

## Vorspeise: Obazda-Cupcakes

### Zutaten für 4 Portionen

Menge	Zutat
<b>Cupcakes</b>	
300 g	Zopfmehl oder Weizen-Dinkel-Mehl-Mischung
1 TL	Salz
15 g	frische Hefe
200 ml	Milch
30 g	Butter
1,5 l	Wasser
1 TL	Natron
<b>Obazda</b>	
200 g	Rahmcamenbert
1	rote Zwiebel
1/2 TL	gemahlener Kümmel
50 g	weiche Butter
100 g	Frischkäse
2-3 TL	Paprikapulver, edelsüß
	Salz und Pfeffer zum Abschmecken



© Mariana Friedrich

## Vorspeise: Obazda-Cupcakes

### Und so geht's:

1. Mischen Sie Mehl, Salz und die Hefe in einer Schüssel.
2. Geben Sie Milch und Butter hinzu, und verkneten Sie alles zu einem glatten Teig.
3. Lassen Sie den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur für etwa 1,5 Stunden gehen. Sein Volumen sollte sich verdoppeln.
4. Teilen Sie den Teig in gleichgroße Stücke auf. Decken Sie die Teiglinge erneut ab, und lassen Sie sie nochmal 30 Minuten ruhen. Heizen Sie den Ofen in der Zeit auf 180 °C (Heißluft) vor. Für Laugengebäck ist es sinnvoll, wenn der Ofen bereits heiß ist. Stellen Sie Cupcake- oder Muffinformen bereit.
5. Geben Sie das Natron in das Wasser, und kochen Sie beides kurz auf. Reduzieren Sie anschließend die Hitze.
6. Tauchen Sie die Teiglinge für je 10-15 Sekunden pro Seite mit einer Schaumkelle in das Natronwasser. Legen Sie die Teiglinge anschließend in die Cupcake- oder Muffinformen.
7. Backen Sie die Teiglinge nun für etwa 20 Minuten bei 180 °C (Heißluft).
8. Schneiden Sie den Camenbert in Würfel. Schneiden Sie die Zwiebel in feine Stücke.
9. Mischen Sie den Camenbert, die Zwiebeln, den Frischkäse, die Butter, das Paprikapulver und den Kümmel mit einer Gabel grob. Die Masse darf ruhig stückig bleiben.
10. Schmecken Sie den Obazda mit Salz und Pfeffer ab. Am besten schmeckt er, wenn er 3-4 Stunden gezogen ist.
11. Verteilen Sie den Obazda auf den Laugencupcakes.

**Guten Appetit!**

## Hauptgang: Sauerkrautstrudel

### Zutaten für 4 Portionen

Menge	Zutat
200 g	Räuchertofu
1	Zwiebel
1	Kartoffel
175 ml	Gemüsebrühe
500 g	Sauerkraut
1	Lorbeerblatt
3	Pimentkörner
1 TL	Majoran
150 ml	Butter
50 ml	Crème Fraîche
100 g	Feldsalat
100 g	Cherrytomaten
20 g	Pinienkerne
	Olivenöl
	Balsamicoessig
1 Portion	Blätterteig
	Pfeffer und Salz nach Geschmack, Pflanzenöl zum Anbraten



© Mariana Friedrich



## Hauptgang: Sauerkrautstrudel

### Und so geht's:

1. Schneiden Sie den Räuchertofu in Würfel, und braten Sie diese in etwas Öl an. Stellen Sie den Tofu beiseite.
2. Schneiden Sie die Zwiebel fein. Raspeln Sie die Kartoffel. Dünsten Sie beides ebenfalls in etwas Öl an. Löschen Sie das Ganze mit der Gemüsebrühe ab.
3. Geben Sie nun die Tofuwürfel, das Sauerkraut und die Gewürze mit in den Topf. Köcheln Sie alles für 10 bis 15 Minuten.
4. Nehmen Sie die Sauerkrautmasse vom Herd, und heben Sie die Creme Fraîche unter.
5. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vor.
6. Rollen Sie den Blätterteig aus. Verteilen Sie die Masse längs auf einer Hälfte des Teiges.
7. Klappen Sie den Teig zu. Verschließen Sie die Ränder vorsichtig.
8. Ritzen Sie die Oberseite des Teiges in gleichmäßigen Abständen ein.
9. Backen Sie den Strudel für etwa 20 Minuten.
10. Waschen Sie den Feldsalat.
11. Rösten Sie die Pinienkerne leicht an.
12. Schneiden Sie die Tomaten in mundgerechte Stücke.
13. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel oder einem Glas Olivenöl und Balsamicoessig nach Geschmack. Verrühren Sie die Mischung zu einem Dressing.
14. Schmecken Sie das Dressing mit Salz und Pfeffer ab.

**Guten Appetit!**

## Dessert: Zwetschgenschmarrn

### Zutaten für 4 Portionen

Menge	Zutat
<b>Schmarrn</b>	
260 g	Mehl
40 g	Zucker
1 Prise	Salz
5	Eier
400 ml	Milch
	Butter zum Anbraten

### Zwetschgenkompott

400 g	Zwetschgen
200 ml	Wasser
2 EL	Zucker
	Zimt



© Mariana Friedrich

## Dessert: Zwetschgenschmarrn

### Und so geht's:

1. Waschen, halbieren und entsteinen Sie die Zwetschgen.
2. Geben Sie die halbierten Zwetschgen mit den übrigen Zutaten in einen Topf. Bringen Sie die Mischung zum Kochen, und lassen Sie die Zwetschgen auf mittlerer Stufe für etwa 10 Minuten köcheln.
3. Heizen Sie den Backofen auf 180 °C (Heißluft) vor.
4. Trennen Sie die Eier in Eiklar und Eidotter auf.
5. Verrühren Sie Mehl, Zucker, Salz und das Eidotter in einer Schüssel zu einem dickflüssigen Teig.
6. Schlagen Sie das Eiklar zu einem steifen Eischnee.
7. Heben Sie den Eischnee nun langsam unter den Teig.
8. Lassen Sie die Butter in einer großen Pfanne schmelzen, geben Sie den Teig in die Pfanne, und lassen Sie ihn auf beiden Seiten backen. Zum Wenden bietet es sich an, den Teig in vier Teile zu teilen.
9. Geben Sie die Pfanne anschließend in den vorgeheizten Ofen. Lassen Sie den Schmarrn etwa 10 Minuten lang goldbraun fertigbacken.
10. Nehmen Sie den Kaiserschmarrn aus dem Ofen. Zerreißen Sie ihn mit zwei Löffeln in ungleichmäßige Stücke.

**Guten Appetit!**