Rosentrüffeltraum

3 EBl. Zucker, 120 g Sahne, 100 g Vollmilchkuvertüre, 125 Zartbitterkuvertüre, 1 EBl. Rosenwasser

½ Hand voll Rosenknospen mit dem Zucker im Blitzhacker mahlen.

Sahne aufkochen und vom Herd nehmen, Kuvertüre hacken und in der Sahne schmelzen, etwas abkühlen lassen und das Rosenwasser untermischen, Masse abgedeckt min. 3 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Mit dem Teelöffel kleine Kugeln abstechen, rollen und im Rosenzucker wälzen.

Zuchini-Käse-Kräcker

2 Zuchini, 1 EBl. Olivenöl, 50 g Käse, 50 g Pankosemmelbrösel, Salz, Pfeffer, Chili

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zuchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden, Backpapier mit Öl einpinseln. In einer Schüssel Zuchini mit Öl vermischen, in einer zweiten Schüssel Käse, Pankosemmelbrösel und Gewürze vermischen. Jetzt die Zuchinischeiben in der Semmelbrösel-Käse-Mischung wälzen und auf das Backblech setzen, ca. 25 Min goldbraun backen.

Chips mit Käse und Salbei

25 Salbeiblätter, 120 g geriebener Käse, 1 EBl. Sesamsamen, ½ EBl. Pfeffer gemahlen, ½ EBl. Rosenpaprika

Käse, und alle Gewürze gründlich vermengen, Salbeiblätter in großem Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen, einen gehäuften EBl. Käse auf je 1 Salbeiblatt geben und leicht andrücken. Bei 200 Grad 8-10Min. backen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Kirschküchlein

1 Zitrone, 1 Ei, 75 ml. Pflanzenöl, 125 g Zucker, 1 Vanilleschote, Prise Salz, 200 ml Buttermilch, 250 g. Mehl, 2 EBl Backpulver, Stielkirschen, Puderzucker zum bestäuben

180 Grad Ober-u. Unterhitze vorheizen, Muffinblech mit Förmchen auslegen, Schale von Zitrone abreiben und Saft auspressen, Ei mit Abrieb und Saft der Zitrone,

Öl, Zucker, Vanillemark, Salz und Buttermilch verrühren, Mehl und Backpulver mischen und mit der Ei-Zuckermischung zügig verrühren. Teig in

Papierförmchen verteilen und Kirsche mittig in den Teig setzen. Ca. 25 Min. goldgelb backen.