

HLG- Sommerpicknick zu Hause

- Die Rezepte zum **Sommerallerlei-**

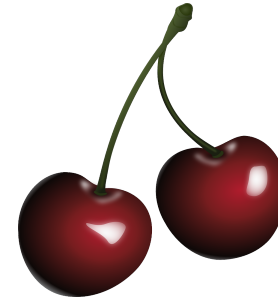
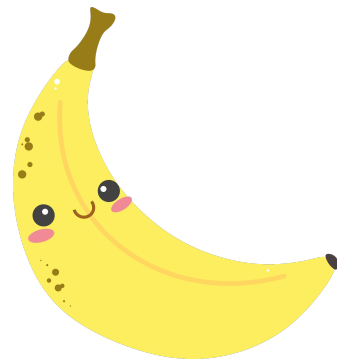
Mocktails: Erfrischend und bunt



Kiba

Zutaten:

- 1 Flasche kalter Kirschnektar (etwas dickflüssiger, alternativ: Smoothie aus roten Früchten)
- 1 Flasche kalter Bananennektar
- Einige Eiswürfel



- 1-2 Eiswürfel in ein Glas geben.
- Ca. hälftig mit Bananennektar auffüllen.
- Über den Bauch eines Esslöffels vorsichtig den Kirschnektar einfüllen, es sollte ein „wolkiges“ Muster entstehen. (Wenn das nicht klappt: Egal! Schmeckt trotzdem!)
- Mit einem Strohhalm quer durch die Schichten trinken.

Virgin Swimming Pool

- Alles miteinander verrühren und in ein Glas mit Eiswürfeln geben.
- Mit einem Strohhalm trinken.

- Das Verhältnis zwischen Saft, Sahne und den Sirups könnt ihr nach Geschmack ändern.

Zutaten:

- 1 Flasche kalter Ananassaft
- 1 kleine Flasche Kokosnusssirup
- 1 kleine Flasche Blue Curacao-Sirup
- 1 Becher flüssige Sahne

einige Eiswürfel

Zutaten für 1 Glas:

- 140 ml Ananassaft
- je ca. 20 ml (... einen guten „Schuss“ ...) Kokosnusssirup, Blue Curaçao-Sirup und Sahne



Die süßen
Zwei:
Kuchen
geht immer





300 g sehr weiche Butter

300 g Zucker

4 Eier (Größe M)

250 g Apfelmus

350 g Mehl (Typ 405 oder 550)

1 kleine Prise Salz

etwas weiche Butter oder Backtrennspray zum Einfetten

etwas Puderzucker

Apfelmusgugelhupf

- Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) oder 160°C (Umluft) vorheizen.
- Butter, Zucker und die 4 Eier gut verrühren.
- Apfelmus und Zimt hinzufügen und gut unterrühren.
- Mehl und Backpulver miteinander vermischen und dann auf die Teigmasse sieben. (Vorteil: keine doofen Backpulverklümpchen und der Kuchen wird fluffiger.)
- Alles kurz und gründlich verrühren.
- Backform ausfetten, Teig hineingeben und 55-60 Minuten backen. (Stäbchenprobe machen!)
- Den Kuchen ein paar Minuten sehen lassen und dann aus der Form auf eine Kuchenplatte stürzen.
- Nach dem Abkühlen mit Puderzucker besieben.

Zutaten:

225 g Mehl

½ Packung Backpulver

1 kleine Prise Salz

40 g Zucker

75 g weiche Butter

1 Ei (Größe L)

3-5 TL Buttermilch

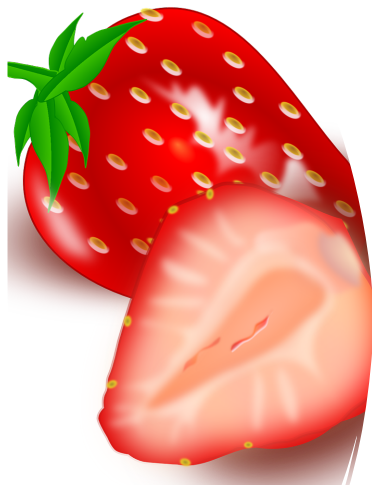
50 g Rosinen (kann man weglassen)

Etwas Mehl zum Ausrollen

1 Blatt Backpapier

1-2 Becher Schlagsahne

1 Glas gute Erdbeermarmelade



Scones mit Schlagsahne und Erdbeermarmelade

-
- Ofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze) oder 200°C (Umluft) vorheizen.
 - Ein Backblech mit Backpapier belegen.
 - Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.
 - Salz, Zucker und Butter hinzugeben und so lange verkneten, bis die Butterstückchen verschwunden sind und der Teig krümelig ist.
 - Ei, Buttermilch (und Rosinen) hinzugeben und kneten, bis der Teig glatt und weich ist.
 - Den Teig zu einer Kugel formen.
 - Auf einer sauberen und mit etwas Mehl bestäubten Oberfläche den Teig mit den Händen zu einer gleichmäßigen „Wurst“ von 4-5 cm Durchmesser rollen.
 - Mit einem Messer in 10-12 Stücke schneiden und sie mit der Schnittfläche nach unten auf das mit Backpapier belegte Blech setzen.
 - Die Scones ca. 10–12 Minuten backen – sie sollen goldbraun sein; dann abkühlen lassen.
 - Die abgekühlten Scones mit einem scharfen Messer quer durchschneiden und mit ordentlich Marmelade bestreichen.
 - Sahne steif schlagen und einen großzügigen Klecks auf jeden Scone geben.
 - Nach Lust und Laune garnieren und sofort servieren.
 -

Spießgesellen:

Herzhafter
Genuss



Tomate-Mozzarella-Sticks

Zutaten:

1 Päckchen kleine und möglichst runde Cocktailtomaten

1 Päckchen kleine Mozzarellakugeln

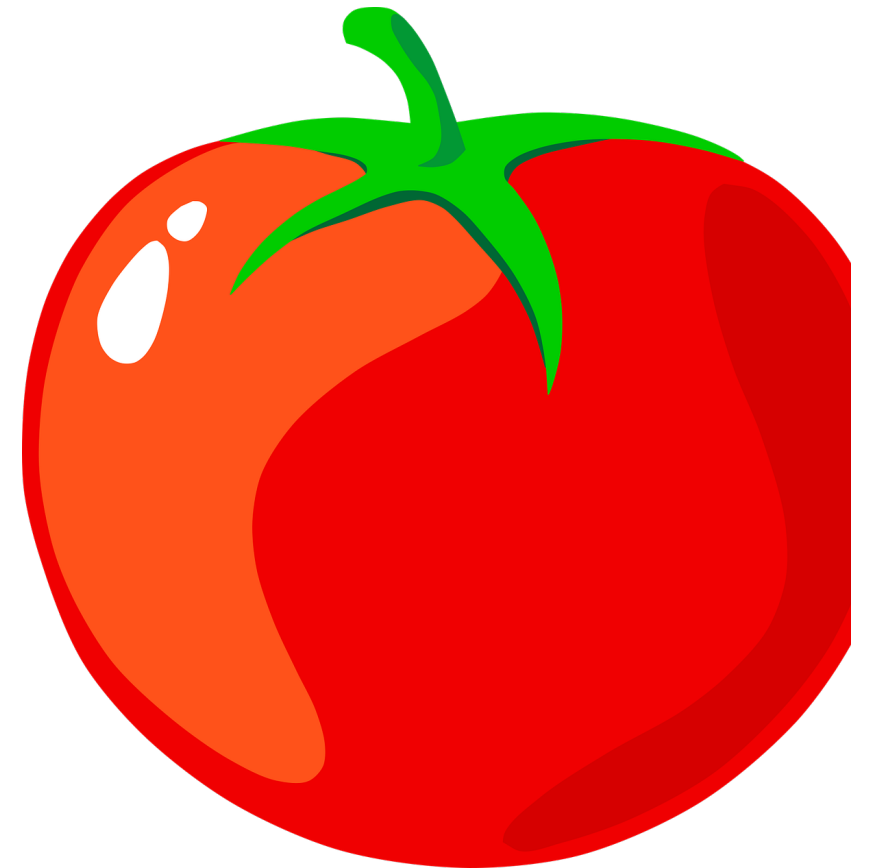
etwas möglichst dickflüssigen Balsamico

Etwas Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zahnstocher/kleine Spieße für je 2 Tomaten und 2 Mozzarellakugeln

Die Spießchen nach Lust und Laune bestecken, auf einen hübschen Teller legen, mit Essig und Öl beträufeln, salzen und pfeffern



Pfannkuchenlollies

Zutaten:

Grundteig für den Pfannkuchen:

200 g Mehl

2 Eier

200 ml Milch

Etwas Salz

50-70 ml spritziges Mineralwasser

1. Aus den ersten vier Zutaten einen klümpchenfreien Teig herstellen
2. Den Teig mit so viel Mineralwasser verrühren, dass der Teig die Konsistenz von Sahne hat
3. 20 Minuten ruhen lassen, dann noch einmal gut aufrühren

Belag:

1 Packung möglichst runden Kochschinken

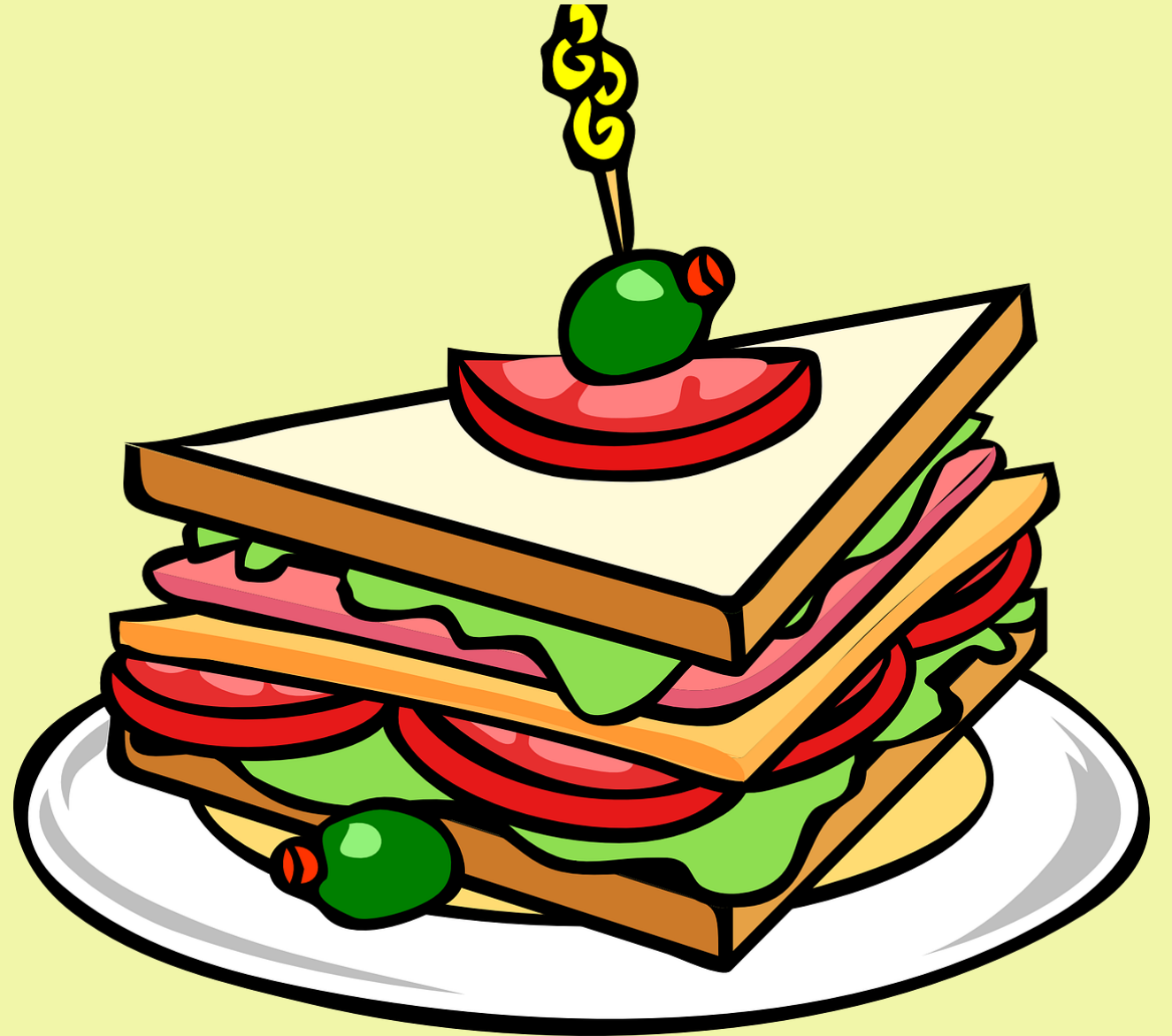
1 Packung Gouda in Scheiben

1 Packung Kräuterfrischkäse

Etwas Öl für die Pfanne, kleine Spießchen

- Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
- Aus dem Pfannkuchenteig dünne Pfannkuchen backen und die fertigen Pfannkuchen jeweils noch in der Pfanne möglichst ganz mit Käse belegen, sodass dieser noch anschmilzt.
- Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und möglichst ganz mit Schinken belegen.
- Auf den Schinken etwas Frischkäse streichen.
- Noch warm eng zusammenrollen und zusammengerollt im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Die kalten Rollen in ca. 1 cm dicke Scheibchen schneiden und so wie Lollipops auf Spießchen stecken.
-

Brotaufstriche:
Schnell
gemacht





Zutaten:

200 g zimmerwarmer, würziger und gut reifer Camembert

ca. 50 g weiche Butter

ca. 50 g Frischkäse Natur

½ fein geschnittene Zwiebel

½ - 1 TL mildes Paprikapulver

1 gute Prise gemahlener Kümmel

G'rupfter

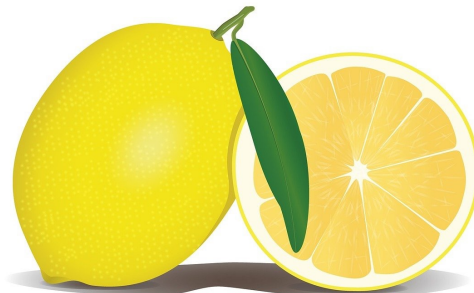
- Den Käse von Hand in kleine Teile reißen („rupfen“) und in eine größere Schüssel geben.
- Den Käse mit einer Gabel weiter zerkleinern, es sollten aber noch kleinere Stückchen sichtbar sein.
- Zunächst die Butter, den Frischkäse und die Gewürze hinzugeben und mit der Hand gut miteinander verkneten und abschmecken.
- Die Zwiebelwürfel hinzugeben und unterrühren.
- Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.
- G'rupfter schmeckt am besten zu frischen Brezen.

Räucherlachscreme

Zutaten:

150 g guten Räucherlachs
1 Packung Frischkäse „Lachs“
1 Packung Frischkäse „Natur“
1 kleiner Bund frischer Dill
Etwas Salz und Pfeffer
ein paar Spitzer Zitronensaft

- Den Räucherlachs klein hacken.
- Etwas Dill klein hacken.
- Die beiden Sorten Frischkäse vermischen und nach Belieben mit Dill, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Dabei besser etwas vorsichtig mit dem Salz sein, da der Lachs auch noch Salz mitbringt.
- Den feingehackten Lachs unterrühren.
- Mit etwas Dill und einer Zitronenscheibe garnieren.
- Dazu passt: frisches Baguette.



Das HLG wünscht guten Appetit
und beste Unterhaltung!

