Aus dem Verlag der Landlust

EINFACH HAUSGEMACHT

Mein Magazin für Haus und Küche

EINFACH HAUSGEMACHT

vier | sommer 2016 | 4,50 €

Eiskalte Leidenschaft

Rezepte
Köstlich: Backen mit Brandteig

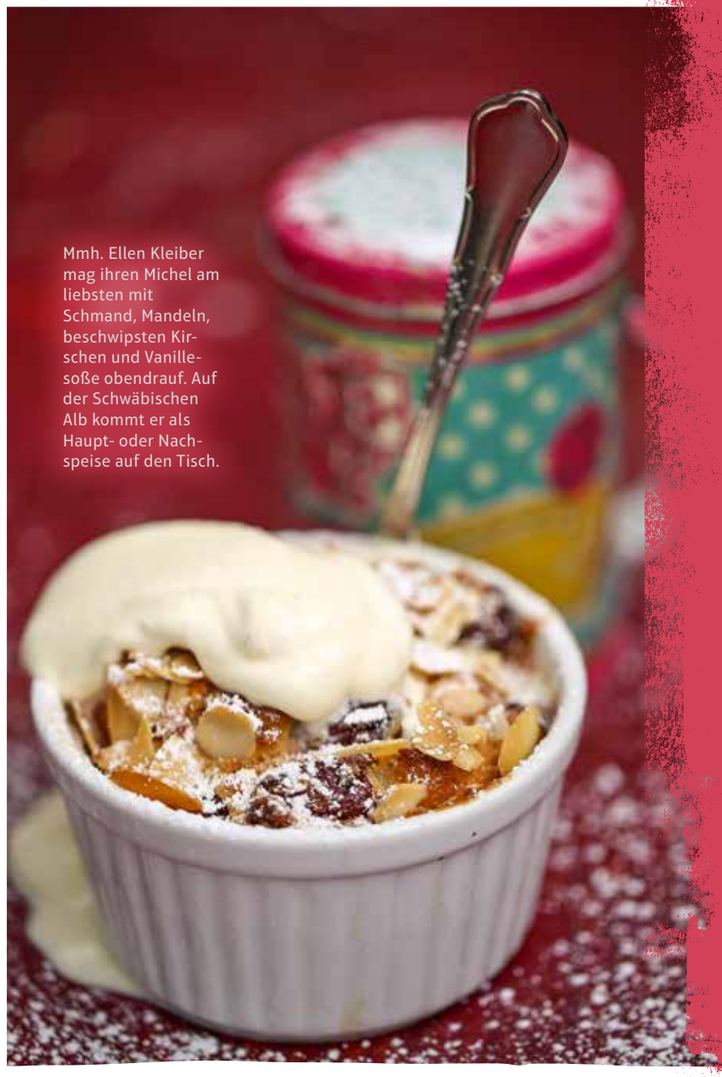
Deko
Cocktailparty: So wird es schön bunt

Hauswirtschaft
Kühlschränke: Welcher soll's sein?

D/AT/IT 6,50 EUR
CH 7,80 CHF
IT 5,70 EUR
LUX 5,30 EUR
HU 1930,- HUF
CZ 180,- CZK
4 198645 004500 04

MIT ELLEN IST GUT KIRSCHEN-ESSEN

Da, wo Ellen ist, ist gutes Essen, lautes Lachen und „alles hübsch“. Vor acht Jahren hat Ellen Kleiber aus der „Weinstube Eberhardt“ ein schmuckes Restaurant gemacht: „Das Wacholder“. Ein Kleinod auf der Schwäbischen Alb, wo herrlich aufgetischt wird. Im Sommer lockt der Garten, eine grüne Oase, an der die Brenz vorbeifließt. Das Restaurant ist mit vielen Blumen, bunten Stühlen und nostalgischen Dosen dekoriert. Selbst die Küche hat die charmante Wirtin, die eigentlich Künstlerin werden wollte, ganz nach ihrem Geschmack eingerichtet: Lampenschirme, Kochlöffel in allen Farben, grasgrüne Wände und frische Blumen. „Nur bunte Wandfliesen, die gingen meinem Vermieter dann doch zu weit“, sagt Ellen und steckt uns mit ihrem Lachen an.
www.wacholderhdh.de



Mmh. Ellen Kleiber mag ihren Michel am liebsten mit Schmand, Mandeln, beschwipsten Kirschen und Vanillesoße obendrauf. Auf der Schwäbischen Alb kommt er als Haupt- oder Nachspeise auf den Tisch.

FRECHER KIRSCHMICHEL

Von Ellen Kleiber aus Heidenheim

Für 6 Personen

Kirschmichel:
400 g entsteinte Kirschen
oder 1 Glas Schattenmorellen
150 ml Gin
1 unbehandelte Zitrone
6 Brötchen vom Vortag
oder 200 g Baguette
250–350 ml Milch
100 g weiche Butter
80 g Zucker
3 Eier
120 g Schmand
1 Prise Salz
50 g Mandelblättchen

Vanillecreme:
¼ L Sahne
4 EL Vanilleeis

Außerdem:
Puderzucker zum Bestäuben

Den Gin mit dem Abrieb der Zitronenschale in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen, die abgetropften Kirschen dazugeben und ziehen lassen.
Brötchen in etwa 2 cm große Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier trennen. Das Eigelb unter die Buttermasse rühren. Dann den Schmand dazugeben. Eiweiß und Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Brötchen- und die Buttermasse mit den abgetropften Gin-Kirschen vermengen. Den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig in 6 gebutterte, ofenfeste Förmchen oder eine Auflaufform geben. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad, auf der zweiten Schiene von unten, 30–40 Minuten backen (je nach Größe). Evtl. nach 20 Minuten mit Alufolie abdecken. Währenddessen die Sahne steif schlagen. Das Vanilleeis etwa 5 Minuten antauen lassen und kurz cremig rühren. Die Sahne unterheben. Den Kirschmichel noch warm mit Puderzucker bestreuen und mit der Vanillecreme genießen.

VON DER ALB FÜR ZU HAUS

3-2-1 FERTIG

Aus einem schwäbischen Nationalgericht wird delikates „Fastfood“. Der Spätzle-Shaker ist Schüssel, Rührgerät und Spätzlebrett in einem. Zutaten bis zur Markierung in den Becher füllen, Deckel drauf, schütteln und ins heiße Wasser pressen. „Lassedseichschmegga!“ für ca. 16 Euro unter www.spätzle-shaker.de

PRIMA PRISECCO

Dieses Getränk zaubert den Sommer ins Glas! Zutaten wie Äpfel, Eichenlaub oder Douglasienspitzen von Streuobstwiesen und Wäldern der Schwäbischen Alb machen den PriSecco zum spritzigen Appetizer für jede Sommerparty, ganz ohne Alkohol. „Rotfruchtig“, „Apfelsinfonie“ oder „Weißduftig“ gibt’s ab 7 Euro unter www.manufaktur-joerg-geiger.de

Text: Franziska Winter, Maren Schulze I Fotos: Benjamin Janzen, Hersteller