

# Huschenschnusch

Rezept von Anke

Je gleiche Menge

	Wutteln (Karotten)
	Steckrüben und Kartoffeln
2 - 3 Stück	Zwiebeln
1 Stück	Schinken
	Wasser
	Pfeffer

Das Schinkenstück mit 1 Liter Wasser aufsetzen und ca 30 - 40 Minuten kochen. Wutteln, Steckrüben, Kartoffeln und Zwiebeln in Würfel schneiden und mit dem Schinken solange kochen, bis das Gemüse gar und das Gericht durch die zerkochten Kartoffeln sämig wird.

Herzhaft mit Pfeffer abschmecken.

Den Schinken in Scheiben schneiden und evtl mit Senf zu dem Gericht servieren.



## Ofenkuchen

Von Christa Ketelsen

250 g      Margarine  
200 g      Zucker  
5          ganze Eier  
375 g      Mehl  
1 P        Backin  
4-5 große Birnen oder  
1 Dose     Birnen  
durchwachsene, geräucherte Speckscheiben

Margarine mit Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben. Dann das mit Backin gemischte Mehl löffelweise unterheben.

Eine feuerfeste Form mit Margarine einfetten und mit dünnen Speckscheiben auslegen. Darauf die gedünsteten, abgetropften Birnenhälften schichten und den Rührteig darüber geben.

Als Abschluß wird der Ofenkuchen mit Speckscheiben belegt.

Bei 180 Grad ca. 1 Stunde auf der unteren Schiene im Ofen Backen.

Dazu schmeckt sehr gut eine Vanillesoße.

