

**SO KOCHEN UND BACKEN
HILTRUPER HAUSFRAUEN**

Die zum Kochbuch erschienenen Anhänge sind hier integriert

1. 128 Seiten neuer Rezepte auf gelbem Papier

2. „Hiltruper Weihnachtsbäckerei“ auf 72 Seiten grünem Papier

Erprobte Rezepte aus Bratröhre und Kochtopf

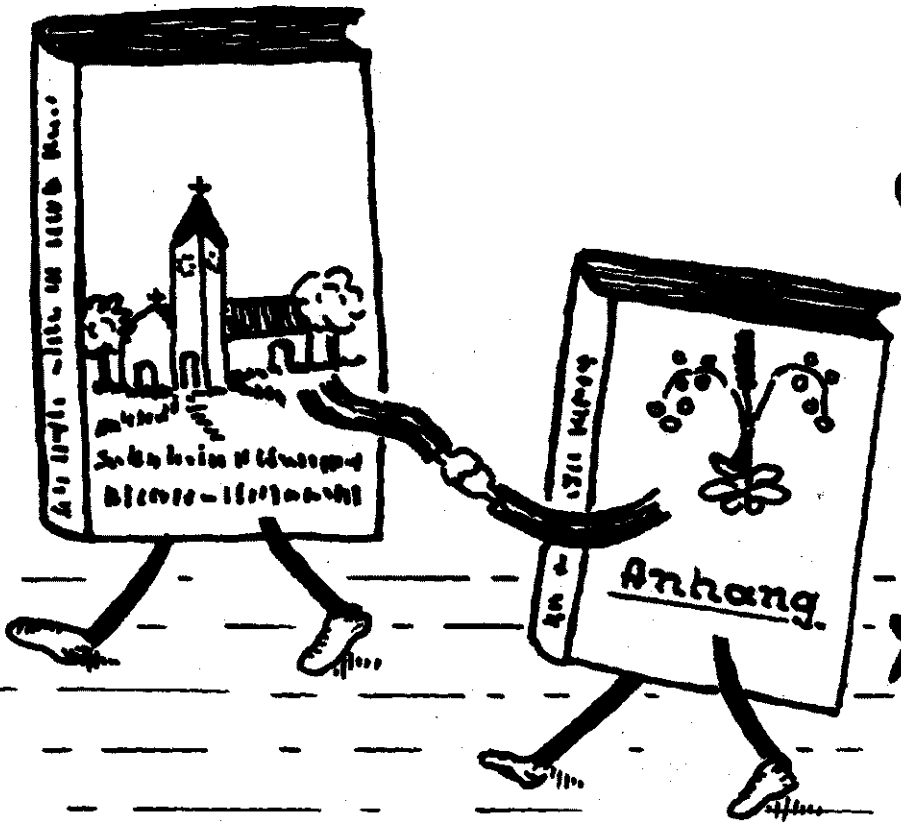


gesammelt und geordnet von der katho-
lischen Frauengemeinschaft

St. Marien, Hiltrup

Anhang

(ist den Abschnitten zugefügt)



V o r w o r t !

Hiltruper Hausfrauen haben diese Rezepte zusammengetragen. Alle Gerichte sind seit langem erprobt und haben sich vielfach im Haushalt bewährt.

Auch ungeübte Hausfrauen werden an dieser Sammlung ihre Freude haben.

Einige kochfreudige Jugendliche trugen ihre besten Rezepte zu diesem Buch bei.

Die katholische Frauengemeinschaft St. Marien in Hilstrup gibt dieses hausgemachte Kochbuch zu ihrem 25jährigen Bestehen heraus.

Wir hoffen und wünschen, daß dieses Buch eine weite Verbreitung findet, auch über die Pfarrgrenzen hinaus.

Viel Freude beim Ausprobieren und gutes Gelingen der Rezepte wünscht

die Frauengemeinschaft St. Marien, Hilstrup.

Hilstrup, im November 1982

Zum Entstehen dieser Sammlung haben beigetragen:

Margarethe Birkner

Hildegard Engels

Doris Gerstein

Ursula Gewinn

Berna Große-Wietfeld

Christa Heckenkamp

Helga Hesse

Waltraud Huesmann

Anne Kroos

Lies'chen Kötter

Christa Lehmann

Marianne Maasewerd

Anni Mathweis

Elisabeth Mersmann

Elisabeth Nolte

Martina Nolte

Gerlinde Potthoff

Magdalena Potthoff

Hildegard Schmieding

Renate Seiff

Agnes Spletker

Elisabeth Wortmann

Vorwort (Anhang)

Das Interesse an unserem Kochbuch und die große Nachfrage nach einem "neuen" veranlaßten uns, einen Anhang herauszubringen.

Wir haben ihn genauso aufgeteilt, wie wir unser Kochbuch geordnet haben, allerdings etwas verkürzt, denn die Blattsammlung soll ja noch in das Ringbuch passen!

Damit Sie die neuen Rezepte sofort finden, haben wir gelbes Papier gewählt und wie folgt geordnet:
Unter 2. Backrezepte für jede Gelegenheit,
unter 3. Leckereien nicht nur für den Abend,
unter 4. billige und schnelle Mittagsküche,
unter 6. Gerichte für den süßen Gaumen,
Nachspeisen und süße Aufläufe.

Unser Vorschlag:

Heften Sie den Anhang hinter das letzte Rezept unseres Kochbuches ein oder verteilen Sie die Rezepte nach den jeweiligen Sachgebieten des bestehenden Kochbuches.

Sicherlich werden Sie Rezepte finden, die Ihnen bekannt sind. Unser Anhang besteht ja auch aus wirklich gesammelten Rezepten, die man z.B. bei einer Einladung bei Verwandten oder Freunden kennengelernt hat.

"Das möchte ich auch mal ausprobieren!"

"Das schmeckt ja toll!"

"Das geht einfach und super-schnell!"

"Wie köstlich, das Rezept muß ich haben!"

Solche und ähnliche Ausrufe werden Sie auch kennen. Dann werden Rezepte ausgetauscht, zu Hause im handgeschriebenen Kochbuch verewigt, und von da kommen sie nun wieder in den Anhang des Kochbuches.

Wir wünschen Ihnen auch Aaaahh- und Oooohh-Erlebnisse mit den neuen Köstlichkeiten und viel Freude beim Zubereiten und Servieren.

Die Frauengemeinschaft St. Marien,
Münster-Hiltrup

Inhaltsverzeichnis

1. Küchentips zum Weitersagen

2. Backrezepte für jede Gelegenheit

Festtagskuchen	19
Kuchen mit Obst	41
feste Kuchen	55
einfache und schnelle Kuchen	67
Kleingebäck	77
Brot und Brötchen	87

3. Leckereien für abendliche Gäste

Suppen	97
Salate	111
Fleisch- und Fischgerichte	135
Toasts	155
pikant backen	157
Soßen	165
Aufläufe	167

4. billige und schnelle Mittagsküche

Suppen	175
Eintopfgerichte	179
Fleischgerichte	191
Eiergerichte	199
Fischgerichte	203
Gemüse und Salate	209
Aus der Vollwertküche	225

5. Was unsere Jugendlichen gerne kochen

Aus dem Backofen	237
aus der Pfanne	245

Gerichte für den großen Hunger	249
6. Gerichte für den süßen Gaumen, Nachspeisen	
Pudding, Cremes und Eis	255
aus der Auflaufform	269
Süßes aus Pfanne und Kochtopf	273
7. Typisches aus dem Münsterland	
Fleischgerichte	279
für den Mittagstisch	281
Gebackenes und Süßes	283
8. Nicht alltägliche Einmachrezepte	291
10. Abkürzungen und Erklärungen	299
Anhang:	
„Hiltruper Weihnachtsbäckerei“	
1. Vor dem Backen zu lesen	305
2. Wissenswertes über Teiglockerungsmittel	
3. Schnelle Plätzchen vom Backblech ohne Formen	311
4. handgeformte Plätzchen	325
5. mit Formen ausgestochene Plätzchen	345
6. Weihnachtliches Konfekt selbst gemacht	357
7. Weihnachtliche Kuchen	363
Gesamtregister von A – Z	371

1. Küchentips zum Weitersagen

Rosinen, Zitronat u.s.w. sinken nicht im Teig auf den Boden, wenn man sie vorher (nach dem Waschen und Abtrocknen) von allen Seiten mit Mehl bestäubt und darin wälzt.

Nüsse und Mandeln für den Teig müssen fein gemahlen werden. Grob gemahlen machen sie den Teig brüchig.

Bei Kleingebäck aus Backpulverteig empfiehlt es sich, die Butter oder Margarine vorher etwas anzubräunen. Das Gebäck erhält dann einen feineren Geschmack.

Lebkuchengebäck bleibt lange saftig, wenn es zusammen mit einem Apfel in gut schließender Dose aufbewahrt wird.

Ausstechförmchen kleben beim Ausstechen nicht am Teig fest, wenn sie vorher in warmes Wasser getaucht werden.

Haben Sie zu wenig Backbleche, dann legen Sie die Bleche mit Alufolie oder Backpapier aus und backen das Gebäck darauf. Das fertige Gebäck ziehen Sie mitsamt der Folie herunter und belegen es gleich wieder mit der nächsten Alufolie, auf der Sie die Plätzchen bereits vorbereitet haben.

Kuchenformen und Bleche einige Stunden vor dem Backen einfetten, dann löst sich der Kuchen besser.

Wissen Sie, daß Kuchenbleche und -formen aus Schwarzblech die Hitze besser leiten als solche aus Weißblech? Schwarzblech erspart deshalb etwas an Backzeit.

Vanillezucker kann man selbst herstellen:

1 aufgeschnittene Vanilleschote mit 3 Pfund Zucker in ein geschlossenes Gefäß geben. Schon nach 3-4 Tagen ist der Vanillezucker gebrauchsfertig.

Wer viel mixt, sollte zum Süßen immer eine große Flasche Zuckersirup vorrätig haben. 2 Tassen Zucker werden mit 2 Tassen Wasser gekocht. Der abgekühlte Sirup wird in eine Flasche gefüllt und im Kühlschrank aufbewahrt.

Süßspeisen und Obstkompotten sollten Sie den Zucker erst nach dem Kochen zusetzen. Er büßt während des Kochens einen Teil seiner Süßkraft ein.

1 Messerspitze Senf an Gurkensalat macht ihn besser verdaulich.

1 Eßlöffel Reis macht den Rotkohl sämiger und bekömmlicher. (Sofort mitkochen)

Die berühmte Prise Zucker gehört an Fleischsoßen, Marinaden und Gemüse wie Spargel, Erbsen, Brechbohnen, Karotten, Sauerkraut und Rosenkohl. Das Aroma wird besser und intensiver, die Speise erhält den letzten Pfiff.

Schmorbraten, Geflügel, Steaks, Bratwürste, Bratkartoffeln bräunen schöner, wenn Sie etwas Zucker in das Fett streuen. Bratensoßen werden brauner und aromatischer, wenn Sie ein paar Tropfen Zuckercouleur hinzufügen.

Tomatenmayonnaise können Sie selbst herstellen: Vermengen Sie etwa 4 Teile Mayonnaise mit 1 Teil Tomatenketchup: Zum Verzieren einer kalten Platte ein hübsches Farbelement.

Ob Rinder-, Schweine- oder Wildbraten – jeder muß vor dem Aufschneiden mindestens 10-15 Minuten ruhen, damit der Fleischsaft beim Tranchieren nicht herausläuft. Damit der Braten nicht kalt wird, legen Sie ihn zum Rasten in den warmen, aber ausgeschalteten Backofen.

Thunfisch aus der Dose schmeckt als Brotbelag hervorragend, wenn man ihn mit Sellerie (gehackt), Oliven und Mayonnaise anrichtet.

Haben Sie schon mal daran gedacht, ein Fleischgericht, einen Eintopf, dicke Suppen oder Kuchen in doppelter Menge herzustellen? Es ist kaum mehr Arbeit. Eine Hälfte davon eingefroren, ist ein großer Helfer an arbeitsreichen Tagen oder bei Überraschungsbesuch.

2. Backrezepte für jede Gelegenheit

Festtagskuchen	Seite
Belgrader Mandeltorte	19
Donauwellenkuchen	20
Fächertorte	21
Florentiner Torte	21
Himmelstorte	22
Hörnchen mit Erdheercreme	23
Prinz-Karl-Torte	24
Schokoladentorte	25
Schokoladenrolle	26
Ulmer Tantenkuchen	27
Zitronentorte	27
Lagendessert-Torte	28
Schmandkuchen	29
Russischer Rupfkuchen	30
Bienenstichtorte	31
Sekttorte	32
Original Linzertorte	33
Ostfriesen-Torte	34
Eugenien-Torte	35
Rätseltorte	36
Joghurt-Torte	37
Vollkorn-Bienenstich	38
Gedeckter Birnenkuchen	39
Kuchen mit Obst	
Apfelkuchen	41
Apfelkuchen in Napfkuchenform	42
Birnenschnitten	43

Förstertorte	44
Kirschkuchen	45
Linzer Kirschtorte	46
Obsttorte mit Joghurtsahne	47
Rhabarbertorte mit Cremehaube	48
Stachelheertorte	49
Aprikosen-Mandeltorte	50
Einfacher Krümelkuchen	51
Quark-Mandarinen-Kuchen	52
Mandarinen-Kuchen	53

feste Kuchen

Anna-Torte	55
Conni-Kuchen	55
falscher Speck-Kuchen	56
Gewürzkuchen	56
Gewürzkuchen aus dem Försterhaus	57
Kaiserin-Friedrich-Torte	58
Triester Torte	59
Weinbrand-Torte	59
Napfkuchen mit Eierlikör	60
Rotwein-Nuss-Kuchen	61
Feinster Schokoladenkuchen	62
Nusskuchen	63
Rosenkuchen	64
Früchtebrot	65

einfache und schnelle Kuchen

Aprikosen-Quark-Torte	67
Blitzkuchen	68
Frühstücksbrötchen	69

Hefekranz	70
Käsekuchen	71
Kokoskuchen	72
Möhrentorte	73
Mohnrolle	74
Nachbars Quarktorte	75
Waffeln	76

Kleingebäck

Husaren-Krapferl	77
Käsegebäck	78
Kokosmakronen	78
Saure Sahnekringel	79
Spekulatius	79
Mandelmürbchen	80
Kokosraspel-Kleingebäck	81
Vanille-Halbmonde	82
Schwedisches Gebäck	83
Käse-Gebäck	84
Brownies	85

Brot und Brötchen

Vollkornbrot	87/88
Weizenvollkornbrot	89
Roggenvollkornbrötchen	90
Käse-Brot	91
Möhrenbrot	92

Belgrader Mandeltorte

Zutaten:

für den Mandel-Biskuit

6 Eigelb

4 Eßl. heißes Wasser

120 g Zucker

50 g Mehl

150 g geschälte, geriebene Mandeln

abgerieb. Schale einer halben Zitrone

3 Eiweiß

1 Prise Salz

Butter

für die Füllung

50 g Speisestärke

1/2 l Milch

1 Vanilleschote

5 Eigelb

100 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

250 g Butter

50 g Mandelblättchen

Eigelb, heißes Wasser und 2/3 des Zuckers mit dem Rührgerät zu einer schaumigen Masse rühren. Mehl, Mandeln und abgeriebene Zitronenschale unter die Eigelbmasse mischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den restlichen Zucker unterarbeiten. Eischnee vorsichtig unter die Mandel-Eigelbmasse heben. Eine Springform (24 cm Durchm.) mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Biskuit hinzugeben. Im vorgeheizten E-Herd 175°, Gas Stufe 2, 35-45 Min. backen. Tortenboden aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Die Milch mit der ausgeschnittenen Vanilleschote aufkochen, mit der angerührten Speisestärke binden und kurz aufkochen. Die Puddingmasse abkühlen lassen. Eigelb, Zucker und Van.-Zucker schaumig schlagen. Die Butter in einem Gefäß weich und sahnig rühren. Eigelbcreme eßlöffelweise in den abgekühlten Pudding rühren, bis eine lockere Creme entsteht. Dann die weiche Butter in kleinen Mengen unterarbeiten. Anschließend 30 Min. kaltstellen.

Den Tortenboden 2mal teilen. Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen. 2 Böden mit je 1/4 der Buttercreme bestreichen und übereinandersetzen. Die Torte mit dem restlichen Creme bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Donauwellenkuchen

Teig:

300 g *Butter od. Margarine*

300 g *Zucker*

450 g *Mehl*

7 *Eier*

1 *Backpulver*

3 EL *Kakao*

1 *Glas Sauerkirschen*

Creme:

1 *Sahnepudding kochen. 200 g Butter (Margarine)*

Schokoladenguß:

1 *Ei*

2 EL *Milch*

2 EL *Zucker*

2 EL *Kakao*

150 g *Palmin*

1 TL *Kaffee*

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges auf einem Backblech verteilen, in die 2. Hälfte 2 EL Kakao geben und verrühren, dann auf den hellen Teig geben. Entsteinte Sauerkirschen etwa alle 2 cm in den Teig drücken. 30 Minuten backen bei 175°.

Buttercreme auf den kalten Kuchen geben.

Schokoladenguß:

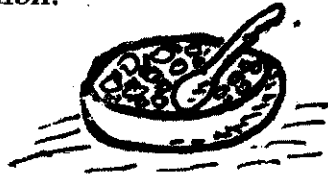
Alle Zutaten, außer Palmin, gut verrühren. Palmin zergehen lassen und gleichmäßig unterrühren. Den Guß über den Kuchen streichen.

Fächertorte

100 g gemahlene Haselnüsse
180 g Zucker
180 g Margarine
250 g Mehl
1 Ei
etw. Salz u. Backpulver

Füllung:
1/2 l Sahne
2 P. Sahnesteif
1 Eßl. Puderzucker

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und in 3 Böden abbacken. Zwei der Böden heiß in je 16 Stücke schneiden. Einen der geschnittenen Böden mit Schokoladenguß überziehen. Nach dem Erkalten mit der steifgeschlagenen und gesüßten Sahne füllen und verzieren. Die 16 mit Schokolade überzogenen Stücke des einen Bodens fächerförmig aufstellen.



Florentiner Torte



5 Zwiebäcke
3 Eier
125 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
2 Eßl. Kakao
1 1/2 Teel. Backpulver

Füllung:
1/4 l süße Sahne
1 Glas Preiselbeeren (400 g)

Aus Eiern, Zucker, Nüssen, Kakao, den geriebenen Zwiebäcken und Backpulver einen Rührteig herstellen und in einer Springform bei 175° in 35 Min. backen. — Die Sahne sehr steif schlagen und die Preiselbeeren nach und nach hinzufügen. Diese Masse auf den erkalteten Boden streichen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Himmelstorte

Teig:

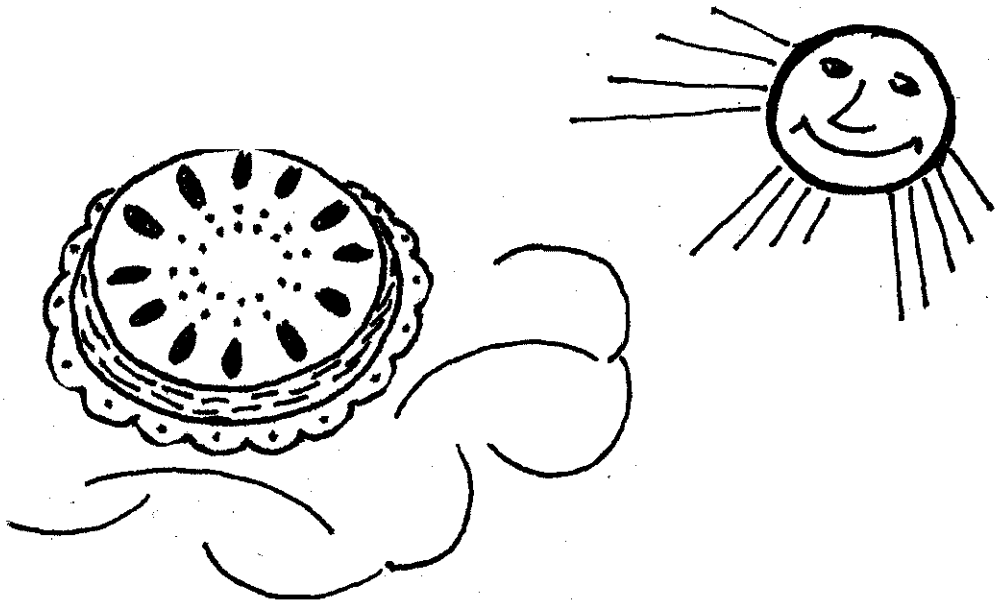
300 g Butter
185 g Zucker
1 ganzes Ei
2 Eigelb
375 g Mehl
1/2 Backpulver

Belag:

3 Eiweiß
150 g Zucker
2 Tassen Kokosflocken

1/2 l saure Sahne
2 P. Vanillinzucker

Einen weichen Rührteig herstellen (ergibt 4-5 Böden). Den Teig mit dem Messer aufs Blech einer Springform streichen und jeden Boden mit dem Belag bestreichen. Dafür wird das Eiweiß sehr steif geschlagen und dann rührt man Zucker und Kokosflocken löffelweise unter. Jeden Boden einzeln bei mittlerer Hitze backen. Nach dem Auskühlen die saure Sahne mit Vanillinzucker schlagen, die Böden damit bestreichen, übereinander legen und die Torte einen Tag durchziehen lassen.



Hörnchen mit Erdbeercrème

Zutaten:

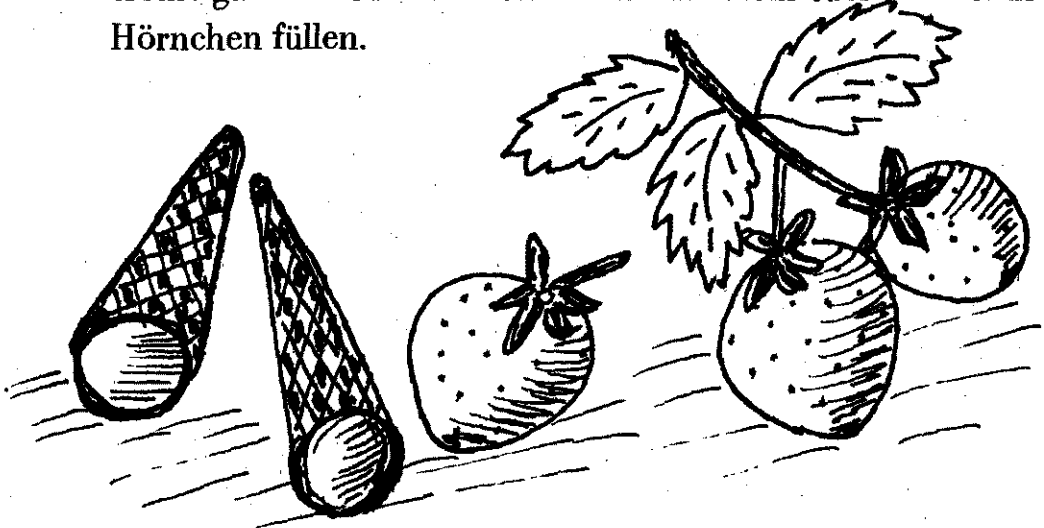
125 g Butter od. Margarine
125 g Zucker
4 Eier
1 Messerspitze gem. Zimt od. Anis
1 Prise Salz
125 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver

Für die Creme:

250 g tiefgefrorene Erdbeeren
3 gestr. EL Zucker
1 Päckch. Vanillezucker
3 Blatt weiße Gelatine
1/4 l süße Sahne

Zubereitung (ca. 1 1/2 Stunden)

Fett und Zucker cremig rühren. Die Eier zugeben, Gewürze überstreuen, alles mit Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig 1-2 Stunden ausquellen lassen. Das Hörncheneisen vorheizen und nur zu Beginn des Backens mit wenig Öl einstreichen. Den Teig eßlöffelweise in das Eisen geben und darin goldbraun backen. Die fertigen Teigfladen sofort zu Tüten formen und auf einem Rost auskühlen und erstarren lassen. Der Teig reicht für 30 Hörnchen. Für die Füllung die aufgetauten Erdbeeren im Mixer pürieren. Mit Zucker und Vanillezucker mischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Wasserbad auflösen und tröpfchenweise unter die Erdbeermasse rühren. Wenn die Masse leicht erstarrt, die steif geschlagene Sahne unterziehen. Die Sahnecreme gut durchkühlen lassen und mit einem Spritzbeutel in die Hörnchen füllen.



Prinz-Karl-Torte

Teig:

250 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
250 g Mehl
1 gehäuften Eßl. Kakao
1/2 P. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

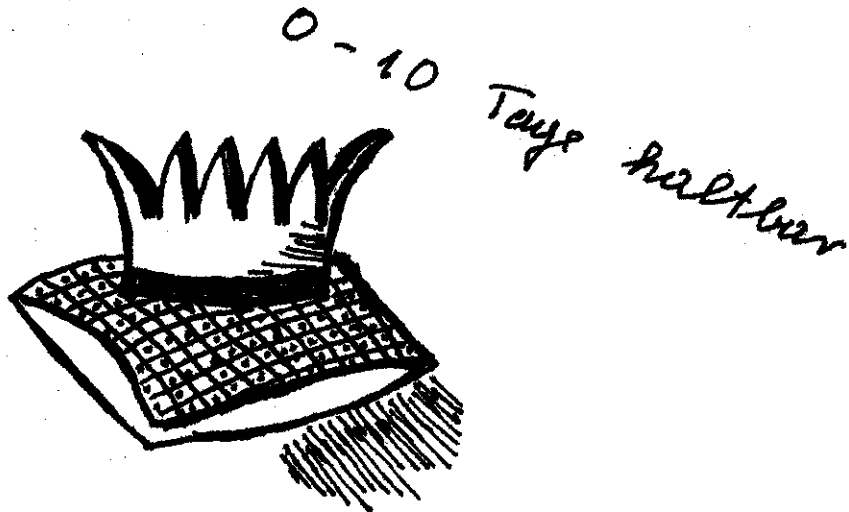
Creme:

200 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
2 Eßl. Rum
1 Teel. Kakao

Einen Rührteig herstellen und vier einzelne Böden daraus bei Mittelhitze backen.

Für die Creme die Zutaten nach und nach kräftig miteinander verrühren.

Die einzelnen Böden mit der Creme bestreichen und aufeinander setzen. Ebenso die Creme außen herum verstreichen. Den fertigen Kuchen mit Schokoladenraspeln verzieren.



Schokoladentorte

Teig:

4 Eier

180 g Zucker

180 g Mehl

1 Prise Salz

1/2 Teel. Backpulver

Füllung:

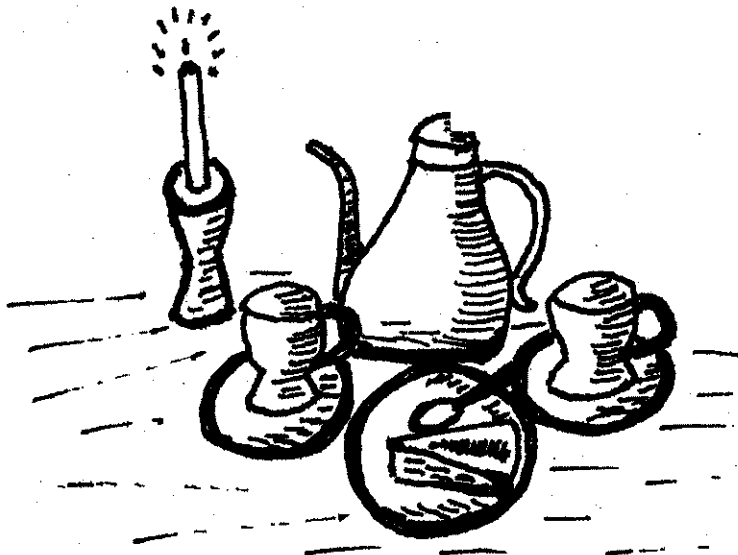
500 g schwarze Johannisbeer-
konfitüre

3/4 l süße Sahne

300 g bittere Schokolade

Schokoladenraspeln

Für den Biskuit Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl, Salz und Backpulver vorsichtig unterheben. In einer ausgefetteten und mit Paniermehl ausgestreuten Springform backen bei 220° in ca. 20 Min. Den Biskuit 2mal durchschneiden, den unteren Boden mit Konfitüre bestreichen, Sahne und Schokolade erhitzen, bis Schokolade gelöst ist. erkalten und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag stehen lassen, dann steif schlagen. Die Hälfte der Masse auf den 2. Boden streichen, mit dem Rest die Torte außen bestreichen und verzieren. Mit Schokoladenraspeln bestreuen.



Schokoladenrolle

Teig:

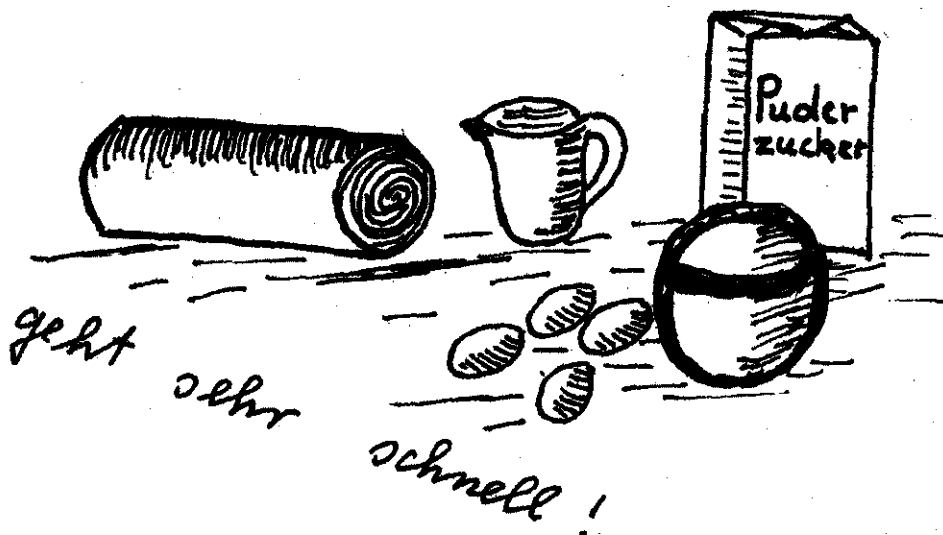
5 Eiweiß
1 Suppentasse Puderzucker
5 Eigelb
3 Eßl. Kakao

Füllung:

1/4 - 1/2 l süße Sahne
Obst (Himbeeren, Erdbeeren,
Mandarinen)

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker unterrühren bis Masse glänzt. Anschließend Eigelb und Kakao unterheben. Kuchenblech mit einem mit Öl bestrichenen Pergamentpapier belegen. Den Teig darauf verteilen und in 25 Min. bei 175° abbacken. Auf den heißen Kuchen dünn Puderzucker streuen, den Kuchen in noch heißem Zustand mitsamt dem Papier aufrollen, dabei die Rückseite des Papiers mit Öl bestreichen. So löst sich das Papier beim Abrollen kinderleicht. Anschließend die Rolle abkühlen lassen. Als Füllung eignet sich Schlagsahne mit Obst vermengt.

Tip! Die Schokoladenrolle eignet sich besonders gut für die heiße Jahreszeit, da sie frisch schmeckt, ohne ein Völlegefühl zu hinterlassen.



Ulmer-Tanten-Kuchen

Teig:

200 g Butter
250 g Zucker
6 Eier
250 g Mehl
1/2 P. Backpulver

Füllung:

1/4 l saure Sahne
100 g gemahlene Mandeln
2 Eier
75 g Zucker
1 P. Vanillinzucker

Aus Butter, Zucker, Eigelb, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen, Eischnee unterheben, in einer gefetteten Springform backen, bei Mittelhitze etwa 50-60 Min.

Die Zutaten für die Füllung unter ständigem Schlagen zum Kochen bringen. Den erkalteten Kuchen 2mal durchschneiden und mit der Masse füllen. Den Kuchen mit Zuckerguß bestreichen.

Zitronentorte

Teig:

250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
250 g Mehl
1 P. Backpulver

Füllung:

3/4 l Sahne
Saft von 2 Zitronen
1-2 Eßl. Puderzucker

Puderzucker
Zitronenstückchen

Aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen und davon 5 einzelne Böden abbacken. Nach Erkalten mit Zitronensahne bestreichen. Dafür die Sahne sehr steif schlagen und den Zitronensaft dabei mit untermengen. Mit Puderzucker nach Geschmack süßen. Den letzten Boden mit Puderzucker bestreuen und mit Zitronenstückchen garnieren.

Lagendessert-Torte

Zutaten: 165 g Butter
165 g Zucker
1 Ei und
3 hartgekochte Eigelb (durchgeseibt)
125 g Mehl
3 Eßl. Kakao
etwas Salz

250 g Schlagsahne
Puderzucker zum Bestäuben
50 g geröstete Mandelblätter

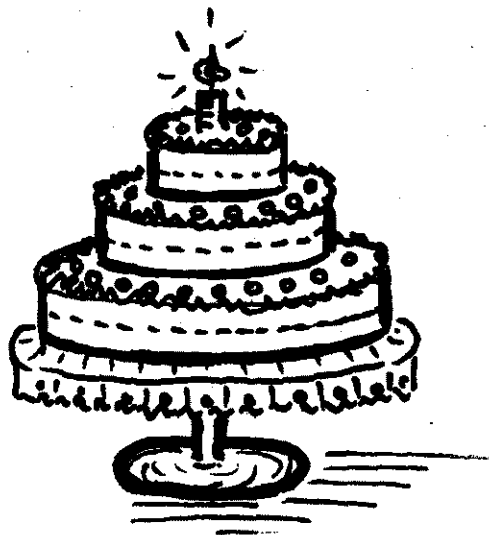
Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, Ei und Eigelb zugeben, ebenfalls Mehl, Kakao und Salz.

Den Teig in 6 Böden abbacken.

Backzeit: 200 ° 6 - 9 Minuten

Die fertigen Böden erst am Tage des Verzehrs mit steifgeschlagener Sahne bestreichen. Den obersten Boden mit Puderzucker bestäuben und mit gerösteten Mandelblättern bestreuen.



Schmandkuchen

Zutaten: 170 g Mehl
75 g Zucker
75 g Butter
1 Ei
1 P. Vanillezucker
1 Teel. Backpulver

3 B. Sauerrahm
2 D. Mandarinen
2 P. Sahne-Puddingpulver
200 g Zucker (*evtl. weniger*)
1/2 l Milch

Zubereitung:

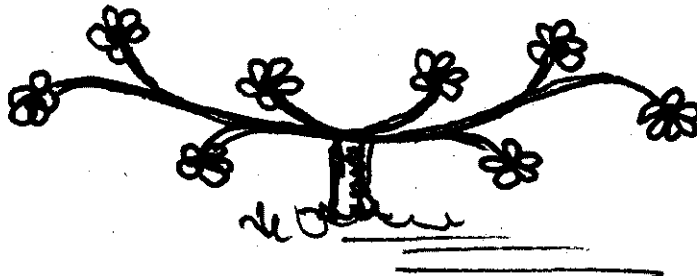
Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Ei und Vanillezucker zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig in die Springform füllen, und den Rand hochziehen.

3 Becher Sauerrahm mit dem Inhalt von 2 Dosen Mandarinen ohne Saft verrühren.

Mit 2 Päckchen Sahne-Puddingpulver, 200 g Zucker und 1/2 l Milch einen Pudding kochen. Den Pudding heiß unter die Sauerrahmmischung ziehen, und auf den Mürbteig geben.

Backzeit: 180 ° 80 Minuten

In der Form erkalten lassen!



Russischer Rupfkuchen

Zutaten: 200 g Butter
180 g Zucker
1 Ei
400 g Mehl
1 P. Backpulver
50 g Kakao
1 Teel. Pulverkaffee

Füllung: 280 g Butter oder Margarine
240 g Zucker
3 Eier
2 P. Vanille-Puddingpulver
500 g Schichtkäse/Magerquark

Zubereitung:

Aus den o. g. Zutaten einen Teig kneten.

2/3 des Teiges in einer Springform ausrollen,

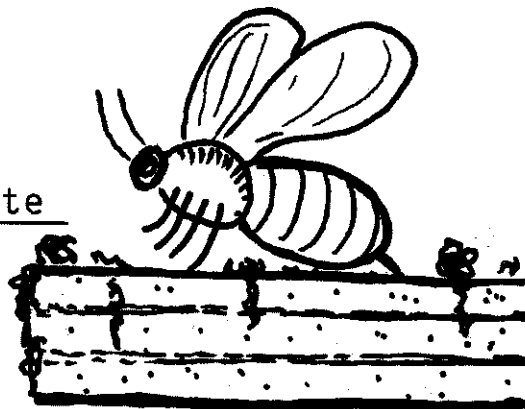
1/3 des Teiges über den Belag als Streusel krümeln.

Für die Füllung Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Vanille-Puddingpulver unterrühren, ebenso den Schichtkäse oder Magerquark.

Backzeit: 175 ° 60 Minuten
im Ofen lassen!



Bienenstichtorte



Zutaten: 4 Eier
200 g Zucker
100 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
40g Mandelblätter

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver unterheben. Teig in eine gefettete Springform füllen. 30 g flüssige, wieder erkaltete Butter darübergeben. 40 g blättrige Mandeln auf den Teig streuen.

Backzeit: 160 - 175 ° 30 - 40 Minuten

Den Kuchen auskühlen lassen und
1 x durchschneiden.

Füllung: 2 Becher Sahne
1 Paket Galetta Puddingpulver
Vanillegeschmack, ohne kochen
schlagen und zwischen die Böden streichen.

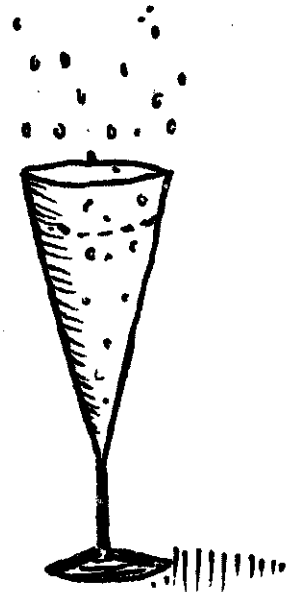
Diese Torte kann 1 Tag vorher gebacken und zubereitet werden.

Nachstehend ein Vorschlag für eine etwas abgewandelte

Füllung: 2 Becher Sahne (500 g)
evtl. anstelle der ganzen Sahne einen
1/3 - 1/4 Becher Milch nehmen
2 P. Dr. Oetker Paradies-Creme

Sekttorte

Zutaten: 3 Eigelb
3 Eiweiß
150 g Zucker
150 g gem. Haselnüsse
150 g Raspelschokolade



Zubereitung:

Aus Eigelb, Zucker, Haselnüssen und Raspelschokolade einen Rührteig herstellen, und das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen und bei

175 ° 35 Minuten backen.

Boden nach Erkalten mit Aprikosen-Konfitüre, Aprikosen oder Mandarinen belegen.

Folgende Creme über die Früchte geben, den Rand der Backform wieder drumlegen, und die Torte in den Kühlschrank stellen.

Die Torte schmeckt besonders gut, wenn sie 1 Tag vorher zubereitet wird!

Creme:

1 Piccolo
1 Päckchen Aranca Zitrone (Oetker)
1 EBl. Zucker
1 P. Vanillezucker
23~~2~~ Becher Sahne

max anders!

Mit Mandarinenpalten und Sahnetupfern verzieren!

Original Linzertorte

Zutaten: 3 Eier
150 g Mehl
150 g geriebene Mandeln
150 g Zucker
1 Messerspitze Salz
125 g Butter
1 Teel. Zimt
1 Eßl. Rum



Himbeer- oder Preiselbeer-Marmelade

Zubereitung:

Zwei Eier hartkochen, vollständig auskühlen lassen, Dotter fein zerdrücken.

Dotter mit dem Mehl, den Mandeln, dem Ei, Zucker, Salz, Butter, Zimt und Rum zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu trocken sein, 2 Eßl. Wasser dazugeben.

Den Teig ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann 2/3 der Masse ausrollen, in eine gefettete Springform geben, und zwar so, daß der Teig am Rand 1 cm erhöht ist. Mit Himbeer- oder Preiselbeer-Marmelade füllen.

Von dem Rest des Teiges ein Gitter über die Torte legen, den Backofen vorheizen, und die Torte bei

175 ° ca. 25 - 30 Minuten

backen.

Tip: Nicht frisch aufschneiden!

Je länger die Torte steht, um so besser wird sie.

(2-4 Tage, frisch auch noch nach 10 Tagen)

Ostfriesen-Torte

Zutaten: 100 g Butter
100 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
4 Eigelb
125 g Mehl
1/2 P. Backpulver

4 Eiweiß
150 g Zucker

1 - 1 1/2 Glas Stachelbeeren
1/4 - 1/2 l Sahne
etwas Mondamin, 160 g Mandeln

Zubereitung:

Einen Rührteig herstellen: Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb schaumig rühren, Mehl und Backpulver unterrühren.

Die Hälfte des Teiges in einer Springform von 28 cm Ø verteilen.

Jeweils 2 Eiweiß mit 75 g Zucker steifschlagen und auf die Teigmasse geben. 80 g Mandeln darüber streuen und bei

180 ° 25 - 30 Minuten

abbacken.

Den zweiten Boden genauso zubereiten und abbacken.

Saft von 1 - 1 1/2 Glas Stachelbeeren mit Mondamin andicken, 1/4 - 1/2 l Sahne schlagen, unter die angebackten Stachelbeeren heben und auf dem unteren Boden verteilen.

Mit dem zweiten Boden abdecken.

Eugenien-Torte

Zutaten: 70 g Butter
140 g Zucker
5 Eigelb
5 Eiweiß
140 g geriebene Mandeln
120 g Blockschokolade
1 Eßl. Kakao
2 - 3 Eßl. Mehl
1 Teel. Backpulver

1 Tafel Vollmilchschokolade
1/2 l Sahne

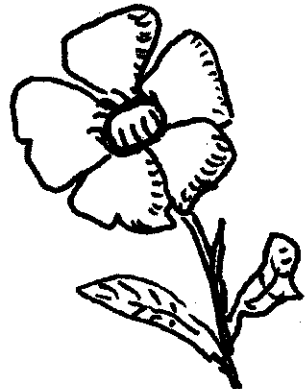
Schokoraspel

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, geriebene Mandeln, aufgelöste Blockschokolade und Kakao unterrühren. Steifgeschlagenen Eischnee mit Mehl und Backpulver bestäuben und ganz vorsichtig unterziehen. Den Teig in eine Springform füllen und im vorgeheizten Backofen backen.

175 - 200° 30 Minuten

Den gut ausgekühlten Boden mit 2 Eßlöffeln aushöhlen, Masse gut krümeln und mit der geriebenen Vollmilchschokolade und der steifgeschlagenen Sahne vermischen und wieder auf den Boden füllen. Schokoraspel darüberstreuen.



Rätseltorte

Zutaten: 35 - 40 Butterkekse
125 g Butter
200 g Philadelphia-Käse
1 Tasse Puderzucker
1 Eßl. Milch
200 g gehackte Walnüsse oder Mandeln
1/4 l Sahne
1 P. Vanillinzucker
1 P. Sahnesteif
1 Glas Schattenmorellen
1 P. Tortenguß rot

Zubereitung:

Kekse zerkleinern und mit flüssiger Butter mischen.

Eine Springform mit Pergamentpapier auslegen, und die Keksbuttermischung darauf verteilen.

Philadelphia-Käse mit Puderzucker und Milch glattrühren und als erste Lage auf den Keksboden geben. Mandeln oder Nüsse darüberstreuen.

Sahne mit Zutaten steifschlagen und als zweite Lage auf die Torte geben.

Schattenmorellen abtropfen lassen, 1/4 l des Saftes mit dem Tortenguß andicken, etwas abkühlen lassen, die Kirschen hineingeben, und alles als letzte Schicht auf die Torte geben.

Die Torte über Nacht oder wenigstens ein paar Stunden kühl stellen.

Joghurt-Torte

Zutaten: 100 g Weizenvollkornmehl
2 Eßl. Honig
100 g Haferflocken
50 g Butter
1/2 Tasse Sahne

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen, und in einer Springform backen.

200° ca. 15 Minuten

Zutaten für den Belag:

3 Eigelb
ca. 150 g Honig
450 g Joghurt
9 Blatt Gelatine
Saft von 2 Zitronen
Schale einer ungespr. Zitrone
500 g Obst nach Jahreszeit
2 Eiweiß
1/4 l Sahne und Früchte

*aus
Vollkornmehl*

Eigelb und Honig schaumig schlagen, Joghurt vorsichtig unterrühren. Gelatine einweichen, auflösen und vorsichtig dazugeben und mit Zitronensaft und -schale abschmecken.

Obst waschen, in Stückchen schneiden und mit der Joghurtmasse vermischen.

Eiweiß steifschlagen und unterheben.

Die Creme auf die ausgekühlte Teigplatte füllen, dabei den Springformrand als Form verwenden.

Die Torte kaltstellen!

Später mit Sahne und Früchten verzieren!

Vollkorn-Bienenstich

Zutaten für den Teig:

500 g Weizenvollkornmehl
1/2 Tasse Wasser
1 Würfel Hefe
1-2 Eßl. Honig
1 Prise Salz
200 g Butter

Zutaten für den Belag:

125 g Butter
250-300 g gehackte Mandeln
200 g Honig
1 Teel. Vanillinzucker
1/2 Tasse Sahne

geht sehr schnell!

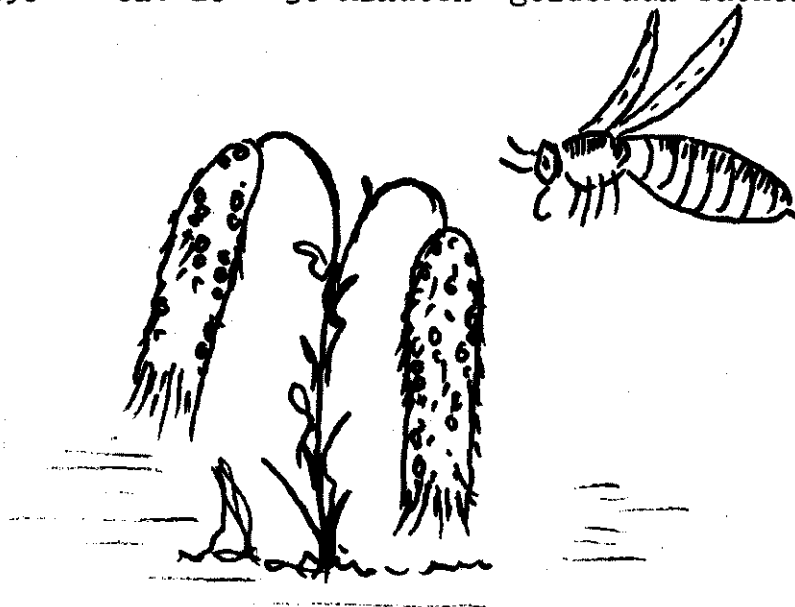
Zubereitung:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, Butter flüssig machen, alles mit den restlichen Zutaten verkneten, und sofort mit nassen Händen auf ein Backblech streichen.

Für den Belag alle Zutaten in einen Topf geben, und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Etwas abgekühlt auf den Teig geben.

Bei 190° ca. 20 - 30 Minuten goldbraun backen.



Gedeckter Birnenkuchen

Zutaten: 1 kg weiche Birnen
150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
300 g Mehl
3 Teel. Backpulver
1/8 l Milch
100 g zerbröckelte Schokolade
1 gehäuften Eßl. Kakao
50 g feine Haferflocken (5 Eßl.)
1 Eßl. Rum
etwas Zimt
wenig Muskat

sehr gut!

Zubereitung:

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben. Danach Mehl, Backpulver und Milch unterrühren, ebenso die anderen Zutaten.

2/3 des Teiges in eine gefettete Springform füllen, die Birnen leicht in den Teig drücken und den restlichen Teig darübergeben.

Im vorgeheizten Backofen abbacken.

Schaltung: 190 - 200°

Backzeit: ca. 1 Stunde

Tip: Dieser Kuchen kann mit einem Zitronen- oder Rum-Zuckerguß überzogen werden.

Apfelkuchen

Teig:

150 g Margarine
2 Eier
150 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver

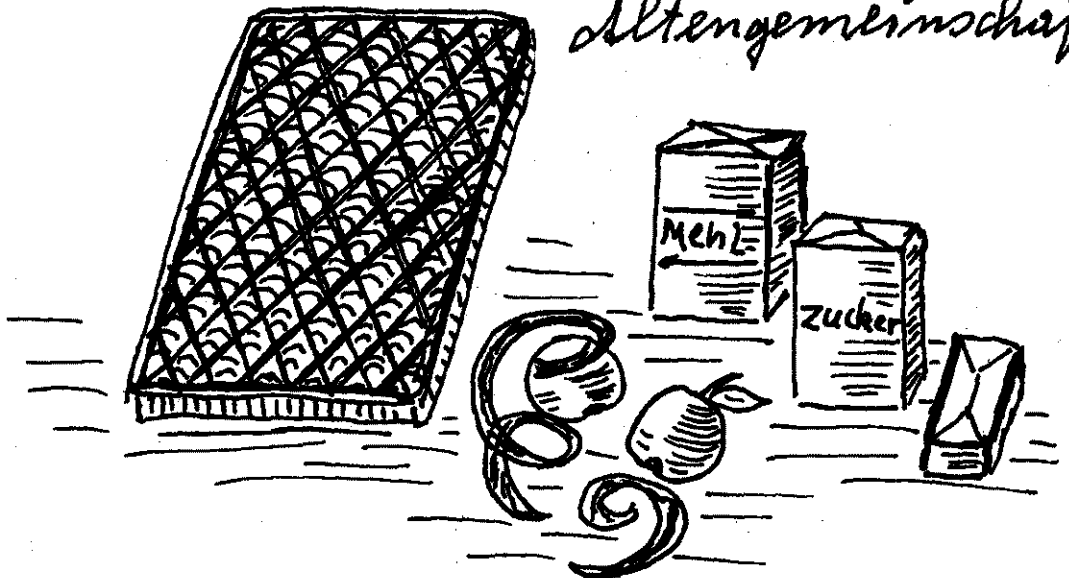
Belag:

Apfelkompott oder
in Zuckerwasser gedünstete
Apfelspalten
1 Vanillinzucker

Aus Margarine, Eiern, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Mehl und Backpulver einen geschmeidigen Knetteig herstellen. $\frac{3}{4}$ des Teiges in eine Springform geben, den Rand etwas hochziehen, Apfelkompott oder ged. Apfelspalten darauf verteilen. Den Rest Teig ausrollen, Streifen schneiden und kreuzweise über die Äpfel legen. Bei Mittelhitze ca. 25-30 Min. backen.

kurziert in der

Altengemeinschaft



Apfelkuchen in Napfkuchenform

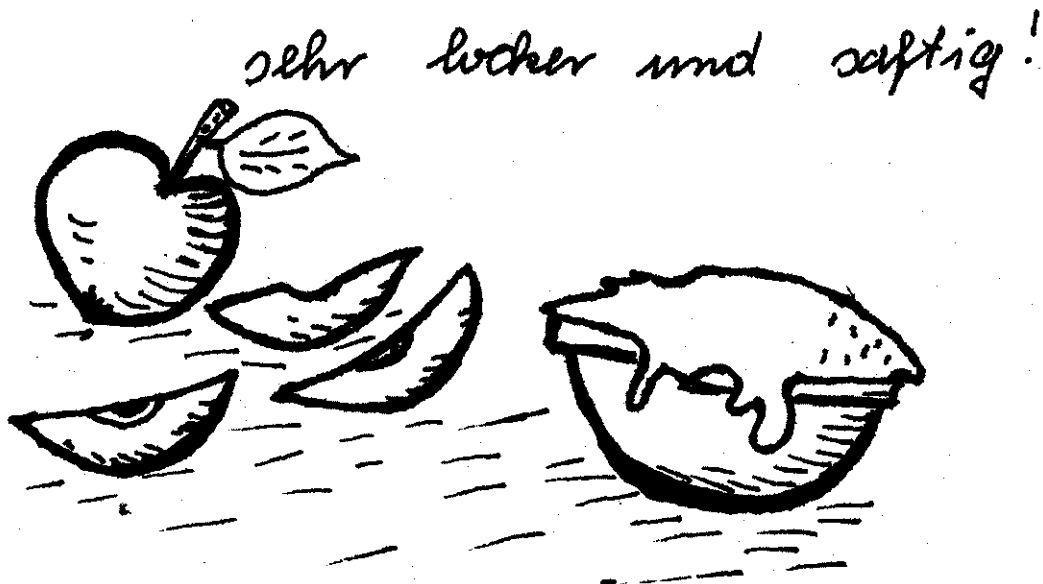
300 g Butter
5 Eier
500 g Zucker
450 g Mehl
1 P. Backpulver
einige Tropfen Bittermandelöl

ca. 700 g Äpfel

Von den Zutaten einen Rührteig herstellen. Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und durch den Teig mischen.

Teig in große Napfkuchenform füllen, evtl. geblätterte Mandeln darüberstreuen.

Bei ca. 175° auf der unteren Schiene 75-90 Min. backen.



Birnenschnitten

Teig:

250 g Mehl
125 g Margarine
65 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

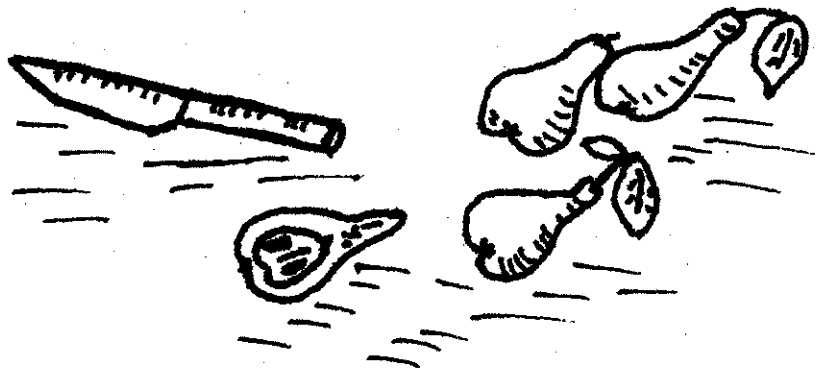
Belag:

1 Dose Birnen
etwas Fruchtlikör

250 g Quark
150 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
2 Eßl. Birnensaft
6 Blatt weiße Gelatine

1/2 l Schlagsahne
etwas Fruchtlikör

Einen Mürbeteig herstellen, in einer gefetteten Springform 20 Min. bei 225° backen. – Birnen abgießen, mit Fruchtlikör ziehen lassen. – Quark, Zucker, Zitronensaft und Birnensaft verrühren, Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken, auf der warmen Herdplatte auflösen, mit etwas Schlagsahne verrühren und zum Quarkgemisch geben. Restliche Schlagsahne und Fruchtlikör unterheben, wenn die Quarkmasse stockt. – Den gebackenen Mürbeteigboden mit Birnen belegen, die Creme darübergeben und kalt stellen. Mit Schokoladenraspeln verzieren.



Förstertorte

Teig:

125 g Butter
125 g Zucker
3 Eigelb
1 Teel. Zimt
1 Teel. Backpulver

Belag:

1 Glas Preiselbeeren

1/4 l süße Sahne

125 g gemahlene Haselnüsse
125 g geraspelte Schokolade
3 Eischnee

Einen Rührteig herstellen, zum Schluß Haselnüsse, Schokolade und Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in einer Springform ca. 20 Min. bei 220° backen.

Nach dem Auskühlen Preiselbeeren auf den Kuchen streichen. Die Sahne steif schlagen, süßen und über die Preiselbeeren geben.

Tip! Besonders dekorativ kann man die Sahneschicht mit einem Kakaomuster verzieren. Dieser Effekt wird erreicht, wenn man einen angefeuchteten Teelöffel mit der Unterseite in Kakaopulver stippt und dann leicht auf die Sahne drückt. Der Kakao löst sich so vom Löffel. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.



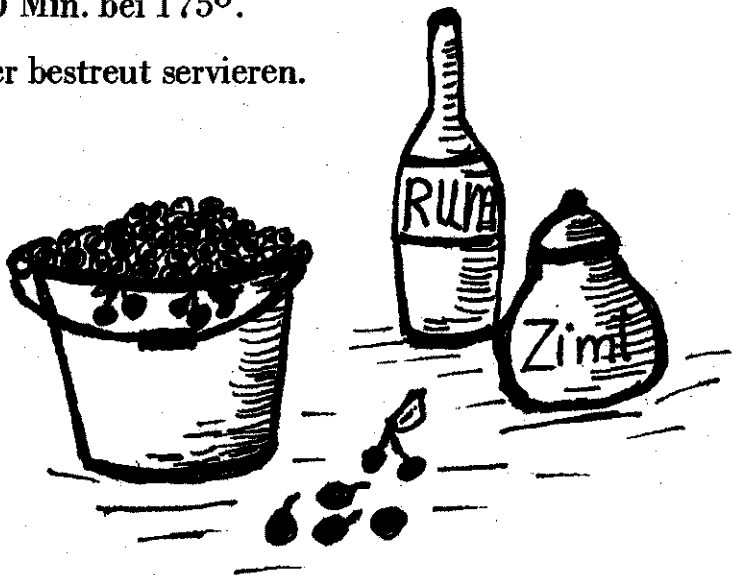
Kirschkuchen

200 g Fett
250 g Mehl
180 g Zucker
4 Eier
125 g Mandelblätter
100 g Raspelschokolade
1 Teel. Zimt
3 Eßl. Rum
2 Teel. Backpulver
750 g Kirschen mit Stein (od. 500 g ohne Stein)

Das Fett mit dem Zucker sehr schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben und zu einer hellgelben dicken Masse schlagen. Dann die Gewürze, Mandeln, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl, die Schokolade und den Rum unterziehen. 1/3 des Teigs in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Springform streichen; die Kirschen unter die restlichen 2/3 der Masse mengen und in die Form füllen.

Backzeit: 40-50 Min. bei 175°.

Mit Puderzucker bestreut servieren.



Linzer Kirschtorte

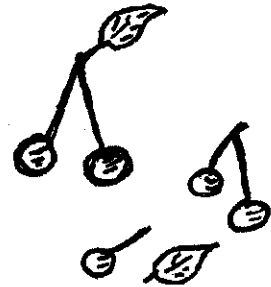
Mandelboden:

- 50 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 50 g abgezogene, gem. Mandeln
- 50 g Zucker
- 50 g Butter oder Margarine

Einen Knetteig herstellen. Den Teig auf den mit Papier ausgelegten Boden einer Springform drücken und im vorgeheizten Ofen bei starker Hitze hellgelb backen.

Biskuitboden:

- 1 Eiweiß
- 1 Eßl. Wasser
- 50 g Zucker
- 1 P. Vanillinzucker
- 1 Eigelb
- 50 g Mehl



Einen Biskuitteig herstellen. Den Boden der inzwischen wieder abgekühlten Springform mit Pergamentpapier auslegen, den Biskuitteig einfüllen und in den noch heißen Ofen schieben. Backen bei 220° in etwa 10 Min.

Den Mandelboden mit Johannisbeergelee dünn bestreichen, wieder in die Springform legen. Den Biskuitboden darauflegen und mit etwa 2 Eßl. Rotwein oder 1 Eßl. Kognak u. 1 Eßl. Wasser beträufeln. — Mit gut abgetropften Sauerkirschen belegen.

Aus 1/4 l Kirschsafft und 1/8 l Wasser, sowie 2 Päckchen Tortenguß den Tortenguß bereiten und über die Sauerkirschen geben.

Die fertige Torte mit 1/8-1/4 l süßer, geschlagener Sahne spritzen und kalt stellen.

Obsttorte mit Joghurtsahne

Teig:

150 g Weizenmehl
1/2 gestr. Teel. Backpulver
65 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 kleines Ei
65 g Butter

Joghurt-Sahne:

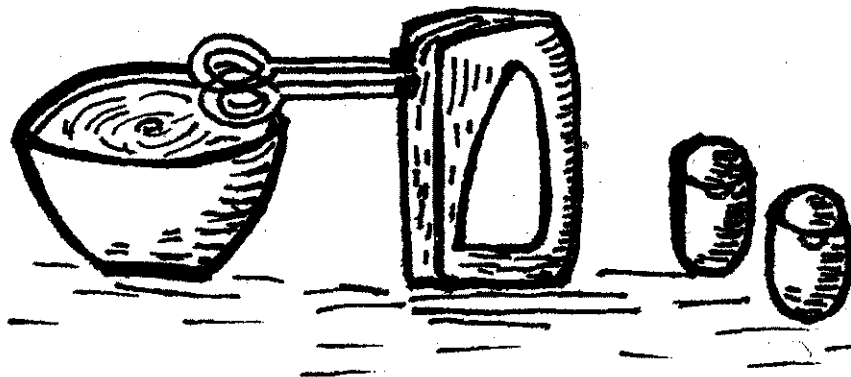
1/4 l Sahne
2 P. Sahnesteif
50 g Zucker
1 Becher Joghurt ("ohne")
2-3 Eßl. Zitronensaft

Obst (Erdbeeren od. Kirschen)
1 P. Tortenguß
1/4 l Obstsaft

Einen Knetteig bereiten und in einer Tortenbodenform bei Mittelhitze backen. Den ausgekühlten Tortenboden mit Obst belegen. Das Obst mit Tortenguß übergießen.

Sahne mit Sahnesteif schlagen, Zucker, Joghurt und Zitronensaft dazugeben und auf den Obstboden streichen.

Tip! Streuen Sie geröstete, gehackte Mandeln auf die Torte. Das gibt ihr einen besonders würzigen Geschmack und wirkt zudem sehr dekorativ.



Rhabarbertorte mit Cremehaube

Teig:

250 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Ei
125 g Butter od. Margarine

Belag:

750 g Rhabarber
250 g Zucker

1/2 l Milch
1 P. Vanillepudding
4 Blatt weiße Gelatine
1/4 l süße Sahne
1 Beutel (40 g) Krokant-
streufel

Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

Den Teig kurze Zeit kaltstellen, dann ausrollen und den Boden einer Springform damit belegen. Aus dem Rest eine Rolle formen und als Rand auf den Boden legen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 225°, Gas Stufe 4) 20 Min. backen.

Den Rhabarber in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit 200 g Zucker bestreuen, durchschütteln und auf den heißen Mürbeteigboden geben. Den Kuchen nochmals bei gleicher Hitze 20 Min. backen, bis der Rhabarber gar ist. Für die Cremehaube die Milch mit dem restl. Zucker aufkochen. Mit dem angerührten Puddingpulver binden. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und unter den heißen Pudding ziehen. Erkalten lassen, dann die steifgeschlagene Sahne unterziehen.

Die Crememasse gleichmäßig auf den abgekühlten Kuchen streichen. Lassen Sie ihn in der Springform im Kühlschrank erstarren. Kurz vor dem Anschneiden die Torte mit Krokant bestreuen.

Stachelbeertorte mal ganz anders

Teig:

4 Eier
125 g Zucker
1 Vanillinzucker
100 g Mehl
1 P. Vanillepuddingpulver
1 Teel. Backpulver
1 Prise Salz

Belag:

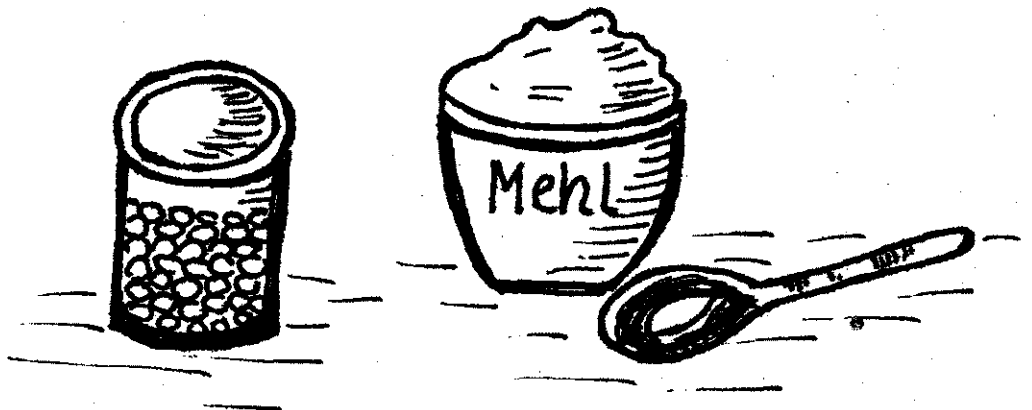
75 g geblätterte od. gestiftete Mandeln
etwas Zucker u. Butter

100 g Butter
2 Eßl. Zucker

1 Glas Stachelbeeren
1 P. Tortenguß

1/8 bis 1/4 l geschlagene Sahne

Einen Biskuitteig herstellen, in gefetteter, mit Papier ausgelegter Springform 30 Min. backen. Den erkalteten Boden so aushöhlen, daß ein 1 cm breiter Rand und genügend Boden stehen bleibt. Mandeln in etwas Butter und Zucker rösten, in den Tortenboden geben. Etwas zum Verzieren aufheben. Die ausgelösten Kuchenbrösel mit 100 g Butter und 2 Eßl. Zucker rösten und auf die Mandelmasse geben. Stachelbeeren abtropfen lassen, bergartig auf die Mandelmasse schichten, 1/4 l Saft mit Tortenguß andicken, darübergeben. Mit Schlagsahne und gerösteten Mandeln verzieren.



Aprikosen-Mandeltorte

Zutaten: 200 g Mehl
2 Teel. Backpulver
75 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Eigelb
100 g Butter

Belag: 1/8 l Sahne
100 g Zucker
100 g Mandeln
1 Ei

500 g gedünstete Aprikosen
abgezogene Mandeln



Zubereitung:

Aus den o.g. Zutaten einen Mürbteig herstellen:

Mehl und Backpulver auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Zucker, Vanillinzucker und Eigelb hineingeben, Butter in Stücke schneiden, mit Mehl bedecken und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Dann den Teig in eine gefettete Springform geben und den Rand etwa 1 1/2 cm hochdrücken.

Sahne, Zucker, Ei und Mandeln zu einer geschmeidigen Masse verrühren und auf dem Teig verteilen. Auf die Masse Aprikosen, mit der Öffnung nach oben setzen.

In die Öffnung eine abgezogene Mandel geben.

Backzeit: 175 - 200 ° ca. 45 Minuten

Einfacher Krümelkuchen

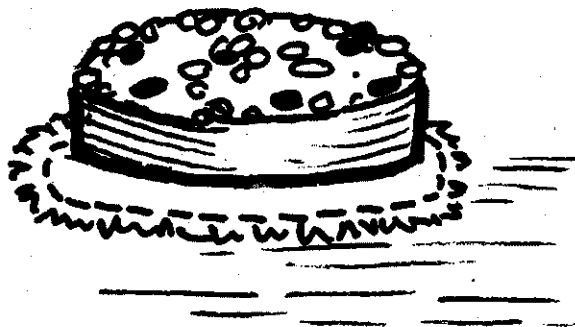
Zutaten: 130 g Butter
1 Tasse Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Tasse Kartoffelmehl
2 Tassen Mehl
1 Teel. Backpulver
1 Dose Aprikosen oder Pfirsiche

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker schaumig rühren, die Hälfte des Mehls darunterrühren, die andere Hälfte mit den Händen oder 2 Gabeln unterarbeiten, so daß eine krümelige Masse entsteht.

Die Hälfte des Teigs in die Form geben, Aprikosen oder Pfirsiche darauflegen und dann den Rest der Krümel darüberstreuen.

Backzeit: 175 - 200 ° 45 - 55 Minuten



Quark-Mandarinen-Kuchen

Zutaten

für den Teig:

375 g Mehl
3 Teel. Backpulver
200 g Zucker
1 Ei
200 g Butter

für den Belag:

1 kg Speisequark (mager)
1/2 Tasse Öl
200 g Zucker (oder weniger!)
4 Eier
1 P. Vanille-Puddingpulver
1/8 l Milch

3 Dosen Mandarinen
1 P. Tortenguß (klar)

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Für den Belag den Speisequark mit Öl, Zucker, Eiern, Puddingpulver und Milch verrühren und auf den Teig streichen, mit den gut abgetropften Mandarinen belegen und im vorgeheizten Backofen bei

175° etwa 40 - 50 Minuten

abbacken.

Den erkalteten Kuchen mit 1 P. Tortenguß überziehen, hergestellt aus 1/4 l Mandarinenensaft.



Mandarinen-Kuchen

Zutaten: 100 g Butter
150 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
3 Eier
150 g Mehl
1 gestr. Teel. Backpulver

1 Dose Mandarinen
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren, Mehl und Backpulver dazugeben. Diesen Rührteig in eine gut gefettete Springform (26 cm ϕ) geben, mit etwas Zitronensaft beträufeln, abgetropfte Mandarinen darauf verteilen und nochmals Zitronensaft darübergießen.

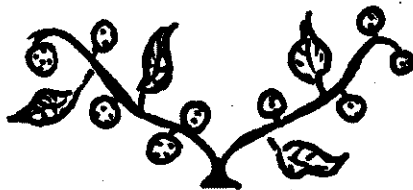
Den Backofen vorheizen, und den Kuchen abbacken.

175 ° 30 - 35 Minuten

Nach dem Backen den Kuchen mit Zitronenguß überziehen. Dazu etwas Zitronensaft mit Puderzucker glattrühren und auf den warmen Kuchen streichen.

Tip: Die doppelte Menge Teig und Früchte ergibt ein ganzes Blech.

Auch anderes Obst kann genommen werden!



Anna - Torte

375 g Butter
375 g Zucker
6 Eier
375 g Mehl
1 P. Backpulver
200 g geraspelte Schokolade
200 g Mandeln, gehackt
200 g Zitronat
1 Eierbecher Rum

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, die anderen Zutaten unterheben. In ausgefettete Kastenform füllen (reicht für 1 große und 1 kleine Form). Backzeit ca. 90 Min. bei mittlerer Hitze.

Conni - Kuchen

Teig:

250 g Kokosfett (Biskin)
375 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
6 Eier
250 g Mehl
125 g Gustin
1 P. Backpulver
3 gehäufte Eßl. Kakao
1 Tasse Milch

Guß:

250 g Puderzucker
1 Fl. Rum-Aroma od.
2-3 Eßl. Rum
1 Eiweiß

Kokosfett auflösen, erkalten lassen und mit den anderen Zutaten zusammen einen Rührteig herstellen.

Den Teig in eine Rondonkuchenform füllen und in 60-70 Min. bei 175-180° backen.

Nach dem Erkalten mit dem Guß überziehen.

Falscher Speck-Kuchen

Hauptteig:

250 g Butter
200 g Zucker
3 ganze Eier
2 Eigelb
400 g Mehl
1 P. Backpulver

Zwischenlage:

250 g gemahlene Mandeln
6 geriebene Zwiebäcke
250 g Zucker
4 Eßl. Rum
etwas Zimt
2 Eiweiß

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. — Für die Zwischenlage die Zutaten miteinander verrühren und das Eiweiß als Schnee unterheben. — Den Rührteig zur Hälfte in eine gefettete Springform geben, darauf die Hälfte der Zwischenlage, dann wieder Rührteig und als oberste Schicht den Rest der Zwischenlage. — Bei Mittelhitze 40-50 Min. backen.

Gewürzkuchen

125 g Butter
200 g Zucker
3 Eigelb
125 g Schokolade, gerieben
1 Teel. Zimt
1 Teel. Nelken
1 Prise Salz
300 g Mehl
1/2 P. Backpulver
1/8 l Milch

3 Eischnee

Schokoladenguß oder
Puderzucker

Rührteig herstellen, zuletzt den Eischnee unterheben. Den Kuchen in einer Napf- oder Kastenform bei Mittelhitze backen. Nach Wunsch mit einem Guß überziehen oder mit Puderzucker überstäuben.

Gewürzkuchen aus dem Försterhaus

375 g Butter
375 g Zucker
5 Eier
375 g Mehl
1 Teel. Backpulver
2 Teel. gem. Zimt
1 Teel. gem. Nelken
5 Teel. Kakao
1/2 Teel. gem. Muskatnuß
100 g gem. Mandeln
250 g Rosinen
etwas starken Kaffee (löslicher)

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, alle anderen Zutaten dazugeben (der Kaffee gibt das besondere Aroma). Den Teig in eine gefettete Springform geben, bei Mittelhitze 60-70 Min. backen. Mit Schokoladenguß überziehen.



Kaiserin-Friedrich-Torte

Teig:

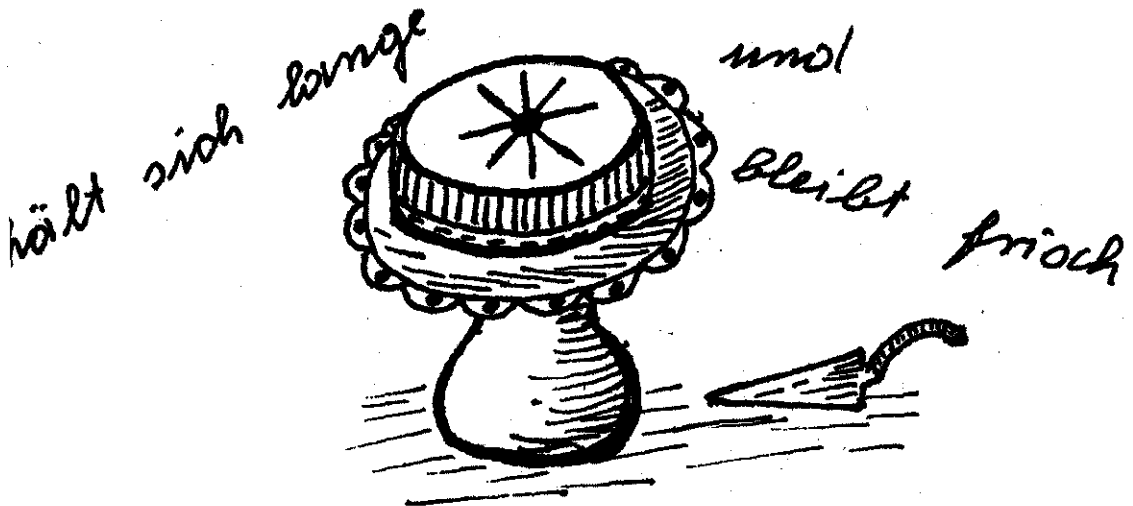
250 g Kokosfett
300 g Zucker
1 Vanillezucker
5 Eier, 1 Eigelb, 1/2 Eiweiß
3 Tropfen Bittermandelöl
1/2 Fl. Rum-Aroma
etwas Salz
375 g Mehl
2 Teel. Backpulver
125 g Zitronat

Guß:

175 g Puderzucker
1/2 Eiweiß
3 Eßl. Zitronensaft
50 g Zitronat

Das Kokosfett zerlassen und abkühlen, mit allen Zutaten einen Rührteig herstellen, in einer gefetteten Springform bei ca. 180° 65-75 Min. backen.

Für den Guß den Puderzucker mit Eiweiß und soviel Zitronensaft verrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Über den ausgekühlten Kuchen streichen und mit Zitronat bestreuen.



Triester Torte

200 g Butter

200 g Zucker

6 Eier

200 g Haselnüsse, gerieben

100 g geriebener Zwieback

2 Teel. Backpulver

100 g kleingeschnittene, bittere Schokolade

3 Eßl. Rum

Zum Überziehen: Fettglasur

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Springform fetten und mit Pergamentpapier auslegen.

Backzeit: ca. 60 Min. bei 180°.



Weinbrandtorte

250 g Butter

250 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

6 Eier

250 g Mehl

2 gestr. Teel. Backin

250 g geriebene Schokolade

100 g abgezogene, geschn. Mandeln

1/4 l Weinbrand

Aprikosenmarmelade

Schokoladenguß

Rührteig herstellen und in einer Springform etwa 60 Min. bei 175-200° backen. Die Torte nach dem Auskühlen mit dem Weinbrand tränken.

Die Torte mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Schokoladenglasur überziehen.

Die Torte erst einige Tage reifen lassen.

Napfkuchen mit Eierlikör

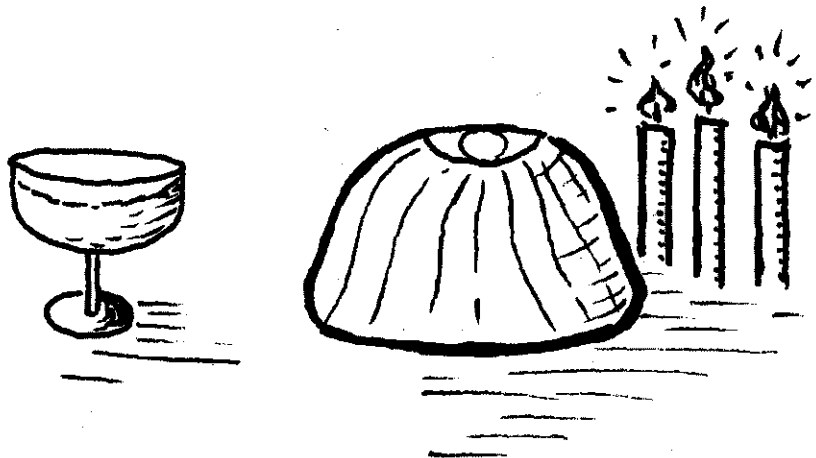
Zutaten: 200 g Butter
250 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
5 Eier
250 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Tasse Eierlikör
1 Tasse Schokotrüffel

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren; Mehl und Backpulver mischen und dazugeben; Eierlikör und Schokotrüffel unterheben.

Backzeit: 175 ° 60 Minuten

Dieser Kuchen schmeckt gut, wenn er 1 - 2 Tage alt ist!



Rotwein-Nuß-Kuchen

Zutaten: 200 g Honig
4 Eier
200 g Margarine
250 g fein gem. Weizenschrot
1 P. Vanillinzucker
3/4 P. Backpulver
100 g Schokoraspel
200 g gem. Haselnüsse
1/8 l Rotwein
1 Teel. Zimt

Zubereitung:

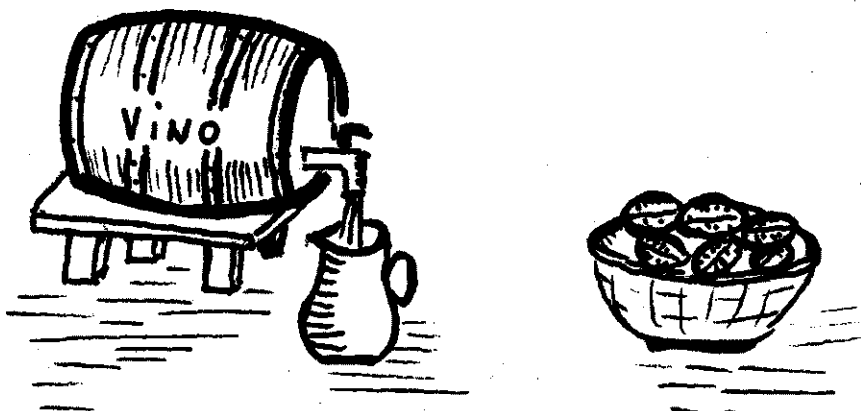
Honig, Eier und Margarine schaumig rühren.

Weizenschrot, Backpulver und die übrigen Zutaten nach und nach zugeben. Alles gut verrühren.

Die Masse in eine gefettete Kastenform füllen

Backzeit: 60 - 70 Minuten bei 180 - 200 °

Vollwert!



Feinster Schokoladenkuchen

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
2 Eßl. Kakao
250 g Mehl
2 Teel. Backpulver
1/8 l flüssige Sahne

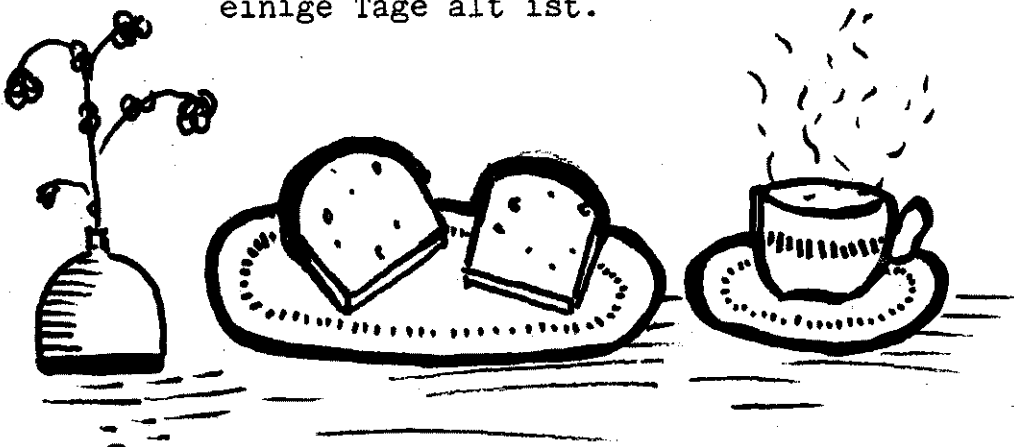
Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in ca. 2 Minuten schaumig rühren. Danach Kakao, Mehl und Backpulver hinzugeben, zum Schluß Sahne dazurühren.

Den Teig in eine gefettete Kasten- oder Ringform füllen, backen.

Schaltung: 175 ° / 50 - 60 Minuten oder
Umluftbackofen 160 °

Dieser Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er einige Tage alt ist.



Nußkuchen

Zutaten: 250 g Margarine
200 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
4 Eier
250 g gemahlene Haselnüsse
250 g Mehl
3 Teel. Backpulver
1 Schnapsglas Weinbrand
1/2 Tasse Puderzucker

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren.

Eier nach und nach dazugeben.

Haselnüsse, gesiebttes Mehl und Backpulver unterrühren,
ebenso den Weinbrand.

Den Backofen auf 175 ° vorheizen.

Eine Kastenkuchenform mit Fett ausstreichen und den
Teig einfüllen.

Schaltung: 175 ° C

Backzeit: 70 Minuten

Den fertigen Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen
lassen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Rosenkuchen

heiß servieren!

Zutaten: 500 g Mehl
30 g Hefe
50 g Zucker
1/4 l lauwarme Milch
40 g zerlassene Butter
2 Eier
1 Teel. Salz
1 Teel. Zitronenschale
150 g flüssige Butter
75 g Rosinen
8 Eßl. Farinzucker

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröseln, etwas Zucker zugeben und mit lauwarmer Milch die Hefe anrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Danach alle übrigen Zutaten kräftig unterkneten, bis der Teig Blasen wirft und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Den Teig in 50 g-Stücke teilen, ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und Rosinen mit Farinzucker gemischt daraufgeben. Eine Schnecke rollen.

Butter zerlassen, 4 Eßl. davon in eine gefettete Springform gießen, Rohrnudeln in die Form setzen, 15 Minuten gehen lassen, Rohrnudeln mit restlicher Butter beträufeln, mit 2 Eßl. Zucker bestreuen, in den vorgeheizten Backofen stellen.

190 ° 25 - 30 Minuten

Früchtebrot

Zutaten: 500 g Weizenvollkornmehl
2 Würfel Hefe
3/8 l Milch
5 Eßl. Rübenkraut
1/2 Teel. Salz
1 Messerspitze gem. Nelken
500 g gemischte Trockenfrüchte
75 g Walnußkerne
75 g Haselnüsse oder Mandeln

Zubereitung:

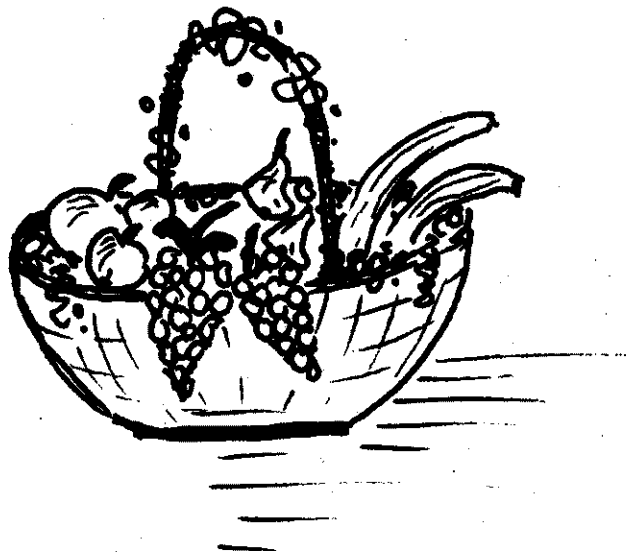
Einen Hefeteig herstellen, dazu Mehl in eine Schüssel geben, in eine Vertiefung die Hefe bröseln, mit lauwärmer Milch und etwas Zucker anrühren und 15 Minuten gehen lassen.

Danach alle anderen Zutaten dazugeben, den Teig gut durchkneten und wieder 15 - 20 Minuten gehen lassen. Nun noch einmal durcharbeiten, den Teig in eine gefettete Kastenform geben und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen vorheizen, und das Brot bei

180 ° ca. 45 - 60 Minuten

backen.



Aprikosen-Quark-Torte

Teig:

250 g Mehl
125 g Margarine
65 g Zucker
1 Ei
1 Teel. Backpulver

Belag:

250 g Quark
50 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
2 Tropfen Zitronen-Backöl
2 Eier
50 g gehackte Mandeln
20 g Gustin

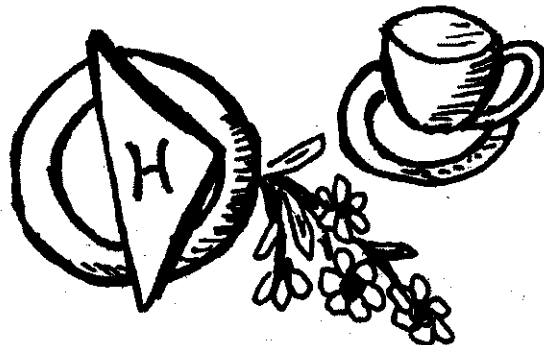
1 Dose Aprikosen (500 g)

Guß:

1 Eßl. Aprikosenkonfitüre
1 Teel. Wasser

Einen Mürbeteig herstellen und eine Springform damit auslegen. Am Rand hochziehen. Für den Belag alle Zutaten miteinander verrühren, auf den Teigboden streichen. Die abgetropften Aprikosen mit der hohlen Seite nach oben auf die Masse legen. Backen bei 175-200° in ca. 50 Min.

Für den Guß Konfitüre und Wasser aufkochen und auf den warmen Kuchen streichen.



Blitzkuchen

Teig:

250 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter

4 Eier

2 gehäufte Teel. Backpulver

1 Vanillinzucker

Belag:

1 P. in Scheiben geschnittene
Mandeln

50 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, dann die übrigen Zutaten dazugeben, auf ein gefettetes Backblech streichen und die mit Zucker und Vanillinzucker gemischten Mandeln auf den Teig streuen.

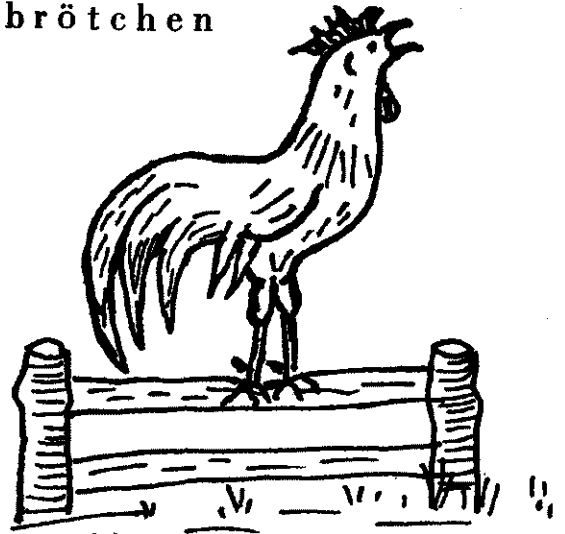
Backzeit: bei mittlerer Hitze 15-20 Min.

Nach Belieben kann man den gebackenen Kuchen in Streifen, Dreiecke oder Quadrate schneiden.



Frühstücksbrötchen

1000 g Mehl
1 Päckchen Hefe
1 Eßl. Zucker
1/2 l Milch
1 Eßl. Schmalz
1 Teel. Salz



Mehl als Kranz in eine Schüssel geben, Hefe in der Mitte zerbröckeln und mit Zucker und etwas Milch zu einem dicklichen Brei verrühren. Im Backofen bei knapp 50° aufgehen lassen. Die restliche Milch mit Schmalz und Salz in einem Topf dazusetzen, damit alle Zutaten die gleiche Temperatur haben. Dann aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, aufgehen lassen und daraus 25-30 runde Brötchen formen. Diese aufs gefettete Backblech setzen, aufgehen lassen, mit der Gabel einstechen und bei Mittelhitze in 20 Min. abbacken.

*ein Rezept von den m molen
Geburtsstagen in der altengemeinschaft*

Hefekranz

500 g Mehl
30 g Hefe
80 g Fett (Margarine od. Schmalz)
80 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
150 g Rosinen
1/4 l Milch
1 Prise Salz

Einen Hefeteig herstellen (wie Frühstücksbrötchen) und in einer Kranzform 25-30 Min. bei 200° abbacken.

Nach dem Auskühlen mit Zuckerguß, versehen mit ein paar Tropfen Zitronenaroma, bestreichen. Der Guß hält den Kuchen frisch.

für das

Sonntagsfrühstück



Käsekuchen (mit Öl)

Teig:

125 g Margarine

1 Ei

125 g Zucker

1/2 P. Backpulver

200 g Mehl

*fällt nie
zusammen*

Belag:

500 g Quark (40%)

250 g Zucker

3 Eier

1 P. Vanillepuddingpulver

3/4 Tasse Öl

gut 1/4 l Milch

1 Zitronenaroma

Man stellt aus den Zutaten einen Mürbeteig her und legt damit eine Springform aus. Die Zutaten für die Quarkfüllung werden miteinander verrührt und auf den Mürbeteig gegeben.

Backzeit: 180°, 75 Min.

Kokoskuchen

Teig:

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
2 P. Vanillinzucker
1-2 Eßl. Rum
400 g Mehl
2 Teel. Backpulver
5-6 Eßl. Milch

Belag:

70 g Butter
250 g Zucker

etwa 1/8 l Milch
2 Pakete Kokosflocken

Einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Für den Belag die Butter auflösen, Zucker hinzufügen und vorbräunen. Mit Milch ablöschen (Vorsicht! Die Masse ist sehr heiß und schäumt, der Topf muß groß genug sein!) Falls Klumpen entstehen, mit der Milch bis zum Kochen bringen, dann löst sich alles. Die Kokosflocken dazugeben und die ganze Masse auf den Teig verteilen. Den Kuchen backen bei 200° in ca. 25 Min. Evtl. in den letzten 10 Min. den Kuchen mit Pergamentpapier abdecken, damit der Belag nicht zu dunkel wird.

Dieser Kuchen bleibt mehrere Tage saftig und frisch.



Möhrentorte

250 g gemahlene Haselnüsse

250 g geriebene Möhren

4 Eier

200 g Zucker

100 g Mehl

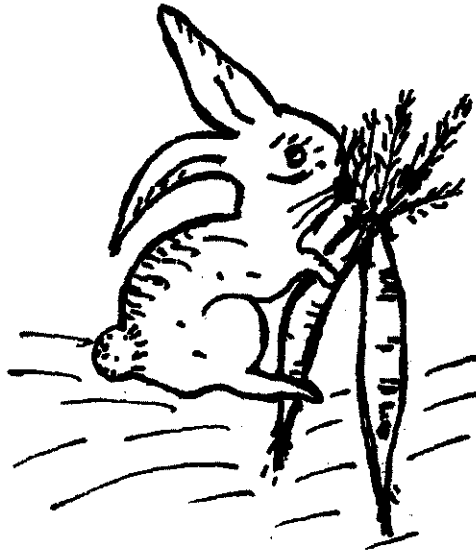
1/2 P. Backpulver,

Saft von 1/2 Zitrone

etwas Rum

1 Prise Nelken

Einen Rührteig herstellen, den Eischnee zum Schluß unterheben. In einer Springform ca. 45 Min. bei 180° abbacken. Mit Schokoladenguß überziehen.



Schmeckt unszüglich!

Mohnrolle

Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
60 g Zucker
80 g Butter
1 Ei
200 ccm Milch

Belag:

250 g gemahlener Mohn
100 g Rosinen
1/4 l Milch
1 Tropfen Bittermandelöl
1 EL Rum
100 g Zucker

Aus den oberen Zutaten einen Hefeteig bereiten und in einer Schüssel aufgehen lassen. – In der Zwischenzeit die Milch für den Belag kochen und über den Mohn schütten. Die anderen Zutaten dazugeben und verrühren.

Den Hefeteig ca. 1 cm dick ausrollen, den Mohnbelag darauf verteilen, aufrollen und auf einem gefetteten Blech nochmal aufgehen lassen. Bei 200° in ca. 45 Min. backen.



Nachbars Quarktorte

Streusel:

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Eigelb
Saft von 1 Zitrone
125 g Margarine
1/2 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker

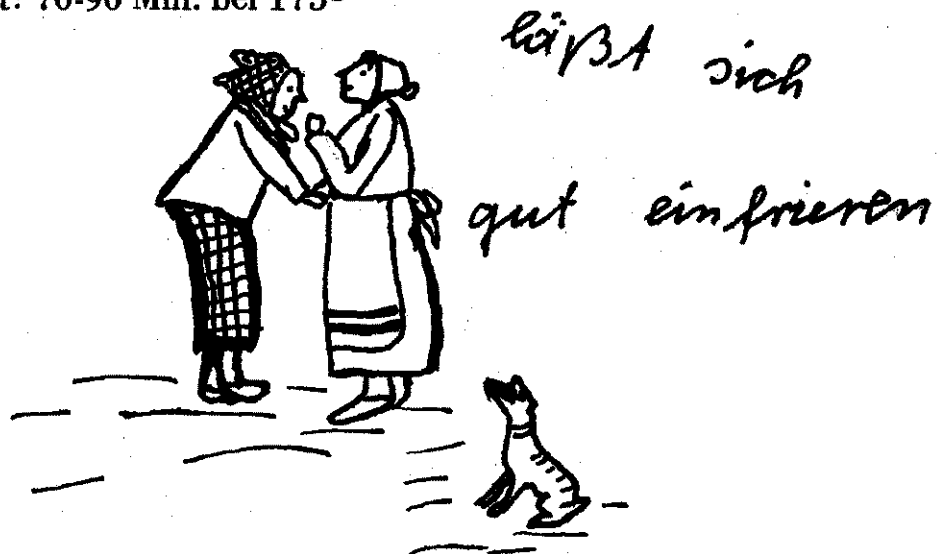
Füllung:

125 g Butter
250 g Zucker
2 Eßl. Grieß
Saft von 1 Zitrone
5 Eier
750 g Magerquark
1 P. Vanillezucker
1 Fl. Rumaroma od.
1 Gläschen Rum

Für die Streusel alle Zutaten mit dem Knethaken des Mixers verkneten.

Für die Füllung Eigelb, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Quark, Zitronensaft und Grieß zufügen, verrühren und zuletzt Eischnee unterheben. Die Hälfte der Streusel auf den Boden einer Springform verteilen (den Rand mit Pergamentpapier auslegen), Quarkmasse darauffüllen und die restlichen Streusel darüberstreuen.

Backzeit: 70-90 Min. bei 175°



Waffeln

200 g Zucker
200 g Butter
6 Eier
1 P. Vanillinzucker
1 gestr. Teel. Backpulver
375 g Mehl

schnell gemacht

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und im Waffeleisen backen.

Zu den Waffeln schmecken gut heiße, angedickte Sauerkirschen und Schlagsahne.

für Überraschungsbesuch



Husaren-Krapferl

Teig:

200 g Butter

100 g Zucker

2 Eigelb

1 Prise Salz

das Innere einer Vanilleschote

300 g Mehl

80 g geriebene Haselnüsse

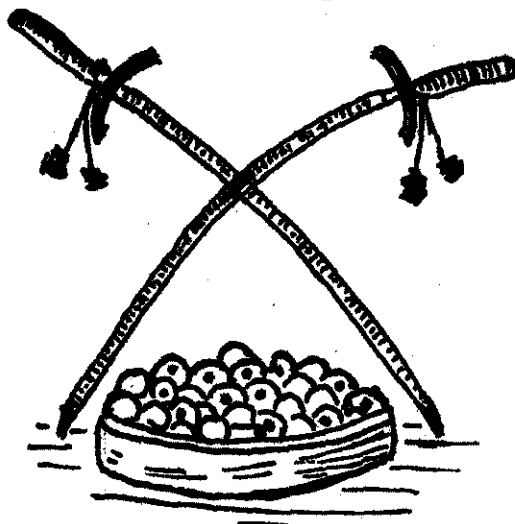
Zum Garnieren:

1/2 Tasse Puderzucker

150 g Johannisbeergelee.
oder -marmelade

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Den Teig in Alufolie wickeln und 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen vorheizen auf 200°.

Aus dem Teig eine lange Rolle formen, gleichmäßige Scheiben davon abschneiden, diese zu Kugeln rollen und in jede Kugel mit dem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung drücken. Die Krapferl auf ein Backblech legen und auf der mittleren Leiste 15-20 Min. backen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen, dann mit Puderzucker besieben. Die Marmelade erhitzen, glattrühren, und die Vertiefung in den Krapferl damit füllen. Die Marmelade 1-2 Tage trocknen lassen, ehe die Krapferl in Dosen gefüllt werden.



Käsegebäck

250 g Butter

250 g geriebener Gouda

250 g Mehl

Die Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. — Aus dem noch weichen Teig kleine runde Plätzchen ausstechen. Sie werden mit Kondensmilch bestrichen und bei 200-220° gebacken.



Kokosmakronen

125 g Butter

250 g Zucker

500 g Kokosflocken

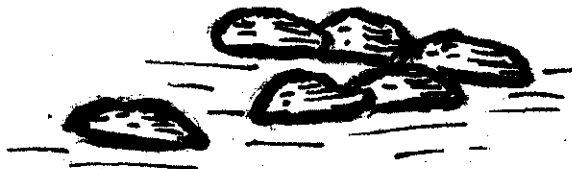
2 P. Vanillinzucker

2 ganze Eier

1 Tasse Mehl

1 Messerspitze Backpulver

Alle Zutaten miteinander zu einem Teig verarbeiten und kleine Häufchen auf ein Backblech setzen. Bei 220° goldgelb backen.



Saure Sahnekringel

250 g Mehl
180 g Butter,
4-5 Eßl. saure Sahne



Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ca. einen Tag ruhen lassen.

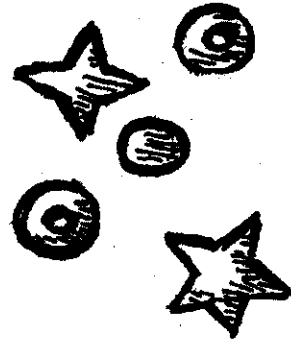
Dann den Teig dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen, mit Milch bestreichen und mit Zucker bestreuen. Bei 200-215° abbacken.



Spekulatius



1250 g Mehl
625 g Butter
750 g Zucker
4 Eier
1 Eßl. gem. Zimt
125 g Kartoffelmehl
1 Teel. gem. Nelken
etw. geriebene Zitronenschale
2 P. Vanillinzucker
1 P. Backpulver
1 Prise Salz



125 g Zucker bräunen und mit etwas Wasser abschrecken

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen, möglichst bis zum folgenden Tag kaltstellen, in die mit Mehl ausgestäubten Holzformen drücken. Der überstehende Teig wird abgeschnitten. Die Plätzchen vorsichtig herausnehmen. Bei starker Hitze 10 Min. backen.

Mandelmürbchen



Zutaten: 125 g Margarine
125 g Puderzucker
2 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz
100 g Mehl Type 405
100 g Blütenzarte Köllnflocken
100 g gemahlene Mandeln

Garnierung:

100 g abgezogene Mandelkerne !
1/2 Tasse Milch

geht schnell !

Zubereitung:

Margarine, Puderzucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Mehl, Köllnflocken und Mandeln unterrühren und zu einem glatten Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig 2 Rollen formen. Jede Rolle in 20 - 30 Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Kugeln formen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen, und die Kugeln daraufsetzen. Die abgezogenen Mandeln in die Milch tauchen, und in die Mitte der Plätzchen geben.

Backzeit: 175 ° 12 - 15 Minuten

2. Schiebeleiste von oben

Anmerkung: Die Mandeln lassen sich gut abziehen, wenn man sie mit kochendem Wasser überbrüht.

Kokosraspel-Kleingebäck

Zutaten: 125 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Ei
125 g Weizenmehl
75 g Speisestärke
6 g (2 gestr. Teel. Backpulver
100 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker schaumig rühren, das Ei dazugeben, gesiebtes Mehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren, Kokosraspeln unter den Teig heben.

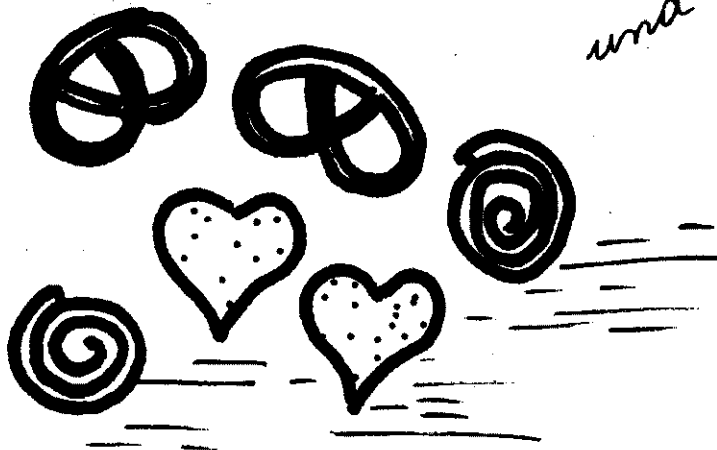
Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Schaltung: Gas: 5 Min. vorheizen, 3-4

E-Herd: 175 - 200 °

Backzeit: etwa 10 Minuten

*gut
und schnell*



Vanille - Halbmonde

Zutaten: 250 g Köllnflocken
200 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
100 g Mehl
1 Teel. Backpulver
100 g Butter
2 Eier

Zubereitung:

Köllnflocken, Zucker, Vanillinzucker, Mehl und Backpulver miteinander vermischen, Butter in Flöckchen über die Mischung geben, Eier durchkneten.

Den Teig 1/2 Stunde kühl ruhen lassen, ausrollen und Halbmonde ausstechen. Hellbraun abbacken!

Backzeit: bei 175 ° ca. 10 Minuten



Schwedisches Gebäck

Zutaten: 200 g Butter
1 Eßl. Rübensirup
170 g Zucker
300 g Weizenmehl
75 g Mandeln
1 Teel. Natron
1 Pr. Salz

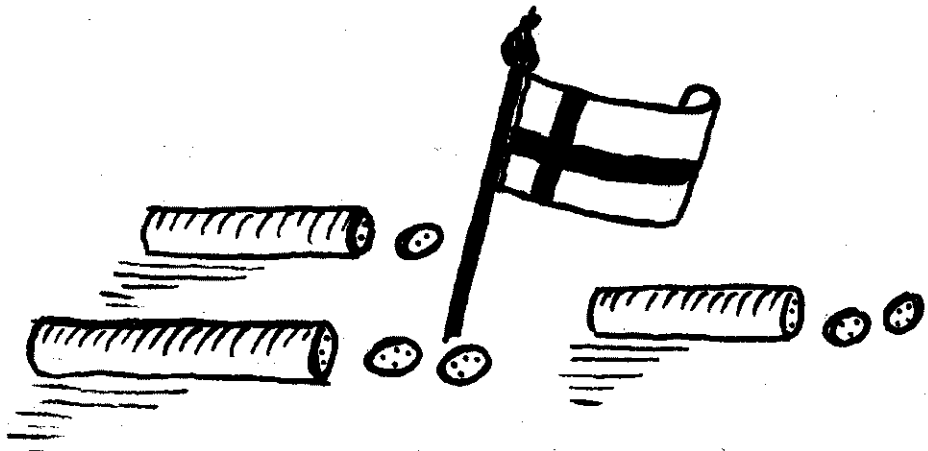
Zubereitung:

Butter, Sirup und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das Mehl und die Mandeln darunterrühren, Natron mit Wasser anrühren und dazugeben, ebenso die Prise Salz.

Rollen formen und kalt stellen; Scheiben schneiden.

Backzeit: bei ca. 175 ° 20 Minuten

Tip: Nicht zu eng legen, da sie verlaufen!



Käse-Gebäck

Zutaten: 60 g Butter
60 g geriebenen Käse
120 g Mehl
2 Eßl. dicke saure Sahne
Salz, Zucker

Zubereitung:

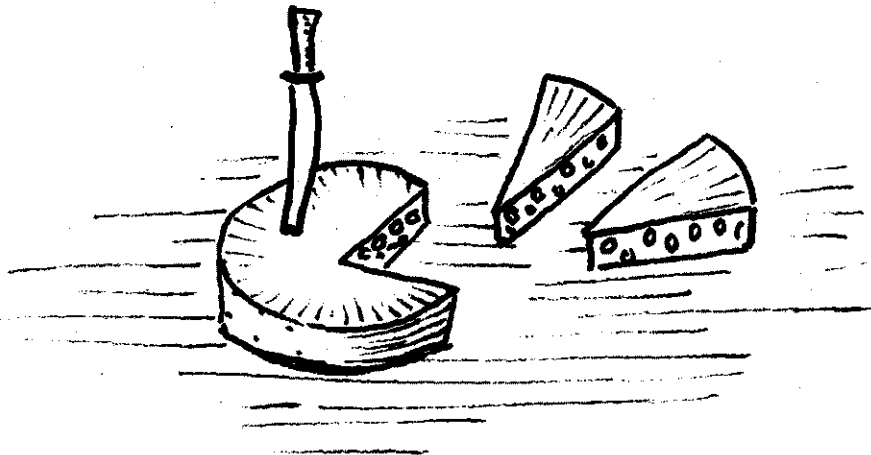
Die Zutaten wie Mürbteig verarbeiten und etwas kalt stellen. Dann verarbeiten:

a) zu Käsestangen

Teig nicht zu dünn ausrollen, in Streifen schneiden, mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen.

b) zu Käse-Dreispitzchen

Teig dünn ausrollen, klein ausstechen, mit einem Roquefortkäse-Würfel belegen, mit Eigelb bestreichen.



Brownies

Zutaten: 250 g Butter
200 g Zucker
1 Eßl. Vanillezucker
4 Eier
150 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
1 Prise Salz
100 g Halbbitterschokolade
150 g Walnußkerne

200 g Kuvertüre
200 g Walnußhälften

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier ganz cremig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz zufügen und unterrühren. Die Schokolade fein zerbröckeln, die Walnüsse grob hacken. Beides unter den Teig rühren.

Ein Blech buttern und mit Backpapier auslegen. Den Teig aufstreichen.

Bei 200 ° ca. 20 - 30 Minuten backen.

Die Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und die abgekühlte Teigplatte damit bestreichen. Mit den Walnußhälften belegen (10 Nüsse waagrecht, 8 Nüsse senkrecht). Erst dann Rechtecke schneiden und vom Blech lösen.

Ergibt ca. 80 Stück!

*Eine amerikanische
Spezialität !!*

Vollkornbrotbacken

- leicht gemacht -

Zutaten: 675 g Vollkornmehl
1/2 l lauwarmes Wasser
1 Teel. Vollmeersalz
1/2 Teel. Honig
1/2 Würfel Hefe (21 Gramm)
2 EBl. Sesamkörner

Zubereitung:

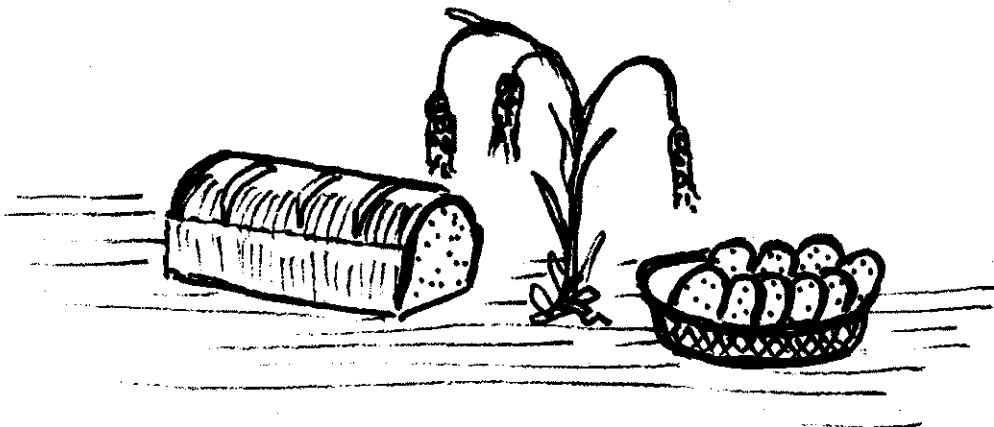
- 1.) Buttern Sie die Kastenform (30 cm ϕ) gut ein, auch die Ecken.
- 2.) Befestigen Sie den Knethaken in Ihrer Küchenmaschine, stellen Sie die leere Rührschüssel unter und füllen Sie das lauwarme Wasser ein. Stellen Sie jetzt die Küchenmaschine auf langsame Gangart, und bröseln Sie in das Wasser die Hefe, geben Sie den Teel. Vollmeersalz und den Honig hinzu, und lassen Sie alles 1 Minute gut vermischen.
- 3.) Geben Sie das Vollkornmehl nun eßlöffelweise in die Rührschüssel. Durch diese langsame Zugabe erreichen Sie beste Verarbeitung.
- 4.) Wenn Sie das Mehl in die Rührschüssel gegeben haben, lassen Sie die Küchenmaschine noch 3 Minuten weiter den Teig gut durchkneten. Der Teig muß zähklebrig sein. Ist er bei Ihnen etwas zu trocken, geben Sie einfach noch wenig Wasser zu.
- 5.) Ihr Brotteig ist fertig, es sei denn, Sie möchten Ihr Vollkornbrot noch etwas mit Sonnenblumenkernen, Walnüssen, Haselnüssen, Rosinen gebratenen Zwiebeln oder Gewürzen (z.B. Anis, Koriander, Fenchel) verfeinern. Dann geben Sie diese jetzt noch, nach eigenem Gutdünken, hinzu und lassen die Maschine noch 1 Minute durchkneten.

- 6.) Mit einem Küchenschaber können Sie nun den Teig aus der Rührschüssel in die gebutterte Kastenform geben. Drücken Sie den Teig gut in die Ecken. Die Teigoberfläche sollte plan sein.
- 7.) Nehmen Sie ein Küchenmesser und schneiden Sie die Teigoberfläche in Längsrichtung etwas ein. Diese "Dehnfalte" ergibt nachher eine schöne Oberfläche. Streuen Sie abschließend die Sesamkörner auf den Teig.
- 8.) Geben Sie nun das Brot in den kalten Backofen, beim Elektroherd auf den untersten Rost, im Heißlufttherd ist es egal, und backen Sie das Brot

1 Stunde im E-Herd bei 250 °
im Heißlufttherd bei 225 °.

- 9.) Nach einer Stunde stürzen Sie das heiße Brot auf ein Gitterrost und lassen es 4 Stunden auskühlen. Dann können Sie es mit einem scharfen Messer anschneiden und - e s s e n .

Noch höher und lockerer wird das Brot, wenn Sie den fertigen Hefeteig, bevor er in die Form kommt, an einem warmen Platz ca. 1/2 Stunde gehen lassen, ihn dann noch einmal kurz durchkneten und dann in die Form füllen.



Das schnelle Brotrezept aus Weizenvollkornmehl

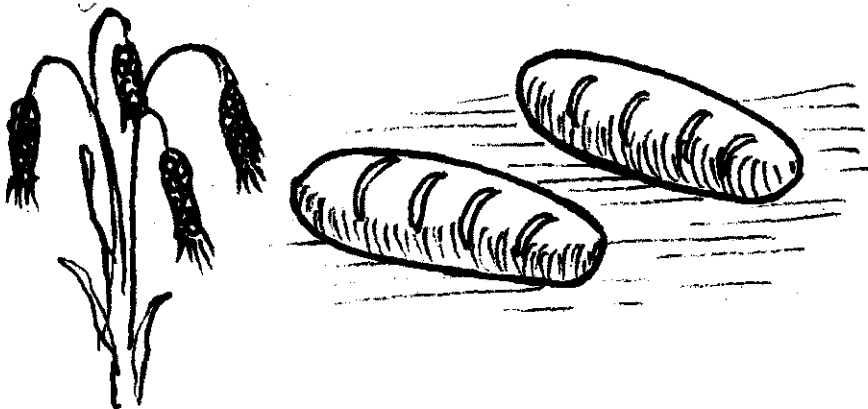
Zutaten: 1 kg Weizenvollkornmehl
 frisch gemahlen
1 Stück Hefe
ca. 800 g warmes Wasser
1 Tasse gutes Öl
2 gestr. Teel. Salz
1 Handvoll Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Zuerst die Hefe in etwas Wasser zerdrücken, etwas Mehl zugeben, umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Anschließend portionsweise Mehl und Wasser einrühren, zuletzt das Öl und 2 Teel. Vollmeersalz (Salz in etwas Wasser auflösen) zugeben, ebenfalls die Sonnenblumenkerne. An einem warmen Ort 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Den Teig noch einmal durchkneten, in 2 gut gefettete Kastenformen füllen, der Länge nach mit einem scharfen Messer einschneiden, und in den auf 50° vorgeheizten Backofen 20 Minuten stellen.

Den Backofen dann auf 200 ° schalten, und das Brot ca. 50 - 60 Minuten backen lassen.



Roggenvollkorn-Brötchen

Zutaten: 425 g Roggenvollkornmehl oder
Feinschrot
75 g Weizenkleber HT
2 Meßl. (2,5 g) Reinlecithin P
5 g Zucker
5 g Margarine
10 g Salz
25 g Hefe
300 - 310 ml Wasser

Weizenkleber und Lecithin sind im Bioladen zu haben!

Zubereitung:

Zunächst nur Mehl und Reinlecithin P trocken vermischen. Achten Sie darauf, daß alle Lecithin-Klümpchen aufgelöst sind. Dann die restlichen trockenen Zutaten, bis auf die Hefe hinzugeben und vermischen. In die Mitte eine Vertiefung machen, und die Hefe mit lauwarmem Wasser und dem Zucker verrühren. Dann nach und nach das übrige Wasser dazugeben und 2-3 Min. kneten, am besten mit der Küchenmaschine oder einem elektr. Handrührgerät. Den Teig zu einem Ballen formen, und in der abgedeckten Schüssel bei 20-25° ca. 20 Minuten ruhen lassen. Nun wird der Teig in 12 Teile geteilt. Auf der sauberen nicht bemehlten Arbeitsfläche werden die Brötchen mit der hohlen Hand gerollt und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech gesetzt und bei schwacher Hitze (50°) in den Backofen gestellt. Nach 15-20 Min. den Backofen auf

200° stellen und noch 25-30 Minuten backen. Die Brötchen sind fertig!

Tip: Genauso kann man auch Brötchen aus Weizenvollkornmehl herstellen.

Käse - Brot

Zutaten: 400 g Mehl (evtl. mehr)
1 P. Backpulver
4 Eier
5 Eßl. Joghurt
1/2 Teel Salz
Schinkenwürfel oder Fleischwurst
250 g geriebener Emmentaler Käse
1 Eigelb

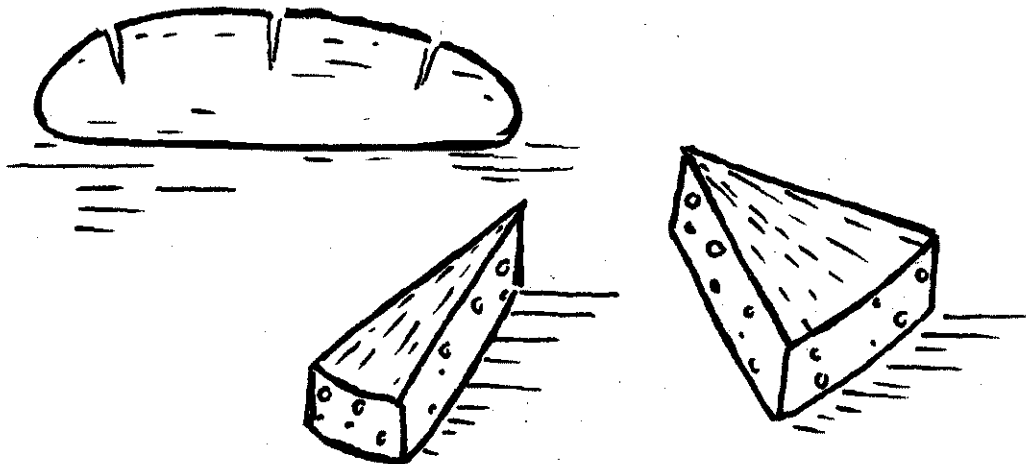
Zubereitung:

Alle Zutaten schnell verkneten, zu einem Brot formen
und mit Eigelb bepinseln.

Das Brot im vorgeheizten Backofen

bei 180 ° ca. 1 Stunde

backen.



Möhrenbrot

Zutaten: 500 g Möhren
50 g Butter
2 Eßl. Zitronensaft
Salz, Zucker

Hefeteig:

750 g Mehl
40 g Hefe
1 Prise Zucker
3/8 l Milch
1 Eßl. Salz

Zubereitung:

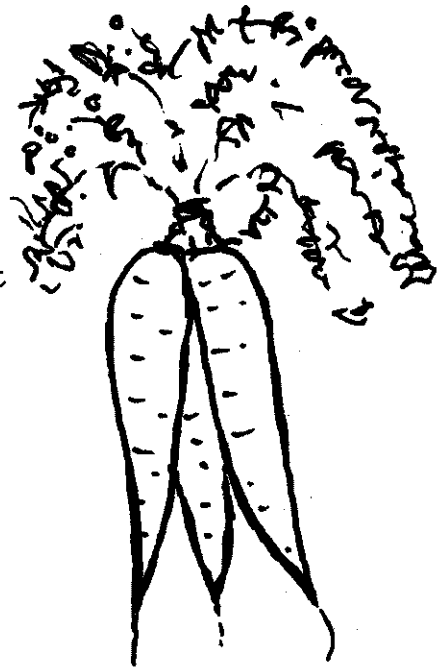
Möhren putzen, waschen, grob raspeln. Butter schmelzen, Möhren zugeben, unter Rühren kurz andünsten. Mit 2 Eßl. Zitronensaft, Salz und Zucker abschmecken, abkühlen lassen.

Für den Hefeteig: Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken; Hefe mit Zucker und 3/8 l lauwarmen Milch verrühren, in die Mulde gießen, mit wenig Mehl vom Rand verrühren, Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig kneten, Möhren zugeben. Teig kräftig durcharbeiten, er muß geschmeidig sein. Evtl. noch etwas Milch zugeben. Zur Kugel formen, 30-40 Min. gehen lassen. Wieder durchkneten. Einen großen oder zwei kleine Laibe formen, auf ein gebuttertes Blech oder auf Backpapier legen, nochmals 15-20 min. gehen lassen, mit gezuckerter Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen

bei 200 ° etwa 40 Minuten

backen.

Tip: Frisch und mit Süßrahmbutter schmeckt das Möhrenbrot am besten!



3. Leckereien für abendliche Gäste

Suppen

Champignoncreme-Suppe	97
Chinasuppe	98
Gulaschsuppe	99
pikant Käsesuppe	100
Mexikanische Pfeffersuppe	100
Mitternachtssuppe "Onkel Jupp"	101
Paprikasuppe	102
Prinzessinsuppe	103
Spargelcremesuppe	103
Ungarischer Teufelstopf	104
Party-Suppe	105
Reiterfleisch	105
Käse-Porree-Suppe	106
Brokkoli-Creme-Suppe	107
Käse-Brokkoli-Suppe	108
Hirtensuppe	109

Salate

bunter Krabbensalat	111
Käsesalat	111
Lagensalat	112
Maissalat I	113
Maissalat II	113
Paradiessalat	114
Pußtasalat	114
Reissalat	115
Thunfischsalat	115
Tropischer Salat	116

Zwiebel-Ananas-Salat	117
Festliche Salatplatte	118
Porree-Eier-Salat	119
Rote-Bete-Salat	120
Fruchtiger Rotkohlsalat	121
Spinat-Salat	122
Chicoreesalat	123
Bunter Maissalat	124
Sauerkrautsalat	124
Kohlrabi-Salat	125
Möhren-Apfel-Rohkost	126
Sellerie-Rohkost mit Ananas	126
Linsensalat	127
Junggesellen-Salat	128
Gefüllte Eier	129
Sauerkrautsalat	130
Senatorensalat	130
Teufelssalat	131
Matjes-Salat	132
Heringssalat	133

Fleisch- und Fischgerichte

Chinesisches Schnitzel	135
Filetauflauf	136
Filettopf	137
Gebackene Hackfleischschnitten	138
Gefülltes Schweinefilet	139
Geschnetzeltes	140
Matjesröllchen 'Langeland'	141
Schinkenbananen	142
Schweinefilet 'Stroganoff'	143
Geschnetzeltes Putenfleisch	144

Putenbrust in Kiwi-Sahne-Sauce	145
Putenschnitzel-Auflauf	146
Fitelttopf	147
Kasseler im Blätterteig	148
Kasseler überbacken	149
Spanisches Schweinefleisch	150
Sahneschinken	151
Schnitzel-Auflauf	152
Hühnerbrust in Pfeffersoße	153
Toast	
Partybrot 'Peppone'	155
Toast auf kaltem Wege	156
Trimm-Dich-Toast	156
pikant backen	
Pikanter Toast	157
Pikanter Ofenschlupfer	158
Champignon-Torte	159
Piroggen mit Füllung	160
Kartoffel-Pizza	161
Gefüllte Taschen	162
Lasagne	163
Soßen	
Preißelbeersöße	165
Soße zu Rinder u. Schweinebraten	165
Aufläufe	
Birnen im Käseteig	167
Käse-Schinken-Auflauf	168
Quiche – Lorraine	169

Champignon-Creme-Suppe

1 Dose Champignons (200-250 g)

1/8 l Sahne

Butter

1 Zwiebel

2 EL Mehl

Salz

Pfeffer

Muskat

1 hartgekochtes Ei

1 l Brühe (aus Brühwürfeln)

2 EL Petersilie

Zwiebeln und Pilze in der Butter schmoren. 1 l Brühe auffüllen und mit dem Mehl andicken. 1/8 l Sahne auffüllen und aufkochen. Das Ei klein schneiden und mit der Petersilie und den Gewürzen in die Suppe geben.



Chinasuppe

100 g Tatar
Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Öl

250 g Pilze
1 Stange Porree
1 l Brühe (aus Würfeln)

Salz, Pfeffer
Curry, Paprika, Maggi
Sojasoße, 2 Teel. Chinagewürz

1-2 Eier

Tatar mit Salz und Pfeffer würzen, ganz kleine Klößchen formen und in Öl anbraten. Pilze, geschnittenen Porree und Brühe dazugeben, 15 Min. kochen lassen. Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken.

In die fertige Suppe 1-2 geschlagene Eier einrühren.



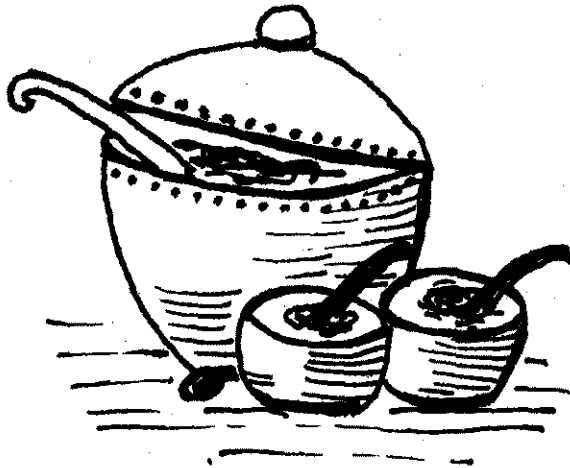
Gulaschsuppe pikant für 12 Personen

125 g durchwachsenen Speck	1 kg Gulasch
4 Zwiebeln	-----
-----	1 1/2 l Wasser
1 Dose Tomatenmark	1 l Rotwein
3 Eßl. Mehl	1 Würfel Fleischbrühe
Salz, Pfeffer	750 g frische Champignons
1 großes Lorbeerblatt	-----
2 Eßl. Paprika (scharf)	2 Gläser Weinbrand

1 l Wasser	

Durchwachsenen Speck anbraten, Zwiebeln darin glasig werden lassen, die anderen Zutaten hinzugeben, mit 1 l Wasser auffüllen und durchkochen lassen.

In einem zweiten Topf das kleingeschnittene Gulasch recht scharf anbraten, in die kochende Brühe geben, die restlichen Zutaten dazugeben, langsam ca. 30 Min. kochen lassen. – Wenn die Suppe nicht mehr kocht, mit Weinbrand abschmecken. Alkohol verfliegt beim Kochen!



K ä s e s u p p e

40 g Fett

30 g Mehl

1 l Brühe (evtl. aus Brühwürfel)

200 g Kräuterschmelzkäse

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Stange Porree (oder hart gekochte Eier mit Petersilie)

Aus Fett und Mehl eine helle Schwitze herstellen, mit der Brühe auffüllen, aufkochen und den Schmelzkäse darin zergehen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und den sehr fein geschnittenen Porree oder feingehackte Eier mit Petersilie unterheben.

M e x i k a n i s c h e P f e f f e r s u p p e

30 g Fett

200 g Schweinefleisch

200 g Rindfleisch

1 große Zwiebel

Knoblauchpulver

3 Paprikaschoten

1 Dose Tomatenmark

1 1/2 l Brühe (aus Würfeln)

1 Dose Maiskörner

Salz, Cayennepfeffer

etwas Reis



Fleisch kleingeschnitten in Fett kurz anbraten, Zwiebeln glasig werden lassen, dann mit Knoblauchpulver, Paprikaschoten (kleingeschnitten), Tomatenmark und Brühe 20 Min. kochen lassen. Etwas Reis zum Binden der Suppe dazugeben. Die Maiskörner zum Schluß darin erhitzen und alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mitternachtssuppe "Onkel Jupp"

250 g Hackfleisch

1 Eßl. Fett

2 Würstchen (Bifis)

3 große Zwiebeln

1/2 Teel. flüssigen Knoblauch

3 Eßl. Tomatenmark

1 Glas Tomatenpaprika

1 Dose weiße Bohnen

1/2 l Wasser

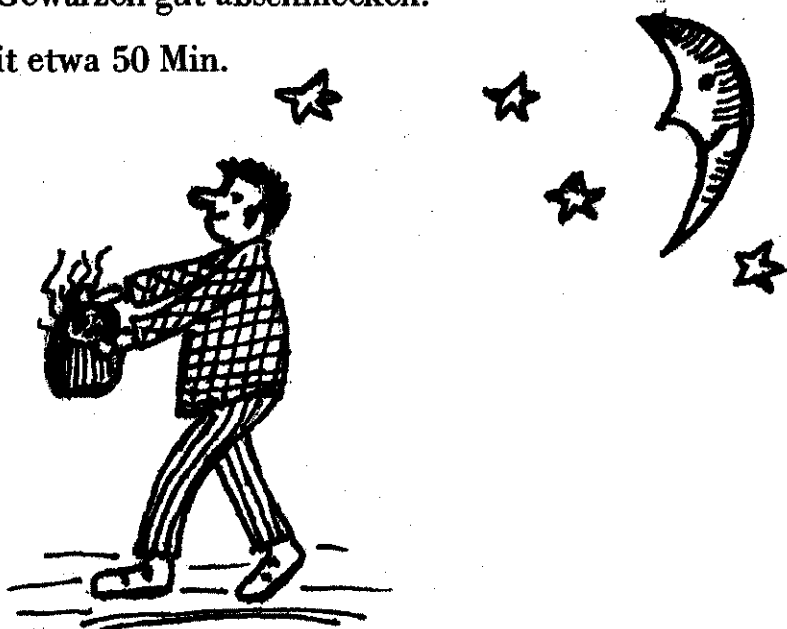
1 Brühwürfel

1/4 l Rotwein

Salz, Chili, Paprika, Sojasoße

Hackfleisch in Fett anbraten, in Scheiben geschnittene Würstchen, grobgehackte Zwiebeln und Knoblauch zugeben, dann Tomatenmark und gewürfelte Paprika zufügen, 1/2 l Wasser mit dem Brühwürfel zugießen und 10 Min. kochen lassen, Rotwein und die Bohnen zugeben, 5 Min. in der Suppe erhitzen und zum Schluß die Suppe mit den Gewürzen gut abschmecken.

Zubereitungszeit etwa 50 Min.



Paprikasuppe

für ca. 10 Personen

2 l kräftige Brühe (evtl. aus Würfeln)

500 g Paprikaschoten

500 g Zwiebeln

500 g Tomaten

1 Dose Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Paprika, Sojasoße

Sambal Oelek (1 Messerspitze)

1 Eßl. Cumberlandsoße

500 g Gehacktes

Salz, Pfeffer

Biskin (zum Anbraten)

Paprika, Zwiebeln und Tomaten zerkleinern und in die kochende Brühe geben, ebenso die Gewürze. Alles 30 Min. kochen lassen. Das Gehackte würzen, zu kleinen Bällchen formen (ca. 1,5 cm Ø) und in Biskin scharf anbraten. Die heißen Bällchen mit dem Fett in die Suppe geben und nochmals kurz aufkochen.

Prinzessin-Suppe

1 kl. Huhn

Suppengemüse, Salz

40 g Fett

1 kl. Zwiebel

40 g Mehl

1 l Brühe

1 Messerspitze Muskatnuß

Fondor, Salz

1 kl. Dose Spargel

1 Eigelb

etw. Wein

Das Huhn 90 Min. mit Suppengemüse und Salz kochen. Fett auslassen, Zwiebel glasig dünsten und das Mehl auf einmal hinzugeben, mit der Hühnerbrühe auffüllen und aufkochen lassen. Die Suppe mit dem Eigelb und Wein legieren, d.h. dann nicht mehr kochen, da das Ei sonst gerinnt. Den Spargel und das Huhn kleinschneiden und in der Suppe erwärmen.

Mit Petersilie überstreut in Suppentassen servieren.

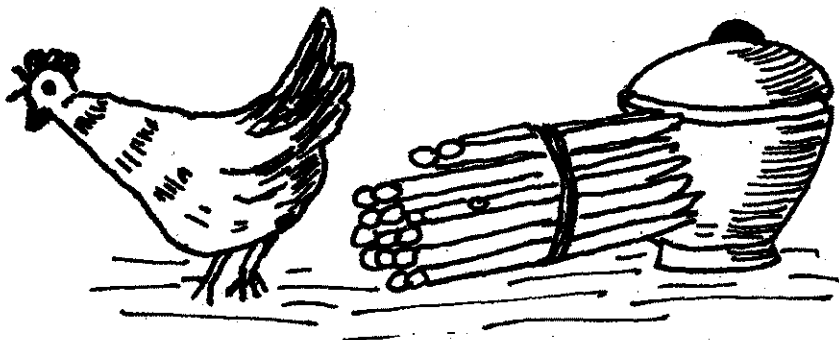
Spargelcreme-Suppe

1 Dose Spargelabschnitte (270 g Einwaage)
1/8 l herber Weißwein
3/4 l kräftige Instant Klare Hühnerbrühe
1 Schächtelchen helle Soße
6 EL Sherry fino

200 g Bratwurstmett
je 1 Messerspitze Muskat, Paprika, Selleriesalz

1 Eigelb
200 g grüne Erbsen aus der Dose

Spargelabschnitte abtropfen lassen, Spargelbrühe, Wein und Brühe aufkochen lassen, helle Soße mit Sherry anrühren und die Suppe damit binden. – Bratwurstmett würzen, mit Teel. kleine Klößchen abstechen und in der Suppe 10 Min. garen lassen. – Eigelb mit etwas heißer Suppe verrühren und mit Spargel und Erbsen in die Suppe geben. Nicht mehr kochen! Eigelb gerinnt sonst!



Ungarischer Teufelstopf

Zutaten: 250 g Hackfleisch
1 Brötchen
1 Zwiebel
1 Ei
1 Teel. Salz

250 g Zwiebeln
3 Eßl. Öl
1 Dose Cocktailwürstchen
1/4 Flasche Chilli-Soße oder
Zigeuner- oder Schaschliksoße
1/8 l Rotwein



Zubereitung:

Hackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Ei und Salz zu einem geschmeidigen Fleischteig vermischen. Mit nassen Händen daumendicke 5-6 cm lange Würstchen formen. 10 Minuten im Frosterfach durchkühlen lassen, damit sie später beim Braten besser die Form behalten.

Die restlichen Zwiebeln in Ringe schneiden.

Nun im Schmortopf zuerst die Hackfleischwürstchen anbraten, (evtl. vorsichtig herausnehmen, damit sie heile bleiben) danach die Cocktailwürstchen und Zwiebeln ebenfalls anbraten. Mit Chilli-Soße und Rotwein ablöschen.

Mit Salz abschmecken, die Würstchen wieder dazugeben und kurz durchschmoren lassen.

Wer möchte, kann noch zusätzlich etwas Knoblauch, Cayennepfeffer oder Paprikaschoten an das feurige Gericht geben.

Dazu: Französisches Weißbrot und Rotwein!

Party - Suppe

Man nehme für 6 Personen:

Zutaten: 500 g Gehacktes
Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Ei
1 Gl. Pustasalat
1 Dose oder Tüte Ochsenschwanzsuppe
1 Dose Pilze
1 kl. Dose Ananas, gewürfelt
1 Tüte Tomatenpüree

Zubereitung:

Das Gehackte mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer würzen, das Ei dazugeben und ungeformt anbraten, dabei öfter wenden und rühren, so daß kleine Klößchen entstehen. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit Pfeffer, Salz und Curry scharf abschmecken.

Reiterfleisch

Ähnlich wie die Party-Suppe ist dieses Gericht, jedoch reicht es für mindestens 10 Personen.

Zutaten: 1,250 g Gehacktes (halb und halb)
Salz, Pfeffer, Ei
2 Dosen Ochsenschwanzsuppe
(1 x mit Wasser verlängern)
1 Fl. Tomaten-Ketchup
3 Dosen Tomatenmark
1 Dose Ananasstücke
1 Glas Gewürzgurken (süß-sauer)
1 Glas Paprika
1 Dose Champignons

Zubereitung:

wie oben. Nach dem Aufkochen mit Paprika, Curry und Tabasco abschmecken. Die Pilze werden erst ganz zum Schluß dazugegeben.

Käse - Porree - Suppe

Zutaten: 1 kg Gehacktes
Salz, Pfeffer
4 Gemüsezwiebeln (oder 4 andere)
2-2 1/2 l heißes Wasser
4-5 Brühwürfel
6 Stangen Porree
200 g Sahne Schmelzkäse
200 g Kräuter Schmelzkäse
1 Dose Champignons, geschnitten

Zubereitung:

Gehacktes mit Salz und Pfeffer scharf würzen und anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und glasig werden lassen, danach das Wasser und die Brühwürfel. Den kleingeschnittenen Porree kurz in der Suppe garziehen lassen, so daß er noch Biß behält. Zum Schluß den Schmelzkäse und die Champignons hineingeben und abschmecken.

Tip: Schmelzkäse gesondert mit heißer Suppe in einem Topf auflösen und erst dann in den großen Topf geben!



Brokkoli-Crème-Suppe

Zutaten: 500 g Brokkoli
1 Zwiebel
2 Eßl. Butter
2-3 Eßl. Vollkornmehl
1 l Gemüsebrühe
Meersalz
weißer Pfeffer
geriebener Ingwer
1 Prise Cayennepfeffer
geriebene Muskatnuß
4 Eßl. Crème fraîche
20 g Mandelblättchen
einige Zweige Zitronenmelisse



Vollkornmehl!

Zubereitung:

Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen, waschen, abtropfen lassen. Zwiebeln fein hacken.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten, Brokkoliröschen dazugeben und kurz mit-schwitzen. Mit dem Vollkornmehl bestreuen, mit Gemüsebrühe auffüllen, mit Meersalz, Pfeffer, Ingwer, Cayennepfeffer und Muskat kräftig würzen. Die Suppe bei mäßiger Hitzezufuhr 10 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Suppe mit dem Mixer oder Pürierstab pürieren und nochmals erhitzen. Die Crème fraîche unterziehen. Die Suppe mit gerösteten Mandelblättchen und einigen Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Anmerkung: Es kann auch tiefgefrorener Brokkoli genommen werden.

Käse - Brokkoli - Suppe

Zutaten für 15 Personen:

500 g Mett
500 g Rindergehacktes

1 Zwiebel
1 Stange Porree

2 l Wasser
2 Brühwürfel

400 g Kräuterkäse
600 g Sahnekäse

500 g Brokkoli

Zubereitung:

Mett und Rindergehacktes anbraten.

Zwiebel würfeln und anbraten. Porree in Ringe schneiden und andünsten. Mit der Brühe auffüllen. Den Käse einrühren, alles ca. 15 Minuten kochen lassen.

Den Brokkoli kleinschneiden, abkochen und zuletzt in die Suppe geben und nur heiß werden lassen.

Hirtensuppe

- Zutaten:
- 1 1/2 kg Mett
 - 1 1/2 kg Gehacktes
 - 9 dicke Zwiebeln
 - 1 l Rotwein
 - 1 gr. Dose Ananas
 - 1 gr. Glas Gurken
 - 1 gr. Glas Tomatenpaprika
 - 1 kl. Flasche Tomaten-Ketchup
 - 2 Dosen Unox Ochschwanzsuppe
 - 2 kl. Dosen Erbsen
 - 1 Dose Mais
 - 2 l Fleischbrühe
 - 2 - 3 Becher Sahne
 - 2 Dosen Champignons
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



Zubereitung:

Gehacktes und Mett anbraten.

Zwiebeln kleinschneiden und mit dem Rotwein kochen lassen.

Ananas und Gurken kleinschneiden und mit Tomatenpaprika, Ketchup, Ochschwanzsuppe, Erbsen, Mais und Fleischbrühe zu dem Rotwein geben, ebenso das Gehackte.

Über Nacht stehen lassen!

Am nächsten Tag aufwärmen und Sahne und Pilze zugeben.

Bunter Krabbensalat

<i>200 g Krabben</i>	<i>1/8 l Öl</i>
<i>Zitronensaft</i>	<i>1 Zitrone</i>
-----	<i>Salz, Zucker, Pfeffer</i>
<i>200 g grüne Paprika od. Erbsen</i>	
<i>200 g Tomaten</i>	
<i>4 Eier, hartgekocht</i>	

Die geschälten und gutgewaschenen Krabben mit reichlich Zitronensaft beträufeln und so 30 Min. stehen lassen. Währenddessen die entkernten Paprika, sowie die geschälten, möglichst kernlosen Tomaten und die hartgekochten Eier (1 Eigelb zurücklassen) in ganz kleine Würfel schneiden. Das zurückbehaltene Eigelb mit Öl und Gewürzen gut verrühren. In diese Soße alle Zutaten geben und vermengen. Zwei Stunden vor dem Servieren kühl stellen. Weißbrot oder Toast dazu reichen.

Käse-Salat

<i>200 g mittelalter Gouda</i>	<i>3 Eßl. Öl</i>
<i>250 g säuerl. Äpfel</i>	<i>2 Eßl. Creme fraiche</i>
<i>200 g grüne Weintrauben</i>	<i>Saft einer halben Zitrone</i>
<i>50 g geh. Walnußkerne</i>	<i>1 Teel. Meerrettich</i>
-----	<i>1/2 Teel. Salz</i>
	<i>1/4 Teel. Zucker</i>

Käse würfeln, Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Weintrauben säubern, durchschneiden und entkernen. Nun die Soße aus den Zutaten herstellen und kräftig schlagen. Alles miteinander vermengen und kühl durchziehen lassen.

Lagensalat

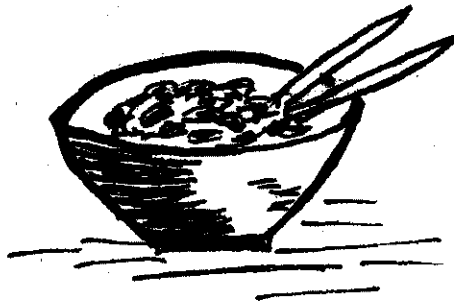
500 g Tomaten

500 g Zwiebeln

6 Eier

Salz, Pfeffer, Mayonnaise, Milch, Senf

Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln werden 10 Min. in Salzwasser gedünstet. Man läßt sie erkalten, ebenso die hartgekochten Eier. Diese schneidet man in Scheiben, wie auch die Tomaten und schichtet zunächst Tomaten in eine Schüssel, salzt und pfeffert sie, dann die Eier, ebenfalls salzen und pfeffern. Zuletzt kommt die Lage Zwiebeln. — Darüber gibt man dann die Sauce, bestehend aus Mayonnaise, Senf und Milch. Wenn man eine größere Menge Salat machen möchte, kann man die Sache lagenweise wiederholen.



Maissalat mit Pilzen I

- 3 dicke Gewürzgurken
- 1 kl. Dose Pilze
- 1 Dose Mais
- 5 hartgekochte Eier
- 3 Eßl. Mayonnaise

Mayonnaise mit etwas Gurkenessig verrühren, Gurken, Eier und Pilze kleinschneiden und zu der Mayonnaise geben, dann den Mais hinzufügen. — Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Maissalat II

- 4 Pellkartoffeln
 - 100 g Erbsen (Dose)
 - 1/2 grüne Paprika
 - 1 kl. Dose süßen Gemüsemais
(1 Dose Räucherlachs)
-

- 1 Zwiebel
- 3 Eßl. Öl
- 3 Eßl. Weinessig
- 5 Eßl. Wasser
- Salz, Pfeffer, 1 Teel. Zucker



Kartoffeln, Paprika und Räucherlachs in kleine Stückchen schneiden, mit Erbsen und Mais mischen. Für die Marinade die Zwiebeln fein hacken, mit Öl, Essig, Wasser und den Gewürzen mischen, über den Salat geben und einige Zeit ziehen lassen.

Paradiessalat

4 Gläser geraspelter Sellerie
2 kleine Dosen Ananasraspel
2 Dosen Mandarinen
blaue Weintrauben nach Geschmack
200 g Kassler Braten



1 Gläschen Cognac
1 Spritzer Worcestersoße
1/8 l geschlagene Sahne

Den Saft von Sellerie, Ananas und Mandarinen abschütten. Den Braten in feine Streifen schneiden. Die Sahne schlagen, Cognac und Worcestersoße unterrühren. Alle Zutaten mischen und durchziehen lassen.

Puñtasalat

500 g gekochtes Rindfleisch
1 kl. Dose Pilze
1 kl. Glas roten Paprika
1 kl. Glas Silberzwiebeln
1 kl. Glas Gurken
1 kl. Glas Zigeunersoße
1 Becher Joghurt



Rindfleisch in feine Streifen schneiden, den Saft von Pilzen, Paprika, Silberzwiebeln und Gurken abschütten. Die Gurken klein schneiden, Zigeunersoße und Joghurt miteinander mischen und alle Zutaten untermengen. Mit Toastbrot servieren. Schmeckt auch zu Rostbratwürstchen.

Reissalat

250 g Reis

1 Dose Mandarinen

1 kl. Glas Mayonnaise

4 Scheiben gekochten Schinken oder
entsprechende Menge Fleischwurst

1 kleinere rote Paprika

1 kleinere grüne Paprika

1 mittlere Zwiebel

Reis nach Vorschrift kochen, Paprika, Zwiebel und Schinken in kleine Stückchen schneiden und mit der Mayonnaise verrühren. Den Saft der Mandarinen hinzufügen, den Reis dazugeben und zum Schluß die Mandarinen vorsichtig unterheben.

Thunfischsalat

1 Dose Thunfisch (in Öl)

1 Dose Mandarinen

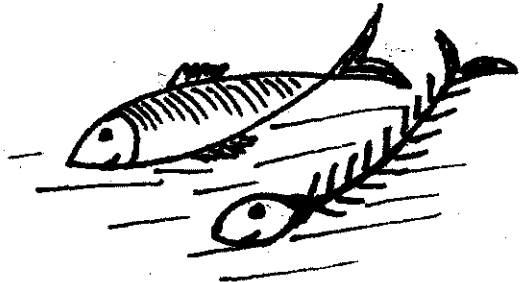
1 Dose Mais

3 große Gewürzgurken

Mayonnaise

1 Becher Joghurt

Salz, Pfeffer, Paprika



Das Öl abgießen und den Thunfisch mit Mandarinen und Mais vermengen. Flüssigkeit von Mandarinen und Mais abgießen. Gurken würfeln und dazugeben. — Aus Mayonnaise, Joghurt und Gewürzen eine Tunke bereiten, die Salatzutaten untermengen. Einige Stunden kaltstellen. Mit Toast servieren.

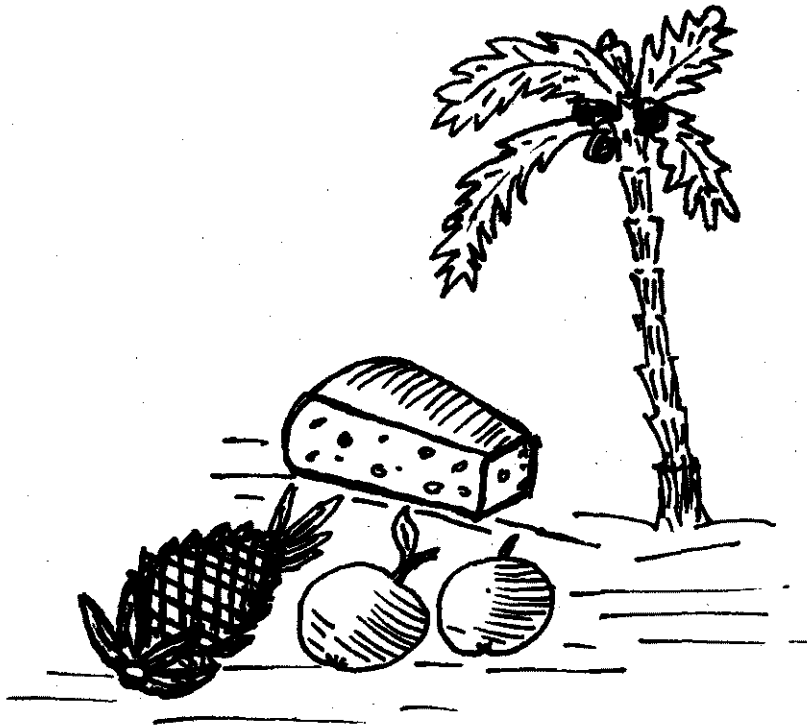
Tropischer Salat

3 Äpfel
1 Zitrone
4 Scheiben Ananas
200 g Gouda-Käse

*herrlich
erfrischend*

1/8 l Sahne
1 Teel. scharfer Senf
2 Eßl. Ananassaft

Äpfel schälen, in feine Streifen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Ananas und Käse ebenfalls in Streifen schneiden, alles mischen. Sahne steif schlagen, Senf, Ananassaft und Rest Zitronensaft untermischen. Über die Salatzutaten geben, auf Salatblättern anrichten, evtl. mit Beleg-Kirschen verzieren. Dazu schmeckt Toast, Weißbrot oder Brötchen.

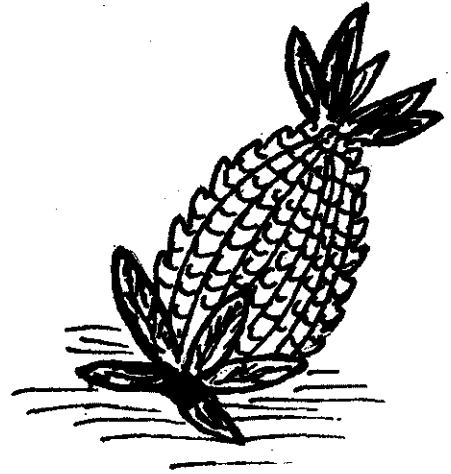


Zwiebel-Ananas-Salat

4 Zwiebeln (120 g)
1/2 l kochendes Wasser
1 kl. Dose Ananasstücke

1/2 Btl. Mayonnaise
2 Eßl. Ananassaft
3 Eßl. Öl
Saft einer halben Zitrone
Salz, weißer Pfeffer, 1 Teel. Curry
1 Eßl. Paprika edelsüß
1 Prise Cayennepfeffer
3 Tropfen Tabascosoße

1/2 Kästchen Kresse



Geschälte Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem kochenden Wasser übergießen. 2 Minuten ziehen lassen. Auf einem Sieb abtropfen und erkalten lassen.

Ananasstücke auf einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Marinade Mayonnaise mit Ananassaft, Öl, Zitronensaft und den Gewürzen in einer Schüssel verrühren, pikant abschmecken. Zwiebelringe und Ananasstücke hineingeben, gut mischen. Zugedeckt 120 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

In einer Salatschüssel anrichten. Mit abgespülter, trockengeputzter Kresse garniert servieren.

Wann reichen? Mit einer Aufschnittplatte oder kaltem Braten als Abendessen oder als Teil eines Kalten Büfetts.

Festliche Salatplatte

Zutaten: 1 Kopf Salat
250 g Tomaten
1/2 Dose Stangenspargel
1 Dose geschnittene Champignons

Für die Salatsoße:

2 - 3 Eßl. Essig
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Zucker
je 1 Bund Petersilie,
Dill, Schnittlauch
5 Eßl. Öl

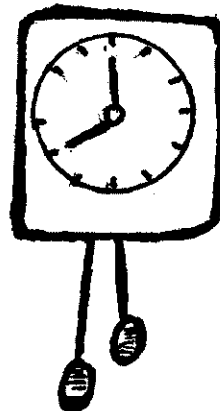
Kresse

Zubereitung:

Salatblätter, Tomatenscheiben, abgetropften Spargel und Champignons sortenweise auf einer Platte anrichten.

Aus den Soßenzutaten eine pikante Soße rühren und über die Salatzutaten träufeln.

Mit Kresse garnieren!



Porree-Eier-Salat

Zutaten: 8 Eier
1 kl. Dose Ananasstücke
2 Stangen Porree
1 kl. Glas Miracel-Whip oder
Mayonnaise

Zubereitung:

Eier hartkochen und in grobe Stücke schneiden.
Porree in feine Streifen schneiden. Miracel-Whip mit
6 Eßl. Ananassaft verrühren. Eier, Ananasstücke, Porree
und Mayonnaise miteinander vermengen.

oder:

Gemischter Porree-Salat

Zutaten: 6 hartgekochte Eier
kleingehackt oder kleingeschnitten
1 Glas Sellerie
1 kl. Dose Ananasstücke
2 Zwiebeln, kleingehackt
2-4 Stg. Porree, in dünne Ringe
geschnitten
2 saure Äpfel, kleingeschnitten
1 kl. Glas Miracel-Whip

Zubereitung:

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge
lagenweise in eine verschließbare Schüssel
geben, mit Miracel-Whip abdecken. Am nächsten
Tag unterheben!

Rote-Bete-Salat

Zutaten: 1 dicke oder 2 kleine Rote Bete
doppelt so viele säuerliche Äpfel
1 Zwiebel
3 Eßl. Öl
3 Eßl. Apfelessig
1 Teel. Meerrettich
1 Teel. Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Rote Bete dünn schälen und roh raspeln, ebenso die Äpfel. Die Zwiebel kleinhacken.

Die Zutaten für die Marinade verrühren (evtl. etwas mehr nehmen) und über die Salatzutaten gießen, durchrühren und etwas ziehen lassen.

Tip: Dieser Salat muß nicht unbedingt am gleichen Tag gegessen werden!



Fruchtiger Rotkohlsalat

Rezept I:

250 g Rotkohl
1 kleine Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 Orange
1 Apfel
1 Banane
Saft 1/2 Zitrone
Saft 1 Orange
50 g Sultaninen
1 Eßl. Honig
4 Eßl. Öl
12 Walnußhälften

Rezept II:

1 kleiner Rotkohl
2 Bananen
etwas Zitronensaft
1 Apfel
1 Eßl. Walnußhälften
2 Eßl. Rotweinessig
1 Eßl. Honig
1 Prise Pfeffer
1 Messerspitze Salz

Zubereitung Rezept I:

Kohl sehr fein hobeln, in eine Schüssel geben. Zwiebel fein hacken, dazugeben. Salzen, pfeffern. Orange und Apfel würfeln, Banane in Scheiben schneiden. Alles zum Rotkohl geben und mit Zitronen- und Orangensaft begießen. Sultaninen in heißem Wasser waschen, trockenreiben, dazugeben. Honig und Öl anrühren, darübergießen. Salat mischen, zugedeckt 60 Minuten ziehen lassen, nochmal abschmecken, in einer Schüssel anrichten und mit Walnüssen garniert servieren.

Zubereitung Rezept II:

Kohl sehr fein hobeln, Bananen in Scheiben schneiden, Apfel würfeln und beides sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln. Dann zusammen mit den Nüssen unter den Kohl mischen. Den Essig in einem Pfännchen erhitzen (nicht kochen!), den Honig darin auflösen, mit Salz und Pfeffer würzen und diese Marinade (leicht abgekühlt) mit den Salatzutaten vermischen. Den Salat gut durchziehen lassen.

Tip: Wenn Sie rohen Kohl nicht vertragen, überbrühen Sie die Kohlblätter kurz mit kochendheißem Wasser.

Spinat-Salat

Rezept I:

250 g Spinat
5 Tomaten
3 hartgek. Eier

1 Zwiebel
3 Eßl. Salatöl
3 Eßl. Essig
1-2 Eßl. Sahne
1 Teel. ger. Meerrettich
1 Teel. Zucker
Salz, Pfeffer

Schnittlauch

Zubereitung Rezept I:

Spinat sorgfältig verlesen, waschen, abtropfen lassen. Tomaten waschen, Stengelansätze entfernen, achteln. Hartgekochte Eier pellen, in Scheiben schneiden. Für die Soße Zwiebel fein würfeln, Öl, Essig, Sahne, Meerrettich, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, die Salatzutaten in einer Schüssel anrichten, und die Soße darübergerben. Mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Zubereitung Rezept II:

Spinat sorgfältig vorbereiten. Die Speckstreifen grillen oder knusprig anbraten. Die Spinatblätter in eine große Schüssel geben, mit den Speckstreifen und den in Scheiben oder Würfel geschnittenen Eiern mischen. Alle Zutaten für die Marinade verrühren und über den Salat gießen. Kurz durchziehen lassen.

Spinatsalat ist eine feine Vorspeise, besonders vor Fischgerichten.

Er schmeckt aber auch zu Fleischgerichten.

Rezept II:

250 g Spinat
100 g Frühstücksspeck
2 hartgekochte Eier

1/2 feingew. Zwiebel
1 Eßl. Kräuteressig
Salz, Pfeffer
1 Eßl. trockenen Sherry
3 Eßl. Öl

Chicoréesalat

mit Mandarinen

Zutaten: 2 Chicorée
1 kernlose Mandarine oder
Mandarinen aus der Dose

Sauce: 2 Eßl. Crème fraîche
1 Eßl. Orangenkonzentrat
oder Saft aus der Dose
Salz, Pfeffer, Zucker
1 Eßl. gehackte Mandeln oder
Haselnußkerne

Zubereitung:

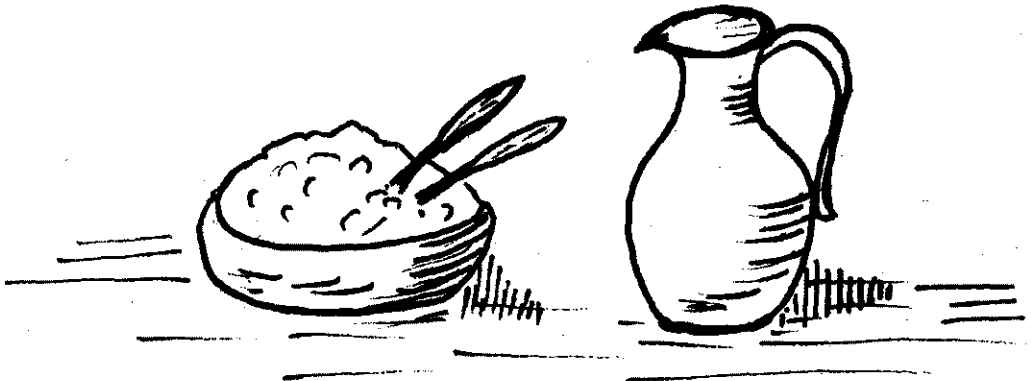
Chicorée waschen und in Streifen schneiden.

Crème fraîche mit Saft verrühren, mit etwas Salz,
Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Chicorée, Mandarinen, Mandeln und Sauce miteinander
vermengen.

(Nur die weichen Blätter verwenden!)

Kühl servieren !



Bunter Maissalat

Zutaten:

100 g Weizenkörner
2-3 Paprikaschoten
4 Tomaten
1 Zwiebel
1 Dose Mais

Soße:

8 Eßl. Öl
4 Eßl. Essig oder Saft
1 Zitrone
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe

Zubereitung:

Weizen in Wasser mit Salz und einem Gemüsebrühwürfel ca. 30-40 Min. kochen lassen. Paprikaschoten, Tomaten und Zwiebeln würfeln.

Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Knoblauch eine Soße herstellen und mit den anderen Zutaten vermischen.

Zum Schluß den Mais und die abgekühlten Getreidekörner unterheben.

Sauerkrautsalat

Zutaten:

100 g Sauerkraut
250 g Möhren
100 g Trauben

Soße:

2 Eßl. Öl
100 g saure Sahne
1 Teel. Senf



Zubereitung:

Sauerkraut zerkleinern, Möhren grob raspeln, Trauben halbieren.

Aus Öl, saurer Sahne und Senf die Soße bereiten und unter den Salat heben.



Kohlrabi-Salat

Zutaten: 750 g Kohlrabi
2 Äpfel (200 g)
1 kleine Zwiebel
1/2 Bund Petersilie

Saft 1 Zitrone
1 Teel. Honig
Salz, weißer Pfeffer,
2 Eßl. Mayonnaise
1/2 Becher Joghurt

1 Beutel blättrige Mandeln(40 g)
1/2 Dose Mandarinen
50 g Kirschen

Zubereitung:

Kohlrabi raffeln, Äpfel in schmale Streifen schneiden.

Zwiebel und Petersilie fein hacken.

Aus Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer, Mayonnaise und Joghurt eine Salatsoße bereiten und über die Salatzutaten geben, gut mischen und zugedeckt 60 Min. im Kühlschrank ziehen lassen. Noch einmal abschmecken.

In einer anderen Schüssel oder auf Tellern anrichten, mit gerösteten Mandeln und evtl. auch mit Mandarinen und Kirschen garnieren.

Dieser Salat kann als Vorspeise gereicht werden oder zu Schnitzeln.

Möhren-Apfel-Rohkost

Zutaten:

500 g Möhren
3 - 4 Äpfel
2 Apfelsinen

Marinade:

2 Eßl. Öl
2 Eßl. Zitronensaft
etwas Zucker
Petersilie

Möhren und Äpfel raspeln und in die Marinade geben. Apfelsinenstückchen unterheben, und den Salat mit Apfelspalten und Petersilie verzieren.

oder noch einfacher!

Über die geraspelten Möhren Zitronen- und Apfelsinensaft mit Fruchtfleisch geben. Evtl. etwas zuckern.

Sellerie-Rohkost mit Ananas

Zutaten:

200 g rohe, geputzte
Sellerieknolle
3 Scheiben Ananas
1 mittelgroßer Apfel
2 Eßl. Zitronensaft

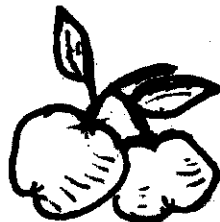
Marinade:

3 Eßl. Joghurt und Sahne
10 halbe Walnußkerne
etwas Zucker

Zubereitung:

Sellerie möglichst fein raspeln, gleichzeitig Zitronensaft untermengen, damit sich der ger. Sellerie nicht verfärbt. Apfel und Ananas in kleine Würfel schneiden, Nüsse hacken. Alle Zutaten mit Joghurt/Sahne mischen und mit wenig Zucker abschmecken.

Rohkostsalate sollten immer frisch zubereitet und serviert werden!



Linsensalat

Zutaten:

250 g Linsen
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Nelke

10 g Fett
1 mittelgr.Zwiebel
oder
2-3 Frühlingszwiebeln
2 Äpfel
4 Eßl. Weißwein

Soße:

4 Eßl. Essig
4 Eßl. Öl
3 Teel. Senf
Pfeffer, Salz
Zucker
Schnittlauch

Zubereitung:

Die Linsen mit 1 l Wasser, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt und Nelke knapp garkochen (ca. 20 Min.), kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Das Fett schmelzen, Zwiebel- und Apfelwürfel darin dünsten, mit Weißwein ablöschen, einmal aufkochen lassen und mit den Linsen sorgfältig vermischen.

Für die Soße Essig, Öl, Senf und die Gewürze verrühren und unter die Linsen geben. Gut durchziehen lassen.

Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.



Junggesellen - Salat

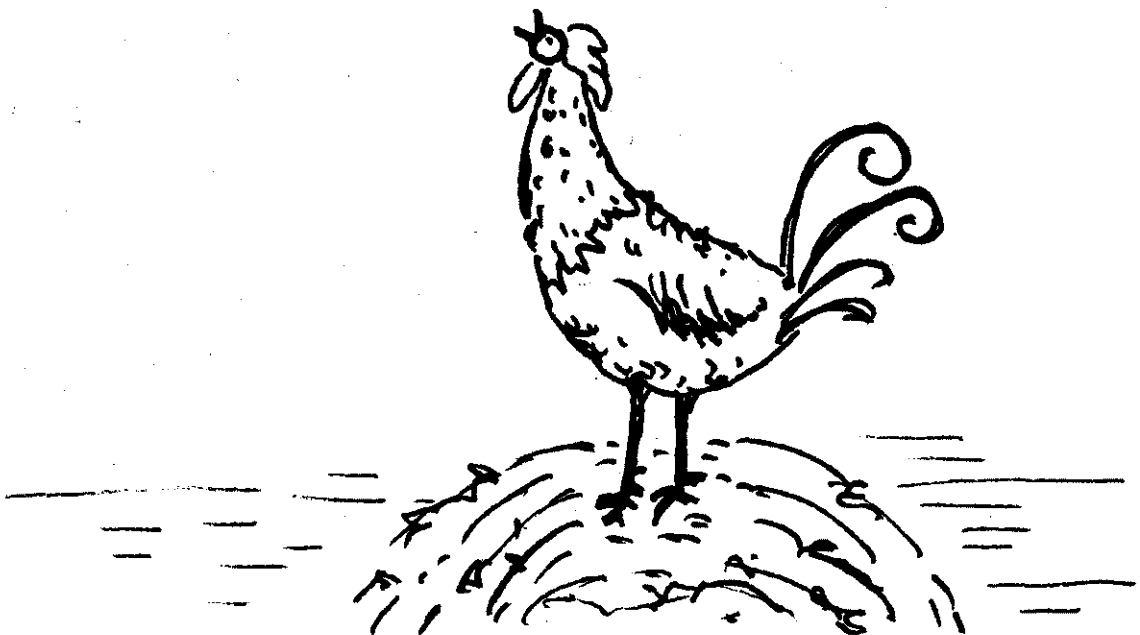
Zutaten: 6 hartgekochte Eier
6 Scheiben gekochter Schinken
1 kleine Dose Champignons
1 kleine Dose Spargelabschnitte
150 g Mayonnaise

Zubereitung:

Eier in Achtel oder große Würfel schneiden.
Würflig geschnittenen Schinken und abgetropfte
Champignons dazugeben, ebenso die Spargelabschnitte.
Steife, gut abgeschmeckte Mayonnaise darübergießen,
vorsichtig unterheben, kühlstellen.

Zu Toastbrot reichen!

Man kann diesen Salat auch in ausgehöhlte Tomaten
oder in Schinkenröllchen füllen!



Gefüllte Eier

Zutaten: 8 Eier
4 Scheiben Rauchfleisch
3 Eßl. feingeschnittene
Champignons aus der Dose
Senf, Salz
1 Eßl. Öl
etwas Dosenmilch
etwas Mayonnaise

Zubereitung:

Eier ca. 10 - 12 Minuten hartkochen, der Länge nach halbieren, Dotter fein zerdrücken.

Feingehacktes Rauchfleisch und sehr fein zerkleinerte Champignons hinzufügen.

Die Füllung mit etwas Senf, wenig Salz abschmecken, einen guten Eßlöffel Öl, ein wenig Dosenmilch und etwas Mayonnaise dazugeben, gut verrühren und in die Eihälften füllen.

Die fertigen Eier werden mit etwas Tubenmayonnaise verziert.

*Auf Salat
oder einem Eiersteller anrichten!*

Sauerkrautsalat

*wenn es
schnell gehen soll!*

Zutaten: 1 kl. Dose Sauerkraut (500 g)
250 g Fleischsalat
4 - 5 Scheiben Ananas

Zubereitung:

Sauerkraut auflockern, Ananas in Stücke schneiden und alle Zutaten miteinander vermengen.

Senatorensalat

Zutaten: 2 - 3 Äpfel
1 Banane
2 - 3 Scheiben Ananas
1 Dose Champignons
Mayonnaise
Salz, Zitronensaft
geriebene Zwiebel

Zubereitung:

Mayonnaise mit Salz, Zitronensaft und geriebener Zwiebel abschmecken, und die kleingeschnittenen Zutaten darunterheben.



Teufelssalat

Zutaten: 500 g gekochtes Rindfleisch
(oder Fleischreste)
3 hartgekochte Eier
3 Tomaten
1 - 2 Eßl. feingeschn. Schnittlauch
2 kleingehackte Zwiebeln

3 Eßl. Öl
4 Eßl. süße Sahne
Saft 1/2 Zitrone
etwas Salz und Zucker
1/2 Teel. Senf
1 Teel. Ketchup

Zubereitung:

Fleisch würfeln, Eier vierteln, Tomaten vierteln oder achteln.

In einer Schüssel anrichten, mit Schnittlauch und Zwiebeln bestreuen.

Aus Öl, Sahne und Zitronensaft eine Soße zubereiten, mit Salz, Zucker, Senf und Ketchup abschmecken.

Über die Salatzutaten geben, vorsichtig unterheben und gut durchziehen lassen.

Matjes-Salat

Zutaten: 4 Matjesfilets
1 Apfel
2 Zwiebeln
1/2 Salatgurke
1 Eßl. Mayonnaise
1/8 l saure Sahne
Zucker
etwas Zitronensaft
1 Eßl. Kräuter
(Dill, Schnittlauch)

Zubereitung:

Matjesfilets 1/2 Stunde in Milch stehen lassen.

Apfel, Zwiebeln und Gurke schälen. Apfel würfeln,
Zwiebeln und Gurke in Scheiben schneiden.

Mayonnaise, saure Sahne, Zucker und Zitronensaft
verrühren, Kräuter dazugeben.

Matjesfilets abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

Mit der Soße gut vermengen.





Hering(s)salat



als Vorspeise

nach einem Rezept von Gustav Knuth

Zutaten für 8 Personen:

36 Matjesfilets (je nach Salz etwas wässern)
1 große Tube Mayonnaise - 4 Eßl. Ketchup
1 kleines Glas Kapern, 1 kleines Glas Sahne
3 große Zwiebeln, 3 große Äpfel (herbe)
8 große Gewürzgurken, 8 harte Eier
2 Kilo Salat (Randen), in Deutschland rote Rüben
oder rote Beete
650 g Kalbsbraten
650 g gekochter Schinken(ohne Fett)
Frischer gehackter Dill (je nach Geschmack)

Zubereitung:

Anrichten in einer großen Schüssel.
Ketchup, Mayonnaise, Sahne, Kapern, Zwiebeln (gehackt)
(alles gut verrühren) Äpfel, gewürfelt dazu

Heringe fingernagelgroß schneiden
(immer wieder durchrühren)

Roter Rübensalat hinzufügen
(alles gleich groß geschnitten)

Harte Eier (gehackt)

Gewürzgurken (gleich groß geschnitten)

Kalbsbraten, Schinken, alles gleich groß geschnit

nach Geschmack - ganz klein gehackter Dill
(immer gut durchrühren)

Der Salat soll 12 Stunden vor dem Essen zubereitet
werden - und das Geheimnis heißt "Kälte" und die
Heringe mild-salzig.

Wenn weniger Personen - Zutaten danach abstimmen.

Bier und Korn dazu schmeckt ausgezeichnet.

Chinesisches Schnitzel

2 Eiweiß

2 gestr. Eßl. Stärkemehl

Salz, Sojasoße

4 Schweineschnitzel (a 125 g)

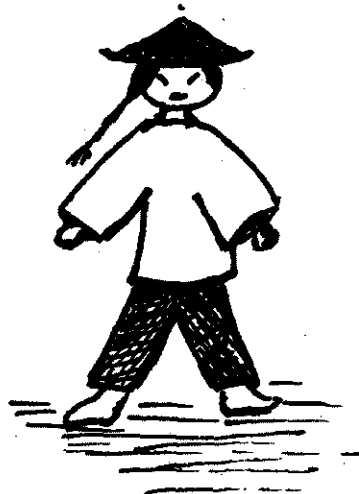
5 Eßl. Öl

1 Dose junge Erbsen

1 Dose Ananasstückchen

Eiweiß kurz verschlagen, mit Stärkemehl und etwas Sojasoße geschmeidig verrühren. Schnitzel in kleinfingerdicke und -lange Streifen schneiden, klopfen, im Teig wenden. — Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die auf einem Schaumlöffel etwas abgetropften Schnitzelstreifen in die Pfanne geben und unter häufigem Wenden und Schwingen der Pfanne (damit die Teigkruste nicht verletzt wird) ca. 8 Min. goldbraun braten. Nun Erbsen, Ananas, Ananassaft, etwas Salz und Sojasoße dazugeben und bei mäßiger Hitze noch 5 Min. erwärmen. Rasch mit Reis servieren.

Zubereitung ca. 25 Min., Kalorien pro Person 330.



Filetauflauf für 8 Personen

1500 g Schweinefilet

1 Ei

Paniermehl

Fett zum Braten

500 g kleine Tomaten

1 kg-Dose geschnittene Champignons

1/2 l süße Sahne

1/4 l saure Sahne

Sojasoße

Zitrone

Die Filets in Medaillons schneiden, panieren in zerschlagenem Ei und Paniermehl, kurz anbraten von beiden Seiten. Anschließend in eine gebutterte Auflaufform geben, alle anderen Zutaten beifügen (Sahne darf es auch doppelte Menge sein). 1 Std. bei 200-220° im Backofen garen. Dazu serviert man Reis und grünen Salat.

Filettopf

*500 g Kartoffeln in der Schale
500 g Zwiebeln
1 Dose Champignons (250 g)
500 g Schweinefilet (darf auch mehr sein)
1/4 l Sahne
Salz, Pfeffer, Fondor
Butter zum Braten*

Die gekochten und gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Pilze und die in Ringe geschnittenen Zwiebeln ebenfalls anbraten. Das Schweinefilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden, würzen, braten. In einer Auflaufform übereinanderschichten: Kartoffeln, darauf Zwiebeln, dann das Fleisch und obenauf die Pilze. Über alles die Sahne gießen, in der Salz, Pfeffer und Fondor verrührt sind. Zugedeckt muß der Auflauf bei 150° eine Stunde im Backofen ziehen.

Vorsicht! Kalorienreich, aber sehr lecker!



Gebackene Hackfleischschnitten

500 g Mett, gewürzt
Weißbrotscheiben
heiße Bouillon
1 geschlagenes Ei
Paniermehl
Fett zum Braten



Das gewürzte Mett auf Weißbrotscheiben streichen, halbieren, dann kurz auf einem Schaumlöffel in Bouillon tauchen. In Ei und Paniermehl wenden und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Tip! Die Hackfleischschnitten eignen sich gut als Vorspeise. Garniert mit gedünsteten Champignons können sie für überraschenden Besuch serviert werden.

*preiswert
und schnell*

Gefülltes Schweinefilet

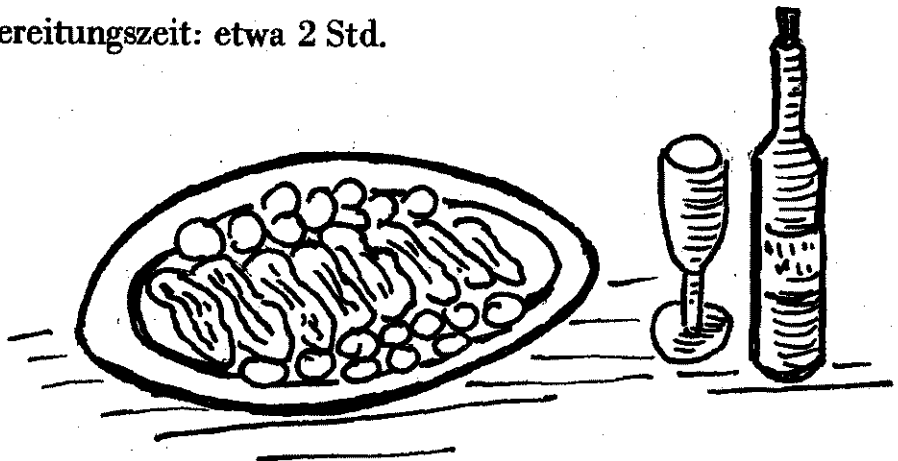
*1 Schweinefilet
Salz, Pfeffer
250 g Bratwurstmett*

*Senf
Sojasoße
Fett zum Braten*

*1/8 l Sahne
etwas Mehl*

Schweinefilet längs aufschneiden, salzen, pfeffern, mit Bratwurstmett, evtl. mit Kräutern noch pikant würzen, füllen und mit Zahnstochern zusammenheften. Danach das Filet mit Senf und Sojasoße überstreichen und in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Anschließend läßt man es im Backofen mit etwas Wasser und dem Bratensud zugedeckt bei 150° 60-90 Min. je nach Größe garen. Zum Schluß die Sahne an den Bratensud geben und mit Mehl etwas binden. Die Soße über das angerichtete Filet geben. Dazu reicht man Reis und heiße Früchte (Ananas, Banane, Pfirsiche).

Zubereitungszeit: etwa 2 Std.



Geschnetzeltes

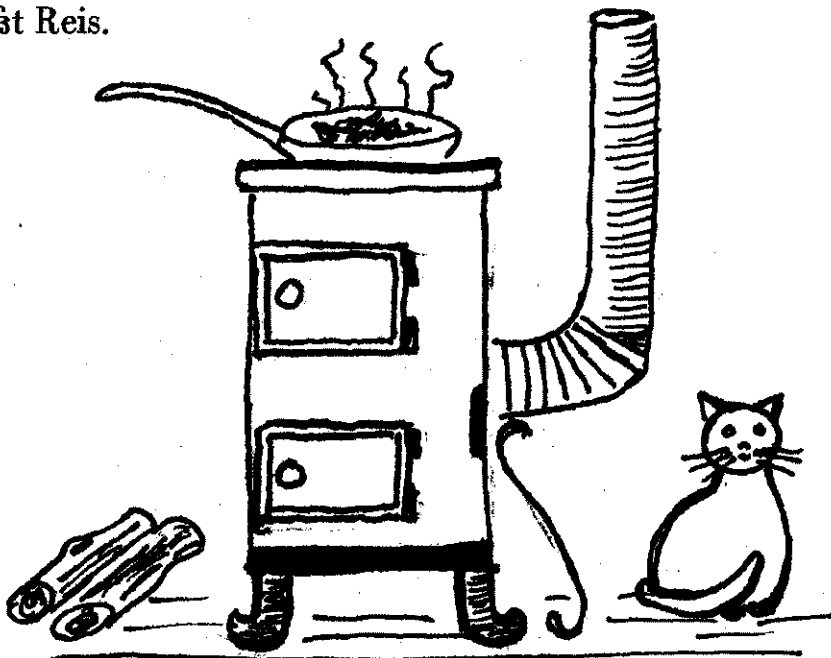
40-50 g Fett
500 g Geschnetzeltes vom Schwein
1 Zwiebel

40 g Mehl
3/8 l Wasser

2 Bananen
1/2 Dose Ananasstückchen
1 kleine Dose Pilze
1 Dose Mandarinen
1 kleine Dose Spargel

Salz, Pfeffer, Curry
etwas Sahne

Das Fleisch und die kleingeschnittene Zwiebel in dem heißen Fett anbraten, Mehl überstäuben, etwas bräunen lassen, mit Wasser ablöschen. Bananenstückchen, Ananas, Mandarinen und kleingeschnittenen Spargel dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit den Gewürzen und der Sahne abschmecken. – Dazu paßt Reis.



Matjesröllchen Langeland

8 Matjesfilets

100 g Senfgurken

2 EL eingelegte Tomatenpaprika aus dem Glas

2 Äpfel

etwas Zitronensaft

1 Zwiebel

1/8 l Sahne

4 EL Magerquark

1/2 TL Senf

1 TL geriebener Meerrettich

Salz, Zucker, Pfeffer

2 Dillzweige

Matjesfilets etwas wässern, trocknen, mit kleingeschnittenen Gurken und Tomatenpaprika belegen, aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. – Äpfel raspeln, mit Zitronensaft beträufeln, Zwiebeln fein würfeln und mit der Mischung aus Sahne, Quark und Gewürzen verrühren. Die Sahnesoße muß pikant schmecken, in eine flache Schüssel füllen, die Matjesröllchen hineinsetzen und mit Dillgrün bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 40 Min. – Dazu paßt Bauernbrot mit Butter.

einfach und nicht so teuer!

Schinken – Bananen

Pro Person:

1 große Banane

1-2 große Scheiben gek. Schinken od. rohen Schinken

Curry

Salz

Bananen salzen und mit Curry einreiben, dann in den gekochten Schinken einrollen. Bei rohem Schinken nicht mehr salzen! — Die Schinkenbananen nebeneinanderlegen, in Alu-Folie eindrehen und fest verschließen.

Den Backofen auf 200° erhitzen und die Bananen 15-20 Min. hineinstellen.

Dazu gibt es Curry-Reis und grünen Salat.

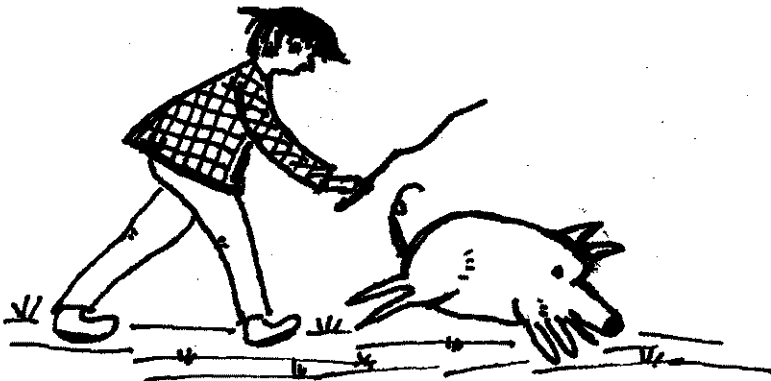


Schweinefilet ‘‘Stroganoff’’

600 g Schweinefilet
4 EL Öl
Salz, Pfeffer
125 g frische Champignons
2 Zwiebeln
1/8 l Weißwein
1/8 l süße Sahne
1-2 TL Bratensoße
1 EL Kräutersenf
Schnittlauch

Das Fleisch in Streifen schneiden (4 cm lang, 2 cm dick), in Öl anbraten. In einem Sieb das Öl abtropfen lassen. Champignonscheiben und gewürfelte Zwiebeln im Bratöl dünsten, mit Wein und Sahne ablöschen, mit 1-2 TL Bratensoße binden, abschmecken mit Kräutersenf, Salz und Pfeffer. Das Fleisch dazugeben, alles kurz aufkochen und mit einem Bund Schnittlauch verzieren.

Beilage: Reis oder Nudeln (Spätzle)



Geschnetzeltes Putenfilets in Rahmtunke

Zutaten: 3 Putenfilets
250 g gekochter Schinken
2 Eßl. Butter
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
1/4 l Sahne
2 Bananen

Zubereitung:

Die Filets und den Schinken in feine Streifen schneiden und in Butter leicht anbraten. Salzen und pfeffern.

Die Zwiebeln, geputzt und in Ringe geschnitten, zugeben und kurz mit durchbraten. Mit Sahne löschen, leicht einkochen lassen und mit den in Stücke geschnittenen Bananen anreichern.

Kurz erhitzen und durchrühren.

Mit Reis und Salat servieren!



Putenbrust in Kiwi-Sahne-Sauce

Zutaten: 500 g Putenbrust (im Stück)
weißer Pfeffer
abgeriebene Schale 1 Zitrone
3 Kiwis
25 g Butterschmalz
Salz
1 Becher Sahne
2 Teel. grüner Pfeffer
Sojasauce
Ingwerpulver
1 - 2 Eßl. Cream Sherry

Zubereitung:

Putenfleisch schräg in sehr dünne Scheiben schneiden (wie beim Räucherlachs), das Fleisch evtl. mit der Hand noch flacher drücken. Fleischscheiben mit Pfeffer und etwas Zitronenschale würzen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, Fleisch kurz von beiden Seiten braten, herausnehmen, leicht salzen, warmhalten. Nachdem das Fleisch gebraten ist, Sahne in die Pfanne geben, die Röststoffe loskochen, dann leicht zerdrückten Pfeffer dazugeben, mit Salz, Sojasauce, etwas Ingwer würzen. Den Fleischsaft, der sich beim Fleisch angesammelt hat, mit in die Sauce geben, Kiwischeiben in die Sauce legen, kurz heiß werden lassen. Sauce über das angerichtete Fleisch gießen. Dazu schmecken Reis und heiße Früchte oder Salat!

Putenschnitzel-Auflauf

Zutaten: 100 g gekochter Schinken
4 Putenschnitzel oder Putengulasch
1 Glas Champignons, geschnitten
1 B. süße Sahne
1 B. saure Sahne
1 Dose Unox Champignon-Suppe

Zubereitung:

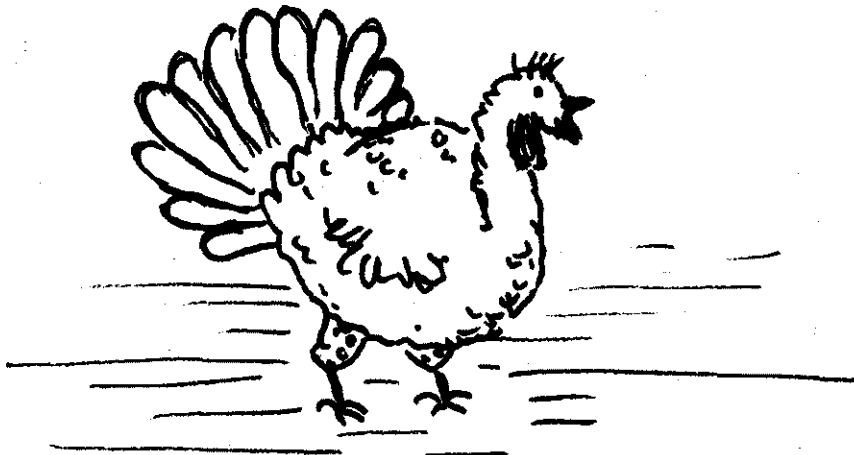
Eine gefettete Auflaufform mit gekochtem Schinken auslegen. Putenfleisch mit Salz, Pfeffer, Curry und evtl. Thymian würzen und in die Form schichten.

Die Pilze darüber verteilen.

Sahne und Suppe miteinander verrühren und daraufgeben.

Im Backofen ca. 1 Stunde bei 160 ° garen.

Dazu schmeckt Reis sehr gut!



Filettopf

Zutaten: 2 - 3 Filetköpfe
1 Tüte Zwiebelsuppe
1 Päckchen "Helle Soße"
1 Glas Champignons, geschnitten
1 Becher Sahne

Zubereitung:

Filetfleisch in 2 - 3 cm breite Stücke schneiden, und in einem Römertopf oder in eine Auflaufform geben. Die Zwiebelsuppe und die "Helle Soße" darüberstreuen. Champignons mit Flüssigkeit und Sahne darübergießen.

Im Backofen 1 - 1 1/4 Std. bei 200 ° backen.

Dieses Gericht geht sehr schnell und schmeckt vorzüglich!



Kasseler im Blätterteig

Zutaten

je Person: 1 Scheibe Blätterteig
1 Handvoll Sauerkraut
1 mageres Kasseler-Kotelett
1 Scheibe Ananas

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen, Sauerkraut daraufgeben,
ebenso das Kotelett und die Scheibe Ananas.

Den Blätterteig wie ein Päckchen darüberfalten, mit
Eigelb bestreichen und auf ein Backblech oder eine
flache Mikro-Schüssel legen.

Im Backofen bei 225 ° ca. 25 Minuten backen.

Mit einer Kirsche und Petersilie verziert servieren!

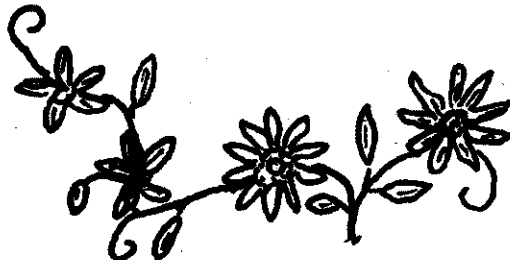


Kasseler überbacken

Zutaten: 700 g rohes Kasseler ohne Knochen
2 Gläser trockener Weißwein
je 1 rote u. grüne Paprikaschote
1 Zwiebel
1 Stg. Lauch
200 g Champignons
1 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
1/2 Tasse Tomatenpüree
Salz, Pfeffer
Majoran, Basilikum
100 g geriebener Emmentaler Käse

Zubereitung:

1. Fleisch in Weißwein dünsten, nicht kochen!
Im Wein abkühlen lassen. (ca. 20 - 40 Minuten)
2. Paprika entkernen, Streifen schneiden, zusammen mit gehackten Zwiebeln, Lauchringen, ganzen Champignons in Butter braten, mit Mehl bestäuben, Tomatenpüree und Wein, in dem das Fleisch gedünstet wurde, zugeben und unter ständigem Rühren kochen und mit Salz, Pfeffer und frischen oder getrockneten Kräutern abschmecken.
3. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in eine gefettete, feuerfeste Form legen, Gemüse Mischung darüber verteilen und alles mit geriebenem Käse bestreuen.
4. Die Form im Backofen überbacken, bis der Käse goldbraun ist.



Spanisches Schweinefleisch in Weißwein

Zutaten: 750 g Schweinefleisch

Für die Marinade:

5 Eßl. Weißwein

5 Eßl. Essig

2 Eßl. Öl

1 Teel. gehackten Knoblauch

1 zerkleinertes Lorbeerblatt

3 Nelken

je 1/2 Teel. Majoran, Bohnenkraut
und Salz

Öl zum Anbraten

Orangenspalten von 1 Orange
(besser sind mehr)

Zubereitung:

Fleisch in fingergroße Streifen schneiden;

Marinade anrühren und darin das Fleisch zugedeckt
im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Fleisch abtropfen lassen, Marinade aufheben,
trockentupfen und rasch rundum in heißem Öl anbraten.

Marinade zufügen, Fleisch ca. 30 Minuten zugedeckt
schmoren lassen, nach Geschmack mit Orangensaft
abschmecken.

Das Fleisch auf einer heißen Platte mit Orangen-
scheiben anrichten und zu gebuttertem Toastbrot
reichen.



Sahneschinken

Zutaten: Pro Person 1 dicke Scheibe
gekochten Schinken
1/4 l Sahne oder Joghurt
1 P. Rahmsauce
Pfeffer

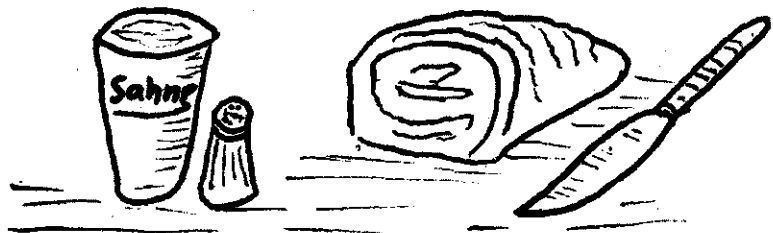
Zubereitung:

Schinken von beiden Seiten anbraten, Sahne oder Joghurt mit dem Bratensatz verrühren, über den Schinken gießen und aufkochen lassen.

Mit Pfeffer abschmecken.

Beilage:

Pellkartoffeln oder Baguette
frischer Gurkensalat



Schnitzel-Auflauf

Gut vorzubereiten, wenn Gäste kommen!

12 Schnitzel, würzen mit Pfeffer und Salz und in Mehl wenden.

- 1.) Blech einfetten,
- 2.) mit Zwiebelringen belegen,
- 3.) Schnitzel darauflegen,
- 4.) Soße darübergießen aus:
1/8 l Wein und
1/8 l Brühe

*schnell
und*

- 5.) Pilze, Käsescheiben und 1 B. Sahne darübergießen.

Schaltung: 220°

Backzeit: 60 Minuten

*trotsdem
Zeit!*

oder noch einfacher !!!
=====

1 1/2 Pfund Geschnetzeltes oder Schnitzel
auf's Blech geben,

- 1 Beutel Zwiebelsuppe
- 1 Becher Sahne (Sahne-Joghourt-Gemisch)
- 1 Becher Wasser

mischen und über das Fleisch geben!

Schaltung: 220°

Backzeit: 60 Minuten (evtl. weniger)

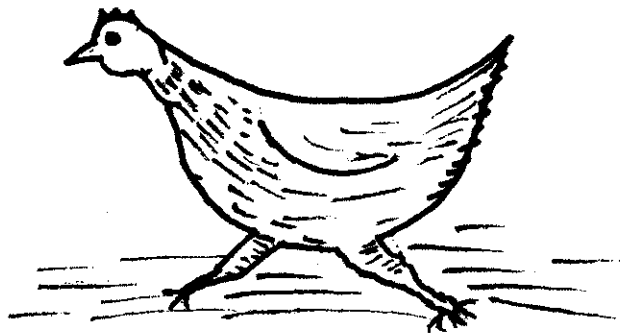
Hühnerbrust mit Pfeffersoße

Zutaten: 4 - 8 Hühnerbrustfilets
Pfeffer, Paprika
etwas Salz
4 Scheiben Schinkenspeck (50 g)
1 Eßl. Butter
4 Eßl. Whisky
150 g Crème fraiche
1 Teel. ganze grüne Pfefferkörner
1 Teel. zerdrückte grüne Pfefferkörner
Sojasauce

Zubereitung:

Hühnerbrustfilets säubern, trockentupfen und mit den Gewürzen bestreuen. Schinkenspeck in Streifen schneiden. Butter erhitzen, die Hühnerbrustfilets von beiden Seiten darin anbraten, Schinkenspeckstreifen hinzufügen, kurze Zeit mitbraten lassen und mit Whisky flambieren. Die Filets aus der Pfanne nehmen. Crème fraiche und Pfeffer in die Bratensoße geben, verrühren, zum Kochen bringen und evtl. etwas einkochen lassen, mit Sojasauce abschmecken. Die Hühnerbrüstchen in der Pfeffersoße erhitzen und sofort servieren.

Backzeit: etwa 3 - 5 Minuten



Party-Brot Peppone

*1 Stangenweißbrot
etwas Butter, Senf*

350 g Hackfleisch

1 Ei

1 Eßl. Semmelmehl

1 Zwiebel, in Würfel geschnitten

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Eßl. Tomatenmark

150 g Gouda, in Würfel geschnitten

3 Tomaten

4 Scheiben Gouda

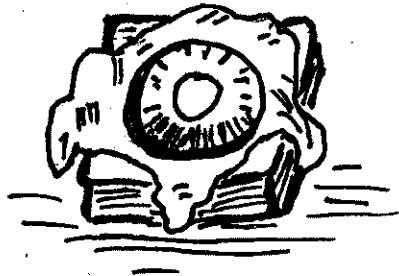
Das Brot der Länge nach durchschneiden, mit Senf und Butter bestreichen. Das Hackfleisch mit den übrigen Zutaten einschl. Käsewürfel mischen. Mit dieser Masse beide Schnittseiten des Brotes bestreichen. Im Backofen bei 200° ca. 12 Min. garen und bräunen lassen. Das Fleischbrot mit Tomatenscheiben und in Dreiecke geschnittenen Goudascheiben belegen und noch einmal in den heißen Ofen geben, bis der Käse zu schmelzen beginnt. In Portionsstücke geschnitten und mit Oliven oder roten Paprikastreifen verziert wird es heiß serviert.



Toast auf kaltem Weg

Man nehme pro Person 1 Scheibe Toast, bestreiche sie mit Butter, lege darauf – der Reihe nach – ein Salatblatt, eine Scheibe gekochten Sellerie, eine Scheibe gekochten Schinken und eine Scheibe Ananas. In das Loch der Ananasscheibe stellt man ein gekochtes Ei. Darüber gibt man Remouladensoße, die mit Ananassaft verdünnt ist.

geht ganz schnell



Trim-Dich-Toast

4 Scheiben Toastbrot
4 Scheiben Schinken,
250 g Sauerkraut
3 Zwiebeln
4 Scheiben Ananas
100 g blaue Weintrauben
4 Scheiben Gouda



Weißbrot von einer Seite vortoasten. Die ungetoastete Seite mit einer Scheibe Schinken belegen. Zwiebeln in feine Würfel, Ananas in Streifen schneiden und mit den halbierten Weintrauben unter das Kraut mischen. Damit dick die Toasts belegen und mit einer Scheibe Gouda abdecken. Im Backofen überbacken bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Pikanter Toast

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Toastbrot
4 Scheiben Tilsiter-Käse à 50 g
250 g Fleischwurst
2 Tomaten

3 Eier
3/8 l Milch
Salz, Pfeffer, Muskat

10 g Butter

Zubereitung:

Feuerfeste, flache Form mit Butter auspinseln.

Immer 1 Toast-, Käse-, 2 Wurst- und 2 Tomatenscheiben aufeinanderlegen und ziegelartig in die Form schichten. Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, über das belegte Brot gießen.

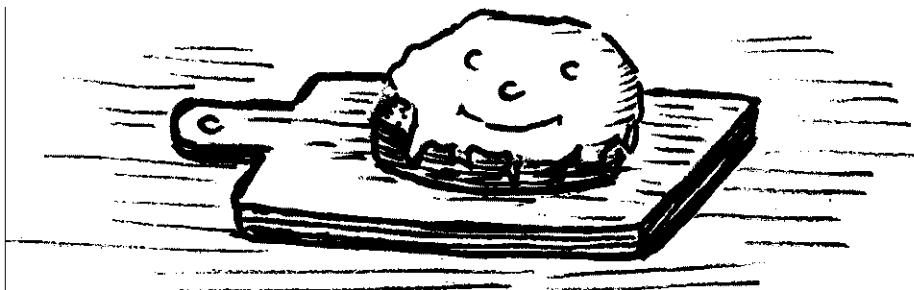
Im vorgeheizten Backofen bei

185 ° oder Stufe 2 ca. 30 Minuten

backen.

Tip: Endiviensalat mit Tomatenstreifen und Zwiebelringen dazureichen.

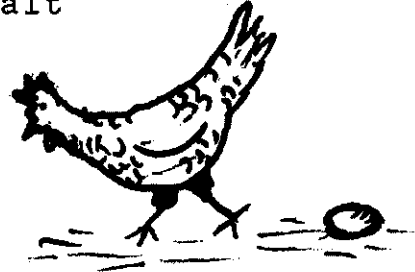
Pro Portion = 580 kcal



Pikanter Ofenschlupfer

Zutaten: 5 altbackene Brötchen
175 g Schinkenspeck
1 große Gemüsezwiebel
1 Bund Petersilie
200 g Gouda, mittelalt

1/4 l Sahne
1/8 l Milch
3 Eier
250 g Quark
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Brötchen in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Schinkenspeck fein würfeln, Zwiebeln schälen und hacken.

Zuerst den Speck ausbraten, dann die Zwiebeln darin weich dünsten.

Petersilie waschen und fein hacken, Käse grob reiben.

In eine gebutterte Auflaufform abwechselnd Brötchen, Schinkenspeck/Zwiebeln, Käse und Petersilie schichten, mit Käse abschließen.

Sahne, Milch, Eier und Quark verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, über den Auflauf gießen.

Im vorgeheizten Backofen abbacken.

200 ° 30 Minuten

Champignon-Torte

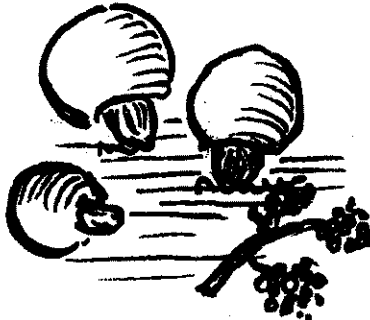
Für den Teig: 200 - 250 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Butter oder Margarine
1 Ei

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen:
Mehl, Salz, Butter und Ei verkneten. Den Teig ausrollen,
und in eine gefettete Form von 28 cm Ø geben, den Rand
1 1/2 cm hochziehen. Den Boden mit der Gabel einige
Male einstechen. Hell abbacken.

200 ° 25 - 30 Minuten

Für die Füllung:

2 Dosen Champignons
1/2 Zitrone
150 g durchwachsener Speck
Weißwein nach Geschmack
1/8 l Sahne
5 Eier
250 g geriebener Gouda
1 Prise Muskat
etwas Salz
Petersilie



Champignons in dünne Scheiben schneiden oder würfeln,
mit Zitronensaft beträufeln.

Den Speck würfelig schneiden, gut glasig braten und
in wenig Wasser dünsten. Würzen, Sahne und Wein zu-
geben und etwas einkochen lassen.

Die Champignons in die Specksoße geben, gut vermischen
und auf dem Teig verteilen.

Eier mit Reibkäse, Muskat, Salz und Petersilie ver-
schlagen und auf die Mischung geben.

Alles noch weitere 25 - 30 Minuten backen, heiß in
8 - 12 Stücke schneiden und zu einem herzhaften
Salat reichen.

Piroggen mit Füllung

Zutaten: 500 g Mehl
250 g Butter
6 Eßl. dicke saure Sahne
2 Prisen Salz

Füllung:

500 g mageren durchw. Speck *(oder weniger)*
250 g Rosinen *(wer Rosinen nicht mag,
sollte sie weglassen)*

Zubereitung:

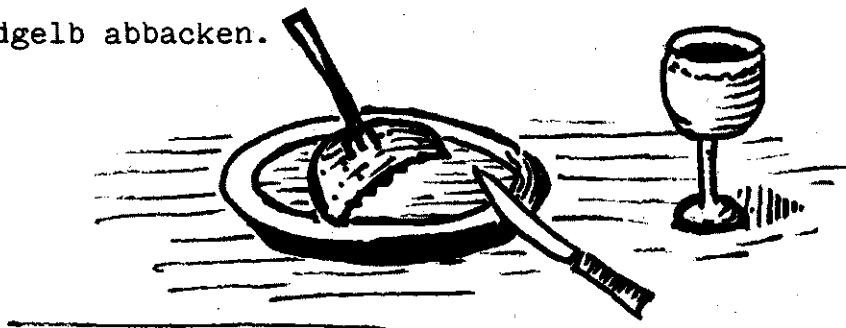
Aus Mehl, Butter, Sahne und Salz einen Knetteig herstellen und im Kühlschrank einige Zeit ruhen lassen.

500 g mageren durchw. Speck sehr klein schneiden und mit den Rosinen mischen.

Den Teig ausrollen, mit einem Glas Kreise von 8 cm Ø ausstechen und mit einem guten Teelöffel Füllung belegen. Rand mit Eiweiß bestreichen und zum Halbmond zusammenklappen. Rand fest andrücken, auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech oder auf Backpapier legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und bei

180 ° ca. 10-15 Minuten

goldgelb abbacken.



Kartoffel-Pizza

Zutaten: 600 g Kartoffeln
Salz
2 Eßl. Mehl
4 Eigelb
4 Eiweiß
frisch gemahlener Pfeffer
1 gr.Dose geschälte Tomaten
50 g Schinkenspeck, in dünne
Scheiben geschnitten
100 g schwarze Oliven
6 eingelegte, milde Peperoni
300 g dänischer Höhlenkäse
1 Stengel Salbei
1 Zweig Rosmarin
2 Eßl. Öl

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale in Salzwasser 20 Min. kochen. Schale abziehen, und die noch heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eigelb, Salz und Pfeffer unterrühren, steifgeschlagenes Eiweiß unterheben. Den Kartoffelteig auf 2/3 eines gefetteten Backbleches streichen, mit abgetropften, halbierten Tomaten, Schinkenspeck, abgetropften Oliven, Peperoni und Käsestreifen belegen und mit Gewürzen bestreuen.

Schaltung: E-Herd 225 °
Gas-Herd Stufe 4

Backzeit: 40 Minuten, untere Schiene

Dazu grünen Salat reichen !

Gefüllte Taschen

Zutaten: 250 g Quark
250 g Mehl
250 g kalte Butter

Zubereitung:

Aus Quark, Mehl und Butter einen Knetteig herstellen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 1/2 cm dick ausrollen und Quadrate ausradeln, ca. 20 Stück.

Auf diese Quadrate die Füllung geben.

Entweder eine süße Füllung aus Pflaumenmus oder eine herzhafte Füllung aus Salamiwürfel, Würfel aus gekochtem oder rohen Schinken oder Rauchfleischwürfel oder gemischt aus Schinken und Käse.

Die Ränder mit Eiweiß bepinseln, zu einem Dreieck zusammenklappen und an den Rändern fest andrücken.

Die Taschen auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen und im vorgeheizten Backofen abbacken.

Schaltung: 175 - 200°

Backzeit: ca. 20 Minuten

Entscheiden Sie sich für eine süße Füllung, so werden die Taschen nach dem Backen mit einem Guß aus Eiweiß und Puderzucker überzogen.

Entscheiden Sie sich für eine herzhafte Füllung, so werden die Taschen vor dem Backen mit Eigelb bestrichen.

Lasagne

Spezialität aus Italien

Zutaten für 4 Personen:

250 g Lasagne-Nudeln

250 g Gehacktes

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2-4 Eßl. Öl

125 g Champignons

1 B. frische Kräuter

1-2 Eßl. Tomatenmark

1/4 l Weißwein

1 Brühwürfel, aufgelöst
in 1/2 Tasse heißem Wasser

2-3 Eßl. Parmesankäse

Salz, Pfeffer,

Oregano, Basilikum

1 Eßl. Mehl

Milch, Salz, Pfeffer

Muskat

1/8 l saure Sahne

1/4 l süße Sahne

Für die Soße:

30 g Butter oder Margarine

20 g Mehl

1/4 l Milch

1/2 l süße Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Bund Schnittlauch

Wein, Zitrone

Parmesankäse

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehe in heißem Öl glasig dünsten, Fleisch dazugeben und braten, bis es rundum braun ist.

Champignons putzen, waschen, halbieren, Kräuter waschen und hacken, Tomatenmark, Kräuter und Pilze zusammengeben und alles kurz andünsten.

Unter Rühren Wein und Brühe hinzugeben.

Mit Käse und Gewürzen abschmecken.

Zugedeckt ca. 20 Minuten schmoren lassen.

Ragout mit Sahne und Mehl binden.

Für die Soße:

Fett in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren, mit Milch ablöschen, Sahne dazugeben, und alles kurz kochen.

Soße abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskat, Wein und Zitronensaft. Schnittlauchröllchen unter die Soße heben.

Nicht zu viele Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben, und jede Portion ca. 10-12 Minuten kochen. Danach immer in ein Sieb füllen und mit kaltem Wasser abschrecken, dann nebeneinanderlegen, weil sie leicht kleben.

Feuerfeste Form fetten,
Boden mit 1/3 Nudeln, darauf jeweils 1/3 des Ragouts und der Soße schichtweise belegen.
Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.
Obere Schicht muß Soße sein!
Parmesankäse dick darüberstreuen.

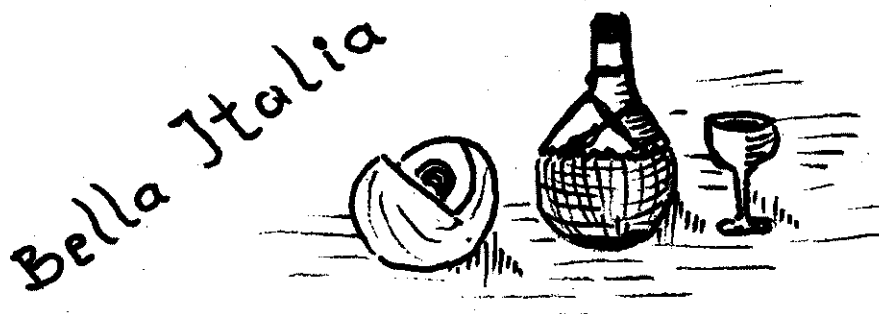
Im Backofen bei

175 ° ca. 30 Minuten

überbacken.

Guten Hunger!

Tip: Es gibt im Handel Lasagne-Nudeln, die nicht vorgekocht zu werden brauchen!



Preielbeersauce

200 g Preielbeerkompott
1 Eßl. Öl
1 Eßl. süßer Senf
1 Eßl. scharfer Senf
50 g Perlzwiebeln
1 Prise Salz

Preielbeerkompott mit Öl und Senf verrühren. Silberzwiebeln fein hacken, dazugeben, die Sauce mit Salz abschmecken. Gut durchziehen lassen.

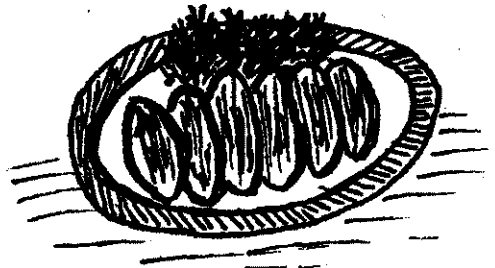
Schmeckt besonders gut zum Sauerbraten, Wild und Wildgefgel.

Sauce zu Rinder- oder Schweinebraten

8 Zwiebeln

1 Dose Champignons
1 kleine Dose Milch
1 kleine Dose Tomatenmark
etwas Ketchup
1 kleines Glas Zigeunersauce
1 kleines Glas Silberzwiebeln

Curry, Pfeffer, Salz, Paprika



Zwiebeln würfeln und in Fett glasig dünsten, Champignons, Dosenmilch Tomatenmark, Ketchup, Zigeunersauce und kleingeschnittene Silberzwiebeln hinzugeben. Aufkochen und mit Gewürzen abschmecken.

Tip! Die Sauce schmeckt sehr pikant und stellt eine gelungene Abwechslung zur bisherigen Kche dar.

Die Sauce wird h e i zum Fleisch serviert.

Birnen im Käseteig

1 Dose Birnen (840 g)

150 g gekochter Schinken, gewürfelt

40 g Fett

1 Eigelb

125 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

50 g geriebener Käse

1/8 l saure Sahne

Salz

1 Eiweiß

Birnen abtropfen lassen, mit der Schnittfläche nach unten in eine gefettete Auflaufform legen. Schinkenwürfel darauf verteilen. — Aus den weiteren Zutaten einen Teig rühren, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterheben und die Masse über die Birnen verteilen. Bei 200° in ca. 20 Min. im Backofen backen.

Mit Toastbrot servieren.

Käse-Schinken-Auflauf

1 Paket Blätterteig (tiefgefroren)

150 g Schweizer Käse

200 g anderen Schnittkäse

200 g Kassler Braten oder gekochten Schinken

1 Tüte Röstzwiebeln

5 Eier

1/4 l Sahne oder Joghurt

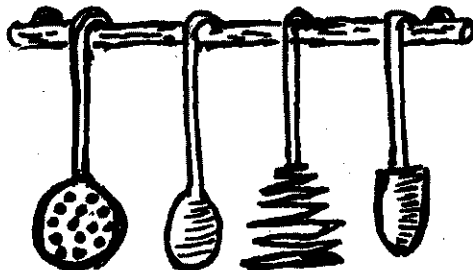
Salz, Pfeffer, Muskat

Blätterteig ca. 20 Min. auftauen lassen, dann ausrollen. Auflaufform mit Öl ausstreichen und den ausgerollten Blätterteig darin auslegen (den Rand hochziehen).

Käse und Schinken würfeln und auf den Blätterteig geben, Röstzwiebeln darüberstreuen.

Eier mit Sahne oder Joghurt verquirlen, würzen und über die Masse gießen.

Ca. 90 Min. bei 175° im Backofen überbacken.



Quiche – Lorraine

Teig:

250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
1 Pr. Salz
100 g Margarine
1/10 l Wasser

Belag:

125 g durchw. Speck
500 g Zwiebeln
1 Löffelspitze Kümmel

200 g saure od. Süße Sahne
3-4 Eier, getrennt

200 g gekochter Schinken
200 g Scheibletten od. Schweizer Käse
1 Löffelspitze Muskat
1 TL Oregano

*aus unserer
Partnerstadt
Beangency*

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten und eine Springform damit auslegen. – Für den Belag Speck und Zwiebeln würfeln und in der Pfanne glasig schmoren, Kümmel dazugeben. – Sahne steif schlagen, ebenso das Eiweiß. – Gewürfelten Schinken und die Hälfte des Käses gewürfelt mit dem Eigelb verrühren, Gewürze dazu, ebenso die Speck-Zwiebelmasse. Zuletzt Sahne und Eischnee vorsichtig unterziehen. Alles auf den Teig geben, den restlichen Käse geraspelt überstreuen. In 40-50 Min. bei 200° im Backofen goldgelb backen.

Am besten warm, mit grünem Salat servieren.

4. billige und schnelle Mittagsküche

Seite

Suppen

Gulaschsuppe	175
Gemüsesuppe	176
Möhren-Rahm-Suppe	177
Schnelle Linsensuppe	178
Rosenkohltopf	178

Eintopfgerichte

Alltags-Jambalaya	179
Bauernauflauf	180
Blitzgericht mit Bockwurst	181
Bigosch	182
Bohnen-Gulasch	183
Endiviengemüse	184
Florentiner Medaillons	185
Möhreneintopf	186
Paprika-Gemüseeintopf	187
Russischer Hackfleischtopf	188
Szegediner Gulasch	189
Weißkohl-, Wirsing-, Chinakohltopf	190

Fleischgerichte

Hähnchenbrust mit Reis	191
Hähnchen im Zwiebelhett	192
Rippe mit Pfirsich	192
Schweinewürfel mit Pfifferlingen	193
Fleischwurstpfanne	194
Gulasch aus Schweinefleisch	195

Leberkäserouladen	196
Ragout-Oriental	197
Eiergerichte	
Eier in Kressesoße	199
Schnittlauch-Rührei mit Pilzen	200
Schottische Eier mit Speck-Kartoffeln	201
Tomatenrührei	201
Fischgerichte	
Fisch in Apfel-Curry-Soße	203
Fisch mit Senfkruste	204
Helgoländer Rotharschschnitte	205
Kabeljauscheiben	206
Gedünsteter Fisch	207
Kabeljaufilet in Kräutercreme	208
Gemüse und Salate	
Apfelgemüse	209
Maissalat mit Paprika	209
Zucchini-Gemüse	210
Blumenkohlschüssel	211
Kapern- und Pilztunke	212
Möhrenpfanne	213
Zucchinigemüse	214
Gurken-Reis mit Mettwurst	215
Gurkengemüse in Senf-Kapern-Soße	216
Chicoree mit Eiern überbacken	217
Gelbe-Rüben-Auflauf (Steckrüben)	218
Porree-Schinken-Rollen	219
Ländlicher Kartoffelauf	220
Kartoffel-Lauch-Auflauf	221

Kartoffel-Champignon-Gratin	222
Kartoffelgratin	223
Bauernfrühstück mit Quark	224

Aus der Vollwertküche

Roggen-Paprika-Auflauf	225
Auberginen-Hirse-Curry	226
Zucchini-Pfannkuchen mit Sonnenblumenkernen	227
Vollkornspätzle in Schinken-Koriander-Soße	228
Grünkern-Auflauf	229
Grünkernfrikadellen	230
Currylinsen	231
Auberginen-Moussaka	232/233

Gulaschsuppe

wenn es schnell gehen soll

500 g Gulasch
500 g Zwiebeln
Fett zum Braten

1 Dose Champignons mit Saft
5 grüne Paprikaschoten, geschnitten
2 Gläser Puffta-Salat
1 Flasche (1 l) Tomatensaft
1 Schuß Ketchup

Tabasco, schwarzer Pfeffer, Salz
Sojasoße, Worcestersoße

Das Fleisch in heißem Fett scharf anbraten, Zwiebeln kleingeschnitten dazugeben und glasig dünsten. Die übrigen Zutaten beifügen und gut durchkochen lassen. Mit den Gewürzen beliebig abschmecken.

Vorsicht mit Tabasco! Ist sehr scharf!



Gemüsesuppe

Zutaten: 2 Bund Suppengemüse (ca. 500 g)
(Möhren, Porree, Sellerie)
40 g Butter oder Margarine
1 l klare Brühe (Instant)
1/8 l Schlagsahne
Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie
200 g Crème fraîche

Zubereitung:

- 1.) Gemüse waschen und putzen. Möhren und Porree in Scheiben schneiden, Sellerie in Würfel.
- 2.) Butter im Topf schmelzen, Gemüse darin andünsten, Brühe zugießen, zugedeckt 20 Minuten garen.
- 3.) Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Man kann die Suppe auch pürieren.

Auch die Sahne sollte nach Geschmack genommen werden.

- 4.) Petersilie hacken, Crème fraîche kräftig durchrühren, Petersilie unterheben und getrennt zur Suppe reichen.

Tip: Bei tiefgefrorenem Gemüse (es gibt da Suppengemüse) das gefrorene Gemüse direkt in die kochende Brühe geben und ca. 20 Minuten garen, dann Butter oder Sahne zugeben und wie oben.



Möhren-Rahm-Suppe

mit Klößchen

Zutaten: 500 g Möhren
1 l Rinderbrühe (Instant)
2 ungebrühte Bratwürste
1 B. Crème fraiche (150 g)
4 Eßl. Weißwein
Salz, Pfeffer, Muskatnuß
1 Bd. Basilikum oder
1/2 Teel. getr. Basilikum

Zubereitung:

Möhren vorbereiten, 150 g in feine Streifen schneiden, die restlichen in Scheiben. Möhrenscheiben in Brühe 15 - 20 Min. weichkochen. Danach mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren. Die Suppe zum Kochen bringen. Bratwürste zu kleinen Klößchen ausdrücken, mit Möhrenstreifen in die Suppe geben. Zugedeckt 10 - 15 Min. kochen lassen. Dann Crème fraiche und Weißwein unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut abschmecken. Getrocknetes Basilikum einige Minuten in der Suppe ziehen lassen. Frisches Basilikum in Streifen schneiden, kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.



Schnelle Linsensuppe

Zutaten: 4 - 5 Kartoffeln
2 - 3 Möhren
1 Stange Porree
1 Dose Linsen
etwas Brühe
Fleischwurst oder
Rauchenden

Zubereitung:

Kartoffeln würfeln, Möhren in Scheiben schneiden und ca. 15 Minuten vorkochen. (in etwas Brühe)

Dann in Ringe geschnittenen Porree und die Linsen, sowie kleingeschnittene Fleischwurst dazugeben und nochmal 10 - 15 Minuten kochen. F e r t i g ! !

Rosenkohltopf

Zutaten: 500 g Rosenkohl
1/2 l Wasser oder Brühe
125 g Reis
1 Zwiebel
etwas Fett
150 g Teew., Bregenw. oder Bratwurst
1/2 Teel. Salz

Zubereitung:

Rosenkohl kreuzweise einschneiden.

Fett auslassen, Reis mit der feingehackten Zwiebel anbräunen, Brühe dazugeben, Rosenkohl und Wurst ebenso, salzen. (Die Bratwurst in Klößchen aus dem Darm drücken.)

Bei schwacher Hitze 30 Minuten garen.

Alltags-Jambalaya

2 Eßl. Margarine oder Öl

2-3 Zwiebeln

1 Zehe Knoblauch

1 Eßl. Mehl

4-5 Tomaten (frisch oder aus der Dose)

2 Paprikaschoten

400 g Bratenfleisch oder Gulasch oder

250 g Gehacktes (vorher anbraten) oder

Hühnerfleisch oder gekochten Schinken

Oregano od. Thymian

200 g Reis

Das Fett heiß werden lassen, gewürfelte Zwiebeln und die Knoblauchzehe darin andünsten, das Mehl darüberstäuben, etwas bräunen lassen. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden, die Tomaten enthäuten und kleinschneiden. Beides in den Topf geben und im geschlossenen Topf 5 Min. dünsten lassen. Nun kommt das Fleisch dazu, zum Schluß das Gewürz. Alles 10 Min. durchdünsten lassen, dann mit dem unterdessen gekochten Reis mischen.



Bauernauflauf

500 g *Wirsing*

250 g *Gehacktes*

1 *eingeweichtes Brötchen*

1 *Ei*

1 *feingehackte Zwiebel*

2 *TL Senf*

Salz, Pfeffer

3 *Tomaten*

1 *große Zwiebel*

2 *EL Margarine*

Petersilie

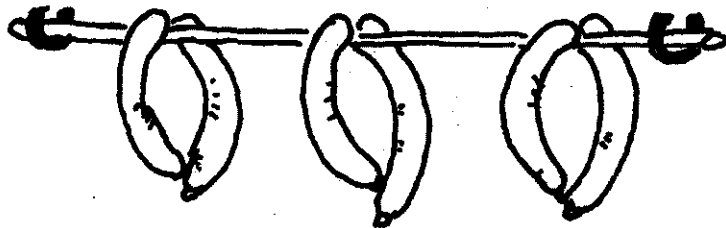
Wirsingkopf reinigen, Strunk ausstechen, 15 Min. in leicht gesalzenem Wasser sieden lassen. Abtropfen, 8 große Blätter ablösen, die dicken Rippen ausschneiden, den Rest des Kohls fein hacken. — Aus dem Gehackten mit den anderen Zutaten einen Hackfleischteig herstellen und den kleingeschnittenen Wirsing mit unterarbeiten. In einer gefetteten Auflaufform lagenweise Wirsingblätter und Fleischteig einschichten. Tomaten in Scheiben geschnitten obenauf legen, ebenso die Zwiebeln in Ringen, Butterflöckchen verteilen und bei 225° in ca. 35 Min. im Backofen garen. Mit Petersilie bestreuen.

Beilagen: Tomatensoße und Röstkartoffeln

Blitzgericht mit Bockwurst

40 g Margarine
2 Zwiebeln
250 g Möhren in Scheiben
500 g Paprikaschoten in Streifen
1/4 l Wasser
1 P. Tomatensoße
400 g Bockwürstchen

In der Margarine die Zwiebeln, Möhren und Paprika unter Rühren kurz dünsten, 1/4 l Wasser angießen, aufkochen und mit der Tomatensoße andicken. Die Würstchen in kleine Stückchen schneiden und mit erhitzen. Mit Salzkartoffeln ein leckeres Feriengericht.



Bigosch

Bigosch ist das polnische Nationalgericht und wird je nach Gegend verschieden zubereitet.

125 g magerer Räucherspeck

500 g Schweinefleisch

3 Zwiebeln

125 g Knoblauchwurst

750 g Weißkohl, geschnitten

500 g Kartoffeln, geschält, gewürfelt

125 g Pilze

1 kleine Dose Tomatenmark

2 Zehen Knoblauch

1 Teel. Kümmel

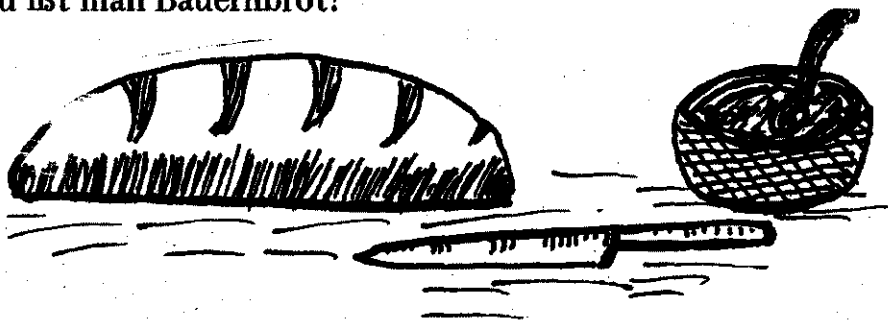
2 Teel. Rosenpaprika

Majoran, Salz, 1 Lorbeerblatt

1/2 l Weißwein

Speck und Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden und mit Zwiebeln kräftig anbraten. In Scheiben geschnittene Wurst, grob geschnittenen Weißkohl, Kartoffeln dazugeben, dann Pilze, Tomatenmark, zerdr. Knoblauchzehen und Gewürze hinzufügen. Weißwein angießen und soviel Wasser dazugeben, daß die gut vermischten Zutaten knapp bedeckt sind. Ohne Umrühren in etwa 60 Min. garen.

Dazu ißt man Bauernbrot!



Bohnen-Gulasch

50 g Fett
500 g Gehacktes
Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Fondor

1 Dose grüne Brechbohnen (400 g)
1 Dose enthäutete Tomaten (400 g)

Das Gehackte mit den Gewürzen mischen und in dem heißen Fett gut anbraten. Dann die Bohnen und die Tomaten daraufgeben, auf kleiner Flamme 15 Min. schmoren lassen. Leicht durcheinandermengen, evtl. etwas nachwürzen und mit Reis servieren.

schnell und

schmackhaft

Endiviengemüse

1 kg Kartoffeln

20-40 g Butter

1/8 - 1/4 l Milch

Salz, Muskat

1 Kopf Endiviensalat

100 g Speck

1-2 Zwiebeln

Essig, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln kochen und mit Butter, Milch und Gewürzen Stampfkartoffeln herstellen. – Den Endiviensalat gut waschen und sehr fein schneiden (möglichst nur die gelben Blätter), auf die Stampfkartoffeln geben. – Speck würfeln und auslassen, Zwiebeln würfeln und in dem Fett glasig werden lassen, dann über den Endiviensalat gießen. Alles gut verrühren und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Beilage: Wursteibrot und Leberbrot mit Apfelscheiben gebraten oder Bratwurst.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Florentiner Medaillons

Spinat - Gericht

500 g Kartoffeln
50 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel

250 g Spinat
1 Ei
1/8 l saure Sahne
2-3 Tomaten
1-2 dicke Scheiben Holländer Käse

Die gekochten Kartoffeln zu Mus zerdrücken und mit der feingehackten Zwiebel und der Butter verrühren. Dann den inzwischen leicht vorgedünsteten Spinat hacken und hinzugeben (tiefgefrorener darf es auch sein). Das Ei mit der sauren Sahne verquirlen und damit vermischen.

Die Masse in eine gefettete flache feuerfeste Form geben. Tomatenscheiben darauf verteilen und 2 Käsestreifen kreuzförmig auf jede Tomatenscheibe legen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und den Auflauf kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Dazu gekochte Eier!

Möhreneintopf

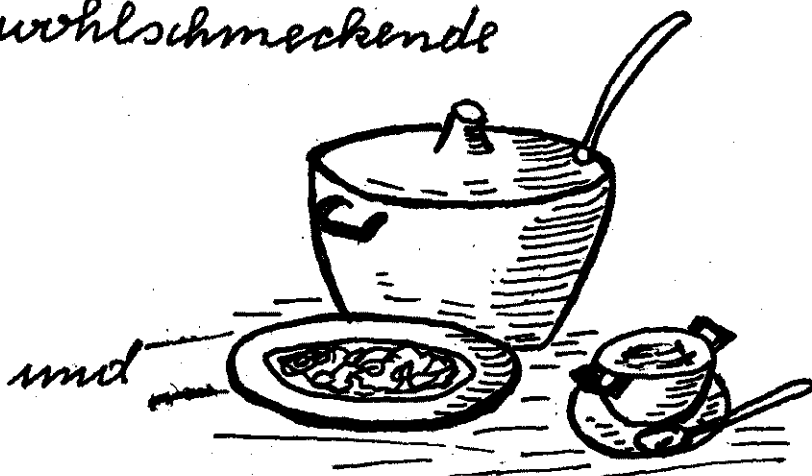
500 g Möhren
1 Eßl. Margarine
1/2 l Brühe (aus Würfeln)

2-3 Stangen Porree

375 g Gehacktes
Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zwiebelsalz
1 Eßl. Fett
Worchestersoße

Die Möhren putzen und in Stifte schneiden, mit der Margarine kurz andünsten und mit Brühe auffüllen. 10 Min. kochen lassen. Porree in Ringe schneiden und zu den Möhren geben. Das Gehackte würzen und in Fett anbraten, mit Worchestersoße abschmecken, zu dem Gemüse geben, noch einmal gut durchkochen und mit Salzkartoffeln oder Brot oder Reis servieren.

wohlschmeckende



schnelle Sache

Paprika-Gemüseintopf

3 grüne große Paprika
4-5 Tomaten
3-4 dicke Zwiebeln
1 Brühwürfel für 1/2 l Flüssigkeit
1/2 l Wasser

500 g Gehacktes
1-2 Eier
Salz, Pfeffer, Zwiebeln

Die Paprika waschen, die Kerne im Innern entfernen und zerkleinern. Die Tomaten überbrühen und abziehen. Die Zwiebeln zerkleinern und in Margarine anschmoren, Paprika und Tomaten hinzufügen, ebenso 1/2 l Wasser und den Brühwürfel. Alles zusammen läßt man 1/4 Stunde kochen. Das Gehackte wird mit Eiern und Gewürzen gut durchgearbeitet und in kleinen Bällchen zum Eintopf gegeben. Noch weitere 10 Min. auf kleiner Flamme kochen. Zum Schluß wird der Eintopf mit 2 Eßl. Mehl (mit Wasser anrühren) gebunden.

Zum Paprika-Eintopf reicht man Reis.



Russischer Hackfleischtopf

500 g Zwiebeln
4 Eßl. Öl
500 g Gehacktes (vom Rind)
1 Stange Lauch
5 Eßl. Tomatenketchup
1/4 l Brühe (aus Würfeln)
1 Eßl. Senf
1 Teel. Paprika
1 Teel. Salz

1/4 l saure Sahne (oder süße Sahne oder Dosenmilch)

Die gehackten Zwiebeln in Öl glasig werden lassen, das Hackfleisch dazugeben und bei guter Hitze und vielem Rühren das Fleisch bräunen. Die übrigen Zutaten dazugeben und ca. 15 Min. sanft kochen lassen. Vor dem Anrichten die saure Sahne übergießen.

Kartoffeln, Nudeln, Reis oder Brot vervollständigen das schnelle Gericht.

wenn man ganz eilig ist

„ideal“

Szegediner Gulasch

500 g Gulasch, gemischt

200 g Zwiebeln

Salz, Pfeffer, Paprika

1 EL Tomatenmark

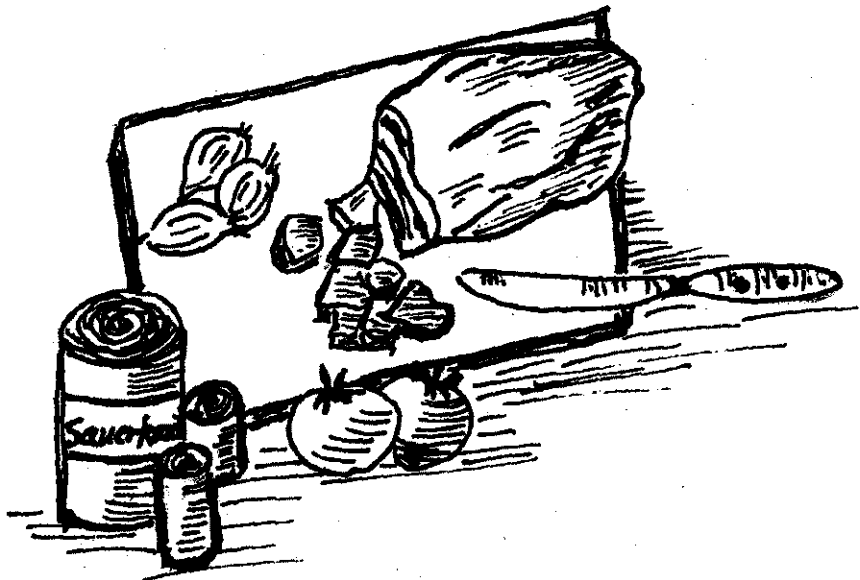
etwa 1/4 l Wasser oder Brühe

500 g Sauerkraut (Rest vom Vortag oder frisch)

Das Fleisch würzen und kräftig anbraten, dann Zwiebeln und Tomatenmark dazugeben und etwas Wasser oder Brühe angießen. Das Fleisch etwa 30 Min. im zugedeckten Topf garen. Nun fertig gekochtes Sauerkraut darunterziehen und noch 10-15 Min. bei wenig Wärme erhitzen. Evtl. muß das Szegediner Gulasch mit 1-2 TL Gustin – angerührt mit 1 EL kaltem Wasser – angedickt werden.

Dazu gibt es Kartoffel-Püree.

Man kann auch rohes Sauerkraut nehmen, muß dann aber mehr Wasser an das Gulasch gießen und das Sauerkraut mindestens 30 Min. mitkochen lassen.



Weißkohltopf oder Wirsingtopf oder Chinakohltopf

Zutaten: 500 g Gehacktes oder Mett
ca. 500 g Kohl
(Weißkohl, Wirsing oder Chinakohl)
8 - 10 Kartoffeln
2 Zwiebeln
Pfeffer, Salz, Majoran

1 B. saure Sahne
1 - 2 B Joghurt

Zubereitung:

Gehacktes würzen, in einem großen Topf mit den Zwiebeln kräftig anbraten, die Hälfte aus dem Topf nehmen.

Kohl vorbereiten und schneiden, die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, dann im Wechsel Kartoffelscheiben, Kohl, Kartoffelscheiben, Kohl in den Topf geben, jeweils jede Schicht mit Pfeffer, Salz und Majoran würzen, das restliche Fleisch deckt das Gericht ab, evtl. 1/2 Tasse Wasser zugeben, ganz langsam garen! (Stufe 1 - 1/2)

Über das fertige Gericht Joghurt und saure Sahne geben (verschlagen!), unterheben, abschmecken und servieren.

*empfehlenswert
mit jedem Kohl!*

Hähnchenbrust mit Reis

4 Brustfilets
4 Eßl. Öl
1/4 l Hühnerbrühe (aus Würfeln)
Salz, Pfeffer
2 Zitronenscheiben

1 Eßl. Mehl
3 Eßl. saure Sahne
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Estragon

Die Filets in Öl anbraten, die Brühe angießen, Salz, Pfeffer und Zitronenscheiben zugeben und etwa 10 Min. dünsten lassen. Zitrone entfernen, Fleisch herausnehmen und heiß stellen. Die Soße mit angerührtem Mehl binden, aufkochen, dann saure Sahne mit Eigelb verrühren und vorsichtig unter die nicht mehr kochende Soße mischen. Mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken. Dazu schmeckt am besten körniger Reis.

Hähnchen im Zwiebelbett

<i>4 Hähnchenfilets</i>	<i>1 kleine Dose Tomatenmark</i>
<i>Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer</i>	<i>1/2 Teel. Senf</i>
<i>Öl</i>	<i>1 Gewürzgurke</i>
-----	<i>1 Tasse saure Sahne</i>
<i>500 g Zwiebeln</i>	

Die Filets würzen und in Öl braten. Aus dem Topf nehmen. Die Zwiebelscheiben glasig werden lassen, mit etwas Wasser 15 Min. schmoren lassen. Tomatenmark, Senf, Gewürzgurkenwürfel und Sahne untermischen.

Beilage: Reis.

Rippe mit Pfirsich

1000 g Schweinerippe
1 Eßl. Öl
1 Dose Pfirsichhälften
5-6 Eßl. Soya-Sauce
5-6 Eßl. Tomatenketchup

Öl erhitzen, Fleisch darin anbraten. Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte des Pfirsichsaftes mit der Soya-Sauce und dem Ketchup vermischen. Diese Mischung zum angebratenen Fleisch geben und 2 Stunden schmoren lassen. Dann den restlichen Saft und die Pfirsiche zum Fleisch geben, weitere 10 Min. dünsten und das Gericht mit Salzkartoffeln zu Tisch geben.

Schweinewürfel mit Pfifferlingen

500 g Schweinenacken

2 große Zwiebeln

50 g Schinkenspeck oder durchw. Speck

250 g Pfifferlinge (Champignons schmecken auch)

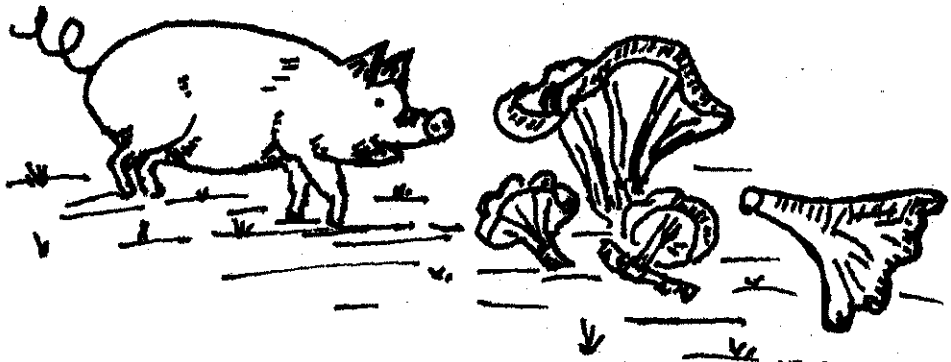
1 Eßl. Mehl

1/4 l Brühe

Schweinenacken, Zwiebeln und Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden.

Das Fleisch und den Schinkenspeck kräftig anbraten, die gehackten Zwiebeln hinzufügen und glasig werden lassen, die Pilze darunter mischen und alles gut durchschmoren! Zum Schluß das Mehl darüberstäuben und 1-2 Min. unter Rühren erhitzen, dann die Fleischbrühe aufgießen. Das Ganze etwa 20 Min. kochen lassen. Das fertige Gericht soll nur in wenig Soße liegen.

Dazu schmeckt Kartoffelbrei oder Reis und Salat.



Fleischwurstpfanne

Zutaten: 1 Stck. Fleischwurst
1 kl. Dose Champignons
1 Becher Joghurt
1 - 2 Teel. Senf
2 große Zwiebeln
Salz, Pfeffer
Sahne

Zubereitung:

Fleischwurst in Streifen schneiden, und mit den Zwiebeln in einer Pfanne anbraten.

Die Pilze in Scheiben schneiden.

2 Eßl. Mehl mit etwas Pilzwasser anrühren, den Senf, den Joghurt, etwas Salz und Pfeffer dazugeben und alles über die Fleischwurst gießen.

Kurz aufkochen!

Schmeckt gut zu Kartoffelpüree!



Gulasch aus Schweinefleisch

Zutaten: 750 g Schinkenbraten
500 g Zwiebeln
1 - 2 Paprikaschoten (rot)
1 Dose Ananas
1 Gl. Champignons
1 Fl. Curry-Ketchup
Sahne

Zubereitung:

Das in Stücke geschnittene Schweinefleisch wird angebraten, und nach kurzer Zeit die zerkleinerten Zwiebeln dazugegeben. Alles gut durchbraten!

Die geputzten, zerkleinerten Paprikaschoten, sowie die in Stückchen geschnittenen Ananasscheiben mit der Hälfte des Saftes dazugeben, ebenso die Champignons und die Flasche Curry-Ketchup.

Gut eine Stunde garen lassen, mit einem Schuß Sahne zum Schluß abrunden.



Leberkäserouladen

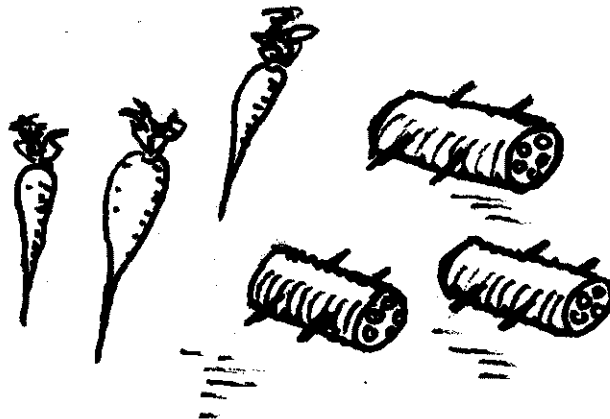
Zutaten: 1/2 Glas Champignons
1 kleine Zwiebel
1 Eßl. gehackte Petersilie
10 g Margarine
5 Scheiben Leberkäse
100 g geriebener Käse

Zubereitung:

Zwiebelwürfel und Champignons ca. 5 Minuten in Margarine dünsten, Petersilie zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf jede Scheibe Leberkäse einen Teil des Gemüses geben, darüber etwas Käse streuen. Die Scheiben aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. Nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen. Den restlichen Käse darüberstreuen und bei 180 ° ca. 20 Minuten überbacken.

Dazu schmecken Kartoffelbrei und Salat oder eine Möhren-Apfel-Rohkost.



Ragout - Oriental

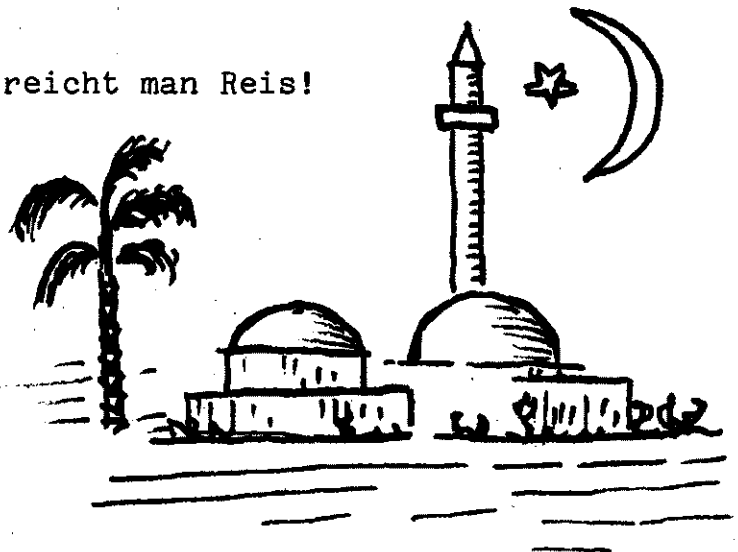
Zutaten: 400 g Schweinefleisch (Nacken)
Salz, Pfeffer
1 Päckchen Curry-Soße oder
helle Soße und Curry
4 Scheiben Ananas

Zubereitung:

Die Soße nach Anweisung bereiten, evtl. noch mit Curry würzen. Inzwischen das Fleisch in sehr feine Streifen schneiden, in die fertige Soße legen und in 10 Minuten bei mäßiger Hitze garkochen.

Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschnittene Ananas zum Ragout geben und darin heiß werden lassen.

Als Beigabe reicht man Reis!



Eier in Kressesoße

6 Eier

1/4 l Wasser

1 Schächtelchen holländische Soße

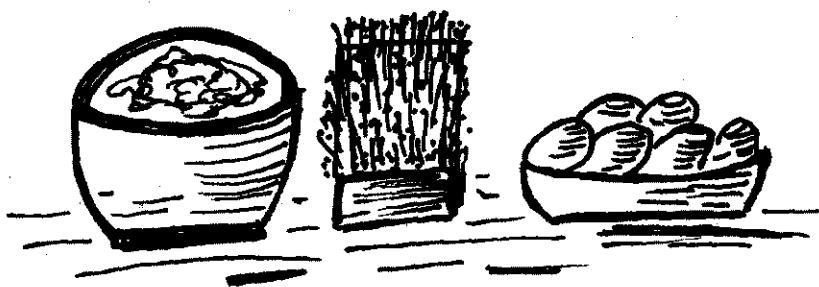
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, Zitronensaft

1 Prise Zucker

1 Schächtelchen Kresse

750 g Kartoffeln

Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Wasser zum Kochen bringen, Inhalt des Soßenschächtelchens einrühren. Soße mit den Gewürzen abschmecken. Kresse waschen, klein schneiden und in die Soße geben, nicht mehr kochen! Sonst Vitaminverlust! Die halbierten Eier dazulegen. Die Kartoffeln in der Schale kochen und zu der Eiersoße reichen.



Schnittlauch-Rührei mit Pilzen

8 Eier

1 Tasse Milch

Salz, Pfeffer

1 Eßl. Butter

125 g Speck

2 Zwiebeln

Salz, Pfeffer

300 g Champignons od. Pfifferlinge

Schnittlauch

Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen, Butter in einer Pfanne auslassen und das Eigemisch darin stocken lassen.

In einer zweiten Pfanne den Speck in Würfeln mit gehackten Zwiebeln und Gewürzen glasig werden lassen. Pilze darin kurz dünsten, reichlich Schnittlauch dazugeben. Das Rührei als großen Pfannkuchen auf eine Platte geben, die Pilzmischung darauf verteilen und das Rührei zur Hälfte umklappen, mit Schnittlauch bestreuen.



Schottische Eier mit Speck-Kartoffelsalat

375 g Schweinemett
Salz, Pfeffer, Paprika
4 gekochte Eier
2-3 Eßl. Semmelmehl
Fett zum Braten

1000 g Pellkartoffeln
Salz, Pfeffer
1/8 l Wasser
2 Eßl. Essig
100 g fetter Speck
1 Zwiebel

Schweinemett würzen und 4 Ballen daraus formen, mit dem Daumen eine Höhlung eindrücken, ein Ei hineingeben und verschließen. Die "Schottischen Eier" in Semmelmehl wälzen und in der Pfanne rundherum braun braten.

Für den Salat die gekochten Pellkartoffeln in Scheiben schneiden, würzen. Wasser und Essig erhitzen, über die Kartoffeln gießen. Speck würfeln, ausbraten, gehackte Zwiebel darin glasig werden lassen, unter die Kartoffeln mischen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Tomaten-Rührei

6 Eier
6 Eßl. Milch
Salz, Curry, Oregano, Pfeffer

4 Tomaten

3 Wiener Würstchen

50 g durchwachsener Speck
Schnittlauch

Eier mit Milch und Gewürzen verquirlen. Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, häuten und halbieren. Würstchen in Scheiben schneiden. Speck würfeln, in einer Pfanne auslassen. Die Wurstscheiben darin 2 Min. braten, dann die Tomatenhälften hinzufügen, kurz schmoren lassen. Die Eimasse darübergießen, ab und zu wenden und stocken lassen, mit Schnittlauch bestreuen.

Schmeckt gut zu Kartoffeln.

Fisch in Apfel-Curry-Soße

800 g Fischfilet (Rotbarsch od. Kabeljau)

Zitronensaft

50 g Butter

1 große Zwiebel

2 große Äpfel

Salz, Pfeffer, Curry, 1 Prise Zucker

1 Teel. Mehl

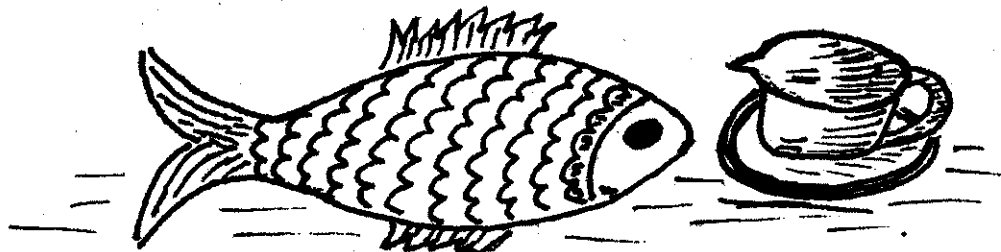
1 Tasse Weißwein

1 Apfel

20 g Butter

1 Glas Weinbrand

Fisch mit Zitronensaft beträufeln, 15 Min. durchziehen lassen. In feuerfester Auflaufform Butter auslassen, gewürfelte Zwiebel darin glasig werden lassen, die geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfel darin anbraten, würzen. Den Fisch bemehlen, in die Auflaufform geben, Weißwein dazu, das Ganze im Backofen ca. 15 Min. bei 180° dünsten. Inzwischen den 3. Apfel in Scheiben schneiden und in der Butter kurz dünsten. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, Weinbrand übergießen und mit den gedünsten Apfelscheiben verzieren. In der Auflaufform servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

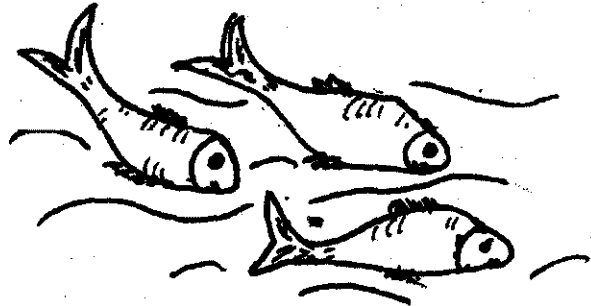


Fisch mit Senfkruste

4 Seefischfilets
Saft einer Zitrone
1 Teel. Salz
1 Teel. weißen Pfeffer
1 Spritzer Worcestersauce
1 Tasse Mehl
2 Eßl. Öl

50 g Margarine
4 kleine Zwiebeln
2 Eßl. scharfen Senf
1 Eßl. Estragon
1 Eßl. Rosmarin
2 Eigelb
1/4 l Apfelwein
1/4 l Bratensauce (Fertigprodukt)

Die Filets abwaschen, trockentupfen, salzen, pfeffern, mit Zitronensaft und Worcestersauce marinieren, in Mehl wenden und in einer heißen Pfanne mit dem Öl so lange anbraten, bis der Fisch etwas Farbe bekommen hat. In einer 2. Pfanne die Margarine auslassen, die gehackten Zwiebeln darin glasig dünsten, Senf, Estragon, Rosmarin dazugeben, gleichmäßig verrühren, vom Feuer nehmen, die Eigelbe hineinrühren und damit die Fischfilets bestreichen. In das mit 200° vorgeheizte Bratrohr (Gasherd Stufe 4) schieben und 15 Minuten garen. Den Fisch herausnehmen und heißstellen. Den Bratensatz mit Apfelwein loskochen, mit der Bratensauce vermischen, gut durchrühren und die Fischfilets damit überziehen.



Helgoländer Rotbarsch-Schnitte

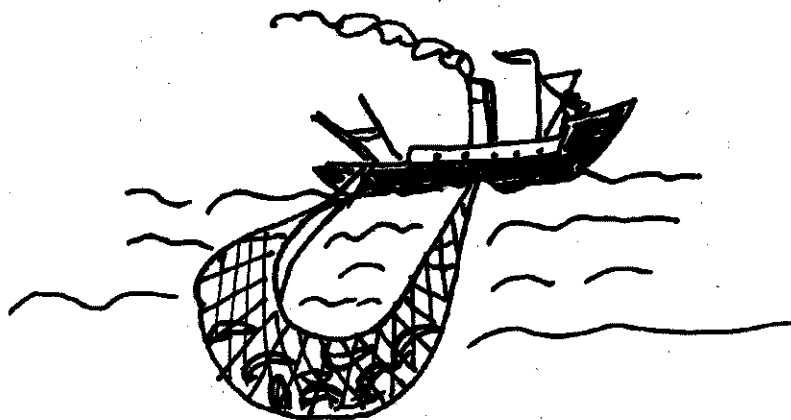
750-1000 g Rotbarschfilet
Zitronensaft, Salz

50 g Räucherspeck
1 Zwiebel
2 Eßl. Tomatenmark
etwas Dosenmilch
Salz, 1 Prise Zucker

geriebenen Holländer Käse
Semmelmehl
Butterflöckchen oder Speckstreifen

Die Filets werden nach dem 3·S-System (säubern, säuern – mit Zitronensaft–, salzen) vorbereitet und waagrecht halbiert. Auf die untere Hälfte streicht man einen Brei aus gewürfeltem Speck, gehackter Zwiebel, Tomatenmark, Dosenmilch, Salz und Zucker. Darauf deckt man die andere Hälfte, gibt den Rest des Breies darauf und bestreut mit geriebenem Käse und Semmelmehl. Oben auf legt man Butterflöckchen oder Speckstreifen.

Backzeit: 20-30 Min. bei 180° in einer Auflaufform.



Kabeljauscheiben gedämpft (Aus Großmutter's Kochbuch)

4 Kabeljauscheiben, möglichst aus dem Mittelstück
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

30 g Fett
40 g Mehl
knapp 1/2 l Fischfond und Milch

2 Eßl. Parmesankäse
Salz, Pfeffer
etwas Weißwein

1 Stich gute Butter

Die Fischeiben mit Zitronensaft beträufeln, einige Zeit ziehen lassen, würzen und in einem flachen Geschirr im Backofen bei 180° in 10-15 Min. garen lassen.

Aus Fett und Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten, mit der Flüssigkeit vom Fisch und Milch aufkochen, mit geriebenem Parmesankäse, Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken. Zum Schluß 1 Stich Butter zur Verfeinerung darangeben und über den angerichteten Fisch gießen.



Gedünsteter Fisch

Zutaten: 750 g Rotbarschfilet
Zitronensaft
Salz

50 g Butter
2 große Zwiebeln
1 kleine Stg. Porree

3-4 Tomaten

1/8 - 1/4 l Sahne
Pfeffer, Salz, Oregano

Zubereitung:

Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Zwiebeln und Porree in dünne Scheiben schneiden und in einem Topf mit etwas Butter andünsten; in die Auflaufform geben.

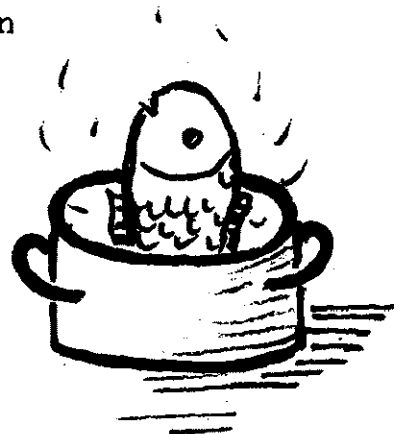
Rotbarschfilet säubern, salzen, säuern, dann auf das Gemüse geben, darüber die in Scheiben geschnittenen Tomaten.

Die Sahne mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen und über den Auflauf gießen, Butterflöckchen daraufsetzen, in den Backofen stellen und bei

200 ° 20-25 Minuten

garen.

Dazu Salzkartoffeln reichen!



Kabeljaufilet in Kräutercreme

(für die Mikrowelle)

Zutaten: 800 g Fischfilet (frisch oder TK)
3 Eßl. Zitronensaft
Salz, Pfeffer
150 g saure Sahne
1 Ei
1 Eßl. Paniermehl
Dill, Schnittlauch,
Zitronenmelisse
Estragon
Pimpinelle
ca. 100 g geriebenen Käse

Zubereitung:

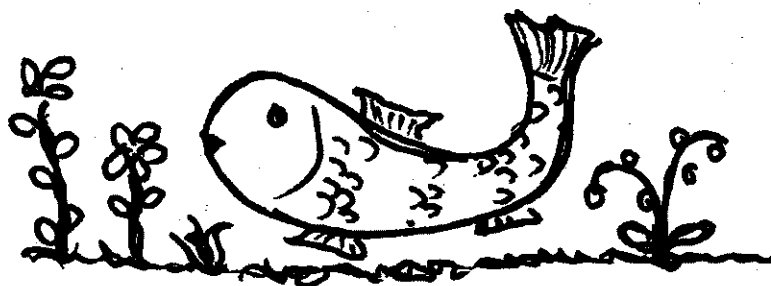
Das Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln, würzen und in eine Auflaufform geben.

Den Fisch 6 Minuten bei Auftaustufe in die Mikrowelle stellen.

Die saure Sahne mit Ei, Paniermehl, Gewürzen und gehackten Kräutern verrühren. Kräutersoße über den Fisch geben. Käse reiben und gleichmäßig darüber verteilen.

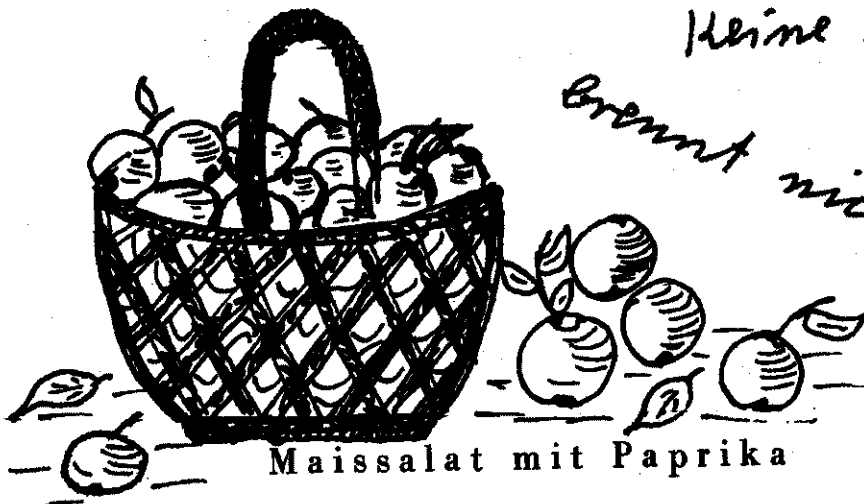
Das Filet 8 Minuten bei voller Leistung ohne Abdeckung garen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln und grüner Salat!



Apfelgemüse

Pro Person 2-3 Äpfel (möglichst mürbe) schälen und in kleine Stückchen schneiden. In den Kochtopf einen guten Stich Butter geben, die Apfelstückchen mit Zucker und Zimt darüber. Unter öfterem Schütteln erhitzen bis die Äpfel gar sind. Heiß servieren. Paßt zu jeder Art von Wild oder zu Gulasch mit Kartoffelklößen.



Keine abweyst,

Brennt nicht an!

Maissalat mit Paprika

*1 kleine Dose Mais
1 grüne Paprikaschote
3 Tomaten*

*2 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Essig
Salz, Pfeffer*

Den Mais abtropfen lassen, die entkernte Paprikaschote in kleine Würfelchen schneiden, die Tomaten ebenfalls würfeln.

Die Mayonnaise mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren, über die Salatzutaten gießen und einige Zeit durchziehen lassen.

Der Salat schmeckt gut zu Geflügel, Schweinefleisch, Eier- und Kartoffelgerichten.

Zucchini-Gemüse

1000-1500 g Zucchini

2 grüne Paprika

4 Tomaten

1 Eßl. Margarine

1 große Zwiebel

250 g Hackfleisch

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zucchini schälen und in grobe Würfel schneiden, Paprika aushöhlen, in Streifen schneiden, Tomaten ebenfalls zerschneiden. Das Fett erhitzen, die grob geschnittene Zwiebel darin glasig werden lassen, danach Hackfleisch mit Gewürzen anbraten. Mit dem Gemüse zusammen etwa 20 Min. dünsten. Dazu reicht man Reis oder Salzkartoffeln.

Ein guter Tip! Im nächsten Jahr Zucchini selbst im Garten ziehen!
Ist problemlos, wie Gurken!



Blumenkohlschüssel

Zutaten: 375 g Spaghetti oder Makkaroni
1 Blumenkohl
250 g gewürfelter Schinken
(roh oder gekocht)
6 Tomaten

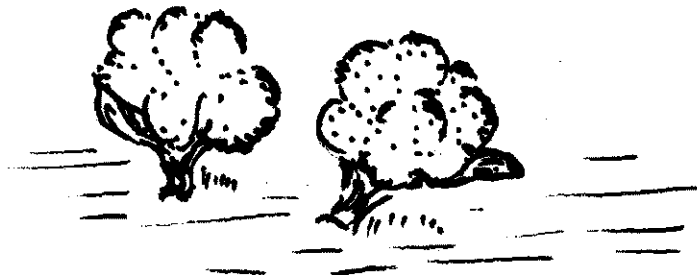
Zubereitung:

Die Nudeln werden nach Vorschrift gekocht, der Blumenkohl ebenfalls in ca. 20 Minuten in wenig Salzwasser.

In der Zwischenzeit den Schinken in einer großen Pfanne anbraten, und anschließend die Nudeln darin schwenken. Den Blumenkohl in einer heißen Schüssel anrichten, die Schinkennudeln drumherumgeben.

Die Tomatenscheiben in der Pfanne leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und über Blumenkohl und Nudeln garnieren.

Dazu Kapern- oder Pilztunke reichen!



Kaperntunke

Zutaten: 30 - 50 g Fett
30 - 40 g Mehl
1/2 l Flüssigkeit
Salz, Pfeffer
1 - 2 Eßl. Kapern
1 Eigelb
etwas saure Sahne

Zubereitung:

Fett erhitzen, Mehl hineingeben, unter ständigem Rühren zu einer hellen Einbrenne rösten und nach und nach mit der Flüssigkeit auffüllen. Dann Salz und Gewürze zugeben, mit dem Eigelb abziehen, die Kapern zufügen und mit saurer Sahne abschmecken.

Pilztunke

Zutaten: 1 große Zwiebel
150 g Pilze (Champignons o.a.)
50 g Butter
45 g Mehl
1/2 l Flüssigkeit
Salz,
feingehackte Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel und Pilze fein hacken, in Butter andünsten, mit Mehl bestäuben und mit Flüssigkeit (Wasser oder Brühe) auffüllen und salzen. Nach dem Aufkochen 10 Minuten ziehen lassen. Zuletzt die Petersilie zufügen.



Möhrenpfanne

Zutaten: 500 g Möhren
375 g Rindfleisch (zum Braten)
3 - 4 Eßl. Öl
1/4 l Rinderbrühe (Instant)
1 Bd. Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer
3 - 4 Eßl. Sojasauce
1 - 2 Eßl. Rotweinessig
2 Tropfen Tabasco
1 Eßl. Mondamin

Zubereitung:

Geputzte Möhren und Fleisch in feine Streifen schneiden. Fleischstreifen in heißem Öl in kleinen Portionen nach und nach anbraten. Möhren zugeben, mit Brühe auffüllen, zugedeckt 15 - 20 Minuten schmoren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, schräg in dünne Scheiben schneiden. Nach Ende der Garzeit zum Fleisch geben, nur sehr kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Sojasauce, Essig und Tabasco abschmecken. Mondamin mit 2 Eßl. kaltem Wasser verrühren, den Bratensatz damit binden. Einmal aufkochen lassen.

Dazu schmeckt Reis!



Zucchini-gemüse

Zutaten: 1 kg Zucchini
300 g Kartoffeln
200 g Porree
2 Eßl. Öl
Pfeffer
2 Eßl. Senf
2 Eßl. Dill
etwas Zucker
1/2 Teel. Instantbrühe
8 Eßl. Dickmilch

Zubereitung:

Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls in sehr dünne Scheiben schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Porree darin andünsten. Dann Zucchini zugeben und zugedeckt köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Brühe, Zucker und Senf abschmecken.

Gemüse zugedeckt 5 Minuten garen.

Mit gehacktem Dill verfeinern und Dickmilch unterrühren.



Gurken-Reis mit Mettwurst

(für 4 Personen)

Zutaten: 2 Salatgurken
2 Zwiebeln
30 g Butter
250 g Reis
1/2 l Brühe
Saft von 1/2 Zitrone
Petersilie
300 g Mettwurst

Zubereitung:

Die Salatgurke waschen, längs halbieren und die Kerne auskratzen. Gurken in dicke Scheiben schneiden.

Zwiebeln pellen und fein würfeln. Gurken und Zwiebeln in der Butter glasig werden lassen. Reis zugeben.

Brühe zugießen und 15 Minuten quellen lassen. Mit Zitronensaft und gehackter Petersilie würzen. Mettwurst in Scheiben schneiden und dazu servieren.

Die Mettwurst oder Rauchenden geben dem Gericht einen herzhaften Geschmack. Sie sollten mit dem Reis in den Topf gegeben werden.



Gurkengemüse in Senf-Kapern-Soße

Zutaten: 2 Salatgurken à 500 g)
30 g Butter
1 B. crème fraîche
1 Eßl. Senf
50 g Kapern
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Gurken waschen, schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herauskratzen. Gurken in Scheiben schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Gurkenscheiben darin 5 Minuten dünsten. Crème fraîche und Senf unterrühren, und alles zugedeckt 10 Minuten garen. Die Kapern unterrühren, und das Gemüse mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Petersilie hacken und darüberstreuen.

Dazu passen gebratenes Kasseler, Salzkartoffeln ur Bier.



Chicorée mit Eiern überbacken

Zutaten: 8 Stangen Chicorée
8 Scheiben gekochter Schinken
3 Eier
1/4 l Milch
Salz
geriebener Käse

Zubereitung:

Chicorée säubern, bitteres Ende etwas aushöhlen.

Mit wenig Wasser ca. 5 Minuten dünsten.

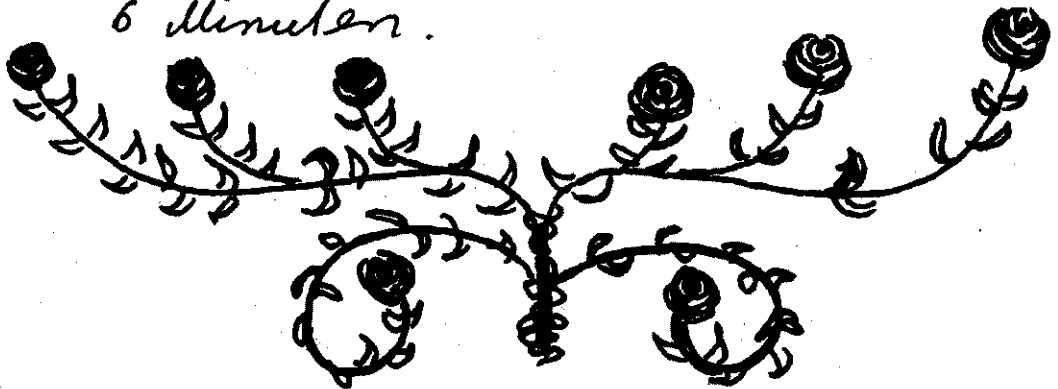
Jede Stange Chicorée in eine Scheibe gekochten Schinken wickeln und in eine gefettete Auflaufform legen. Eier mit Milch und Gewürzen verschlagen, darübergießen, geriebenen Käse überstreuen.

Im Backofen goldgelb backen.

Backzeit: 25 - 30 Minuten 200°

Zu Reis, Kartoffeln oder Toastbrot reichen!

*Im der Mikrowelle bei 600 Watt
6 Minuten.*



Gelbe Rüben-Auflauf (Steckrüben)

Zutaten: 1/2 Steckrübe
125g Schinkenspeck
3 Zwiebeln
4 Eier
1/8 l saure Sahne oder
Joghurt und Sahne
Thymian, Knoblauch, Salz

Zubereitung:

Eine feuerfeste Form mit Fett ausstreichen.

Kleingeschnittenen Schinkenspeck hineingeben.

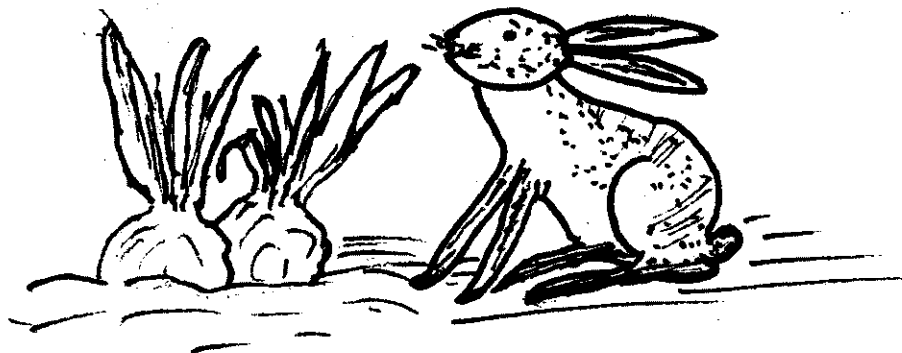
Die Rübe schälen, vierteln, in Scheiben schneiden und 5 Minuten in wenig kochendem Wasser garen, dann herausnehmen, abtropfen lassen und auf den Schinkenspeck geben, darüber in Ringe geschnittene Zwiebeln und dann die Eiermasse.

Dazu Eier verquirlen, Sahne darunterschlagen und Gewürze dazugeben.

Den Backofen vorheizen und den Auflauf bei

200 ° 20 Minuten

garen.



Porree-Schinken-Rollen

Zutaten: 4 große Stangen Porree
4 Scheiben gekochter Schinken
2 EBl. Butter
2 EBl. Mehl
1/8 l Sahne
75 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Porree, dunkles Grün entfernen, längs halbieren.

10 Minuten in 3/8 l Salzwasser mit Muskat kochen.

Abgetropft, Brühe auffangen, mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln.

Auflaufform dick mit Butter einfetten, Rollen einlegen.

Schwitze aus Butter, Mehl, Porreebrühe kochen, mit Muskat abschmecken, 1/8 l Sahne und Emmentaler unterrühren und den Porree damit überziehen.

Im vorgeheizten Backofen überbacken.

200 ° ca. 20 Minuten

Dazu: Kartoffelpüree

Ländlicher Kartoffelauflauf

700 g gek.Kartoffeln = würfeln
6 hartgekochte Eier = in Scheiben schneiden
3 Tomaten = würfeln
250 g Fleischwurst = würfeln
Pfeffer, Paprika = würzen

Alles, etwas gemischt, in eine gefettete Auflaufform füllen.

2 Becher saure Sahne

Salz, Pfeffer, Zwiebelpulver, Paprika

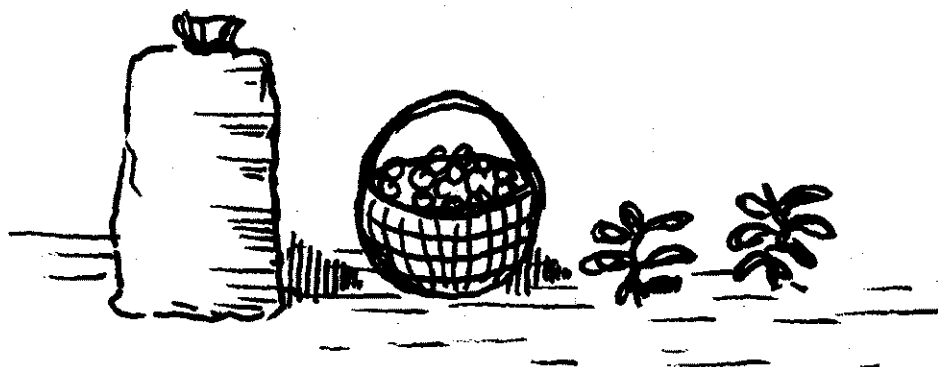
2 Eier

verquirlen, über den Auflauf gießen,

in den vorgeheizten Backofen stellen und abbacken.

200 ° 35 - 40 Minuten

Dazu schmeckt ein frischer Salat oder, wenn es ganz schnell gehen soll, eingelegte Gurken!



Kartoffel-Lauch-Auflauf

Zutaten: 4 Stg. Lauch (ca. 400 g)
8 kleine Kartoffeln (ca. 400 g)
100 g geriebenen Käse
4 Eßl. frische, geh. Kräuter
je 2 Teel. Curry und Kräutersalz
4 Eßl. saure Sahne
4 Eier
Muskat

Zubereitung:

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Von dem Käse einen Teil zum Bestreuen des Auflaufs zurücklassen, den Rest mit Kräutern, Gewürzen, Lauchringen und Kartoffelstreifen mischen und in die gefettete Auflaufform füllen. (flache Auflaufform nehmen)

Sahne mit Ei, Muskatnuß und Salz verquirlen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 60 Minuten

garen.

Tip: Zu dem Auflauf paßt sehr gut eine Möhren-Apfel Rohkost oder eine Rote-Bete-Rohkost.



Kartoffel-Champignon-Gratin in Currysahne

Für 4-6 Portionen

Zutaten: 1 kg Kartoffeln, Salz
750 g Champignons,
3 Eßl. Öl
Pfeffer
1/8 l Brühe (Instant)
1/4 l Sahne
3 Eier
1 Eßl. Curry
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und auf einem Hobel in dünne Scheiben schneiden.

Kartoffeln 1 - 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen.

Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden und in heißem Öl so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. (Evtl. Champignons aus der Dose!)

Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kartoffelscheiben in die gefettete Auflaufform geben. Brühe, Sahne und Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

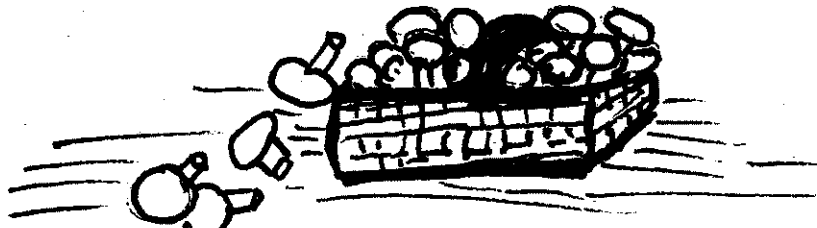
Die Masse über die Kartoffeln/Pilze gießen.

Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei

200 ° ca. 30 Minuten

garen.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Gratin streuen.



Kartoffelgratin

Zutaten: 1 kg Kartoffeln
100 - 200 g geriebenen Emmentaler
1 Becher Sahne
20 g Butter
Salz

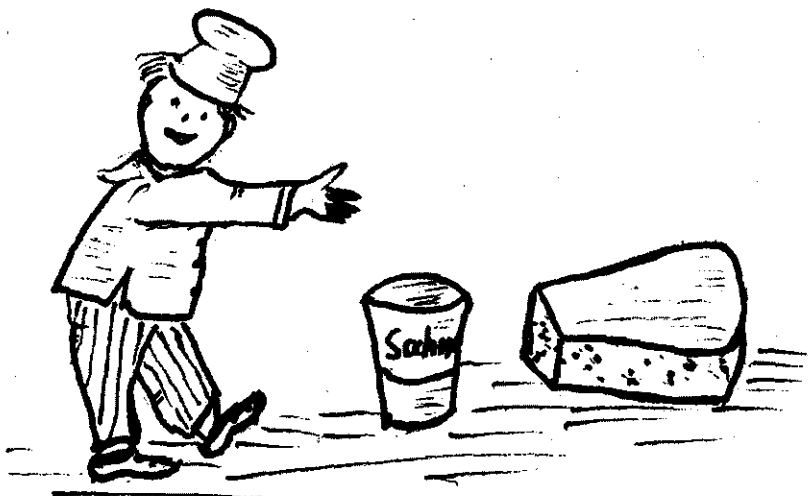
Gefäß: mittelhohe, feuerfeste Auflaufform
aus Glas, Keramik oder Porzellan,
auf den Rost stellen,
gut einfetten!!!

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und die Hälfte davon in die Form geben, salzen und 50 g von dem Käse darüberstreuen. Den Rest der Kartoffeln einfüllen, salzen, mit restlichem Käse bestreuen, mit Sahne übergießen, mit Butterflöckchen belegen und backen.

Backzeit: E.-Herd: 170 - 190 °

G.-Herd: St. 3 50 - 55 Minuten



Bauernfrühstück mit Quark

Zutaten: 200 g durchw., geräucherter Speck
3 Zwiebeln
500 g Kartoffeln (Reste)
5 Eier
1 Tasse Quark
1 Teel. Kümmel
3 Eßl. saure Sahne oder Joghurt

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale garen, abpellen und über Nacht stehen lassen.

Am folgenden Tag in dicke Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Speck in kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne anbraten (aber nicht zu stark rösten), Kartoffelscheiben hinzufügen und goldgelb braten.

Eier mit Quark, Sahne oder Joghurt und Kümmel verquirlen und über die gebratenen Kartoffeln gießen und bei milder Hitze stocken lassen.

Sofort auftragen, am besten gleich in der Pfanne!



Roggen - Paprika - Auflauf

Zutaten: 250 g Roggenkörner
1/2 l Wasser
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 Paprikaschoten (2 rote, 2 grüne)
4 Tomaten
1 Stange Lauch
3 Eßl. Butter oder Margarine
2 Eßl. Tomatenmark
Paprika edelsüß
Oregano
1 Ei
100 g Crème fraiche
ca. 50 g geriebener Käse

aus der Vollwertküche!

Zubereitung:

Körner über Nacht einweichen. In 1/2 l Wasser 45 Min. garen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Knoblauchzehe zerkleinern. Paprika putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden, Tomaten waschen, achteln; Lauch in Ringe schneiden.

Zwiebeln in 2 Eßl. Fett glasig dünsten. Paprika, Tomaten und Lauch zufügen und 5 Minuten mitdünsten, kräftig mit Tomatenmark, Paprika und Oregano würzen. Mit Ei und Crème fraiche unter den Roggen mischen. In eine gefettete Form geben, geriebenen Käse darüberstreuen und im Backofen backen.

Schaltung: 200 ° C

Backzeit: ca. 20 Minuten
auf mittlerer Schiebeleiste

Auberginen-Hirse-Curry

Zutaten: 1 kg Auberginen
Salz
1 Bund Lauchzwiebeln
8 Eßl. Olivenöl
125 g Hirse
1 Teel. Kurkuma oder Curry
gut 1/4 l Gemüsebrühe (Instant)

Zubereitung:

Auberginen würfeln, mit Salz bestreuen und 30 Minuten stehen lassen. Inzwischen Lauchzwiebelringe in einem Eßl. heißem Öl andünsten. Hirse zugeben und kurz mit andünsten. Mit wenig Salz und Kurkum oder Curry würzen. Brühe zugießen und im geschlossenen Topf 20 Minuten garen.

Auberginen gut trockentupfen und im restlichen Öl portionsweise anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Anschließend mit Hirse vermischen.

Dieses Rezept ist für 3 Personen berechnet!

Pro Portion 450 kcal oder 1883 Joule.



Zucchini-Pfannkuchen mit Sonnenblumenkernen

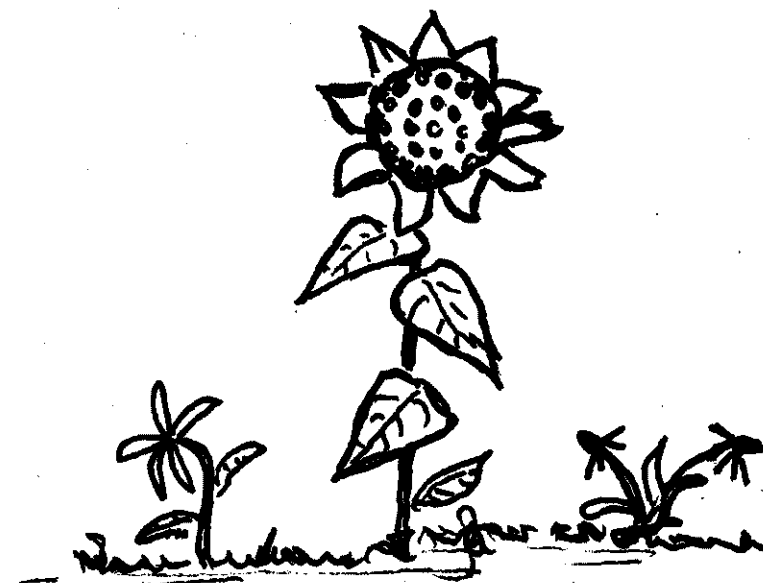
Zutaten: 100 g feines Weizenvollkornmehl
2 Eßl. Sahne
3 Eier
Meersalz
ca. 400 g Zucchini
weißer Pfeffer
3 Eßl. Sonnenblumenkerne,
leicht angeröstet
Kokosfett zum Braten

Zubereitung:

Aus Vollkornmehl, Sahne, Eiern einen Teig rühren, etwas quellen lassen. Zucchini fein raspeln und mit dem Teig vermischen. Mit Gewürzen abschmecken und Sonnenblumenkerne unterrühren.

In heißem Kokosfett ca. 8 Pfannkuchen beidseitig goldgelb braten.

Dazu schmeckt grüner Salat!



Vollkornspätzle in Schinken-Koriander-Soße

Zutaten: 250 g Vollkornspätzle

30 g Margarine
250 g Zwiebeln
200 g Champignons
schw. Pfeffer, Salz
200 - 300 g gekochter Schinken
1-2 Eßl. Koriander, gemahlen
1/8 l Sahne oder
1/8 l Gemüsebrühe mit Frischkäse
und etwas geriebenem Gouda

Zubereitung:

Vollkornspätzle in Salzwasser kochen, abgießen, abschrecken, abtropfen lassen, warmstellen.

Margarine erhitzen, Zwiebeln würfeln und in der Margarine dünsten, ebenso die geputzten, in Scheiben geschnittenen Champignons (5 - 10 Minuten). Danach mit Pfeffer und Salz würzen und den in Streifen geschnittenen gek. Schinken zugeben, mit Koriander würzen und Sahne oder Gemüsebrühe unterrühren; erwärmen, jedoch nicht mehr kochen!

Wenn die Soße zu flüssig ist, 1-2 Teel. Mehl mit etwas Wasser anrühren, unter Rühren in die Soße gießen, einmal kurz durchkochen lassen!

Die Spätzle getrennt zur Soße reichen oder unter die Soße mischen.

Grünkern - Auflauf

Zutaten: 200 g Grünkern
400 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
2 mittelgroße Möhren
1 Stange Lauch
1 Bund Petersilie
125 g Quark
50 g leicht angeröstete
Sonnenblumenkerne
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
50 g geriebener Käse

Zubereitung:

Den Grünkern über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Gemüsebrühe zugießen, alles zum Kochen bringen und bei geringer Energiezufuhr etwa 40 - 45 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch putzen und in kleine Streifen schneiden. Die Petersilie hacken und ein wenig zur Garnitur beiseite legen.

Die Kräuter, den Grünkern, die Zwiebel- und die Möhrenwürfel sowie die Lauchstreifen in eine Schüssel geben. Den Quark, die Sonnenblumenkerne und das Eigelb zufügen. Alles gut miteinander verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse einige Zeit durchziehen lassen.

In einer feuerfesten, gefetteten Form bei

180 - 200° etwa 20 bis 30 Minuten

garen. Den geriebenen Käse etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit darüberstreuen.

Grünkernfrikadellen

Zutaten: 120 g Grünkern
1/2 l Wasser
1 Gemüsebrühwürfel
1 Lorbeerblatt

1 mittelgroße Zwiebel
3-5 Eßl. Vollkornmehl
Thymian oder Majoran
1 Ei
2 Eßl. Petersilie
Salz, Pfeffer
50 g geriebener Käse

Zubereitung:

Den Grünkern grob schroten.

Das Wasser mit dem Gemüsebrühwürfel und dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen, den Grünkern unter Rühren einstreuen und etwa 20 Minuten auf kleiner Hitzestufe ausquellen lassen. Die Masse abkühlen lassen.

Die feingehackte Zwiebel, Vollkornmehl, Majoran, Das Ei, Petersilie, Salz, Pfeffer und den geriebenen Käse unter die Grünkernmasse mengen. Nach dem Abschmecken Frikadellen formen und in heißem Pflanzenfett von beiden Seiten knusprig braun braten.

Currylinsen

Zutaten: 1 Gemüsezwiebel (250 g)
2 Möhren
250 g Staudensellerie
30 g Margarine
1 Eßl. milden Curry
1/8 l Brühe (Instant)
1 Dose Linsen (850 g)
Salz, Pfeffer
1 - 2 Eßl. Rotweinessig
1 Eßl. Ahornsirup

Zubereitung:

Die Gemüsezwiebel pellen, würfeln. Die Möhren putzen, längs vierteln und in Scheiben schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Diese Zutaten in der Margarine glasig dünsten.

Curry darüberstreuen, kurz anschwitzen und sofort mit Brühe ablöschen. Das Ganze 10 Minuten garen.

Die Linsen in einem Sieb abtropfen lassen, zum Gemüse geben und weitere 5 Minuten garen.

Das Linsengemüse herzhaft mit Salz, Pfeffer, Rotweinessig und Ahornsirup abschmecken.

Dazu passen Spiegeleier und Bauernbrot!



Auberginen-Moussaka

Vollwertkost aus Griechenland

Zutaten: 500 g vollreife Tomaten
750 g Auberginen
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Bund Petersilie
2 Zweige frischer Thymian
1 Zweig Rosmarin
1/8 l kaltgepreßtes Olivenöl
40 g Weizenvollkornmehl
1/8 l Gemüsebrühe
1/4 l Milch
100 g Crème fraiche
1 kg mehligkochende Kartoffeln
50 g Sonnenblumenkerne
175 g frisch geriebener Bergkäse
oder mittelalter Gouda
Vollmeersalz, schwarzer Pfeffer
Cayennepfeffer, Muskatnuß
20 g Butter

Zubereitung:

- 1.) Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, häuten und würfeln, dabei die Stielansätze und die Kerne entfernen.
- 2.) Die Auberginen waschen, abtrocknen, von den Stiel- und Blütenansätzen befreien und der Länge nach in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3.) Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit etwa 2/3 ihres Grüns in feine Ringe teilen.
- 4.) Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Petersilie, den Thymian und den Rosmarin waschen, trockentupfen, die Blättchen bzw. die Nadeln abzupfen und ebenfalls fein zerkleinern.

- 5.) Etwa 1/3 des Öls in einer Pfanne erhitzen.
Die erste Portion Auberginen bei schwacher Hitze von beiden Seiten anbraten, wieder herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach und nach das restliche Öl heiß werden lassen und alle Auberginenscheiben darin braten.
- 6.) Die Tomaten und die Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren so lange schmoren, bis die Flüssigkeit, die sich dabei bildet, wieder verdampft ist. Den Knoblauch und die Kräuter dazugeben und noch einige Sekunden mitschmoren. Die Pfanne vom Herd ziehen.
- 7.) Das Mehl in einem Topf ohne Fett bei mittlerer Hitze unter Rühren so lange anrösten, bis es einen zarten Duft ausströmt.
- 8.) Zuerst die Gemüsebrühe, dann die Milch langsam hinzugießen und dabei kräftig mit einem Schneebesen rühren, damit das Mehl nicht klumpt, solange rühren, bis sich eine glatte sämige Soße bildet. Die Soße zugedeckt bei schwächster Hitze 5 Minuten kochen, vom Herd ziehen und Crème fraîche daruntermischen.
- 9.) Während die Soße kocht, die Kartoffeln waschen, abtrocknen und auf dem Gurkenhobel in hauchdünne Scheibchen hobeln. Die Scheiben mit Küchenpapier trockentupfen.
- 10.) Den Backofen auf 200 ° vorheizen.
- 11.) Die Sonnenblumenkerne und den Käse in die Soße rühren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken.
- 12.) Die Auberginen- und die Kartoffelscheiben sowie die geschmorten Tomaten und die Soße schichtweise in eine gefettete, feuerfeste Form geben. Nur die Kartoffelscheiben mit etwas Salz würzen. Als oberste Schicht Soße nehmen und mit Butterflöckchen belegen.
- 13.) Die Form auf die mittlere Schiene in den Backofen stellen, und die Moussaka ca. 1 Stunde backen.

5. Was Jugendliche gerne kochen

Aus dem Backofen

Blitzbutterkuchen	237
Hawaii-Toast	237
Hüttenbrot	238
Pizza I	239
Pizza II	240
Rosinenbrötchen	241
Rührapfelkuchen	242
Schneeflocken	243
Speck-Zwiebelkuchen	243

Etwas aus der Pfanne

Bauernfrühstück	245
Blitzragout	246
Käseschnitzel	247
Schinkenrolle	247

Gerichte für den großen Hunger

Lumpensalat	249
Porree-Suppe	249
Risi-Bisi	250
Schinkenbegräbnis	251

Blitzbutterkuchen

Teig:

1 Tasse saure Sahne
3 Eier
2 Tassen Mehl
1 Tasse Zucker
1/2 P. Backpulver

Belag:

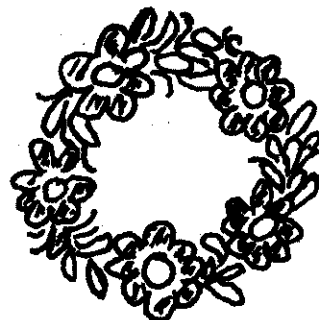
1 Tasse Zucker
150 g Butter
200 g gehackte Mandeln
3 EL Milch

Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät des Küchenmotors zu einem glatten Teig verrühren, auf ein gefettetes Blech streichen und 10 Min. bei 200° backen. – Für den Belag die Zutaten zusammen heiß werden lassen, auf den vorgebackenen, noch heißen Kuchen verteilen und nochmals 10 Min. backen.

Hawai-Toast

Zutaten pro Person:

1 Scheibe Toast
1 Scheibe gekochten Schinken (ruhig dick!!!)
1 Scheibe Ananas
2 Scheiben Käse zum Überbacken
evtl. 1 Löffel Preiselbeeren



Toast dünn mit Butter oder Margarine bestreichen und mit dem Schinken und der Ananas belegen. Das Toast bekommt seine besondere Note, wenn Sie in die Mitte der Ananasscheibe einen Löffel Preiselbeeren geben. Obenauf dann den Käse (ruhig reichlich) legen und im Backofen bei hoher Hitze 15-20 Minuten backen, sofort servieren.

Auch mit anderem Obst (Pfirsich, Banane . . .) sehr lecker!

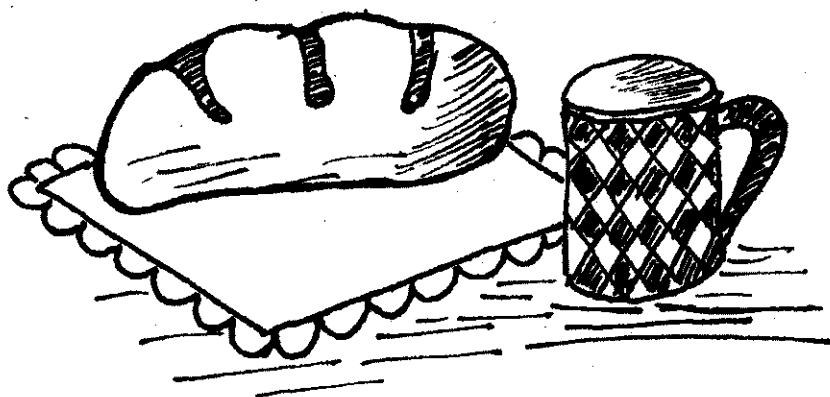
Hüttenbrot für eine Party

375 g Pellkartoffeln
1 kg Mehl
1 Würfel Hefe
knapp 1/2 l lauwarmes Wasser
2 TL Salz

1 Eigelb
3 EL Mohn

Mehl und gestampfte oder durch den Fleischwolf gedrehte Pellkartoffeln als Kranz in eine Schüssel geben. Die Hefe in der Mitte zerbröckeln und mit einem Teil des Wassers und etwas Mehl zu einem Brei verrühren. Im Backofen bei knapp 50° die Hefe aufgehen lassen (etwa 15 Min.). Das restliche warme Wasser und das Salz hinzugeben und alles kräftig durchkneten. 20 Kugeln aus dem Teig formen, dicht nebeneinander zu einem runden Brot auf ein gefettetes Blech legen, im Backofen bei 50° gut aufgehen lassen (etwa 20-30 Min.), dann mit Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen. Bei 225° in ca. 20 bis 30 Min. backen.

Frisch gegessen herrlich lecker! Besonders im Sommer beim Grillabend.



Pizza I

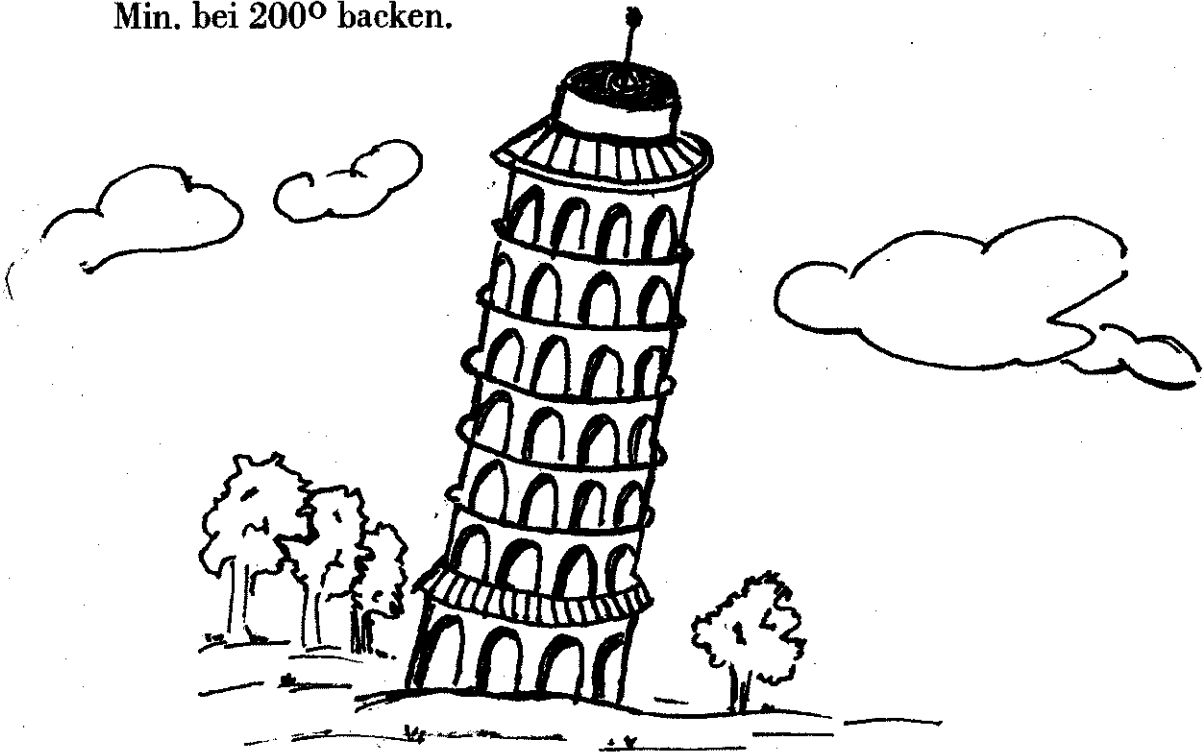
Teig:

375 g Mehl
20 g Hefe
1 TL Zucker
knapp 1/4 l Milch
5 EL Öl
1 Pr. Salz

Belag:

1 Dose Tomaten
Oliven od. Pilze od. gekochter
Schinken od. Salami od. Krabben
Salz, Oregano, Basilikum, Knob-
lauchpulver
2 Packungen Scheibletten

Die Hefe in wenig Milch und dem Zucker verrühren und an warmem Ort aufgehen lassen. Dann die Hefe mit Mehl, Salz Öl und dem Rest Milch zu einem halbfesten Teig verrühren, gut kneten bis er nicht mehr klebt, ausrollen und ein gefettetes Blech damit belegen. Die abgetropften, zerschnittenen Tomaten auf dem Teig verteilen, ebenso die anderen Zutaten nach Geschmack, gut würzen und mit Käsescheiben belegen. Im Backofen bei 50° aufgehen lassen (20-30 Min.) und in 20-25 Min. bei 200° backen.



Pizza II

Teig:

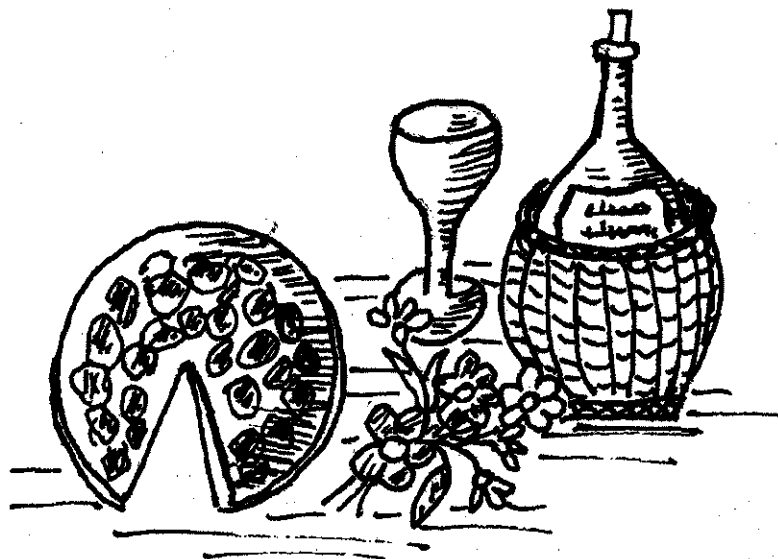
300 g Mehl
250 g Quark
6 EL Öl
1/2 P. Backpulver
1 Pr. Salz

Belag:

300 g Gehacktes
4-6 Zwiebeln
1 kleine Dose Tomatenmark
3/4 einer kleinen Flasche Zwiebel-
ketchup
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Pizzagewürz
Sojasoße
250 g geriebenen Käse

Aus den oberen Zutaten einen Knetteig herstellen, auf einer gefetteten Backplatte ausrollen und bei 200-220° etwa 10 Min. vorbacken.

Für den Belag Hackfleisch mit Zwiebeln in der Pfanne anbraten, die anderen Zutaten dazugeben und abschmecken. Auf den vorgebackenen Teig streichen, mit geriebenem Käse bestreuen und noch ca. 15 Min. backen.



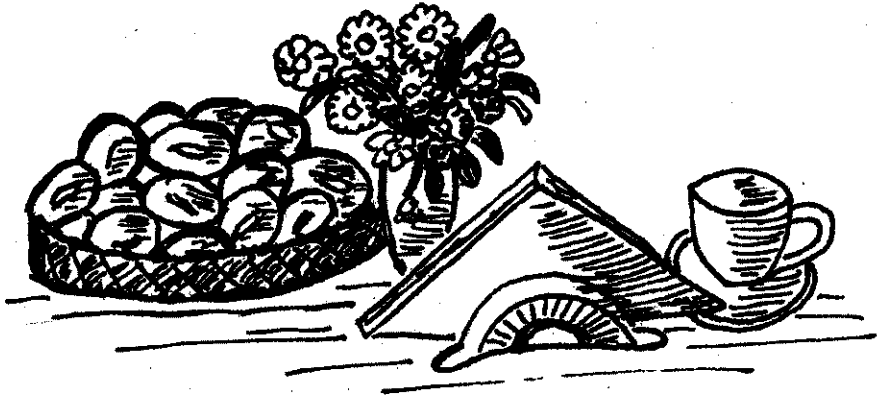
Rosinenbrötchen

250 g Quark
50 g Zucker
1 Ei
8 EL Milch
4 EL Öl
200 g Rosinen
500 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Pr. Salz

Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen (\emptyset ca. 5 cm). Mit einem Küchenmesser werden ca. 5 cm breite Stücke abgeschnitten, zu Brötchen geformt und mit einer Rille versehen. Auf einem bemehlten Blech werden die Brötchen bei 200° ca. 20 Min. abgebacken.

Tip: Wenn Sie die Brötchen mit Eiweiß bestreichen, so erhalten sie beim Abbacken eine schöne, goldbraune Farbe.

Die Brötchen eignen sich besonders als Verpflegung bei Ausflügen und Wanderungen, da sie im Gegensatz zu Broten nicht austrocknen, und – nur mit Butter bestrichen – sehr herzhaft schmecken.



Rührapfelkuchen (Platte)

180 g Butter

200 g Zucker

2-3 Eier

400 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Glas Apfelmus

wenig Zimt

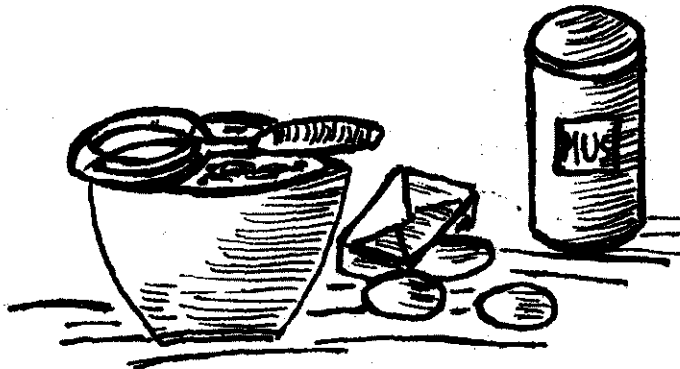
1 Ei

Die oberen Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. 3/4 des Teigs auf ein eingefettetes Blech streichen. Apfelmus und Zimt auf den Teig geben. Den restlichen Teig mit dem Ei vermengen, und diese Masse auf das Apfelmus streichen. Den Teig bei 220° ca. 30 Minuten backen.

Tip: Das Rezept ist kinderleicht; der Teig ist blitzschnell fertig.

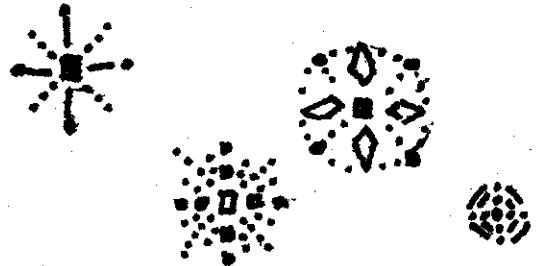
Der Kuchen eignet sich besonders für Kindergeburtstage, da er sehr fruchtig schmeckt und nicht so mächtig wie üppige Torten ist.

Mit Sahne serviert, schmeckt er besonders gut.



Schneeflocken

250 g *Margarine*
100 g *Puderzucker*
250 g *Mondamin*
60 g *Mehl*
1 P. *Vanillinzucker*



Die Zutaten zu einem Teig verkneten, Kugeln formen, auf ein gefettetes Blech setzen und mit einer Gabel eindrücken. Bei 175° abbacken.

Speck-Zwiebelkuchen

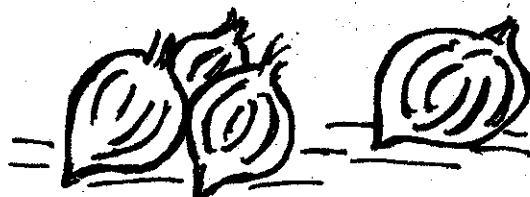
Teig:

200 g *Quark*
6 EL *Milch*
8 EL *Öl*
1 *Ei*
1 TL *Salz*
400 g *Mehl*
1 P. und 2 TL *Backpulver*

Belag:

300 g *Schinkenspeck, gewürfelt*
500 g *dünn geschnittene Zwiebeln*
3 *Eier*
1/4 l *saure Sahne*
1 Pr. *Salz*
1 TL *Kümmel*
Petersilie
Parmesankäse

Aus dem ersten Teil der Zutaten einen Knetteig herstellen, auf einem gefetteten Blech ausrollen. Schinkenspeck und Zwiebeln glasig dünsten, abgekühlt auf den Teig verteilen. Eier, Sahne und Gewürze verquirlen, gut über den Teig verteilen, Parmesankäse darüberreiben und bei 210-225° in 20-25 Min. gar backen.



Bauernfrühstück

750 g gekochte Kartoffeln
125 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
2 EL Pflanzenöl
4 Eier
4 EL Milch
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

Den Speck und die geschälten Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin glasig werden lassen.

Die Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden und zu den Speckwürfeln geben. Die Zwiebelwürfel beifügen und alles bei mittelstarker Wärme goldbraun braten. Die Kartoffeln ab und zu vorsichtig wenden. Die Eier und die Milch gut miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiermilch über die Kartoffeln gießen und unter Rühren stocken lassen. Das Bauernfrühstück auf einer vorgewärmten Platte bergartig anrichten und dick mit dem feingeschnittenen Schnittlauch bestreuen. — Dazu grünen oder gemischten Salat servieren.



Blitzragout

Eine leckere und nahrhafte Soße zu Nudeln

1 EL Margarine
65 g durchwachsenen Speck
2-3 Zwiebeln
5-6 Tomaten

2 EL Mehl
1/8 l Fleischbrühe (aus Würfeln)

125 g Corned beef
1-2 Gewürzgurken
Salz, Pfeffer, Zucker, Worcestersoße, Petersilie

Margarine mit Speck zergehen lassen, kleingeschnittene Zwiebeln darin glasig werden lassen, Tomatenscheiben hinzugeben, einige Minuten ziehen lassen, Mehl überstäuben, Fleischbrühe dazugießen und durchkochen lassen. Corned beef und Gurken kleinschneiden, hinzufügen, kurz ziehen lassen und mit den Gewürzen abschmecken.



Käseschnitzel

4 dicke Scheiben Holländer, Schweizer oder Räucherkäse

4 dünne Scheiben Weißbrot

2 EL Preiselbeermarmelade

2 EL Rotwein

Zum Panieren:

1-2 Eier

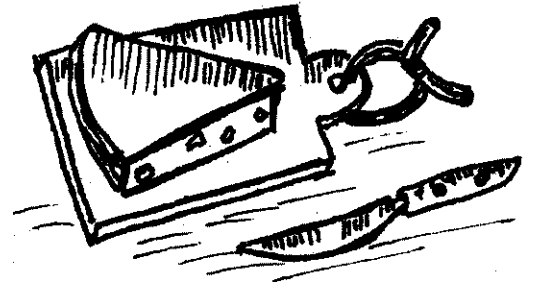
1 TL Rosenpaprika

1 EL Mehl

2 EL Milch

Semmelmehl

Butter oder Margarine zum Braten



Die Weißbrotscheiben dünn mit Preiselbeermarmelade bestreichen und die Käsescheiben darauflegen. Die halbierten Brote übereinanderlegen und den Käse passend schneiden. Nun die Schnitten mit etwas Rotwein beträufeln. Das Ei mit Paprika, Milch und Mehl verquirlen. Die Käsebrotscheiben zuerst in der Eiermischung, dann in Semmelmehl wenden. Die Käseschnitzel in heißem Fett von beiden Seiten goldgelb braten lassen.

Dazu schmeckt besonders gut grüner Salat.

Schinkenrolle

Man nimmt pro Person einen 1 cm dicken Streifen Käse, rollt ihn in eine etwas dickere Scheibe gekochten Schinken. Diese mit Hilfe eines Zahnstochers zusammengehaltene Rolle wendet man in Eigelb und Paniermehl und brät sie von allen Seiten in Butter goldbraun an. Dazu kann man Toastbrot oder Kracker reichen.

Zubereitungszeit etwa 15 Min.

Lumpensalat

375 g Hörnchen-Nudeln

Salz

200 g Fleischwurst

1 kleine Dose feine Erbsen

200 g Gouda-Käse

3-4 Gurken

1 kleine Dose Spargelstücke

1 Beutel Mayonnaise

3 EL Dosenmilch

Tomatenketchup

Pfeffer, 1 Pr. Zucker, 2 EL Essig od. Gurkensaft, Petersilie od. Dillspitzen



Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung beißfest kochen, abschrecken, abtropfen. Erbsen und Spargel abtropfen lassen. Fleischwurst, Käse und Gurken in Streifen oder Würfel schneiden. – Für die Marinade Mayonnaise, Dosenmilch und Gewürze mischen, Soße muß deutlich rot gefärbt sein von Ketchup. – Alle Zutaten miteinander vermengen, gut im Kühlschrank durchziehen lassen, evtl. nachwürzen.

Porreesuppe

6 Stangen Porree kleinschneiden und mit 10 gewürfelten Kartoffeln in Rinderbrühe kochen, durchpassieren und mit Creme fraiche abschmecken.



Risi Bisi

für 3 Personen

1 kleine Zwiebel
150 g gekochter Schinken
250 g Erbsen

2 EL Öl
150 g Reis

1 EL gehackte Petersilie
1 TL Salz
1/2 l Wasser

40 g Butter oder Margarine
2 EL geriebener Parmesankäse



Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Schinken in Streifen schneiden. Die Erbsen im Sieb abtropfen lassen. Das Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig schwitzen, den Reis und die Schinkenstreifen hineingeben und unter Rühren einige Minuten dünsten lassen. Nun die Hälfte der feingehackten Petersilie und die Erbsen, sowie das Salz hinzufügen und mit dem Wasser aufgießen. Das Ganze zudecken und bei schwacher Hitze 15 Minuten kochen, ein paarmal vorsichtig mit einer Gabel umrühren. Zum Schluß Butter oder Margarine in kleinen Flöckchen dazugeben, ebenso die restliche feingehackte Petersilie, und das Gericht mit Parmesankäse bestreut anrichten.

Tip: Besonders gut dazu schmecken gedünstete Champignons.

Viel Spaß beim Essen bekommen Sie, wenn Sie das Gericht mit Stäbchen essen.

Schinkenbegräbnis

300 g Makkaroni
150 g Schinkenwürfel
125 g Schmelzkäse
50 g Margarine
3 Eier
1/4 l Milch

Die Makkaroni gar kochen, lagenweise mit dem kleingeschnittenen Schinken in eine gefettete Auflaufform füllen. Margarine und den bei leichter Hitze geschmolzenen Käse verrühren. Eier und Milch dazugeben, über die Makkaroni verteilen und 1 Stunde bei Mittelhitze backen. Dazu schmeckt gut grüner Salat in jeder Form.



6. Gerichte für den süßen Gaumen, Nachspeisen

Pudding, Creme und Eis

Eis-Gugelhupf	255
Elfenspeise	256
Herrenpudding	256
Joghurtcreme	257
Russischer Creme	257
Samt und Seide	258
schnell mit Bambini-Löffelbiskuit	259
Sauerrahmcreme	260
Steenbergspeise	260
Schnelle Mousse au chocolat	261
Pfirsich im Schneebett	261
Festliche Mousse au chocolat	262
Herren-Creme	263
Obstsalate	264
Feiner Apfel-Auflauf	265
Zwetschgen-Auflauf	266
Zwieback-Auflauf	267

Aus der Auflaufform

Apfelpastete	269
Kirschenmichel	270
Reisauflauf mit Kirschen	271
Rhabarber mit Mandelbaiser	271
Würzige Weinäpfel	272

Süßes aus Pfanne und Kochtopf

Dampfnudeln mit Weinschaumsoße	273
Kaiserschmarren	274
Nonnenkoteletts	275
Quarkplätzchen	275

Eis-Gugelhupf

für 8-10 Portionen:

100 g Rosinen oder Erdbeeren oder Kirschen

5 EL Kirschwasser

4 Eier, getrennt

100 g Zucker

1 Pr. Salz

1/2 l süße Sahne

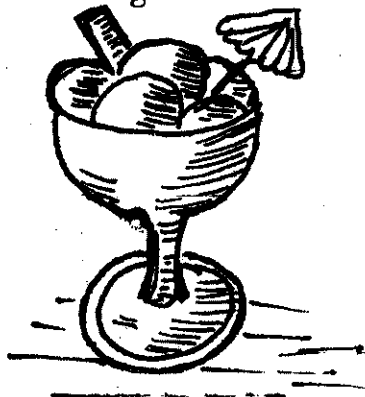
1 Zitrone mit unbehandelter Schale

1 Vanilleschote

1 EL Kakaopulver

Rosinen oder Obst mit Kirschwasser begießen und möglichst über Nacht ziehen lassen. - Eigelb mit 70 g Zucker zu einer weißlichen Creme schlagen. Eiweiß mit 30 g Zucker und der Pr. Salz steif schlagen. Sahne ebenfalls schlagen. Alles zusammen ganz vorsichtig mischen (nicht rühren!), Vanillemark und Abgeriebenes der Zitronenschale hinzugeben. Eine Gugelhupfform damit füllen und im Gefriergerät durchfrieren lassen (etwa 6 Std.). Dann die Form einen Augenblick unter den kalten Wasserstrahl halten und auf einen Teller stürzen. Kakao-pulver durch ein Sieb überstäuben, sofort servieren.

Das Eis kann auch in beliebige andere Formen gefüllt werden.



Elfenspeise

- 1/2 l Wein*
- 125 g Puderzucker*
- 1 P. Vanillinzucker*
- Saft einer halben Zitrone*
- 1 P. weiße Gelatine*
- 1/2 l Sahne*



Die Gelatine mit 2 EL kaltem Wasser quellen lassen und anschließend mit kochendem Wasser auflösen, in die aus Wein, Puderzucker, Vanillinzucker und Zitronensaft bestehende Flüssigkeit geben und kaltstellen. Stockt die Masse, gibt man 1/2 l steifgeschlagene Sahne (zum Verziern etwas Sahne zurücklassen) darunter, füllt die Creme in eine Schüssel und verziert sie mit Sahne.

Herren-Pudding

- 1/2 l Milch*
- 4 EL Brockenstärke, gehäuft, od. Maizena*
- 3 EL Zucker*
- 1 Pr. Salz*
- 2 EL Rum*
- 1 Tafel Schokolade*
- 1/4 l Sahne*



Milch mit Zucker und Salz zum Kochen bringen und die angerührte Brockenstärke einrühren, Pudding aufkochen lassen.

Nach dem Kochen 2 EL Rum dazugeben. Während des Erkalts ständig rühren, damit sich keine Haut bildet.

Nach dem Erkalten 1 Tafel Schokolade, geraspelt, darunterheben, ebenso die steifgeschlagene Sahne. — Mit Schokoladenraspeln verziern!

Joghurtcreme

- 2 TL gemahlene Gelatine (weiß)
- 3 EL kaltes Wasser
- 2 Becher Joghurt (ohne Geschmack)
- 1/8 l Milch
- 1 Vanillinzucker
- Saft einer Zitrone
- 3 gehäufte EL Zucker
- 1/8 - 1/4 l Sahne

Gelatine mit dem kalten Wasser anrühren, 10 Min. quellen lassen, auf der Elektroplatte flüssig werden lassen. Milch, Zucker, Vanillinzucker, Joghurt, Zitronensaft und die aufgelöste Gelatine verrühren und kalt stellen. Sobald die Masse anfängt dick zu werden, die steifgeschlagene Sahne unterheben, die Creme in eine Glasschüssel füllen und mit Borkenschokolade und Sahne verzieren.
Zubereitungszeit etwa 40 Min.

Russischer Creme

- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 1/4 l kräftiger Weißwein
- 3 EL Rum
- 4 EL Apfelsinensaft
- 2 EL Zitronensaft
-
- 1 Päckchen weiße gemahlene Gelatine
-
- 1/4 l süße Sahne



Eier, Zucker und Flüssigkeit in einen Topf geben und schlagen bis kurz vor dem Kochen. Die eingeweichte und dann auf der Herdplatte gelöste Gelatine in die heiße Masse geben. Wenn die Creme kalt ist und anfängt zu stocken, die steif geschlagene Sahne unterheben.

Samt und Seide

3 Eigelb

2 EL Zucker

Saft und abgeriebene Schale 1/2 Apfelsine

Saft und abgeriebene Schale 1/2 Zitrone

1 EL Curacao

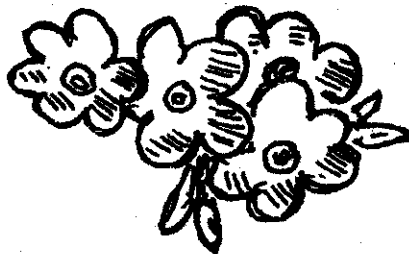
1/4 l Sahne

250 g Obst (gezuckerte Erdbeeren od. Johannisbeeren od.
eingemachtes Obst)

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Geschmackszutaten zugeben, steifgeschlagene Sahne unterheben.

Obst in Gläsern anrichten und Creme darübergießen.

Diese Speise muß sofort serviert werden, da die Creme bei längerem Stehen flüssig wird.



Schnell und köstlich mit Bambini-Löffelbiskuit

(Nachspeise)

Zutaten pro Person:

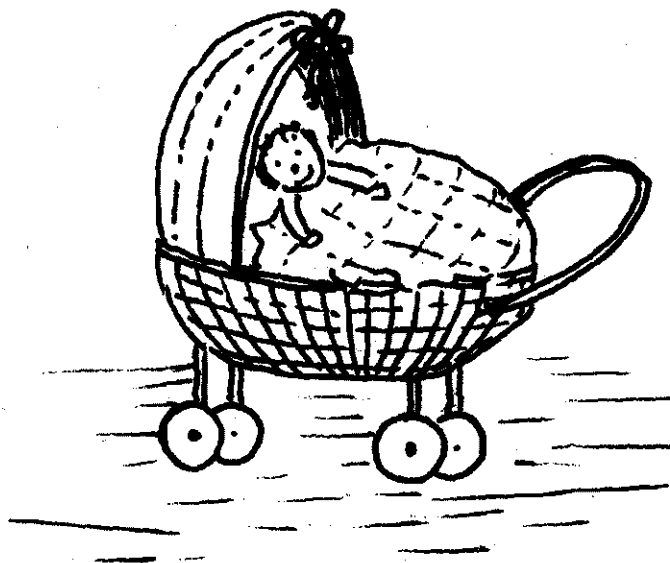
- 4 Bambini
- 2 Eßl. starker Kaffee
- 4 Eßl. Joghourt
- 1 gestr. Teel. Vanillinzucker
- 1 Eigelb
- 1 gestr. Teel. Kakaopulver

Zubereitung:

Bambini mit Kaffee tränken.

Joghourt, Eigelb und Vanillinzucker verrühren und über die Bambini geben.

Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.



Sauerrahmcreme mit Himbeeren

Zutaten: 5 - 6 Blatt Gelatine
2 Becher Schmand je 200 g
1 Becher Crème fraiche 150 g
Saft einer Zitrone
75 + 50 g Zucker
1/2 Becher Schlagsahne 125 g
1 Paket tiefgefrorene Himbeeren

Zubereitung:

Gelatine auflösen. Schmand, Crème fraiche, Zitronensaft und 75 g Zucker verrühren. bis der Zucker sich gelöst hat. Gelatine unter die Masse rühren, kalt stellen. Wenn die Creme halbfest ist, die steifgeschlagene Sahne unterheben. Wieder kalt stellen. Himbeeren mit dem restlichen Zucker aufkochen, die Hälfte des Saftes einkochen lassen, nach dem Abkühlen auf die Creme gießen.

Steenbergspeise

Zutaten: 5 - 6 Blatt Gelatine
1/2 l Dickmilch
1 Eßl. Zitronensaft
1 Eßl. Blütenhonig
200 g gefrorene Himbeeren
1/4 l Sahne

Die Zubereitung ist wie oben, jedoch werden die Beeren gefroren unter die Creme gezogen und erst nach dem Stocken die Sahne untergehoben.

Für beide Speisen können verschiedene Früchte, gefroren oder frisch, verwandt werden, so z.B. auch Blaubeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren.

Zum Garnieren einige Früchte zurücklassen, zusammen mit Pistazien.

Schnelle Mousse au chocolat

Zutaten: auf 100 g Zartbitter-Schokolade
3 Eier (Eigelb und Eiweiß trennen)
3 Eßl. Wasser

Zubereitung:

Schokolade mit Wasser ca. 1 Minute in der Microwelle schmelzen lassen. Eigelb nacheinander unterheben. Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen, dann zuerst 1/3 Eiweiß unterheben, danach den Rest. Kühl stellen!

Pfirsich im Schneebett

Zutaten: 1 Dose Pfirsichhälften (425 g)
1 Beutel Schlag-fit
1/8 l kalte Milch
1 Pckg. Vanille-Eis
geröstete Mandelsplitter

Zubereitung:

Die Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen. Schlag-fit mit Milch etwa 2 Minuten steif schlagen. Creme auf 4 Schalen verteilen, jeweils eine Pfirsichhälfte mit der Rundung nach unten hineinsetzen, in die Höhlung 1-2 Eiskugeln legen und mit Mandelsplittern garnieren.

Tip: Auch mit anderen Früchten läßt sich nach eigener Phantasie schnell eine leckere Nachspeise zaubern.

Mousse au chocolat

Zutaten für 6 - 8 Personen:

200 g Bitterschokolade (Tafeln)
2 Teel. Pulverkaffee
5 Eßl. Wasser

5 Eier
4 Eßl. Vanillezucker
1/8 - 1/4 l Schlagsahne

Zubereitung:

Schokolade mit dem Wasser und Pulverkaffee bei milder Hitze schmelzen.

Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Eigelb mit Vanillezucker (und evtl. 2-3 cl Cognac oder Orangenlikör) schaumig rühren.

Sahne steif schlagen.

Wenn die Schokolade glatt geschmolzen und wieder abgekühlt ist, wird sie mit dem Schneebesen mit der Eigelbmasse vermischt.

Dann die Sahne, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterrühren.

2 - 24 Stunden kühl stellen!

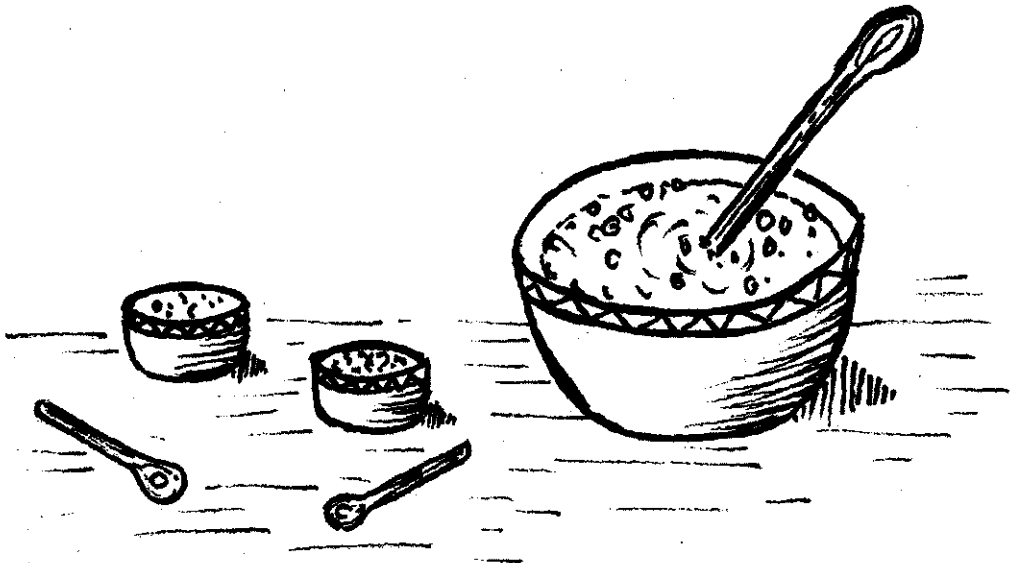
festlich!

Herren - Creme

Zutaten: 1/2 l Milch
2 Eßl. Sahnepuddingpulver
2 Eßl. Zucker
1 Prise Salz
3 Blatt Gelatine
1 Fl. Rum-Aroma oder, Rum
1/2 Tafel Zartbitter Schokolade
1/2 l Sahne

Zubereitung:

Milch zum Kochen bringen und das angerührte Sahnepuddingpulver hinzugeben, unter Rühren aufkochen. Die eingeweichte, aufgelöste Gelatine unter die Masse geben, mit Salz, Zucker, Rum-Aroma und Rum abschmecken. Den Pudding erkalten lassen. Die zerbröckelte Schokolade hinzufügen, zuletzt die steifgeschlagene Sahne unterheben.



Obstsalat I

Zutaten: 200 g Erdbeeren
2 Kiwi
1/2 Honigmelone
Saft von 1/2 Zitrone
1 - 2 Eßl. Rum
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, große Früchte halbieren, Melone halbieren, Kerne mit einem Löffel herausschaben und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher herauslösen. Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Früchte und Saft in eine Schüssel geben und mit Rum und Zucker abschmecken.

Obstsalat II

Zutaten: 1 Apfel
1 Banane
1 Birne
100 g grüne Trauben
1 Nektarine
100 g blaue Trauben
1 ausgepreßte Zitrone
Zucker



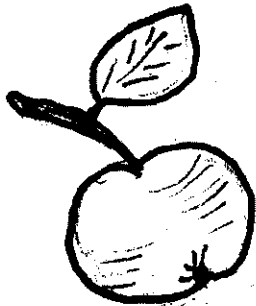
Zubereitung:

Das Obst schälen, zerkleinern, Kerne entfernen, Zitronensaft darübergeben und mit Zucker abschmecken

Feiner Apfel-Auflauf

1 kg Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit 1 Eßl. Zitronensaft und 3 Eßl. Rosinen mischen. In eine gefettete Auflaufform geben.

Für den Teig: 50 g Butter oder Margarine
1/4 l Milch
1 Prise Salz
125 g Mehl
4 Eigelb
125 g Zucker
2 P. Vanillinzucker
4 Eischnee



Zubereitung:

Margarine, Milch und Salz zum Kochen bringen.

Den Topf, am besten ein Stieltopf, von der Kochstelle nehmen und das gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten und zu einem glatten Kloß verrühren, diesen noch etwa 1 Minute erhitzen.

Den Kloß in eine Schüssel geben und nach und nach die Eigelb unterrühren, danach Zucker und Vanillinzucker, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß.

Den Teig auf die Äpfel geben, und den Auflauf in den vorgeheizten Backofen stellen.

Backzeit: 200 ° 50 - 60 Minuten

Tip: Jedes Obst kann verwendet werden.

Sehr gut schmecken Pflaumen.

Zwetschgen-Auflauf

Zutaten: 600 g Zwetschgen
50 - 100 g Zucker
5 altbackene Semmel
1/4 l Milch
3 Eier
1 Prise Salz
abger. Schale von 1 Zitrone
1 Messerspitze Zimt und
50 g Zucker vermischen
100 g Butter oder Margarine

Zubereitung:

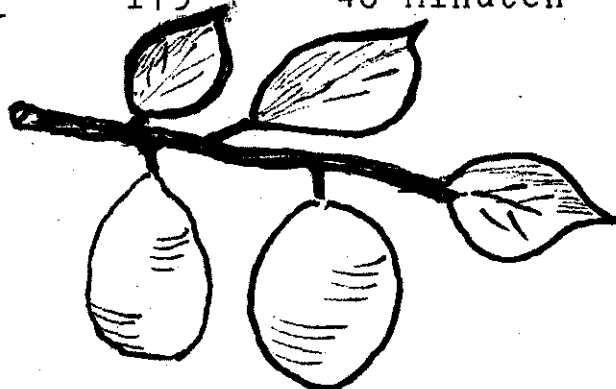
Zwetschgen vorbereiten, Zucker darüberstreuen und 30 Minuten stehen lassen.

Semmel in Streifen schneiden.

Milch mit Eiern, Salz, Zitronenschale, Zimt und Zucker verrühren und über die Semmelscheiben gießen. 15 Minuten einwirken lassen.

Zwetschgen und Milch-Semmel-Mischung schichtweise in eine ausgefettete, feuerfeste Form füllen, mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit: 175 ° 40 Minuten



Zwieback-Auflauf

Zutaten: Bruchzwieback
Butterflöckchen
Pflaumen, frisch oder aus dem Glas
Zimt
100 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1/2 l Milch (je nach Form)
3 Eigelb
3 Eiweiß

Zubereitung:

Eine gefette Auflaufform zur Hälfte mit Zwieback füllen, dazwischen Butterflöckchen setzen, darauf abgetropfte Pflaumen geben, etwas Zimt über die Pflaumen streuen. Den Zucker, die Milch, Vanillinzucker und Eigelb verquirlen, über die Pflaumen gießen.

Deckel auflegen, und im Backofen bei

170 ° ca. 3/4 Stunde

backen.

Herausnehmen, und das steifgeschlagene Eiweiß darüberstreichen. Mit einer Gabel Gittermuster drücken oder ziehen. Nochmals in den Ofen stellen, und bei höchster Stufe ca. 5 Minuten überbacken, bis der Eischnee etwas gebräunt ist.

Anmerkung:

Wenn die Auflaufform sehr groß oder sehr klein ist, die Milchmenge darauf abstimmen. Die Zwiebacklage muß mit der Flüssigkeit bedeckt sein.

Apfelpastete

Teig:

200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Pr. Salz
4 EL Wasser
100 g Margarine

Füllung:

500-700 g Äpfel
1 EL Zucker
1 P. Vanillinzucker
2 EL Mehl
25 g Butter

Die Zutaten auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 der Teigmenge ausrollen und damit eine gefettete Auflaufform auslegen, auch den Rand. Die Äpfel in kleine Stückchen schneiden, mit Zucker, Vanillinzucker und Mehl mischen, auf den Teigboden geben, Butterflöckchen obenauf legen. Das letzte Drittel des Teiges ausrollen, über die Äpfel legen und am Rand gut abschließen. Die Pastete bei starker Hitze etwa 30 Min. backen. Mit heißer Vanillesoße servieren.

schmeckt fantastisch!

Kirschenmichel mit Quark

3 Eier

100 g Zucker

95 g Butter

120 g Grieß

400 g Magerquark

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

1 EL Rum

abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone (od. Zitronensaft)

400 g entsteinte Sauerkirschen, frisch od. aus dem Glas

1/4 l steife Schlagsahne

etwas Kirschsafft

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker und 80 g Butter schaumig schlagen. Den Grieß mit dem Quark zufügen. Alles gründlich verrühren, das Backpulver, den Rum und Zitronenschale untermischen. Den Ofen auf 200° vorheizen. – Die Kirschen abtropfen lassen und unter die Quarkmasse mischen. Die Eiweiße steif schlagen und zum Schluß locker unterheben. Eine feuerfeste Form mit Butter austreichen, den Auflauf einfüllen und im vorgeheizten Ofen etwa 40 Min. backen.

Zum Servieren die Schlagsahne mit etwas Kirschsafft verrühren und darüberfüllen.



Reisauflauf mit Kirschen

200 g Reis
3/4 l Milch
1 Pr. Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
60 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
1 Glas Schattenmorellen
2 EL geriebene Mandeln

Milch mit Salz und Zitronenschale zum Kochen bringen, Reis (gründlich gewaschen) zufügen, 20 Min. in geschlossenem Topf garen.

Fett und Zucker schaumig rühren, Eigelb zufügen, Reis löffelweise in die Schaummasse geben, Früchte und Mandeln untermischen, zuletzt den Eischnee unterheben. 30 Min. bei 200° backen und mit Kirschsafft servieren.

Rhabarber mit Mandelbaiser

100 g getrocknete Aprikosen
50 g Zucker
500 g Rhabarber
15 ccm Wein
1 P. Vanillinzucker
2 Gläschen Aprikosenlikör

Baiser:

1 Eiweiß
80 g Zucker
1/2 Btl. Mandelblättchen

Aprikosen über Nacht in 1/4 l Wasser einweichen. Am nächsten Tag im Einweichwasser 15 Min. dünsten. Rhabarber mit Wein und Vanillinzucker zu den Aprikosen geben und nochmals 10 Min. dünsten. — Abkühlen lassen. Den Likör unterrühren und die Speise in eine feuerfeste Schüssel füllen.

Das Eiweiß sehr steif schlagen, dann den Zucker einstreuen.

Baiser auf das Kompott streichen, die Mandeln darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° bräunen.

Würzige Weinäpfel

4 Äpfel

knapp 1/4 l trockenen Rotwein

1 kleine Stange Zimt, 3 Nelken

3 EL Zucker

3 EL Pflaumenmus od. Preiselbeeren

1/8 l süße Sahne

Äpfel schälen und Kerngehäuse ausstechen, in eine gefettete Auflaufform geben, in die Äpfel je 1 TL Pflaumenmus od. Preiselbeeren füllen, mit Zucker bestreuen. Den Wein mit Gewürzen dazugeben, 20 Min. im Backofen bei ca. 180° langsam schmoren lassen. Süße Sahne etwas anschlagen, über die Äpfel geben, sofort servieren.



ist ne Wucht!

Dampfnudeln mit Weinschaumsoße

500 g Mehl
30 g Hefe
1/4 l Milch
1 Pr. Salz
75 g Zucker
75 g Margarine

1 EL Margarine
1 EL Zucker
etwas Milch

Weinschaumsoße:
2 Eier
100 g Zucker
1/4 l Weißwein
Zitronengelb
2 Eßl. Zitronensaft
1 gestr. TL Stärkemehl

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen, in 16 glatte Bällchen formen und auf einem bemehlten Blech aufgehen lassen. Dann in einen Topf mit großer Grundfläche 1 EL Margarine, 1 EL Zucker und so viel Milch geben, daß der Boden eben bedeckt ist, aufkochen, die gut aufgegangenen Nudeln (Bällchen) hineinsetzen, Deckel gut schließen. So lange den Topf geschlossen halten, bis die Milch verkocht ist (es brodelt im Topf). Wenn es im Topf anfängt leise zu prasseln (nach ca. 20 Min.) sind die Dampfnudeln gar. Sie werden heiß aus dem Topf genommen und mit heißer Weinschaumsoße gegessen.

Für die Weinschaumsoße schlägt man mit dem Schneebesen in einem Topf die Zutaten bis zum Kochen.

Kaiserschmarren

200 g Mehl
1 TL Backpulver
4 Eigelb
50 g zerlassene Butter
1 EL Zucker
1 TL Salz
1/4 l Milch

4 Eiweiß
50 g Rosinen
50 g Korinthen

Bratfett

Aus Mehl, Backpulver, Eigelb, Butter, Zucker, Salz und der Milch einen Eierkuchenteig rühren. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß, die Rosinen und Korinthen unterheben. In eine Bratpfanne mit heißem Fett den Teig 1 cm einfüllen und auf einer Seite hellgelb backen, dann den Eierkuchen drehen, in Stücke zerreißen und unter Wenden gar backen. Mit Zucker und Zimt bestreut heiß anrichten.

Dazu schmeckt gedünstetes Obst gut.

Reicht für 2 - 4 Personen, dauert ca. 20 Min.



Nonnenkoteletts

1 l Milch
1/2 TL Salz
150 g Grießmehl
40 g Zucker

Semmelmehl
Bratfett

Die Zutaten zu einem Grießmehlflammeri verarbeiten. Man kann die Masse durch 1-2 Eier verbessern. Sie wird in eine kalt ausgespülte Kastenform gefüllt. Wenn sie vollständig erkaltet ist, am besten am anderen Tag, wird sie in Scheiben geschnitten, in Semmelmehl gewendet und in heißem Fett hellbraun gebacken. Als Beigabe eignen sich eine warme Obstsoße oder Weinschaumsoße (Rezept s. S. 149).

Quarkplätzchen

500 g Magerquark
Salz
1/2 Zitronengelb
2 Eier
1 gehäuften EL Stärkemehl
125 g Zucker
100 g Weizenmehl
50 g Korinthen

*Limt und
Zucker drauf!*



Alle Zutaten miteinander vermengen (wird ein ziemlich dünner Teig), mit einem Eßlöffel Teig abnehmen, in Semmelmehl wälzen und in heißem Fett in der Pfanne langsam gar braten. Die Plätzchen brauchen einige Zeit bis sie durchgebacken sind, deshalb darf die Hitze nicht zu scharf sein.

Mit eingemachtem Obst servieren.

7. Typisches aus dem Münsterland

Fleischgerichte

Panhas	279
Pfefferpotthast	279
Töttchen	280

für den Mittagstisch

Grünkohl	281
Himmel und Erde	281

Gebackenes und Süßes

Appeltate	283
Arme Ritter	283
Bauernstuten	284'
Buchweizen-Pfannkuchen	284
Karfreitagsstruwen	285
Knabbeln	285
Rosinenstuten	286
Westf. Quarkauflauf	287

P a n h a s

Buchweizenmehl

1 l Blut

Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Nelken, Cumin, Muskat, gekochte Speckwürfel oder Schriewen von ausgelassenen Flomen

Man bringt Fleischbrühe zum Kochen. In zurückgelassene kalte Brühe gibt man die Gewürze und das Blut und rührt Buchweizenmehl an. Dann gibt man diese angerührte Mischung unter ständigem Rühren in die kochende Brühe, gibt dann noch soviel Buchweizenmehl dazu bis ein ganz steifer Papp entsteht, der 7mal auf einem Loch "brutzen" muß. Pikant abschmecken.

Wenn das Mehl gar ist, kann der Panhas in Düppkes abgefüllt werden.

W e s t f ä l i s c h e r P f e f f e r p o t t h a s t

1 kg magerer Rinderkamm

600 g Zwiebeln, in Scheiben geschnitten

50 g Schmalz

100 g Semmelbrösel

1 l Fleischbrühe

1 TL Salz

1/2 TL geschroteten Pfeffer

2 Lorbeerblätter

1 abger. Zitronenschale

1/2 TL Kümmel



Schmalz erhitzen, das in grobe Würfel geschnittene Rindfleisch darin unter häufigem Wenden leicht anbraten. Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kümmel und Lorbeerblatt hineingeben. Sodann mit Fleischbrühe gut bedecken und 1 1/2 bis 2 Stunden bei mittlerer Hitze kochen lassen. Nach dem Garen werden Semmelbrösel hineingerührt, kurz aufgekocht und mit Zitronenschale abgeschmeckt.

Töttken

700 g Kalbsschulter oder Kalbskopf

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

2 Nelken,

1 TL Salz

1 EL Senf

1 EL gewürfelte Zwiebeln

2 EL Pflanzenfett

2 EL Mehl

Worchestersauce

Kalbfleisch mit Zwiebel, Lorbeerblatt und Nelke in 1 1/2 l Wasser 90 Min. garkochen. Nach dem Garen das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in 1 bis 2 cm große Würfel schneiden. Aus dem Fett, Zwiebeln und Mehl bereitet man eine Mehlschwitze, die mit dem Kalbfleischfond aufgefüllt wird. Alles kurz aufkochen, mit Salz, Senf und Worchestersauce abschmecken. Dazu werden frische Brötchen gereicht und Altbierbowle.



Westfälisch-Moos oder Grünkohl

1 1/2 kg Grünkohl

2-3 EL Schmalz

1 Zwiebel mit 3 Nelken gespickt

2 EL Haferflocken

3/8 l Wasser

Salz

Zimt, Nelken, Zucker, Senf

Den verlesenen und gewaschenen Grünkohl im Topf eben zusammenfallen lassen, dann hacken. Das Fett in den Topf geben, den geschnittenen Grünkohl hineingeben, die Zwiebel, Haferflocken, Wasser und Salz dazufügen und ca. 30 Min. kochen lassen. Wichtig ist das richtige Abschmecken mit gemahlenem Zimt und Nelken, 1 TL Zucker und 1 TL Senf.

Himmel und Erde

1 kg Kartoffeln

1 kg saure Äpfel (Boskop od. Klarapfel)

Salz und Zucker

100 g Speck

1 Zwiebel



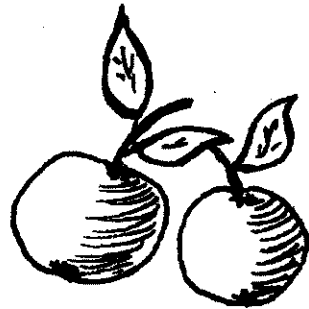
Kartoffeln und Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Zusammen in wenig Salzwasser garen, kurz stampfen, aber nicht zu Mus. Speck würfeln, ausbraten, kleingeschnittene Zwiebel darin bräunen, über das Gemüse geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Als Abwandlung auch mit Birnen. Gebratene Blutwurst schmeckt dazu vorzüglich.

Appeltate Westfälischer Auflauf

1 kg Äpfel
150 g gemahlene Mandeln
100 g Rosinen
50 g Zucker

4 Eier
100 g Butter
250 g Mehl
175 g saure Sahne

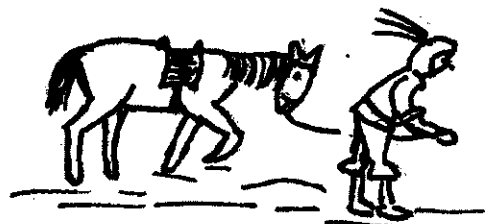


Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheibchen schneiden, mit Mandeln, Rosinen und Zucker mischen und in eine gefettete Auflaufform füllen. — Eier, Butter, Mehl und saure Sahne zu einem glatten Teig verrühren und über die Äpfel geben. Den Auflauf bei 200-225° ca. 1 Std. backen.

Der Auflauf ist ein warmes, süßes Hauptgericht. Er kann aber auch kalt, als Nachtisch serviert werden. Heiße oder kalte Vanillesoße schmeckt gut dazu!

Arme Ritter

8 Zwiebäcke
3 Eier
1 1/2 Tasse Milch
Butter zum Ausbraten



Milch erwärmen und mit den Eiern verrühren. Die Zwiebäcke kurze Zeit darin einweichen und dann in der zerlassenen Butter ausbraten. Mit Zimt und Zucker bestreuen und heiß servieren.

Weinschaumsoße (Rezept s. S. 149) oder gedünstetes Obst schmecken gut dazu.

Bauernstuten

670 g Weizenmehl
330 g Roggenmehl
60 g Hefe
1 EL Salz

1 EL Zucker
50 g Schmalz
1/2 l Milch

Hefe mit etwas Zucker und lauwarmer Milch ansetzen. 15-20 Min. gehen lassen. Die übrige Milch mit dem Schmalz erwärmen. — Zu dem Weizen- und Roggenmehl Salz, Zucker und die aufgegangene Hefe geben, dann die lauwarmer Milch dazu. Mit dem Knethaken solange schlagen bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig mit etwas Mehl durchkneten, so daß er nicht mehr klebt. — 20 Min. gehen lassen. Ein Brot daraus formen und auf ein gefettetes Blech legen. Mit der Gabel mehrmals in das Brot stechen. Nochmals 20 Min. gehen lassen. Dann etwa 45-60 Min. bei 200° backen.

Buchweizen-Pfannkuchen

Rezept für 2 Pfannkuchen:

125 g Buchweizenmehl
1/4 l Kaffee (möglichst Malzkaffee)
1 TL Salz
1 Ei
50 g Speck, in dünne Scheiben geschnitten



Aus Buchweizenmehl, Kaffee, einem Teil des "Prütts" und einem Ei wird ein Pfannkuchenteig gerührt, der 3-4 Std. zum Ausquellen stehen muß. Dann wird er in dem ausgelassenen, glasigen, heißen Speck auf beiden Seiten hellbraun gebacken.

Die ausgelassenen Speckscheiben sehen in dem Pfannkuchen aus wie Fensterchen. Nach altem Brauch im Münsterland wurde mit der Anzahl der "Fensterchen" einem Brautwerber auf dem Hofe gesagt, ob sein Antrag angenommen wurde oder nicht. Mehr als 3 Fensterchen ließen ihn hoffen, daß das Liebeswerben von Erfolg gekrönt war.

Karfreitags-Struwen Man nennt sie auch Plinsen.

500 g Mehl
3/8 l Milch
40 g Hefe
2 EL Zucker
125 g Rosinen od. Korinthen
oder einige in kleine Stücke geschnittene Äpfel
1 Ei
1/2 TL Salz

Aus Mehl, Milch, Hefe und Zucker einen dünnen Hefeteig bereiten, Rosinen, Ei, Salz dazugeben und etwa 1/2 – 1 Std. an warmem Ort aufgehen lassen. Dann backt man daraus kleine runde Plätzchen in der Pfanne mit Öl oder Schmalz. Die Menge ergibt etwa 25-30 Stück. Sie werden am liebsten mit Zimt und Zucker bestreut gleich aus der Pfanne gegessen.

K n a b b e l n der Bauernzwieback des Münsterlandes

Knabbeln sind die "Abkömmlinge" des aus feinem Weizenmehl gebackenen Bauernstuten. Der noch heiße, frisch gebackene Stuten wird in kleine Stücke gebrochen, die im Ofen geröstet werden. Knabbeln werden in Tassen (Knabbelkämpkes) gegeben, mit Zucker bestreut und mit heißer Milch oder Milchkaffee übergossen und mit dem Löffel gegessen.



Rosinenstuten

500 g Mehl
1 P. Hefe
40-50 g Zucker
80 g Butter
1 Ei
200 ccm Milch
1 TL Salz
100 g Rosinen

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen, in einer Kastenform aufgehen lassen und bei 200° ca. 1 Std. backen.

Tip! Man spart Zeit und Strom, wenn man 2 Stuten herstellt, also von allen Zutaten die doppelte Menge nimmt. Stuten läßt sich sehr gut einfrieren.

Noch ein Tip! Hefeteig läßt sich am besten zwischen der Kocharbeit bereiten, weil immer nur wenige Handgriffe nötig sind, dann muß er erst wieder aufgehen.



Westfälischer Quarkauflauf

2 Eier
100 g Zucker
1 Zitrone
250 g Quark
4 gest. EL Grieß
1 EL gehackte Mandeln
1 TL Margarine
2 EL Rosinen

Die Eier trennen, Eigelbe mit Zucker schaumig rühren, die Zitrone abreiben, auspressen und Saft und Schale zu der Eigelbmasse geben. Dann Quark, Grieß, Mandeln und Rosinen zufügen und zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Die Masse in eine gefettete, feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Heiß servieren.

Backzeit: 30-35 Min. bei 200°, Gasherd Stufe 4

Dazu paßt sehr gut Sauerkirschsirup oder Saft mit etwas Sahne vermischt.



8. Nicht alltägliche Einmachrezepte

Dreifrucht	291
Gurken einmachen	292
Holunderbeerensaft	293
Kürbis eingemacht	293
Rhabarber-Ingwer-Marmelade	294
Sauerkirschlikör	295
Schlehenlikör	295
Steintopf-Marmelade	396
Zwetschgen einmachen	297
Zwetschgenmus	297

Dreifrucht

Auf	500 g Pflaumen 1 kg Äpfel und 1 kg Birnen (Speckbirnen)
rechnet man	1 l Wasser 125 g Zucker 1/2 Zimtstange

Pflaumen entkernen und halbieren, Äpfel schälen und vierteln, Birnen schälen und halbieren. Nacheinander kurz überkochen, die Pflaumen zuletzt, weil sie Farbe abgeben und die Äpfel und Birnen dadurch rot würden. Das Obst lagenweise in Einmachgläser füllen, Wasser (man kann das Abkochwasser nehmen) und Zucker aufkochen, auf die Gläser verteilen. Obenauf ein Stückchen Zimtstange legen. Die Gläser 20 Min. bei 80° einkochen.

Ist nur wenig süß, paßt gut zu Schweine- oder Wildbraten, zu Bratkartoffeln und Klößen aller Art.



Eine praktische Art Gurken einzumachen

Hast du viel Arbeit in Haus und Garten,
ist Obst und Gemüse gut geraten,
dann ist wieder Einmachzeit,
die Gurken stehen schon bereit:
wasch den ersten Schmutz herunter,
pack sie in einen Kissenbezug munter,
hurtig in die Waschtrommel hinein,
stell schnell 3 Spülgänge ein.
So werden sie sauber und reiben sich fein,
danach schneid rasch die Stiele ab
und stecke sie ins Einmachglas!
Auf 10 Gläser Gurken (720 ml), das stimmt,
man 3 Ltr. Flüssigkeit nimmt.
1 Ltr. Wasser und 2 Ltr. Weinessig, den besten,
das kommt dir zugut, auch deinen Gästen,
3 Eßlöffel Salz, gut 1 1/2 Pfund Zucker,
1 P. Gurkengewürze,
schnell in einen Kochtopf stürzen;
bei großer Flamme kocht die Lösung im Nu (3 Min.)
gib dann 1 P. Gurkendoktor zu, (nicht kochen!)
gieß sie heiß in alle Gläser ein
und schraube sie zu, säuberlich und fein,
laß sie 10 Minuten ziehen
und fertig bist du ohne Mühen!
Mach' es so wie ich,
dann hast du auch noch Zeit für dich!



H o l u n d e r b e e r s a f t

Holunderbeeren von Stielchen befreien, im Kochtopf knapp mit Wasser bedeckt gut aufkochen lassen. Dann rührt man alles durch ein feines Sieb, am besten nimmt man dazu einen Rührstab (Zusatzgerät beim Handmixer) und ein Plastiksieb, so daß nur die Kernchen übrig bleiben. Auf 1 l Saft, er ist dicklich und fruchtig, rechnet man 500 g Zucker. Man kocht beides noch einmal auf, füllt den Saft in heiße Flaschen randvoll (es darf keine Luft in der Flasche bleiben) und verschließt sofort mit "twist-off-Deckeln".

Der Saft ist etwas herb im Geschmack, eignet sich sehr gut als Zugabe für Grießpudding, verdünnt als Suppe mit Apfelstückchen oder als heißes Getränk bei Erkältungen und zum Aufwärmen im Winter.

K ü r b i s e i n g e m a c h t

2 kg Kürbis

1/8 l Essig

1 Zimtstange

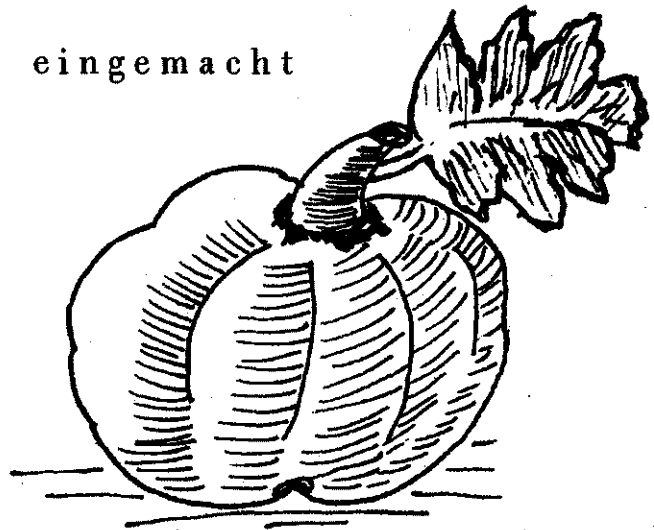
1 Zitrone

1 kg Zucker

2 Tassen Weißwein

1 Vanillestange

20 g Ingwer



Den geputzten und in kleine Stückchen geschnittenen Kürbis in den angegebenen Zutaten weichkochen. In Einmachgläser füllen und bei 80° in ca. 20 Min. einkochen.

Rhabarber – Ingwer – Marmelade

1 kg Rhabarber, gewaschen und geputzt

1 kg Einmachzucker

Saft von 2 Zitronen

25 g Ingwerpulver

100 g kleingehackter Ingwer, kandiert oder in Sirup

Rhabarber wird in kleine Stückchen geschnitten und mit Zucker und Zitronensaft 24 Std. in einem Topf stehen gelassen. Er zieht in dieser Zeit viel Saft. Dann gibt man das Ingwerpulver dazu und kocht alles 15 Minuten. Der kleingehackte Ingwer (man bekommt ihn in Feinkostgeschäften) wird zugesetzt und noch einmal 5 Min. gekocht. Danach füllt man die Marmelade wie gewohnt in Gläser und verschließt sie.

Sauerkirschlikör

1 kg Sauerkirschen
500 g Zucker
1/4 l Wasser
1/2 l Rum (54%)
1/2 Stange Zimt

Den Zucker in 1/4 l Wasser aufkochen, abkühlen lassen, mit dem Rum vermischen und über die entsteinten Kirschen geben. Den Stangenzimt zufügen und das Ganze in Einmachgläser füllen. Bei 80° 30–35 Min. einkochen. Man kann später die Kirschen absieben, sie schmecken besonders gut zu Vanillecreme.

Schlehenlikör

200 g Schlehen
1/2 bis 3/4 l klaren Korn
100 g weißen Kandis
etwas Muskatnuß oder Zimt oder Vanille

Sieben auch Herren



Die Schlehen müssen gepflückt werden, wenn sie reif sind und einen richtigen Frost überstanden haben. Man füllt sie in eine große Flasche und gießt soviel Alkohol auf, daß die Schlehen gut bedeckt sind, gibt den Kandis und Gewürz hinzu und läßt die Flasche gut verschlossen mindestens 2 Monate stehen. Danach filtern.

ist was Besonderes

Steintopf – Marmelade

eine sehr leckere Marmelade mit wenig Kalorien!

*1 kg Früchte
400 g Zucker*

Früchte, wie sie der Garten gerade bringt, sehr langsam zerkochen lassen (30 Min.). Feste Früchte können auch etwas zerkleinert werden, jedoch soll kein Mus entstehen. Von dem Zucker 300 g zu den Früchten geben und 5 Minuten aufkochen lassen.

Die Masse in einen **S t e i n t o p f** füllen und die restlichen 100 g Zucker, vermischt mit einer Messerspitze Einmachhilfe, über die heiße Fruchtmasse geben.

Wird eine neue Fruchtsorte gekocht, muß die schon vorhandene Marmelade kräftig durchgerührt werden, bevor die heißen Früchte wieder daraufgegeben werden. Den Abschluß bildet immer Zucker mit Einmachhilfe.

Man kann jede Frucht verwenden, auch Pfirsiche, Aprikosen, Ananas usw., jedoch muß darauf geachtet werden, daß einige Früchte stark gelieren, wie z.B. schwarze Johannisbeeren.

Sollte sich mal etwas Schimmel ansetzen, so kann man ihn leicht abnehmen und zum Schutz zusätzlich ein mit Rum getränktes Papier auf die Marmelade legen. Der Steintopf wird mit einem Leinentuch fest verschlossen. – Im November/Dezember ist er zum Kosten bereit.



Z w e t s c h g e n

schmecken ganz besonders gut, wenn Sie sie mit einer Zuckerlösung aus

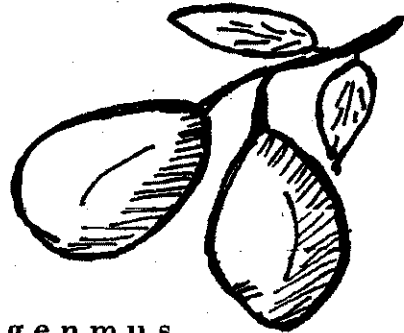
300-400 g Zucker

1/2 l Rotwein

1/2 l Wasser

einkochen. (Man darf auch mehr Rotwein verwenden!!!)

Wenn Sie aus tiefgefrorenen Zwetschgen Kompott machen wollen, geben Sie die Zwetschgen auch in eine kochende Zuckerlösung aus Rotwein und Wasser. — Dazu geschlagene Sahne reichen, und der Nachtisch ist ein Gedicht!



Z w e t s c h g e n m u s

Auf 8 - 10 Pfund Zwetschgen rechnet man 1 - 2 Pfund Zucker (je nach Reifegrad und Qualität der Zwetschgen) und eine gute Handvoll entstielt Holunderbeeren. Die Zwetschgen entsteinen, in einen großen Kochtopf geben, den Zucker überstreuen und über Nacht stehen lassen. Es bildet sich reichlich Saft. Am nächsten Morgen die Holunderbeeren dazugeben und alles langsam zum Kochen bringen. Die Zwetschgen kochen jetzt in ihrem eigenen Saft. Wenn man nicht rührt, brennen sie nicht an. In etwa 2 Stunden ist der Saft eingekocht, und das Mus wird dicklich. Dann noch 1/2 Std. weiterkochen, dabei gut über den Boden rühren. Dadurch wird das Mus sämig, brennt aber leichter an. In Gläser oder Steintöpfe füllen und mit in Alkohol getränktem Papier abdecken und zubinden.

10. Abkürzungen und Erklärungen

Teel. od. TL	=	Teelöffel
Eßl. od. EL	=	Eßlöffel
P.	=	Päckchen
Pr.	=	Prise = soviel Salz oder Zucker, wie man zwischen 2 Fingern und Daumen halten kann.
— — — — —	=	ein Arbeitsgang ist beendet.

Die Backtemperaturen sind für einen normalen Elektro-Backofen angegeben.

Der Heißluftbackofen muß ca. 20° niedriger eingestellt werden.

Die Rezepte sind, wenn nicht anders angegeben, für 4 Personen gedacht.

Das Buch ist zu beziehen bei der
Kath. Frauengemeinschaft St. Marien
Loddenweg 10 (Pfarrbüro)
44 Münster — Hilstrup



Anhang zum Kochbuch

"So kochen und backen Hiltruper Hausfrauen"

Hiltruper Weihnachtsbäckerei

Herausgegeben von der Kath. Frauengemeinschaft
St. Marien, Münster-Hiltrup.

Der Anhang ist, wie das Kochbuch, zu beziehen bei der
Kath. Frauengemeinschaft St. Marien
Loddenweg 10 (Pfarrbüro)

4400 Münster-Hiltrup

Vorwort

Das große Interesse an selbst hergestelltem Weihnachtsgebäck ermutigte die fleißigen Rezeptesammlerinnen der Frauengemeinschaft St. Marien, ihre bewährten weihnachtlichen Backgeheimnisse zusammenzutragen und als Anhang ihres beliebten Kochbuches von 1982 herauszugeben.

Zur besseren Unterscheidung ist das Papier gefärbt.

Die Weihnachtsbäckerei ist eine beliebte Tätigkeit für Jung und Alt und gehört in vielen Familien mit zur freudigen Vorbereitung auf das Fest des Jahres.

Bei der Auswahl der Rezepte wurde bewußt auf alterprobte Rezepte - zum Teil schon aus Großmutterzeiten stammend - und auf einfache Handhabung Wert gelegt.

Alle Rezepte wurden vorher noch einmal ausprobiert, so daß bei genauer Befolgung der Rezeptur ein Gelingen garantiert sein dürfte.

Die Unterteilung in von Hand bzw. mit Ausstechformen zu behandelnde Teige und solche, die im Ganzen auf dem Blech abgebacken und nachher nur geschnitten werden, soll den Bäckerinnen die Auswahl der Rezepte erleichtern.

Die festliche Kaffeetafel in der Weihnachtszeit ist mit besonders bewährten und typischen Kuchenrezepten bedacht und weihnachtliches Konfekt vervollständigt die Sammlung.

Viel Freude bei der Weihnachtsbäckerei!

Frauengemeinschaft St. Marien, Hilstrup

September 1983

1. Vor dem Backen zu lesen!

1. Vor Beginn der Weihnachtsbäckerei aufschreiben, nach welchen Rezepten man backen will. Danach eine Einkaufsliste erstellen.
2. Weihnachtsbäckerei ist vielfach eine teure Sache. Man sollte in den Wochen vorher schon ab und zu an den Einkauf denken. Dann verteilen sich die Kosten etwas und belasten nicht das ohnehin stark strapazierte Haushaltsgeld für den Monat Dezember.
3. Honig- und Lebkuchen schmecken am besten, wenn sie mehrere Wochen gelagert sind. Aber gut verschließen, in jedem Haushalt gibt es Naschkatzen!!
4. Die Verwendung von Baktrennpapier erleichtert das Backen sehr; das Einfetten der Bleche entfällt und jedes Gebäck löst sich nach dem Backen leicht. Nach einfachem Abwischen des Papiers mit einem feuchten Tuch kann es mehrmals verwendet werden.
5. Die Verwendung der doppelten oder mehrfachen Menge an Zutaten verkürzt bei entsprechendem Bedarf die Arbeitszeit erheblich.
6. Der Heißluftbackofen beweist bei der Weihnachtsbäckerei seine großen Vorteile: man kann ohne weiteres 4 Bleche zur gleichen Zeit abbacken.
7. Das Mehl sollte man möglichst mit Backpulver zusammensieben, so mischt sich beides besser.
8. Für Rührteige kann man alle Zutaten, auch Mehl, zusammen in eine Schüssel geben und dann mit einem elektrischen Rührgerät verarbeiten.
9. Etwa einen halben Teelöffel Salz jedem Teig zugeben, rundet den Geschmack ab und verfeinert ihn.

10. Zuckerguß wird besonders weiß, wenn man ihn aus steifgeschlagenem Eiweiß und Puderzucker herstellt.
11. Plätzchen lassen sich gut in Steintöpfen, Blechdosen oder Plastikeimern mit Deckel aufbewahren. Nachdem das Gebäck gut ausgekühlt ist, am besten über Nacht, sollte man die Behälter abdecken oder verschließen, damit das Gebäck nicht austrocknet und das Aroma sich richtig entfalten kann.
12. Einen Apfel zu Honig- oder Lebkuchen in die Aufbewahrungsdose geben, hält das Gebäck weich und konzentriert das Aroma.

13. Zeichen und Abkürzungen:

- - - - -	bedeutet, daß die vorgenannten Zutaten zu einem Arbeitsgang gehören.
P.	= Päckchen
Pr.	= Prise (was man zwischen drei Fingern halten kann, z. B. Salz)
Teel.	= Teelöffel
EBl.	= EBlöffel
Fl.	= Fläschchen
Tr.	= Tropfen
gestr.	= gestrichen
geh.	= gehackt
gem.	= gemahlen

8. Wissenswertes über Teiglockerungsmittel

Backpulver ist ein Gemisch von verschiedenen Stoffen, die während der Hitzeeinwirkung beim Backen Kohlensäure freigegeben und damit die Teiglockerung bewirken. Backpulver verwendet man hauptsächlich für fett- und zuckerreiche Teige.

Hefe ist frisch oder als Trockenhefe erhältlich. Sie ist eine biologische Masse. Hefepilze vermehren sich sprunghaft bei optimalen Lebensbedingungen, die man durch lauwarme Flüssigkeit, etwas Zucker und eine Temperatur von 40 - höchstens 50 °C schafft. Durch die Aktivität der Pilze wird Zucker in Alkohol und Kohlensäure verwandelt, die den Teig lockern. In der Weihnachtsbäckerei ist Hefe für Stollen und Früchtebrot geeignet.

Pottasche ist ein Kaliumsalz, welches durch Honigzusatz und das Stehenlassen des Teiges über einige Tage Kohlensäure als Treibmittel freisetzt. Pottasche wird für Honigkuchen und Lebkuchenteige gern gebraucht. Die Teige dürfen kein Fett enthalten, da sonst eine Verseifung durch die Verbindung von Kaliumsalz und Fett entsteht und das ganze Gebäck ungenießbar wird.

Hirschhornsalz ist ein Ammoniumsalz der Kohlensäure. Die Triebkraft entsteht durch Bildung von Ammoniakgasen. Hirschhornsalz darf nur für flaches Gebäck gebraucht werden, z. B. Springerle, damit alle Gase beim Backen schnell entweichen können. Bei dickeren Kuchen bleibt ein Ammoniakgeschmack zurück.

Alkohol lockert den Teig, ist aber kein ausgesprochenes Treibmittel. Der Siedepunkt von Alkohol liegt bei ca. 70 °C, dann verdampft er. Das entweichende Gas lockert den Teig. Der Alkohol geht dabei verloren, nur der Geschmack bleibt zurück.

3. Schnelle Plätzchen vom Backblech ohne Formen

Adventstorte	11
Alpenbrot	12
Berliner Brot	13
Feiner weicher Honigkuchen	14
Honigkuchen mit Buttermilch	15
Knasterkuchen	16
Königsschnitten	17
Lebkuchen	18
Mandelschnitten	19
Prasselkuchen	20
Prinzenschnitten	21
Schokoladen-Nußstangen	22
Schokoladen-Nußstreifen	23
Zigeunerschnitten	24



Adventstorte

als Adventskalender - für 24 Tage 1 Stück Kuchen

6 hartgekochte Eier
400 g Butter
250 g Zucker
1 Ei
500 g Mehl
200 g gemahlene Mandeln
1 Teel. Ingwer
1 unbehandelte Zitrone

2 Eiweiß
500 g Puderzucker
rote Speisefarbe
Zuckerperlen in weiß und rosa.

Eigelbe durch ein Sieb drücken, mit Butter, Zucker, Ei, Mehl, Mandeln, Ingwer und dünn abgeriebener Zitronenschale verkneten. Den Mürbeteig etwa 30 Min. im Kühlschrank kaltstellen.

Den Teig auf einem mit Backtrennpapier ausgelegten Backblech zu einer runden Platte von 30 cm Durchmesser ausrollen. Mit einem spitzen Messer ein Schneckengehäuse einritzen, restlichen Teig wegschneiden. 24 Felder mit dem Messer leicht markieren. Die Schnecke bei 200 °C etwa 40 Min. backen. Abkühlen lassen!

Für den Guß Eiweiß mit 375 g Puderzucker aufschlagen, mit Speisefarbe rosa färben und 3 Eßl. davon abnehmen. Die Schnecke mit dem Guß überziehen. Die Linien zwischen den Feldern mit Zuckerperlen belegen, so lange der Guß noch weich ist. Trocknen lassen. Den übriggehaltenen Guß mit dem restlichen Puderzucker verrühren. Die Masse hellrot färben. In einen kleinen Frischhalte-Plastikbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Felder mit dem Guß von 1 - 24 nummerieren.

Alpenbrot

250 g Honig
250 g Zucker

billig, aber lecker

175 g Semmelmehl
1/8 l Milch

müssen lange lagern

40 g Haselnüsse, gemahlen
75 g Zitronat, gehackt
1 geh. Eßl. Kakao
3 gestr. Teel. Zimt, gemahlen
1 gestr. Teel. Nelken, gemahlen
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Glasure:

50 g Blockschokolade
2 Eßl. heißes Wasser

250 g Zucker
4 Eßl. Wasser

Honig und Zucker erwärmen, bis die Masse aufgelöst ist, abkühlen. Semmelmehl mit Milch übergießen, quellen lassen.

Die übrigen Zutaten mit dem Mehl und Backpulver mischen, dann Honigmasse und Semmelmehl unterarbeiten und verkneten. Den Teig in 5 Rollen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und in ca 15. Min. bei 180 °C backen.

Das Gebäck in 1 cm breite schräge Streifen schneiden und nach 2 Tagen mit Guß überziehen.

Dafür zerkleinerte Blockschokolade in heißem Wasser leicht erwärmen und zu einem dicklichen Brei verrühren. Den Zucker mit Wasser einmal kräftig brausend kochen lassen, dann den Schokoladenbrei unterrühren.

Die schrägen Gebäckstücke von allen Seiten damit bepinseln und gut trocknen lassen.

Sollte der Guß zu hart werden, muß noch einmal kurz erwärmt werden.

Ergibt ca. 100 Stück.

*passen
gut zu Tee mit Rum*

Berliner Brot

250 g Butter
250 g Zucker
2 Eier

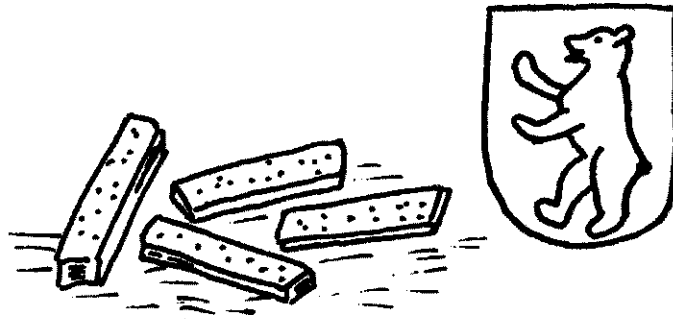
250 g Mehl
2 Teel. Backpulver
250 g Mandeln, ungeschält, in Scheiben
schneiden
125 g Schokolade, gerieben
1 EBl. Zimt

etwas Eiweiß

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, die anderen Zutaten unterrühren, fingerdick auf ein gefettetes Blech streichen, mit leicht geschlagenem und etwas gesüßtem Eiweiß bestreichen.

Backzeit $\frac{3}{4}$ bis 1 Std. bei mittlerer Hitze.

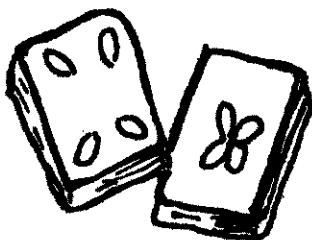
Nach dem Backen sofort in schmale Streifen schneiden, ca. 2 x 7 cm.



Feiner weicher Honigkuchen

500 g Honig
100 g Zucker

500 g Mehl
5 g Nelken
5 g Zimt
1 Pr. Salz
40 g Zitronat
100 g Mandeln, gehackt,
2 Eier
10 g Pottasche, in 1 Eßl. Rum gelöst



1 Ei - gequirlt
Mandeln und Zitronat zum Belegen

Honig und Zucker im Topf auf der Kochplatte erhitzen. Die Masse soll nicht kochen, sondern nur aufgelöst und flüssig werden. Alle Gewürze und die übrigen Zutaten mit dem Mehl vermengen. Die aufgelöste Honigmasse - etwas abgekühlt - hinzugeben, danach die verquirelten Eier und das aufgelöste Treibmittel (Pottasche). Nach gründlichem Durchwirken den Teig 24 Stunden ruhen lassen. Am anderen Tag auf ein leicht gefettetes, bemehltes Blech geben, ausrollen, dann dünn mit dem verquirelten Ei bestreichen. Form und Größe der Stücke durch leichtes Einschneiden andeuten und mit Mandeln und Zitronat belegen. Nach dem Backen kurze Zeit abkühlen lassen, vom Blech heben und in Stücke schneiden.

Backen:

45 - 50 Min. 2/2
5 - 10 Min. 0/0

25 - 30 Min. 180 °C
5 - 10 Min. 0 °C

Honigkuchen mit Buttermilch

1/2 l Buttermilch
500 g Zucker

läßt man ganz langsam auf dem Herd kochen, bis ein brauner Sirup entsteht. Dann stellt man einen Rührteig her, aus:

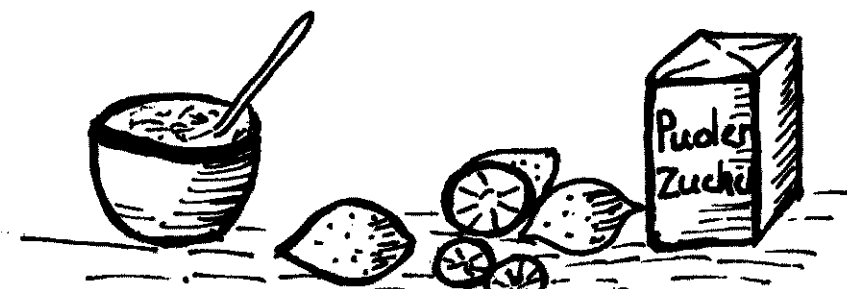
250 g Butter
250 g Zucker
3 Eiern
dem Sirup
500 g Mehl
1 P. Backpulver
1 P. Lebkuchengewürz

Den Teig streicht man auf ein gut gefettetes Backblech und backt ihn auf der 2. Leiste von unten bei 170 - 180 °C etwa 20 - 25 Minuten.

Etwas abkühlen lassen und in viereckige Stücke schneiden. Evtl. mit einer Glasur überziehen. Diese auf den warmen Honigkuchen geben.

Zuckerguß:

1 Eiweiß
150 g Puderzucker
1-2 Eßl. Rosenwasser oder Zitronensaft



Knasterkuchen

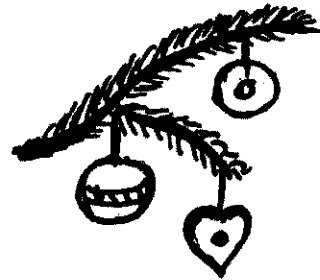
100 g Butter
75 g Zucker
2 Eiweiß
1 P. Van. Zucker

geht ganz schnell!

100 g Mehl

30 g Butter zum Bestreichen

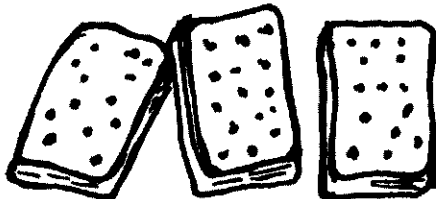
Streusel: 150 g Mehl
90 g Zucker
70 g Butter



Butter, Zucker und Eiweiß schaumig rühren, das Mehl unterheben. Den Teig ganz dünn und gleichmäßig auf ein gefettetes Blech streichen, mit Butter bepinseln und mit Streusel belegen. Dazu werden Mehl, Zucker und Butter mit der Hand zerkrümmelt.

Backen bei 210 °C in ca 15 Minuten.

Nach dem Backen sofort - noch warm - in beliebige Stückchen schneiden.



Königsschnitten

80 g	Butter
180 g	Zucker
2	Eier
- - - - -	
125 g	Mehl
200 g	gemahlene Nüsse
1/2 P.	Backpulver
1 Teel.	Zimt
3 Eßl.	Zitronensaft
100 g	Korinthen
100 g	Zitronat
- - - - -	

Guß:

200 g Puderzucker
2 Eßl. Zitronensaft
1 Eßl. heißes Wasser

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, die anderen Zutaten dazugeben und unterheben.

Den Teig auf ein Blech streichen und bei 175 °C etwa 15 Minuten backen (2. Schiene von unten).

Sofort schneiden und mit Zitronenguß überziehen.



Lebkuchen

500 g Honig
250 g Zucker

125 g Schokolade, gerieben
125 g Zitronat, gewürfelt
125 g Mandeln, gehackt
1 Teel. Zimt
1 Teel. Kakao
1/4 Teel. gem. Nelken
1 Pr. Salz
750 g Mehl

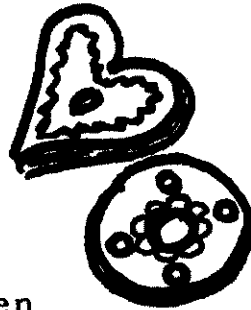
3 Teel. Hirschhornsalz
1 Eßl. Wasser

4 Teel. Rosenwasser

Guß:

200 g Kuvertüre
30 g geschälte Pistazien

schmeckt wunderbar!



Honig und Zucker im Topf flüssig werden und abkühlen lassen. Dann die anderen Zutaten dazugeben, auch das in Wasser aufgelöste Hirschhornsalz, gut durchkneten und 4 Tage bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Teig ausrollen, auf gefettetes Backblech geben und den Teig mit Rosenwasser bestreichen.

Backen bei 180 °C, 30 Minuten.

Kuchen vom Blech lösen, wieder mit Rosenwasser bestreichen und die aufgelöste Kuvertüre darübergeben, mit Pistazien verzieren und in beliebige Stücke schneiden.

Mandelschnitten

teuer, aber gut!

1 Pfund Eier (= 7 - 8 Stck.)
1 Pfund Zucker
2 P. Vanillezucker

1 Pfund Mehl
1 Meßerspitze Backpulver

1 Pfund ganze Mandeln, abgezogen
1 Pfund Rosinen
1-2 Eßl. Rum

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl mit Backpulver gesiebt unterheben, Nüsse, Rosinen und Rum einrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen und bei 180 °C in 30 Minuten hellgelb backen. Danach in Dreiecke, Quadrate oder Streifen schneiden und im Backofen noch etwas rösten.

Die Menge reicht für 2 Bleche.



Prasselkuchen

In größere Stücke geschnitten ist dieses ein Kuchen zum Aufbewahren, für plötzlichen Besuch.

In kleinere Stücke geschnitten ist das Gebäck auch für den Weihnachtsteller geeignet.

375 g Mehl
2 gestr. Teel. Backpulver
125 g Zucker
1 Fl. Rum-Aroma
(besser 1 Eßl. Rum oder Weinbrand)
1 Pr. Salz
1 Ei
200 g kalte Butter oder Margarine

200 g Aprikosenmarmelade

Streußel:

350 g Mehl
175 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Messersp. Zimt
175 - 200 g Butter oder Margarine

Aus den erstgenannten Zutaten einen Knetteig herstellen, ihn einige Zeit kalt stellen und dann auf einem gefetteten Backblech ausrollen, gleichmäßig mit Aprikosenmarmelade bestreichen und die Streußel darüber verteilen.

Für die Streußel Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen, das Fett in Flöckchen dazugeben und mit den Händen oder 2 Gabeln zu Streußeln verarbeiten.

(Sollte die Masse zu wenig krümmeln, evtl. 1-2 Eßl. Wasser dazugeben.)

Backzeit: 200 °C, etwa 25 Minuten.

20

Sofort nach dem Backen in Dreiecke schneiden!

Prinzenschnitten

200 g Margarine
250 g Zucker
3 Eier

geriebene Schale einer halben Zitrone
250 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
100 g Orangeat
50 g Zitronat
125 g geschälte, gehackte Mandeln
250 g Rosinen
125 g Korinthen
1 EBl. Rum

Guß:

1 Eiweiß
3-4 EBl. Puderzucker

Rührteig herstellen, auf ein Backblech streichen, bei 180 °C - ca. 15 bis 20 Minuten backen, heiß mit Guß überziehen, in beliebige Stücke schneiden.



Besonders lecker!

Schokoladen-Nußstangen

2 Eier
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker

125 g Mehl
1 Teel. Backpulver
3-4 Tr. Zitronenaroma
125 g Rosinen
125 g Haselnüsse, fein gehackt
100 g bittere Schokolade, grob gerieben

Guß:

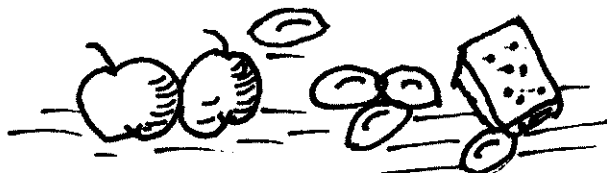
150 g Puderzucker
1 geh. Eßl. Kakao
2-3 Eßl. heißes Wasser
1 Eßl. flüssiges Palmin

Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten unter die Eimasse ziehen.

Eingefettetes Backblech gut zur Hälfte mit dem Teig bestreichen. Als Abgrenzung mehrmals gefaltetes Butterbrot Papier oder Alufolie vor den Teigrand legen.

Backen bei 180 °C in etwa 20 Minuten.

Das erkaltete Gebäck in breite Streifen schneiden. Die Enden mit Schokoladenguß bestreichen. Dafür die Zutaten der Reihe nach gut verrühren.



Schokoladen-Nußstreifen

200 g	Honig oder Kunsthonig
250 g	Zucker
125 g	Margarine

2	Eier
4-5 Eßl.	Milch
1/2 Fl.	Backöl Zitrone
1 gestr.	Teel. Zimt
1 Messersp.	gemahlene Nelken
2 Eßl.	Kakao oder geriebene Schokolade
1 P.	Schokoladenpuddingpulver
3 gestr.	Teel. Backpulver
500 g	Mehl
375 g	Haselnüsse, grob gehackt

Glasure:

200 g	Puderrucker
2-3 Eßl.	Weinbrand
3 Eßl.	heiße Milch

Honig, Zucker und Fett bei schwacher Hitze langsam erwärmen. Die flüssige Masse abkühlen lassen. Dann Eier, Milch, Gewürze und Kakao oder geriebene Schokolade damit vermischen. Das mit Schokoladenpuddingpulver und Backpulver vermischte Mehl darunterühren. Zuletzt die Haselnüsse hinzufügen. Den Teig dick auf ein gefettetes Backblech streichen. Vor die offene Seite des Backbleches einen gefalteten Streifen Aluminiumfolie legen. Den Teig mit Wasser bestreichen und dann im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C in 25 - 30 Minuten abbacken.

Für die Glasure den Puderrucker mit dem Weinbrand und der heißen Milch verrühren. Die Gebäckplatte sofort nach dem Backen mit einem Pfannmesser vom Blech lösen und noch warm mit der Glasure bestreichen. Das erkaltete Gebäck mit einem scharfen Messer in 2 cm breite und 6 cm lange Stücke schneiden.

Der Teig reicht für ca. 100 Schokoladen-Nußstreifen.

Zigeunerschnitten

2 Eier
180 g Zucker
90 g Butter

75 g Zitronat, gewürfelt
120 g Rosinen
180 g Nüsse, gehackt
1 Teel. Zimt
4-5 Eßl. Kakao

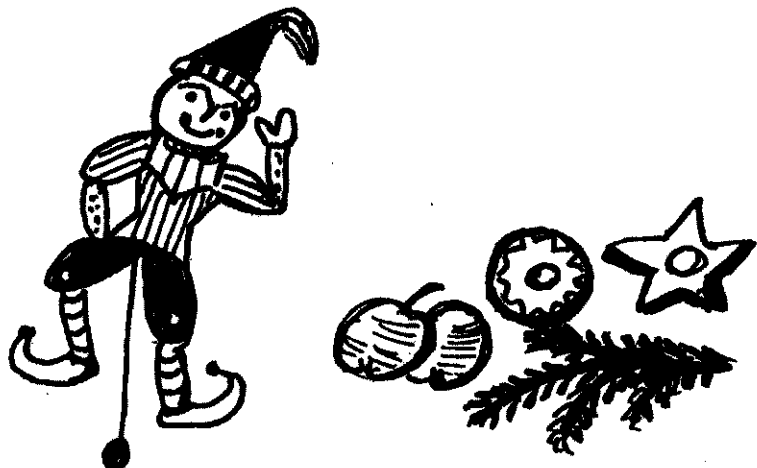
250 g Mehl
1/2 P. Backpulver

Guß:

1 Eiweiß
4-5 Eßl. Puderzucker

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren, die übrigen Zutaten und zuletzt das Mehl mit Backpulver unterheben, auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 180 °C etwa 30 Minuten backen.

Mit Guß bestreichen und in kleine Stückchen schneiden.



4. Handgeformte Plätzchen

Aachener Printen	27
Amerikanische Eierkränze	28
Brüsseler Spitzen	29
Dattelmakronen	29
Elisenlebkuchen	30
Haferflockenmakronen	31
Harte Waffelplätzchen	31
Javaplätzchen	32
Kleine Schokoladenbrote	33
Kokosmakronen	34
Linzer Schnitten	34
Lübecker Kokosmakronen	35
Mandelknusperchen	36
Nußstangen	36
Olgabrötchen	37
Pfeffernüsse	37
Rosinenstangen	38
Schneidewind	39
Schweizer Nußtaler	40
Spritzgebäck	41
Vanillekipferl	42
Wespennester	42

Aachener Printen

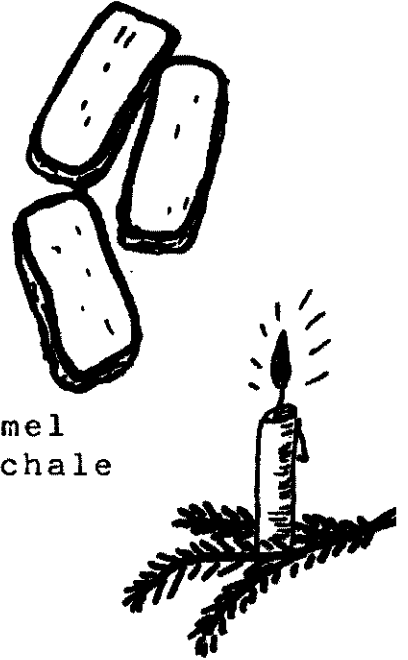
200 g Zucker
1/16 l Wasser

1 Ei
1 Eigelb

100 g Honig

1 Teel. Pottasche
1 EBl. Rum oder Milch
250 g brauner Kandis, Krümel
1 geriebene Zitronenschale
500 g Mehl
1 Teel. Zimt
1 Teel. Kardamom
1/2 Teel. gem. Nelken

1 Eiweiß



Zucker in einem Topf zu Karamel bräunen und mit Wasser ablöschen. Nach dem Auskühlen mit den Eiern schaumig schlagen. Honig erhitzen, bis er flüssig ist, abkühlen. Pottasche in Rum oder Milch auflösen, mit Honig, den Gewürzen und Mehl unter die schaumige Eiermasse rühren. Den Teig 8 - 14 Tage in den Keller stellen, dann gut verkneten, ausrollen, in fingerlange Streifen schneiden, mit Eiweiß bestreichen und 10 bis 15 Min. bei 200 °C backen.

Zuerst eine Probe backen, zerläuft der Teig, noch Mehl unterkneten.

Amerikanische Eierkränze

250 g	Butter oder Margarine
125 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
2	Eier
1	Eigelb
300 g	Mehl
150 g	Speisestärke
1 Teel.	Backpulver

Zum Verzieren:

50 g	kandierte Kirschen
50 g	Zitronat


Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier zugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und kleine Kränze auf ein Backblech spritzen. Mit Kirsch- und Zitronatstreifen verzieren.

Bei 180 ° - 200 ° C in 10-15 Min. goldgelb backen.

Brüsseler Spitzen

400 g	Mehl	100 g	Nüsse, gehackt
250 g	Margarine	20 g	Zimt
125 g	Puderzucker		
1	Eigelb		
1/2 P.	Backpulver	1	Eiweiß
1 P.	Vanillezucker		

1 Packung Schokoladengl.

Aus den oberen Zutaten einen Knetteig herstellen. Davon 500 g abwiegen und darunter Nüsse und Zimt kneten. Den Teig zu 4 Rollen formen. Den Rest des Knetteiges ausrollen, ca 2 - 3 mm dick, mit verschlagenem Eiweiß bestreichen, die Teigrollen darin einschlagen und diese in eine beliebige Form bringen: 

Den Teig einige Stunden kalt stellen, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und goldgelb abbacken 180 ° C, ca 10 - 15 Minuten.

Nach dem Erkalten Schokoguß darauf tröpfeln.

Dattelmakronen

(Eiweißverwendung)

2 Eiweiß

125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1/2 Fl. Rum-Aroma
1 Messersp. gem. Zimt

50 g abgezogene, gehackte Mandeln
100 g entkernte, in kleine Stücke geschnittene Datteln
20 g (2 schwach gehäufte Eßl.) Gustin

etwa 50 Oblaten (Durchmesser ca. 4 cm)

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Darunter nach und nach Zucker, Vanillezucker, Aroma und Zimt schlagen. Die Mandeln und die Datteln auf den Eischnee geben, das Gustin darüber sieben, alles vorsichtig unter den Eischnee heben (nicht rühren!).

Den Teig jeweils dann 1 cm dick auf die Oblaten streichen und auf ein Backblech legen.

Backen:

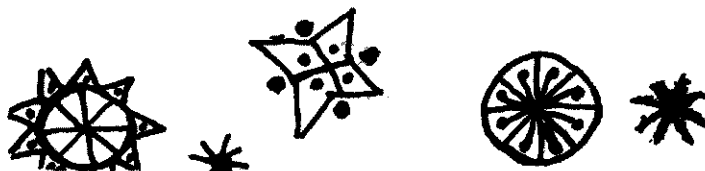
Gas: 1 - 1 1/2 Strom: 125 - 150 °C



Backzeit: ca. 20 Min.



Die Makaronen müssen mehr trocknen als backen.



Elisenlebkuchen

200 g Zucker
2 Eier
1 P. Vanillezucker

1 Messersp. gem. Nelken
1 gestr. Teel. gem. Zimt
1/2 Fl. Rum-Aroma
1-2 Tr. Backöl Zitrone
75 g Zitronat
1 Messersp. Backpulver
125 g gem. Mandeln
75-125 g gem. Haselnüsse

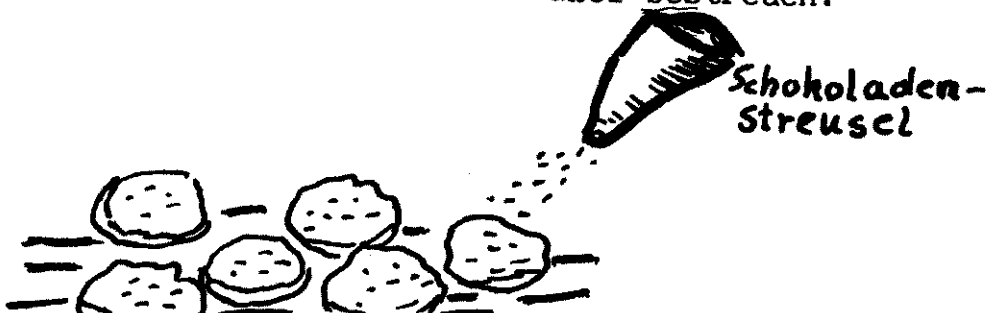
Oblaten

Guß:

150 g Puderzucker
1-2 Eßl. heißes Wasser
10 g flüssiges Palmin

bunte Streußel oder Schokoladenstreußel

Die Zutaten der Reihe nach zu einem Teig verarbeiten.
Den fertigen Teig auf mittlere Oblaten streichen.
Bei 150°C/20 Min. abbacken. Nach dem Backen mit Zucker-
guß bestreichen und mit Streußel bestreuen.



Haferflockenmakronen

250 g Haferflocken
200 g Butter, zerlassen und kochendheiß

125 g Mehl
2 gestr. Teel. Backpulver
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei

Haferflocken in eine Schüssel geben, zerlassene, kochendheiße Butter darüber gießen, um die Haferflocken zu brühen, gut verrühren und warmhalten. Nun Mehl und Backpulver mischen und dazugeben, ebenso Zucker und Vanillezucker. Es entsteht ein krümeliger Teig, der mit dem Ei glattgerührt wird. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Blech geben und bei 175 °C 15 - 20 Minuten backen.

Harte Waffelplätzchen

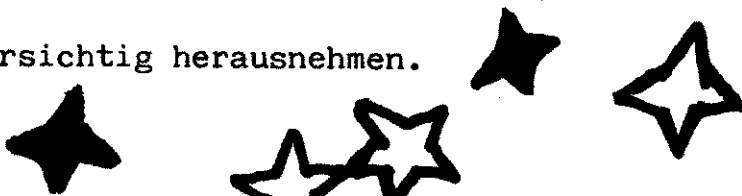
125 g Butter
150 g Zucker
1 Ei

280 g Mehl
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren, die anderen Zutaten dazurühren.

Kleine Kugeln formen und in die Mitte eines jeden Waffelherzens im Waffeleisen backen.

Vorsichtig herausnehmen.



Javaplätzchen

200 g Mehl
1 Teel. Backpulver
1 Pr. Salz
100 g Zucker
50 g brauner Zucker
1 Eßl. Instant-Kaffee
1 Ei
125 g Kokosflocken
~~150 g Margarine~~

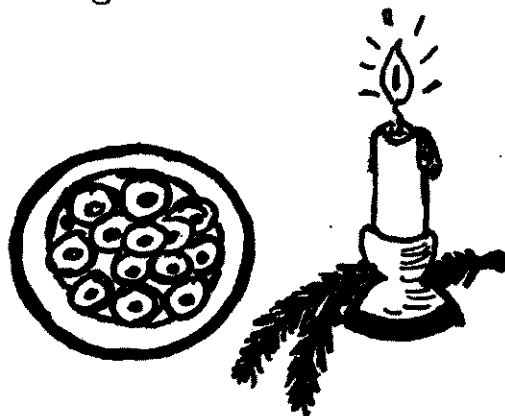
Verzierung:

1 Eiweiß
3 Eßl. Puderzucker
100 g Mokka-
bohnen

Aus den oberen Zutaten einen Knetteig herstellen und kleine Kugeln daraus formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und etwas plattdrücken.

Bei 180 °C 20 - 25 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen das Eiweiß steif schlagen und Puderzucker unterrühren. Auf jedes Plätzchen eine Mokka-
bohne mit Zuckerguß setzen.



Kleine Schokoladenbrote

Die kleinen geformten Kugeln platzen beim Backen auf, so daß sie kleinen Brotwecken gleichen.

3 Eier
250 g Zucker

125 g geriebene Blockschokolade
350 g geriebene Mandeln
75 g Mehl
30 g Semmelbrösel
2-3 Tr. Bittermandelöl

Puderzucker

Eier und Zucker schaumig rühren und die restlichen Zutaten einarbeiten.

Aus dem Teig walnußgroße Kugeln formen (evtl. auch kleinere), diese in Puderzucker wälzen und auf ein mit Alufolie oder Backpapier belegtes Blech geben.

Backzeit: 20 Minuten bei 150 °C.

Ergibt ca. 70 - 90 Stück.



Kokosmakronen

(Eiweißverwertung)

4 Eiweiß
200 g Zucker
1 Messersp. gem. Zimt
2 Tr. Bittermandelöl
200 g Kokosflocken

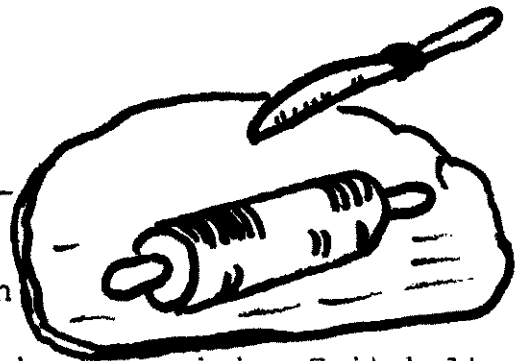
Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker, Zimt und das Bittermandelöl unterschlagen. Die Kokosraspeln vorsichtig unter den Eischnee heben (nicht rühren), von dem Teig mit 2 Teel. Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen.

Bei 130 - 150 °C bzw. 1 - 2 (Gas) 20 - 25 Min. mehr trocknen als backen.

Linzer Schnitten

200 g Mehl
170 g Zucker
160 g Butter
160 g Haselnüsse, gemahlen
1 Ei
2 Teel. Kakao
1/2 Teel. Nelken.
2 Teel. Rum
1 Teel. Backpulver

1 Eigelb
gehackte Mandeln



Die Zutaten zu einem Teig verkneten, einige Zeit kaltstellen, dann ausrollen und in Rauten schneiden, mit Eigelb bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Backen bei ca. 175 °C in 10 - 15 Minuten.

Lübecker Kokosmakronen

170 g Kokosraspeln

5 Eiweiß
250 g Puderzucker
400 g Marzipanrohmasse (kann auch etwas
weniger sein)
abgeriebene Schale von einer halben
Zitrone
2 Eßl. Rum

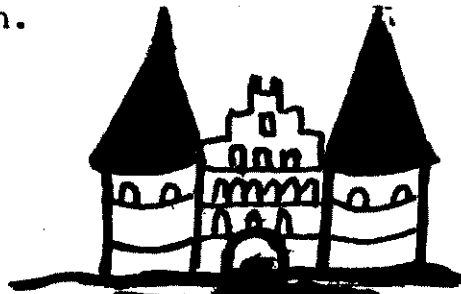
100 g Schokoladenfettglasur

Die Kokosraspeln zwischen den Handflächen zerreiben, auf einem Backblech bei 100 °C im geöffneten Backofen 20 Min. trocknen lassen.

Eiweiße steif schlagen. Die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit Marzipanrohmasse und Eischnee verrühren. Die Kokosraspeln, restlichen Puderzucker, Zitronenschale und Rum zufügen und alles zu einem großflockigen Teig verarbeiten.

Von der Masse walnußgroße Kugeln auf das Backblech setzen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten bei 150 °C backen; sie sollen außen eine braune Kruste haben, innen aber weich bleiben.

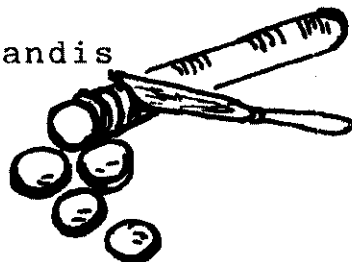
Nach dem Erkalten die Makronen zu einem Drittel in Schokoglasur eintauchen.



Mandelknusperchen

schnell gemacht!

- 375 g Mehl
- 1 Teel. Backpulver
- 350 g gestoßenen, braunen Kandis
- 1 1/2 Teel. Zimt
- 2 Eier
- 125 g Butter
- 200 g Mandeln, gesplittert



Die Zutaten schnell zu einem Teig verkneten und 2 1/2 cm dicke Rollen daraus formen, kalt stellen, bis sie hart sind (evtl. kurze Zeit in die Gefriertruhe). Dann mit einem scharfen Sägemesser etwa 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und diese auf einem gefetteten Blech bei 175 - 200 °C etwa 10 Min. backen.

Nußstangen

- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Eiweiß
- 2 Vanillezucker
- 300 g gem. Nüsse
- 200 g Mehl
- 1 Teel. Backpulver



-
- 1 Eigelb

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten hinzugeben. Die Masse wird zu kleinen runden Stangen geformt, die mit Eigelb bestrichen und bei ca. 175 °C in 10-15 Min. gebacken werden.

Man kann sie nach dem Backen zur Hälfte mit Schokolade überziehen.

Olgabrötchen

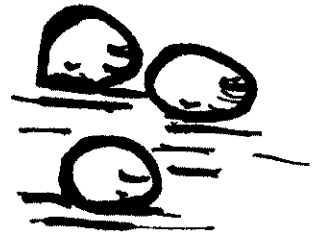
2 Eiweiß
120 g Puderzucker

50 g Mandeln, gemahlen
90 g Haselnüsse, gemahlen
1 Pr. Zimt
1 Teel. Zitronat, gewürfelt

Eischnee mit dem Puderzucker 20 Minuten rühren, die anderen Zutaten unterheben, Häufchen aufs gefettete Blech setzen und bei 160 - 180 °C 15 bis 18 Minuten backen.

Pfeffernüsse

500 g Mehl
3 Teel. Backpulver
325 g Zucker
1/2 Backöl Zitrone
je 1 Messerspitze Ingwer, Kardamom, Nelken,
weißen Pfeffer (alles in gemahlener
Form)
1 Eßl. Zimt
2 Eier
6 Eßl. Milch oder Wasser
50 g Mandeln, gemahlen
50 g Zitronat, gewürfelt



Guß: Puderzucker
 heißes Wasser

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen, gut 1 cm dick ausrollen, runde Plätzchen ausstechen, ca. 2 1/2 cm Durchmesser. Auf gefettetem Blech in 15 Min. bei 175 - 200 °C backen.

Puderzucker mit heißem Wasser zu einem dicklichen Brei verrühren und die abgekühlten Pfeffernüsse damit bestreichen.

Tip: Damit die Pfeffernüsse schön weich werden, kann man sie in einem gewässerten Römertopf aufheben.

Rosinenstangen

275 g Mehl
2 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
4 Eßl. Milch
250 g Butter

Füllung:

200 g Rosinen (abends vorher in 3 - 4 Eßl.
Rum tränken)

Verzierung:

Puderzucker oder
Schokoladenglasur

Die oberen Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Etwas kalt stellen. Dann dünn ausrollen und Rechtecke von 4 x 5 cm schneiden. Auf jedes Rechteck einige Rosinen legen und in den Teig einwickeln. Die Rosinenstangen auf einem gefetteten Backblech bei 175 °C in etwa 15 Min. backen. Das erkaltete Gebäck nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder die Enden in Schokoladenglasur tauchen.



Herrn Pastors Hausrezept!

Schneidewind

250 g Butter
200 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb

200 g Kokosflocken
500 g Mehl
1/2 P. Backpulver

1 Eiweiß

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, die anderen Zutaten untermischen bzw. -kneten, Kügelchen formen, flach drücken, mit verschlagenem Eiweiß bestreichen, mit Zucker bestreuen.

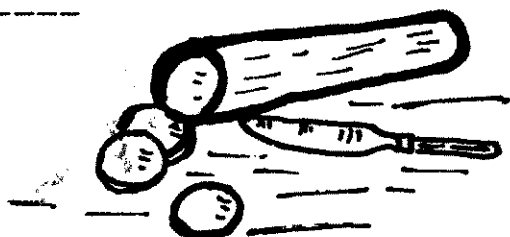
Backen bei 200 °C in ca. 15 Minuten.



Schweizer Nußtaler

125 g Haselnußkerne
250 g Mehl
1 Teel. Backpulver (gestr.)
100 g Speisestärke
100 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
250 g Butter oder Margarine

Kakao
Zucker
2 Eßl. Milch



Die Haselnußkerne trocken in einer Pfanne bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren rösten, bis sich die braune Schale löst und die Nüsse gelblich werden, abkühlen lassen und zwischen den Händen reiben, bis die Schale abfällt.

Die sehr aromatisch schmeckenden Nüsse werden gemahlen und mit Mehl, Backpulver und Speisestärke gemischt. Darauf gibt man Puderzucker, Vanillezucker, Salz sowie das in Flöckchen zerteilte Fett und verarbeitet alles schnell zu einem geschmeidigen Knetteig. Daraus 4 Rollen von 3 cm Durchmesser formen, mit Milch bestreichen und in einer Mischung aus Kakao und Zucker wälzen. Die Rollen etwa 2 Stunden an einem kalten Ort ruhen lassen, dann mit einem scharfen Messer 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und bei 200 °C etwa 10 Min. abbacken.

Worauf es ankommt:

Die Teigrolle muß gut durchgekühlt sein, damit sie sich in Scheiben schneiden läßt!

Spritzgebäck

375 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
500 g Mehl
125 g Mandeln, gemahlen

Guß:

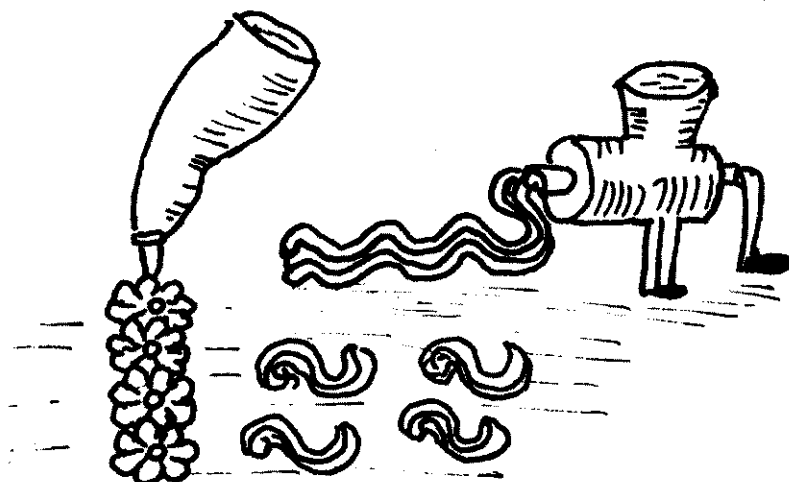
100 g Puderzucker
2 Eßl. Kakao
1 1/2 Eßl. heißes Wasser
50 g Butter, zerlassen

werden sehr sandig!

Butter, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren, Salz und Mehl unterrühren, bzw. unterkneten, ebenso die Mandeln. Den Teig mit einer Spritzgebäcksspritze in S-Formen oder Kränzen auf ein Blech spritzen.

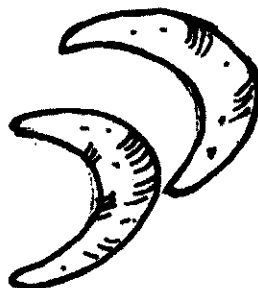
Backen bei 180 °C in 15 - 20 Minuten.

Nach dem Backen die Plätzchen zur Hälfte mit dem Guß bestreichen.



Vanillekipferl

300 g Mehl
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eigelb
125 g Mandeln
250 g Butter



Puderzucker zum Bestäuben

Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb mischen. Dann Mandeln und in Stücke geschnittene Butter dazugeben und verkneten.

30 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann kleine Stücke vom Teig abnehmen und zu Hörnchen formen.

Bei 180 °C 12 - 15 Min. backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Wespennester

250 g Mandeln
200 g Puderzucker
3 Eiweiß
1 Pr. Salz
125 g Schokolade

Die gebrühten und abgezogenen Mandeln in Stifte schneiden und mit der Hälfte des Zuckers anrösten. Das Eiweiß mit einer Pr. Salz zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker nach und nach zufügen.

Die Schokolade grob hacken und mit den gerösteten Mandelstiften mischen. Die Schokoladen-Mandelmasse unter den Eischnee geben und einige Minuten in den Kühlschrank stellen.

Danach kleine Makronen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

42 Backen: 20 - 25 Minuten bei 140 - 150 °C.

5. Mit Formen ausgestochene Plätzchen

Braune Weihnachtskuchen	45
Buttersterne	46
Glitzerschnee	46
Linzer Kranzerl	47
Marzipanplätzchen	48
Mürbeteig für verschiedene Plätzchen	49
Norwegische Weihnachtsringe	50
Schwedische Julkuchen	51
Spekulatius	52
Springerle	53
Zimtsterne	54

Braune Weihnachtskuchen

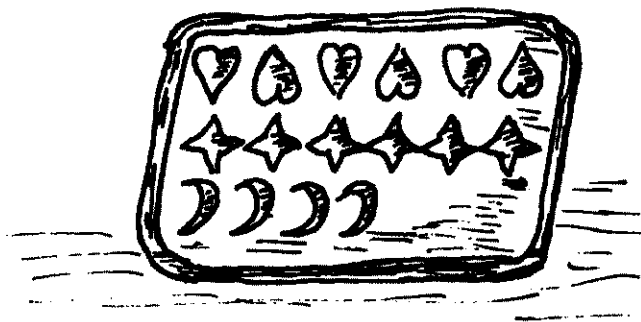
250 g Honig
125 g Zucker
1 Pr. Salz
65 g Butter
65 g Schmalz
1 EBl. Milch

1/2 Fl. Backöl Zitrone
1 Teel. (gestr.) gem. Kardamom
1 Teel. (gestr.) Zimt
30 g gem. Haselnüsse
500 g Mehl
3 Teel. (gestr.) Backpulver

Dosenmilch

Die ersten Zutaten in einem Topf flüssig werden und erkalten lassen.

Dann die anderen Zutaten unterrühren, das restliche Mehl unterkneten. Den Teig ausrollen, beliebige Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit Dosenmilch bestreichen und bei 175 - 200 °C in 10 - 15 Minuten backen.



Buttersterne

250 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1 Pr. Salz
1 kl. Eigelb
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

rotes Johannisbeergelee

Mehl auf ein Backbrett sieben.
Butter in Flöckchen darauf verteilen.
Zucker, Salz, Eigelb, Zitronenschale zufügen und alles schnell verkneten. 30 Minuten kühl stellen. Teig 1/2 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Mit einem Holzlöffel eine Vertiefung in die Mitte drücken und jeweils etwas Gelee hineinfüllen. Ca. 12 Minuten im vorgeheizten Backofen (200 °C) backen.

Ergibt ca. 30 Stück Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Glitzerschnee

125 g	Margarine		
100 g	Zucker	<u>Baiser</u>	
1 P.	Vanillezucker		
1	Eigelb	1	Eiweiß
200 g	Mehl	50 g	Zucker
1 Messersp.	Backpulver	3 Teel.	gem. Nüsse

Mürbeteig aus den oben angegebenen Zutaten herstellen, einige Zeit kalt stellen, dann ausrollen und kleine runde Plätzchen ausstechen. Bei 200 °C etwa 10 Minuten hellgelb backen. In der Zwischenzeit das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker kräftig unterrühren und 3 Teelöffel gemahlene Nüsse unterheben.

Die Plätzchen mit dieser Masse bestreichen und mit einer halben Nuß verzieren.

46 Auf der obersten Schiene oder nur mit Oberhitze 5 Minuten trocknen lassen.

Linzer Kranzerl (Eigelbverwertung)

4 hartgekochte Eigelbe
80 g Puderzucker
200 g Margarine

2 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
300 g Mehl

120 g Mandeln
100 g Zucker

2 Eigelbe, roh

1/2 Tasse Johannisbeergelee
etwas Puderzucker

Die hartgekochten Eigelbe durch ein Haarsieb streichen und mit Puderzucker und der Margarine schaumig rühren, Vanillezucker, Salz und gesiebtetes Mehl zufügen und alles verkneten.

Den Mürbeteig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Mandeln mit kochendheißem Wasser überbrühen, abziehen und grob hacken. Die Mandelstücke mit dem Zucker mischen.

Den Teig 4 cm dick ausrollen und Ringe von etwa 5 cm Durchmesser ausstechen. Die rohen Eigelbe verquirlen, die Ringe einseitig damit bestreichen und mit der feuchten Seite in die Mandel-Zucker-Mischung drücken. Die Ringe mit der Mandelseite nach oben auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene 10 - 15 Minuten bei 200 °C backen.

Das Gebäck vom Backblech heben und abkühlen lassen. Dann die Unterseiten mit Johannisbeergelee bestreichen, je zwei Ringe zusammensetzen und mit etwa Puderzucker besieben.

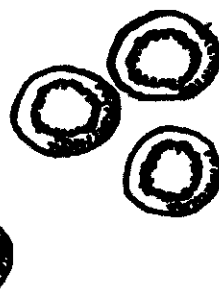
Marzipanplätzchen

250 g Mehl
1/2 Teel. Backpulver
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
1 Tr. Bittermandelöl
2 Tr. Rumaroma
1 Messersp. Kardamom
1 Ei
100 g Butter
100 g gem. Walnußkerne



Füllung:

400 g Marzipanrohmasse
150 g Aprikosenmarmelade



Verzierung:

bunte Belegkirchen



Die Zutaten für den Teig gut verkneten und kalt stellen; dünn ausrollen, runde Plätzchen ca. 3 cm Durchmesser ausstechen, auf einem gefetteten Blech bei 175 - 200 °C etwa 10 Minuten backen. Für die Füllung Marzipanrohmasse und Marmelade glatt verrühren. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit 1/3 der Marzipanrohmasse bestreichen, die übrigen mit der Unterseite darauflegen. Die Plätzchen wieder aufs Blech legen. Mit der restlichen Marzipanrohmasse einen Kranz auf jedes Plätzchen spritzen (Spritzbeutel mit kleiner Tülle). Der Kranz darf nicht ganz an den Rand kommen, da die Masse etwas auseinanderläuft. Je ein kleines Stückchen der Belegkirschen in die Mitte legen und die Plätzchen so lange unter den Grill (oder Oberhitze) schieben, bis sie hellbraun sind.

Mürbeteig für verschiedene Plätzchen

500 g Mehl
2 Teel. (gestr.) Backpulver
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
250 g kalte Butter

Aus diesen Zutaten einen Knetteig herstellen.

Für Brezeln:

Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, zu Brezeln legen, mit Milch bestreichen, in Zucker drücken, auf ein Backblech legen und abbacken.

Für Fruchtplätzchen:

Den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen und Ringe in gleicher Größe ausstechen, auf ein Backblech legen. Nach dem Backen die erkalteten Plätzchen mit Konfitüre bestreichen, auf jedes einen mit Puderzucker bestäubten Ring legen.

Für gefüllte Plätzchen:

Den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen und backen. Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit Konfitüre oder Gelee bestreichen, die übrigen darauf legen, mit Puderzucker bestäuben.

Für Zucker- oder Mandelplätzchen

Den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und auf ein Backblech legen, mit Milch bestreichen, mit Zucker oder Mandeln, gehackt, gehobelt oder gemahlen bestreuen und backen.

Bunte Plätzchen

Den Teig dünn ausrollen, Plätzchen in beliebigen Formen ausstechen, abbacken. Nach dem Auskühlen mit buntem Zuckerguß bestreichen. Zum Färben des Gusses gebraucht man Kakao (braun), roten Saft (rot) oder Speisefarben.

Backzeit: Für jedes Gebäck 8 - 10 Min. bei 175 bis 200 °C

Norwegische Weihnachtsringe

3	Eier, gekocht
1	Eigelb, roh
160 g	Puderzucker
250 g	Margarine
	das Innere einer halben Vanilleschote
350 g	Mehl

1	Eigelb, roh
1 Tasse	Hagelzucker

Die Eier 10 Minuten kochen, kalt abschrecken und Schale entfernen. Die Eigelbe durch ein feines Sieb streichen und mit dem rohen Eigelb und dem gesiebten Puderzucker verrühren. Nach und nach die möglichst weiche Margarine und die Vanille unterarbeiten. Zuletzt das gesiebte Mehl zugeben und alles zu einem Mürbeteig verkneten.

Den Teig in Alufolie gewickelt 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen!

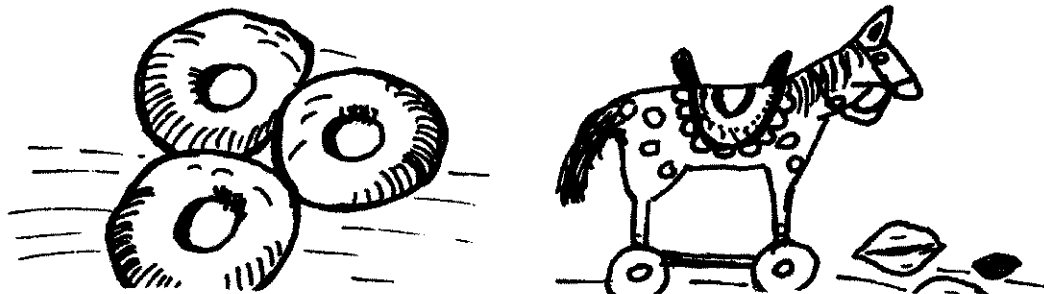
Teig ausrollen (ca. 1 cm dick) und Ringe von etwa 5 cm Durchmesser ausstechen.

Die Ringe ganz mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Auf der mittleren Schiene 10 - 12 Minuten bei 190 °C backen.

Die Weihnachtsringe mit einem Messer vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

50



Schwedische Julkuchen

250 g	Margarine
120 g	Zucker
1	Ei
400 g	Mehl
1 Teel.	Backpulver
1/2 Teel.	Salz

1	Eiweiß
1/4 Tasse	grober Zucker
1/2 Teel.	gem. Zimt

Die Margarine mit Zucker und Ei schaumig rühren.
Das Mehl mit Backpulver sieben und mit Salz mischen.
Die Mehlmischung nach und nach unter die Butter-
masse rühren, zuletzt unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Alufolie
gewickelt 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in 3 Teile schneiden und die Teigporti-
onen nacheinander verarbeiten.

Nur die jeweils benötigte Portion aus dem Kühl-
schrank holen und auf einer bemehlten Fläche etwa
1 cm dick ausrollen. Runde Plätzchen von 6 cm Durch-
messer ausstechen und auf ein Backblech legen,
das Eiweiß verquirlen, die Plätzchen damit bestrei-
chen und reichlich mit Zimtzucker bestreuen.

Bei 175 °C in 8 - 10 Minuten abbacken.

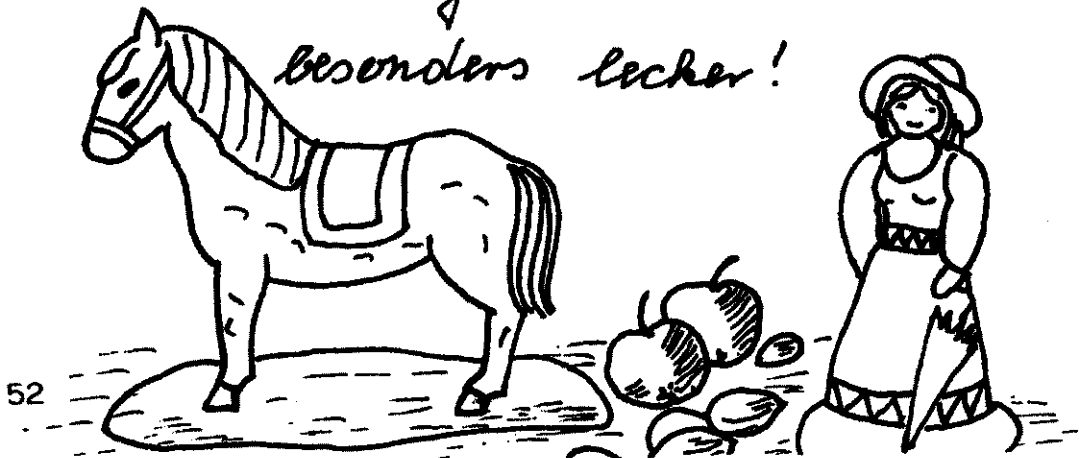
Spekulatius

3 Pfund	Mehl
2 Pfund	Zucker, am besten braunen Rohrzucker
1 Pfund	gute Butter
1/4 l	Milch
3 P.	Backpulver
30 g oder 3 P.	Spekulatiusgewürz

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Bei der großen Menge ist das eine schwere Arbeit. Die Mühe lohnt sich, der Teig ist dann sehr geschmeidig und läßt sich gut verarbeiten. Er wird in mit Mehl ausgestäubte Spekulatiusbretter gedrückt, evtl. mit Hilfe eines Rollholzes. Mit einem scharfen Messer den überflüssigen Teig abschneiden und die Plätzchen aus dem Holz schlagen. Wem das zuviel Arbeit ist, der kann den Teig 3 mm dick ausrollen und beliebige Plätzchen ausstechen.

Backen bei 180 °C in 25 - 35 Minuten.

*mit guter Butter
besonders lecker!*



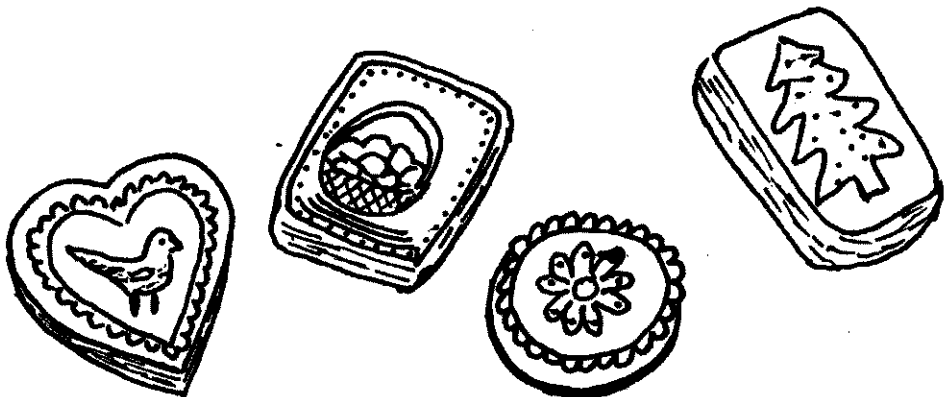
Springerle

4	Eier
500 g	feinen Zucker
1 P.	Vanillezucker

500 g	Mehl
1 Messersp.	Hirschhornsalz
1 Pr.	Salz

1-2 Eßl.	Anissamen
----------	-----------

Eier und Zucker besonders schaumig schlagen, Gewürz, Treibmittel und Mehl hinzufügen, den Rest unterkneten, kalt stellen. Dann einen Teil des Teiges 3/4 cm dick ausrollen, in die mit Mehl gut ausgepinselten Springerlemodeln pressen, umdrehen und ausschlagen. Die Stücke auseinanderschneiden und auf ein mit Anis bestreutes Blech legen. 12 - 20 Stunden an mäßig warmem Ort zum Trocknen aufstellen, dann bei 150-160 °C in 20 - 30 Minuten im Backofen mehr trocknen als backen. Dabei müssen die Springerle oben weiß aussehen und unten ein gelbes "Füßchen" bekommen. Wer geschickt ist, kann die hübschen Bilder auf dem Springerle mit Speisefarben noch bemalen.



Zimtsterne

5	Eiweiße
450 g	Puderzucker
1 P.	Vanillezucker
2 Teel.	Zimt
500 g	Mandeln, gemahlen

Die Eiweiße zu sehr steifem Schnee schlagen, gesiebten Puderzucker unterrühren und eine Tasse Eischneemasse für die Glasur abnehmen.

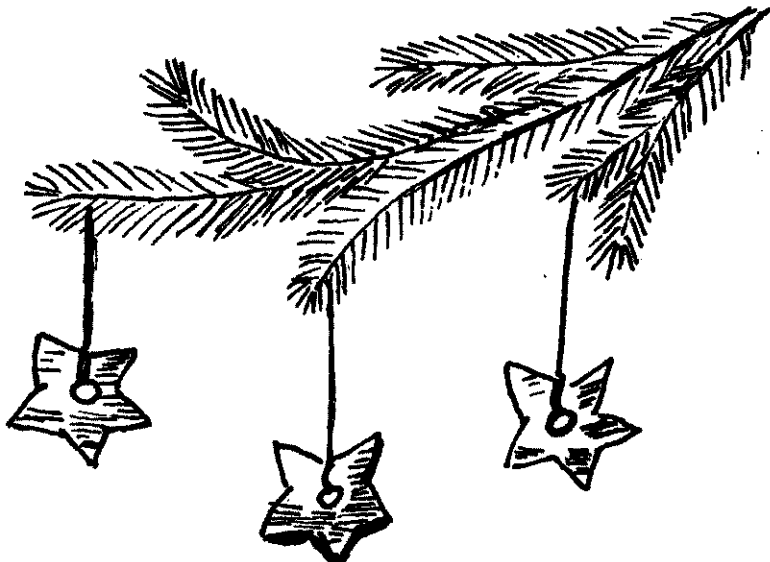
Mandeln, Vanillezucker und Zimt unter den Eischnee mischen und schnell zusammenkneten.

Wenigstens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Teig auf Zucker 1 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen, mit der zurückgelassenen Eischneemasse bestreichen und auf einem Backblech über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Am nächsten Tag nur 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220 °C backen.

Die Plätzchen müssen weiß bleiben und immer noch weich sein.



6. Weihnachtliches Konfekt selbst gemacht

Aprikosenkonfekt	57
Dattelkonfekt	57
Fruchtkonfekt	58
Mandelkonfekt	59
Mandelsplitter	60
Marzipankonfekt	60

Aprikosenkonfekt

200 g getrocknete Aprikosen
250 g Kokosraspeln
 Saft von 1 Zitrone
200 - 300 g Puderzucker

Aprikosen mit kochendem Wasser übergießen und 3 Stunden quellen lassen, gut ausdrücken, mit 200 g Kokosraspeln mischen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Mit Zitronensaft und Puderzucker zu einem formbaren Teig verkneten, eine Rolle daraus formen und ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, diese in den restlichen Kokosraspeln wenden und einige Tage trocknen lassen.

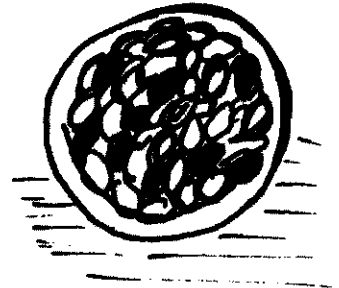
Tip: Statt Aprikosen entsteinte Pflaumen nehmen!

Dattelkonfekt

1 Paket Datteln

100 g Marzipanrohmasse
 75 g Puderzucker
 50 g Pistazien, gehackt

100 g Kuvertüre



Die Datteln einseitig aufschneiden, den Kern entfernen und die Höhlung mit Marzipan füllen. Dafür werden Marzipanrohmasse, Puderzucker und Pistazien verknetet. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und die Datteln darin wenden, auf Alufolie legen und im Kühlschrank hart werden lassen.

Statt mit Marzipan kann man die Datteln auch mit einer abgezogenen Mandel füllen.

Fruchtkonfekt

250 g Dörrobst, gute Qualität
100 g Rosinen
40 ccm Rum

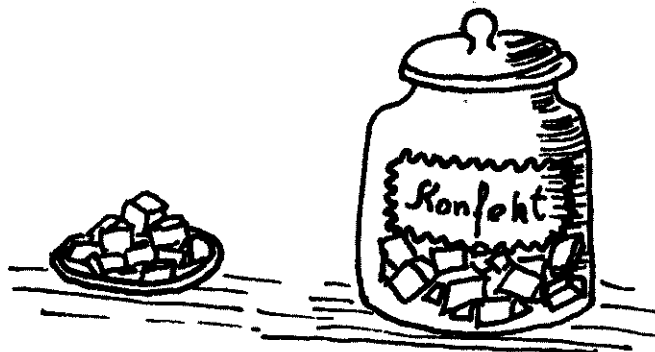
100 g Reibschokolade, fein reiben
100 g Haselnüsse, gerieben
Abgeriebenes von 1 Zitrone
125 g Haferflocken, mittelfein

100 g Kuvertüre

Dörrobst und Rosinen waschen, abtrocknen, Pflaumen entsteinen und alles ganz fein schneiden. Mit Rum über Nacht zugedeckt stehen lassen.

Schokolade, Nüsse, Haferflocken und Zitronenschale am nächsten Tag unterrühren, bis die Masse bindig ist, in eine mit Alufolie ausgelegte Kastenform drücken und kaltstellen. Am nächsten Tag in Würfel schneiden evtl. noch einen Tag trocknen lassen und dann in der aufgelösten Kuvertüre wenden, kaltstellen.

Tip: Man kann statt Dörrobst nur 200 g Dörripflaumen nehmen und diese kleingeschnitten mit 75 g geriebenen Haselnüssen mischen.



Mandelkonfekt

100 - 150 kleine Oblaten

50 g Butter
200 g Zucker
2 P. Vanillezucker

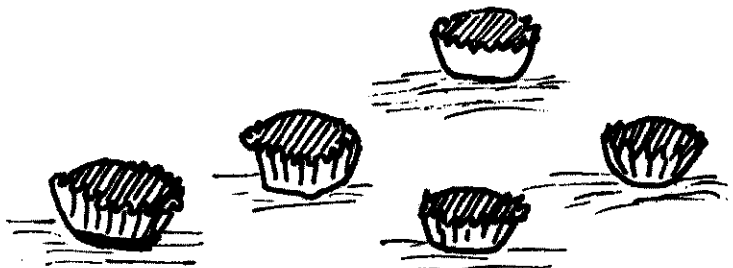
1/4 l süße Sahne

300 g Mandeln, fein gehackt
150 g Orangeat, gewürfelt

150 g Kuvertüre

Butter, Zucker und Vanillezucker erhitzen und rühren, bis die Masse leicht braun ist, mit Sahne ablöschen und kochen, bis der Zucker gelöst ist. Mandeln und Orangeat unterrühren, nochmals erhitzen, bis die Masse gut bindet und fest wird. Kleine Berge auf Oblaten setzen, aufs Backblech geben und 10 Min. bei 180 °C backen. Kuvertüre auflösen, das Konfekt mit den Spitzen hineintauchen. Kühl aufbewahren.

Ergibt ca. 130 Stück.



Mandelsplitter

100 g Mandelstifte
1 P. Vanillezucker

75 g Schokoladenraspeln
25 g Palmin (1 Würfel)

ergibt ca. 35 Stk.

Mandelstifte mit Vanillezucker in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten, abkühlen. Schokoladenraspeln und Palmin im Wasserbad schmelzen lassen, Mandelstifte unterrühren, längliche Häufchen auf Alufolie setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Marzipankonfekt

75 g Rosinen
3 Eßl. Rum

30 g Makronen

200 g Marzipanrohmasse

75 g Schokoladenraspeln
25 g Palmin (1 Würfel)

ergibt ca. 50 Stk.

Rosinen über Nacht in Rum einweichen und quellen lassen. Makronen grob zerschneiden und mit Rosinen und Marzipanrohmasse verkneten. Kugeln oder Würfel formen. Schokoladenraspeln mit Palmin im Wasserbad schmelzen lassen und die Marzipanstückchen einzeln eintauchen, auf ein Drahtgitter setzen, mit gehackten Mandeln verzieren und im Kühlschrank fest werden lassen.

7. Weihnachtliche Kuchen

Adventsbrod	63
Ananas-Marzipan-Kuchen	64
Bischofsbrod	65
Feine Teeschnitten	66
Früchtebrod	67
Gefüllter Honigkuchen	68
Stollen mit Hefe	69
Stollen mit Quark	70

Adventsbrod

6 Eier
125 g Butter
120 g Zucker

100 g Honig

100 g Rosinen
100 g Korinthen
1 Fl. Zitronenaroma
50 g Mandeln, gerieben
350 g Mehl
1 P. Backpulver
3-4 EBl. Milch

1 Töpfchen Schokoladenglasur
10 Walnußhälften
12 kandierte, rote Kirschen

Eier, Butter und Zucker schaumig rühren. Den erwärmten und wieder abgekühlten Honig dazugeben, ebenso alle Geschmackszutaten und das Mehl mit Backpulver. Den Teig gut rühren und nur so viel Milch dazugeben, daß er schwer reißend vom Löffel fällt.

Den Teig in eine gefettete und mit Semmelmehl ausgestreute Kastenform füllen und bei 175 °C ca.

1 1/2 Stunden langsam backen. Nach dem Auskühlen mit Schokoladenglasur beziehen und mit Walnüssen und Kirschen verzieren.



Ananas-Marzipan-Kuchen

200 g Marzipanrohmasse
175 g Butter
175 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier

200 g Ananas aus der Dose
(ca. 3 Scheiben)
300 g Mehl
2 Teel. Backpulver

100 g zartbittere Schokolade
1/2 Würfel Palmin

Einen Rührteig herstellen und die Marzipanrohmasse unterrühren, Ananas in kleine Stückchen schneiden und unterheben, zuletzt das Mehl mit Backpulver einrühren.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 175 - 200 °C ca. 60 - 70 Minuten backen.

Für den Guß Schokolade und Palmin bei schwacher Hitze flüssig werden lassen und über den erkalteten Kuchen geben.



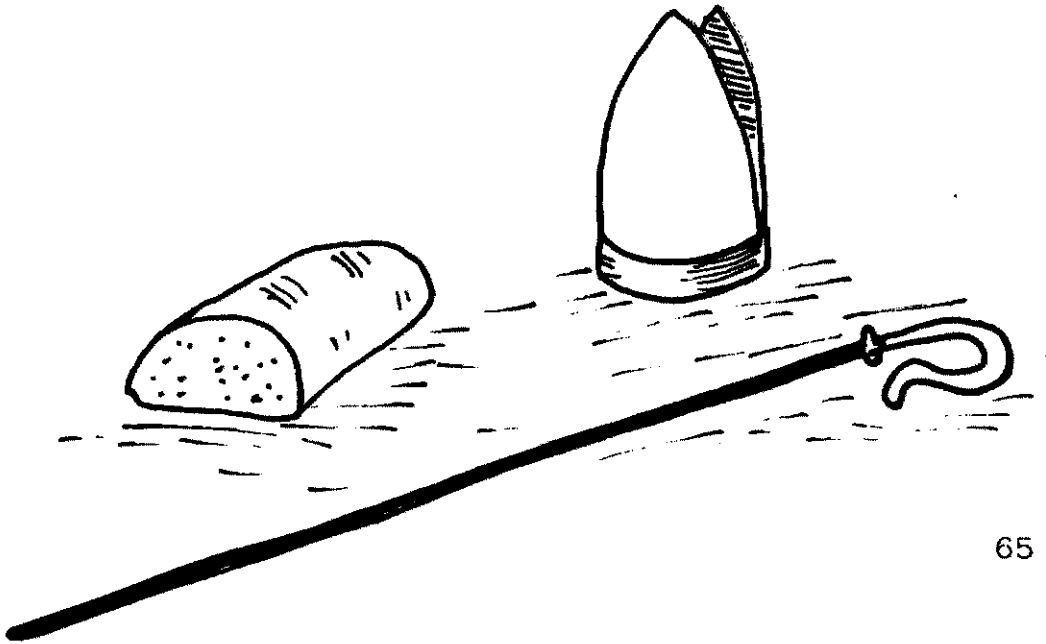
Bischofsbrot

5 Eier
1 Pr. Salz
250 g Zucker

20 g Mandeln, gemahlen
100 g Halbbitter-Schokolade, gerieben
75 g Rosinen
50 g Zitronat, gewürfelt
250 g Mehl
1 Teel. Backpulver

Eier, Zucker und Salz schaumig rühren, alle anderen Geschmackszutaten und zuletzt Mehl mit Backpulver zugeben, gut rühren und in eine gefettete Rehrückenform füllen.

Bei 175 - 190 °C in 50 60 Minuten backen.



Feine Teeschnitten

An winterlichen Abenden schmeckt oft eine Tasse schwarzer Tee gut, mit einem Schuß Rum oder Rotwein.

Dazu paßt folgendes Gebäck:

250 g	Butter
250 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
1/2 Fl.	Rumaroma
5	Eier
250 g	Mehl
1 Teel.	(gestr.) Backpulver

Zeitaufwendig!

1. Füllung:

3 Eßl. Orangenmarmelade

2. Füllung:

100 g bittere Schokolade
3 Eßl. heißes Wasser
25 g Palmin (1 Würfel)

3. Füllung

1 P. Soßenpulver, Vanillegeschmack
2 Eßl. Zucker
1/8 l Wasser
25 g Butter
1/2 Fl. Rumaroma

Aus den oberen Zutaten einen Rührteig herstellen, auf 3 Backbleche verteilen, glatt streichen und bei 180 °C in 10 Minuten abbacken.

Jede Gebäckplatte nach dem Backen sofort in drei gleiche Streifen schneiden, ergibt 9 Streifen. Diese Streifen abwechselnd mit den Füllungen bestreichen und übereinanderlegen. In Alufolie wickeln und über Nacht beschweren. In der Alufolie aufbewahren und nach Bedarf Scheiben davon abschneiden.

Für Füllung 2 die Zutaten miteinander im Topf erwärmen bis die Masse streichfähig ist.

Für Füllung 3 Soßenpulver mit Wasser und Zucker glatt-rühren und aufkochen, Butter und Aroma damit vermischen.

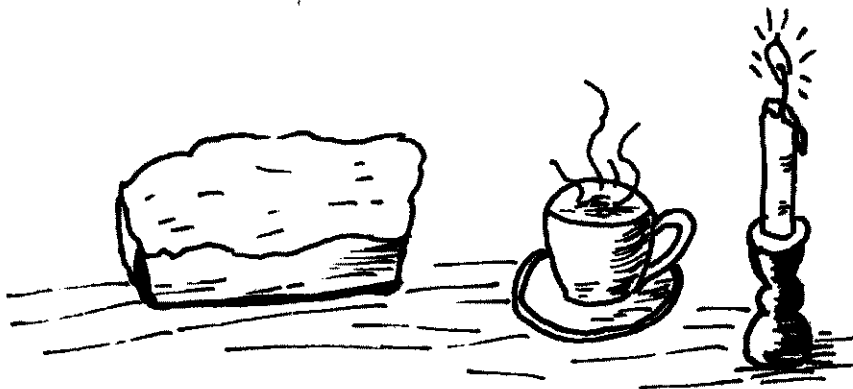
Früchtebrot

3 Eier
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1/2 Fl. Rumaroma
1 Teel. Zimt

60 g Mandeln, gehackt
125 g Haselnüsse, gehackt
125 g Feigen, gewürfelt
125 g Zitronat, gewürfelt
250 g Rosinen

175 g Mehl
1 Teel. Backpulver

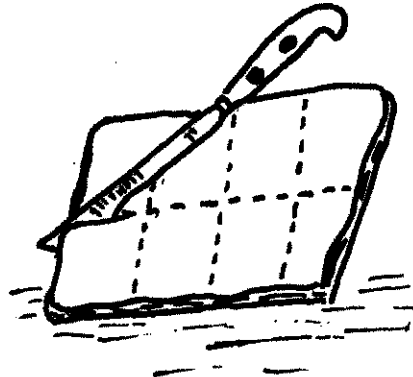
Eier, Zucker, Vanillezucker, Rumaroma und Zimt schaumig schlagen, das vorbereitete Trockenobst und die Nüsse dazugeben, ebenso das Mehl mit Backpulver. Den Teig in eine gefettete mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 180 °C in 70 - 90 Minuten langsam backen. Das Pergamentpapier läßt man zum Frischhalten um den Kuchen. Auch kann man es so groß schneiden, daß der Kuchen nach dem Backen damit eingeschlagen wird.



Gefüllter Honigkuchen

200 g Honig
100 g Zucker
50 g Butter

1 Teel. Zimt
1/2 Teel. Anissamen
1/2 Teel. Kardamom
1 Messersp. Nelken
1 Pr. Salz
500 g Mehl
1 P. Backpulver



Füllung:

200 g Sauerkirschmarmelade
125 g Rosinen
65 g Zitronat, gewürfelt
50 g Mandeln, gehackt
Abgeriebenes von einer Zitrone

Glasure:

100 g Puderzucker
1-2 Eßl. Zitronensaft

Honig, Zucker und Butter erhitzen, abkühlen lassen. Gewürze mit Mehl und Backpulver mischen, mit der Honigmasse zu einem Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die Zutaten für die Füllung mischen, auf den Teig geben.

Das letzte Drittel des Teiges ausrollen und als Decke auf die Füllung legen.

Bei 175 - 180 °C in 15 - 20 Minuten backen.

Noch heiß mit Glasur überziehen, in beliebige Stücke schneiden.

Stollen mit Hefe

500 g Mehl
50 g Hefe
1/4 l (knapp) Milch
1 Teel. Zucker

100 g Rosinen
100 g Korinthen
50 g Mandeln, gehackt
50 g Zitronat
125 g Zucker
1 Teel. Salz
65 g Butter
1 Pr. Ingwer, gemahlen
1 Pr. Muskatnuß
Abgeriebenes einer Zitrone

65 g flüssige Butter
Puderzucker

Mehl als Kranz in eine Schüssel geben; Hefe, Zucker und etwas Milch in der Mitte zu einem dicklichen Brei verrühren und den Vorteig im Backofen bei 45 °C aufgehen lassen.

Die restliche Milch wird mit der Butter in einem Topf ebenfalls in den Backofen gestellt, damit alles die gleiche Temperatur hat. Dann mischt man alle anderen Zutaten in einer zweiten Schüssel.

Ist der Vorteig aufgegangen, so wird er mit der Milch-Fett-Mischung und dem Mehl verrührt, anschl. werden alle anderen Zutaten untergeknetet. Es muß ein elastischer, aber steifer Teig sein. Man formt ihn zu einem ovalen Brot, legt ihn auf Alufolie und begrenzt diese mit 2 Holzbrettchen, damit der Stollen nicht auseinanderläuft. Bei 50 °C läßt man ihn im Backofen gut aufgehen und backt ihn dann bei 180 °C in ca. 45 Min. gar. Nach dem Backen wird er mit flüssiger Butter mehrmahls bestrichen und dann mit Puderzucker bestreut. Die Alufolie schlägt man nach dem Erkalten ganz um den Stollen, so bleibt er lange frisch.

Tip:Eine Geschmacksveränderung erzielt man durch Zugabe von Kardamom oder geriebener Tongabohne.

Stollen mit Quark

500 g Mehl
1 P. Backpulver

125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
3 Eßl. Rum
Abgeriebenes einer halben Zitrone
1 Messersp. Kardamom
1 Messersp. Muskat
2 Eier

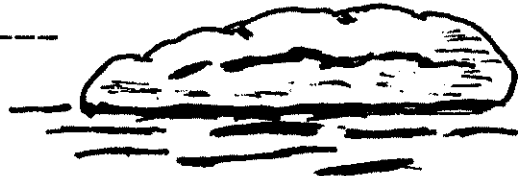
125 g Margarine
250 g Quark
125 g Korinthen
200 g Rosinen
125 g Mandeln, gemahlen
100 g Zitronat

zum Bestreichen:

50 g Butter, zerlassen

zum Bestäuben:

2 Eßl. Puderzucker



Mehl und Backpulver auf die Tischplatte sieben, in der Mitte Zucker, Gewürze und Eier mit Mehl verrühren. Margarine, Quark, Korinthen, Rosinen, Mandeln und Zitronat dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Stollen formen, auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Blech legen.

Backen bei 160 - 180 °C in 50 - 60 Minuten.

Sofort nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Gesamtregister A-Z

A

Aachener Printen	327
Adventsbrod	363
Adventstorte	311
Alltags-Jambalaya	179
Alpenbrod	312
Amerikanische Eierkränze	328
Ananas-Marzipan-Kuchen	364
Ann3Torte	55
Apfelgemüse	209
Apfelkuchen	41
Apfelkuchen in Napfkuchenform	42
Apfelpastete	269
Appeltate	273
Aprikosen-Mandeltorte	50
Aprikosen-Quark-Torte	67
Aprikosenkonfekt	357
Arme Ritter	273
Auberginen-Hirse-Curry	226
Auberginen-Moussaka	232

B

Bambini-Löffelbiskuit	259
Bauernauflauf	180
Bauernfrühstück	245
Bauernfrühstück mit Quark	224
Bauernstuten	274
Belgrader Mandeltorte	19
Berliner Brod	313
Bienenstichtorte	31
Bigosch	182
Birnen im Käseteig	167
Birnenkuchen, gedeckt	39
Birnenschnitten	43
Bischofsbrod	365

Blitzbutterkuchen	237
Blitzgericht mit Bockwurst	181
Blitzkuchen	68
Blitzragout	246
Blumenkohlschüssel	211
Bohnen-Gulasch	183
Braune Weihnachtskuchen	345
Brokkoli-Creme-Suppe	107
Brownies	85
Brüsseler Spitzen	328
Buchweizen-Pfannkuchen	274
Bunter Maissalat	124
Buttersterne	346

C

Champignon-Torte	159
Champignoncreme-Suppe	97
Chicoree mit Eiern überbacken	217
Chicoreesalat	123
Chinakohltopf	190
Chinasuppe	98
Chinesisches Schnitzel	135
Conni-Kuchen	55
Creme, russisch	257
Currylinsen	231

D

Dampfnudeln mit Weinschaum-	soße	273
Dattelonfekt	357	
Dattelmakronen	329	
Donauwellenkuchen	20	
Dreifrucht	291	

E

Eier in Kressesoße	199
Eier, gefüllt	129
Eierkränze, amerikanisch	328
Eis-Gugelhupf	255
Elfenspeise	256
Elisenlebkuchen	330
Endiviengemüse	184
Eugenien-Torte	35

F

Feine Teeschnitten	366
Feiner Apfel-Auflauf	265
Feiner weicher Honigkuchen	314
Feinster Schokoladenkuchen	62
Festliche Mousse au chocolat	262
Festliche Salatplatte	118
Filetauflauf	136
Filettopf	137
Fisch in Apfel-Curry-Soße	203
Fisch mit Senfkruste	204
Fisch, gedünstet	207
Filettopf	147
Fleischwurstpfanne	194
Florentiner Medaillons	185
Florentiner Torte	21
Fruchtiger Rotkohlsalat	121
Fruchtkonfekt	358
Früchtebrot	65, 367
Frühstücksbrötchen	69
Fächertorte	21
Förstertorte	44

G

Gebackene Hackfleischschnitten	138
Gedeckter Birnenkuchen	39
Gedünsteter Fisch	207

Gefüllte Eier	129
Gefüllte Honigkuchen	368
Gefüllte Taschen	162
Gefülltes Schweinefilet	139
Gelbe-Rüben-Auflauf (Steckrüben)	218
Gemüsesuppe	176
Geschnetzeltes	140
Geschnetzeltes Putenfleisch	144
Gewürzkuchen	56
Gewürzkuchen aus dem Försterhaus	57
Glitzerschnee	346
Grünkern-Auflauf	229
Grünkernfrikadellen	230
Grünkohl	271
Gulasch aus Schweinefleisch	195
Gulaschsuppe	99, 175
Gurken einmachen	292
Gurken-Reis mit Mettwurst	215
Gurkengemüse in Senf-Kapern-Soße	216

H

Hackfleischschnitten, Gebacken	138
Hackfleischtopf, russisch	188
Haferflockenmakronen	331
Hawaii-Toast	237
Hefekranz	70
Hefestollen	369
Helgoländer Rotharschschnitte	205
Heringssalat	133
Herren-Creme	263
Herrenpudding	256
Himmel und Erde	271

Himmelstorte	22
Hirtensuppe	109
Holunderbeerensaft	293
Honigkuchen m. Buttermilch	315
Honigkuchen, gefüllt	368
Honigkuchen,weicher	314
Husaren-Krapferl	77
Hähnchen im Zwiebelhett	192
Hähnchenbrust mit Reis	191
Hörnchen mit Erdheercreme	23
Hühnerbrust in Pfeffersöße	153
Hüttenbrot	238

J

Jambalaya	179
Javaplätzchen	332
Joghurt-Torte	37
Joghurtcreme	257
Julkuchen, Schwedische	351
Junggesellen-Salat	128

K

Kabeljaufilet in Kräutercreme	208
Kabeljauscheiben	206
Kaiserin-Friedrich-Torte	58
Kaiserschmarren	274
Kapern- und Pilztunke	212
Karfreitagsstruwen	275
Kartoffel-Champignon-Gratin	222
Kartoffel-Lauch-Auflauf	221
Kartoffel-Pizza	161
Kartoffelgratin	223
Kasseler im Blätterteig	148
Kasseler überbacken	149
Kirschenmichel	270
Kirschkuchen	45

Knabbeln	275
Knasterkuchen	316
Kohlrabi-Salat	125
Kokoskuchen	72
Kokosmakronen	78, 334
Kokosmakronen, Lübecker	335
Kokosraspel-Kleingebäck	81
Krabbensalat, bunter	111
Krümelkuchen, einfach	51
Käse-Brokkoli-Suppe	108
Käse-Brot	91
Käse-Gebäck	84
Käse-Porree-Suppe	106
Käse-Schinken-Auflauf	168
Käsegebäck	78
Käsekuchen	71
Käsesalat	111
Käseschnitzel	247
Käsesuppe, pikant	100
Königsschnitten	317
Kürbis eingemacht	293

L

Lagendessert-Torte	28
Lagensalat	112
Lasagne	163
Leberkäserouladen	196
Lebkuchen	318
Linsensalat	127
Linzer Kirschtorte	46
Linzer Kranzerl	347
Linzer Schnitten	334
Linzertorte, Original	33
Lumpensalat	249
Ländlicher Kartoffelauflauf	220
Löffelbiskuit, Bambini	259
Lübecker Kokosmakronen	335

M

Maissalat I+II	113
Maissalat mit Paprika	209
Maissalat, bunter	124
Mandarinen-Kuchen	53
Mandelknuspereben	336
Mandelkonfekt	359
Mandelmürbchen	80
Mandelschnitten	319
Mandelsplitter	360
Mandeltorte, Belgrader	19
Marzipan-Ananas-Kuchen	364
Marzipankonfekt	360
Marzipanplätzchen	348
Matjes-Salat	132
Matjesröllchen 'Langeland'	141
Mexikanische Pfeffersuppe	100
Mitternachtssuppe "Onkel Jupp"	101
Mohnrolle	74
Mousse au chocolat, festlich	262
Möhren-Apfel-Rohkost	126
Möhren-Rahm-Suppe	177
Möhrenbrot	92
Möhreneintopf	186
Möhrenpfanne	213
Möhrentorte.	73
Mürbeteig für verschiedene Plätzchen	349

N

Nachbars Quarktorte	75
Napfkuchen mit Eierlikör	60
Nonnenkoteletts	275
Norweg. Weihnachtsringe	

350
374

Nusskuchen	63
Nussstangen	336
Nusstaler, Schweizer	340

O

Obstsalate	264
Obsttorte mit Joghurtsahne	47
Ofenschlupfer, Pikant	158
Olgabrötchen	337
Original Linzertorte	33
Ostfriesen-Torte	34

P

Panhas	269
Paprik3Gemüseeeintopf	187
Paprikasuppe	102
Paradiessalat	114
Party-Suppe	105
Partybrot 'Peppone'	155
Pfeffernüsse	337
Pfefferpotthast	269
Pfirsich im Schneebett	261
Piroggen mit Füllung	160
Pizza I	239
Pizza II	240
Porree-Eier-Salat	119
Porree-Schinken-Rollen	219
Porree-Suppe	249
Prasselkuchen	320
Preißelbeersöße	165
Prinz-Karl-Torte	24
Prinzenschnitten	321
Prinzessinsuppe	103
Putenbrust in Kiwi-Sahne-Sauce	145
Putenfleisch, Geschnetzeltes	144
Putenschnitzel-Auflauf	146
Pußtasalat	114

Q

Quark-Mandarinen-Kuchen	
52	
Quarkauflauf, westfälisch	277
Quarkplätzchen	275
Quarkstollen	370
Quiche-Lorraine	169

R

Ragout-Oriental	197
Reisaufwurf mit Kirschen	271
Reissalat	115
Reiterfleisch	105
Rhabarber mit Mandelbaiser	271
Rhabarber-Ingwer-Marmelade	294
Rhabarbertorte mit Cremehau- be	48
Rippe mit Pfirsich	192
Risi-Bisi	250
Ritter, Arme	273
Roggen-Paprik3Aufwurf	225
Roggenvollkornbrötchen	90
Rosenkohltopf	178
Rosenkuchen	64
Rosinenbrötchen	241
Rosinenstangen	338
Rosinenstuten	276
Rote-Bete-Salat	120
Rotwein-Nuss-Kuchen	61
Rupfkuchen, russisch	30
Russische Creme	257
Russischer Hackfleischtopf	188
Russischer Rupfkuchen	30
Rätseltorte	36
Rührapfelkuchen	242

S

Sahneschinken	151
Salat, tropisch	116
Salatplatte, festlich	118
Samt und Seide	258
Sauerkirschlikör	295
Sauerkrautsalat	124
Sauerkrautsalat	130
Sauerrahmcreme	260
Saure Sahnekringel	79
Schinkenbananen	142
Schinkenbegräbnis	251
Schinkenrolle	247
Schlehenlikör	295
Schmandkuchen	29
Schneeflocken	243
Schneidewind	339
Schnelle Linsensuppe	178
Schnelle Mousse au chocolat	261
Schnittlauch-Rührei mit Pilzen	200
Schnitzel-Aufwurf	152
Schokoladen-Nussstangen	322
Schokoladen-Nussstreifen	323
Schokoladenbrote, klein	333
Schokoladenrolle	26
Schokoladentorte	25
Schottische Eier mit Speck- Kartoffeln	201
Schwedische Julkuchen	350
Schwedisches Gebäck	83
Schweinefilet 'Stroganoff'	143
Schweinefilet, gefüllt	139
Schweinewürfel mit Pfefferlingen	193
Schweizer Nusstaler	340
Sekktorte	32 375

Sellerie-Rohkost mit Ananas		verschiedene Plätzchen von	
126		Müribeteig	349
Senatorensalat	130	Vollkorn-Bienenstich	38
Soße zu Rinder u. Schweinebraten	165	Vollkornbrot	87/88
Spanisches Schweinefleisch		Vollkornspätzle in Schinken-Koriander-Soße	228
150			

W

Spargelcremesuppe	103	Waffeln	76
Speck-Kuchen, falscher	56	Waffelplätzchen, hart	331
Speck-Zwiebelkuchen	243	Weihnachtskuchen, Braune	345
Spekulatius	79	Weinbrand-Torte	59
Spekulatius	352	Weinäpfel, würzig	272
Spinat-Salat	122	Weizenvollkornbrot	89
Springerle	353	Weißkohltopf	190
Spritzgebäck	341	Wespennester	342
Stachelheertorte	49	Wirsingtopf	190
Steenbergspeise	260		
Steintopf-Marmelade	396		
Stollen mit Hefe	367		
Stollen mit Quark	370		
Szegediner Gulasch	189		

T

Taschen, gefüllt	162	Zigeunerschnitten	324
Teeschnitten, Feine	366	Zimtsterne	354
Teufelssalat	131	Zitrontorte	27
Thunfischsalat	115	Zucchini-Gemüse	210+214
Toast auf kaltem Wege	156	Zucchini-Pfannkuchen mit Sonnenblumenkernen	227
Toast, Pikant	157	Zwetschgen einmachen	297
Tomatenröhrei	201	Zwetschgen-Auflauf	266
Triester Torte	59	Zwetschgenmus	297
Trimm-Dich-Toast	156	Zwieback-Auflauf	267
Töttchen	270	Zwiebel-Ananas-Salat	117

U

Ulmer Tantenkuchen	27
Ungarischer Teufelstopf	104

V

Vanille-Halbmonde	82
Vanillekipferl	342