

# Pfirsichlimes Nektarinenlimes



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

## **Zutaten:**

1950 Gramm Pfirsiche und/oder Nektarinen

900 ml Wodka

600 ml Wasser

750 Gramm Zucker

3 EL Zitronensaft

## **Zubereitung:**

Das Wasser und den Zucker in einem Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Zuckerwasser abkühlen lassen.

Die Pfirsiche entsteinen und schälen. Die Pfirsiche im Multi mit Messer (Stufe 6, ca. 2 Minuten) ganz fein pürieren.

Wodka, Zitronensaft und pürierte Pfirsiche im Zuckerwasser verrühren.

Den Pfirsich-Limes in Flaschen abfüllen.

Mit Eiswürfeln genießen

Im Kühlschrank sechs Monate haltbar.



---

## Apfel-Buchweizen-Waffeln



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Andrej Daiker

### **Zutaten:**

6 mittelgroße Äpfel

2 Esslöffel Buchweizenmehl (bzw. Buchweizen mit Getreidemühle zerkleinert)

1 Ei

### **Zubereitung:**

Alles in den Multizerkleinerer geben und mixen. Waffeln auf

Stufe 3 backen.

Sie werden nicht ganz fest, dafür um so lecker.

Enjoy!



Fotos von Andrej Daiker

---

# Brötchen mit Apfelschneider

Rezept von Yvonne Franke

## **Zutaten:**

500 g Weizenmehl Typ 550

300 ml Wasser, lauwarm

21 g frische Hefe

1 1/2 TL Salz

1 gute Messerspitze Ascorbinsäure/Vit. C/Zitronensäure

1 Eiklar + 4 EL Wasser (Zum Bestreichen)

evtl. Mohn oder Sesam

besonderes Werkzeug: Apfelschneider

## **Zubereitung:**

Die Hefe in das Wasser bröseln und das Salz hinzugeben. Das ganze verquirlen.

In die Rührschüssel das Mehl und die Ascorbinsäure geben und dann das Hefe-Wasser drüber geben.

Dann mit der Küchenmaschine das ganze 10 Minuten verkneten.

Den Teig eine Stunde lang abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig erneut kneten und dann kleine Kugeln á ca. 80g formen und auf dem Backblech platt drücken.

Mit dem Apfelschneider die Form einschneiden.

Die Teiglinge mit einem fusselfreien Handtuch abdecken und bei Raumtemperatur noch ca. 30-45 Minuten gehen lassen.

– Nun die Teiglinge mit Eiklar bestreichen und evtl Mohn bzw. Sesam drüber streuen.

In den Backofen eine Edelstahlschüssel geben und selbigen auf 220°C vorheizen.

Wenn der Backofen heiß ist, dann kochendes Wasser aus dem Wasserkocher in die Schüssel im Backofen geben, die tür schließen und eine Minute waren.

Die Brötchen in den Ofen auf mittlerer Stufe schieben.

Nach 4 Minuten den Ofen auf 180°C herunter regeln.

Nun 6-7 weitere Minuten backen lassen und dann Brötchen aus dem Ofen nehmen.

In Handtüchern abkühlen lassen.