

## Thüringer Sauerkraut Muffin mit Bratwürstchen

Zutaten	Zubereitung
200 g Sauerkraut	ggf. waschen
½ (ca.50g) mittelgroße Möhre	waschen, putzen und fein raspeln
25 g durchwachsener Bauchspeck	fein würfeln
2 EL Öl	in einem Topf erhitzen, Bauchspeck zufügen und anbraten, Sauerkraut hinzufügen
1 TL Zucker	} zugeben
1 Lorbeerblatt	
2 Nelken	
2 Pimentkörner	
½ TL Kümmel	
150 ml warmes Wasser	} Instant-Brühe in dem warmen Wasser auflösen und über das Sauerkraut gießen
½ gestr. TL ( 5g) Instant-Gemüsebrühe	
200 ml Milch	Milch leicht erwärmen
300 g Mehl	sieben
½ Würfel Hefe	hinein bröseln
30 ml Öl	} ebenfalls zugeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten, mit einem Geschirrtuch abdecken bis sich das Volumen verdoppelt hat,
¼ TL Salz	
¼ TL Zucker	
	den „gegangenenen“ Hefeteig noch einmal kurz durchkneten und in 9 gleichmäßige Kugeln teilen, diese in die gefetteten Muffinförmchen drücken,
2 EL Öl	mit Sauerkraut füllen und ca.25 min bei 180°C backen

<b>3 Bratwürste</b>	<b>in einer Pfanne erhitzen</b>
<b>1 Stängel Petersilie</b>	<b>Würste abdrehen, dass 9 kleine Würstchen</b>
<b>9 Cocktailltomaten</b>	<b>entstehen, diese anbraten</b>
	} <b>garnieren</b>

## Pumpernickel mit Lachscreme

Zutaten	Zubereitung
<b>1 Stange runden Pumpernickel (28 Schieben)</b>	<b>auf ein Tablett legen</b>
<b>1 Gläschen Seelachs Schnitzel</b>	<b>Öl aus dem Gläschen abgießen</b>
<b>1 Pck. (100g) Frischkäse natur 1 Messerspitze Pfeffer 1 Pr. Zucker</b>	<b>in eine Schüssel geben und Lachsschnitzel zufügen und alles gut vermengen, Frischkäsecreme in Spritzbeutel füllen und gleichmäßig auf die die Hälfte der Pumpernickelscheiben spritzen ( etwas Creme als Garnitur zurückhalten)</b>
<b>½ Zitrone ungespritzt</b>	<b>waschen, in Scheiben schneiden , diese vierteln und achteln</b>
<b>2 Blatt Lollo Bionda ½ Bund Dill</b>	<b>waschen, als Garnitur verwenden</b>

## Brotstangen mit Frischkäsefüllung

Zutaten	Zubereitung
<p>200 ml Milch 300 g Mehl</p> <p>½ Würfel Hefe</p>	<p>Milch leicht erwärmen (lauwarm) sieben</p> <p>hinein bröseln und Milch zufügen</p>
<p>30 ml Öl ¼ TL Salz ¼ TL Zucker</p>	<p>ebenfalls zugeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten, mit einem Geschirrtuch abdecken und ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat</p>
<p>1,5 Pck Frischkäse natur (300 g)</p> <p>1 größere Knoblauchzehe</p>	<p>in eine Schüssel geben</p> <p>pressen und zufügen</p>
<p>2 EL Milch 1 Messerspitze. Paprika scharf 1 Messerspitze. Salz 1 Messerspitze Zucker</p>	<p>hinzufügen</p>
<p>½ Bund Schnittlauch</p>	<p>waschen und in feine Röllchen schneiden, ebenfalls unterrühren, Masse in einen Spritzbeutel füllen und kühl stellen</p>
<p>Wasser</p>	<p>Teig in 9 gleichgroße Teigstücken teilen und länglich formen, mit Wasser bestreichen und bei 180°C ca. 20 min backen, Brotstangen auskühlen lassen,</p> <p>aus den Teigstangen Keile schneiden und diese mit der Frischkäsecreme füllen</p>
<p>1 Pck. Serranoschinken</p>	<p>die Brotstangen damit umwickeln</p>
<p>½ Bund Petersilie 9 Weintrauben blau</p>	<p>waschen , trocken tupfen</p>
<p>1 Kiwi</p>	<p>schälen und in Scheiben schneiden, Brotstangen mit Kiwi. Weintrauben und Petersilie garnieren</p>

## Kirsch - Bananen – Quark

Zutaten	Zubereitung
120 g Schattenmorellen	abtropfen lassen, Saft auffangen, 125 ml Saft abmessen
1 / 2 Pck. Dr. Oetker Tortenguss gezuckert ohne kochen ( 25 g)	Guss nach Packungsanweisung zubereiten, Kirschen zufügen
2 reife Bananen	Bananen schälen
1 Zitrone	auspressen und mit den Bananen pürieren
250 Sahnequark 1 Pck Vanillezucker	} zufügen und mit dem Handrührgerät gut aufschlagen
1 Kiwi	Bananenquark und Kirschgrütze abwechselnd in Gläser füllen  Kiwi schälen und in Scheiben schneiden, Gläser mit Kiwischeibe garnieren

## Käsetütchen im Glas mit Joghurtdressing ( Vegetarisch– ovo lacto –vegetabile Kostform)

Zutaten	Zubereitung
1 Lage Blätterteig - TK	Blätterteig auftauen lassen und 9 gleichmäßige Streifen schneiden
Knorr Kräuterling Mediterrane Streuwürze	Streifen in sich drehen, mit Streuwürze bestreuen und bei 180°C Umluft goldgelb backen, anschließend auskühlen lassen
½ Möhre	waschen, schälen und in ganz feine Streifen schneiden
1/2 Kopf Lollo Bionda	Salat waschen und trocken tupfen, in mundgerechte Stücke zupfen und in die Gläser legen
200 g Schnittkäse	diagonal halbieren und zu Tütchen drehen, diese mit Möhrenstreifen füllen und in die Gläser setzen
18 Weintrauben (ca.200 g)	waschen, je 2 Weintrauben aufeinander spießen (Zahnstocher) Spieße vor die Käsetütchen setzen
18 Salzbretzeln ( Knabbergeback)	Salzbretzeln ebenfalls in das Glas setzen Blätterteigstange in die Gläser stecken
200 g Naturjoghurt	in eine Schüssel geben
½ Zitrone	auspressen und zu dem Joghurt geben
Zucker Salz Paprika Pfeffer	} zufügen und alles gut verrühren, abschmecken und in ein Weinkaraffe (1/4 l) füllen