

Hardenberger Kuchen	
Boden: 250gr Margarine 250 g Zucker 250 gr Mehl 5 Eier 1 Teelöffel Backpulver	Rührteig herstellen auf Kuchenblech verteilen bei 200 Grad 30 Min backen Heißluft 160 Grad
Buttercreme: 1/2 l Milch 1 Paket Vanillepuddingpulver 2 Esslöffel Zucker	Vanillepudding kochen über Nacht bei Zimmertemperatur stehenlassen
250 gr Butter	auch über Nacht neben dem Pudding stehenlassen am nächsten Tag-wenn beides die gleiche Temperatur hat!!!!- den Pudding in die Butter rühren
gut 1/4 l Hardenberger Korn (kann auch mehr oder etwas weniger sein)	auf dem gebackenen Boden verteilen
Butterkekse	dicht zusammen auf den getränkten Boden legen
Johannisbeergelee	etwas warm machen und auf den Butterkekse verstreichen
Buttercreme	auf dem Gelee verstreichen
Schokoladenguss: 250 gr Puderzucker 2 Eier 3 gehäufte Löffel Kakao	verrühren
5 Würfel Palmin	schmelzen und löffelweise unter die Kakaocreme rühren; danach kann noch ein Schuss Rum dran; alles über der Buttercreme verstreichen

Quiche Lorraine in verschiedenen Varianten	
Teig für 1 Springform: 200 gr. Mehl 100 gr Butter 1/2 TL Salz 1 Ei 5 EL Wasser	Alles mit Knethaken verrühren in die Springform geben und 1 Std. kalt stellen
Füllung: 3 Eier 1/4 l Sahne 1 Prise Pfeffer 125 gr. geriebenen Käse Muskat nach Geschmack Salz je nach Zutaten	Alles verrühren
1000 gr Spinat mit Zwiebeln anbraten 200gr Lachs	in die Eiersahne hineingeben, alles auf dem Teig verteilen und 20 Minuten bei ca. 180 Grad backen mit Salz
Oder: 1000 gr geputzten Porree anbraten und fast fertig dünsten 200 gr Schinkenwürfel dazu	in die Eiersahne hineingeben, alles auf dem Teig verteilen und 20 Minuten bei ca. 180 Grad backen
Oder: 4 große Zwiebeln mit 800 gr Champignons anbraten	in die Eiersahne hineingeben, alles auf dem Teig verteilen und 20 Minuten bei ca. 180 Grad backen
Oder andere Zutaten, die man gern isst	