

# Sommerspaß 2021

## Burger mal anders...

### Caipi

#### ZUTATEN:

1 Limette  
gut gekühltes Mineralwasser  
Trinkhalme  
Rohrzucker nach Geschmack  
Eiswürfel oder Crushed Ice  
Minzblätter  
2 EL Wasser

#### ZUBEREITUNG:

1. Die Limette klein schneiden und leicht zerdrücken.
2. In 4 Gläser verteilen, den Rohrzucker dazugeben.
3. Beim Servieren mit Mineralwasser und Eis auffüllen.
4. Ein paar Minzblätter dazugeben.

### Burger Brötchen

#### ZUTATEN:

200 ml Wasser, lauwarm  
1 Würfel Hefe  
4 EL Milch  
35 g Zucker  
10 g Salz r  
80 g Butter, geschmolzen  
500 g Mehl, Type 550  
2 Eier  
2 EL Milch

#### ZUBEREITUNG:

1. Das lauwarmer Wasser mit Milch und Zucker in eine Schüssel mischen.
2. Hefewürfel reinbröseln. 10 Min. gehen lassen
3. Danach Mehl, Salz, 1 Ei und geschmolzene Butter hinzufügen und 5 Min. auf hoher Stufe zu glattem Teig kneten. Teig 1 Stunde gehen lassen.
4. 1 Ei und 2 EL Milch und 2 EL Wasser mischen. Brötchen damit bepinseln und ca. 16 bis 20 Min. bei 200° C Ober- und Unterhitze backen.

## Apfel-Tiramisu

### ZUTATEN:

5 säuerliche Äpfel (Boskop)  
Zucker nach Geschmack  
100 ml Apfelsaft  
200 g Schmand  
200 ml Sahne  
ca. 50 g geröstete Mandelblättchen  
1 unbehandelte Zitrone  
200 g Löffelbiskuit  
250 g Mascarpone  
Vanillezucker oder Vanillepulver  
1 EL Zucker

### ZUBEREITUNG:

1. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. In einem großen Topf mit etwas Wasser und Zitronensaft und 2 bis 3 Stück Zitronenschalen köcheln bis die Apfelstücke weich sind und anfangen musig zu werden. Die Zitronenschale entfernen und abkühlen lassen.
2. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten
3. Mascarpone und Schmand in einer Schüssel gut vermischen. Vanillezucker unterrühren. Sahne steifschlagen und unterheben. Nach Geschmack mit Zucker süßen.
4. Apfelsaft in einen Suppenteller geben, Löffelbiskuit von einer Seite kurz tränken und in eine Auflaufform legen
5. Auf die Löffelbiskuits die Hälfte des Apfelmus geben und ebenso die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen. Wieder eine Lage Löffelbiskuit einschichten, den restlichen Apfelmus und Creme darauf verteilen.
6. Mit gerösteten Mandeln bestreuen, im Kühlschrank einige Stunden ziehen lassen.

## Tofu-Bratlinge

### ZUTATEN:

500 g Tofu  
1 Zucchini  
1 Möhre  
Soja Sauce  
Porridge oder Haferflocken

### ZUBEREITUNG:

1. Tofu in einer Schüssel zerkrümeln.
2. Möhre und Zucchini raspeln.
3. Mit Soja Sauce und Salz würzen.
4. Porridgeflocken dazugeben, dass eine klebrige Masse entsteht, daraus Bratlinge formen.
5. Von beiden Seiten anbraten.