

## Paprika Chutney

150 ml Weißweinessig

60 ml Balsamica

60 ml Wasser

100 g Gelierzucker 1:1

3 Stck. Gewürznelken

2 TL Senfkörner

1 TL Pfefferkörner

1 Stck. Lorbeerblatt

1/2 TL (flach) Salz - alle Zutaten in einem Kochtopf geben, vermengen und unter Rühren aufkochen, 20 Minuten köcheln lassen (zugedeckt)

200 g Paprika gelb

200g Paprika rot waschen, putzen, in sehr feine Streifen schneiden

150g Tomaten - waschen, putzen, häuten, in kleine Würfel schneiden

200g Apfel (rot, säuerlich) - waschen, entkernen und in Würfel schneiden

100g Schalotten - putzen, pellen in feine Ringe schneiden

1 Stck. Chillischote - waschen, putzen, sehr fein schneiden den Essig Sud durch ein feines Sieb geben, so dass die Gewürze entfernt werden. Paprika, Äpfel, Chill, Schalotten und Tomaten in den Sud geben und nochmals eine Stunde köcheln lassen (offener Topf, oft rühren). Das Chutney sollte leicht dickflüssig sein, dann pikant abschmecken. Gläser heiß ausspülen, das Chutney in die noch heißen Gläser füllen und ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen.

(1 Rezepte entsprechen 4 Gläser)

**B B S**



Berufsbildende Schulen 3

Willersstraße 9

26123 Oldenburg

FON: 0441 / 98 36 10

FAX: 0441 / 98 36 140

E-mail: [schule@bbs3-ol.de](mailto:schule@bbs3-ol.de)

Ob backen oder einlegen  
das Glas hat eine große  
Variationsbreite.

Die Vielfalt im Glas



## Kuchen im Glas

Kuchen im Glas sind eigentlich keine neue Erfindung: schon unsere Großeltern kannten das "Einwecken" von Kuchen im Glas als eine perfekte Methode, mit der Kuchen lange haltbar gemacht werden konnte.

Klassische Zutaten ohne chemische Zusatzstoffe für Aroma und Konservierung, bewährte Rezepte ergeben den einzigartigen Geschmack unserer Glaskuchen.

Damit die Kuchen möglichst lange haltbar sind, backen wir sie direkt im Glas und verschließen dieses sofort nach dem Backvorgang. Dadurch wird der Kuchen versiegelt und ist im verschlossenen Glas mehrere Wochen haltbar.



## Konservieren im Glas

Das Einkochen hat eine lange Tradition. Erfunden wurde es vor über 100 Jahren von Johann Weck, weswegen das Einkochen oft auch „einwecken“ genannt wird.

Das Einlegen von Gemüse erfolgt in der Regel in Essig, seltener einmal in Öl oder in Alkoholmischungen (wird vermehrt bei Obst genutzt, wie z.B. beim Rumtopf). Gut geeignet zum Einlegen sind alle Gemüsesorten, die prinzipiell auch als Salat verzehrt werden können, wie z.B. Zucchini, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Möhren, Rote Beete, Sellerie und Tomaten.

Egal, ob als besondere Gebäck-Leckerei auf der Kaffeetafel, als kulinarisches Geschenk zum Geburtstag, als kleines Mitbringsel, fürs Büffet oder Picknick - ein selbst gemachter **Kuchen im Glas** oder **das konservierte Gemüse/Obst** kommt garantiert immer gut an.



## Mohnkuchen im Glas

Mit 2 EL ÖL Form - austreichen und mit Semmelbrösel austreuen, Backofen auf 180°C vorheizen

1 unbeh. Orange - mit heißem Wasser abwaschen, Schale abreiben, Saft auspressen

4 Eier - getrennt aufschlagen, mit

250g Butter (weich) -und der Orangenschale zu einer schaumigen Masse schlagen,

220g Zucker

1 TL Vanillezucker

300g Mehl - miteinander vermengen, zu der Masse geben und miteinander verquirlen, je nach Konsistenz den Orangensaft und

2 TL Backpulver

50g Mohn, gemahlen

1 P. Salz

100ml Buttermilch - zugeben

die Masse sollte schwer reißend vom Löffel fallen die Sturzgläser zu 2/3 mit der Masse füllen ca .35 Minuten backen ,auf Backblech stellen, unterer Einschub, Garprobe nicht vergessen (1 Rezept ergibt 4 Kuchen)