

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

### **Leckereien zu Weihnachten**

In diesem Monat dreht sich alles um die Festtage und die dazu erforderlichen Vorbereitungen. Für ein festliches Menü geben wir Ihnen gerne einige Anregungen.

#### **Grießklößchen – süß oder salzig**

Wer sich die Mühe macht und eine Fleischbrühe selber zubereitet, sollte als i-Tüpfelchen leckere Grießklößchen dazu reichen.

Zutaten:	Zubereitung:
500 l Milch	Die Milch aufkochen und den Grieß
175 gr. Grieß	hineinrühren und kurz aufkochen. Etwas
3 Eier	Abkühlen lassen und die Eier und die
2 Essl.	Kartoffelstärke unterrühren. Den Zucker
Kartoffelstärke	für süße Klöße, z.B. in einer
½ Teel. Zucker	Fliederbeersuppe, oder das Salz und
oder	ggf. Gewürze für die herzhaftere Variante
½ Teel.	in einer Brühe ebenso einrühren. Weiter
Salz	abkühlen lassen. Leicht gesalzenes
evt. Zimt oder	Wasser aufkochen. Nocken mit einem
Muskatnuß	Löffel abstechen und im heißen Wasser
	gar ziehen lassen. Schwimmen die
	Klöße oben, abschöpfen und abtropfen
	lassen.



#### **Gebackener Camembert mit gedünsteten Weintrauben**

Zutaten für 3 Pers.:	Zubereitung:
250 gr. Weintrauben, kernlos	Den Weißwein mit dem Zucker in der Pfanne aufkochen und die
100 ml Weißwein	Weintrauben knapp 5 Min unter Rühren dünsten. Beiseite
1 Essl. Zucker	stellen. Die Camembert in jeweils 2 Stücke teilen, in Mehl
2 Camembert je 200 gr.	wälzen und anschließend in einer Mischung aus den gut
2 Essl. Mehl	verrührten Eiern, dem Parmesan, dem Paniermehl und den
3 Eier	Gewürzen von allen Seiten wenden. Nun die panierten
2 Essl. Parmesan	Käsestücke im heißen Fett in der Pfanne je nach Dicke der
1,5 Essl. Paniermehl	Stücke ca. 5 Min beidseitig braten.
Salz, Pfeffer, ggf.	Sofort zusammen mit den lauwarmen Weintrauben anrichten.
Paprika	Dazu passt ein Baguettebrot.
Öl oder Butterfett zum	Als süß-salziges Zwischengericht während eines mehrgängigen
	Menüs reicht maximal die Hälfte des Käses zzgl. der gleichen
	Menge Weintrauben.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Braten

Selbstverständlich können auch andere Käsesorten auf diese Weise gebacken werden. Würfel aus Butterkäse, Gouda oder Emmentaler und dgl. zerfließen jedoch, sodass „Taler“ dabei entstehen.



## **Eischneekranz mit Vanillesoße**

Zutaten:

7 Eier

210 gr. Zucker

250 ml Sahne

125 ml Milch

2 Teel. Vanilleextrakt

250 gr. frische

Beeren (Erdbeeren /

Himbeeren /

Gemischt. Beeren)

Zubereitung:

Den Backofen auf 150° C vorheizen. Die Eier trennen. Die Eiklar mit 170 gr. Zucker steif schlagen und in eine gefettete Kranzform füllen. Das ganze in einem großzügigen Wasserbad im Ofen ca. 35 Min. garen. Zwischenzeitlich die Eigelbe in einem Topf zusammen mit dem restlichen Zucker und der Vanille auf kleiner Flamme sehr gut verrühren. Nach und nach die Sahne ebenfalls sehr gut einrühren und dabei zum Kochen bringen. Die dickliche Masse nun mit der Milch nach Belieben unter weiterem Rühren soweit verdünnen bis eine Soße daraus wird. Zusammen mit z.B. Erdbeeren oder Himbeeren servieren.



## **Bouche de Noel**

Biskuit

Zutaten:

3 Eier (o. 4 Eier

Zubereitung:

Eier trennen, Eiklar schnittfest schlagen und mit Zucker zu einer

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

G.kl.S)

5 geh. Essl. Zucker

2 Essl. Kakao

1 Teel. Backpulver

2 geh. Essl. Stärke

2 geh. Essl. Mehl

Zucker

Baisermasse verarbeiten. Die Eigelbe und das Backpulver kurz unterrühren. Zum Schluss Mehl, Kakao und Stärke unterheben. Auf 2/3 eines mit Backpapier ausgelegten Backbleches geben und bei 175° C (keine Umluft!) ca. 15 Min. backen. Möglichst schnell nach dem Backen das Backpapier vorsichtig abziehen und den Fladen in ein mit Zucker bestreutes Küchentuch aufwickeln.

Füllung:

Für die Füllung werden 3 Äpfel in Stücke geschnitten und in etwas Butter in der Pfanne gedünstet. Mit etwas Vanille und Zimt sowie ggf. 3 Essl. Calvados würzen. Abkühlen lassen. 1 Becher Sahne fest schlagen und die kalten Fruchtstücke unterheben. Alles auf dem wieder abgerollten Kuchen verteilen und erneut aufrollen. Auf einem mit Puderzucker bestreuten Teller mit Sahnetupfen und Apfelscheiben anrichten.

Das typische Bouche de Noel der französischen Küche ist im Vergleich zu dieser Variante deutlich gehaltvoller, da zur Füllung des hellen Teiges eine Schokobuttercreme verwendet wird.



Dazu gibt es dann noch eine gute Tasse ...

### **Eier-Kaffee**

Von 1 Liter Wasser einige Esslöffel abnehmen und in einen Becher geben. Das übrige Wasser im Topf zum Kochen bringen. Zwischenzeitlich 1 Ei und 8 Teel. Kaffeepulver in den Becher geben, mit dem Wasser verrühren und in das kochende Wasser schütten. 3 Minuten kochen und 10 Minuten ziehen lassen. Dann durch einen Kaffeefilter abseihen. Diese Art der Kaffeezubereitung ergibt einen bekömmlichen Kaffee, der auch bei größeren Veranstaltungen ohne Kaffeemaschine zügig hergestellt werden kann. Es ist schon auffällig das der Kaffee nicht ganz so dunkel ist, denn Schwebeteilchen werden an das Eiklar des Eis gebunden - also legiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten und gutes Gelingen sowie

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

# *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

frohe Festtage und einen guten Rutsch in's Neue Jahr

Ihre Familie Schröder



Blick auf den Wittensee – über den schneebedeckten Garten

*Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof*

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M