

# **Streifenplätzchen**

## **Zutaten**

425g Mehl (hell)  
300g Butter (kalt)  
175g Puderzucker  
25g Kakaopulver  
120g Mandeln (ganz)  
2 Eiweiß  
1/4 TL Zitronenschalenabrieb  
1 Prise Salz

## **Zubereitung**

Den Butter kleinschneiden und mit dem gesiebten Puderzucker verkneten. Dann die Zitrone, Salz und Eiweiß unterarbeiten.

Die Hälfte davon mit 225g Mehl vermengen. Die andere Hälfte mit dem restlichen Mehl und dem Kakaopulver verarbeiten. Beide Teige kalt stellen (gerne auch über Nacht).

Jeden Teig in 6 dunkle und 7 helle Stücke unterteilen und jeweils in rechteckige, rund 2mm dicke Streifen ausrollen. Übereinanderlegen und dabei immer wieder ein paar Mandeln einstreuen. Das ist eine ziemlich klebrige Angelegenheit; aber einfach nicht verzweifeln, weitermachen und man wird am Ende gut belohnt!

In der Tiefkühle für 1h und dann in die fertige Form schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 180-190°C rund 12-15 Minuten goldbraun backen.



Fertige Streifenplätzchen

---

# 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.

---

## Kompost anlegen

Wer einen kleinen Garten hat kann sehr einfach eine kleine Kompostmiete anlegen. Das spart Aufwand mit dem Biomüll, gibt gute Komposterde und macht zudem auch Spaß. Außerdem ist sehr einfach – die wichtigsten Regeln sind schlicht:



## Komposthaufen

- Der Kompost sollte auf der Erde stehen (damit kommen die kleinen Helferlein in den Kompost).
- Um Ärger zu vermeiden sollte der Kompost möglichst weit von der Wohnung und den Nachbarn weg sein.
- Man sollte mind. Platz für zwei Komposthaufen haben.
- Im Prinzip darf nahezu alles drauf, was natürlichen Ursprungs ist (also kein Plastik, Metall, Chemikalien, Lacke etc.). Heikel sind beispielsweise:
  - Gekochte Essensreste, da sie Ungeziefer und auch größere Tiere (Mäuse, Ratten, Füchse) anlocken können.
  - Altpapier, was heutzutage durch die Herstellung leider viel Mikroplastik (von Etiketten, Klebern, Zeitschriftenbeilagen) und Mineralölrückstände (von den Druckfarben) enthält.
  - Essig oder Öl nur in sehr kleinen Mengen, sonst tötet man die Mikroorganismen damit ab.
  - Sehr feste und holzige Sachen (Äste und dergleichen) brauchen sehr lange zum kompostieren; am besten kleinschneiden.
- Sofern möglich, sollte man immer nach einer guten Mischung aus Grüngut und Haushaltsabfällen sorgen. Den Komposthaufen immer mal wieder leicht durchmischen (z. Bsp. mit einer Heugabel) kann helfen. Der deutsche Name ‚Kompost‘ leitet sich übrigens vom lateinischen *compostum* ab, was für eine Zusammenstellung oder Mischung steht.

- Der Kompost sollte immer feucht, aber nicht nass sein
  - Wenn er modrig riecht ist er zu feucht – dann einfach abdecken (speziell im Winterhalbjahr, wenn es kalt ist und viel regnet)
  - Wenn er sehr trocken ist (gerade im Hochsommer) einfach etwas gießen
- Nach rund einem Jahr füllt man nicht weiter, sondern lässt den Kompost einfach noch ein paar Monate oder ein Jahr ruhen und beginnt mit einem neuen Haufen
- Der fertige Kompost wird mit einem grobmaschigen Netz gesiebt. Was hängen bleibt, also zu groß ist, kommt einfach wieder auf den aktuellen Kompost