

Zum Advent

*Es brennt eine Kerze am Kranz
und verbreitet funkelnden Glanz.
Alte Märchen verlocken uns wieder,
hoch vom Himmel schwebt Engelsvolk nieder,
das tanzt in den Lüften behände
um den Kranz ohne Anfang und Ende.*

*Eine besinnliche Adventszeit
wünscht der Haarener Landfrauenverband*

Rezepte:

Zwiebelkuchen:

Zutaten (für ein Blech)

Teig: 250 g Quark
200 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
8 Eßl. Öl
130 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Belag: 1 ½ Pfd. Zwiebeln
¼ l saure Sahne
½ Tel. Salz
3-4 Eier
125 g geräucherter Schinkenspeck

Zubereitung: Aus den o. g. Zutaten einen Quark-Öl-Teig herstellen. Zwiebeln andünsten, erkalten lassen. Dann Sahne, Salz, verquirlte Eier und den Speck dazugeben. Masse auf dem Teig verteilen.

Backzeit: 30-35 Min., bei 195-200°C

Flammkuchen:

Zutaten für ein Blech

Teig: 350 g Mehl
1 Würfel frische Hefe
200ml Lauwarmes Wasser
1 Tel. Salz
½ Tel. Zucker
50 g Butter

Belag: 200 g Crème fraîche
200 g Schmand
Pfeffer, Paprika u. Salz
2-3 Zwiebeln
250 g gewürfelter Schinkenspeck

Zubereitung : Hefe in Lauwarmen Wasser auflösen. Mehl in Rührschüssel geben. Hefelösung, Salz, Zucker und Butter dem Mehl hinzufügen und durchkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Teig abgedeckt ca. ½ Std. gehen lassen. Hefeteig auf einem Backblech ausrollen. Schmand, Crème fraîche verrühren und auf Teig verteilen u. würzen. Dann gewürfelte Zwiebeln u. Schinken darauf verteilen.

Backzeit: ca. 20 Min. bei 200 °C

! Rand soll goldgelb und der Schmand noch weiß sein!