

Die besten

REZEPTE

aus dem Konfi-Camp
in Limbach

2017

Pizzabrötchen ~25 Stück

2 Zwiebeln anbraten in etwas Öl
2 Paprikaschoten gewürfelt dazu
wenn das gar ist 10 getr. Tomaten
klein schneiden und dazugeben.
Kräftig mit Maggi Nr 6 (Pizza+Pasta)
würzen.

250 g Quark, 8 EL Öl, 8 EL Milch
Salz, Pfeffer, 200 g geriebener Käse
500 g Mehl, 1 Backpulver und
100g Soudawürfel zusammen-
rühren + die Zwiebel / Paprika-
Mischung dazu geben.

Sofort Brötchen formen und
bei 200°C 15-20 Minuten
backen. Gutes Gelingen !!

2 x Schafskäse

1. Dip

1 x Feta zerkrümeln (200-250g)

1 x Frischkäse (200g)

1 EL Sambal oelek

1 EL Schafskäsegewürz

(kauf ich im Teehaus Schmidt Jöttingen)

2. überbacken

Tomatenscheiben in eine
Auflaufform legen.

Feta quer halbieren und auf
die Tomaten legen.

Mit Schafskäsegewürz bestreuen
und im Backofen für 10 Min bei
170° Heißluft gratinieren

Astrids Tomatenbutter

1 Stk Butter 250g weich

1 Tube Tomatenmark

10 getrocknete Tomaten (soft)

2 TL Sambal oelek

1 TL Zucker

↑ klein
Schneiden

Pfeffer + Salz

Knoblauch nach Geschmack

evtl. ital. Kräuter

Alles mit einander verrühren
etwas ziehen lassen.

So aufs Brot oder zum Grillen

Chili con carne (6-8 Personen)

1 kg Mett

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

2 Chilischoten oder Sambal oelek

1 EL Zucker

alles anschwitzen

dann 1 Tube Tomatenmark

1 Dose Tomaten (groß)

4 Mölieten in Würfeln

Pfeffer, Salz, Cumin, Oregano

alles gut durchkochen zum Schluß

1 gr. Dose rote Bohnen

1 kl Dose Mais

dazu passt Reis oder Baguette

Apfelcrumble

Äpfel waschen, schälen, entkernen
und in Stücke schneiden.

In eine Auflaufform geben oder
aufs Backblech.

Streusel drauf: 200 g Mehl
100 g Zucker
100 g weiche Butter
Zimt, Prise Salz
Vanillezucker

die Streusel kräftig vermengen
und zu kleinen Klumpen reiben.
Auf die Äpfel geben.

20 min bei 160° Heißluft backen.

Dazu kalte Vanillesoße ;)

Zimt Schuecken 20-25 Stk

1 Würfel Hefe	} Teig herstellen und 1 Std. gehen lassen
200 g lauwarme Milch	
500 g Mehl	
75 g Margarine	
50 g Zucker	
6 g Salz	

Teig ausrollen mit ca 75 g weiches Margarine bestreichen. Zimtzucker herstellen (100 g Zucker + 1 EL Zimt) und aufstreuen.

Teig aufrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden.

ca 15 min gehen lassen und 15-20 min bei 200 °C backen

Zitronenkuchen (Blech od Muffins)

200 g Zucker
200 g Margarine
4 Eier
250 g Mehl
1/2 Backpulver

} zu einem
Teig rühren

aufs Blech streichen oder mit
2 Löffeln in Backförmchen (Muffin)
füllen. Eventuell mit Mandarinen
scheiben belegen und etwas Teig
drauf.

Guß: 250 g Puderzucker
Saft von 1-2 Zitronen
oder Apfelsinen.

den Guß über den warmen Kuchen