

# 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.