

Kerstin Heinrich Hrsg.

Mit dem
Kauf unterstützen
Sie die Sanierung
der Jakobikirche
Freiberg

Freiberger Allerlei

Rezepte aus der Gemeinde

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

Liebe Koch- und Backfreunde!

Seit einigen Jahren gibt es in unserer Kirchgemeinde (fast) jeden Sonntag nach dem Gottesdienst „Kirchenkaffee“ mit Kaffee, Tee, Plätzchen und/oder Kuchen und in größeren Abständen „Freiberger Allerlei“, das heißt: jeder kann was Leckeres für ein gemeinsames Mittagessen-Buffer mitbringen. Viele von denen, die den Gottesdienst mitgefeiert haben, nehmen das Angebot gern an, noch eine Weile zusammen zu bleiben, um Gemeinschaft



zu haben, vielleicht Verabredungen zu treffen, Neuigkeiten auszutauschen und manchmal auch tiefgehende Lebensfragen zu diskutieren. Natürlich geht das besser, wenn man sich dabei nicht nur an einer Tasse festhalten, sondern sich auch etwas Wohlschmeckendes auf der Zunge zergehen lassen kann. Und damit die Vorbereitung für diese Zeit der Begegnung für die Organisatoren nicht Last, sondern überwiegend Freude bleibt, kommen schnelle Rezepte auf den Tisch.

Und die sind oft so lecker, dass sie immer wieder angefragt und untereinander ausgetauscht werden. Auch darum also dieses Heft mit einer Zusammenstellung der Lieblings-Suppen, -Salate, -Kuchen, -Hauptgerichte, -Desserts. Versteht sich von selbst, dass das Angebot nicht nur für die Zeit nach dem Gottesdienst

geeignet ist. In unserer Gemeinde werden Leckereien zum Beispiel auch zu Glaubenskursen angeboten – aber vielleicht wird ja auch die private Küche mit diesen Rezepten noch besser auf spontanen Besuch eingerichtet sein? Probieren Sie es aus! Jesus jedenfalls hat gern an gedeckten Tischen gegessen. Für die betreffenden Menschen waren das sicher die intensivsten Momente ihres Lebens. Und zu dem, was das Leben der ersten Christen prägte, gehörte neben dem Gottesdienst selbstverständlich das gemeinsame Essen. Herzlichen Dank an alle, die uns die Rezepte zur Verfügung gestellt haben! Schließlich wollen wir mit dem Erlös die Sanierungsarbeiten an der Jakobikirche in Freiberg unterstützen, in der wir nach deren Wiedereröffnung hoffentlich weiterhin gute Begegnungen mit Gott und Menschen haben können!

Inhalt

Vorspeisen

- 4 Schmandbrötchen
- 5 Seelachs Brotaufstrich
- 6 Pizzasuppe
- 7 Weißkohlsalat
- 8 Avocado-creme
- 9 Kalte Gurkensuppe
- 10 Waldschratsuppe
- 11 Zucchinisuppe
- 12 Kürbissuppe

Hauptspeisen

- 13 Rote-Beete-Nudelgratin
- 14 Natur-Reis-Pfanne
- 15 Nudel-Kassler-Pfanne
- 16 Spinatrolle
- 17 Zwiebelkuchen
- 18 Hackbraten-Schlemmerpfanne
- 19 Kartoffelkuchen
- 20 Jägertopf
- 21 Buttermilch-Brot
- 22 Mangoldwickel
- 23 Sauerkraut-Lasagne
- 24 Steak im Tontopf
- 25 Zuger Gulasch
- 26 Gefüllte Paprikaschoten
- 27 Gefüllte Zucchini
- 28 Geschnetzeltes
- 29 Herzhafte Muffins
- 30 Pfundstopf
- 31 Quarkkälchen

Beilagen

- 32 Samtklöße
- 33 Schwäbische Spätzle
- 34 Selleriesalat
- 35 Rote Beete Salat
- 36 Fruchtiger Nudelsalat
- 37 Schichtsalat

Desserts

- 38 Mascarpone-Dessert
- 39 Bratapfel „Wintetraum“
- 40 Süßer Früchtetraum
- 41 Apfelgrütze

Kuchen

- 42 Apfelquarkkuchen
- 43 Blitzkuchen
- 44 Hanssons-Jensons-Torte
- 45 Versunkener Streuselkuchen
- 46 Zupfkuchen
- 47 Streuselkuchen
- 48 Obstkuchen
- 49 Bananenmuffins
- 50 Freiburger Eierschecke
- 51 Mohnkuchen
- 52 Selterswasser-Kuchen
- 53 Quarksahne

Leckereien

- 54 Weihnachtsplätzchen
- 55 Schoko-Knusperflakes
- 56 Bratapfelmarmelade
- 57 Butterknöpfchen
- 58 Zimtsterne
- 59 Vanillekipferl

Schmand- brötchen

von Kerstin Heinrich

Zutaten

6 Baguettebrötchen zum
Fertigbacken
1 Becher Schmand
1 Bund Schnittlauch oder
Tiefkühlschnittlauch
200 g gekochter Schinken
geriebener Käse



Zubereitung

Brötchen halbieren und aushöhlen.
Brötchenreste mit Schmand, klein geschnittenen Schnittlauch und
klein geschnittenen Schinken verrühren und in die Brötchen füllen.
Die Brötchen mit geriebenem Käse bestreuen.
Das ganze bei Umluft 180°C ca. 10-15 Min. überbacken.

Tipp:

Man kann anstelle von dem gekochten Schinken auch 200 g rohen
Schinken, 200 g geräucherten Lachs oder 1 Dose Tomatenfisch verwen-
den.

Wer will kann, auch noch klein geschnittene rote oder gelbe Papri-
kaschoten zu der Masse geben. Das Ganze kann auch nach Belieben
gewürzt werden.

Seelachs- brataufstrich

von Kerstin Heinrich

Zutaten

1 Glas Seelachschnitzel
(125 g)
1 Becher Frischkäse (200 g)
- pur oder mit Kräutern -
3 hart gekochte Eier
Schnittlauch (frisch oder
tiefgekühlt)



Zubereitung

Seelachschnitzel abtropfen lassen.
Eier im Eierschneider in Stücke
schneiden.
Alle Zutaten in einer Schüssel
vermischen.

*Alle guten Gaben,
alles, was wir haben,
kommt, o Gott von dir.
Dank sei dir dafür.*

Amen.

Nusspeisen

Pizzasuppe

von Conny Schlutter

Zutaten

500 g Hackfleisch
1 große Zwiebel
3 Paprika
1 Dose Champignons
1 Dose Mais
1 Dose passierte Tomaten
200 g Schmelzkäse
1 Becher Schlagsahne
Salz, Pfeffer,
Thymian, Oregano



Zubereitung

Die Zwiebel klein schneiden und die Paprika in Streifen schneiden.
Hackfleisch anbraten.
Anschließend die Zwiebel, die Paprika, die Champignons, den Mais
und die passierten Tomaten zugeben und kochen.
Zum Schluss den Schmelzkäse und die Schlagsahne in den Topf geben.
Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano abschmecken.

Weißkohlsalat

von Matthias Rudloff

Zutaten

Für 2 Personen.

2 EL Naturjoghurt
2 EL Öl
einen Spritzer Essig
Prise Salz
½ TL Paprika Edelsüß
1/8 Weißkohlkopf
1 kl. Apfel
2 TL gemahlene Nüsse



Zubereitung

Naturjoghurt, Öl, Essig, Salz und Paprika in einer Schüssel zu einem Dressing verrühren. Anschließend den Weißkohl in die Schüssel hobeln. Danach den Apfel in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Zum Schluss noch die gemahlene Nüsse dazugeben und alles gut miteinander verrühren.

Avocadocreme

von Conny Schlutter

Zutaten

1 unbehandelte Limette
150 g Doppelrahmfrischkäse
½-1 Knoblauchzehe
2 reife Avocados
2 schlanke Frühlingszwiebeln
2 Tomaten
Blätter von ½-1 Bund Koriandergrün oder Petersiliengrün

Zubereitung

Die Limette heiß waschen, trocknen und 2 TL Schale fein abreiben und Limettensaft auspressen.

Den Frischkäse mit dem Limettensaft verrühren, die Knoblauchzehe pressen und dazugeben.

Die Avocados halbieren und entsteinen. 3 Avocadohälften mit 3 EL Limettensaft pürieren, mit dem Frischkäse verrühren, salzen und pfeffern. 1 Avocadohälfte würfeln und mit 1 EL Limettensaft mischen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne schräg in sehr feine Ringe schneiden.

Die Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebel, Tomaten und Avocadowürfel unter das Avocadopüree mischen.

Die Blätter des Koriandergrün oder Petersiliengrün abzupfen, grob hacken und unterheben.

Kalte Gurkensuppe

von Rosemarie und Falk-Uwe Keil

Zutaten

½ grüne Gurke
½ Bund frischer Dill,
1000 g Naturjoghurt
½ l kaltes Wasser
1 Knoblauchzehe
5 Walnüsse
1 EL Olivenöl, extra vergine
Salz

Zubereitung

Gurke raspeln.
Knoblauch dazu pressen.
Kräftig salzen und einige Minuten durchziehen lassen.
Joghurt, Wasser, gehackten Dill (kann auch mehr sein) zugeben.
2 Stunden (besser über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
Vor dem Servieren mit gehackten Walnüssen bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Tipp:
Mit Baguettescheiben servieren.
Passt gut als frische Ergänzung zu gegrilltem Fleisch.

*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.*

Psalm 145,16

Nusspeisen

Waldschratsuppe

von Anne Maersch

Zutaten

500 g Hackfleisch
1 kleine Dose Pfirsiche mit Saft
2 große Zwiebeln
3 Paprika (rot, gelb, grün)
3 kleine Dosen Pilze mit Saft –
oder 1 großes Glas
1 Flasche Salsasoße (250 ml)
½ Flasche Curry-Ketchup
½ Liter Wasser
Salz, Pfeffer, Paprika, Curry
Tabasco – nach Bedarf, nicht
zuviel!
1 Becher süße Sahne

Zubereitung

Zwiebeln, Paprika, Pfirsiche und
Pilze klein schneiden.
Hackfleisch anbraten.
Alle Zutaten bis auf die Sahne
dazugeben, aufkochen und ab-
schmecken.
Zuletzt süße Sahne zugeben.

Vorspeisen

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

Zucchinisuppe

von Uwe Tesch

Zutaten

750 g Zucchini
Zwiebel (groß)
200 g Schmelzkäse
1 EL Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Kräuter (z.B.
Liebstöckel, Petersilie,
Bohnenkraut, Dill, Majoran)



Zubereitung

Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter goldbraun rösten.
Dann gewürfelte Zucchini zugeben und garen.
Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen.
Am Schluss mit Pürierstab zerkleinern und den Schmelzkäse hinzufügen.
Fertig.

Kürbissuppe

von Conny Schutter

Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis (400-800 g)
3 Zehen Knoblauch
1 Liter Schlagsahne
1 EL Gemüsebrühe
Maggi

Zubereitung

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in einem Topf weichkochen. Anschließend den Knoblauch und die Schlagsahne zugeben und alles pürieren. Danach die Gemüsebrühe hinzugeben und mit Maggi abschmecken.

Vorspeisen

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

Rote-Beete- Nudelgratin

von Uwe Tesch

Zutaten

400 g Vollkornnudeln
Zwiebel, gehackt
1 EL Butter oder Margarine
700 g Rote Beete, geschält
und grob geraspelt
200 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
1 TL Kümmel, ganz
1 TL Koriander, ganz
1 TL getrockneter Majoran
150 g Emmentaler, frisch gerieben



Zubereitung

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen.

Zwiebel in der Butter oder Margarine glasig dünsten.

Rote Beete und Sahne zugeben und fünf Minuten leise köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Koriander und Majoran würzen.

Mit den Nudeln mischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Mit Käse bestreuen und bei 180-200 °C etwa 40 Minuten goldbraun backen.

Hauptspeisen

Natur-Reis-Pfanne mit Lachs

von Dorothea Kuhnt

Zutaten

Für 4 Personen.

2 Beutel Natur-Reis
150g Lachsfilet
1 Zitrone
150g Blattspinat (tiefgekühlt)
20g Butter
20g geriebenen Käse
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Blattspinat auftauen lassen, das überflüssige Wasser ausdrücken und grob schneiden.
Natur-Reis nach Packungsanleitung zubereiten.
Die Zitrone auspressen, das Lachsfilet in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
Butter in einem Topf erhitzen, den Blattspinat zugeben und mit Salz und Pfeffer gut würzen.
Lachswürfel zugeben, den heißen Reis aus dem Beutel untermengen und etwa 3 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Auflaufform füllen und mit dem Käse bestreuen.
Im vorgeheizten Ofen bei ca. 200°C auf der obersten Schiene kurz goldbraun überbacken.

Hauptspeisen

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

Nudel-Kassler- Pfanne

von Waltraud Fritsche

Zutaten

500 g Kassler
500 g Bandnudeln
250 g Möhren
250 g Erbsen
1 große Zwiebel
1 Stange Porree (500g)
200-250 g geriebener Käse
Öl



Zubereitung

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen.

Zwiebel klein schneiden, Kassler in Würfel schneiden, Porree in Scheiben und Möhren in Stücke.

Möhren und Erbsen mit etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker bissfest kochen.

Die Zwiebel in Öl andünsten, Kassler und Porree dazugeben und anbraten. Alle Zutaten in einer Auflaufform verrühren und mit dem Käse in der Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde bei 180°C überbacken.

Hauptspeisen

Spinatrolle

von Kerstin Heinrich

Zutaten

1 Päckchen Tiefkühlspinat
ohne Sahne
4 Eier
200 g geriebener Käse
200 g gekochter Schinken
Frischkäse (pur oder mit
Kräutern)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung

Hauptspeisen

Spinat, Eier und Käse in einer Schüssel verrühren.
Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
Die Spinatmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
Alles bei 170°C Umluft ca. 15 Min. backen.
Die Masse auskühlen lassen.
Anschließend die Masse mit Frischkäse bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.
Das Ganze von der langen Seite mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und kalt stellen.

Tipp:

Anstelle des gekochten Schinkens kann man auch 200 g geräucherten Lachs verwenden.

Zwiebelkuchen

von Conny Schlutter

Zutaten

Teig:

100 g Quark (20% Fett)

3 EL Milch

3 EL Öl

½ TL Salz

150 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

Belag:

500 g Zwiebeln

1 EL Öl

100 g Schinkenwürfel

Salz, Pfeffer, Majoran

2 Eier

150 g Schmand

150 g Appenzeller-Käse, gerieben



Zubereitung

Aus Quark, Milch, Öl, Salz und dem mit Backpulver vermischtem Mehl einen Teig kneten und in eine gefettete Springform geben.

Zwiebeln dünn schneiden.

1 EL Öl erhitzen, Schinkenwürfel anbraten, die Zwiebeln zufügen und 5 Min. braten, mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Die Masse auf den Teig geben.

Eier und Schmand verquirlen, die Hälfte des Käses unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Ganze über die Zwiebelmasse geben. Den Rest Käse darüber streuen.

Den Zwiebel-Kuchen bei 200°C im Ofen 20-25 Min. backen.

Hauptspeisen

Hackbraten- Schlemmerpfanne

von Hannelore Mehringer

Zutaten

Für 8-12 Personen.

1250 g Hackfleisch
2 Eier
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Tasse Paniermehl
2 Paprikaschoten, klein geschnitten
300 g Goudakäse gerieben
Salz und Pfeffer
1 Becher Schmand oder Saure Sahne
2 Becher Schlagsahne
3 EL Tomatenmark
4 EL Chilisoße
2 EL Worcestersauce
1 große Dose Champignons
1 Beutel Zwiebelsuppe

Zubereitung

Hackfleisch, Eier, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Paniermehl, Paprikaschoten und Käse vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf Backofenblech streichen.

Schmand, Schlagsahne, Tomatenmark, Chilisoße, Worcestersauce, Champignons und Zwiebelsuppe vermischen und auf die Hackfleischmasse geben.

Das Ganze bei 200°C ca. 45 Min. auf mittlerer Schiene in der Röhre braten lassen.

Hauptspeisen

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

Kartoffel- kuchen

von Conny Schlutter

Zutaten

3 Zwiebeln
1 kg Weißkohl
3 EL Öl
1,2 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz
4 Eigelb
4 EL Mehl
300 g Frühstücksspeck
4 Eier
400 g Sauerrahm
weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zwiebeln abziehen, in Streifen teilen.
Kohl putzen, waschen, fein hobeln, tropfnass mit den Zwiebeln im heißen Öl andünsten.
Dann salzen und zugedeckt 30 bis 40 Min. garen, danach abkühlen lassen.
Backofen auf 180°C vorheizen.
Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 25 Min. garen.

Abgießen, pellen, zerstampfen und noch heiß mit Eigelbe, Mehl und einer Prise Salz vermengen. Teig auf einem gefetteten Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. vorbacken. Speck in breite Streifen schneiden und mit Eiern, Sauerrahm und abgekühltem Kohl vermengen. Auf dem Teig verteilen und im Backofen bei 180°C ca. 40 bis 50 Min. backen.
Damit der Kuchen nicht zu dunkel wird, eventuell gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.

Tipp:
Die übrigen Eiweiße mit zum Sauerrahm geben.

Hauptspeisen

Jägertopf

von Elke Böhme

Zutaten

1 kg Schnitzfleisch
Sojasoße
Käsescheiben (Scheibletten)
2 Stangen Porree
3 kleine Dosen Pilze
ausgelassener Speck
4 Zwiebeln
3 Becher Süße Sahne
3 Tüten „Jägertopf“

Zubereitung

Das Fleisch schnetzeln, den Porree in Scheiben und die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Das Fleisch mit der Sojasoße marinieren und mit den Käsescheiben bedecken.

Anschließend die Porreescheiben, die Pilze, den ausgelassenen Speck und die Zwiebelringe darauf verteilen.

Alles 24 Std. gekühlt ruhen lassen.

Die Süße Sahne und den „Jägertopf“ verrühren, anschließend über die Masse geben und gut durchrühren.

Zugedeckt ca. 2 Std. bei 200°C im Backofen garen.

Tipp:

Am besten schmecken Kartoffeln, Klöße, Reis oder Gnocchi dazu.

*Dankt dem Herrn,
der allen Geschöpfen Nahrung gibt,
denn seine Güte währt ewig.*

Hauptspeisen

Buttermilch- Brot

von Kerstin Heinrich

Zutaten

1 Würfel Hefe
2 TL Salz
3 TL Zucker
500 g Mehl
500 ml Buttermilch



Zubereitung

Hefe zerbröseln, mit Salz und Zucker verrühren und in einer verschlossenen runden Schüssel stehen lassen, bis die Hefe flüssig ist. Mehl mit Buttermilch in Zimmertemperatur und Hefe gut durchkneten und an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig in eine gefettete Brotform oder Kastenform geben und in den kalten Backofen stellen.

Mit Heißluft bei 150°C ca. 10 Min. gehen lassen, anschließend bei 200°C ca. 35 Min. backen.

Tipp:

Nach Geschmack können z.B. Röstzwiebeln, Schinkenwürfel, Sonnenblumenkerne, Kümmel, Sesam, Nüsse oder Rosinen dazugegeben werden.

Hauptspeisen



Mangoldwickel

von Henry Kunze

Zutaten

250-300 g Gehacktes (vom Rind oder Schwein) oder Hackepeter
2 Zwiebeln
1 „altes“ Brötchen und/oder Semmelbrösel
1 Ei pro Hackröllchen
3-4 große Mangoldblätter
Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung

Gehacktes mit dem Ei, den Gewürzen und dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen (Ersatzweise kann auch Semmelbrösel untergemischt werden) zu einer Masse vermischen. Die Masse wird zu ca. 5-7 Hackröllchen verarbeitet. Diese werden in Semmelbrösel gewälzt und in einer vorgefetteten Pfanne rundherum kurz angebraten. Anschließend kalt werden lassen. Die Mangoldblätter säubern, den Stiel entfernen und die Blätter

kurz in heißem Wasser blanchieren (nicht kochen), aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Pro Hackröllchen werden 3 bis 4 Blätter neben- und übereinander gelegt und die Hackröllchen damit eingewickelt.

Die Mangoldwickel werden in einer Pfanne in heißem Öl oder Fett von allen Seiten angebraten und anschließend mit Wasser angegossen und zugedeckt gegart. Die Soße kann man verfeinern, indem man die Mangoldstiele klein würfelt und mit einer feinschnittenen Zwiebel leicht dünstet und anschließend den Sud damit auffüllt und garen lässt. Wer möchte kann auch noch gedünstete Champignons oder Waldpilze beigegeben.

Die Soßenmasse kann nach Belieben angediekt werden. Serviert wird das Ganze mit körnig gekochtem Basmati-Reis.

Sauerkraut- Lasagne

von Conny Schlutter

Zutaten

150 g geräucherter Bauchspeck
8 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)
500 g Sauerkraut
2 rote Paprikaschoten
2 EL Tomatenmark
¼ Liter Gemüsebrühe
1 Becher Crème fraîche
100 g geriebener Hartkäse
etwas Öl

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken, den Bauchspeck würfeln und die Paprika in Streifen schneiden.

Die feingehackten Zwiebeln und den gewürfelten Bauchspeck im Öl anbraten.

Den in feinen Streifen geschnittenen Paprika und das Sauerkraut dazugeben und mitdünsten.

Das Tomatenmark einrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln.

Anschließend Crème fraîche unterziehen.

In die gefettete 2,0 Liter Kasserolle abwechselnd Lasagne-Platten sowie die Sauerkrautmasse füllen.

Beim Schichten mit Sauerkraut beginnen und auch die oberste Lage mit Sauerkraut beenden.

Zum Schluss den geriebenen Käse darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 40 Min. überbacken.

Hauptspeisen

Steak im Tontopf

von Margitta Richter

Zutaten

Schweinekammsteaks
Mittelscharfer Senf
Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Curry



Zubereitung

Man nehme gut durchwachsene Schweinekammsteaks und lege diese nebeneinander auf die Arbeitsfläche.

Nun werden sie mit mittelscharfem Senf eingestrichen.

Danach würzt man sie mit Salz, Pfeffer und ein wenig Curry und bedeckt jedes Steak mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln.

Ein Römertopf wird etwa eine halbe Stunde gewässert.

Jetzt legt man die vorbereiteten Kammsteaks in den Tontopf.

Der verschlossene Topf kommt für ca. 1 Stunde in die Backröhre (Mittelhitze).

Das Fleisch gart im eigenen Saft

und ist von daher besonders geschmacksintensiv und natürlich auch kalorienarm.

Sollte kein Römertopf vorhanden sein, kann das Ganze auch in Alufolie gegart werden.

Es empfiehlt sich allerdings, die Steaks in zwei Lagen Folie zu packen, da diese oft kleine Löcher aufweist, die den Fleischsaft auslaufen lässt.

Tipp:

Die Steaks bereits morgens in den Herd schieben und die Wärmezufuhr etwas verkürzen, den Topf dann in der geschlossenen Röhre stehen lassen.

So hat man nach dem Gottesdienst ein leckeres Essen.

Zuger Gulasch

von Germar Geiler

Zutaten

Für 6 Personen.

1 kg Schweinegulasch
1 kg Zwiebeln
5 EL Zucker
3 EL Salz
30 ml Öl
1 l Tomatensaft

Gewürze:

Majoran
Thymian
Rosmarien
3-4 Knoblauchzehen
Chili

Zubereitung

Als erstes wird in einer großen Pfanne der Zucker karamellisiert. Dann wird das Öl hinzugegeben und das Fleisch angebraten.

An dieser Stelle kommt auch bereits der zerkleinerte Knoblauch mit in die Pfanne.

Wenn das Fleisch braun ist und die Fleischsporen geschlossen sind, werden die geschnittenen Zwiebeln und die Gewürze zugegeben. Jetzt lässt man das Ganze abgedeckt dünsten und danach offen braten bis die Zwiebeln braun sind.

Dann wird mit Tomatensaft abgelöscht. Das ganze noch ca. 50 Min. abgedeckt köcheln.

Mit Chili wird erst zum Schluss, je nach Geschmack, gewürzt.

*Herr, lass Deinen Segen
über unsre Teller fegen.*

Amen.

Hauptspeisen

Gefüllte Paprikaschoten

von Hannelore Mehringer

Zutaten

Für 4 Personen.

4 Paprikaschoten (möglichst kein Spitzpaprika)
125 g Fadennudeln
Salz
500 g Blattspinat
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 EL Öl
100 g Gouda
50 g Parmesan gerieben
1 bis 2 Knoblauchzehen
150 g Crème fraîche
Pfeffer aus der Mühle
ca. ½ l Gemüsebrühe
100 g Mozzarella

Zubereitung

Von den Paprikaschoten einen kleinen Deckel abschneiden, Samen entfernen und jede Schote waschen.

Für die Füllung Fadennudeln nach Packungsanweisung in Salz-

wasser kochen und gut abtropfen lassen.

Spinat waschen, abtropfen und grob zerkleinern.

Frühlingszwiebeln klein schneiden und in Öl glasig dünsten, Spinat dazugeben und unter Wenden zusammen fallen lassen, zu den Nudeln geben.

Gouda in kleine Würfel schneiden, Knoblauch (gepresst) und Parmesan dazugeben, Crème fraîche unterrühren, alles mit Nudeln vermischen.

Die gesamte Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Paprikaschoten mit wenig Salz und Pfeffer austreuen und die Füllung hineingeben.

In eine gefettete Form setzen. Form halbvoll mit Gemüsebrühe füllen.

Paprikaschoten im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 50 Min. backen.

Etwa 10 Min. vor Ende der Garzeit die Paprikaschoten mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella belegen und überbacken.

Gefüllte Zucchini

von Henry Kunze



Zutaten

1 mittelgroße Zucchini
250-300 g Gehacktes (von Rind
oder Schwein) oder Hackepeter
2 Zwiebeln
1 Ei
1 Paprika (rot oder gelb)
200-300 g frische Champignons
Reibekäse
2-3 frische Tomaten oder Ketchup
Salz, Pfeffer, Kümmel

Zubereitung

Zucchini längs halbieren und mit einem Löffel das Kernfleisch entfernen (selbiges wird für den Fond verwendet). Die ausgehöhlten Zucchini salzen. Paprika säubern und würfeln, Zwiebel häuten und ebenfalls feinhacken, Champignons reinigen und würfeln. Alles in einer gefetteten Pfanne blanchieren, würzen mit Salz, Pfeffer.

Anschließend kaltstellen.

Gehacktes mit dem Ei, den Gewürzen und einem Teil der gedünsteten Paprika-Zwiebel-Champignons nach Belieben zu einer Masse vermischen.

Die Masse wird in die halbierte Zucchini gefüllt und in eine Kasserolle gelegt.

Den Boden mit Wasser und den Resten der Paprika, Zwiebel, Champignon-Mischung sowie mit gewürfelten Tomaten oder Ketchup und dem klein geschnittenen Zucchini-Kernfleisch befüllen. Ein Lorbeerblatt und ein Rosmarinzwig verfeinern den Geschmack.

Das Ganze in der Backröhre bei Umluft 175 °C ca. 40-60 Min. garen lassen.

Nach ca. einer halben Stunde die Zucchini mit Reibekäse bestreuen und wieder in der Backröhre geben.

Die Soßenmasse kann nach Belieben angedickt werden.

Serviert wird das Ganze mit körnig gekochtem Basmati-Reis.

Hauptspeisen

Geschnetzeltes

von Elke Böhme

Zutaten

Für 6 Personen.

1,5 kg Schnitzfleisch
4-6 Zwiebeln
2 große Dosen Champignons
2 Becher Crème fraîche (200 g)
2 Becher Schlagsahne (250 g)
Sojasoße nach Bedarf

Zubereitung

Fleisch schnetzeln und in Sojasoße marinieren.

Zwiebeln klein schneiden.

Fleisch mit Sojasoße in einer Pfanne anbraten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen, Zwiebeln darin anbraten und Fleisch wieder zugeben.

Alle anderen Zutaten dazugeben und umrühren.

Zugedeckt 24 Std. an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Zugedeckt ca. 1 Std. in der Röhre bei 180°C erwärmen.

Tipp:

Dazu passen Reis mit Gemüse oder Spätzle oder Spirelli.

Hauptspeisen

*O 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.*

Herzhafte Muffins

von Rosemarie und Falk-Uwe Keil

Zutaten

250 g Mehl
75 g Butter
¼ l Buttermilch
2 Eier
4 TL Backpulver
100 g geraspelter Käse (z.B. Gouda)
1 Möhre (ca. 100 g)
4 EL Mandelstifte
50 g Räucherschinkenwürfel
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten.

Zerlassene Butter und Eier schlagen, dann Buttermilch unterrühren.

Schinken, geraspelte Möhre, Mandeln und Käse unterarbeiten, salzen und pfeffern.

Mehl und Backpulver zugeben und alles zu einem Teig verrühren.

Teig in gefettete Muffin-Förmchen geben (nicht mehr als 2/3 voll).

Bei 180°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. backen.

Tipp:

Lauwarm servieren. Dazu passt ein Joghurt-Kräuter-Dip.

Staptspeisen

Pfundstopf

von Conny Schlutter

Zutaten

Für 20 Personen.

500 g Kasslerkamm
500 g Hackepeter
500 g Rinderbraten
500 g Schweinekamm
500 g Mais
500 g Paprika
500 g Zwiebeln
500 g Pilze aus der Dose
(500 g rote Bohnen)
500 g Mexiko-Soße (Schaschlik-
soße oder Schaschlikketchup)
2 Becher Schlagsahne (Saure
Sahne)
¼-½ Liter Weißwein

Zubereitung

Fleisch in Streifen schneiden, wie
Geschmetzeltes.
Gemüse in Ringe oder Scheiben/
Streifen schneiden.
Soße, Schlagsahne und Wein mit-
einander verrühren.
Alle Zutaten nacheinander in eine
Pfanne schichten.
Nicht umrühren.
Die Pfanne zugedeckt im nicht
vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 2
bis 2 ½ Std. garen.
Wenn die Pfanne fertig ist, kann
alles umgerührt werden.

Tipp:
Statt Mais können auch Tomaten
verwendet werden. Auf den Wein
kann auch verzichtet werden.
Dazu schmecken Kartoffeln,
Weißbrot, Reis, Nudeln, Spätzle ...

Hauptspeisen

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

Quark- Käulchen

von Janett Liebscher

Zutaten

500 g am Vortag gekochte
Kartoffeln
375 g Quark
150 g Mehl
65 g Zucker
1 bis 2 Eier
Salz
abgeriebene Zitronenschale
50 g Korinthen
Bratfett

Zubereitung

Die gekochten Kartoffeln schälen, quetschen und mit Quark, Mehl, Zucker, Ei und Gewürzen zu einem Teig verarbeiten, der nicht feucht sein darf.

Sonst noch etwas Mehl zufügen. Zuletzt die Korinthen unterarbeiten.

Aus dem Teig eine Rolle formen, ca. 1 ½ cm dicke Scheiben abschneiden, in Mehl wälzen und in heißem Fett auf beiden Seiten



goldbraun braten.

Die Quarkkäulchen können mit Zimtzucker bestreut oder zu Apfelpotpott/ Apfelmus aufgetragen werden.

Für herzhaftere Quarkkäulchen anstelle von Zucker und Korinthen 75 g harte Wurst- oder ausgebratene Speckwürfel verwenden und den Teig mit Paprika oder Pfeffer würzen.

Tipp:

Als Bratfett kann Leinöl, Sonnenblumenöl, reines Pflanzenöl, Schweineschmalz oder Kokosfett verwendet werden.

Hauptspeisen

Samtklöße

von Elke Böhme

Zutaten

1 kg gekochte, geriebene
Kartoffeln
250 g Kartoffelmehl
1 Prise Salz
1 Prise Muskat
geröstete Semmelbrösel

Zubereitung

Kartoffeln, Kartoffelmehl, Salz
und Muskat mit $\frac{1}{4}$ l kochendem
Wasser brühen.

Klöße formen und mit Semmel-
brösel füllen.

Die Klöße im kochenden Salzwas-
ser ca. 20 Min. ziehen lassen (den
Topf dabei zugedeckt lassen).

Beilagen

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

Schwäbische Spätzle

von Frank Herter

Zutaten

Für 4 Personen.

400g Mehl
4 Eier
Salz
12 EL Wasser



Zubereitung

Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren (schlagen) bis der Teig Blasen schlägt.

Den Teig danach durch einen Spätzlehobel oder eine Spätzlepresse in kochendes Wasser geben.

Wenn die Spätzle oben schwimmen, kann man sie mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

Nächste Teigportion einfüllen.

usw.

Tipp:

Besonders gut schmecken die selbstgemachten Spätzle mit in Butter angerösteten Semmelbröseln.

Spätzle schmecken am Besten zu Braten, Gulasch oder Geschnetzeltem.

Selleriesalat

von Matthias Rudloff

Zutaten

(auch Waldorfsalat genannt)
für 2 Personen.

¼ einer kl. Sellerieknolle
1 kl. Apfel
2 EL Ananasstücke
2-3 EL Naturjoghurt
2 EL Öl
Prise Salz
2 TL gemahlene Nüsse

Zubereitung

Den Sellerie mit der Küchenmaschine bzw. Handreibe fein und den Apfel grob zerkleinern. Anschließend Ananasstücke, Naturjoghurt, Öl und Salz dazugeben und verrühren. Zum Schluss die gemahlene Nüsse darüberstreuen.

Beilagen

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

Rote-Beete- Salat

von Kerstin Heinrich

Zutaten

1 Glas Rote Beete
1 Apfel
1 Zwiebel
1 Dose Mais
1 Becher Schmand
1-2 TL Senf
Salz, Pfeffer, Zucker
Knoblauch
Dill



Zubereitung

Rote Beete in Streifen schneiden.
Apfel und Zwiebel in Stücke schneiden.
Knoblauch pressen oder ganz klein schneiden.
Mais abtropfen lassen.
Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Fruchtiger Nudelsalat

von Kerstin Heinrich

Zutaten

250 g Nudeln (z.B. Farfalle)
1 kleine Dose Ananas
1 Dose Mandarinen
1 Apfel
1 Bund Lauchzwiebeln
250 ml Miracel Whip
(leicht)
1 TL Chiliflocken



Zubereitung

Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen.

Ananas und Mandarinen abtropfen lassen.

Ananas und Apfel in Stücke, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Nudeln mit Ananas, Mandarinen, Apfel, Lauchzwiebeln und Miracel Whip vermengen.

Nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken

Schichtsalat

von Janett Liebscher

Zutaten

1 kleines Glas Sellerie
1 Dose Mais
1 kleine Dose Ananas
1 Apfel
1 Päckchen Schinken
3 gekochte Eier
Miracel Whip
1 große Stange Porree
1 großer Beutel geriebenen Gouda

Zubereitung

Den Sellerie und den Schinken in Streifen schneiden, die Eier vierteln, den Apfel würfeln und den Porree in Scheiben schneiden. Sellerie, Mais, Ananas und die Apfelstücke übereinander in eine Schüssel geben, obenauf die geschnittenen Schinkenstreifen und die geviertelten Eier, darauf Miracel Whip und den in Scheiben geschnittenen Porree. Zum Schluss den Gouda darüber streuen.

Tipp:

Wer mag, kann auch noch eine Dose Champignons dazu geben.

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

Amen.

Beilagen

Mascarpone- Dessert

von Elke Böhme

Zutaten

80 g Zwieback
375 g kernlose Weintrauben oder
anderes Obst
2 Eiweiß
250 g Mascarpone
250 g Quark
2 EL Zucker
5-6 EL Milch

Zubereitung

Den Zwieback zerbröseln.
Eiweiß mit etwas Zitronensaft
steif schlagen.
Mascarpone, Quark, Zucker und
Milch gut miteinander verrühren
und anschließend den Eischnee
unterheben.
Masse, Brösel und Obst im
Wechsel in Gläser oder Schüsseln
füllen.
Dessert kalt servieren.

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

Bratapfel „Wintertraum“

von Katrin Emrich

Zutaten

3-6 säuerliche Äpfel je nach Größe der Auflaufform
Marmelade herb, z. B. Johannisbeer- oder Aronia-marmelade
Marzipanrohmasse oder Lübecker Marzipan
Rosinen
gehobelte Mandeln
ca. 200 ml roten Saft (Johannisbeer-, Kirsch-, ...)



Rosinen und gehobelte Mandeln darüber streuen. Saft auffüllen, so dass die Äpfel etwa 2 cm im Saft stehen.

Die Äpfel ½ Stunden bei 220°C Ober- /Unterhitze oder 200°C Umluft backen.

Zubereitung

Äpfel halbieren, Kerne entfernen. Die Äpfel etwas aushöhlen. Das Fruchtfleisch in eine Auflaufform geben und die Apfelhälften darauf stellen. In die Apfelhälften je einen EL Marmelade und einen kleinen TL Marzipan geben.

Tipp:
Bratäpfel mit Vanillesoße oder Vanilleeis servieren.
Wer mag, kann noch ein wenig Zimt darüber streuen.

Süßer Früchtetraum

von Kerstin Heinrich

Zutaten

500 g Früchte
(z.B. Waldfruchtmix, tief
gefroren, Pfirsiche, Ananas
aus Dose)
500 g Quark
200 ml Schlagsahne
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung

Früchte in einer Schüssel pürieren und in Dessert-Schälchen füllen.
(Wenn Früchte zu sauer, etwas Zucker zugeben).

In der selben Schüssel Quark, Sahne, Zucker, Vanillezucker steif schlagen und über die Früchte geben. Bei Dosenfrüchten kann auch weniger Zucker in die Quarkmasse gegeben werden.

Dessert nach Belieben mit Schokoladenstreuseln oder Früchten verzieren.

Dessert bis zum Verzehr kalt stellen.

Apfelgrütze

von Kerstin Heinrich

Zutaten

600 g Äpfel
250 ml Apfelsaft
3 EL Stärkemehl
50 g Zucker



Zubereitung

Äpfel schälen und klein schneiden.

Die Hälfte der Äpfel mit dem Saft, Zucker und dem Stärkemehl in einen Topf geben und ca. 10 Min. unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen.

Anschließend die gekochten Äpfel pürieren.

Die andere Hälfte der Äpfel dazugeben und das Ganze unter ständigem Rühren nochmals aufkochen.

Die Apfelgrütze in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Tipp:

Dazu Vanillesauce oder Vanilleeis servieren.

Anstelle der Äpfeln können auch Beerenfrüchte oder tiefgefrorene Früchte verwendet werden.

Wem die Masse zu süß ist, kann den Zucker auch weglassen.

Apfel- Quarkkuchen

von Ellen Nicke

Zutaten

Teig:

375 g Mehl

175 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

Füllung:

4 Eier

150 g Zucker

500 g Quark

1-2 Päckchen Vanillepudding

2,5 kg Äpfel

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zu Streuseln verarbeiten und rasch mit einer zweidrittel Tasse kaltem Wasser zu einem Teig kneten und 30 Min. im Kühlschrank zuge-deckten ruhen lassen.

Die Äpfel schälen und vierteln.

Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Anschließend den Zucker 2 Min. unterschlagen, dann Quark, Vanillepudding und das Eigelb unterheben.

Auf einem gefetteten Backblech den Teig dünn austreichen, die Quarkmasse darüber, die Apfelstücke dicht darauf und mit Zimt bestreuen.

Bei nicht zu großer Hitze ca. 50 Min. backen.

Blitzkuchen

von Ellen Nicke

Zutaten

2 Eier
125 g Zucker
125 g Butter
125 g Mehl (mit einer Messerspitze Backpulver, wenn er nicht so knusprig werden soll)



Zubereitung

Alle Zutaten nacheinander beim Schaumig-Rühren hinzugeben. Den Teig dünn auf ein Backblech streichen.

Wer mag, kann den Teig mit Zimt und Zucker oder Mandelblättchen oder gehackten Nüssen oder bunten bzw. Schokoladenstreuseln bestreuen.

Den Kuchen ca. 10 bis 20 Min. im Ofen goldbraun backen und aus dem Ofen genommen sofort heiß schneiden.

Hansens-Jensons- Torte

von Heide Radke

Zutaten

Teig:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Mehl
- ½ Päckchen Backpulver

Meringemasse:

- 4 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 80 g Mandelblättchen

Füllung:

- 2 Becher Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Glas Sauerkirchen
- 2 Päckchen roter Tortenguss

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen, diesen in 2 Teile teilen.

In 2 gleichgroße Springformen geben (ca. 26 cm).

Bei 180°C vorbacken, bis die Böden blassgelb sind.

Eischnee mit dem Zucker schlagen.

Die Masse gleichmäßig über beide Böden streichen und die Mandeln darauf verteilen.

Die Böden weiter backen bis die Mandeln leicht bräunlich werden.

Einen Boden sofort nach dem Backen in 16 Stücke teilen.

Der 2. Boden bleibt ganz und muss erkalten.

Um den ganzen Boden einen Tortenring stellen. Tortenguss mit dem Saft der Kirschen aufkochen, mit den Kirschen über den Boden geben.

Kalt werden lassen.

Sahne steif schlagen und über die Kirschen geben.

Die geteilte Bodenstücke darauf anordnen.

Versunkener Streuselkuchen

von Kerstin Heinrich

Zutaten

Boden:

200 g Mehl
250 g Zucker
4 Eier
2 TL Backpulver

Streusel:

400 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
3 EL Milch
200 g Schlagsahne
Puderzucker



Streusel: Butter, Zucker, Mehl und Milch in einer Schüssel zu Streuseln verkneten.

Anschließend die Streusel auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen bei 180°C ca. 20 Min. backen.

Auf den noch warmen Kuchen 200 g Schlagsahne gießen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Wer mag, kann entweder den Teig oder die Streusel mit Kakao verfeinern.

Zubereitung

Boden: Eier und Zucker in einer Schüssel miteinander verrühren. Anschließend Mehl und Backpulver zugeben und unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben.

Zupfkuchen

von Kerstin Heinrich

Zutaten

Teig:

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
400 g Mehl
40 g Kakao
1 Ei
1 Päckchen Backpulver
1 Glas Sauerkirschen

Füllung:

250 g Butter
500 g Magerquark
300 g Zucker
4-5 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver



Die Sauerkirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Alle Zutaten für die Füllung vermischen und auf den Teig und die Kirschen geben.

Den Kuchen bei Umluft ca. 170°C backen bis die Füllung nicht mehr wackelt.

Tipp:

Für ein Blech muss die 1½ fache Menge verwendet werden.

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten. 1/3 des Teiges für die Streusel beiseite nehmen und den restlichen Teil in eine gefettete Springform geben und andrücken.

Streuselkuchen mal anders

von Regina Reimann

Zutaten

Zutaten:

200 g Butter

200 g Zucker

1 Ei

1 TL Zimt

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

250 g Mehl

250 g Haferflocken



Belag:

Beeren, Obst etc.

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und verrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben (den Teig nicht andrücken oder kneten, sondern als Streusel auf das Blech geben!)

Den Belag auf dem Teig verteilen.

Das Ganze bei ca. 200°C (oder etwas schwächer) ca. ½ Std. backen.



Obst- kuchen

von Kerstin Heinrich

Zutaten

Hefeteig:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

50 g Butter

50 g Zucker

Milch nach Bedarf (ca. 200 ml)

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Belag:

Pflaumen (halbiert) oder Äpfel
(in Stücken oder grob gerieben)

Streusel:

300 g Mehl

150 g Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Zubereitung

Hefeteig:

Hefe in lauwarmer Milch auflösen.

Mehl in eine Schüssel geben, aufgelöste Hefe, weiche Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker dazugeben.

Den Teig kneten, bis nichts mehr an den Händen klebt.

Anschließend den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe hat.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben.

Streusel:

Alle Zutaten in einer Schüssel verkneten.

Die Früchte auf den Teig legen und mit Streuseln bedecken.

Den Kuchen bei Umluft 170°C backen, bis die Streusel goldbraun sind (ca. 30-40 Min).

Tipp:

Auf die Äpfel kann man noch Vanillezucker, Zimt, Rosinen und gehobelte Mandeln geben.

Bananen- muffins

von Germar Geiler

Zutaten

Für 12 Bananemuffins.

60 ml Öl
1 TL Backpulver
2 Bananen (oder ca. 200g
Apfelmus/ Fruchtmus)
150 g Haferflocken
120 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Zimt
80 g Zucker
Wasser nach Bedarf



Teig in gut gefettete Muffin-Förmchen geben.

Bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

Für einen Kranzkuchen einfach die doppelte Menge an Zutaten nehmen - die Backzeit verlängert sich auf ca. 45-50 Minuten.

Zubereitung

Trockene Zutaten mischen. Bananen mit dem Öl cremig schlagen, dann die Mehlmischung vorsichtig unterheben. Evtl. noch etwas Wasser zugeben, wenn der Teig noch zu trocken/krümelig ist. Er sollte ‚schwer reißend‘ vom Löffel fallen.

Tipp:

Die Muffins oder der Kranzkuchen können mit Puderzucker oder Zuckerglasur mit bunten Streuseln verfeinert werden.

Freiberger Eierschecke

von Uwe Wichmann

Zutaten

Rezept für ein Backblech. Für eine Springform die Hälfte der Zutaten verwenden.

Hefeteig:

500g Mehl

100g Zucker

100g Margarine

1 Würfel Hefe

1 Prise Salz

250 g Wasser

Belag:

100g Margarine

100g Zucker

100g Eigelb

Rosinen

gehobelte Mandeln

Zubereitung

Aus Mehl, warmem Wasser, Hefe, Zucker, Salz und Margarine einen Teig kneten und 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig ausrollen und auf gefettetes Blech geben.

Margarine, Zucker und Eigelb 10 Min. schnell schlagen.

Die Masse auf den Teig geben und mit Rosinen und gehobelten Mandeln garnieren.

Die Eierschecke bei 200°C ca. 10-12 min. backen.

Wenn man denkt, dass er noch ein bisschen braucht, ist er fertig.

Sonst wird er trocken.

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

Mohnkuchen

von Grit Schmidt

Zutaten

250 g Mohn
200 g saure Sahne
4 Eier
250 g Butter
200 g Zucker
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

Buttercreme:
1 Päckchen Puddingpulver
100-150g Butter
100 g Puderzucker
etwas Salz

Zubereitung

Mohn und saure Sahne verrühren und über Nacht stehen lassen.
Eier, Butter, Zucker sahnig rühren.
Mohn, Mehl und Backpulver unterrühren.
Auf Blech 1-2 cm dick verteilen (wenn gewünscht, kleineres Blech

und dafür höherer Boden).
Backen bei 150 °C ca. 20-25 Min. (Sicht- und Holzstäbchenprobe).
Nach Abkühlen dünne (oder dickere) Schicht Buttercreme auftragen.
Zerlassene Zartbitter-Kouvertüre entweder als Vollsicht oder als dünnes Muster auftragen.

Buttercreme
½-1 Päckchen Puddingpulver nach Rezept ohne Zucker kochen. Abkühlen lassen.
100-150 g Butter weich (nicht flüssig) werden lassen.
Butter mit ca. 100 g Puderzucker (nach Geschmack) und etwas Salz verrühren.
Pudding kurz rühren und löffelweise unter die Butter geben.

Selterswasser- Kuchen

von Kerstin Heinrich

Zutaten

1 Tasse Öl
2 Tassen Zucker
3-4 Eier
3 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Mineralwasser mit
Kohlensäure



Zubereitung

Öl, Zucker und Eier schaumig rühren.
Mehl und Backpulver unterrühren.
Mineralwasser unterrühren.
Den Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kasten- oder Gugelhupfform geben.
Den Kuchen bei Umluft 170°C backen. Wenn kein Teig am Holzstäbchen mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig.

Tipp:

Wer möchte kann in die Hälfte des Teiges Kakao gegeben werden und dadurch einen Marmorkuchen machen.
Es können auch Rosinen, Nüsse, Mandeln, Schokosplitter oder Zitrone (Saft oder Abrieb) dazugeben werden

Quarksahne- Torte

von Grit Schmidt

Zutaten

Boden:
Biskuitboden kaufen oder selbst herstellen

Masse:
500-750 g Quark
125 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
200 ml Schlagsahne
2 Päckchen Gelatine
1 Päckchen Vanillezucker
geriebene Schale einer Zitrone
Saft einer halben Zitrone (oder mehr)
1 Dose Pfirsiche oder Himbeeren
oder pürierte Johannisbeeren

Zubereitung

Gelatine in 6 EL Wasser quellen lassen (ca. 5-10 Min.), danach durch Erwärmen auflösen und etwas abkühlen lassen.
Butter mit Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Zitronensaft und -schale dazu, nochmals rühren.
Nach und nach Quark zufügen. Gelatine (noch etwas warm) mit Rührgerät einrühren (schnell, damit keine Gelatinefäden entstehen).
Eiweiß steif schlagen.
Sahne steif schlagen.
Beides vorsichtig unterheben.
Früchte unterheben.
Masse auf Biskuitboden verteilen (vorher Tortenring anbringen).
Mind. 3 Stunden kalt stellen.
Vor dem Servieren evtl. mit Kakaopuder bestäuben.

Weihnachts- plätzchen

DDR Plätzchen anno 1988

Zutaten

200 g Zucker
2 Eier
500 g Mehl
200 g Margarine (Butter)
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
etwas Zimt

Zubereitung

Alle Zutaten verkneten.
Teig ausrollen und Plätzchen
ausstechen.
Auf einem mit Backpapier ausge-
legten Blech bei mittlerer Hitze
backen.

Leckereien

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

Schoko- Knusperflakes

von Kerstin Heinrich

Zutaten

250 g Vollmilchschokolade
100 g Cornflakes



Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und solange rühren, bis sich eine glatte Masse bildet.

Anschließend die Cornflakes und die Schokolade gut verrühren, bis alle Cornflakes mit Schokolade umhüllt sind.

Die Masse in Papierförmchen geben und auskühlen lassen, bis die Schokolade fest ist.

Tipp:

Anstelle der Vollmilchschokolade kann auch Weiße oder Bitterschokolade verwendet werden. Statt Cornflakes kann auch Puffreis verwendet werden.

Leckereien

Bratapfel- marmelade

von Conny Schlutter

Zutaten

800 g Äpfel
75 g Mandeln, gehobelt
1 TL Zimt
2 TL Zitronensaft
75 g Rosinen
500 g Gelierzucker (2 zu 1)

Zubereitung

Die Rosinen über Nacht in Rum einlegen (es geht aber auch mit Apfelsaft).

Am nächsten Tag die Äpfel schälen und klein schneiden.

Die Mandeln in einer Pfanne rösten.

Die vorbereiteten Äpfel, die gerösteten Mandeln, den Zimt, den Zitronensaft und die Rosinen mit dem Gelierzucker verrühren.

Die Masse unter Rühren ca. 4-5 Min. sprudelnd kochen lassen.

Gelierprobe machen und wenn gut, dann wie gewohnt in die Gläser abfüllen und erkalten lassen.

Tipp:

Wer mag, kann auch noch 50-100 g Marzipan zugeben.

Butterknöpfchen

von Margitta Richter

Zutaten

200 g Butter
100 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Eiweiß
150 g Mehl
150 g Maizena (Stärkemehl)



Zubereitung

Butter, Puderzucker und Vanillezucker miteinander verrühren, dann das Eiweiß zufügen.

Nach und nach das Mehlgemisch unterrühren.

Aus dem Teig mehrere kleine Rollen formen, evtl. kurz in den Kühlschrank stellen.

Dann ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.

Diese mit einer in Mehl getauchten Gabel etwas flach drücken.

Bei nicht zu intensiver Hitze backen.

Zimtsterne

von Uwe Wichmann

Zutaten

500 g Weizenmehl
500 g Weizenin
1 Päckchen Backpulver
500 g Margarine
500 g Zucker
40 g Zimt
120 g Nüsse
100 ml Wasser

Zubereitung

Margarine, Zucker, Zimt, Nüsse und Wasser mischen, Mehl, Weizenin und Backpulver dazu und zügig durchkneten, kühl stellen. Danach den Teig ausrollen, ausstechen und mit Wasser bestreichen.

Mit Zucker bestreuen oder in Zucker tauchen.

Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 200°C ca. 5-10 Min. backen.

*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.*

Vanillekipferl

von Henry Kunze

Zutaten

300 g Butter oder Margarine
150 g Puderzucker
350 g Mehl
150 g fein gemahlene Mandeln
Eigelb
Vanillezucker
Puderzucker

Zubereitung

Aus Butter, Puderzucker, Mehl, Mandeln und Eigelb einen Mürbeteig kneten und kalt stellen. Teig in gleich große Stücke teilen und daraus halbmondförmige kleine Hörnchen formen. Diese werden auf ein mit Butterbrotpapier belegtes Backblech gelegt und im Backofen bei 175 °C goldgelb gebacken. Anschließend sofort mit Vanille- und Puderzucker bestreuen.

Impressum

Herausgeber: Kerstin Heinrich im Namen des Kirchenkaffee-Teams der Ev.-Luth. Jakobi-Christophorus-Kirchgemeinde Freiberg, Beutlerstr. 5, 09599 Freiberg, Tel. 03731 - 69 68 14, www.jakobi-christophorus.de
Bildnachweis: S.1,2,60: Frank Herter; Seite 3-59: Holger Heinrich bzw. die verschiedenen Köchinnen und Köche aus der Gemeinde; Layout: Frank Herter
Über Rückmeldungen freut sich: Kerstin Heinrich, Tel. 03731 - 207 979, Mail: burkau1@web.de

Wir wünschen Ihnen
gutes Gelingen und
guten Appetit!



Ihre Kerstin Heinrich
und das Kirchenkaffee-Team

www.jakobi-christophorus.de