



*Hochzeit
Kochs Buch*

Linzer Törtchen

Zutaten:
140g Zucker
140g weiche Butter
210g Mehl
2 Eigelb

Alle Zutaten musst du zu einem Teig kneten, daraus kleine Kugeln formen und mit dem Daumen eine Vertiefung eindrücken. Diese wird mit Marmelade gefüllt und die Plätzchen mit dem Eiweiß glasiert. Die Backzeit beträgt ca. 15 Minuten.

Dieses Rezept hat in unserer Familie eine lange Tradition und wurde schon von Felix' Uroma Herta gebacken.

Wir wünschen gutes Gelingen!



Lecker stopfende Risotto

Man brät Zwiebeln an bis sie goldgelb sind und gibt danach den Risotto Reis (1 Tasse für 2 Personen) dazu. Nach einer kurzen Anbratzeit gibt man regelmäßig Brühe dazu, später auch Weißwein. Wenn der Risotto Reis weich ist, gibt

man entweder Pilze oder frisch gekochte Spargel oder Kürbis Stücke dazu und verfeinert die leckere Risotto Masse mit Parmesan Käse und Pfeffer. Es gibt nix Leckeres, was hungrige Mäuler so gut stopft :)! Guten Appetit!

Caribbean Punch

ohne Alkohol

- 2 EL Limejuice
- 1 EL Kokossirup
- 40 ml Bananannektar
- 40 ml Orangensaft
- 1 TL Puderzucker

alle Zutaten im Shaker gut vermischen, in ein Longdrinkglas mit Eiswürfeln geben, mit kaltem Mineralwasser auffüllen, Limettenstücke dazugeben.

Blue Horizont

mit Alkohol

- 20 ml Orangenlikör
- 20 ml weißer Rum
- 2 EL Limejuice
- 20 ml Ananassaft
- 40 ml Blue Curacao
- 100 ml Mineralwasser

Orangenlikör, weißen Rum, Limejuice und Ananassaft im Shaker mit Eiswürfeln gut durchschütteln, Mischung in ein Glas gießen, mit Blue Curacao und Mineralwasser aufgießen, mit frischer Ananas garniert servieren.

Wer nicht genießt,
wird ungenießbar.



Napoleon-Torte (Muttis Rezept)

Zutaten für den Teig:

3 Becher Mehl

1 Ei

200 g Butter oder Margarine

120 g Creme Fraiche oder Saure Sahne

eine Prise Salz

½ Becher Wasser

½ Teelöffel Soda(Backpulver)

Für die Creme:

400g gezuckerte Milch (1 Dose)

200g Butter

2 Esslöffel Mehl

Zubereitung

2 Becher Mehl auf ein Brett streuen und mit gekühlter Butter/Margarine schlagen. Aus bekommener Masse einen Hügel bauen. Ins Zentrum des Hügels Ei, Soda und Wasser allmählich geben, alles mischen.

Den Teig unter allmählicher Zugabe des restlichen Mehls kneten. Dann den bekommenen Teig in 10 – 14 Teile trennen, zu Kugeln bilden und in den Kühlschrank oder besser noch ins Gefrierfach für 2 Stunden legen. Danach den Teig dünn ausrollen und Teigkreise mit Backform ausstechen. Vor dem Backen jeder Fladen – seine gesamte Fläche – mit einer Gabel stechen, damit sich beim Backen keine großen Blasen auf den Fladen bilden! Bei 200 °C im Backofen 3-5 Minuten jeden Boden backen, bis die Tortenteile goldbraun werden.

Creme für die Torte

Butter schlagen, Zuckermilch dazu geben und schlagen, schließlich 2 Esslöffel in die Creme geben, alles noch mal gut aufschlagen

Zwischen den abgekühlten Teigböden die Creme legen. Jeden Boden gut beschmieren, aufeinander stapeln, auch die Seiten nicht vergessen. Auf den oberen Teil ein Schneidbrett legen und stark drücken. Erst danach den oberen Boden mit Creme beschmieren und danach die ganze Torte mit Krümeln (man kann einen Boden zu Krümeln zerkleinern) bestreuen, ca. 2 Stunden in einem kühleren Raum stehen lassen, damit die Creme sich in den Fladen einziehen kann und dann über die Nacht für mind. 5 -6 Stunden ins Kühlschrank stellen.

Und am nächsten Tag.....
mmmmh, einfach göttlich!



Cremschnittchen nach dem Rezept meiner Großtante

Die angegebenen Mengen sind für ein Blech gedacht.
Empfehlenswert ist es direkt zwei Bleche vorzubereiten.

Zubereitung Teig

1. Butter und Eidotter schaumig rühren
2. Staubzucker hinzufügen und lange cremig rühren
3. ½ - 1 Packung Vanillezucker, kalte Milch, Mehl und Backpulver hinzufügen und gut vermengen
4. Eischnee aus 3 Eiern unterheben
5. Fingerdick den Teig auf das Backblech streichen
6. circa 20 Minuten bei 150°C Umluft backen bis der Teig gelb-bräunlich ist
7. Teig auskühlen lassen
8. ausgekühlten Teig in Quadrate schneiden
9. Quadrate wie Brötchen aufschneiden

Zubereitung Creme

1. Mehl und Milch zu einem Brei verrühren
2. Die Masse auf dem Herd dick kochen. Die

Creme darf nicht anbrennen. Nicht von den Klumpen am Anfang irritieren lassen. Immer schön rühren bis eine schöne Masse entsteht. Das wird!

3. Die Masse komplett erkalten lassen.
4. Butter, Staubzucker, 1 Eigelb und Vanillezucker schaumig schlagen.
5. Im Anschluss mit dem kalten Brei vermengen.
6. Eischnee aus einem Ei unterheben

Finale

1. Die Creme auf den Quadraten verteilen.
2. Quadrate wieder zusammenklappen.
3. Für die Glasur Staubzucker mit Wasser verrühren. Je nach Geschmack Zitronensaft oder Rum hinzufügen. Die Glasur auf den Schnittchen verteilen.
4. Sara zum Tee einladen und essen!!!!

Zutaten für den Boden:

120 g Butter
3 Eier (getrennt)
230 g Staubzucker
1 Packung Vanillezucker
5 EL kalte Milch
250 g Mehl
½ Packung Backpulver

Zutaten für die Creme:

1 gehäufte EL Mehl
1/8 l kalte Milch
60 g Butter
70 g Staubzucker
1 Ei (getrennt)
1 Packung Vanillezucker

Zutaten für die Glasur:

Staubzucker
Wasser
nach Geschmack:
Zitronensaft und Rum

Eimer Cuba Libre

Wie früher: Die Limetten klein schneiden. Den Havana und die zwei Flaschen Cola in einen großen schwarzen Eimer schütten. Im Anschluss

die Limetten ausdrücken und mit in den Eimer geben. Das ganze mit Eis auffüllen. Mit langen Strohhalmen in lustiger Runde genießen. Prost!

1 Flasche Havana Club Añejo 3 Años
2 Flaschen Coca Cola
10 Limetten
Eis

SARA

Liebe Katja, lieber Felicitas

ich wünsche euch eine außergewöhnlich tolle und aufregende Ehe - mit all den Höhen und Tiefen.

Danke, dass ich Euch auf dem Weg in eure Ehe begleiten durfte. Aber auch nach dem Ja-Wort werde ich, sooft wie möglich, für Euch da sein und sei es nur zum Cocktails trinken und Kuchen essen.

Nehmt eins aber bitte mit auf den weiteren Weg: Ihr dürft NIEMALS vergessen abzuklatschen!

In diesem Sinne: Lebt die Liebe - Liebt das Leben - Was kann es Schöneres als die Liebe geben!

Eure Sara



Mit euch schmeckt es halt am BESTEN

Ob Crème brulée, Bier mit Eiswürfeln, German Salad, Paella, Tapas, Riesenpommes oder eine Stadionwurst – mit euch schmeckt es immer! Seit dem wir uns kennen, haben wir schon viele kulinarische Abenteuer zusammen erlebt. Sei es in Leipzig bei zahlreichen Testessen in verschiedenen Lokalitäten, um wieder etwas Neues zu entdecken oder auf unseren gemeinsamen Reisen. Dabei war es uns stets wichtig, ein besonders ty-

pisches und einheimisches Restaurant zu finden. Da die Damen nicht so entscheidungsfreudig waren, landeten wir des Öfteren unüberlegt in Bars, die heute noch für lustige Erinnerungen und ausreichend Gesprächsstoff sorgen. Wie war das doch gleich in Barcelona - German Salad auf Spanisch mit Kapern, Rumpsteak mit besonders viel Fett oder in Amsterdam – asiatisches Wahlessen in einer riesigen „Abfertigungs-

halle“ neben netten Franzosen unter stinkendem Friteusengeruch oder aber in einer Bar mit schweigendem Manu und einer riesigen Schüssel Pommes für Katja und Felix um 24:00 Uhr in einem stickigem, verrauchten, kleinen Raum? Auch die typische Stadionwurst in diversen Städten, wie in LEVERKUSEN, Dresden oder Leipzig, ist nicht zu unterschätzen. Bei all diesen wohlschmeckenden Erlebnissen durften nie etwas Süßes und ein kühles Blondes fehlen.

Katja probierte gerne etwas Neues und möglichst Variationsreiches. Wenn Felix allerdings Crème brulée bestellte - auch wenn es teurer war als ein Hauptgang - wussten wir, dass Katja auch dieses probierte, obwohl Felix nicht immer davon begeistert war. Außergewöhnliche Erfahrungen konnten wir auch bei unterschiedlichen Bieraktionen machen: mal in einem riesigen Werk, mal überraschender Weise alkoholfrei und mal aus einem riesigen Eiswürfel bestehend.

Wie man sehen kann, können wir so einiges aus dem geschmackvollen Nähkästchen plaudern. Doch am meisten geprägt haben uns die Rezipiter auf der nächsten Seite.

Wir haben ebenfalls den Schritt vor 1,5 Jahren gewagt und können mit Verlaub sagen, es war der richtige Weg miteinander die Zukunft zu bestreiten. In diesem Sinne wünschen wir Euch die wundervollsten Glückwünsche und eine tolle gemeinsame Zukunft!



Crème brûlée

250 ml Milch

250 ml Sahne

1 Vanilleschote (längs aufgeschnitten)

4 Eigelbe

40 g Zucker (nach Geschmack etwas mehr
oder weniger verwenden)

60 g braunen Zucker zum Karamellisieren

Milch und Vanilleschote in einem Topf kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und ca. 10 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen. Die Sahne dazu gießen und alles zusammen nochmals bis zum Siedepunkt erhitzen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Jetzt die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen und die

Vanillesahne unterrühren. Die Creme anschließend in sechs Förmchen füllen und ca. 25 Minuten im Ofen stocken lassen, bis sich eine Haut gebildet hat. Die Haut soll dabei nicht braun werden. Braune Karamellkruste mit Hilfe von Flammen und braunem Zucker darauf erzeugen und Et voilà...



Gefrorenes Bier

Man stelle ein Bierglas 12 Stunden in die Tiefkühltruhe und befülle es nach einer Gästebestellung auf 0.5 l auf...
Bienvenido.....

Gefüllte Champignons mit Zwiebeln

Champignons waschen oder putzen, die Stiele abknicken und fein hacken. Butter oder Margarine erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten und die feingehackten Champignonstiele zugeben. Petersilie ebenfalls zugeben ca. 5 Min andünsten. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. 3 EL geriebenen Käse und die Crème fraiche unter die Pilzmasse geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Form mit Butter od. Margarine ausstreichen, Champignonköpfe mit der Masse füllen, in die Form setzen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Min überbacken. Sofort servieren.

Mmmm... Lecker!

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

500 g frische Champignon

2 Zwiebeln

Käse Gouda 100 g

1 Ei

Салат „Ёжик“ / Salat „Igel“

1.Куриную грудку отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать. Добавить банку зеленого горошка. Картофель порезать кубиками. Желтки от яиц хорошо размять вилкой и добавить мелко порезанный чеснок. Натереть 150 грамм сыра на мелкой тёрке. Все хорошо перемешать с майонезом и лепим ежика!

2. Натереть оставшийся сыр и белок на крупной терке и обсыпать равномерно нашего ежика.

3.Теперь нужно сделать иголочки, их будем делать из нарезанных маслин. Глазки из крупного черного перца, ротик из помидорки и носик из мелкой маслины. Ну вот и все наш салатик в виде ежика готов, приятного аппетита...

Куриная грудка, 300 g/ Hähnchenfilet
банка зеленого горошка / 200g E
Зубок чеснока / 1 Zehe Knoblauch
Сыр 250 гр. / Käse Gouda
Майонез / russische Mayonnaise
отварной картофель /Kartoffel 2 St
Маслины /Oliven 200 g



Готовим красиво и вкусно.
<http://krasivo-vkusno.ru>

FAMILIE POLJAKOW

Ananas – Cocktail

Arbeitszeit: ca. 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

200 ml Ananassaft

70 ml Maracujasaft

4 cl Bananensaft

Ginger Ale, zum Aufgießen

Eis

Ananas, zum Garnieren

Alle Zutaten bis auf das Ginger Ale in einen Shaker füllen und mit der gewünschten Eiswürfelmenge gut durchmischen. Weitere Eiswürfel in Gläser füllen. Drink durch ein Sieb auf die Gläser verteilen und anschließend mit Ginger Ale auffüllen. Die Drinks mit einer Ananaspalte dekorieren und servieren.



Запеканка из вареного картофеля

Auflauf aus Kartoffelpüree und Hackfleisch

1. Первым делом помоем и почистим картошку, нам ведь нужно её отварить, как на пюре. Воду не забудьте посолить и возможно добавить приправы для блюд из картофеля.
2. Пока варится картошка, чистим и мелко режем репчатый лук. На прогретой сковороде обжариваем лук до золотистого цвета, добавляем фарш, и периодически помешивая, доводим до готовности. На этом этапе можно добавить соль, перец, зелень и приправы (для мяса, фарша и т.п.). Уйдёт на это минут 5-10. Оставляем остывать.
3. Сваренный картофель (аккуратно сливаем воду) разминаем специальной толкушкой для пюре, добавив молоко. Можно также добавить зелень, паприку.
4. После разбиваем туда яйца и смешиваем.
5. Разогреваем духовку до 180-200 °C. Нам понадобится сковорода, желательно с высокими бортами, глубокий противень или даже форма для пирога.
6. Смазываем посудину маслом, выкладываем половину картофельного пюре, сверху слой жареного фарша с луком, закрываем это все слоем из остатков пюре, разравниваем поверхность.
7. Посыпаем тертым сыром, измельченным на мелкой терке.
8. Ставим в духовку и выпекаем минут 30-35.

Картофельная запеканка с фаршем в духовке готова!

Дать немного остыть и нарезать на порции



Rumkuchen

Den Ofen auf 165° Grad vorheizen, eine große Gugelhupfform oder Napfkuchenform gut buttern.

Das Mehl, Backpulver, Natron, Salz und Puddingpulver mischen. Den Zucker mit der weichen Butter verrühren und dabei das Öl hineinlaufen lassen. Das Vanilleextrakt und die Eier nach und nach dazu geben und so lange rühren, bis alles gut miteinander verbunden ist. Nun abwechselnd die Mehlmischung mit der Milch und dem Rum unterrühren, etwa 2-3 Min. dabei die Seitenwände abkratzen.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und 55 Min. im vorgeheizten Ofen backen bis er goldbraun ist oder eine Stäbchenprobe machen. Herausnehmen, in der Form auf ein Kuchengitter stellen und mit dem Sirup beginnen. Dazu den Zucker, Wasser und Butter in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, herunter schalten und simmern lassen bis der Zucker sich aufgelöst hat und das Ganze etwas dicker ist.

Vom Herd nehmen und den Rum unterrühren, den heißen Sirup langsam über den Kuchen geben.

Dabei in kleinen Schritten arbeiten, dass der Sirup immer einziehen kann, das dauert jeweils einige Minuten.

Der Kuchen ist und bleibt in der Form, so fortfahren, bis der ganze Sirup über dem Kuchen verteilt/ bzw. eingezogen ist.

Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen. Dann die Form von mehreren Seiten leicht hoch schütteln, dass der Kuchen sich löst. Ihn dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Es ist hier zu beachten, dass er sich nicht mehr bewegt, da er sehr schwer ist. Also gleich auf die Platte geben, auf der er verbleiben soll.

Er kann gegessen werden wenn er komplett ausgekühlt ist, am besten schmeckt er am nächsten Tag. Er ist auch noch mehrere Tage unter einer Tortenglocke fein und schön saftig.

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

325 g Mehl
4 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 TL Salz
1 Pck. Puddingpulver (mit Vanillegeschmack)
310 g Zucker
115 g weiche Butter
125 ml Öl, neutral
4 große Eier
1 TL Vanilleextrakt
125 ml Milch
125 ml dunkler Rum
210 g Zucker (zum Tränken)
60 ml Wasser
115 g Butter
125 ml dunkler Rum



Whiskey Sour

1.5 cl Zuckersirup
2 cl Zitronensaft
4 cl Bourbon Whiskey

Zutaten für den Teig:

125 g Butter
 125 g Zucker
 250 g Mehl
 1 TL Zitrone(n) - Schale, geriebene
 2 Ei(er)
 1 Pkt. Vanillezucker
 2 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

1/2 Pkt. Puddingpulver, Vanille
 250 ml Milch
 30 g Zucker
 1 Ei(er)
 1 kg Äpfel, säuerliche

Zutaten für die Streusel:

200 g Mehl
 100 g Zucker
 125 g Butter
 1 Pkt. Vanillezucker

Apfel-Streuselkuchen

Butter geschmeidig rühren, Zucker, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale unterrühren, ein Ei nach dem anderen zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren, in gefettete Springform geben.

Füllung: Puddingpulver, Milch, Zucker, Eigelb glatt rühren, aufkochen, Eiweiß steif schlagen und unterheben, erkalten lassen.

Äpfel schälen und würfeln.

Für die Streusel alle Zutaten mit den Händen durcharbeiten. Pudding auf den Teig geben, darauf Äpfel und Streusel verteilen. Bei 165 Grad auf unterer Schiene ca. 60 Minuten backen. Aus der Form lösen und erkalten lassen.

Cocktail Elsterliebe

1 Portion - Ergibt 1 Glas

2 cl Wassermelonensirup
 100 ml Prosecco
 50 ml Sodawasser
 2 frische Minzblätter
 Eiswürfel

. Geben Sie ein bis zwei Eiswürfel in ein (Weißwein-)Glas.

2. Reiben Sie dann das Innere des Glases mit den beiden Minzblättern aus und legen Sie diese anschließend einfach auf die Eiswürfel. Durch das Reiben der Minzblätter öffnen sich deren Poren, sodass das Minzaroma besser entströmen und sich im Cocktail ausbreiten kann.

3. Im Anschluss wird auch der Wassermelonensirup über die Eiswürfel gegeben. Gießen Sie nun den Prosecco dazu. Zum Abschluss geben Sie das Sodawasser in das (Weißwein-)Glas. Der Cocktail ist fertig!

Es war einmal...

So beginnen alle guten Geschichten. Eure Hochzeit besiegelt die Liebe und Ihr beschreitet nun gemeinsam, als Ehepaar, den Weg des Lebens. Ich wünsche euch alles Glück der Welt, damit Eure Geschichte das schönste Happy End bekommt.

Ipanema

1 halbe Limette(n)
2 ELRohrzucker, brauner
Maracujasaft
Ginger Ale
Eis, gestoßenes (crushed ice)

Die Limette noch einmal durchschneiden und im Glasboden stößeln. Rohrzucker und gestoßenes Eis dazu geben und mit halb Saft, halb Ginger Ale das Glas auffüllen. Für die nicht-jugendfreie Variante ein Schluck Alkohol nach Wahl dazugeben - ich würde Sekt oder Prosecco bevorzugen.

Hugo

1 GlasProsecco
1/2 Limette(n)
2 StängelMinze, frisch
Sirup (Holunderblüten-), nach Belieben
Eis, gewürfelt

Die Limettenhälfte in 4 Stücke schneiden. Den Saft der Limette in den Prosecco drücken. Die Stücke daraufhin auch in den Prosecco geben. Minze, Eiswürfel und Holunderblütensirup nach Belieben zugeben

Donauwelle

Man gehe in den Supermarkt - vorzugsweise Kaufland - und schlage sich bis zu den Kühltruhen vor. Man begeben sich zu den tiefgekühlten Torten diverser Anbieter. Man wähle Conditorei Coppenrath und Wiese mit der Aufschrift - „Cafeteria fein und sahnig - Donauwelle“. Man gehe ohne Umwege zur Kasse und verspeist jene gekaufte Köstlichkeit umgehend.



JULIA



Kirsch - Käse - Kuchen mit Streuseln

375 g Mehl
1 TL Backpulver
175 g Butter
100g Zucker
2 Eier
1 EL Milch
500 ml Milch
2 Puddingpulver
1 Tasse Wasser
4 EL Zucker
1 Eigelb
750 g Quark (Magerquark)
250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Eiweiß
2 Gläser Kirschen
175 g Mehl
150 g Zucker
125 g Butter
Wasser

375 g Mehl mit Backpulver versieben. 175 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier und 1 EL Milch dazu kneten. Den Teig kalt stellen.

500 ml Milch kochen. Sahnepuddingpulver mit 1 Tasse Wasser, 4 EL Zucker und 1 Eigelb anrühren und kochen. Magerquark, 250 g Zucker, Vanillezucker und 1 steif geschlagenes Eiweiß unterrühren. Den Pudding (warm) unter den Quark rühren. Ofen auf 225°C vorheizen (Heißluft 160°C).

Den Teig 1-cm-dick ausrollen. Mit der Käsecreme bestreichen. Kirschen abtropfen lassen und auf der Käsecreme verteilen.

Aus 175 g Mehl, 125 g Butter und 150 g Zucker Streusel kneten und auf dem Kuchen verteilen. 45 Minuten backen.

Frozen Erdbeer Daiquiri

2 cl Limettensaft
5 cl Rum
6 große Erdbeeren
1 Zweig Minze
Eiswürfel

Die Erdbeeren ein paar Stunden einfrieren. Alle Zutaten in den Standmixer geben. 2-4 Eiswürfel bei Bedarf hinzugeben. Ordentlich durchmischen. In ein Glas füllen. 2 dicke Strohhalme dazu und mit einem Zweig Minze garnieren.

„Hand in Hand ein Leben lang“

Ich wünsche euch beiden alles erdenklich Gute
für eure gemeinsame Zukunft.

Möge in eurer Ehe stets die Sonne scheinen

Bananenbrot

Heize den Backofen auf 200 Grad (Ober-/ Unterhitze) vor und fette die Kastenform ein, stelle sie dann in den Kühlschrank. Zerdrücke die Bananen, am besten mit einer Gabel, je reifer die Bananen sind, desto leichter geht das. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann die Eier und Banane untermischen. Das Mehl, geriebene

Mandeln und Backpulver ebenso misch und unterheben. Zum Schluss die Nüsse und Schokosplitter untermengen und in die Form geben, dann bei ca. 50 Minuten backen. Wer du es besonders süß mag, kann bei Belieben noch eine leckere Schokoglasur verwenden.

- ½ Tasse Butter
- ¾ Tasse Zucker
- 2 große Eier
- 3 große, weiche Bananen
- 1 Päckchen Backpulver
- ¼ Tasse Nüsse
- ¼ Tasse geriebene Mandeln
- 1 ¼ Tasse Mehl
- Schokosplitter
- Ggf. mit einer Schokoglasur überziehen

Bierbowle

Es ist zwar kein typisches Cocktail-Rezept, ist aber mindestens genauso süffig ? In die Bowle kommt pro Flasche Sekt (halbtrocken) auch eine Flasche Hefe-Bier Kristallklar.

Das alles gemischt mit Himbeer-Sirup und gefrorenen Himbeeren bzw. einem Früchtemix. Erfrischt und schmeckt superlecker!

Liebe Katja, lieber Felix,

ich wünsche euch von Herzen alles Liebe für eure gemeinsame Zukunft, unzählige schöne gemeinsame Momente, Vertrauen, Partnerschaft und dass ihr euch immer bewusst seid, was ihr aneinander habt. Genießt den heutigen Tag mit euren Familien und Freunden und erinnert euch immer gern daran zurück, wir freuen uns mit euch!

Die Rezepte, die ich euch mitgeben möchte, habe ich selber bei guten Freunden kennengelernt und kann euch versichern: die schmecken! Wenn ihr sie mal ausprobiert, komme ich auch gerne für eine Kostprobe vorbei ?

Alles Liebe wünscht euch

Vicky



Zutaten für 4 Portionen:

50 g Waldfruchtkonfitüre
100 ml Johannisbeersaft
200 g Beeren (was du möchtest)
80 g Butter
80 g Zucker
1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
½ Pk. Vanillepuddingpulver
2 El Milch
2 Eier (Kl. M)
200 g Mehl
2 Tl Backpulver

Fruchtiger Rote-Beeren-Kuchen im Glas

1. Die Waldfruchtkonfitüre rührst du mit dem Saft zusammen. Nun kommen die Beeren dazu und danach alles in Kühlschrank, damit es schön kalt wird.
2. Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz rührst du schaumig. Anschließend das Puddingpulver und die Milch glatt rühren und mit den Eiern vermengen. Das Mehl und Backpulver vermischst du, gibst
- es dazu und verrührst dann alles zu einem glatten Teig.
3. Den Teig füllst du in die ausgefetteten Gläser ca. 1/3 hoch. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen. Die Beeren auf die ausgekühlten Kuchen verteilen und servieren.

2 EL Mangopüree
4 cl Absolut Vanillewodka
(der bereitet mir nie Kopfschmerzen
absolute Empfehlung)
evtl. Zuckersirup
2 EL crushed Ice
Garnitur:
Stück Mango

Mango-Daiquiri

Das Mangopüree kannst du entweder fertig im Fachgeschäft kaufen, oder du bereitest es selber zu. Einfach eine Mango schälen, Fruchtfleisch abschneiden und im Mixer pürieren. Gegebenenfalls noch mit etwas Zuckersirup süßen.
2 El Mangopüree, Vanillewodka und crushed Ice

in einem Mixer pürieren, bis der Daiquiri eine cremige Konsistenz hat.
Mango-Daiquiri in eine Cocktailschale füllen und ggf. noch mit einem Stück Mango dekorieren und genießen.
Auf dein Wohl!

Liebe Katja,

vor einiger Zeit fand ich zufällig wieder dieses alte Foto von uns. Was waren wir betrunken und der Abend hätte nicht besser sein können. Auch wenn wir uns leider nur selten sehen können, erinnert mich das Bild daran, wie schön es ist dich zu kennen und wie viel Energie und Lebensfreude du versprühst.

Ich wünsche dir und Felix das Allerbeste für eure gemeinsame Zukunft,

Deine Steffi



LISA & NICO



Quark-Rosinenbrötchen

125g Speisequark
80g Zucker
7EL Milch
7EL Öl
80g Rosinen
(wahlweise auch Schokoladenstück-
chen)
300g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver

Alle Zutaten vermengen und mit dem Teig 10 gleichgroße Brötchen formen. Backofen auf 170 Grad Celsius vorheizen und die Brötchen 15 Minuten backen bis sie goldgelb sind.

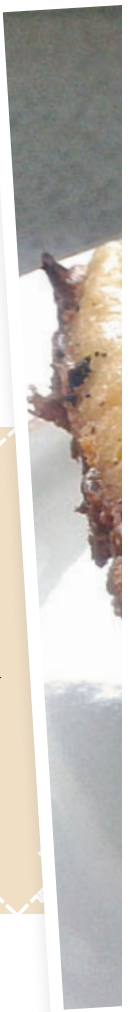
Wessi Cocktail

1l Multivitaminsaft
0,35l Korn
10 Nimm-2-Bonbons

Den Multivitaminsaft mit dem Korn vermengen. Danach die Bonbons im Ganzen darin für etwa 8 Stunden auflösen.

Wir sind glücklich und irgendwie auch stolz euch von Anbeginn eurer gemeinsamen Zeit begleitet haben zu dürfen.
Ihr seid ein knaller Paar!
Die legendären Abende mit dem „Wessi-Cocktail“ werden wir nie vergessen und ihr spätestens jetzt auch nicht mehr.

Wir wünschen euch von Herzen alles Liebe!!!



Käsekuchen mit Oreo-Keksboden

Die Kekse in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln und mit der Butter anschließend verkneten. Die Keksmasse nun in eine Springform 26er verteilen und festdrücken. Die restlichen 5 Zutaten in einer Schüssel alle auf einmal verquirlen und auf den Boden geben. Den

Kuchen nun im vorgeheizten Ofen bei 160° C für ca. 50 min. backen! PS: Da alle Öfen ihre „eigene“ Temperatur haben bitte ich euch, zum Ende der Backzeit immer mal wieder in den Ofen zu sehen und eine Probe machen!

30 Kekse, (Oreokekse)
 60 g Butter, geschmolzene
 1000 g Magerquark
 4 m.-große Eier
 200 g Zucker
 150 g Butter, geschmolzene
 1 Pck. Puddingpulver, Sahnegeschmack



200g Zartbitterschokolade
200g weiche Butter
200g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2ßg gemahlene Mandeln
4 Eier
1 geh. EL Mehl
1 ½ TL Backpulver
1 Prise Salz

Schokoladenkuchen

Zartbitterschokolade zerkleinern und mit der Butter in eine Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen und verrühren
Zucker, Vanillezucker und Mandeln unterrühren
Eier einzeln dazugeben und gut unterrühren
Zucker, Mehl, Backpulver und die Prise Salz bei 160 °C ca. 40 Minuten backen

Cocktail Höhenrausch

20 cl Ananassaft, (Frischsaft)
8 cl Batida de Coco
5 cl Kokosmilch
4 cl Rum, weißer
4 cl Blue Curaçao
2 cl Zitronensaft, frischer



Mandarinen-Quark-Kuchen

Arbeitszeit: ca. 25 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für den Teig:

375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Zucker
200 g Butter oder Margarine
1 Ei

Zutaten für den Belag:

1 kg Quark, Magerstufe
200 g Zucker
4 Eier, getrennt
1 Pck. Puddingpulver, Vanillegeschmack
1 Pck. Saucenpulver, Vanillegeschmack
1 Pck. Vanillezucker
½ Tasse Öl
3 Dosen Mandarine(n), abgetropft
evtl. Tortenguss, klar (2 Päckchen)

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, die 200 g Zucker, die Butter und das eine Ei hinzufügen und einen Knetteig herstellen.

Den Teig auf einem Kuchenblech ausrollen und mit der Gabel mehrmals einstechen.

Die 4 Eier trennen. Die Eiweiß mit 1 EL kaltem Wasser sehr steif schlagen. Die restlichen Zutaten mit den Eigelben gut miteinander vermengen, den Eischnee unterheben.

Die Masse auf dem Teig verteilen. Mit Mandarinen belegen.

Bei 175 °C ca. 45 Min backen.

Nach dem Erkalten kann noch ein klarer Tortenguss (2 Päckchen) darüber gegeben werden.

Liebe Katja, lieber Felix,
zu eurer Hochzeit und für die Zukunft
wünsche ich euch alles Gute!

Buttermilchkuchen

Zutaten für den Teig:

4 Tassen Mehl
3 Tassen Zucker
3 Eier
2 Tassen Buttermilch
1 Pck. Backpulver

Zutaten für den Belag:

1 Tasse Zucker
1 Tasse Kokosraspeln

Teigzutaten mixen und auf ein Kuchenblech geben.

Danach die Zutaten für den Belag mischen und auf dem Teig verteilen.

Bei 180 °C ca. 20 min backen.

Auf den heißen Kuchen 200g zerlassene Butter verteilen.

Viel Spaß und gutes Gelingen

Batida Brasil

3 cl Cachaca
2 cl Batida de Côco
2 cl Kokossirup
2 cl Sahne
8 cl Ananas-Saft
Dekoration Ananasscheibe

BIRGIT UND BERND

Riemer Spezial

15 cl trocknen Rotkäppchensekt
5 cl Erdbeer Limes

Sekt in ein Glas und den Erdbeer Limes langsam dazu geben.

Mit Strohalm und einer Erdbeere am Glas servieren.

Gutes Gelingen und Nastrowje.

5 Zweig/e Zitronenmelisse

5 Zweig/e Pimpinelle

3 Zweig/e Borretsch

4 Blätter Sauerampfer

1 Handvoll Kerbel

½ Bund Petersilie, glatt

1 Bund Schnittlauch

2 Ei(er), hart gekocht, in Würfel (Eierschneider)

200 g Crème fraîche

350 g Dickmilch

50 g Mayonnaise

1 TL Senf, mittelscharf

Worcestersauce

Salz

Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Frankfurter Grüne Soße

Die gewaschenen und gut trocken getupften Kräuter mit einem Wiegemesser o. ä. fein hacken (im elektrischen Zerkleinerer werden sie bitter). Alle übrigen Zutaten hinzufügen, gut verrühren und ca. 1. Std. ziehen lassen.

Hierzu Salz-/Pellkartoffeln, hart gekochte Eier, oder gekochtes Rindfleisch reichen und natürlich einen Apfelwein (Ebbelwoi).





Möhrenkuchen

Teig
375 g Möhre(n), gerieben
250 g Mehl
2 TL Backpulver
250 g Zucker
1 TL Zimtpulver
250 ml Öl, neutrales
4 Ei(er)
200 g Mandel(n), gemahlen
Fett für die Form

Topping
300 g Frischkäse
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Spritzer Zitronensaft

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 40 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, bei 180°C Umluft 40 Minuten backen. Für das Topping Frischkäse und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen. Das Topping mit der Streichpalette rundherum auftragen.

Liebes Brautpaar,

es gibt viele Sprüche, Zitate und Gedichte,
die wir hier niederschreiben könnten,
doch unser einziger Wunsch ist,
Euch immer glücklich zu sehen und dass
das Band der Ehe Euch beide untrennbar verbindet,
Ihr alles Schöne miteinander teilt
und die Liebe zueinander nie aus Euren Herzen verliert.

Für die Zukunft wünschen wir Euch alles Glück dieser Welt.

Meine liebe Katja, es zerreißt mir das Herz, dass wir diesen großartigen Tag nicht gemeinsam mit Euch feiern können! Wir sind in Gedanken bei Euch und stoßen mit an.

Und was würde besser passen als ein kleiner Bildergruß, so wie du uns in Erinnerung behalten hast zu unserer besten Partyzeit damals in Erfurt ;-)

FRANZI

Hugo

2 cl Holunderblütensirup
150 ml Prosecco
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
Limetten
3 Blätter Minze
Eiswürfel

Einige Minzblätter in ein Weißweinglas geben.

Die Blätter vorher mit einem Holzstößel leicht andrücken.

Einige Limettenscheiben (halbiert) und evtl. Eiswürfel dazu geben.

Mit Holunderblütensirup, Prosecco und Mineralwasser auffüllen.

Moscow Mule

Zutaten für 4 Personen

- 16cl Wodka
- 800ml Ginger Ale
- ½ Salatgurke
- 1 Limette
- 2 Stängel Minze oder Zitronenmelisse
- Eiswürfel
- Evtl. Limettensaft

Gurke schälen und in Streifen schneiden (ca. 8-10 cm lang).
Gläser mit Eiswürfeln füllen und jeweils 4cl Wodka drauf gießen. 200ml Ginger Ale aufgießen. 3-4 Gurkenstifte und eine Scheibe Limette dazu geben. Mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

Frischkäsekuchen

- 300g Kekse
- 125g Butter, evtl etwas mehr
- 200g Frischkäse
- 100g Schlagsahne
- 50g Zucker oder Honig
- 1 große Orange, unbehandelt, den Abrieb davon
- 1 gr. Dose Mandarinen, abgetropft
- 1 Pck. Tortenguss, mit Mandarinenensaft zubereitet, wer möchte
- 1 Pck. Sahnesteif, nach belieben

Die Kekse in einer Tüte mit einem Wellholz zerkleinern und die geschmolzene Butter untermischen. In einer Springform mit löslichen Rand drücken (dem Boden einen etwa 1 cm hohen Rand geben) und zum fest werden in den Kühlschrank kalt stellen.

Den Frischkäse gut mit steif geschlagener Sahne und Zucker vermischen. Wer möchte, kann Sahnesteif zur Schlagsahne geben, ist aber normalerweise nicht nötig. Die Mischung etwa 1-2 cm hoch auf den Boden geben und mit den gut abgetropften Mandarinen belegen. Wahlweise den Tortenguss drüber geben und nochmals kalt stellen.

Vorsichtig die Springform abnehmen.



Waffeln

Dinkelmehl
(das macht angeblich nicht so fett)
Zucker
Zimt
Ei
Milch
Saure Sahne

Von jedem was, damit es ein flüssiger Brei wird.

Den verteilt man mit einer Plastekelle aufs vorgeheizte Waffeleisen. Wenn alle Waffeln gebacken sind, kann man entweder Puderzucker drüber streuen, Nutella drauf schmieren oder sie einfach so essen :-)



2 Teelöffel weißer Rohrzucker
Saft einer halben Limette
2 Minzezweige
9 cl Mineralwasser
4.5 cl Havana Club Añejo 3 Años
4 Eiswürfel

Mojito Cubano original

In ein hohes Glas, 2 Teelöffel weißen Rohrzucker, den Saft einer halben Limette, 2 Minze-Zweige und zu 2/3 Mineralwasser (9 cl) Sanft umrühren.

Das letzte 1/3 Havana Club Añejo 3 Años und die Eiswürfel hinzufügen.

Gut umrühren!



für 4-6 Personen
350 ml starker Espresso,
2 TL Zucker
4 Eigelb
100 g Zucker
450 g Mascarpone
30 Biskuits
(eigentlich flache italienische,
es gehen aber auch Löffelbiskuits)
2 EL Kakaopulver

Tiramisú

Als italiener...was sonst?

Zuerst den Espresso kochen und 2 TL Zucker darin auflösen, solange er noch warm ist, dann abkühlen lassen. Die vier Eigelb und den Zucker in einer Schüssel so lange mit dem Quirl (oder Mixer) schlagen, bis eine leichte, luftige Creme entsteht. Dann den Mascarpone unterheben. Die Biskuits (je nach Geschmack kurz oder lang) in den Espresso tauchen und mit der ersten Hälfte eine flache Auflauf- oder Quiche-Form auslegen. Biskuits mit der ersten Hälfte der Creme bestreichen, dann die zweite Biskuit-Creme-Etage draufsetzen. Am Ende die Creme durch ein Sieb gleichmäßig mit Kakao betreuen. Tiramisú für drei bis vier Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.



Gedeckter Kirschkuchen mit Schokolade

500 g Kirschen
 150 g Butter
 150 g Zucker
 3 Eier
 300 g Mehl
 1 Päckchen Backpulver
 6 EL Milch
 1 Prise Salz
 1 EL Kakao
 4 EL gemahlene Mandeln
 1 Msp Muskat
 1 TL Zimt
 1 EL Rum
 1 Tafel Halbbitter Schokolade

Ich esse nicht viel Kuchen, aber der ist wirklich zum Niederknien.

Die Kirschen waschen, entstielen und Steine entfernen.

Aus allen Zutaten, außer der Schokolade, einen schwer reißenden Rührteig herstellen. Die Schokolade zum Schluss fein zerbröckelt unter den Teig mischen.

Zwei Drittel des Teiges in eine hohe Springform (Durchmesser 24-26 cm) füllen. Die Hälfte der Kirschen darauf verteilen. Mit dem übrigen Teig bedecken und glatt streichen. Die restlichen Kirschen auf dem Teig verteilen. Bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen.

Etwas abgekühlt aus der Form lösen bzw. stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Cocktail Fresh Garden

200ml Sekt trocken
 4cl Basilikumsirup
 4cl Gurkensirup
 Spritzer Soda
 Eiswürfel
 Gurkenscheibe als Dekoration

Weincocktail für den Sommer

0,1l Roséwein
 0,2l Zitronenlimonade
 Limetten nach Belieben
 Minze nach Belieben
 Eiswürfel

Katja weiß, ich trinke eigentlich nur Wein. Und Sekt. Und Wein. Und Wein. Deshalb ist mein Lieblingscocktailrezept NATÜRLICH mit ganz viel Wein

Donauwelle

Zutaten für den Teig:

- 3 Ei(er)
- 175 g Zucker
- 175 ml Öl
- 175 ml Milch
- 350 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 1 EL Kakaopulver
- 1 EL Milch
- 1 Glas Sauerkirschen, abgetropft

Zutaten für die Creme:

- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 400 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 250 g Butter

Zutaten für die Glasur:

- 200 g Schokolade, zartbitter
- 2 EL Nutella
- 1 EL Öl

Zuerst die Butter aus dem Kühlschrank nehmen und in Stücken in eine Schüssel geben, damit sie schön weich werden kann.

Dann das Puddingpulver mit 50 ml Milch und dem Zucker glatt rühren, den Rest der Milch aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen lassen und sofort in eine Schüssel umgießen. Frischhaltefolie direkt auf den warmen Pudding legen, sodass möglichst keine Luftblasen zwischen Pudding und Folie entstehen. Den Pudding nun bei Raumtemperatur auskühlen lassen, bitte nicht kalt stellen!

Ein tiefes Blech dünn einfetten und mit Backpapier belegen, sodass das Papier gut anliegt. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker dick-cremig aufschlagen und langsam das Öl zugießen. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiercreme rühren. Die Hälfte des Teiges auf das Blech streichen. Den

übrigen Teig mit Kakao und Milch verrühren und vorsichtig darüber streichen. Die Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 min. backen.

Anschließend das Backpapier vom Blech auf einen Rost ziehen und auskühlen lassen.

Die inzwischen zimmerwarm gewordene Butter cremig rühren. Die Folie vom ebenfalls zimmerwarm gewordenen Pudding abnehmen und nun löffelweise den Pudding unter die Butter rühren. Falls der Kuchenboden noch warm ist, die Creme evtl. so lange kalt stellen.

Danach die Creme gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Wieder kalt stellen.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen, dann Nutella und Öl darunter rühren, sodass ein recht flüssiger Schokoladenguss entsteht. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und mit einer Teigkarte oder einem Messer auf der Creme glatt streichen. Am besten im Kühlschrank fest werden lassen.

Melkertod

- 4cl Wodka
- 4cl Kirschlikör
- 12cl Coca Cola
- ein paar Tropfen Kondenswasser
- von der TV-Club Decke



Havanna Actimel

Man nehme gekühlten Havanna und handelsübliches Actimel mit Erdbeergeschmack. Nun gießen Sie 4 cl Havanna und die komplette Flasche Actimel in ein Glas.



Havanna DÖ

Man nehme gekühlten Havanna, sowie frischen Erdbeer- und Ananassaft. Nun gießen Sie jeweils 4 cl von jedem Getränk in ein Glas. voilà

Beide Getränke können Sie je nach Belieben auch mit Eis genießen.



Liebes Brautpaar,

in der Hoffnung, dass ich zu Eurem Hochzeitstag nicht verpennt habe und der Tag rundum perfekt verlief, schreibe ich diese Worte. Aber warum zweifle ich? Selbstverständlich ist alles glatt gelaufen - wie einkaufen in 50 Minuten- manche Sachen kann man einfach nicht lernen.

Ich wünsche Euch alles Gute für diesen (neuen) Lebensabschnitt. Sicher wird es Höhen und Tiefen geben. Aber: Eine Beziehung die im TV-Club, bei „Auf ein Bier und vielleicht ein Kirsch“ begann und in einer Ehe mündet, kann nur perfekt werden. Schließlich läuft auch am Abend der Trauung dieses „Quit playing Games“.

Insgesamt bin ich sehr stolz und dankbar, dass ich Euch auf dem Weg zur Ehe als Freund und ebenso als Trauzeuge begleiten durfte. Manche Dinge sind einfach unbezahlbar. Nun...genug mit der Gefühlsduselei.

Genießt den Tag,
genießt die Flitterwochen
und genießt Eure Ehe

Euer Benni

