

# Hexenküsse

4 EL gereinigte Brennnessel-Samen  
in  
2-3 EL Butter anrösten.  
**Sofort aus der Pfanne nehmen !!!**

Mit  
200 g geriebenen Mandeln  
1 Pr. Salz  
mischen.

150 g Milchmädchen  
hinzufügen.

100g Kuvertüre  
über Wasserdampf schmelzen  
und  
mit der Brennnessel-Mandel-Milchmädchen-Masse gleichmäßig  
verrühren.

1 TL Pralinenmasse  
mit beiden Händen zur Kugel drehen,  
in  
gesiebttem Puderzucker  
wälzen.

Die fertigen Hexenküsse auf einer Platte/Brett kalt stellen.

# Drachenblut



**6 EL feingehackte Wilde Möhre  
(oder Möhrengrün)**

**6 EL feingehackte, zarte Brennnesselspitzen oder Blättchen**

**3 geschälte, kleingeschnittene Zwiebel**

mit

**3 Dosen Tomaten**

**2 Tuben Tomatenmark**

**3 TL Salz**

**6 EL Balsamico-Essig**

**12 gehäufte EL braunem Zucker**

pürieren.



# Kräuterlimo

**ca. 8 g Steinkleeblüten**

in je

**1 L Apfelsaft**

ansetzen und mehrere Stunden ziehen lassen

(am besten über Nacht).

Vor Gebrauch die Steinkleeblüten abseihen und mit je

**1,5 L Sprudelwasser**

verdünnen.

# Quarkdip

**Ca. 6 gehäufte EL fein geschnittener Kräuter**  
z.B. Labkraut, Wiesenknopf, Spitzwegerich, Sauerampfer,  
Schafgarbe) in eine Schüssel geben.

Mit

**3 Quark**

**3 Schmand**

**3 Joghurt**

**1 TL Salz**

**Pfeffer**

gründlich verrühren (Schneebeesen).

Event. noch einmal abschmecken.

# Schüttelbutter

**3 EL ausgezupfte Rotklee-Blüten**  
in  
**3 Schüttelgläser**  
verteilen (1 EL / Glas)

**4 Päckchen ungekühlte H-Sahne**  
gleichmäßig auf die 3 Schüttelgläser verteilen.

## Schüttelbuttersong:

**Hey Klaus, du bist ein toller Typ,  
komm´ sing mit mir das Schüttelbutterlied.**

**Rechts, links, oben und unten  
schütteln wir die Butter,  
wie früher meine Mutter.  
Erst schüttel ich,  
dann gebe ich an dich.**

Hat sich die Molke von der Butter getrennt,  
wird die Molke abgeschüttet  
(schmeckt lecker !!!!)  
und die Butter kalt gestellt.



# Grünes Stockbrot



**1 Handvoll gemischter Kräuter**  
(z.B. Spitzwegegerich, Wiesenknöterich, Labkraut)  
kleinschneiden und mit  
**ca. 300 ml Wasser**  
pürieren.

**700 g Mehl**  
**1,5 P Trockenhefe**  
**2 gestrichene TL Zucker**  
**2 TL Salz**  
**etwas Pfeffer**  
gleichmäßig miteinander vermischen.

**Das grüne Wasser**  
hinzufügen,  
mit einem Teil des Mehles zu einem Brei verrühren  
und dann mit  
**1 EL weicher Butter**  
alles verkneten, kneten, kneten !!!

(Ist der Teig zu fest, noch ein wenig Wasser hinzufügen)

Den fertigen Teig  
mit der verschlossenen Schüssel kühl stellen.

**Vor Gebrauch noch einmal durchkneten.**



# Rotes Stockbrot

**700 g Mehl**

**1,5 P Trockenhefe**

**2 gestrichene TL Zucker**

**2 TL Salz**

**etwas Pfeffer**

gleichmäßig miteinander vermischen.

**ca. 300 ml Wasser**

**mindestens 2 - 3 gehäufte EL Tomatenmark**

hinzufügen,

mit einem Teil des Mehles zu einem Brei verrühren.

Und dann mit

**1 EL weicher Butter**

alles verkneten, kneten, kneten !!!

(Ist der Teig zu fest, noch ein wenig Wasser hinzufügen)

Den fertigen Teig

mit der verschlossenen Schüssel kühl stellen.

**Vor Gebrauch noch einmal durchkneten.**

# Weißes Stockbrot

**700 g Mehl**

**1,5 P Trockenhefe**

**2 gestrichene TL Zucker**

**2 TL Salz**

**etwas Pfeffer**

gleichmäßig miteinander vermischen

**ca. 300 ml Wasser**

hinzufügen,

mit einem Teil des Mehles zu einem Brei verrühren

und dann mit

**1 EL Butter**

alles miteinander verkneten, kneten, kneten !!!

(Ist der Teig zu fest, noch ein wenig Wasser hinzufügen)

Den fertigen Teig

mit der verschlossenen Schüssel kühl stellen.

**Vor Gebrauch noch einmal durchkneten.**