

Mein Lieblingsrezept

Pasta mit grünem Spargel, Tomaten & Pinienkern

DAS WIRD GEBRAUCHT:

500g PENNE Nudeln
500g grüne Spargel
250g Kochtau-Tomaten
40g Pinienkerne
4 EL Olivenöl
3 EL frisch geschnittenes Basilikum

EIN REZEPT VON:

Ulli Albert
AUS: Besse

TIPPS:

Lecker!

SO GEHT'S:

1. Penne kochen
2. Pinienkerne goldbraun anrösten ohne Öl! und beiseite stellen.
3. Spargel mit Öl 5 Min. anbraten
4. Tomaten dazu geben
5. Nudeln, Basilikum dazu, kurz anrühren & die Pinienkerne zum Schluss drüber streuen!

Mit meiner Rezept-Einbindung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir angelegte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.

Mein Lieblingsrezept

Becher-Buchen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

1 Becher Sahne
1 Becher Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
2 Becher Mehl
1 Pck. Backpulver
Fett fürs Blech

EIN REZEPT VON:

Ulli Albert
AUS: Besse

TIPPS:

Gelingt leicht!

SO GEHT'S:

Alle Zutaten miteinander verrühren.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C
15 Min. backen. In der Zwischenzeit:
Belag: 100g Butter o. Romo 1/2 Becher Zucker,
1 Pck. Vanillezucker, 3-4 Ebl. Milch u. 200g
Mandelblättchen
-Butter im Topf schmelzen, von Herd nehmen, rest.
Zutaten zufügen & gut umrühren, auf Kuchen
streichen und nochmals 15 Minuten weiterbacken!

Mit meiner Rezept-Einbindung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir angelegte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.

Mein Lieblingsrezept

Bärlauch Aioli

DAS WIRD GEBRAUCHT:

120 ml kalte Milch
ca. 180 ml Öl
3 Teel. Bärlauchpesto
1 B. Schmand
n.b. Salz & Pfeffer

EIN REZEPT VON:

Annewirt / Hellmuth

AUS:
Baunatal

TIPPS:

Kann man auch
andere Pestos,
frische Kräuter
oder Knoblauch
verwenden

SO GEHT'S:

Kalte Milch in ein schönes hohes
Gefäß geben. Milch dem Pürierspalt
die Milchpürieren und das Öl
langsam einlassen lassen.
Bis die gewünschte Festigkeit
erreicht ist
Dann Schmand, Pesto u. Gewürze
unterrühren.

Mit meiner Rezept-Einsendung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingereichte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Netzwerks gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Anhäng oder in Druckverzeichnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.

Mein Lieblingsrezept

Apfelkuchen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

~~Teig:~~
180 g. Zucker
125 g. Butter
1/8 Lt. Milch
300 g. Mehl
1 P. Backpulver

EIN REZEPT VON:

Gabi Gerkebach

AUS:

Edus-Grabenauer

TIPPS:

Streuobst:
100 g. zere. Getreide
150 g. Zucker
200 g. Mehl
evtl. Zimt

SO GEHT'S:

Eier u. Zucker oberschäumen
Zucker u. Mehl aufschlagen u. in das
Eier-Zuckergerüst geben. Mehl u.
Backpulver hinzugeben u. unterhaken.
Apfel würfeln u. auf dem Teig ver-
streuen.
Streuobst auf dem Kuchen verteilen
200° (30 Min.)

Rezept G. Blech

Mit meiner Rezept-Einsendung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingereichte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Netzwerks gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Anhäng oder in Druckverzeichnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.

Wurstbelegen,
dann die Teigknetmasse
auf dem Tisch setzen.

Bakzeit ca. 35-40 Min bei
200 °C.

Mein Lieblingsrezept



Krustbrot - Nordseeempizza

DAS WIRD GEBRAUCHT:

400g. Mehl
1 Teel. Salz
30g. Hefe
1/4 l. lauwarme
Wasser
Brot
im 75g Fett
1kg gebackene

EIN REZEPT VON:

Marie-Louise Bos

AUS:

TIPPS:

Teig knet ^{OGHEHE} kräftig dümpeln
3g. Backpulver, Backen und
zum Brot geben
1 Teel. Salz
1/2 Teel. Kümmel (nach Belieben)
2 Eier
2 gl Mehl
ausgekochte Kartoffel

alles zusammen
verarbeiten und mit
dem lauwarmen Wasser
verarbeiten bis es
ausgekochte Kartoffel

Mit meiner Rezept-Einsendung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckzeugnissen sowie im Internet; z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verleihe.

Mein Lieblingsrezept

Linsensuppe

DAS WIRD GEBRAUCHT:

- 150g Speck durchwachsen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- 1 Bund Suppengrün
- 3 Kartoffeln
- 150g Tellerlinsen
- 1 L Gemüsebrühe
- 1/4 TL Kartakumel
- 1 TL Zucker
- Salt und Pfeffer

EIN REZEPT VON:

Christine Peter

AUS:

^{TIPPS:}
Wer mag, lässt den Speckweg oder gibt 3 TL Weißweinessig dazu.

SO GEHT'S:

- Speck würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Beides in Öl bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Suppengrün waschen. Rote in feine Ringe schneiden, Karotten und Sellerie schälen und fein würfeln. Mit in den Topf geben und anbraten. Geschälte Kartoffeln fein würfeln. Linsen abspülen. Kartoffeln, Linsen und Fonds in den Topf geben und mit Deckel 30 Minuten köcheln lassen. Mit Kartakumel, Zucker, Salt und Pfeffer (evtl. Essig) abschmecken.

Mit meiner Rezept-Einwendung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckveröffentlichungen internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verleihe.

Mein Lieblingsrezept

Himbeersoße

DAS WIRD GEBRAUCHT:

- 500 gr. Himbeeren
- 1/2 Liter Rohrzucker
- 15000g

EIN REZEPT VON:

AUS:

^{TIPPS:}
sammeln gut zu Quatsch, Süß = Himbeeren erst oder als Misch mit Zucker

SO GEHT'S:

- 500 gr Himbeeren & eingeweicht
1/2 Liter Rohrzucker (Zucker darüber geben, über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag die eingeweichten Himbeeren auch ein Sieb geben. ca. 1/4 l Saft mit 750gr. Zucker aufkochen und im Tiekkocher aufkochen lassen.

Mit meiner Rezept-Einwendung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckveröffentlichungen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verleihe.

Mein Lieblingsrezept

Kürbis-Möhren-Suppe

DAS WIRD GEBRAUCHT:

500g Fruchtfleisch
von Hokkaido-Kürbis
400g geschälte Möhren

EIN REZEP VON:

Christine Peter

AUS:

1 Zwiebel

1 Stück (3cm) Jugoer

1 EL Rapsöl

0,7l Gemüsefond
330g Kokosmilch
Salz und Pfeffer
Saft von einer Zitronade

TIPPS:

Wer mag, garniert
die fertige Suppe
mit Kürbiskernen.

SO GEHT'S:

Kürbis (geru mit Schale) und Möhren würfeln.
Zwiebel und Jugoer schälen und würfeln.
Alles in Rapsöl andünsten.

Mit dem Fond aufgießen und ca. 20 Minuten
weich kochen. Anschließend sehr fein pürieren.

Die Kokosmilch unterrühren und mit
Salz, Pfeffer sowie Zitronensaft abschmecken.
Noch einmal erwärmen und dann genießen.

Mit meiner Rezept-Einreichung

- zeige ich nicht damit einverstanden, dass das von mir eingereichte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckausgaben sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verleihe.

Mein Lieblingsrezept

Kuchenteigmaddding

DAS WIRD GEBRAUCHT:

350gr. Kuchenteig
2 Eier
1/4 l Milch
30gr. Zucker
1 Pf. Salz
50gr. Rosinen

EIN REZEP VON:

Sandra Krug

AUS:

TIPPS:

Ruchenteig in Milch, Eier Zucker Rosinen
Pf. Salz vermengen, gut durchrühren lassen.
Danach in eine gefettete Puddingform füllen
und etwa 45 min. im heißen Wasserbad
backen. Vanille oder Orangen
dazu.

Mit meiner Rezept-Einreichung

- zeige ich nicht damit einverstanden, dass das von mir eingereichte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckausgaben sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verleihe.

Mein Lieblingsrezept

Schnelles Bienenbrot

DAS WIRD GEBRAUCHT:

- 3 Eier
- 3 EL Öl, Bohnen
- 100g Mehl
- 1 TL Gochujaru
- 180g Zucker
- 1 P. Van. Zucker

EIN REZEPT VON:

Gabi Gettelbach

AUS:

Eden-Beckmann

TIPPS:

SO GEHT'S:

Teig in eine Spritzgarnfülle.
Handelbrotformen u. Zucker wärmen u.
auf dem Teig erhitzen.
150° 25-30 Min. backen
Den ausgebackten Boden durch-
o Streifen u. mit dem Creme füllen.
Creme: 2 B. Schlagrahm u. 1 P. Goletha
-Vanille auftragen. Wenn zu
fest etwas Milch dazugeben.

Mit meiner Rezept-Erstellung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingereichte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Lebensjahres/Wohnort gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckveröffentlichungen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze

Mein Lieblingsrezept

Spinatspätzle

DAS WIRD GEBRAUCHT:

- 80g Spingl TK
- aufgekaut, Purort
- 1 Ei
- 50ml Wasser
- 1 Msp. Muskatnuß
- saltz
- 125g Mehl

EIN REZEPT VON:

Anne-wil Hellwig

AUS:

Bauernhof

TIPPS:

Pass gut als
Beilage oder
einpaß mit
Parmesan käse

SO GEHT'S:

Spinat mit 2 Ei, Wasser, Muskat u.
saltz Pürieren.
Das Mehl unter die Spinatwasser
rühren. Den Teig in kochendes saltz-
wasser mit einem Spätzlehobel portions-
weise hobeln. Wenn sie oben schwimmen
abstreifen. Und warm stellen bis alle
Portionen fertig sind.

Mit meiner Rezept-Erstellung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingereichte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Lebensjahres/Wohnort gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckveröffentlichungen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze

Mein Lieblingsrezept

Tilsiten Mueslipfanne

DAS WIRD GEBRAUCHT:

EIN REZEPT VON:

200g Körnerchen

Muesli

200g Tilsiten müsli

2 Eier

2 P. Sahne.

Sahn Muskat

Petersilie

Inge Breßler

AUS:

TIPPS:

SO GEHT'S:

Man kocht im Sahnwasser Muskat
garn. Sahne erhitzen Tilsiten
verarbeiten und im Sahn erhitzen.
Mit Muskat vermischt.
Die erregte Masse geben
das abgekochene Muesli geben
mit Petersilie und Muskat

Mit meiner Rezept-Einsendung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingereichte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckverlagen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verleihe

Mein Lieblingsrezept

Karls Apfel Gemiße Puffen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

EIN REZEPT VON:

200g Gemiße Farfel

Mohnmehl Back

Zuckini

400g Kartoffeln

4 Eier Kartoffeln.

Mohnmehl Sahne

Puffen Muskat

Inge Breßler

AUS:

TIPPS:

SO GEHT'S:

Amise waschen klein schneiden oder
waschen Kartoffeln waschen,
Kartoffeln dann alles gut untermischen.
Mit Sahne und Mohnmehl
Im Dampf goldgelb kochen

Mit meiner Rezept-Einsendung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingereichte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckverlagen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verleihe

Mein Lieblingsrezept

Schlupf Kuchens mit Obst

DAS WIRD GEBRAUCHT:

- 200g Butter, weich
- 100g Mehl
- 3 Eier
- 150g Mandel
- 50g Störkewurde
- 8g Backpulver

EIN REZEPT VON:

Lise la Schöder

AUS:

Besse

TIPPS:

1 Prise Salz
etwas Honig
Anis

SO GEHT'S:

Den den Zutaten einen Teufel
teig kneten in eine
Spritzform füllen u. mit
Zucker best. Apfelspalten
auf halbe gebr. 180° u. 15-20 min
backen.

Mit meiner Rezept-Einbindung
zeige ich mich dem Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
verleihe ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verleihe

Mein Lieblingsrezept

Seelenbrot, aus dem Tort

DAS WIRD GEBRAUCHT:

- 1 Biohühner
- 1/2 Bund Speisebacken
- 120g Parmesan
- 3 Kuchlauchzehen
- 2 Eigel. Speisebacken
- 1 kg gew. Honig
- 3 Eier Olivenöl
- 700 ml. Passierte Tomate
- 100 ml. Zitrusfond

EIN REZEPT VON:

Lise la Schöder

AUS:

Besse

TIPPS:

etwas Salz
Basilikum + Oregano
Basilikum + Pfeffer
1 Cahotta

SO GEHT'S:

etwas Honig, fein gehackte Speisebacken,
Speisebacken, geriebenen Parmesan, Kuchlauch,
Speisebacken, Eigelb, Salz
+ Pfeffer gut vermischen u. kneten
+ Backen für 15 min. Die Olivenöl
kochen. Für die Sauce: Passierte Tomate,
etwas Olivenöl, Zitrusfond, Pfeffer, Salz
+ Pfeffer auf kaltem Boden
backen ca. 30 min.

Mit meiner Rezept-Einbindung
zeige ich mich dem Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
verleihe ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verleihe

Bon appetit !!

Kräuter dazu geben + mit Cahotta servieren

Mein Lieblingsrezept

Apfelauflauf

DAS WIRD GEBRAUCHT:

540 ml Milch
150 g Butter
75 g Zucker
105 g Mehl
6+6 Eiweiß/Eigelb
1 Pk. Salz
6 Äpfel

EIN REZEPT VON:

Nora Paar

AUS:

Borromann-Rügen

VON MEINER UROHNA

TIPPS:

als Süßes
hilfsgessen

SO GEHT'S:

Milch, Butter und Zucker in einem größeren Topf geben und erhitzen, gesiebtes Mehl unter Rühren auf dem Feuer machen und nach und nach dazu ("auf dem Feuer abkühlen"), dann Eigelbe nach und nach dazu, zum Schluss das geschlagene Eiweiß darunterheben.
In eine Auflaufform Äpfel mit ein wenig Zucker und einem Schuss Wasser geben, dann den Teig darüber. 1 Stunde bei guter Hitze, dann

sofort zu essen

Mit meiner Rezept-Einbarung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingeseidete Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Anhörung oder in Druckveröffentlichung sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.

Mein Lieblingsrezept

Vegane Karottenkuchen



DAS WIRD GEBRAUCHT:

400g Karotten
1 Zitrone (Abrieb)
200g Rohrzucker
200ml Öl
1 Pk. Zimt
400g Mehl
1 Pk. Backpulver
2 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Salz

EIN REZEPT VON:

Nora Paar

AUS:

Besse

TIPPS:

Man schmeckt nicht, das der Kuchen vegan ist
hält sich lange.

SO GEHT'S:

Höhlen raspeln, alle übrigen Zutaten dazu ... vermengen.

180°C 60 min

Guss: Saft von einer Zitrone und Rohrzucker

Mit meiner Rezept-Einbarung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingeseidete Rezept unter Nennung meines Wohnorts und meines Landfrauenvereins/Wohnorts gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Anhörung oder in Druckveröffentlichung sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.

Mein Lieblingsrezept

Schweles Schwandgemüse

DAS WIRD GEBRAUCHT:

- 1 Pfl. Gluckes
- kleine Fingerschnitz
Chuttopfeln
- 1 Spickbrat
- 1-2 Btl. Schwand
- Salz Pfeffer, Olive
- komma Edelsüß

EIN REZEPT VON:

Bianca Meyer

AUS:

TIPPS:

Besonders lecker wird es, wenn die Kartoffeln noch in der Pfanne beim Röss ausgebraten werden.

SO GEHT'S:

- Kartoffeln waschen und mit kalte kochen
- Spickbrat in kleine Stücke oder Scheiben schneiden und waschen
- Gluckes gut gewürzt andraten. (in einem Topf)
- Spickbrat waschen und für andrücken mit Salz, Pfeffer, Olive abschmecken
- Gekochte Kartoffeln waschen und alles zusammen mischen.

Mit meiner Rezept-Einsendung

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Meinorts gedruckt, veröffentlicht und veröffentlicht werden darf (als Anhang oder in Druckverzeichnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook, o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.

Mein Lieblingsrezept

Margarin
Elisabeths - Rührkuchen

DAS WIRD GEBRAUCHT:

- 225 gr. Butter
- 225 gr. Zucker
- 1 Epl. Marmelade
- 125 gr. Mehl
- 2 Tbl. Backpulver
- 50 gr. fein. Mandeln
- 5 Eier
- 170 gr. Schokolade

EIN REZEPT VON:

Margard Cayrin

AUS:

TIPPS:

SO GEHT'S:

- Butter, Zucker Schaumig schlagen
- Eigelb und Marmelade hinzugeben
- Schokolade schmelzen u. langsam einrühren. Mehl, Backpulver u. Mandeln dazu geben. Etwas schlagen u. umklopfen.
- 75 min bei 175-180° backen

Mit meiner Rezept-Einsendung

- zeige ich mich damit einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namens und meines Landfrauenvereins/Meinorts gedruckt, veröffentlicht und veröffentlicht werden darf (als Anhang oder in Druckverzeichnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook, o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.