

Apfelchips

 [swr.de/lecker-aufs-land/apfelchips/-/id=8348498/did=20648852/nid=8348498/w9ugtn/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/apfelchips/-/id=8348498/did=20648852/nid=8348498/w9ugtn/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Apfelchips

Zutaten

Äpfel, ungespritzt (Menge nach Belieben)

Zimt



Zubereitung:

Die ungespritzten Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Danach die Apfelstücke in dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Im Backofen bei ca. 60-100°C backen oder vor einem Holzofen ca. 1-2 Stunden lufttrocknen, bis der gewünschte Trocknungsgrad erreicht ist.

Je nach Geschmack können die Apfelchips mit Zimt gewürzt werden.

Dippe Kuchen (Datschert)

www.swr.de/lecker-aufs-land/dippe-kuchen-datschert/-/id=8348498/did=20682624/nid=8348498/h3kji6/index.html

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Dippe Kuchen (Datschert)

Zutaten:

2 kg Kartoffeln, gerieben
½ bis ¾ l heiße Milch
2 altbackende Brötchen
2 Eier
Salz
Öl
200 g durchwachsener geräucherter Speck, gewürfelt
2-3 große Zwiebeln, gewürfelt

Nach Bedarf als Beilage:
Apfelkompott
Quark mit Milch angerührt



Zubereitung:

Das Öl und den in Würfel geschnittenen Speck in einem gusseisernen Topf geben und anbraten. Die Zwiebeln dazu geben und goldbraun anbraten. Die Brötchen in der Milch einweichen, Salz und Eier zugeben und mit einem Zauberstab fein pürieren. Die Masse zu den geriebenen Kartoffeln geben und gut verrühren.

Nun die Kartoffelmasse in den Topf geben und gut mit dem Speck und den Zwiebeln verrühren.

Anschließend etwas Öl auf den Teig geben und bei 200 °C für ca. 1 ½ bis 2 Stunden im Backofen backen.

Frisch aus dem Ofen wird der Datschert mit Apfelkompott und/oder Quark gegessen.

Geröstete Walnusskerne mit Honig

www.swr.de/lecker-aufs-land/geroestete-walnusskerne-mit-honig/-/id=8348498/did=20648980/nid=8348498/788spf/index.html

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Geröstete Walnusskerne mit Honig

Zutaten

500 g Walnusskerne

2 EL Wasser

2 EL Honig



Zubereitung:

Die Walnusskerne mit dem Wasser und dem Honig in einer Pfanne vermengen und karamellisieren. Anschließend auskühlen lassen.

Haselnuss-Brotaufstrich

www.swr.de/lecker-aufs-land/haselnuss-brotaufstrich/-/id=8348498/did=20648790/nid=8348498/tj811s/index.html

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Haselnuss-Brotaufstrich

Zutaten

100 g milchfreie Margarine

100 g gemahlene Haselnüsse (wahlweise Mandeln)

2 EL Backkakao

1 EL Honig

1 Messerspitze Bourbonvanille



Zubereitung:

Die Haselnüsse mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine zerkleinern bis ein weiches Nussmus entsteht. Das Nussmus mit dem Kakao und der Vanille verrühren.

Honig und Margarine mixen, zu der Nuss-Kakaomasse geben und unterrühren. Die Haselnusscreme in Gläser abfüllen. Kühl lagern.

Der Aufstrich ist ca. 2 Wochen haltbar.

Hefezopf

 [swr.de/lecker-aufs-land/hefezopf/-/id=8348498/did=20682356/nid=8348498/390a0u/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/hefezopf/-/id=8348498/did=20682356/nid=8348498/390a0u/index.html)

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Hefezopf

Zutaten:

500 g Mehl
1 Päckchen frische Hefe
100 g Zucker
1 Prise Salz
1/4 l lauwarme Magermilch
80g zerlassene Margarine

Außerdem:

Fett für das Blech
1 Eigelb
1 EL Magermilch
10 g Mandelblättchen



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, mit der Hefe gut vermischen und mit den restlichen Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgeräts in etwa 3 Minuten zu einem Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen, bis er sichtbar größer ist, dann nochmals kurz durchkneten.

Aus dem Teig 3 gleiche Rollen formen, diese zu einem Zopf flechten, auf ein gefettetes Backblech legen, dabei die Teigenden unter den Zopf schieben. Nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen. Mit Eigelbmilch bestreichen und mit Mandelblättern bestreuen.

Danach etwa 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Selbstgemachter Holundersaft

www.swr.de/lecker-aufs-land/selbstgemachter-holundersaft/-/id=8348498/did=20773578/nid=8348498/1ecttro/index.html

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Holunderbeeren

1 l Holundersaft, frisch entsaftet
500 g Honig



Zubereitung:

In den Holundersaft sofort nach dem Entsaften den Honig einrühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Dann direkt in Flaschen abfüllen und anschließend im Kühlschrank aufbewahren. (Vorsicht: nicht sehr lange haltbar!)

Soll gut gegen grippale Infekte wirken und das Immunsystem stärken.

Kartoffelchips

 [swr.de/lecker-aufs-land/kartoffelchips/-/id=8348498/did=20648836/nid=8348498/l4uwln/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/kartoffelchips/-/id=8348498/did=20648836/nid=8348498/l4uwln/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Kartoffelchips

Zutaten

Kartoffeln (Menge nach Belieben)

2 Stangen Fett für Fritteuse

Salz und Pfeffer zum Würzen



Zubereitung:

Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden. Anschließend in einer Fritteuse frittieren und auf Küchenpapier abkühlen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Käsekuchen mit Holunderbeeren

www.swr.de/lecker-aufs-land/kaesekuchen-mit-holunderbeeren/-/id=8348498/did=20682272/nid=8348498/14ydlyl/index.html

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Käsekuchen mit Holunderbeeren

Zutaten Mürbeteig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 Ei

Zutaten Füllung:

200 g Holunderbeeren
1 EL Rum
3 Eier
250 g Magerquark
100 g Frischkäse
60 g Zucker
Saft einer halben Zitrone
½ Tütchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz



Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Mürbeteig einen Teig kneten und eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit er sich besser ausrollen lässt. Anschließend den Teig in eine Tarteform geben (28 cm Durchmesser), mit der Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier abdecken und mit Hülsenfrüchten zum Blindbacken auffüllen.

Für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen.

In der Zwischenzeit die Holunderbeeren waschen und von den Stielen lösen. Den Rum darüber geben und ziehen lassen.

Die Eigelbe mit dem Quark, Frischkäse, Zucker, Zitronensaft und dem Vanillepuddingpulver verrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig mit den Holunderbeeren (mit Saft) unter die Quarkcreme heben.

Auf dem Teig verteilen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Vorsicht: Ofen runter schalten!) ca. 30 - 35 Minuten weiter backen.

Westerwälder Eierkäs

www.swr.de/lecker-aufs-land/westerwaelder-eierkaes/-/id=8348498/did=20648706/nid=8348498/ryg2j1/index.html

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Westerwälder Eierkäs

Zutaten:

10 Eier

1 l Milch

½ TL Salz

Salz und Pfeffer bzw. Zimt und Zucker

Außerdem:

Eierkäseform



Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel gut verschlagen und nach und nach die Milch zugießen. Mit Salz abschmecken.

Die Ei-Milch-Mischung in einen Steintopf füllen und zugedeckt im Wasserbad garen. Es dauert ungefähr eine Stunde, bis die Masse fest ist. Anschließend füllt man sie in eine Eierkäseform (eine Art Steingutsieb, aus dem die Flüssigkeit abtropfen kann). Wenn keine Tropfen mehr herausrinnen, ist der Eierkäse fertig und wird in eine Schüssel gestürzt.

Mit etwas Salz und Pfeffer zu Brot genießen, wahlweise auch in süßer Form mit Zimt und Zucker.

Zwetschgenmus "Gretchen"

 [swr.de/lecker-aufs-land/zwetschgenmus-gretchen/-/id=8348498/did=20648772/nid=8348498/1hqyi6z/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/zwetschgenmus-gretchen/-/id=8348498/did=20648772/nid=8348498/1hqyi6z/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Zwetschgenmus "Gretchen"

Zutaten

2,5 kg Zwetschgen
1,5 kg Zucker
1-2 Zimtstangen, zerrieben
3 Gewürznelken
1 EL Zitronensaft
1 EL Weinbrand
1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

Tontopf



Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. 2/3 der Menge in einem Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren. Anschließend die restlichen Zutaten sowie den restlichen, nicht pürierten Zwetschgen dazu mischen.

Anschließend die Masse in einen Tontopf füllen, der vorher 30 Minuten gewässert wurde. Den Tontopf in den kalten Backofen stellen und dann bei 200°C ca. 4 Stunden lang dick einkochen und gelegentlich umrühren.

Pilzpfanne

 [swr.de/lecker-aufs-land/pilzpfanne/-/id=8348498/did=20648810/nid=8348498/3s4pvf/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/pilzpfanne/-/id=8348498/did=20648810/nid=8348498/3s4pvf/index.html)

Rezept für 6 Personen

Koch/Köchin:

Annette Aller

Einkaufsliste:

Pilzpfanne mit Schinkenspeck

Zutaten

250 g Schinkenspeck
2 Zwiebeln
2 Lauchstangen
750 g gemischte Pilze
1 Schuss Sahne
Salz, Pfeffer
Walnussöl



Zubereitung:

Das Walnussöl in einer Pfanne erhitzen und darin den Schinkenspeck und die Zwiebeln leicht bräunen. Den gewaschenen Lauch in Ringe schneiden und ebenfalls kurz andünsten. Die geputzten Pilze dazugeben und ca. 20 bis 30 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Bedarf mit etwas Sahne verfeinern.