

Erdbeer-Limes mit "Schweinsgebäck"

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-642.html



Zutaten:

Erdbeerlimes:

500 g Erdbeeren
150 g Zucker
1/8 Liter Wasser
150 ml Zitronensaft
200 ml Wodka

Schweinsgebäck:

250 g Quark (40 % Fett)
8 EL Milch
10 EL Sonnenblumen-Öl
125 g Zucker, 500 g Mehl
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Backpulver
2 Eier
Rosinen für die Augen

Zubereitung:

Erdbeerlimes:

Erdbeeren in einem Topf pürieren. Zucker und Wasser unterrühren und kurz aufkochen lassen, anschließend im Kühlschrank kaltstellen.

Zitronensaft und Wodka in kaltes Erdbeerpüree schütten und vorsichtig verrühren. Ein Viertel des Glas mit Secco füllen und Erdbeerlimes dazugeben.

Schweinsgebäck:

Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker und 1 Ei verrühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Teig ausrollen und mit zwei unterschiedlichen Gläsern/Förmchen ausstechen: Großer Kreis ist der Kopf, zwei kleine Kreise für die Nase und die Ohren. 1 Ei verquirlen und ausgestochene Teigkreise damit bepinseln. Zwei Rosinen als Augen aufsetzen.

Bei 180 Grad für 20 – 25 Min backen.

Maren Bornheimer-Schwalbach

Hausmacher Wurstpraline

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-458.html

Vorspeise



Zutaten:

Jeweils 200g Blut-, Leber- und Schinkenwurst
Hirse-Dinkel-Vollkornbrot
1 Apfel
Butter
1 Erdbeere
1 EL Honig
1 EL Senf
3 saure Gurken
Schwarze Johannisbeer-Marmelade
Petersilie, Kresse und Schnittlauch für die Deko
3 Ausstechförmchen: Schwein, große und kleine Blume

Zubereitung:

Das Brot in Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen und jeweils mit Schweine- und Blumenformen ausstechen.

Für die kleine Blume: Blutwurst, Apfel ausstechen und auf das passende Brot schichten. Zur Deko einen Tupfer Marmelade und ein kleines Viertel Erdbeere draufsetzen. Einen Stiel aus Schnittlauch und ein Blatt aus Petersilie legen.

Für die große Blume: Brot mit ausgestochener Leberwurst belegen. Gurken in kleine Streifen schneiden und auf die Blume strahlenförmig verteilen. Als Abschluss einen Löffel Honig mit einem Löffel Senf mischen und einen Tupfer auf die Leberwurstpraline geben. Den Schnittlauch als Stiel und die Petersilie

als Blatt verwenden.

Für das Schwein: Schinkenwurst ausstechen und auf das Brot legen. Mit Marmelade ein paar Punkte tupfen.

Die Kresse wird als grüne Wiese auf den unteren Teil des Tellers gelegt und das Schwein sowie die Blumen darauf dekoriert.

Maren Bornheimer-Schwalbach

Spanferkel mit Füllselkartoffeln und Apfelscheiben

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrezepte-swr-460.html

Hauptspeise



Zutaten:

1 Bunter Bentheimer Spanferkel aus Freilandhaltung
Jeweils 100g Leber-, Blutwurst und Schwartenmagen
2,5 kg festkochende Kartoffeln
Griebenschmalz zum Anbraten
250 g frisches Schweinemett
1 Apfel
1 Zwiebel
Honig
Mittelscharfer Senf
Roter Balsamicoessig
Apfel-Holundersaft
Riesling halbtrocken
Frischer Ysop
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Spanferkel für ca. 4 – 5 Stunden auf einem drehbaren Grill zubereiten. Danach in Scheiben schneiden und auf den Tellern anrichten.

Für die Füllselkartoffeln die Leberwurst, Blutwurst und den Schwartenmagen im Griebenschmalz mit dem frischen Mett in einer großen Pfanne anbraten. Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in der Pfanne mit der Wurst langsam braten lassen. Mit Salz, Pfeffer und frischem Ysop würzen.

Apfel entkernen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebel in dünne Scheiben schneiden und langsam in einer Pfanne mit Balsamicoessig, Wein und Apfel-Holunder-Saft dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Honig und Senf mischen und zum Schluss auf die Apfelringe mit den Zwiebeln gießen.

Maren Bornheimer-Schwalbach

Schmandcrème mit Beeren-Topping

 swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-462.html

Nachspeise



Zutaten:

600 g Schmand
3 Päckchen Sahnesteif
4 Päckchen Vanillinzucker
250 g Himbeeren
250 g Erdbeeren
2 Päckchen roter Tortenguss
6 EL Zucker
125 ml Traubensaft
Schokofrüchte für Deko

Zubereitung:

Schmand, Sahnesteif und Vanillinzucker verrühren bis die Crème fester wird, in kleine Gläser bis zur Hälfte füllen. Beeren in einer Pfanne mit Tortenguss, Zucker und Traubensaft, unter ständigem Rühren andicken lassen. Beeren-Topping noch warm auf die Crème geben und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Schokofrüchte zur Deko nach Belieben auf dem Teller verteilen.

Maren Bornheimer-Schwalbach

Hefekuchen im Glas

 [swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-476.html](https://www.swrfernsehen.de/lecker-aufs-land/rezepte/swrrecipe-swr-476.html)

Zutaten:

für den Teig:

500 g Mehl
30 g Hefe
¼ l lauwarme Milch
80 g Butter
2 Eier
50 g Zucker
½ TL Salz
Vanillepuddingpulver
½ l Milch und 2 EL Zucker
250g Heidelbeeren

für die Streusel:

250 g Mehl
150 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Messerspitze Zimt

Zubereitung:

Mehl, Hefe, lauwarme Milch, Butter, Eier, Zucker und Salz zu einem glatten Teig kneten und gehen lassen.

Wenn sich die Teigmenge verdoppelt hat dünn ausrollen. Mit dem Puddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding kochen und auf dem ausgerollten Hefeteig gleichmäßig verteilen. Heidelbeeren waschen, abtropfen und auf dem Vanillepudding verteilen. Den Teig von zwei Seiten aufrollen, in 5 cm Stücke teilen und jeweils in ein Glas setzen.

Die Zutaten für die Streusel verrühren und über den fertigen Kuchen streuen.

Bei 180-200 Grad 20-25 Minuten backen.

Maren Bornheimer-Schwalbach