

# *„Kuchenrezepte*

*mal süß,  
herzhaft & deftig“*

## *„Neuer Pep für klassische Konfitüren“*



- ↪ *Ananaskuchen für ein Blech*
- ↪ *Zwiebel-Schinken-Kuchen*
- ↪ *Hackfleischkuchen*
- ↪ *Petersilienkuchen*
  
- ↪ *Aprikosenkonfitüre mit  
Thymian oder Zitronenmelisse*
- ↪ *Aprikosenkonfitüre mit Schuss*
- ↪ *Sekt-Gelee mit Himbeeren*

eMail: [sachsenanhalt@verband-wohneigentum.de](mailto:sachsenanhalt@verband-wohneigentum.de)  
[www.verband-wohneigentum-sachsenanhalt.de](http://www.verband-wohneigentum-sachsenanhalt.de)



VERBAND WOHN EIGENTUM  
SACHSEN-ANHALT e.V.

Schleiermacherstr. 15  
06114 Halle (Saale)  
☎/Fax: 0345/52 20 114

\*\*\*

**Damit aus Nachbarschaft  
echte Gemeinschaft wird!**

**Verband Wohneigentum -  
Ihr Partner!**  
Der Verband Wohneigentum,  
vormals Deutscher  
Siedlerbund, ist mit über  
370.000 Mitgliederfamilien  
die bundesweit größte  
Interessengemeinschaft  
der selbstnutzenden  
Wohneigentümer.  
Verband Wohneigentum -  
mein Verband!  
Für einen überraschend  
niedrigen Mitgliedsbeitrag  
können Sie ansehnliche  
Leistungen abrufen.  
Informieren Sie sich!

\*\*\*

Aufgeschrieben von  
Siedlerfreundin  
Karin König  
Dautzcher  
WohnGemeinschaft  
Halle  
und  
Siedlerfreundin  
Christel Kühne  
Eigenheimergemeinschaft  
Aschersleben  
Mitglieder informieren  
Mitglieder!  
Mitglieder werben  
Mitglieder!

**2008**

# Ananaskuchen für ein Blech



**2 Tassen Zucker, 1 Tasse Öl, 4 Eier, 1 Tasse Ananassaft = alles verrühren**  
**4 Tassen Mehl, 1 Backpulver = gemischt dazugeben**  
**2 große Dosen Ananasringe**

Den Teig auf ein hohes Blech geben und die abgetropften Ananasringe auf dem Teig verteilen.

Backen: Umluft 140 - 160 Grad - 25 - 30 Minuten

# Petersilienkuchen

**Für den Teig: (Pizzateig kann auch genommen werden!)**

1/2 Würfel Hefe, 180 ml Milch, 1 Tl Zucker, 375 g Mehl, 1/2 Tl Salz,  
20 g Butter, 50 g Schweineschmalz

**Für den Belag:**

250 ml Sahne, 150 ml Sauerrahm, 2 El Cremefraich, 2 Eier, Pfeffer,  
Petersilie (reichlich), Paprikapulver mild = alles gut verrühren und  
auf den Teig geben.

200 g klein geschnittenen Schinkenspeck auf der Masse verteilen!

Das Ganze bei 150 Grad und mit Umluft ca. 30 Minuten im Backofen erhitzen. Durch Sichtkontrolle abschätzen, wann der Kuchen aus dem Ofen zu nehmen ist.



# Zwiebel-Schinken- Kuchen

**1/4 l Milch, 3 Eier, 150 g Mehl, 350 g gewürfelter Schinken, 1 Becher Cremefraich, 200 g gerieb. Käse, 1 Stange Porree in dünnen Scheiben, 1 Zwiebel gewürfelt**

Alles zusammen verrühren und in einer Auflaufform (in der Größe einer Springform (26 Durchmesser) ca. 45 - 50 Minuten backen.

# Hackfleischkuchen

**500 g Mehl, 1 Päck. Trockenhefe, 1 Tl. Zucker, 1/2 Tl. Salz, 1/4 l handwarme Milch, 8 El. Öl**

**3 große Zwiebeln, 150 g fein gewürfelter, durchwachsener Speck, 3 El Öl, 400 g Hackfleisch, Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel, Streuwürze, 4 Scheiben TK-Blätterteig, 1 Ei, 100 g Streukäse**

Den Hefeteig herstellen und 40 Minuten gehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Mit dem Speck in dem erhitzten Öl leicht anbraten.

Das Hackfleisch zugeben und anbraten. Mit den Gewürzen abschmecken und vom Herd nehmen.

Den Blätterteig nach Anweisung auftauen lassen. Hefeteig ausrollen und ein gefettetes Backblech damit auslegen.

Das verquirlte Ei sowie den Käse unter das Hackfleisch rühren und die Masse auf dem Teig verteilen. Die Blätterteigscheiben leicht überlappend aneinanderlegen und auf Blechgröße ausrollen.

Mehrfach mit einer Gabel einstechen und auf das Hackfleisch legen.

Im vorgeheizten Ofen 20 - 30 Minuten backen.

Den Hackfleischkuchen in Stücke schneiden und warm oder kalt servieren.

# “Neuer Pep für klassische Konfitüren”

## *Sekt-Gelee mit Himbeeren (eine tolle Sache)*

400 ml Sekt, 100 ml Bitter-Lemon, 1 Bund Zitronenmelisse, 50 ml Mineralwasser, 10 g Himbeeren, 100 g brauner Zucker, 1 kg Gelierzucker 1:1

Sekt und Zitronenmelisse (frisch) abbrausen, Blättchen in Streifen schneiden, mit Mineralwasser unter den Sekt rühren.

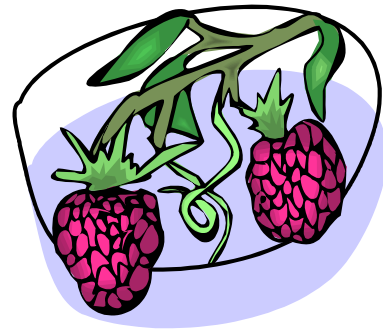
Himbeeren verlesen, eventuell waschen, mit braunem und Gelierzucker aufkochen und alles 5 Minuten kochen lassen.

Vom Herd nehmen und rühren bis die Masse dicklich wird, dann in Gläser füllen. Statt Zitronenmelisse können auch Pfefferminzblättchen genommen werden.

## *Aprikosenkonfitüre mit Thymian oder Zitronenmelisse*

1 Kilo Aprikosen (entsteint gewogen),  
2 unbehandelte Limetten,  
500 g Gelierzucker,  
1 El frische Thymian- oder Melissen-  
blätter

Die Limetten waschen, trockenreiben und in feine Streifen abschälen, Saft auspressen. Mit Gelierzucker im Topf mischen, 4 Stunden mindestens ziehen lassen. Thymian oder Zitronenmelisse zufügen und alles unterrühren und zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und verschließen. Bei klassischer Konfitüre Thymian oder Melisse weglassen, Limetten durch Saft einer Zitrone ersetzen.



## *Aprikosenkonfitüre mit Schuss*

1/2 Bd. Zitronenmelisse, 1 unbehandelte Zitrone, 1 kg Aprikosen (entsteint gewogen)  
1 kg Gelierzucker 1:1, 4 El Aprikosengeist

Melisse abbrausen, Blättchen feinhacken, Zitrone waschen, Schale abreiben, mit Aprikosen und Gelierzucker mischen. Aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Melisse mit Aprikosengeist einrühren. In Gläser füllen. Beim Erkalten Gläser öfter umdrehen, damit sich die Melisse im Glas verteilt.