

Mit fünfzig wird die Liebe erst recht zünftig

Gruppe B kocht für euch an der Jubiläums-HV

Kartoffelkuchen vom Blech



Salat



Gehacktes mit Müscheli

Apfelmus



Apfeldessert mit
karamellisierten Nüssen

09. Januar 2014

Die Lieben: Urs, Roli, Dölf, Stefan, Sepp



**Vegetarisch
genießen**

Kartoffelkuchen vom Blech

Mediterran mit Thymian, Olivenöl und Meersalz

ZUTATEN FÜR 2 KARTOFFELKUCHEN (CA. 16 STÜCKE)

FRISCH KAUFEN: 1 Packung (500 g) Backmischung für Bauernbrot, ca. 1 kg festkochende Kartoffeln, ca. 8 Stiele Thymian

AUS DEM VORRAT: ca. 10 EL Olivenöl, grobes Meersalz, Fett und Mehl für die Backbleche, Mehl für Hände und Arbeitsfläche, Frischhaltefolie

1 330 ml lauwarmes Wasser und Backmischung verkneten. Teig mit Folie zudecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2 2 Backbleche fetten, mit Mehl bestäuben. Teig mit

bemehlten Händen durchkneten, halbieren. Hälften auf bemehlter Arbeitsfläche oval (ca. 35 x 26 cm) ausrollen, jeweils auf ein Blech legen. Teig dünn mit Wasser bestreichen, an einem warmen Ort 20–30 Minuten gehen lassen.

3 Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln. Thymian abzupfen. Kartoffeln schuppenförmig auf die Teigfladen legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Thymian und Meersalz bestreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 250 °C/ Umluft: 225 °C) 15–20 Minuten knusprig braun backen.

Apfeldessert mit karamellisierten Nüssen

Für 4 Personen

Zutaten: **Zubereitung:**

600 g Äpfel
1 dl Apfelwein
1 Zimtstange
50 g Zucker
50 g Baumnüsse
250 g Magerquark
250 g Bifidus-Joghurt
4–5 EL Birnel,
Birnendicksaft

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel in Scheiben schneiden. Apfelwein mit Zimtstange aufkochen, Äpfel zufügen, zugedeckt etwa 5 Minuten köcheln. Auskühlen lassen.

Zucker hellbraun karamellisieren. Baumnüsse begeben und kurz schwenken. Auf Backpapier geben und erkalten lassen. Grob hacken.

Quark, Joghurt und 3 Esslöffel Birnel zusammen verrühren. Apfelkompott, Baumnüsse und Creme in Gläser füllen, mit restlichem Birnel beträufeln.



