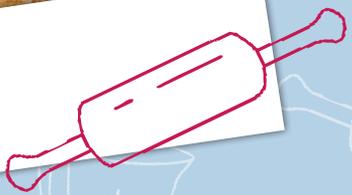
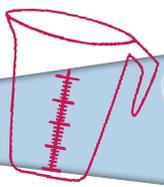
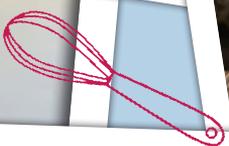


---

# NINAS BACK- UND WEINCOCKTAIL-BUCH

---





## Ehrlich rhoihessisch

Ich bin geborene und praktizierende Rheinessin, fest verwurzelt in der Region und tief verbunden mit den Menschen und unseren Traditionen. Wie die meisten von uns, erlebe ich fünf statt vier Jahreszeiten, in die Bütt gehe ich genauso wie an das Rednerpult im Landtag, ich kann alle Strophen von „Heile, heile Gänse“ und mein Dreiklang besteht aus Weck, Worscht und Woi.

Rheinessen hat allerdings kulinarisch noch mehr zu bieten. Ich habe Ihnen daher ein paar meiner Lieblingsrezepte zusammengestellt. Mein Rheinessen auf dem Teller und im Glas sozusagen.

Backen ist mein Hobby, quasi mein Yoga-Ersatz, wenn ich von anstrengenden Sitzungen nach Hause komme und als bekennende Rheinessenweinliebhaberin weiß ich den guten Tropfen sehr zu schätzen – im Glas und im Kuchen.

Die Rezepte sind recht einfach und bodenständig. Halt ohne „Amberage“, einfach ehrlich rhoihessisch – wie auch Politik sein sollte. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nachbacken und Nachmischen und natürlich beim Essen und Trinken.

Ihre



**Nina Klinkel**

## Zwibbelkuche

### (Klassiker in der Schnellversion)

#### Zutaten (für 12 Stück):

500 g Zwiebeln	130 g Mehl
1 EL Butter	200 g Bergkäse (gewürfelt)
4 Eier	150 g Schinkenwürfel
170 ml Milch	Pfeffer / Salz

#### Zubereitung:

- 1 Zwiebeln hacken und in der Butter anschwitzen. Am Schluss den Schinken dazu geben.
- 2 Den Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen, den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, leicht einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.
- 3 Eier verquirlen, Milch unterrühren, das Mehl zur Eiermasse sieben und unterrühren.
- 4 Jetzt den gewürfelten Käse und die Zwiebel-/ Schinkenmasse hinzugeben.
- 5 Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 30 bis 40 Minuten in den Ofen schieben.

## Flammkuche mit Handkäs (und e bissje Musik)

### Zutaten:

#### Teig:

250 g Mehl  
125 ml Wasser  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

#### Belag:

1 Becher Schmand  
1 Becher Crème double  
Pfeffer, Salz nach gusto  
In Scheiben geschnittener  
Handkäs nach gusto

2 rote Zwiebeln  
100 g Speck  
1/2 Apfel (Boskoop)  
in dünne Scheiben  
geschnitten  
Pfeffer / Salz und  
etwas Kreuzkümmel

### Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 250°C vorheizen (Ober-/ Unterhitze).
- 2 Aus Öl, Wasser, Salz und Mehl einen Teig zubereiten und dünn ausrollen.
- 3 Schmand mit Crème double mischen, würzen und auf dem Teig verstreichen.
- 4 Die Zwiebeln halbieren, in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Wasser kurz andünsten, mit dem Speck auf dem Flammkuchen verteilen, dann den dünn geschnittenen Handkäse und die Apfelscheiben darüber geben.
- 5 Auf der untersten Einschubleiste 20 Minuten backen bis der Handkäse Blasen wirft.

## Mini-Fleischwurstquiche (ohne Weck, aber gut zum Woi)

### Zutaten (für 20 Mini-Quiches in der Muffinform):

Teig:	Füllung:	
100 g Mehl	200 g Fleischwurst	Muskatblüte
50 g Quark (20%)	100 g Sahne	1 spritzer
50 g Butter	1 Ei	Weißweinessig
1 Prise Salz	Salz, Cayennepfeffer	ev. Fett für die Förmchen

### Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 220°C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Für den Teig Mehl, Salz und Quark in einer Schüssel grob vermengen. Jetzt die kalte Butter in Stücken dazugeben und rasch zu einem Teig verkneten. Der Teig soll nicht glatt sein, Butterstückchen sind durchaus erwünscht, damit es später „blättrig“ wird.
- 2 Teig auf einer Arbeitsfläche zu einem dicken Rechteck ausrollen, dann von oben und unten jeweils bis zur Mitte falten. Jetzt erneut ausrollen, von rechts und links zur Mitte falten. Für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3 Für die Füllung die Fleischwurst pellen und fein würfeln. Das Ei mit der Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat sehr kräftig würzen. Mit einem Hauch Essig abschmecken.
- 4 Das Muffinblech nach Bedarf fetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen und 12 Kreise (ca. Ø 8 cm) ausstechen. Die Teigkreise in die Mulden des Muffinsblechs drücken. Es sollen kleine Quicheböden mit Rand entstehen.
- 5 In jede Vertiefung etwas Fleischwurst geben und mit der Eiermischung auffüllen. 15 bis 20 Minuten backen, bis die Füllung aufgegangen und gebräunt ist.

## Rotweikuche

(mit Unterstützung aus de Rotwoistadt)

### Zutaten:

300 g weiche Butter	1 Pck. Backpulver
300 g Rohrzucker	2 TL Zimt
1 Pck. Vanillezucker	2 TL dunkles Kakaopulver
5 Eier	200 g geraspelte Zartbitterschokolade
375 g Mehl	200 ml Rotwein

### Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 175°C vorheizen.
- 2 Die Butter zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
- 3 Nach und nach die Eier dazugeben, dabei jedes Ei etwa eine Minute einrühren.
- 4 Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt und Kakaopulver vermischen und abwechselnd mit dem Rotwein in die Butter-Ei-Masse geben.
- 5 Zum Schluss die Schokoraspeln untermengen und den Teig in eine gefettete Gugelhupfform (es geht auch eine Kastenform) füllen.
- 6 Auf der mittleren Schiene für ca. 1 Stunde bei 175°C backen. Ggf. mit etwas Backpapier abdecken, sollte der Kuchen zu dunkel werden.
- 7 Nach dem Backen etwas abkürzen lassen und dann stürzen.

**Die Frage aller Fragen:**  
**Welcher Rotwein?** Möchte ich ein fruchtiges Geschmacksbild, greife ich zum Dornfelder. Mag ich es würzig und weihnachtlich, ist der Spätburgunder der Wein meiner Wahl. Die Weine kommen natürlich aus der Rotweinstadt Ingelheim.

**Spezialtipp:** Eigentlich reicht ordentlich Puderzucker auf dem Rotweinkuchen. An Weihnachten darf es aber gerne etwas mehr sein und ich schwöre hier auf eine Schoko-Pfeffer-Glasur. Hierfür 100 g Schokolade in Stücke brechen. Mit 100 g Schlagsahne und einem Würfel (25g) Kokosfett in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Zwei Messerspitzen gemahlene Pfeffer unterrühren und 10–15 Minuten abkühlen lassen. Zwei (ca. 20g) Pfefferkuchen und 1 Zuckerstange in Stücke schneiden. Gugelhupf aus der Form stürzen, Glasur darauf verteilen und mit Pfefferkuchen- und Zuckerstangenstückchen bestreuen. Ca. eine Stunde kalt stellen.

## Weißweikuche (mit zweifacher Weindosis)

### Zutaten:

#### Kuchen:

200 g weiche Butter	300 g Mehl
150 g Zucker	2 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker	abgeriebene Schale
5 Eier	einer halben Bio-
100 g Speisestärke	Zitrone
	200 ml Weißwein

#### Weißweinsirup:

150 g Zucker
150 ml Weißwein

### Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 175°C vorheizen.
- 2 Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und kalt stellen. Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und die Eigelb einzeln zugeben.
- 3 Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und der Zitronenschale mischen. Die Mischung abwechselnd mit dem Wein unter die Eimasse rühren. Das Eiweiß anschließend unterheben.
- 4 Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben und bei 175°C ca. eine Stunde backen.
- 5 Für den Weißweinsirup etwa 15 Minuten vor Ende der Backzeit den Zucker und den Wein in einem kleinen Topf ca. vier Minuten köcheln lassen. Den Kuchen herausnehmen, mit einem Holzspieß mehrmals einstechen und mit der Hälfte des Sirups bestreichen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit dem restlichen Sirup bestreichen und zu Ende backen.

#### Auch hier natürlich die Frage: Welcher Weißwein?

Ich mag ihn gerne fruchtig und greife daher zu Chardonnay und Riesling (trocken), aber er funktioniert auch hervorragend mit einem Gewürztraminer, für alle, die es eben gerne etwas würziger mögen.

## Gewürzkuchen mit Rotweincreme (leckere WEI(h)Nachten)

### Zutaten:

#### Kuchen:

150 g weiche Butter  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
4 Eier  
350 g Mehl  
1 TL Backpulver  
200 g gemahlene  
Haselnüsse

250 ml Milch  
2 EL Honig  
3 TL Lebkuchen-  
gewürz  
½ TL Zimt  
gehackte  
Schokolade

#### Rotweincreme:

3 Eigelb  
80 g Zucker  
6 Blatt Gelatine  
375 ml trockener  
Rotwein  
3 Eiweiß  
20 g Zucker  
200 g Sahne

### Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- 2 Für den Kuchen aus allen Zutaten einen einfachen Rührteig herstellen und in eine gefettete Form füllen.
- 3 Bei 200°C 60 bis 70 Minuten backen.
- 4 Für die Rotweincreme die Eigelb und den Zucker cremig schlagen. Rotwein erwärmen. Die Gelatine einweichen und einem Teil des erwärmten Rotweins auflösen. Alles unter die Eigelbmasse rühren.
- 5 Eiweiß mit dem Zucker und der Sahne aufschlagen. Nacheinander unter die etwas angezogene Rotweincreme heben. In einem Metallgefäß kalt stellen.
- 6 Die Rotweincreme (in Nocken) zum Kuchen anrichten.

## Mamas Kreppel (ohne Sauerei, HELAU)

aus dem  
Backofen ohne  
frittieren

### Zutaten (für 12 Stück):

125 g weiche Butter	500 g Mehl	2 EL Butter zum Bestreichen
150 ml Milch	2 Eier (leicht verquirlt)	3 EL Zucker zum Bestreuen
1 Würfel frische Hefe	ca. 12 EL Marmelade	Puderzucker
60 g Zucker		

### Zubereitung:

- 1 Butter und Milch bei niedriger Temperatur erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Nicht zu heiß werden lassen. Den Zucker hinzugeben und die Hefe einbröseln und verrühren. Etwas abkühlen lassen.
- 2 Mehl, verquirlte Eier und Hefemixtur in eine Rührschüssel geben und verkneten. Den Teig ruhen lassen. Mein Tipp: Backofen auf 50°C vorheizen, Teig abgedeckt bei ausgeschaltetem Backofen 20 Minuten gehen lassen.
- 3 Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Blech oder eine Auflaufform fetten.
- 4 Den Teig in 12 gleichgroße Portionen teilen, jeden Teigling zu einer Kugel formen und mit Marmelade füllen. Hierzu eine Spritztülle oder eine Einwegspritze ohne Nadel verwenden. Die Einstichlöcher zusammendrücken.
- 5 Die Kreppel noch einmal 20 Minuten in der Form / auf dem Blech gehen lassen.
- 6 2 Esslöffel Butter schmelzen, die Kreppel nach der Gehzeit damit bestreichen, Zucker darüber geben und auf der mittleren Schiene 20 Minuten bei 200°C backen.
- 7 Nach dem Backen und dem Erkalten großzügig mit Puderzucker bestäuben.

## Omas Riwwelkuche (immer noch de Beste)

### Zutaten (für ein Blech):

250 ml lauwarme Milch  
1 Würfel Hefe  
80 g Zucker  
500 g Weizenmehl  
80 g weiche Butter  
1 Ei

1 Prise Salz  
¼ TL abgeriebene  
Zitronenschale

### Belag:

200 g Schmand  
1 EL Zitronensaft

### Streusel:

250 g Weizenmehl  
200 g Butter  
150 g Zucker

### Zubereitung:

- 1 Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Hefeteig die Hefe in lauwarme Milch bröckeln. Einen Esslöffel vom Zucker dazugeben und alles verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat.
- 2 Das Mehl in eine große Rührschüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefemilch hineingießen. Schüssel abdecken und den Vorteig 10 Minuten gehen lassen. Die übrigen Zutaten, den (restlichen) Zucker, die weiche Butter, Ei und Zitronenabrieb dazugeben und gut durchkneten.
- 3 Die Schüssel abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde (oder im 50°C warmen ausgeschalteten Ofen 30 Minuten) gehen lassen.
- 4 Blech fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig kurz durchkneten, auf Blechgröße ausrollen und weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 5 In der Zwischenzeit die Streusel vorbereiten: Mehl, Zucker und Butter in eine Schüssel geben, erst mit den Knethaken, dann mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten und kaltstellen.
- 6 Den Schmand mit dem Zitronensaft verrühren, ganz dünn auf dem Hefeteig verstreichen. Die Streusel mit der Hand darüberkrümeln. Den Kuchen 30 bis 35 Minuten bei 180°C backen.

## Der Gin des Lebens

ein Dessert mit dem Ingelnummer 65er

### Zutaten (für 6 Gläser):

12 Löffelbiskuits	50 g Puderzucker
1 Limette	200 g Schmand
40 ml Fünfundsechzig07 Ingelheim Dry Gin	1 Packung Frischkäse (175 bis 200 g Doppelrahmstufe)
40 ml Tonic Water	200 ml Sahne
2 Eier (leicht verquirt)	100 g Joghurt natur
ca. 12 EL Marmelade	

### Zubereitung:

- 1 Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel verschließen und mit einem Nudelholz zerkleinern. Dann gleichmäßig in die Gläser verteilen.
- 2 Sahne steif schlagen.
- 3 Frischkäse, Schmand, Joghurt, Puderzucker, Gin, Tonic und einen Spritzer Limettensaft in einer Schüssel cremig schlagen. Die Sahne dann anschließend unterheben.
- 4 Die Masse in die Gläser füllen.
- 5 Von der übrigen Limette drei Scheiben abschneiden, diese halbieren und zum Verzieren verwenden.
- 6 Die Gläser müssen im Kühlschrank etwa zwei bis drei Stunden kalt stehen.

## Blühwein in rot und weiss (farblich angepasst an die 05er)

### Zutaten:

#### Rot:

- 1 Flasche trockener Rotwein
- 1 Bio-Orange in Scheiben
- 2 Stangen Ceylon-Zimt
- 3 Gewürznelken
- 3 Sternanis
- 2-3 EL Zucker, Honig oder Agavendicksaft
- nach Geschmack einige Kapseln Kardamon

#### Zubereitung:

- 1 Rotwein erwärmen (nicht wärmer als 78°C).
- 2 Kardamonkapseln aufdrücken, mit Nelken und Anis in ein Tee-Ei geben. Gewürze im Tee-Ei, Zimtstange und Orangen in den Wein geben.
- 3 Topf vom Herd nehmen, mind. eine Stunde mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
- 4 Vor dem Servieren Gewürze entfernen, Wein wieder erwärmen und mit dem Zucker abschmecken.

#### Weiß:

- 1 Flasche Weißwein
- 1 Bio Orange in Scheiben
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Stück Sternanis
- 2 Stangen Ceylon-Zimt
- 2-3 EL Zucker, Honig oder Agavendicksaft

#### Zubereitung:

- 1 Schale von Orange und Zitrone abreiben, den Saft der Früchte mit dem Weißwein in einen Topf geben.
- 2 Flüssigkeit langsam erwärmen (nicht wärmer als 78°C) und Gewürze hinzufügen.
- 3 Topf vom Herd nehmen, mind. eine Stunde mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
- 4 Vor dem Servieren Gewürze entfernen, Wein wieder erwärmen und mit dem Zucker abschmecken.

#### Eine Glaubens-

frage: rot oder weiß.

Ich mag beide gerne. Für den Rotwein am Liebsten ein Spätburgunder oder ein Regent. Für den weißen nehme ich gerne Riesling oder Chardonnay.

## Rhoihesse sour

(die New Yorker Variante mit Rheinhessenwein)

### Zutaten:

6 cl Roggenwhiskey  
(z. B. Jim Beam Rye Whiskey)  
3 cl frischer Zitronensaft  
2 cl Zuckersirup  
2 cl trockener Rotwein (Syrah)  
Tumbler-Glas

### Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in einem Shaker mischen und auf viel Eis kalt-schütteln.
- 2 Anschließend in einen ge-kühlten Tumbler abseihen.

## Der Bischof

(de Dom im Herz, de Woi mit Rum im Glas)

### Zutaten:

8 (bis 10) cl Rotwein  
(Spätburgunder trocken)  
6 cl Wasser  
2 Barlöffel (etwa 2 TL)  
Jamaika Rum (dunkel)  
1 Barlöffel (etwa 1 TL)  
Pudertzucker  
2 Scheiben Zitrone  
bauchiges Weinglas

### Zubereitung:

- 1 Alle Komponenten in einen Shaker geben und mit aus-reichend Einwürfeln shaken.
- 2 Den Cocktail in ein vorge-kühltes, bauchiges Weinglas abseihen und mit der Zitrone garnieren.

# Über mich

37 Jahre alt | Rheinessin | Sozialdemokratin |  
Kaffee-Enthusiastin | Weinliebhaberin |  
Landtagsabgeordnete für Ingelheim,  
Budenheim und die VG Nieder-Olm in  
Rheinland-Pfalz

Mehr zu mir und meinen politischen  
Inhalten finden Sie unter  
[www.nina-klinkel.de](http://www.nina-klinkel.de)

## Impressum:

Nina Klinkel | c/o SPD Kreisverband Mainz-Bingen | Romano-Guardini-Platz 1 | 55116 Mainz |  
[www.nina-klinkel.de](http://www.nina-klinkel.de) | [www.facebook.com/ninaklinkel](https://www.facebook.com/ninaklinkel) | [www.instagram.com/ninaklinkel](https://www.instagram.com/ninaklinkel) |  
[info@nina-klinkel.de](mailto:info@nina-klinkel.de)



