammen mit der Schlagsahne auf dem heißen Kuchen verteilen.

Tipp:

Wem der Kuchen zu süß ist, kann auch weniger Zucker verwenden.

Bisquitteig mit Früchten

von Gieslinde Schmidt

Zutaten

140 g Zucker
110 g Mehl
4 Eier (sind die Eier sehr klein,
dann 5 Eier)
eine Prise Salz
Schlagsahne
1 TL Gelierzucker oder „Sahne-
steif“
Früchte (Beeren, Bananen)

Hinweis:

Das Triebmittel für diesen Teig ist die eingeschlagene Luft, daher den Teig sofort nach der Zubereitung in den vorgeheizten Backofen geben - möglichst feinsten Zucker verwenden, da er sich schnell auflöst.

Tipp:

Wir haben das Gebäck mit frischen Himbeeren gegessen – ein Traum.

Zubereitung

Die Eier sorgfältig trennen und das Eigelb mit Zucker helleremig schlagen.

Eiweiß zu Schnee schlagen und locker in die Eigelbmasse ziehen. Das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben (mit Gefühl).

Das Blech mit Backpapier belegen, Teig darauf streichen und im vorgeheiztem Ofen (10 min. bei 220 °C) backen.

Das noch warme Backwerk auf ein Tuch stürzen, mit dem Tuch von der Längsseite her zusammenrollen, 1 Minute fest halten, dann aufrollen und erkalten lassen.

Sahne mit Gelierzucker oder „Sahnesteif“ schlagen.

Den erkalteten Kuchen damit bestreichen und darauf die Früchte verteilen (es schmecken fast alle Früchte, Beeren und Bananen).



Eierschwer ohne „Fettigkeit“

von Ellen Nicke

Zutaten

Für die Größe einer 24er Springform:

Jeweils mit dem selben Gewicht:

Ei

Zucker

Mehl

Messerspitze Backpulver

Wahlweise: Pflaumen, Äpfel, Kirschen, Beeren, eingewecktes Obst (gut abgelaufen)

evtl. Mandeln

evtl. Rosinen

Zubereitung

Ei und Zucker schaumig rühren und das Mehl mit Backpulver hinzugeben.

Den dickflüssigen Teig in eine gefettete Springform geben und halbe Pflaumen oder dicke Apfelscheiben seitlich hochkant dicht an dicht legen (Der Teig backt zwischen den Früchten hoch).

Statt dieser Früchte können auch andere verwendet werden, z.B.

Kirschen, Beeren, eingewecktes Obst, wenn es gut abgelaufen ist.

Verfeinern kann man den Kuchen vor dem Backen, indem man z.B. auf die Apfelstücke Mandeln und Rosinen streut.

Backzeit: 30 min.

Tipp:

Für eine größere Springform empfehle ich zwei Eier, je nach Saftigkeit der Früchte große oder kleine.



Freiberger Waffel

von Kerstin Heinrich

Da der Appetit auf Waffeln groß war, es aber keine Eier im Kühlschrank gab, haben wir folgende Waffelteigvariante entdeckt:

Zutaten

375 g Mehl
½ Pck. Backpulver
180 g Butter
150 g Zucker
450 ml Milch
2 Schluck Mineralwasser

Zubereitung

Mehl und Backpulver gut mischen.

Die Butter zerlassen und mit dem Zucker hinzugeben.

Kurz durchrühren und mit Milch und Mineralwasser anrühren.

Alles einige Minuten gut mischen. Der Teig sollte nicht flüssig, sondern zäh sein.

Den Teig wie üblich in ein Waffeleisen geben und ausbacken, bis die Waffeln leicht braun geworden sind.



Frischkäse-Sahnetorte

von Jan Heger

Zutaten

Boden:

250 g Mehl
1 TL Backpulver
65 g Zucker
1 Ei
125 g Butter

Füllung:

200 g Doppelrahmfrischkäse
(z.B. Philadelphia)
100 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
500 g Magerquark
400 ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 bis 2 Gläser Sauerkirschen oder
andere Früchte aus dem Glas

Glasure:

1 Päckchen Tortenguss klar
250 ml Kirschsafft

Achtung:

Bereits nach erstmaligem Verzehr
besteht Suchtgefahr!

Zubereitung

Boden: Mehl, Backpulver, Zucker,
Ei und Butter verkneten und da-
mit einen Mürbeteig zubereiten.
Teig eine halbe Stunde kaltstellen.
Teig auf rundem Blech ausrollen
und mit Gabel mehrfach einste-
chen. Bei 180-200 °C 12-15 min.
backen.

Füllung: Doppelrahmfrischkäse,
Puderzucker, Vanillezucker, Salz
und Magerquark verrühren.
Schlagsahne mit Sahnesteif steif-
schlagen und unter Quarkmasse
heben. Fruchtsaft auffangen. Die
Hälfte der Creme auf ausgekühl-
tem Tortenboden verteilen. Kir-
schen auf Belag geben, darüber
restliche Creme streichen.

Glasure: Tortenguss klar mit
Fruchtsaft aufkochen, kurz
abkühlen und über die Creme
gießen.

Torte mind. 3 Stunden in den
Kühlschrank stellen und dann
genießen!

Rosinenstollen

von Uwe Wichmann

Zutaten

1 kg Mehl
100 g Hefe
300 ml Milch
100 g Butterschmalz
200 g Margarine
200 g Schweineschmalz
40 g Zitronat
40 g Orangeat
80 g gemahlene süße Mandeln
30 g gemahlene bittere Mandeln
40 g Zitronenzucker
40 g Orangenzucker
14 g Salz
200 g Zucker
600 g Sultaninen
30 ml Weinbrand

Zubereitung

Sultaninen ein bis zwei Tage vorher in Weinbrand einlegen. Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Am besten am Vortag abwiegen. Aus der Hälfte des Mehls mit der warmen Milch und der Hefe einen Teig kneten und 1-2 Stunden gehen lassen. Die restlichen Zutaten ohne die Sultaninen verkneten. Hefeteig und Sultaninen dazutun. Alles solange kneten, bis sich der Teig von Händen und Gefäß löst. Teig 1 Stunde gehen lassen. Teig teilen, beide Hälften zur Rolle formen und oben einschneiden.

Die Stollen im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 50 min. backen.

Nach dem Backen die Stollen mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.



Apfelbrot

von Katja Haase

Zutaten

750 g Äpfel
250 g Zucker
250 g Sultaninen
1 TL Zimt
1 TL Nelken
8 g Lebkuchengewürz
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Nüsse grob gehackt
1 EL Kakao

Zubereitung

Äpfel fein schneiden und mit Zucker mischen.
Über Nacht zugedeckt stehen lassen!
Gezuckerte Äpfel mit den Sultaninen mischen, Zimt, Nelken, Lebkuchengewürz, Nüsse, Mehl, Backpulver und Kakao dazu geben und vermischen.

In einer Kastenform bei 170 °C
45 min. backen.

*Lass uns, Herr, beim Trinken, Essen
Deine Güte nicht vergessen.
Teil uns Deine Gaben aus,
füll mit Frieden Herz und Haus.
Amen.*

Mohn-Quarkkuchen

von Daniela Gneuß

Zutaten

1 Dose Aprikosen (425 ml)
6 Eier
250 g Zucker
1 Prise Salz
750 g Quark
200 g Sahne
1 Päckchen Puddingpulver
„Vanille-Geschmack zum Kochen“
2 Packungen backfertige Mohnmischung á 250 g (statt der Mohnmischung kann man auch 200 g Dampfmohn nehmen, den man 1 Stunde mit heißer Milch einweicht)

Zubereitung

Aprikosen gut abtropfen lassen. Eier mit Zucker und Salz schaumig rühren. Quark mit Sahne und Puddingpulver unterrühren. 1/3 von der Masse abnehmen und mit Mohnmischung vermischen. Unter die restliche Masse die Aprikosen geben. Springform oder kleines Backblech einfetten und die beiden Massen abwechselnd in Klecksen einfüllen. Mit einer Gabel etwas vermischen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °C, Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) 50-60 min. backen. Dann bei geöffneter Ofentür 15 min. ruhen lassen.



Ameisenkuchen

von Daniela Gneuß

Zutaten

300 g Mehl
300 g Zucker
300 g weiche Butter
300 ml Orangen- oder Multivitamin-saft
2 Päckchen Vanillinzucker
½ Päckchen Backpulver
4 Eier

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren und auf ein gefettetes Backblech geben.
Bei 180 °C Umluft 30-35 Minuten backen, nicht vorheizen.
100 g Kuvertüre nach Belieben (Zartbitter, Vollmilch, Weiß oder gemischt) flüssig machen und auf dem noch warmen Kuchen verteilen und bunte Zuckerstreusel darüber streuen.

Hinweis:

Der Kuchen geht wirklich sehr schnell und ist der einzige, der unserer ganzen Familie schmeckt!

Preiselbeertorte

von Marianne Norzinski

Zutaten

3 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g gemahlene Nüsse oder
Mandeln
100 g bittere Raspelschokolade
1 EL Milch
1 TL Backpulver
1 Glas Waldpreiselbeeren
200-300 g Schlagsahne

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, gemahlene Nüsse, Raspelschokolade, Milch und Backpulver zufügen und Teig in einer Springform bei 180 °C etwa 30 min. backen.
Preiselbeeren darauf verteilen, darüber die geschlagene Schlagsahne geben und mit Raspelschokolade garnieren.

*Du gibst uns, Herr, durch Speis und Trank
Gesundheit, Kraft und Leben.
So nehmen wir mit Lob und Dank,
das, was Du jetzt gegeben.
Amen.*



Rosinen-Quarkkuchen

von Dorothea Kuhn

Zutaten

4 Eier
175 g weiche Butter
150 g Zucker
½ Päckchen Backpulver
100 g Rosinen
1 Päckchen Vanillesoßenpulver
(für 500 ml. Milch)
4 EL Grieß
Schale und Saft von ½ Zitrone
1 kg Magerquark
Fett, Semmelbrösel für die Form
1 Prise Salz
2 EL Puderzucker

Tipp:

Für ein Blech sollte man die
1½-2fache Masse nehmen.

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Eigelb mit
125 g Butter und Zucker schau-
mig schlagen. Das Backpulver mit
den Rosinen mischen, zusammen
mit Vanillesoßenpulver, Grieß,
Zitronenschale und Saft unter die
Eigelbereme ziehen.

Den Quark unterrühren.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft
180 °C) vorheizen.

Springform (30 x 40 cm) fetten
und mit Semmelbröseln aus-
streuen. Das Eiweiß mit Salz steif
schlagen und unter die Quark-
masse heben. Die Quarkmasse in
die Form geben und den Kuchen
im Backofen in ca. 60 min. gold-
gelb backen.

Die übrige Butter (50 g) in einem
kleinen Topf zerlassen und den
fertigen Kuchen damit bestrei-
chen. Mit Puderzucker bestäuben
und erkalten lassen.



Kokosmakronen

von Kerstin Heinrich

Zutaten

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Kokosraspeln
kleine Oblaten

Zubereitung

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach Puderzucker, Vanillezucker und Salz hineinrühren und die Kokosraspeln vorsichtig unterheben.
Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Oblaten setzen.
Die Makronen 20-30 Minuten bei 150-160 °C backen.

Tipp:

Hübsch sieht es auch aus, wenn Sie die Makronen nach dem Erkalten mit der Spitze in Schokoladenkuvertüre tauchen.



Zucchiniarmelade

von Kerstin Heinrich

Zutaten

1 kg saure Äpfel
1 kg Zucchini
Saft von 2 Zitronen
2 kg Gelierzucker
etwas Zimt

Zubereitung

Die Äpfel und die Zucchini schälen und reiben.
Alle Zutaten in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Alles fein pürieren und 5 min. sprudelnd kochen lassen.
Die Marmelade noch heiß in Gläser füllen, Gläser auf den Kopf gestellt abkühlen lassen.

Tipp:
Statt Äpfel können auch Pfirsiche oder anderes Obst verwendet werden.
Zimt kann auch durch Ingwer ersetzt werden. Dazu wird ein walnussgroßes Stück klein geschnitten.
Zum besseren Gelieren kann man auch 1 Päckchen Agatine dazugeben werden.



Flapjacks

von Max Heinrich

Zutaten

225 g Butter
85 g Zucker
2 EL Ahornsirup oder Honig
340 g Haferflocken
¼ TL Salz

Zubereitung

Butter, Zucker und Ahornsirup oder Honig in einen Topf geben und bei schwacher Hitze schmelzen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Haferflocken und das Salz zur Buttermischung geben und alles gut verrühren.

Alles auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und andrücken.

Den Teig 20-30 Minuten bei 180 °C backen bis er goldbraun ist.

Zum Schluss die Flapjacks in Quadrate schneiden und auf dem Backblech abkühlen lassen (erst vom Backblech nehmen, wenn Sie vollständig abgekühlt sind).

Tipp:

Wer mag, kann zum Teig auch noch 115 g Rosinen und 55 g Mandeln geben.

Es gibt auch noch die Möglichkeit, eine Ecke des Flapjacks in geschmolzene Schokolade zu tau-



Haferflocken-Nussgebäck

von Kerstin Heinrich

Zutaten

125 g Margarine
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Jodsalz
1 Ei
100 g geriebene Nüsse
150 g kernige Haferflocken
50 g Weizenvollkornmehl
1 gestrichener TL Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und kalt stellen.
Makronen mit Hilfe von 2 Teelöffeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech setzen.

Die Makronen bei ca. 175 °C
10-15 min. backen.

Impressum

Herausgeber: Kerstin Heinrich im Namen des Kirchenkaffee-Teams der Ev.-Luth. Jakobi-Christophorus-Kirchgemeinde Freiberg, Beutlerstr. 5, 09599 Freiberg, Tel. 03731 696814, www.jakobi-christophorus.de
Bildnachweis: Seite 1-60: Verschiedene Köchinnen und Köche aus der Gemeinde;
Layout: Frank Herter
Über Rückmeldungen freut sich: Kerstin Heinrich, Tel. 03731 207979, eMail: burkau1@web.de

**Wir wünschen Ihnen
gutes Gelingen und
guten Appetit!**



**Ihre Kerstin Heinrich
und das Kirchenkaffee-Team**

**Ev.-Luth. Jakobi-Christophorus-Kirchgemeinde Freiberg
www.jakobi-christophorus.de**