

Happen für den Sportausschuss 20.6.

Sandkuchen-Schnitten

Zutaten:

150g Joghurt
150g Öl
4 Eier
300g Zucker
250g Mehl
1 Pck. Backpulver
1/2 Fläschchen Vanille Aroma

Zubereitung:

Joghurt mit Öl und Eiern vermengen.
Zucker dazugeben und wieder vermengen.
Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach unter die Masse mischen, Vanille dazu geben.

Das ganze bei 170°C im Ofen backen, Dauer richtet sich nach der Dicke des Kuchens (dicker Kuchen lange, flacher Kuchen kürzer).

Plunderstückchen

Zutaten:

TK-Blätterteig
Marmelade
Frische Früchte

Zubereitung:

Die Früchte schälen und klein schneiden.
Mit der Marmelade vermengen.

2/3 vom Blätterteig in Quadrate schneiden, das restliche Drittel in Streifen. Mit den Streifen einen Rand auf die Quadrate legen.

Die Masse Esslöffelweise in die Mitte der Blätterteig-Quadrate geben und bei 180°C für 10-15 Minuten im Ofen backen.

Würstchen im Schlafrock

Zutaten:

TK Blätterteig
Kleine Wiener Würstchen oder Kabanossi

Zubereitung:

Den Blätterteig in 1 cm breite Streifen schneiden, die Würstchen damit einwickeln.

Bei 180°C für 10-15 Minuten im Ofen backen.

Spinat-Quiche

Zutaten:

250g Butter
500g Mehl
75 ml Wasser

2 kg Spinat
6 Eier
½ L Sahne
250g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die weiche Butter mit Mehl und Wasser zu einem Teig verkneten, ausrollen und auf ein Blech geben, dabei einen 2 cm großen Rand formen.

Den Spinat garen und mit den übrigen Zutaten vermengen. Auf den Teig geben.

Bei 180°C für 45 Minuten backen.