



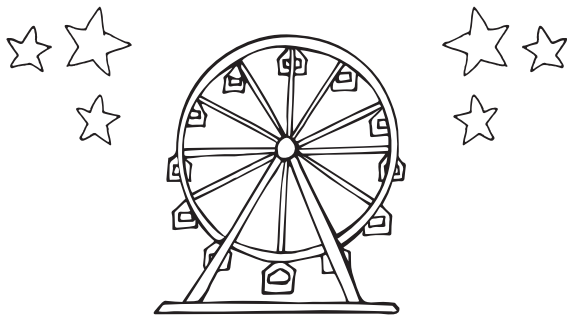
Köstliche
LIBORI
KLASSIKER

VON MANDELN BIS REIBEKUCHEN

GRENZENlos
LIBORI

Köstliche
**LIBORI
KLASSIKER**

VON MANDELN BIS REIBEKUCHEN



IMPRESSUM

Herausgegeben von:
Erzbistum Paderborn
Körperschaft des öffentlichen Rechts
vertreten durch den Generalvikar Alfons Hardt
Erzbischöfliches Generalvikariat
Domplatz 3 | 33098 Paderborn
Tel. +49 (0)5251 125-0
Fax +49 (0)5251 125-1470
Kommunikation@erzbistum-paderborn.de

INHALT

Gebraunte Mandeln

SEITE 5

Crêpes

SEITE 7

Geschmorte Champignons

SEITE 9

Knoblauchsoße

SEITE 11

Reibekuchen

SEITE 13

Schoko-Fruchtspieße

SEITE 15

Popcorn

SEITE 17

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

SEITE 19

Flammbröt

SEITE 21

Original Libori-Missionsgartenwaffeln

SEITE 23



Gebrannte Mandeln

Zutaten

für 2 Tüten à 100 g:

120 g Zucker

100 ml Wasser

1 Pck. Vanillezucker

½ TL Zimt

1 Prise Kardamom

200 g ganze Mandeln

Tipp

Die in der Pfanne verbliebene Karamellkruste lässt sich am besten entfernen, indem man etwas Wasser hineingibt und es kurz aufkocht. So löst sich der Zucker wieder auf, und die Pfanne lässt sich einfach mit einem Lappen auswischen.

Zubereitung

Zucker, Wasser, Vanillezucker und Gewürze mischen, in eine hohe, noch kalte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Sobald das Zuckerwasser kocht, die Mandeln dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren weiterköcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist und sich eine matte Zuckerschicht um die Mandeln legt.

Die Temperatur etwas reduzieren und so lange rühren, bis der Zucker wieder schmilzt und die Mandeln anfangen zu glänzen. Sobald das der Fall ist, die Pfanne vom Herd nehmen, die Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schütten und mit zwei Gabeln auseinanderziehen.

Dann nur noch abkühlen lassen, und schon sind die gebrannten Mandeln fertig.





Crêpes

Zutaten

für ca. 12 Stück:

3 mittelgroße Eier

500 ml Milch

40 g zerlassene Butter

250 g Weizenmehl (oder
glutenfreies Mehl)

1 Prise Salz

1 EL Zucker

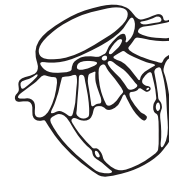
Öl zum Ausbacken

Zubereitung

Die Milch mit den Eiern und der flüssigen Butter verquirlen. Dann das Mehl, die Prise Salz und den Zucker untermengen, sodass ein flüssiger, klümpchenfreier Teig entsteht. Den Teig mind. 20 Minuten ruhen lassen.

Eine Pfanne erhitzen und mit etwas Öl einpinseln. Den Teig mit einem Schöpflöffel dünn und gleichmäßig auf dem Pfannboden verteilen und von beide Seiten goldgelb backen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren. Am besten gelingen die Crêpes in einer gusseisernen Pfanne.

Die fertigen Crêpes nach Belieben z.B. nur mit Puderzucker bestäubt servieren oder mit Zimtzucker, Marmelade, Schokocreme oder Apfelmus füllen.





Geschmorte Champignons

Zutaten

für 2 Portionen:
600 g kleine Champignons
2 kleine Zwiebeln
1 EL Öl
1,5 TL Paprika edelsüß
½ TL Paprika geräuchert
Salz und Pfeffer

Tipp

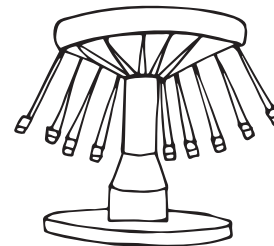
Hervorragend schmecken die geschmorten Champignons mit einer Knoblauchsoße.

Zubereitung

Die Champignons putzen und bei Bedarf halbieren oder vierteln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Nun die Champignons in eine Pfanne geben und erst mal bei höchster Hitze ohne Öl kurz anrösten.

Nun das Öl und 1 Prise Salz dazugeben. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren, die Zwiebelringe hinzugeben und nochmals 3–4 Min. braten. Anschließend mit den beiden Sorten Paprika und 1 Prise Pfeffer würzen. Nach Zugabe von 4–5 EL Wasser unter ständigem Wenden köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind und das Wasser verdampft ist. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.





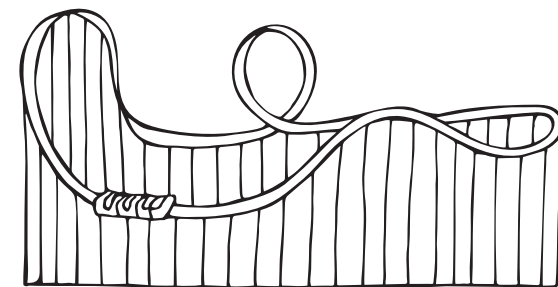
Knoblauchsoße

Zutaten

für 2 Portionen:
300 g Crème fraîche
2 Zehen Knoblauch
1 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
1 EL Mayonnaise
2 TL Ahornsirup
1 TL Schnittlauch getrocknet
1 TL Salz

Zubereitung

Die Knoblauchzehen schälen, ganz fein würfeln oder pressen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Danach einen Augenblick ziehen lassen und vor dem Servieren evtl. noch mal mit Salz abschmecken.





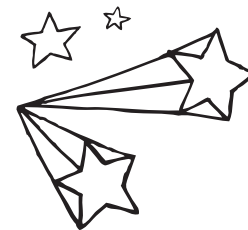
Reibekuchen

Zutaten

für 4 Portionen:
12 große Kartoffeln
2 Zwiebeln
3 Eier
Salz und Pfeffer
Öl

Tipp

Hervorragend dazu
schmecken Apfelmus,
Apfelkraut oder
Zuckerrübenkraut.



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und mit den Zwiebeln auf der groben Seite einer Küchenreibe direkt in eine Schüssel raspeln. Die Masse mit den Händen kräftig ausdrücken und die ausgedrückte Flüssigkeit in einem Gefäß auffangen und einige Minuten stehen lassen.

Die ausgedrückten Kartoffeln mit den Eiern vermengen und mit viel Salz und wenig Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit hat sich bei der aufgefangenen Flüssigkeit Kartoffelstärke abgesetzt. Die Flüssigkeit weggießen und die abgesetzte Stärke wieder zu den Kartoffeln geben und mit der Kartoffelmasse verrühren.

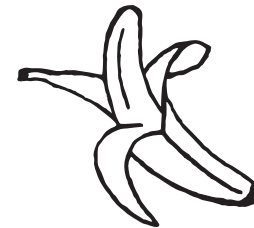
Nun im heißen Öl die Reibekuchen goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.



Schoko-Fruchtspieße

Zutaten

für ca. 4-6 Spieße:
500-600 g Obst
(Bananen, Erdbeeren,
Trauben ...)
200-300 g Kuvertüre
nach Geschmack
(Vollmilch, Zartbitter
oder weiße Schokolade)
Holzspieße



Zubereitung

Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden oder ganz lassen und jeweils 5 - 6 Obststücke auf Holzspieße stecken. Dabei kann man nur eine Obstsorte verwenden oder das Obst mischen. Nun das Wasserbad vorbereiten.

Dazu einen Topf mit Wasser füllen, aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und eine größere Schüssel auf den Topf stellen und die Kuvertüre darin schmelzen lassen. Dabei die Kuvertüre immer wieder umrühren, bis sie ganz geschmolzen ist.

Nun die Obstspieße über die Schüssel halten und mithilfe eines Löffels die Kuvertüre darüber verteilen. Anschließend zum Trocknen auf ein Kuchengitter legen.



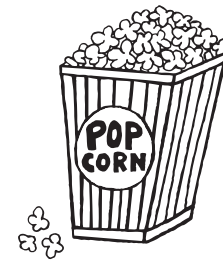
Popcorn

Zutaten

für 2 Portionen:
50 g Popcornmais
3 EL Zucker
4 EL Öl

Tipp

Es kann vorkommen, dass die Flocken trocken aneinanderhaften. Das liegt am Trocknen und Festwerden des Karamells. Dies lässt sich aber durch leichtes Rühren beheben.



Zubereitung

Das Öl in einem sehr großen Topf richtig heiß werden lassen! (HINWEIS: Den Topf mit dem Öl im Auge behalten! Ab 280 °C kann sich Öl von selbst entzünden – so heiß darf es NICHT werden!)

Nun den Zucker in das heiße Öl geben, kurz verrühren und den Herd ausstellen (sehr wichtig!). Anschließend den Mais in den Topf schütten, kurz umrühren und den Deckel darauflegen. Das muss schnell passieren, denn die ersten Körner könnten schon anfangen, aufzupoppen und durch die Gegend zu fliegen.

Zwischendurch immer mal wieder schütteln, damit auch alle Maiskörner mit dem Zucker-Öl in Berührung kommen und das Popcorn gleichmäßig überzogen wird. Nach einigen Minuten ist das Popcorn fertig. Nun schnell in eine andere Schüssel geben und lüften lassen, damit die Flüssigkeit verdampfen kann und das Popcorn nicht matschig wird.



Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Zutaten

für 4 Portionen:
8 mehligkochende Kartoffeln
(à ca. 200 g)
Öl (Raps- oder
Olivenöl)

Kräuterquark

250 g Quark (20 %)
200 g Crème fraîche
200 g Schmand
frische gemischte
Kräuter, z. B. Peter-
silie, Schnittlauch,
Dill (Menge und
Mischung nach
Geschmack)
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker
evtl. Chilipulver

Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (180 Grad Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen, trocken tupfen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit der Gabel einstechen. Mit Öl beträufeln und salzen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50–60 Min. backen.

Tip: Um zu testen, ob die Kartoffeln gar sind, einfach mit einem kleinen spitzen Messer in eine Kartoffel stechen. Stößt man auf keinen Widerstand, ist die Kartoffel gar, ansonsten sollten sie noch ein paar Minuten länger im Ofen bleiben.

Quark, Schmand und Crème fraîche mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zucker (nach Geschmack) verrühren.

Den Knoblauch und die Zwiebel in feine Würfel schneiden, die frischen Kräuter klein hacken und alles mit der Quarkmasse verrühren und abschmecken.

Den Kräuterquark dann noch ca. 1–2 Stunden im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal umrühren und abschmecken.

Flammkrot

Zutaten

für 3 Portionen:

HEFETEIG:

350 g Weizenmehl
(oder glutenfreies Mehl)

1 TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

2 EL Olivenöl

ca. **250 ml** lauwarmes Wasser

BELAG:

300 g Schmand

2 Knoblauchzehen
(fein gehackt)

Salz und Pfeffer

1 Gemüsezwiebel

1 Handvoll Schinkenwürfel

VEGETARISCHE VARIANTE:

Anstatt der Schinkenwürfel etwa 250 g geschälte Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, 5 Minuten in kochendem Salzwasser garen, etwas abkühlen lassen. Zusammen mit den Zwiebelhalbringen auf der Schmandcreme verteilen und goldbraun backen.

Zubereitung

Für den Hefeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (der Hefeteig darf ruhig klebrig sein). Den Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Nun für den Belag den Schmand mit dem fein gehackten Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in den Kühlschrank stellen. Die Gemüsezwiebel schälen, halbieren, in feine Halbringe schneiden, in eine Schüssel geben und leicht salzen.

Den aufgegangenen Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in drei gleich große Portionen teilen. Jeweils zu einen ca. 15–17 cm großen Teigfladen ausrollen und auf die mit Backpapier ausgelegten Backbleche legen.

Nun die Teigfladen großzügig mit der Schmandcreme bestreichen und reichlich mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 17–20 Minuten goldbraun backen.



Original Libori-Missionsgartenwaffeln

Zutaten

- für ca. 20 Stück:**
500 g Mehl (oder
glutenfreies Mehl)
175 g Zucker
250 g Margarine
½ Liter Milch
5 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 gestrichener Teelöffel
Zucker/Zimt Gemisch
1 Prise Salz

Zubereitung

Zuerst die Margarine schaumig rühren. Anschließend die Eier, Milch und die restlichen Zutaten dazugeben und glatt verrühren. Das Waffeleisen nach Herstellerangaben erhitzen und ggf. vor dem Befüllen das Waffeleisen mit Speiseöl bestreichen.
Den Teig einfüllen und die Waffeln goldgelb ausbacken. Guten Appetit!





ERZBISTUM
PADERBORN

www.erzbistum-paderborn.de