

Blätterteig-Schinken-Käse Strudel mit Sauerrahmdip

1 Becher Sauerrahm mit Salz, Pfeffer würzen .
Frisch gehackte Kräuter und eine Knoblauchzehe dazugeben
Gut durchmischen und abschmecken

Für den Strudel Blätterteig ausrollen und mit Ei bestreichen .
danach Schinken und Käse am unteren Drittel auflegen
Zum Schluss Speckwürfel drüberstreuen und Strudel vorsichtig einrollen
In kleine Portionsstrudel schneiden und mit Ei bestreichen.
Auf ein Backblech auflegen (mit Backpapier)
Im Backrohr bei 185-190 grad ca.6-8 min goldgelb backen .

Mit Sauerrahmdip anrichten und geniessen .

Räucherfischtartare mit Pumpernickel

Für das Tartare Räucherfisch klein hacken und in eine Schüssel geben
Anschließend fein geschnittenen Zwiebel, Kräuter und Sauerrahm begeben
Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken
Pumpernickel und Tartare schichtweise übereinander geben
Kurz anziehen lassen
In Rauten oder Vierecke schneiden

Und fertig ist der kleine Happen

Hühnerspieße mit Curry und Birnen

Hühnerbrüste und Birnen in kleine Würfel schneiden und vorsichtig aufspießen (Huhn, Obst, Huhn)
mit Salz, Pfeffer etwas Curry würzen und langsam in einer Pfanne mit Butter und Öl anbraten ,mit
bisschen Wasser und Schlagobers aufgießen.

1 Teil Reis / 2 Teile Wasser ein Löffel Butter, Salz einmal aufkochen lassen ,zudecken und von der
Flamme nehmen .12-15 Minuten ziehen lassen .Und fertig ist der perfekte Reis.

Mit einem Eisportionierer kleine Kugeln anrichten, Hühnerspieße daraufsetzen und mit bisschen
Sauce anrichten

Guten Appetit !

Nougatpofesen mit Zimtucker

Butterbrioche mit Nuttela bestreichen und eine Deckel daraufsetzen . Eier mit Milch und etwas
Schlagobers verschlagen. Vanillezucker und Kristallzucker begeben. Pofese in das Eier-
Milchgemisch tauchen und in einer Pfanne mit Butter und Öl ausbacken . In Kristallzucker und
Zimt wälzen und in Dreiecke schneiden.
Sauerkirschen mit Honig aufkochen und mit Wasser verrührtem Puddingpulver binden.

Die Pofesen mit Sauerkirschragout und Staubzucker anrichten.

Süßer und besser geht es nicht mehr !

Einkaufsliste:

10 Eier
1 Becher Schlagobers
Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 Bund Dille

5 Packungen Blätterteig
2 Packung Toastschinken geschnitten
1 Packung Schinkenspeck geschnitten
20 Scheiben Emmentaler geschnitten (oder diverse Schnittkäse)
2 Becher Sauerrahm

2 Packungen Pumpernickel
3 Packungen Räucherforellenfilet (oder diverse Räucherfische)
2 Packungen Butter
3 Stück rote Zwiebel
1 Becher Creme Fraiche Kräuter

2 Packungen Hühnerbrüste ohne Haut
Curry,
5 Stück Birnen
1 Packung Schaschlik Spieße (diverse grosse Holzspiesse) ca 50 Stk
Sonnenblumöl
1 Kilogramm Kristallzucker
0,5 kg Reis

Zimt, Honig
1 Packung Staubzucker

1 Liter Milch
2 Packungen Butterbrioche geschnitten
1 Glas Nutella
1 Packung Vanillepuddingpulver
1 Glas Sauerkirschen ohne Kern

diverse Kapselformen
Folie zum einpacken der fertigen Gerichte
Pappteller
Servietten

