Land Frauen Malente

Ute Naesemann-Anders
Kathrin Dehn-Schumacher

Fruchtaufstrich

1 kg Früchte (oder 0,75 l Saft)

waschen, putzen, zerkleinern

0,5 kg Gelierzucker „1:1“

Mit den Früchten verrühren

Gewürze (bei Birnen z.B. Zimt und Nelke, bei sehr süßen Früchten Zitronensaft)

zugeben, vielleicht stehen lassen, damit die Früchte Saft ziehen

Alles zusammen 4 Minuten im großen Topf sprudelnd kochen lassen, dann eine Gelierprobe durchführen.
Geliert die Masse nicht, Zitronensäure zugeben!
Mit sauberem Rand in sterile Gläser füllen, schnell verschließen und kurz umdrehen, damit der Deckel auch steril wird.
Hier;
***„Frieda´s Sommermarmelade“**
Zu je einem Drittel Rhabarber, Äpfel, Brombeeren
*** „Knick-Gelee“**
Zu je einem Drittel Schlehensaft, Brombeersaft, Holundersaft

Feta-Ruccola-Aufstrich 23.09.2016

Zutaten

1-2 Knoblauchzehen klein

1 handvoll gewaschenen Ruccola

200 g Feta

200 g Frischkäse

100 g Schmand

Zubereitung

1. Knoblauch und Ruccola sehr schneiden.
2. Alle Zutaten miteinander verrühren

Hefeteig für süße Brötchen

Grundrezept

375ml Milch	leicht erwärmen
1 Würfel Hefe	darin auflösen (alternativ 2x Trockenhefe)

80g Zucker

80g Fett

1 Ei

Salz, Zitronenschale

mit

ca. 500g	Mehl mischen und in die Hefemilch geben, kneten, Mehl hinzufügen bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
	Teig warm stellen – „gehen lassen",
	Brötchen formen und evtl. mit Kernen/ Körnern bestreuen
	Bei 180 Grad 15-20 Minuten backen