

Ballonkartoffeln

Zutaten

Kartoffeln
Salz

Die Kartoffeln unter Wasser gut sauber reiben und der Länge nach halbieren. Die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Die Schnittfläche dünn aber unbedingt gleichmäßig und bis zum Rand mit Salz bestreuen (am besten einen kleinen Tischsalzstreuer benutzen).

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25-35 min backen. Nachdem sich das Salz löst bildet sich eine Art Haut, die sich später aufbläht. Wenn die Haut leicht braun ist und sich wölbt, brauchen die Kartoffeln noch etwa 5 min.

Curry-Huhn Suppe

Zutaten

2 Portionen

1	Zwiebel
1	Zehe Knoblauch
	Ingwer (daumengroß)
2 TL	Curry-Paste
0,5 TL	Kurkuma
~ 0,5 L	Gemüsebrühe
1	Hüfchenbrust
1	Limette
2	Karotten
	Reisnudeln
Dose	Kokosmilch
	Sojasauce
kl. Dose	Mais
1	Frühlingszwiebel

Zwiebel würfeln und anschwitzen. Derweil Ingwer und Knoblauch fein hacken und anschließend zur Zwiebel geben. Curry-Paste und Kurkuma zugeben und andünsten, anschließend mit Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen. Saft der Limette hinzugeben. Die Hühnerbrust darin für 15 min pochieren. Danach herausnehmen und klein reißen. Karotten schälen, in dünne Stifte schneiden und in die Brühe geben. Die Reisnudeln können nun entweder mit in die Brühe gegeben werden oder separat gekocht und nach Bedarf in die Teller gegeben werden. Mit Sojasauce abschmecken. Frühlingszwiebel schneiden und zusammen mit dem Hühnchen und dem Mais in die Brühe geben.

Gewürzkuchen

Zutaten

125 g	Margarine
295 g	Zucker
320 g	Mehl
125 g	geriebene Zartbitterschokolade
4	Eier
	Vanille
2 TL	gemahlene Nelke
2 TL	gemahlenen Zimt
½	Muskatnuss
¼ L	Milch
1 Pkt.	Backpulver
150 g	Puderzucker
1	Zitrone

Fett und Zucker schaumig rühren, dann die Eier zufügen. (Am besten alles vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit es nicht zu kalt ist.) Mehl, Backpulver und Gewürze trocken mischen, mit Schokolade und Milch unter die Fett/Zucker/Eier Masse rühren (ist ziemlich flüssig).

Teig in eine Form füllen. Bei 180 °C (Umluft 160 °C) 60-80 min backen.

Zitronenguss:

"Dafür hab ich leider keine exakten Angaben, das probieren wir selber immer aus. Man benötigt etwa 6 EL (weniger) Zitronensaft (ca. 2 Zitronen) und etwa 100 bis 150 g (vielleicht sogar mehr) Puderzucker. Am besten erstmal einen Teil des Saftes in den Zucker rühren, nicht umgekehrt. Er sollte eine dickflüssige streichfähige Konsistenz haben. Je dünner, desto öfter muss man den Guss aufstreichen. Aber ohne den Guss bringt's der Kuchen nicht, finde ich." - Karoline Diehl

Muffins (so hatte es gut geklappt):

Statt dem Päckchen Backpulver nur 3 TL und noch 0,5 TL Natron. Zusätzlich ein kleiner Becher Joghurt und etwas mehr Schokolade (20 g). Weißmehl habe ich mit Vollkornmehl ersetzt und weißen Zucker mit braunem Zucker. Das ergaben 42 Muffins. - Angelika Diehl