

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](http://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

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

### 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.



## *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 Gislinda 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 lauwarme 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 Kuhnt

### 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 Mohn-  
mischung 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 schau-  
mig rühren.  
Quark mit Sahne und Pudding-  
pulver unterrühren.  
1/3 von der Masse abnehmen und  
mit Mohnmischung vermischen.  
Unter die restliche Masse die  
Aprikosen geben.  
Springform oder kleines Back-  
blech 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 Nüs-  
se, Raspelschokolade, Milch und  
Backpulver zufügen und Teig in  
einer Springform bei 180 °C etwa  
30 min. backen.  
Preiselbeeren darauf verteilen,  
darüber die geschlagene Schlag-  
sahne geben und mit Raspelscho-  
kolade 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](http://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](mailto: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](http://www.jakobi-christophorus.de)**