

# Camping 45 Gästerezepte

## 2006-10-31 Irmgard's Obstkuchen

Und noch ein wunderbares Rezept, passend zur Obstzeit.

Gegeben wurde mir dieses Rezept von unserem Stammgast Irmgard aus Edertal - Vielen Dank hierfür!

Zubereitungszeit inkl. Backen etwa 35 - 40 min. Nährwert: Wieder unglaublich gehaltvoll!

### Zutaten:

- 4 Eier
- 350 g Zucker
- 125 g Butter
- 125 ml Milch
- 300 g Mehl
- 3/4 Pk. Backpulver
- Obst (Äpfel oder Pflaumen eigenen sich sehr gut) zum Belegen
- evtl. Mandeln und Zimt

### Zubereitung:

1. Butter und Milch aufkochen
2. Während dessen Eier und Zucker schaumig schlagen
3. Kochende Milch / Butter zu zu Eier-Zuckermasse geben
4. Mehl und Backpulver unterrühren
5. Die Masse in eine Backform gießen
6. Masse mit Obst belegen. Das Obst darf gerne einsinken. Evtl. Mandeln und Zimt auf den Kuchen legen
7. Bei 200°C ca. 30 min. backen, fertig!

---

## 2004-09-22 Lachs in Gorgonzolasoße

Hier ein tierisch leckeres Rezept von einem unserer Gäste, dem "Göteborjan":

Zubereitungszeit: Nur ca. 20 min.! Nährwert: Egal, es schmeckt!

### Zutaten pro Person:

- 200-300g Lachssteak oder Lachsfilet. Gerne tiefgefroren
- ca. 200g Gorgonzola
- ca. 4 mittelgroße Kartoffeln
- 1 EL Speiseöl
- 150g Creme Fraiche (oder Schmand, Gräddfil, evtl. saure Sahne)

- 1 handvoll Dill (geht auch tiefgefroren)
- 1 TL Fischbrühe oder Brühwürfel
- 0,5 dl Sherry

### **1. Pellkartoffeln**

Los geht's mit den Erdknollen, diese brauchen am längsten!

- Kartoffeln schrubben, mit Wasser aufsetzen und ca. 20 min. kochen.

### **2. Lachs:**

Wird zubereitet, sobald das Kartoffelwasser kocht

- Den Ofen auf 225°C vorwärmen
- Die gewaschenen Lachssteaks in eine feuerfeste Form legen
- Den Gorgonzola über den Lachs bröseln oder in Scheiben legen
- Den Lachs 13 min. im Ofen backen

### **3. Soße:**

Wenn der Lachs im Ofen verschwunden ist, geht's an die Soße

- Speiseöl in einen Topf geben, mit der Fischbrühe und der Creme Fraiche erwärmen
- Die Zutaten rühren bis zum Kochen
- Dill zugeben, dann den Sherry zugeben.

**Fertig - Guten Appetit!**