

### Bärlauchcremesuppe

- 300 g Bärlauch
- 2 Becher Schlagobers
- 1 L Wasser
- 1 EL Öl
- 3 Stk Knoblauchzehen
- 3 Stk Kartoffeln (mittelgroß)
- 2 Stk Zwiebeln (klein)
- 2 Stk Suppenwürfel

1) Für die Bärlauchcremesuppe die Zwiebeln fein hacken, Knoblauch pressen, Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Bärlauch waschen und grob schneiden.

2) Zwiebeln in Öl anschwitzen, Knoblauch ganz kurz mitrösten, mit Wasser aufgießen, Suppenwürfel und Kartoffelwürfel dazugeben.

3) Die Suppe ca. 20 Min kochen bis die Kartoffelwürfel weich sind, dann den Bärlauch dazugeben und kurz aufkochen lassen.

4) Die Suppe pürieren (Pürierstab) und dann den Schlagobers untermischen.

Quelle: <https://www.gutekueche.at/baerlauchsuppe-rezept-3857>



### Hähnchencurry mit Spätzle

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 1 Zwiebel, klein geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 150 ml Schlagobers
- 150 ml Brühe
- 1 EL Currypulver
- etwas Öl
- etwas Butter
- Salz und Pfeffer
- n. B. Zitronensaft
- 2 EL Mehl



1) Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz in etwas heißem Öl rundum anbraten und herausnehmen.

2) Zwiebel und Frühlingszwiebeln kurz in der Pfanne im heißen Fett anschwitzen, dann das Currypulver mit dem Mehl dazu geben. Gut rühren und kurz mit anschwitzen. Brühe und Schlagobers zugeben, nun das Hähnchenfleisch wieder reingeben und aufkochen lassen. Kurz köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2022001327911664/Haehnchen-Curry.html>

## Spätzle:

- 250 g Mehl (griffig)
- 3 Stk Eier
- 50 ml Wasser, lauwarm
- 5 g Salz

- 1) Für den Spätzleteig die Eier, Wasser und Salz mit einem Kochlöffel verrühren, nach und nach das Mehl einarbeiten.
- 2) Mit dem Kochlöffel von Hand schlagen, bis er schön glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Ist der Teig zu dünn, gibt man etwas Mehl dazu.
- 3) Spätzle in kochendes Wasser schaben und nach ca. 5 Min. herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.
- 4) Die Spätzle mit kaltem Wasser abschwenken, dann abtropfen lassen. In einer Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.

Quelle: <https://www.gutekueche.at/spaetzleteig-rezept-3858>

## Cupcakes

- 3 Eier
- 90 g Braunzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 100 g Creme fraiche
- 40 ml Speiseöl
- 220 g Dinkelmehl
- 1 KL Backpulver
- 80 g würfelig geschnittene Marzipanrohmasse
- 100 g geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Äpfel
- 30 g Rosinen
- ¼ l Schlagobers
- ½ KL Zimt
- 20 g Braunzucker
- 1 Pck. Sahnesteif



- 1) Für die Masse Eier mit Braunzucker, Vanillezucker und Zimt mit dem Handmixer (Schneebeisen) cremig aufschlagen. Creme fraiche und Öl einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.
- 2) Marzipan mit Äpfeln und Rosinen vermischen und unterrühren.
- 3) Die Masse in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform füllen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. 190 Grad – ca. 20 min
- 4) Für das Topping Schlagobers mit Zimt, Braunzucker und Sahnesteif aufschlagen. Das Topping mit einem Löffel auf den erkalteten Muffins verteilen.

Quelle: „Das Apfel-Buch“ von Dr. Oetker