

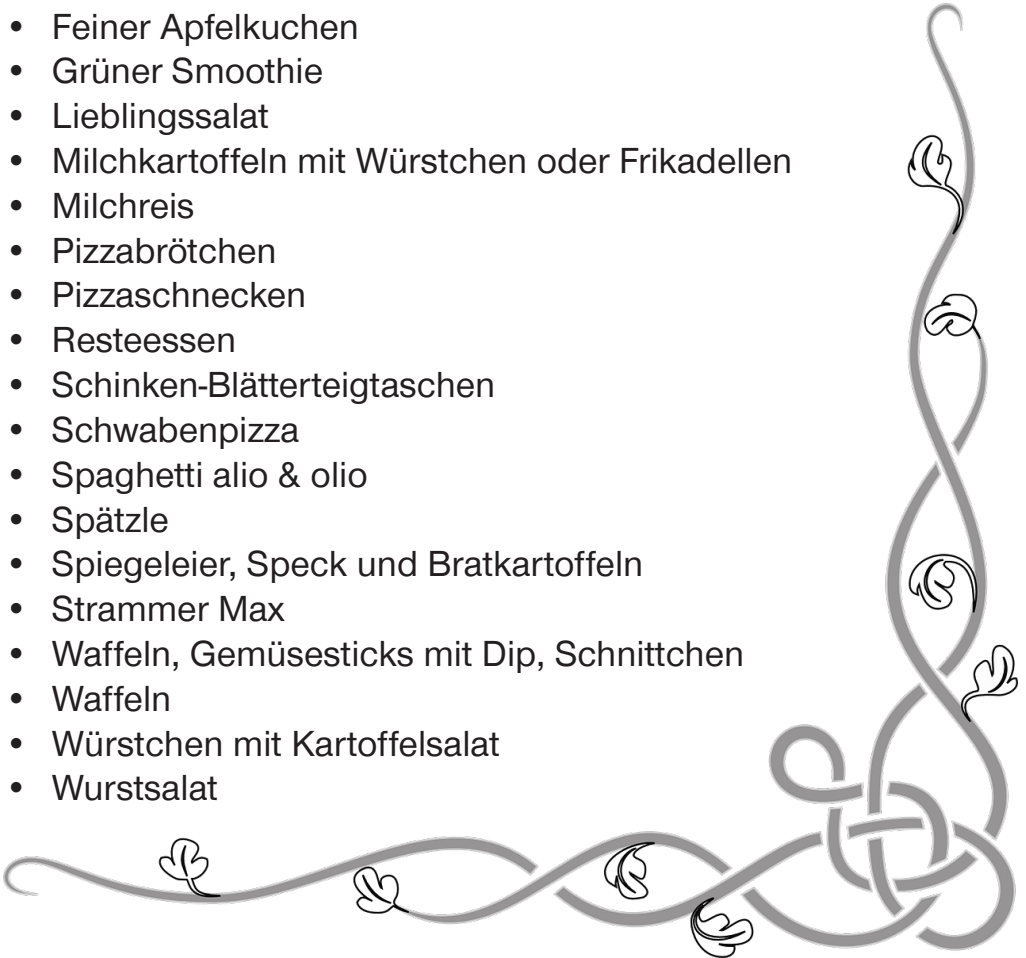


KREUZ & RÜBEN
KRAUT & QUER
DER GOTTESDIENST UM FÜNF

Rezepte: „Was geht immer für einen spontanen Gast?“

Im Kreuz & Rüben Gottesdienst am 8. Januar 23 haben wir für Euch gesammelt:

- Apfelcreme
- Bauerntopf
- Brot und Salz
- Das einfache Brot
- Eine Tasse Tee
- Feiner Apfelkuchen
- Grüner Smoothie
- Lieblingssalat
- Milchkartoffeln mit Würstchen oder Frikadellen
- Milchreis
- Pizzabrötchen
- Pizzaschnecken
- Resteessen
- Schinken-Blätterteigtaschen
- Schwabenpizza
- Spaghetti alio & olio
- Spätzle
- Spiegeleier, Speck und Bratkartoffeln
- Strammer Max
- Waffeln, Gemüsesticks mit Dip, Schnittchen
- Waffeln
- Würstchen mit Kartoffelsalat
- Wurstsalat



Apfelcrème

3/8l Apfelsaft

1/8l Schlagsahne

1 Paket Vanillepudding zum
Kaltanrühren (Galette)

Sahne steif schlagen

Saft & Pudding vermischen

Sahne unterheben

schmecken lassen!



Bauerntopf

~~Küchen / Kaffee~~

- Kartoffeln, Möhren (je nach Personen)
- Hackfleisch
- Tomaten
- mit Wasser
- Gewürze



Brot

und

Salz

Das einfache Brot

2 Tassen Mehl
1 Tasse Wasser
5g Hefe
pinche Salz

Alles gut verkneten und eine
~~die~~ Nacht gehen lassen
Ofen auf 220°C vorheizen in
der Zeit das Brot von innen
nach aussen falten.

Brot 40-30min Backen



Eine Tasse Tee



Feiner Apfelkuchen

- 1) 125g Butter
 - 2) 125g Zucker
 - 3) 3 Eier
 - 4) 250g Mehl
 - 5) 3 TL Backpulver
- } verrühren
} hinzugeben.

Rehrteig in eine Springform
geben.

4-6 Äpfel schälen u. vierteln.

Die Viertel mit einem Messer längs
einritzen. Nun die Apfelstücke
keilförmig auf dem
Teig verteilen.

Kuchen ca. 35-40 min
bei 160°C Umluft
backen.



Grüner Smoothie zum Frühstück

⇒ im PowerMixer

- Sellerieknolle
- Ingwer, frisch
- Feldsalat
- Äpfel
- Brokkoli
- Zitrone, frisch

~~Ph~~ viel Wasser... (0,6 Liter)

1-2 Min. mixen alles zusammen

Lecker und Power
für
den Tag



Lieblingssalat

1 Gurke

2 Paprika

1 Pck Tomaten

1 Pck Weintrauben

1 Joghurtdressing

Pfeffer und Salz



MILCHKARTOFFELN mit

Wurstchen oder Tika dicken.

- ① Kartoffeln kochen
- ② in nicht zu dicke Streifen schneiden
- ③ Mehlschwitze herstellen, mit Milch + Sahne auffüllen
- ④ Salz + Pfeffer je nach Geschmack
- ⑤ Kartoffeln zur Soße geben.

X Guten Appetit D^o

Milchreis

Zutaten: Milch,
~~Spezelle sorte~~
~~von Reis~~

 Milchreis

kocher Milchpaket
den Reis direkt und



kocher



Pizzabrötchen
Salamü, Champignons,
Tomaten, Paprika
hinschneiden, Salze
und Pfefferöl und
Pizzagewürz hinzu-
fügen, alles vermischen
und auf Brötchenhälften
verteilen, 13-15 Minuten
backen

Guten Appetit!

PIZZASCHNECKEN

400 G MEHL

220 G WASSER

1 EL SALZ

2 EL ÖL

1 WÜRFELHEFE

1 TUBE TOMATENMARK

1 PAPRIKA

200 G GONDA

8 EL ITAL. KRÄUTER

①

2

AUS ① EINEN HEFETEIG HERSTELLEN UND AUSROLLEN. AUS 2 GONDA RASPELN UND PAPRIKA



UND MIT TOMATENMARK FÜR
PASTE, AUF DEN TEIG
STREICHEN U. AUFROLLEN,
IN SCHEIBEN SCHNEIDEN
UND BEI ~~170~~ 170°C
CA. 25 MIN BACEEN.



- 
- herzliche Umarmung
 - Getränk
 - tiefer Blick
 - gemeinsam Lachen
 - kleines Lied zusammen
singen
 - bei Tisch Reste verstechen
 - kurz zusammen leben
 - Danken für das Treffen

Zutaten:

fertiger Blätterteig
Schinkenwürfel
Eigels

Man sticht Kreise aus dem Blätterteig aus, legt einige Schinkenwürfel drauf und deckt das Ganze mit einem zweiten Blätterteigkreis zu. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken und die Teigstaschen mit Eigelb bestreichen

bei 180 °C (Umluft) im
Ofen backen bis sie braun
sind

"Schwaben pizza"

1 Fladenbrot waagrecht aufschneiden m. Schmand bestreichen m. Gemüse, Pilze, Wurst, Serrano (was der Kühlschrank hergibt)

belegen, würzen, mit Käse bestreuen

Im Backofen (200°C) bis der Käse zerläuft.

Wachspeise:

Datteln entsteinen,
Bananen in Scheiben,
in eine Schüssel abwechselnd
schichten, Schlag Sahne ganz leicht
anschlagen (noch flüssig)
und darüber gießen.

Im Kühlschrank durch Ziehe
lassen.

Spaghetti alio & olio für 4 Personen

- 1) mind. 500g Spaghetti
- 2) 4 Zehen Knoblauch
- 3) 1 rote Chilischote
- 4) 100ml Olivenöl (ggf. mehr)

Knoblauch fein hacken und
im Öl anschwitzen. Kleingeschnittene
Chilischote dazugeben.

Die gekochten Spaghetti dazu
geben u. vermischen.

Mit reichlich Parmesan bestreuen

Spätzle:

Eiweißschaum schlagen,
Mehl und Selter dazugeben.
Mit Salz und 10 Gewürzen
vermengen.

Heißes Wasser ^{mit Salz} Teig auf
Brett und mit dem Messer
ins Wasser schupsen.

Passt zu Fleischgerichten
oder zu Käsooße.

Schmeckt auch gebraten gut

Seiten Appetit $\frac{\Delta}{\circ}$

Spiegeleier, Speck und
Bratkartoffel



Strammer

Max

Waffeln

Gemüsesticks mit Dip

belegte Brote
- als Sandwichen -



Waffeln geh'n immer

ca. 200g Dinkelmehl / Malzflora

250g Mandelmehl

1 Rumpke zerkleinert } murren

2 Eier

$\frac{1}{2}$ l. Backpulver

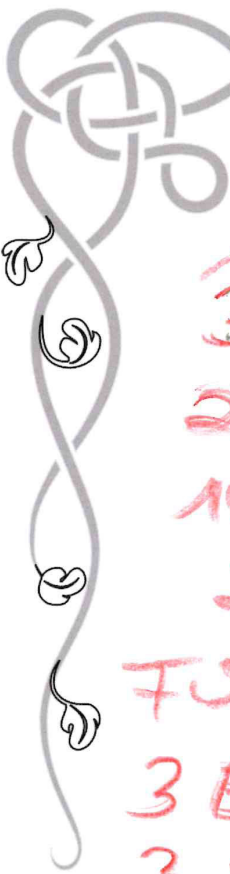
+ 1. Prise Salz

mit Speidel kochen

und mit Feuchtl. kochen



Würstchen mit
Kartoffelsalat



Wurstsalat

300g Fleischwurst

200g Emmentaler

100g Gewürzgurken

2 Zwiebeln

Für das Dressing:

3 EL Brantwainessig

3 EL Wasser

4 EL Öl

1 TL Salz

1/4 TL Pfeffer, weißer

Guten Appetit! 🍴