

Zucchini Blechkuchen

- 3 Eier } mit Mixer cremig rühren
 - 150 g Zucker } nach und nach dazu und rühren
 - 125 ml Speiseöl
 - 200 g Mehl
 - 200 g geriebene Nüsse } in einer Schüssel mischen und auf die flüssigen
 - ½ Tl. Zimt } Zutaten geben und unterrühren
 - 1 Tl. Natron
 - 2 Tassen geraspelte Zucchini dazu und unterrühren
- Teig auf Backblech mit Backpapier streichen und bei 200 Grad ca. 30 Min. backen
Evtl. Zuckerguss darüber streichen

Schoko - Aufstrich

- 100 g weiche Butter } alles in einer Schüssel verrühren
- 100 g gemahlene Erd- oder Haselnüsse }
- 2 El. Backkakao
- 50 g Honig } abschmecken bis süß genug

Marmelade

- 1 Kg Früchte (kleingeschnittene Pfirsiche, Bananen, Pflaumen oder Beeren)
 - 1 Kg Gelierzucker 1:1 Die Früchte mit dem Gelierzucker in einen ausreichend großen Topf füllen.
- Unter ständigem Rühren nun die Masse zum Kochen bringen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen.
- Vorsicht!** Es kann sehr heiß spritzen!! Da muss ein Erwachsener dabei sein!!
- Gelierprobe:** ein wenig Marmelade auf einen kalten Teller geben...wird sie fest, ist sie fertig und kann in saubere Gläser gefüllt werden.

Pfannkuchenpizza

- 300 g Mehl } Rührteig herstellen, in der Pfanne mindestens
 - 200 ml Mineralwasser } 4 Pfannkuchen backen und auf ein mit Backpapier
 - 3 Eier } belegtes Blech legen
 - ½ Tl Salz
 - 100 g Kochschinken } würfeln, alles mit
 - 100 g Salami } verrühren
 - ½ Becher Schmand
 - Salz + Pfeffer
 - 1 Tl Pizzagewürz } abschmecken, und auf die Pfannkuchen streichen
- Nach Geschmack: Mais, Tomatenscheiben + Paprikawürfel belegen
Mit geriebenem Käse bestreuen
Bei 200 Grad im Ofen ca. 15 Min überbacken

Spagetti – Nester

250 g Spagetti in viel Salzwasser kochen, bis sie gar sind, vorsichtig abgießen
Abkühlen lassen,

100 g gekochter Schinken in Würfel schneiden

100 g Käse oder Mozzarella in Würfel schneiden

Spagetti mit der Gabel in

gefettete Muffinförmchen eindrehen, nicht zu viel!

nicht zu viel Schinken und Käse darüber streuen,

1 Becher Sahne

2 Eier

Salz + Pfeffer

} verquirlen + über die Förmchen verteilen

Bei 200 Grad ca. 20 Min im Ofen überbacken

Gangstersuppe

100 g Schinkenspeck

1 Ei

2 Möhren

400 g Kartoffel

2 Zwiebeln

400 g tiefgekühlte Erbsen

½ Liter Wasser

gekörnte Gemüsebrühe

4 Würstchen

3 El gehackte Petersilie

in einem Topf mit
Öl anbraten,

schälen, würfeln, in den Topf geben

5 Min mit dünsten

dazu

dazu

nach Anweisung dazu, 15 Min garen

in Scheiben dazu

drüberstreuen



Selbstgemachte Pommies

500 g Kartoffeln schälen oder sauber bürsten

in 1 x 1 cm dicke Streifen schneiden, Schüssel legen und mit

4 El Öl

begießen, Schüssel schließen und Schütteln, auf ein mit Papier

ausgelegtes Backblech schütten und mit

Salz vorsichtig würzen und ca. 20 Min bei 220 Grad garen bis sie bräunen.

Kräuterquark

250 g Magerquark

100 g Joghurt

100 g Schmand

5 El gemischte Kräuter

Salz, Pfeffer

1 kl. fein gehackte Zwiebel

} alles mischen und
abschmecken

Guckt doch mal auf unsere Seite im Internet:

<https://landfrauenverein-sietland.jimdo.com>

