Datteln-Torte

Ich muss mich bei meiner Leser-Gemeinde entschuldigen.

Fünf Tage keine Rezepte.

Ich muss diese alle nachreichen.

Aber ich hatte am Donnerstag eine Gerichtsverhandlung vor dem Sozialgericht, auf die ich mich vorbereiten musste.

Ich habe die Klage gewonnen. Das Sozialgericht hat einen Bescheid einer Behörde, der nicht rechtmäßig war, wieder aufgehoben.

Eine gewonnene Klage verschafft Selbstvertrauen.

Ich kann nun bei jeder neuen Anfeindung sagen, "ich habe einen guten Rechtsanwalt!". \sqcap

Hier nun ein leckeres Rezept für eine Dattel-Torte.

[amd-zlrecipe-recipe:1105]

Birne-Erdbeer-Torte

Zu Pfingsten gibt es natürlich auch eine schöne, leckere Torte.

Die Füllmasse der Torte bilde ich aus Toastbrotscheiben, die ich kleinschneide.

Für Festigkeit und Stabilität sorgt Eierstich, also eine Mischung aus Eiern und Sahne.

Ich habe mir dabei Anleihe an anderen Rezepten für Torten genommen, die ich schon zubereitet und deren Rezepte ich veröffentlicht habe.

Zwischen die beiden Schichten aus kleingeschnittenen Toastbrotscheiben und Eierstich zur Stabilität und Festigkeit kommt eine dünne Schicht Birnen-Marmelade.

Ich bilde die Gelatine aus Erdbeeren, die ich fein püriere und Schlagsahne. Dazu etwas Zucker für Süße. Und natürlich Gelatine für Festigkeit.

[amd-zlrecipe-recipe:1090]

Omelett-Torte

Ein Rezept, das ich aus dem Internet habe.

Ich muss demnächst besser darauf achten, von welcher Website ich ein Rezept habe, damit ich die Quelle besser angeben kann.

Das Omelett gelingt sehr gut und ist sehr schmackhaft.

Besonders die in einer Pfanne angebratenen Toastbrotstücke geben dem Omelett aufgrund ihrer Röststoffe viel Geschmack.

Aufgrund der Größe einer Spring-Backform passt das Omelett aber nicht auf einen normalen Teller, ich habe Pizza-Teller verwendet.

Arme Ritter mit Kumquats-Kompott

Arme Ritter sind ein einfaches Dessert, das man aber auch als Vorspeise essen kann.

Sie sind sehr schnell zubereitet.

Am einfachsten bereitet man eine Eiermilch zu, wie man sie auch beim Pfannkuchen verwendet, nur lässt man eben das Mehl weg.

Das Rezept stammt aus dem 30-jährigen Krieg, in dem dieses Gericht als Notessen zubereitet wurde und auch der veramte Adel sich damit zufrieden geben musste. Es wurden einfach Eier über alten Brötchen aufgeschlagen und diese dann in Fett gebacken.

Heutzutage verwendet man für Arme Ritter eine leckere Eiermilch.

Ich bereite diese Arme Ritter mit einem leckeren Kompott aus frischen Kumquats zu. Ich schneide diese klein, brate sie kurz in Butter an, gare sie dann in Weißwein und süße mit etwas Zucker.

Das Kompott ist extrem lecker und passt sehr gut zu den Armen Rittern.

Dieses einfache Gericht Arme Ritter erfreut sich übrigens internationaler Beliebtheit. In Amerika nennt es sich French Toast, in Russland heißt es Grenki. Die Zubereitung in den verschiedenen Ländern variiert allerdings. In Portugal gibt man zu Rabanadas auch Portwein hinzu und in Ungarn werden arme Ritter, die hier Bundáskenyér heißen, salzig zubereitet.

Mein Rat: Statt Toastbrotscheiben eignen sich auch Weißbrot oder Brötchen — sowohl frisch als auch altbacken.

[amd-zlrecipe-recipe:1057]