

Birgit Kretschmer

Instagram: b_die_gartengestalterin
b-diegartengestalterin.de

**„In jedem Menschen ist Sonne. Man muss sie nur zum Leuchten bringen“
Sokrates**

Und schon ist es Zeit für die Rezepte:

Goldstückchen

225 g dunkle Kuvertüre, 1 gestr. Eßl. Butter, 200 g gezuckerte Kondensmilch, 70 g geröstete Nüsse, gehackt, 75 g Marshmallows(Mini)

Kuvertüre mit der Kondensmilch u. d. Butter bei kleiner Hitze schmelzen, gut durchrühren und Nüsse und Marshmallows unterheben und auflösen. Form mit Klarsichtfolie auslegen, Masse einfüllen und hart werden lassen. Schneiden und mit Goldpulver bestreichen.

Süßes Sushi

60 g Milchreis, 200 ml Kokosmilch, 1 Teel. Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eßl Maracuja-Sirup, frische Mango und Erdbeeren

Reis, Zucker, Salz und Sirup mit Kokosmilch weich kochen, Flüssigkeit muss aufgesogen sein. Abkühlen lassen. Mango und Erdbeere klein schneiden. Reis auf Sushimatte am unteren Ende 1 cm Fruchtstreifen anlegen und zusammenrollen. Danach in Sesam, Kakao, Himbeerpulver wälzen.

Salziger Kuchen

200 g Schinken, 40 g schwarze Oliven o. Kern, 30 g Kapern, 150 g Mehl, 1 P. Backpulver, 3 Eier, 100ml Sonnenblumenöl, 125 ml Vollmilch, 100 g geriebenen Käse, Pfeffer.

Ofen Ober- u. Unterh.

180 Grad vorheizen, Zutaten klein schneiden, Mehl und Backpulver mischen, Dann nach und nach alle anderen Zutaten unterrühren. Silikonkastenform 45 Min. backen.

Knäckebrötchen

30g Dinkelvollkornmehl, 30g Weizenmehl 550, 70 g Hafenflocken, 70 g Sesam, Kürbis, Pinienkerne gemischt, 1 Teel. Salz, 1 Teel. Thymiansesam vom Türken, 25 ml. Sonnenblumenöl, 200 ml Wasser.

Alles mischen und 1 Stunde quellen lassen und dann auf ein Blech mit Backpapier streichen, 20 Min bei 170 Grad, raus in Stücke schneiden evtl. mit Käse bestreuen und noch einmal 45 Min bei 150 Grad Backen und abkühlen lassen.

Einen wunderschönen Sommer und eine herrlich entspannte Zeit!