

Hähnchen-Mais-Pie (05.10.02)

Zutaten:

1 EL Olivenöl
750g Hähnchenbrust
1 EL frisch geriebener Ingwer
350g geschnittene Champignons
1 mittlere Dose Mais
125ml Hühnerbrühe
2 EL Kecap Manis (Indonesische Sojasoße, geht auch ohne)
2 EL Maismehl
2 TL Koriander

Für den Teig:

1 Pk. Blätterteig aus der Tiefkühltruhe
500g Mehl
150g Butter
1 TL Salz
100ml Milch

dazu 12 Förmchen mit ca. 9cm Durchmesser und 2,5cm Höhe

Vorbereitung:

Die in Stücke geschnittene Hähnchenbrust im Öl 5min anbraten. Ingwer, Pilze und den Mais zugeben und weitergaren lassen, bis das Huhn durch ist. Brühe und Kecap Manis (wenn vorhanden) zugeben. Maismehl mit etwas Wasser mischen und dann in die Pfanne einrühren. Nach weiteren 2min den Koriander zugeben. Kalt werden lassen (evtl. über Nacht).

Backen:

Teig mit den angegebenen Zutaten zubereiten. Dazu Butter, Salz und Milch erhitzen und noch heiß mit dem Mehl verkneten. Ofen auf 180 vorheizen. Förmchen einfetten und mit dem erkalteten Teig auslegen. Füllung einfüllen und Pie mit Blätterteig verschließen. Mit Gabel Ränder festdrücken. Nach Lust und Laune verzieren und mit etwas Milch bestreichen. Ca. 25-35min backen, bis die Pies schön golden sind.

Lamingtons (05.11.02)

Zutaten:

190g Mehl	45g Maismehl
185g weiche Butter	250g Zucker
2 TL Vanillearoma	3 Eier
125ml Milch	190ml Schlagsahne
Backpulver	

Überzug:

500g Puderzucker
50g Kakao
30g geschmolzene Butter
170ml Milch
300g Kokosraspel

dazu eine quadratische Backform mit ca. 23cm Länge

Schritt 1:

Die Backform mit Öl oder Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Mehl und Maismehl in eine große Schüssel geben. Butter, Zucker, Vanille, verrührte Eier und Milch zugeben. Mit dem Mixer alles bei langsamer Drehzahl schlagen, bis die Zutaten leicht verrührt sind (ca. 1min). Nun alles ca. 3min mit hoher Drehzahl schlagen, bis die Masse klümpchenfrei und luftig ist. Die Masse in die Form geben und glatt streichen. Ca. 1 Stunde backen.

Drei Minuten in der Form erkalten lassen und dann zum Abkühlen auf ein Rost legen. Wenn man den Kuchen schon einen Tag eher bäckt, lassen sich die nächsten Schritte leichter durchführen. Aber bitte abdecken, sonst wird er zu trocken.

Schritt 2:

Der Kuchen mit einem geeigneten Messer oben und an den Seiten glattschneiden. Dann horizontal halbieren. Die Sahne steif schlagen. Untere Lage des Teigs mit Sahne bestreichen und dann die obere Lage darauflegen. Den Kuchen in 25 Stücke schneiden. (Variante: die Schlagsahne kann auch weggelassen werden. Dann werden die Lamingtons aber nicht so saftig.)

Schritt 3:

Puderzucker mit dem Kakao in einer wärmebeständigen Schüssel mischen. Butter und Milch zugeben. Schüssel im heißen Wasserbad wärmen. Die Masse rühren, bis sie cremig und glänzend ist. Dann aus dem Wasserbad nehmen.

Die Kokosraspel auf eine geeignete Unterlage geben. Mit zwei Gabeln die Kuchenstückchen einzeln in der Schokoladensoße wenden, abtropfen lassen und dann in den Kokosraspeln wälzen. Die Stückchen auf einem Rost trocknen lassen.

Schritt 4:

Genießen!

White Christmas (11.12.02)

Zutaten:

90g Puffreis
90g Kokosraspel
100g Milchpulver
65g Puderzucker
60g gehackte glasierte Früchte
60g gehackte glasierte rote und grüne Kirschen
35g Sultaninen
125g Pflanzenfett
125g weiße Schokolade

dazu eine Backform mit ca. 28cmx18cm.

Schritt 1

Die Backform mit Öl oder Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Puffreis, Kokosraspel, Milchpulver, Puderzucker, die glasierten Früchte und Kirschen sowie die Sultaninen in einer großen Schüssel verrühren.

Schritt 2

Pflanzenfett und Schokolade mischen und im Wasserbad schmelzen lassen.

Schritt 3

Schokoladenmasse und Puffreismischung gut vermischen. Die Masse in die Backform drücken und im Kühlschrank fest werden lassen.

Schritt 4

Aus der Form nehmen, einige Minuten ruhen lassen und dann in Stücke schneiden.

Nanna Lou's beautiful Banana Cake (25.01.03)

(Schönen Dank an Mary Neumann!)

Zutaten:

125g Butter
190g Zucker
300g Mehl
Backpulver
2 Eier
3 mittlere Bananen
1 Prise Salz
1/2 Tl Natron
2 El Milch
Für das Topping:
90g Puderzucker
2El frischer Zitronensaft
1Tl Butter

dazu eine Backform mit ca. 20cmx30cm.

Schritt 1

Butter schmelzen lassen und mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterschlagen. Die möglichst reifen Bananen schälen und zerdrücken. Dann unter die Butter-Zucker-Eier-Masse rühren. Mehl, Backpulver, Salz, Natron und Milch zugeben und gut verrühren. In gefettete Backform geben. Bei 180°C im Backofen ca. 25-30min backen.

Schritt 2

Zutaten für das Topping vermischen und über Wasserbad erhitzen, bis die Masse dünnflüssig ist. Über den abgekühlten Kuchen geben.

Rindfleisch-Bier-Kartoffel Pie (17.05.03)

Zutaten:

2 TL Olivenöl
2,5 Pfund in 3cm-Würfel geschnittenes Rindfleisch ohne Fett
2 geschälte Zwiebeln
2 Scheiben durchwachsener Schinken, geschnitten
4 Zehen Knoblauch, zerquetscht
2 TL Mehl
1 Flasche dunkles Bier
400ml Rinderbrühe
1,5 TL gehackter frischer Thymian
2 große, in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln
Olivenöl zum Bepinseln

dazu eine Auflaufform

Schritt 1

1 TL Olivenöl bei großer Hitze in einer Pfanne heiß werden lassen und das Fleisch 5min anbraten, bis es eine schöne Farbe hat. Dann das Fleisch rausnehmen. Hitze runterdrehen, das restliche Öl, die Zwiebeln und den Schinken zugeben und 10min unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Dann das Fleisch wieder reintun.

Schritt 2

Das Mehl über das Fleisch pudern, 1min kochen, umrühren und dann unter ständigem Rühren das Bier zugeben. Dann auch die Brühe zugießen, auf Mittelhitze hochdrehen und zum Kochen bringen. Den Thymian einrühren und dann die Hitze reduzieren. 2h köcheln und eindicken lassen.

Schritt 3

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Auflaufform fetten und die Mischung reingeben. Die Kartoffelscheiben gleichmäßig überlappend verteilen. Mit Olivenöl bepinseln und mit Salz bestreuen. 30-40min backen, die Kartoffeln sollten goldbraun sein.