

Bierbrot

von Rita Enning

für drei Baguettes

250g Dinkelmehl (Type 1050)
250g Weizenmehl (Type 1050)
125g Weizenmehl (Type 812)
125g Roggenmehl (Type 1150)
15g Salz
½ Würfel Hefe
½ l Bier
Speckwürfel nach belieben

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Die Speckwürfel leicht anrösten und zum Schluß unter den Teig kneten. Zwei Stunden ruhen lassen, zwischendurch kurz durchkneten.

Drei Baguettes formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 10 Min. ruhen lassen. Bei 250°C 10 Min. backen, dann auf 180°C zurückschalten und weitere 15 Min. backen.



Sommersalat

von Anna Wansing

1 Salatgurke
½ Honigmelone
300g Kochschinken
½ Eisbergsalat

Alles Schälen, Entkernen und in Würfel schneiden.

Für die Soße:

150g Creme fraiche
2 EL Mayonnaise
2 EL Zitronensaft
1 Bund Dill, fein gehackt
Salz, Pfeffer



Erdbeere küsst Kürbis - Kürbiseis

von Elisabeth Sieverding

Für den Karamell:

50g Kürbiskerne
100g Zucker

Die Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten, anschließend grob zerkleinern. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen, danach die Kürbiskerne untermischen, auf ein Blech streichen und auskühlen lassen.

Für das Kürbispüree:

1 Butternut-Kürbis
1 EL Butter

Backofen auf 180°C vorheizen, Kürbis halbieren und Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbishälften auf einem Backblech auf mittlerer Schiene 45 Min. backen. Das Kürbisfleisch mit einem Löffel herauskratzen, Butter hinzugeben und mit einer Gabel unterrühren bis ein cremiges Püree entsteht.

Für das Eis:

4 Eigelb
100g Zucker
300ml Milch
300ml Sahne

Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Milch erhitzen, hinzufügen und alles cremig rühren. Masse im Tiefkühlfach abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und mit 2 EL Kürbispüree unter die Eigelbcreme heben. Creme in eine Eismaschine füllen oder mehrere Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen. Dabei alle 30 Min. umrühren. Bevor das Eis fest wird, die karamellisierten Kürbiskerne untermischen. Zusammen mit Erdbeeren servieren. Schmeckt auch mit heißem Pflaumenkompott.



TERMINE IM AUGUST!

Am 22. August besichtigen wir den Garten Vornholt in Burlo, anschließend wollen wir dort am Teich Grillen. Wir treffen uns um 14.00 Uhr mit Fahrrad an der Skaterbahn. Anmeldung bei Anna Wansing Tel.: 2114. Auch die Männer sind herzlich dazu eingeladen.

Zu diesem Treffen müssen die Corona bedingten Hygiene- und Abstandsregeln eingehalten werden.

