



MS-Sonntags-Café

BACK & SNACK BUCH

DMSG

DEUTSCHE MULTIPLE SKLEROSE GESELLSCHAFT
Münster und Umgebung e.V.

Die Deutsche Multiple Sklerose Gesellschaft Münster und Umgebung e. V. (DMSG Münster) wurde als Selbsthilfegruppe im Jahr 1984 von einigen MS-Betroffenen als gemeinnütziger Verein gegründet. Inzwischen sind etwa 350 Mitglieder in ihm organisiert.

DMSG

DEUTSCHE MULTIPLE SKLEROSE GESELLSCHAFT
Münster und Umgebung e.V.

Die DMSG Münster bietet eine breite Palette unterschiedlicher Angebote und Aktivitäten. Neben der individuellen Beratung finden regelmäßig Kontaktkreistreffen in Münster und Umgebung statt.

Die Benefizveranstaltungen „**MS Montagskonzert**“ und „**LiteraturPlus**“ werden seit einigen Jahren mit großem Erfolg durchgeführt. Seit letztem Jahr findet das MS-Sonntags-Café statt.

Das **MS-Sonntags-Café** ist die Umsetzung einer Idee des Projektes MS-Volunteers, ein Projekt von MS-Betroffenen für MS-Betroffene.

Die Besucher des Cafés sind MS-Betroffene, deren Angehörige und Freunde. Sie kommen gern in das Café.

Man trifft sich bei Kaffee und Kuchen in gemütlicher Runde. In diesem Jahr hatten wir außer den vielfältigen Kuchenkreationen auch andere Leckereien im Angebot.



Damit die Teilnehmer des Cafés das vielfältige Angebot nicht so schnell vergessen, haben wir, wie im letzten Jahr, die Rezepte gesammelt und Fotos gemacht. Um die Kreativität der Spender zu belegen und ihnen unseren Dank auszudrücken, haben wir dieses Buch erstellt.

Seit vielen Jahren verwöhnen uns die „**Kinderhauser Frauen**“ mit leckerem Gebäckem zu unserer *Adventsfeier*. Als Dankeschön haben wir einige Rezepte in dieses Buch aufgenommen.

Unser Dank gilt auch allen MS-Betroffenen und Nichtbetroffenen, die bei den Vorbereitungen und der Betreuung der Nachmittage tatkräftig mitgeholfen haben und die an der Gestaltung dieses Buches beteiligt waren.

Ein besonderer Dank gilt **Maryse Masqueliez und Juliane Klose**, die beide im Rahmen ihres ehrenamtlichen Engagements das Café organisieren. Zum Schluss danken wir Ihnen, liebe Leser, die mit dem Kauf dieses Buches die Arbeit der DMSG Münster unterstützen.

Das Team



Maximilianstraße 13 · 48147 Münster
Telefon: 02 51 / 23 23 13 · Telefax: 02 51 / 23 23 19

E-Mail: info@ms-muenster.de
www.ms-muenster.de

Spendenkonten:

Volksbank Münster eG
BIC GENODEM1MSC
IBAN DE49 4016 0050 0011 4008 00
BLZ 401 600 50, Kto. 11 400 800

Münsterländische Bank Thie & Co.
BIC MLBKDEH1MUE
IBAN DE34 4003 0000 3492 4241 00
BLZ 400 300 00, Kto. 3 492 424 100

Zuwendungen sind steuerabzugsfähig!

Singapur-Torte

Für den Teig:

200 g Mehl
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
2 EL Zucker
abger. Schale einer Zitrone
1 EL eiskaltes Wasser

Für den Belag:

250 g Milchreis
1 l Milch
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
150 g Zucker
60 g Butter

½ l Sahne
2 Päckchen weiße gemahlene Gelatine
4 cl Maraschino oder Kirschwasser
1 kl. Dose gewürfelte Ananas
1 gr. Dose Ananasscheiben
Cocktailkirschen



Zubereitung:

Alle Teigzutaten (Fett in Flöckchen) rasch zusammen verkneten. Eine Kugel formen und 30 Minuten kaltstellen. Die Kugel zu einer Scheibe ausrollen und den Boden einer Springform (24-26 cm) damit belegen. Die Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf der mittleren Backofenschiene 20-25 Minuten backen (bei ca. 220°C).

Die Milch mit Salz aufkochen, den Reis einstreuen, aufkochen und vom Herd nehmen. Vanillemark und Zucker dazugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 20-25 Minuten quellen lassen. Das Fett einrühren.

Die Sahne sehr steif schlagen. Die Gelatine nach Packungsanleitung quellen lassen und auflösen. Eine Hälfte dieser aufgelösten Gelatine unter den noch gut warmen Reis mischen, Maraschino zugeben. Die Sahne behutsam unter die restliche Gelatine ziehen. Abgetropfte Ananaswürfel unter den abgekühlten Reis mischen, danach die Sahne unterheben. Den ausgekühlten Tortenboden mit einem Ring umschließen und die Milchreis-masse aufstreichen. Die Oberfläche mit abgetropften Ananasscheiben belegen, mit Kirschen und Sahnetupfer garnieren und bis zum Anschneiden ca. 4-5 Stunden kalt stellen.

gebacken von Ute Mehrländer

Für den Teig:

45-48 Stck Löffelbiskuits

125 g Butter

Für den Belag:

200 g Philadelphiakäse

1 Tasse Zucker

2 Zitronen

1 Päckchen Zitronengötterspeise

½ l Sahne



Zubereitung:

Die Biskuits mahlen und mit der Butter zu Krümeln vermengen. $\frac{3}{4}$ der Menge an den Boden einer Springform fest andrücken. $\frac{1}{4}$ der Menge für oben zurück lassen.

Für den Belag Käse, Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Die Götterspeise mit einer Tasse Wasser quellen lassen und dann erhitzen. Danach wieder erkalten lassen. Die Sahne schlagen und alles miteinander vermischen.

Die Füllung auf den Boden verteilen und mit Krümeln verzieren. 1 Tag kalt stellen!

gebacken von Marie-Luise Puzio

Pizza-Schnecken

Zutaten:

Pizzateig (aus dem Kühlregal)

Frischkäse, 1 Becher Crème fraîche oder Schmand (je nach Gusto, evtl. mit Kräutern)

Schinkenwürfel und/oder Gemüsewürfel (Fleisch und/oder vegetarisch)

Fleisch, Fisch, Wurst oder Gemüse können hier nach eigener Phantasie gewählt und zusammengestellt werden

evtl. frische Kräuter, 1 Tüte Reibekäse (nach Gusto wählen)





Zubereitung:

Paprika, Zwiebel und Champignons fein würfeln und mit dem geriebenen Käse und der Käsecreme vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell Kräuter hinzu geben. Den Pizzateig ausrollen und die Masse aufstreichen. Dabei am Rand weniger Masse verteilen. Eventuell eine Hälfte mit den Schinken-/Wurstwürfeln bestreuen. Von der schmalen Seite so fest wie möglich aufrollen. Mit einem scharfen Messer ca. 2 cm breite Stücke abschneiden und flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Den Backofen auf 220°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und in ca. 15–20 Minuten goldgelb backen. Im Umluftherd (200°C) geht es schneller.

Die Pizzaschnecken schmecken kalt und warm und sind gut geeignet als Partysnack oder für ein Picknick.

Tipp: Man kann mit der Füllung experimentieren, je nach Vorliebe und was das Gemüsefach und der Kühlschrank so hergeben.



Der große Erfolg des in 2012 erschienen Buches hat uns keine Wahl gelassen. Wir haben wieder Rezepte gesammelt und Fotos gemacht. Trotzdem ist es dieses Jahr anders, denn neben den köstlichen Kuchenkreationen wurde unser MS-Sonntags-Café durch Leckereien bereichert, die nicht nur den „süßen“ Gaumen erfreuen. Lassen Sie sich überraschen!

Gewidmet ist dieses Buch allen Helferinnen und Helfern, die organisiert, gebacken, gekocht, fotografiert, bei vielem mit angepackt haben oder als Gast im MS-Sonntags-Café waren – sowie denen, die uns durch den Kauf des Buches unterstützen.

Dankeschön!

Der Druck wurde unterstützt von:

