

Beerenkuchen



Für den Beerenkuchen haben wir

500g **Weizenmehl**

1,5 Pkg. **Weinsteinbackpulver**

1 Prise **Salz**

1 -2 Pkg **Vanillezucker**

200g **Rohrohrzucker** miteinander gut vermengt und dann mit

550ml **Wasser** und

120ml **Bio-Rapsöl** verrührt und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gestrichen.

Bestreut wurde der Teig mit **Tiefkühlbeeren** (weil gerade keine frischen verfügbar waren) und **Mandelstiftchen**, bevor er im Backrohr bei ca 200 Grad 10-15 Minuten lang gebacken wurde.

Salat- halb und halb



Hurra! wir bekommen nun endlich wieder jede Woche unser Gemüsekiestl (Jahbauer)! Dieses Jahr wird Mittwochs geliefert...und heute Freitag haben wir schon gut die Hälfte verputzt.

Als erstes Gericht haben wir einen frischen knackigen grünen Salat mit scharf gebratenem Gemüse gegessen:

Grünen Salat putzen und waschen, danach Gemüse (**Karotten, Mairüben, Jungzwiebel und Mangold** bzw. anderes „hübsches Grünzeug“) zerkleinern – am besten mit einer/m feinen Reibe/Krauthobel- und in wenig Fett anbraten. Wir haben diesmal **köstliches Bio-Kokosfett** verwendet, was dem Gemüse einen leicht exotischen Geschmack verliehen hat. Achtung, die grünen Blätter erst gegen Ende mitbraten. Zu guter Letzt noch eine Hand voll **gerösteter Erdnüsse** und einen Schuss **Sojosoße** dazugeben, kurz die Flüssigkeit verdampfen lassen und über den portionierten und marinierten (**Zitronensaft, Zucker, Salz, Öl** nach Lust) Blattsalat geben.

Halb und Halb deshalb, weil nicht jeder so viel rohes Gemüse mag bzw. verträgt. So kann man personenabhängig die Anteile an Rohem und Gekochten variieren.