

# Ausstecherle ✨

## Zutaten

500 g Mehl  
250 g Butter  
200 g Zucker  
2 Eier (groß)  
1 Prise Salz  
evtl. Abgeriebenes einer halben Zitrone

Ein Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen  
Hagelzucker, Schoko- oder bunte Zuckerstreusel zum Bestreuen

## Zubereitung

In einer großen Schüssel zuerst Mehl, Zucker und Salz vermengen, dann alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten. Mindestens 1/2 Std. kühl ruhen lassen, was im Advent gut im Freien geht.

Den Teig 5mm dick ausrollen (am besten Teighölzer benutzen), ausstechen und auf das Backpapier legen. Die Teigreste immer wieder kalt stellen, bevor man sie neu ausrollt. Die Ausstecherle mit Eigelb (mit etwas Milch verdünnt) bestreichen und dann nach Belieben die Ausstecherle noch mit Hagelzucker, gehackten Nüssen oder Streusel (Schoko, Zucker) dekorieren.

Bei 180°C rund 10 Minuten goldbraun backen (keine Umluft).

---

# Springerle ✱

## Zutaten

4 Eier (rund 240g mit Schale, am besten etwas ältere Eier)  
450g Puderzucker  
600g Dinkelmehl 630  
Anis

## Zubereitung

Puderzucker in eine große Schüssel sieben, und mit den Eiern schaumig rühren. Das gesiebte Mehl und etwa einen Teelöffel Anis zu der Ei-Zucker-Masse geben und gut durchkneten bis der Teig fest, geschmeidig und nicht allzu klebrig ist. Bei Bedarf (speziell auch abhängig von der Größe der Eier) noch etwas Mehl dazugeben. Dann mehrere Stunden kalt stellen, was in der Vorweihnachtszeit ja auch gut im Freien geht.

Das Backblech mit Backpapier auslegen (oder einfetten) und mit reichlich Mehl und nach Belieben Anis bestreuen. Den Teig relativ dick (rund 1cm) auswellen was am besten mit zwei Teighölzern geht und leicht mit etwas Mehl bestäuben. Die ebenfalls leicht bemehlten Springerle-Model fest in den Teig drücken, wodurch die Springerle auch nicht mehr so hoch sind. Dann die Formen ausschneiden oder -rädeln und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Springerle werden mit etwas Mehl bestäubt und müssen nun für mehrere Stunden – am besten über Nacht oder einen ganzen Tag – offen ruhen und dabei an der Oberfläche antrocknen (also keinesfalls abdecken).



Am nächsten Tag bei rund 150-160°C Ober-Unterhitze im vorgeheizten Backofen rund 20 Minuten backen. Die Springerle sollten an der Oberseite weiß bleiben und es sollten sich idealerweise Füßle bilden, die möglichst hoch und goldgelb gebacken sind.

## Darüberhinaus

Die Springerle werden mit der Zeit besser, also am besten ein paar Wochen vorher backen. Sie sollten in einer Dose an einem

kühlen Ort aufbewahrt werden und in diese Dose legt man hin- und wieder einen Apfelschnitz (auf einem kleinen Teller oder etwas Alufolie); dabei immer gut aufpassen, dass der Schnitz nicht zu schimmeln anfängt (also nach spätestens 2-3 Tagen wieder rausnehmen)!

Wer keinen Anis mag, kann den natürlich weglassen

## Springerle-Model

Gute Springerle-Model sind nicht ganz einfach zu bekommen. Auf Plastikmodel oder Model aus Asien sollte man wohl am besten verzichten. Ganz wunderbare Model, die noch handwerklich aus Birnbaumholz geschnitzt werden, sind zu bekommen bei: [modelmanufaktur-angele.de](http://modelmanufaktur-angele.de).

---

## Samba mit Linux

Um ein Verzeichnis mit Samba unter Linux im LAN freizugeben müssten folgende Schritte genügen. Zuerst installieren:

```
sudo apt install samba
```

```
sudo nano /etc/samba/smb.conf
```

und am Ende folgendes hinzufügen:

```
[Media]
    create mask = 0775
    directory mask = 0775
    force group = users
    force user = tom
    guest ok = Yes
    path = /mnt/media/media
    read only = No
    write list = tom
```

Zum testen der Konfiguration:

```
testparm
```

Setzen des leeren (kein) Passwords (nicht das Linux-Password!):

```
sudo smbpasswd -an tom
```

Um Samba dauerhaft zu aktivieren:

```
sudo systemctl start smbd  
sudo systemctl enable smbd
```

---

# Kaiserschmarrn

Für 4 Personen

- 4 Eier
- 2 EL Rosinen
- 1 EL Rum (oder ohne Alkohol: 1 EL Apfelsaft)
- 200 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 50 ml Apfelsaft
- 40 g Butter
- 30 g Zucker
- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Butter zum Fetten der Pfanne, 2 EL Butter zum Karamellisieren
- 3 EL Zucker zum Karamellisieren
- Puderzucker zum Bestäuben

Rosinen in Rum oder Apfelsaft ziehen lassen. Vanilleschote längsseitig aufschneiden, Mark herausschaben, Vanillemark und die leere Schote zur Milch geben, Milch sanft erwärmen, nicht

kochen lassen. Butter in einem weiteren Topf sanft schmelzen lassen.

Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Eigelb, Zucker, Apfelsaft und die flüssige Butter mit dem Handrührgerät zu einer glänzenden Creme aufschlagen. Vanilleschote aus der Milch nehmen, Vanillemilch und Mehl zur Eiercreme hinzugeben, kräftig aufschlagen. Rumrosinen zugeben. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

In einer großen Pfanne etwas Butter schmelzen, die Teigmasse hineinfüllen, etwa zwei Zentimeter hoch. Je nach Größe der Pfanne wiederholt man den Vorgang später mit einem oder zwei weiteren Kaiserschmarrn.

Teig stocken lassen, immer wieder am Rand leicht hochheben, um zu schauen, wie weit er schon ist. Dann den Teigkreis mit einem Pfannenwender vierteln und die Viertel wenden, vorher noch etwas Butter in die Pfanne geben. Wenn der Kaiserschmarrn fertig und goldbraun gebacken ist, mit dem Pfannenwender in mundgerechte Stücke zerteilen, diese aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen.

In der Pfanne 2 EL Butter und 3 EL Zucker schmelzen lassen, bis eine flüssige Karamellmasse entsteht. Darin nun die Kaiserschmarrnkissen wenden, am Schluss mit Puderzucker überstäuben. Dazu passen Apfelmus oder Zwetschgenkompott.

---

## Lebensmittel dörren

Zum dörren, also trocknen, von Lebensmitteln eignet sich ein Dörrautomat am besten. Alternativ kann man auch ein Backofen nutzen, den man auf niedrige Temperatur stellt und die Tür etwas offen stehen läßt (beispielsweise mit einem Rührlöffel).

Der Nachteil des Backofens ist sicherlich der eher hohe Stromverbrauch und die ungenaue Temperatur.

Die Trocknungszeiten im Dörrautomaten schwanken in der Praxis stark und hängen unter anderem vom Lebensmittel ab, wie feucht es ist, wie groß die zu trocknenden Stück sind, vom verwendeten Apparat, aber auch von der Luftfeuchtigkeit ab.

Getrocknete Früchte sollte man luftdicht z. Bsp. in einem Glas, kühl und dunkel lagern. Haltbar sollten sie rund ein ganzes Jahr sein (bei Feigen gerade so).

## **Äpfel**

Es eignen sich besonders größere Äpfel; gut geht beispielsweise die Sorte Pinova. Die Äpfel waschen und den Kern ausstechen. Dann in etwa 5 mm breite Ringe schneiden und auf dem Dörrgitter verteilen. Rund 8-9 h bei etwa 60°C dörren. Am besten nach 8h die Apfelringe kurz durchgehen, die festeren (ledrige Konsistenz) rausnehmen und die noch weichen etwas weiter dörren.

## **Rosinen**

Am besten eignen sich größere, kernlose Trauben. Einfach waschen, etwas abtrocknen und im Dörrautomat rund 18 Std. bei 60-70°C trocknen. Wirklich gut funktioniert das aber nicht; die Rosinen kleben vor allem sehr stark.

## **Zwetschgen**

Die Zwetschgen waschen, mit einem Messer rundum einschneiden, abdrehen und damit halbieren, die Kerne entfernen und mit der Schnittfläche nach oben auf die Dörrflächen legen. Je nach Größe oder Luftfeuchtigkeit rund 18-22 Std. bei 60°C dörren.

## **Erdbeeren**

Da die Erdbeeren sehr saftig sind, also viel Wasser enthalten, schrumpeln sie sehr stark ein. Also relativ große Stücke trocknen – beispielsweise halbierte Erdbeeren oder fast fingerdicke Scheiben nehmen. Rund 8-10h bei 50°C (es heißt, dass man Erdbeeren nicht zu heiß trocknen soll).

## **Feigen**

Die vollreifen Feigen waschen, vorsichtig abtrocknen und den Stielansatz entfernen. Sofern es die Höhe des Dörrautomats erlaubt, können die Feigen am Stück getrocknet werden; ansonsten einfach halbieren. Bei 55°C rund 20h (speziell Feigen am Stück brauchen aber deutlich länger) trocknen bis sie eine ledrige Konsistenz haben. Ganz hart sollten die Feigen durch das trocknen allerdings nicht werden.

## **Birnen (Hutzeln)**

Zum dörren geeignete Sorten scheinen eher weiche, saftige Birnen zu sein (Conference); weniger geeignet sind beispielsweise Novemberbirnen und die Sorte Abate schmeckt gedörrt nicht besonders gut. Geviertelte Birnen brauchen im Dörrautomat rund 50h bis sie fertig sind.

Traditionell werden die Hutzelnbirnen am Stück bei rund 60°C rund 4-7 Tage gedörrt. Bestellen kann man handwerklich hergestellte Hutzeln beispielsweise bei [hutzeln.net](http://hutzeln.net).

## **Tomaten**

Tomaten waschen, schneiden und die Kerne entfernen. Tomaten ausbreiten und mit etwas Salz bestreuen (evtl. auch ganz wenig Zucker). Dann bei 60°C rund 10-14h dörren; die Tomaten sollten noch biegsam sein, sich etwa so wie sich Leder anfühlt. Wenn man mit einer Gabel draufdrückt, darf jedenfalls keine Flüssigkeit mehr austreten.

## **In Öl eingelegte, getrocknete Tomaten**

Wenn die getrockneten Tomaten sehr hart sind, kurz mit Wasser und etwas Essig aufkochen.

Zusammen mit beispielsweise Rosmarin, Thymian, Oregano, Pfeffer, Knoblauch, Basilikum in ein Glas geben. Mit Öl (Olivenöl oder auch Sonnenblumenöl) auffüllen so dass keine Luftblasen mehr zu sehen sind (das Glas leicht drehen und evtl. mit einem Löffel oder Holzspieß etwas nachhelfen). Wenige Wochen warten. Es gibt auch die Idee, mit heißem Öl (ca. 120°C) zu übergießen.

## **Gemüsebrühe**

Einfach Gemüse und Kräuter nach Belieben aussuchen (Karotten, Lauch, Sellerie, Schalotten oder Zwiebeln, Pastinake oder Petersilienwurzel, Knoblauch, Liebstöckl), waschen und klein schneiden (bzw. raspeln oder auch im Mixer zerkleinern)

Dann bei rund 60°C für 8-10h trocknen. Je nachdem wie klein oder groß die getrockneten Stücke sind, noch klein häckseln bis es eher ein Pulver wird. Wer möchte, kann dann gleich auch noch Salz daruntermischen. Luftdicht verschlossen hält das Pulver eine kleine Ewigkeit.

## **Kräuter**

Zum Trocknen geeignete Kräuter sind beispielsweise Thymian, Rosmarin, Oregano, Majoran, Salbei, Kamille, Waldmeister, Bohnenkraut, Minze, Lorbeer oder Zitronenverbene. Wobei sich das Aroma bei Thymian, Majoran, Oregano oder Lorbeer durch das Trocknen eher noch verstärkt. Nicht geeignet zum Trocknen ist Basilikum; das Aroma leidet und es entsteht eher ein Geschmack nach Gras. Getrocknet werden Kräuter bei geringer Temperatur von 35-40°C und meist genügen 2-3 Stunden.

---

# Gnocchi

800 g mehlig kochende Kartoffeln

140 g griffiges Mehl (Emmer, Dinkel oder auch Weizen)

140 g Grieß (Emmer, Dinkel oder auch Weizen)

1 Ei

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Presse drücken. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und eine Stunde ruhen lassen (nicht im Kühlschrank).

Danach zum Portionieren den Teig zu rund 2 cm Rollen formen und davon dann rund fingerbreite Stücke abschneiden. Diese Teigstücke zwischen den Handflächen zu murmelgroßen Kugeln formen. Schließlich die Gnocchi mit einer Gabel formen – dafür drückt man eine kleine Kugel mit der Daumenaußenseite auf die Mitte einer Gabel, die man mit den Zinken auf einer Unterlage aufstellt und rollt das Gnocchi in zwei Zügen nach unten ab. Es hört sich komplizierter an, als es ist – evtl. hilft eine Suche im Internet nach einem Filmchen. Es gibt auch spezielle Gnocchi-Bretchen mit Rillen, die das Rollen der Gnocchi etwas einfacher macht.

In Salzwasser bei mittlerer Hitze gar kochen und zwar so lange bis die Gnocchi aufschwimmen (und dann noch kurz warten).

---

# Kürbiskernpesto

100 g Kürbiskerne

50 g Parmesan

120 ml Öl (z. Bsp. Kürbiskern-, Oliven- oder Rapsöl)

1 Bund Basilikum

Prise Salz

evtl. 1 Knoblauchzehe

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Den Parmesan-Käse kleinreiben und die Kürbiskerne kleinhacken (beides, damit der Mixer mit dem Pesto fertig wird). Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer kurz weiter kleinhacken und damit zugleich auch zum fertigen Pesto vermischen. Nur möglichst kurz mixen, da der Basilikum sonst eine bitterere Note bekommen kann.

Das fertige Pesto am besten gleich mit Pasta genießen oder sonst in luftdichten Gläsern aufbewahren. Das Pesto kann sehr gut auch für wenige Wochen in den Kühlschrank oder auch tiefgefroren werden (hält dann mehrere Monate).

---

# Mandelbutterkuchen

## Zutaten

1 Becher Sahne (den Becher weiterbenutzen)

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

3 Eier

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver (ca. 10-15g)

1 Prise Salz

## Zubereitung

Sahne, Zucker, Eier, Salz verrühren; Mehl und Backpulver löffelweise unterrühren.

Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 15 min bei 150 Grad backen.

160 g Butter + 1 Becher Zucker schmelzen, mit 100 g Mandelblättchen mischen. auf dem Teig verstreichen. ca. 15 min weiter backen.

---

## Kleister selber herstellen

Ist ist sehr einfach einen billigen und sehr umweltfreundlichen Kleister selbst herzustellen. Man braucht dazu nur etwas Mehl und Wasser. Das Mehl sollte möglichst hell sein (also kein Vollkornmehl), da die Klebkraft über die Stärke entsteht.

Am einfachsten verrührt man etwas Mehl mit warmem Wasser. Nach Gewicht braucht man nur etwa die Hälfte an Mehl im Vergleich zum Wasser. Um Klümpchen im Kleister zu vermeiden, siebt man am besten das Mehl zuerst, gibt es dann langsam zum Wasser und rührt dabei mit einem Schneebesen immer gut um.

Ein etwas stärkere Klebkraft erhält man wohl, wenn man das Mehl in heißes Wasser einrührt und dann kurz aufkochen lässt. Dafür braucht man nur rund 1/4 Mehl (im Verhältnis zum Gewicht des Wassers).

Dieser Mehلكleister klebt sehr gut Papier oder Pappe, man kann

damit aber auch beispielsweise Papier (Etikette) auf Glas, Metall oder Holz kleben. Man sollte dem Kleister etwas Zeit zum trocknen geben, damit er auch gut hält.

---

# **Pflanzenmilch** **selber** **herstellen**

## **Mandelmilch,** **Hafermilch,** **Hanfmilch, ...**

Ganz gleich, ob man Mandel-, Hafer- oder Hanfmilch selber herstellen möchte, es ist ganz einfach und läuft im Prinzip in allen Fällen nahezu gleich ab. Was man braucht sind natürlich die Zutaten, also die Nüsse bzw. Samen, Wasser und evtl. eine Prise Salz. Wer mag kann natürlich noch mehr dazugeben, wie Zucker, Honig oder Gewürze. An Gerätschaften braucht man einen Topf, einen Standmixer und wer die Milch filtern möchte, noch ein Sieb und Passiertuch zum abseihen.

## **Zubereitung**

- Man gibt die Nüsse oder Samen in einen Standmixer, dann das Wasser dazuschütten und wer mag, gibt auch gleich noch eine Prise Salz und andere Zutaten dazu.
- Das Ganze wird solange im Standmixer kleingehäckselt, bis nur noch eine weiße Milch übrigbleibt, in der möglichst keine Mandelstückchen mehr erkennbar sind.
- Zum abseihen nimmt man am besten ein feinmaschiges Tuch (Lein-, Mulltuch), das man in ein Sieb legt. So sollte man wirklich dann auch die kleinsten Stückchen noch

rausfiltern können. Zum Schluss das Tuch nochmal fest auswringen.

- Gekühlt sollte die Pflanzenmilch einige Tage haltbar sein.

## Zutaten

Für einen Liter Pflanzenmilch benötigt man jeweils etwa:

**Hafermilch:** 60g Haferflocken. Die Flocken mit etwas kochendem Wasser überbrühen und dann das restliche Wasser dazugeben.

**Hanfmilch:** 100g Hanfsamen (1 EL auf 100ml Wasser). Die ungeschälten Samen geben einen nussigeren Geschmack. Die Hanfsamen im Mixer zuerst kurz trocken häckseln.

**Mandelmilch:** 200g Mandeln. Die Mandeln sollte man einen halben Tag in kaltem Wasser quellen lassen, dann abschütten und mit heißem Wasser überbrühen aus dem dann die Mandelmilch hergestellt wird.

## Hinweise

Man kann auch für etwas mehr Aroma in der Pfanne ohne Fett geröstete Nüsse (Mandeln) nehmen.

In die Pflanzenmilch selbst kann man je nach Geschmack vor dem Mixen auch etwas Honig, Zucker, Ahornsirup, Dattelsirup oder auch Vanille, Zimt und andere Gewürze geben.

Das übrig bleibende Mus, den Trester, kann man trocknen, mahlen und als Mehl zum Backen wiederverwenden. Den Trester kann man aber auch einfach so zum Müsli geben.

Wer die Pflanzenmilch zum Aufschäumen, z. Bsp. für eine Cappuccino benutzen will, muss noch einen TL Carrageen, etwas Soja-Lecithin und ein paar EL Öl der Milch hinzufügen.

Ökologisch sinnvoll sind gerade die Mandeln oft nicht, da für

den Anbau sehr viel Wasser benötigt wird. Zudem sind viele Anbaugelände wie z. Bsp. in Kalifornien sehr weit entfernt und der Transport entsprechend umweltschädlich. Also dann doch lieber Hafer, Hanf oder Getreide nehmen.

Brotaufstrich aus den Hanf-Resten: Dafür gibt man die übriggebliebenen Hanfsamen, also den Trester, wieder in den Mixer. Dazu kommen eine Möhre und drei getrocknete Tomaten sowie der Saft einer halben Zitrone, 100 ml Rapsöl, Salz, Pfeffer und frische Kräuter nach Wunsch. Dann einfach alles gut mixen und abfüllen. Im Kühlschrank hält der Brotaufstrich einige Tage.

---

## Linsensalat

Linsensalat lässt sich ganz einfach zubereiten und schmeckt sehr lecker!

---

## Leinölkitt

Mit Leinölkitt kann sehr gut und vor allem umweltfreundlich kitten. Der klassische Anwendungsfall ist natürlich das kitten von Fensterglas. Leinölkitt könnte kaum einfacher in der Herstellung sein: Man vermischt einfach Schlamm-Kreide (Calciumcarbonat) mit etwas Leinöl (im Verhältnis 85% zu 15%) und knetet das dann richtig gut durch.

Holz sollte mit Grundieröl (Leitöl und Balsamterpentinöl zu gleichen Teilen) vorbehandelt werden.

Hat man etwas damit gekittet, dauert es mindestens einige Tage bis der Kitt fest geworden ist (streichfest). Völlig durchgehärtet ist er erst nach mehreren Wochen.

Im Außenbereich muss der Fensterkitt noch überstrichen werden. Mit Leinölfarbe lässt sich der Kitt bereits nach rund einer Woche bestreichen.

Reste des Leinkitts bewahrt man luftdicht in einem Behälter auf. Sollte sich eine Haut gebildet haben, nimmt man die mit einem Messer ab. Vor dem Verwenden den aufbewahrten Kitt gut durchkneten.

Alten, spröden Leinölkitt entfernt man und ersetzt ihn. Evtl. hilft leichtes Erwärmen beim beseitigen des alten Kitts.

---

## Grießbrei

Eigentlich braucht es für Grießbrei wohl kaum ein ‚Rezept‘, aber die Mengenangaben können vielleicht hilfreich sein, damit es auch wirklich klappt.