



## Für die Kinder: Zucchinikuchen

### Zutaten:

---

- 2 Tassen Zucker (240g)
  - 1 Pck. Vanillinzucker
  - 3 Eier
  - 125 ml Öl
  - 1 Teel. Zimt
  - 2 Tassen ger. Zucchini
  - 240g Mehl
  - ½ Pck. Backpulver
  - 100g Nüsse
- } verrühren  
} zugeben

### Zubereitung:

---

Geriebene Zucchini unterheben, Mehl mit Backpulver und Nüssen zum Schluss unterheben. Napfkuchenform ausfetten, mit Paniermehl ausstreuen, Teig einfüllen und Kuchen bei 180 °C ca. 1 Std. backen. Dieser Kuchen ist sehr saftig und lange lagerfähig; mit Schokoguss verlängert sich die Lebensdauer.

## Für den Vater: Likör von Schwarzen Johannisbeeren

### Zutaten:

---

- 1 Kg Schwarze Johannisbeeren
- 500 g Zucker
- 1 Liter Weingeist
- ½ Liter Wasser

### Zubereitung:

---

Die Schwarzen Johannisbeeren werden zerdrückt und mit Weingeist in einen Glasballon gegeben, verkorkt und etwa sechs Wochen an die Sonne gestellt. Dann wird der so gewonnene Auszug abgeseiht. Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und nach dem Abkühlen zum Alkohol gegeben und das Ganze, wenn nötig, filtriert. Den fertigen Likör füllt man in Flaschen, verkorkt ihn und lässt ihn längere Zeit lagern, bevor man ihn verwendet.

## Für die Mutter: Himbeer - Essig

### Zutaten:

---

- 500g reife Himbeeren
- ½ l Weinessig

### Zubereitung:

---

Die Himbeeren sorgfältig verlesen, nur einwandfreie Früchte nehmen, nicht waschen. Beeren in ein saubres Glasgefäß füllen, den Essig darüber gießen. Das Gefäß verschließen und auf eine sonnige Fensterbank stellen. Sieben bis zehn Tage ziehen lassen. Das Glas täglich zweimal leicht kreisend umschwenken. Den Essig nach Ablauf dieser Zeit durch ein saubres Mulltuch filtern und in eine passend Glasflasche umfüllen. Himbeer-Essig dunkel aufbewahren.



### Und für die Gäste: Eingemachte Zucchini

#### Zutaten:

---

- 2kg Zucchini
- 1l Wasser
- 200g Zucker
- 2 TL Senf
- 1kg rote, grüne, gelbe Paprika
- ½ l Apfelsaft
- 1 TL Curry
- Saft von 2 Zitronen
- ½ kg Zwiebelringe
- 1Fl. Gurkenessig
- 4 TL Salz

#### Zubereitung:

---

Zucchini und Paprika in Streifen schneiden, mit den Zwiebelringen in den Topf geben. Alle anderen Zutaten dazugeben. Zum Kochen bringen, nach Wunsch weich kochen, noch bissfest. Heiß in Gläser und verschließen.