

# Rezepte der

# Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Vorspeise:

## Norwegische Lachsroulade

---

Zutaten (für 8 Personen):

300 g Räucherlachs; 300 g Frischkäse; 1 Becher Creme Fraiche oder Schmand; 50 g Mehl;  
150 ml Milch; 2 Eier; 1 Essl. Öl; 1 Essl. Meerrettich; Dill, Petersilie, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Milch und Öl einen Teig anrühren, ca. 30 Minuten quellen lassen.  
Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 250° C 10-13 Minuten backen. Es macht nichts, wenn der Pfannkuchen nicht ganz gleichmäßig ist oder am Rand Risse hat. Frischkäse, Meerrettich, Dill, Crème fraiche, Salz und Pfeffer verrühren, die Hälfte davon auf den Pfannkuchen streichen. Den Räucherlachs in Scheiben darauf legen. 2 EL der Käsemasse zurückbehalten, den Rest darauf streichen, Pfannkuchen aufrollen. Mit der restlichen Käsemasse bestreichen und mit Dill garnieren. Im Kühlschrank mindestens 30 Minuten durchkühlen, dann in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.

# Rezepte der

# Männerkochgruppe

Marktkirchen- und Münster-Gemeinde Hameln



Kochen, Klönen und genießen

Dessert:

## Baci di Pantelleria

---

Zutaten (für 16 Küsschen):

200 ml Milch, 150 g Mehl; 1 Ei; 1 kg Ricotta; 130 g Zucker; 1 Teel. Zimt; Öl und Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Ei und Milch schaumig aufschlagen, Mehl zufügen und weiterschlagen. Salz zufügen.

Öl in einem Topf erhitzen, das Formeisen darin erwärmen. Kurz auf Küchenkrepp abtupfen und dann in den Teig tauchen, dabei in keinem zu tief eintauchen, sonst löst sich der Teig nicht vom Eisen!

Teig ins Öl tauchen, warten, bis er sich vom Eisen löst und goldgelb ausbacken.

Herausnehmen und auf ein Küchenkrepp legen.

In der Zwischenzeit den Ricotta mit Zucker mischen, eventuell Schokoladenraspel oder Fruchtstücke oder kandierte Fruchtstücke (nach persönlichem Geschmack) dazugeben.

Mit einem Spritzbeutel auf einem Gebäckteil spritzen, das andere Gebäckteil darauflegen und mit Puderzucker abstäuben.