

Kürbis-Kräuterseitling-Quiche



Zutaten:

Mürbeteig:

250 g	Mehl
125 g	Butter (kalt)
1	Ei
1 Prise	Salz
2 EL	Wasser (kalt)
Etwas Fett und Mehl für die Form	

Belag:

700 g	Gemüse nach Belieben (Kürbis, Kräuterseitlinge, o.ä.)
1	Zwiebel (mittelgroß)
2 EL	Öl
3	Eier
200 g	Schmand
100g	Käse (gerieben)
2 EL	Petersilie (glatte)
Etwas Salz und Pfeffer zum Würzen	

Vorbereitung:

- Form mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.
- Backofen auf 180°C O/U oder 160°C Umluft vorheizen.

Zubereitung:

Mürbeteig:

1. Mehl, Butter, Ei, Salz und Wasser zu einem Teig verkneten.
2. Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig rund ausrollen (in der Form sollte er ca. 2-3 cm am Rand hochstehen können).
3. Den Teig mit einer Gabel einstechen.
4. Backpapier zuschneiden und einem kleinen Springformboden beschweren (Alternative: Backerbsen)
5. 10 Minuten vorbacken. Danach das Backpapier und die Beschwerung entfernen.

Belag:

1. Gemüse waschen, schälen und klein würfeln.
2. Öl in eine Pfanne geben und die Zwiebeln glasig andünsten.
3. Gewürfeltes Gemüse hinzugeben und auf mittlerer Hitze 10 Minuten leicht anbraten.
4. Eier in einer Schüssel verquirlen.
5. Schmand, Käse und Gewürze zu den verquirlten Eiern geben und verrühren.

Verarbeitung:

1. Gebratenes Gemüse auf den vorgebackenen Teig geben.
2. Eier-Schmand-Käsemischung auf dem Gemüse verteilen.
3. Quiche für weitere 25-30 Minuten im Ofen backen. (Darauf achten, dass sich eine goldbraune Käsekruste bildet)

Fruchtiger Linsen-Ziegenkäse-Salat

Zutaten:

Dressing:

100 g	Belugalinsen
1 EL	Brombeeressig
1 TL	Olivenöl
2 TL	Fruchtige Marmelade (z.B. Kirsche, Himbeere, etc.)
1 TL	mittelscharfen Senf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1	Möhre
1	Peperoni (Schärfegrad nach Belieben)
1	Apfel (klein)
2 TL	Honig
1 TL	Thymian (gehackt)
2 TL	Kräuter nach Belieben (z.B. Petersilie, Dill, Kresse)
4 Stk.	Ziegenkäse

Vorbereitung:

- Linsen nach Packungsanweisung in Wasser garen und anschließend 15 Minuten abkühlen lassen.
- Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Zubereitung:

Dressing:

1. Essig, Öl, Marmelade, Senf und Gewürze verrühren.
2. Möhre schälen und raspeln.
3. Peperoni waschen, entkernen und kleinschneiden.
4. Apfel vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden.

Beilage:

1. Ziegenkäse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. Käse mit Honig beträufeln.
3. Auf den mit Honig beträufelten Käse etwas Thymian streuen.
4. 4-5 Minuten gratinieren lassen.

Verarbeitung:

1. Geraspelte Möhren, gewürfelte Apfel- und Peperonistücke miteinander vermischen und unter die Linsen heben.
2. Dressing hinzufügen und vorsichtig unterheben.
3. Linsensalat mit gratiniertem Ziegenkäse garnieren.

Karamellisierter Apfel-Käsekuchen

mit Walnussstreuseln

Zutaten:

Rührteig:

150 g	Butter (zimmerwarm)
200 g	Zucker
4	Eier
300 g	Mehl (Dinkel)
2 TL	Backpulver
Backpapier für das Blech	



Käsefüllung:

250 g	Quark
1	Ei
70g	Zucker (weiß)
25g	Stärke
0,25 Becher	Schmand
0,25 Becher	Öl
0,75 Becher	Milch



Topping:

3	Äpfel (groß)
1 EL	Zucker
1 TL	Zimt

Streusel:

350 g	Mehl
150 g	weißer Zucker
50g	brauner Zucker
2 P.	Vanillezucker
250 g	Butter (kalt)
100 g	Walnüsse (gehackt)



Vorbereitung:

- Backform mit Backpapier auslegen.
- Backofen auf 200°C O/U oder 180°C Umluft vorheizen.

Zubereitung:

Rührteig:

1. Butter schaumig rühren.
2. Zucker und Eier zur Butter rühren.
3. Mehl und Backpulver sieben.
Zur Buttermischung rühren.

Quarkfüllung:

1. Quark, Ei und Zucker, Stärke verrühren.
2. Öl, Schmand, Milch verrühren. Unter die Quarkmasse rühren.

Topping:

1. Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Würfel schneiden.
2. Würfel in der Pfanne und dem Zucker karamellisieren lassen.
3. Zimtpulver zu den Äpfeln geben und unterheben.

Streusel:

1. Mehl in eine Schüssel sieben.
2. Zucker (weiß, braun und Vanillezucker) dazugeben und vermischen.
3. Kalte Butter in kleine Würfel schneiden, zur Mehl-Zuckermischung geben und zügig zu streuseln verarbeiten.

Verarbeitung:

1. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
2. Käsefüllung auf dem Teig verteilen und Apfelstücke darauf verteilen.
3. Streusel und Walnüsse auf der Käsefüllung verteilen. (Tipp: Wer das nussige Aroma mag, kann die Nüsse kurz in der Pfanne ohne Öl anrösten lassen (danach etwas auskühlen lassen)).
4. Im vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen (Bis die Streusel goldbraun gebacken sind).
5. Abgekühlten Kuchen mit Backschnee bestreuen.



Abb.1 :Teigmasse auf Backpapier verstrichen.



Abb.2 : Streuselkuchen bereit für den Backofen