



Windbeutel

Zutaten:

250 ml Wasser, 65 g Margarine, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, 3-4 Eier, ½ TL Backpulver.

Zubereitung:

Wasser, Fett und Salz zum Kochen bringen, sofort das Mehl zugeben, verrühren und als Kloß abbrennen. Topf von der Kochstelle nehmen, ein Ei unterrühren und erkalten lassen. Die restlichen Eier und Backpulver unterrühren, kleine Häufchen auf ein bemehltes Backblech setzen und bei 220°C 30-40 Minuten backen.

Windbeutel sofort durchschneiden und abkühlen lassen.

Mit fruchtiger Himbeermarmelade und steifer Sahne füllen, das Häubchen wieder aufsetzen. mit Puderzucker bestäuben.

Bratapfel, einmal anders

Zutaten:

6 säuerliche Äpfel, Saft von 1 Zitrone, 80 g flüssige Butter, 200 g Marzipan, ½ TL Zimt, 60 g Rosinen, 50 g Mandelblätter, 200 g Sahne, 8 cl Eierlikör, 1EL Puderzucker.

Zubereitung:

Äpfel waschen und halbieren, das Kerngehäuse ausschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Auflaufform mit Butter einfetten.

Butter, Marzipan und Zimt verrühren, Rosinen und Mandeln zugeben. Füllung auf die Apfelhälften geben und diese in die Auflaufform setzen. Ca. 30 Minuten bei 200°C braten. Die Sahne halbfest schlagen, den Eierlikör unterrühren und zu den Äpfeln servieren. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.

Apfelpunsch

Zutaten:

4 TL schwarzer Tee, 100 g brauner Kandis, 500 g säuerliche Äpfel, ½ frische Ananas, ½ Limette, ½ Zimtstange, 2 Nelken, 3 Pimentkörner, 3 Korianderkörner, 1/8 l Calvados, ¼ l Sahne.

Zubereitung:

Den Tee mit gut einem Liter kochendem Wasser übergießen und 4 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und den Kandiszucker zugeben.

Früchte schälen, in dünne Scheiben schneiden und zum Tee geben. Gewürze hinzufügen, aufkochen lassen und 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Den Calvados zugießen und alles durch ein Sieb schütten. In Gläser füllen. Die steif geschlagene Sahne obendrauf setzen und mit gestoßenem Kandis bestreuen.

Kartoffel-Wurstnester

Zutaten:

800 g Kartoffeln, 1 Schuss Milch, 1 Ei, 1 Stich Butter, 1 gr. Zwiebel, 250 g Leberwurst, 1 Bd. Petersilie, 4 Eier, 50 g Kräuterbutter, Salz, Pfeffer, Majoran.

Zubereitung:

Kartoffeln geschält in Salzwasser kochen, durch die Presse drücken. Milch, 1 Ei und Stich Butter unter die Kartoffeln rühren. Zwiebel reiben und mit der Leberwurst unter die Masse mischen.

Petersilie waschen, fein schneiden und untermengen. Mit Salz u. Majoran abschmecken und in eine Auflaufform füllen. 4 Vertiefungen mit einem Löffel hineindrücken und je ein Ei hineinschlagen, salzen und pfeffern. Mit Butterflöckchen besetzen und bei 180°C ca. 15 Minuten überbacken bis die Eier fest sind.

