

Sommerfest 2015

Einige Rezepte vom reichhaltigen Buffet des Sommerfests zum Ausprobieren. ☺

Nigerianischer „Chapman“

Zutaten (pro Glas):

- 10 cl Grenadine Syrup
- Einige Spritzer Angostura Bitter
- 20 cl Orangensaft
- 20 cl Sprite
- Zitrone
- Orange
- Gurke
- Eiswürfel

Dekoration:

- Zitronen- und Orangenscheiben
- Gurkenstücke
- Strohalme (2 pro Glas)

Vorbereitung

- Das Glas halb mit Eiswürfeln füllen
- Den Grenadine hinzufügen
- Einige Spritzer Angostura Bitter darüber geben
- Die Orange und die Zitrone kurz darüber ausdrücken
- Orangensaft und Sprite dazugeben – etwas Platz lassen, da die Deko sonst nicht hineinpasst
- Orangenscheiben, Zitronenscheiben und Gurkenstücke dazugeben
- Mit den Strohalmen umrühren und genießen! Am besten sind dicke Glastassen oder breite Saftgläser geeignet.

Amerikanischer Cheesecake

Das Rezept ist für einen großen Kuchen die Form hat ca. 26 cm Durchmesser.

Die gleiche Menge habe ich für zwei kleine Kuchen verwendet, beim Boden für die beiden, habe ich die Zwiebackmenge auf 180g reduziert.

Boden (Bröselteig): 100g Butter, 200g Zwieback oder Butterkeks, 1 Prise Zimt, 1 P. Vanillezucker

Butter zerlassen, Zwieback reiben oder in einer Tüte mit dem Nudelholz zerkleinern (Ich hab immer nur Zwieback verwendet.)

Butter, Zwieback, Zimt, Vanillezucker vermischen und in der gefettete Springform verteilen und festdrücken.

Belag: 4 Eier, 200g Zucker, 800g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL Zitronensaft

200g Crème fraîche, 1 P. Vanillezucker

Eier, Zucker schaumig schlagen - Frischkäse, Zitronensaft dazu - glattrühren

auf dem Boden verteilen und bei 150°C 1h auf mittlerer Schiene backen

Crème fraîche mit dem Vanillezucker mischen auf dem Käsebelag verteilen/verstreichen und ca. 10min weiterbacken.

Viel Spaß beim Ausprobieren!