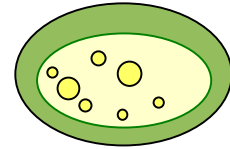


Kiebitz e.V. - Sommerspaß 2014

„Kochen und backen wie zu Großmutterns Zeiten“

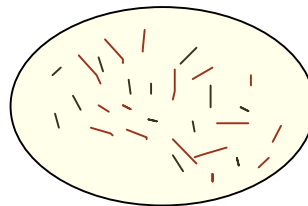


Griebklößchensuppe

Zutaten (ergibt etwa 45 Klößchen): 80 g weiche Butter, 2 Eier, 175 g Weizen- oder Dinkelvollkorn Grieß, 1 TL Salz, etwas geriebene Muskatnuss

um die Klößchen zu kochen: 1 ½ L Gemüsebrühe, etwas gehackte Petersilie

Zubereitung: Butter mit dem Kochlöffel oder Handrührgerät schaumig rühren, die übrigen Zutaten dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Die weiche Masse mindestens eine halbe Stunde in Kühlschrank stellen, bis sie fester geworden ist. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Mit zwei kleinen Teelöffeln Klößchen abstechen und formen. Oder die Masse mit einem kleinen Löffel abstechen und mit feuchten Händen Kugeln formen. Die Klößchen/Kugeln in die Brühe geben und mindestens zehn Minuten ziehen lassen (nicht kochen!). Die Suppe mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



Datschkuchen (süß oder pikant)

Zutaten: 400 g Weizenmehl Typ 1050, 100 g Roggenmehl Typ 1150, 1/3 Würfel Hefe, 1 ½ TL Salz, 325 ml warmes Wasser

für pikanten Belag: 75g Sauerrahm (20% Fett) oder Creme fraiche (30 % Fett), 100 g Vesperspeck vom Bauch, 2 Zwiebeln, etwas Butterschmalz, Kräutersalz und Pfeffer

für süßen Belag: 75 g Sauerrahm oder Creme fraiche, 1-2 Äpfel (je nach Größe), Zucker und Zimt nach Wunsch

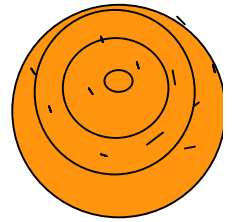
Zubereitung: Die beiden Mehlsorten in einer Schüssel mischen. Salz untermischen. Hefe in warmem Wasser auflösen zum Mehl geben und alles zusammen kneten bis ein Teig entsteht. Teig auf Arbeitsfläche geben und mindestens fünf Minuten durchkneten. Den Teig in eine große Schüssel geben und an einem warmen Platz abgedeckt mindestens 30 bis 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Für pikanten Belag in der Zwischenzeit die Zwiebeln würfeln und in etwas Butterschmalz glasig dünsten. Speck in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Für süßen Belag Äpfel in kleine Stücke schneiden. Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und in zehn Portionen teilen. Diese Teigstücke zu runden Datschkuchen plattdrücken und mit Sauerrahm/Creme fraiche bestreichen. Mit Zwiebeln und Speck oder Apfelstücken, Zucker und Zimt belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° Celsius 20 bis 30 Minuten backen.

Schneckennudeln nach Großmutter's Art

Zutaten: 1 Würfel Hefe, 225 ml zimmerwarme Milch, 500 g Weizenvollkornmehl, ½ TL Salz, 1 Ei, 50 g Honig, 60 g flüssige Butter

für die Füllung: 100 g Honig, 60 g Butter, 150 g Haselnüsse, 1 TL Zimt, 1 Apfel, 1 EL Zitronensaft

zum Bestreichen: 2 EL Honig, 2 EL heißes Wasser



Zubereitung: für den Hefeteig die Hefen in Milch auflösen. Dann alle übrigen Zutaten dazugeben und zu einem Teigkloß verrühren. Nun den Teig fünf bis zehn Minuten kneten bis er weich und geschmeidig ist. Er sollte nicht mehr an den Händen kleben. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich deutlich gehoben hat.

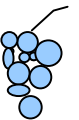
In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Honig und Butter in eine Topf geben und erwärmen, bis sie sich verflüssigt haben. Dann die fein oder grob geriebenen Nüsse, den Zimt, der grob geriebenen Apfel und den Zitronensaft unterrühren.

Zehn Minuten vor Ende der „Gehzeit“ des Teigs den Backofen auf 200° Celsius vorheizen. Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und zu einem Rechteck von 1/1 Zentimeter Dicke auswellen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Dann das Rechteck von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle in ein bis zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. In der Mitte de vorgeheizten Backofens bei 200° Celsius etwa 20 Minuten backen.

Kurz vor Ende der Backzeit den Honig und das Wasser zu Honigwasser verrühren. Die heißen Schneckennudeln mit dem Honigwasser bestreichen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Obstsalat (mit Obst, das unserer Großmutter zur Verfügung stand)

Zutaten: Obst der Saison, jetzt im August und September zum Beispiel 4 Äpfel, 4 Birnen, 4 Pfirsiche, Beeren (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren), Trauben, Saft einer Zitrone, etwa 1 Glas Apfelsaft, 2 Hände voll Walnüsse



Zubereitung: Das Obst in kleine Stücke schneiden. Apfel- und Birnenstücke sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Obststücke mischen, Apfelsaft dazugeben, untermischen und alles durchziehen lassen. Walnüsse knacken, ausspülen, grob hacken und in Glasschälchen zum Obstsalat servieren.

Vanillesoße

Zutaten: 500 ml Milch, 2 gestrichene EL Stärkemehl, 2 Eier, 1 Vanilleschote, 500 ml Sahne, etwa 4 bis 5 EL Honig oder Zucker

Zubereitung: Die kalte Milch in eine Kochtopf geben. Die ganzen Eier, das Mark der Vanilleschote und die leere Schote sowie das Stärkemehl zu der Milch geben und alles mit dem Schneebeesen gut verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen, kurz aufwallen lassen, von der Herdplatte nehmen. Die flüssige Sahne dazugießen und mit Honig oder Zucker nach Geschmack süßen. Die fertige Vanillesoße in einen Krug füllen und erkalten lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut auf der Soße bildet.