

Sunday, April 13. 2008

## **Buttercreme - Plaetzchen wie bei Oma**

### Grundrezept Buttercreme:

1 Pckg. Puddingpulver Vanille, nach Packungsanleitung zubereitet, ausgekühlt für 550g fertigen Pudding  
250 g Butter, zimmerwarm  
1 Vanilleschote das Mark, ausgekratzt  
50 g Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillemark in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Den kalten Pudding nach und nach hinzufügen, nochmals gründlich durchschlagen. Butter und Pudding sollten die gleiche Temperatur haben.

### Grundrezept Muerbteig:

300 g Mehl  
150 g Zucker  
150 g Butter  
1 Eier  
2 Eigelb  
Salz

Mehl, Zucker und eine Prise Salz vermischen. Mit Ei, Eigelb und der weichen Butter schnell zu einem glatten Teig kneten.

Vor der Verwendung einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Den Teig ausrollen und mit einem Trinkglas runde Plaetzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ca. 15 Minuten backen. Die Plaetzchen sollten nicht braun werden.

Plaetzchen heraus nehmen und auskuehlen lassen. 2 Plaetzchen mit Buttercreme zusammenkleben.

### Zuckerguss:

Puderzucker  
Wasser  
Spritzer Zitronensaft  
nach Geschmack ein Schuss Grenadinesirup zum rot faerben

Alles zusammenruehren, dass es eine zaehe Masse wird und die Plaetzchen damit bestreichen. Dann kuehlen, sonst wird die Creme zu weich.

Am besten schmecken die Plaetzchen am naechsten Tag wenn sie durchgezogen sind!

Posted by orange in plaetzchen etc at 19:00

Sunday, April 6. 2008

## **Spinat - Feta - KnÃ¶del mit pikanter Tomatensauce**

FÃ¼r die KnÃ¶del:

1 Sack KnÃ¶delbrot

4 Eier

ca. 1/4 l Milch

ggf. SemmelbrÃ¶sel

Salz, Pfeffer, Paprika zum Abschmecken

1/4 TL geriebene Muskatnuss

3/4 Packung Feta

1/2 Packung TK-Blattspinat

1 Zwiebel, in kleine WÃ¼rfel geschnitten

Die alten Semmeln in dÃ¼nne Scheiben schneiden und in eine SchÃ¼ssel geben. Die Eier und die Milch zufÃ¼gen und zu einem festen, aber nicht zu trockenen KnÃ¶delteig verarbeiten. Falls er zu trocken wird, noch etwas mehr Milch dazu geben. Falls er zu flÃ¼ssig und zu klebrig geworden ist, mit SemmelbrÃ¶seln binden. FÃ¼r ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Blattspinat wÃ¤hrenddessen in einem Topf auf niedriger Hitze auftauen und danach etwas FlÃ¼ssigkeit heraus drÃ¼cken, daÃ er die KnÃ¶del nicht aufweicht.

Die ZwiebelwÃ¼rfel in Ã–l goldbraun anbraten, dann heraus nehmen.

Den Feta mit den HÃ¤nden in den Teig brÃ¶seln. Den Blattspinat grob hacken (nur ein wenig). Zusammen mit den gebratenen ZwiebelwÃ¼rfeln ebenfalls zum Teig geben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Paprika und Muskat wÃ¼rzen und alles gut mit den HÃ¤nden vermengen. Am besten den Teig probieren, ob er noch mehr GewÃ¼rze braucht.

Wasser mit einer Prise Salz in einem groÃen Topf zum kochen bringen. Aus der KnÃ¶delmasse mit feuchten HÃ¤nden Kugeln formen und in das heiÃe Wasser geben. Ca. 15-20 Minuten ziehen lassen. Die KnÃ¶del sind fertig, wenn sie hoch steigen. Am besten erstmal einen aufschneiden und nachsehen, ob sie schon durch sind.

Die KnÃ¶del schmecken am nÃ¤chsten Tag super, wenn man sie in Scheiben schneidet und in Ã–l knusprig anbrÃ¤t!

FÃ¼r die Sauce:

1 Dose Pizzatomen (stÃ¼ckig)

1 Zucchini

1 Zwiebel, in kleine WÃ¼rfel geschnitten

1,5 Zehen Knoblauch

Rosmarin, Oregano

Salz, Pfeffer

2 rote, kleine, getrocknete Chilis

Zucchini in ca. 1/2 cm dicke kurze Streifen schneiden. In einer Pfanne in etwas heiÃem Ã–l mit 1/2 klein gehackten Knoblauchzehe anbraten. Mit Salz und Pfeffer wÃ¼rzen, dann heraus nehmen.

Die restliche Zehe Knoblauch in dÃ¼nne Scheiben schneiden. In der selben Pfanne die Zwiebeln und den Knoblauch goldbraun anbraten, dann mit den Tomaten ablÃ¶schen. GewÃ¼rze dazu geben und ca. 10 Minuten kÃ¶cheln. Wenn die Sauce fertig ist, die Zucchini untermengen.

Posted by orange in vegetarisch at 13:51