

Lose Blattsammlung Vegetarisch

PS

Es sind gesammelte Rezepte, aus ihrer losen Blatt Sammlung, teils noch nicht probiert, von
Mary Sandau , Montag, 12. Mai 2008

Mit freundlichen Grüßen

Index nicht aktiv

Amerika	6
Backen	18
Dessert	78
Getränke	88
Haloween	92
Kochen	101
Salat	116
Torten	64
Was woanders nicht passt	120

Inhaltsverzeichnis

Lose Blattsammlung Vegetarisch	1
PS	1
Index nicht aktiv	1
Inhaltsverzeichnis aktiv	1
Amerika	6
24 Stunden Fruchtsalat 3 Ei	6
American Cheese Cake 4 Ei M.....	6
Amerikanischer Käsekuchen 4 Ei M.....	7
Apple Pie mit Schokoblättern 2 Ei M.....	8
Bananen Brot 2 Ei M.....	9
Bananen Pie 3 Ei M.....	9
Clam Dip M.....	10
Creme Brownies 2 Ei M.....	10
Friendship Cocktail Eierlikör	11
Marshmallow Eiscreme M.....	11
Messlöffelmaße:	12

Mexican Schoko Baisers 4 Eiweiß M.....	12
Mississippi Mud Pie M.....	13
Schoko Kokos Cookies M.....	14
Schokoladenchips Plätzchen 4 Ei M.....	14
Snowball Kuppel 3 Ei M.....	15
Texanischer Schokoladenkuchen 2 Ei M.....	16
Thanks Givings Turkey 2 Ei M.....	17
Tomaten Dip	18
Backen	18
Diverses	18
Amerikaner 3 Ei M.....	19
Apfelstrudel	19
Aprikosen Mariechen 1 Ei + 3 Eigelb M.....	20
Blätterteig Teilchen 1 Ei.....	20
Buttercreme (M)	21
Buttermilch Waffeln 4 Ei M.....	22
Buttermilchplinze 4 Ei M.....	22
Creme Schnittchen 4 Ei M.....	23
Eierschecke 4 Ei M.....	23
Fastnachts Mohrenköpfe 4 Eigelb + 7 Eiweiß M.....	24
Kalter Hund 3 Ei.....	25
Kalter Hund Rauten 2 Ei.....	25
Kalter Hund, gegrillt 7 Ei.....	25
Kokosmakronen 4 Eiweiß.....	26
Makronenmasse 3 Eiweiß.....	27
Mandarinen Röllchen 4 Ei + 4 Eigelb M.....	27
Milchhörnchen 1 Eigelb M.....	28
Mohnhörnchen 2 Ei M.....	29
Mohrenköpfe 3 Ei M.....	30
Muttertagsherzchen 2 Ei.....	31
Mutzenmandeln 2 Ei.....	32
Quarkstrudel 3 Ei M.....	32
Reformationsbrötchen M.....	33
Salzteig.....	33
Sandmoppen und Nussnestchen 1 Ei M.....	34
Schillerlocken 1 Eigelb M.....	35
Schokorolle 6 Ei M.....	35
Tante Doras Schneckenkuchen 1 Eigelb M.....	36
Trüffel M.....	37
Waffeln 4 Ei M.....	37
Weihnachtsplätzchen à la Trude 3 Ei.....	38
Fettgebackenes	38
Berliner Ballen 2 Ei M.....	38
Fettgebackenes.....	39
Frittierte Mäuse 2 Eigelbe M.....	39
Mutzenmandeln 2 Ei.....	40
Schneebälle 6 Ei.....	41
Schürzkuchen 1 Ei M.....	41

Kekse – Plätzchen	42
Baiser Plätzchen 3 Eiweiß	42
Schokoladen Igel 2 Eigelbe M	43
Kuchen	44
Ameisenkuchen 6 Ei M	44
Baumkuchen 4 Ei M.....	44
Bienenstich M	45
Biskuit (Grundrezept) 3 Ei	46
Biskuit-Obstboden 3 Ei.....	46
Biskuitrolle à la Trude.....	47
Eierlikörkuchen à la Oma Henrich 5 Ei	47
Gold und Silber 4 Ei M.....	47
Gugelhupf 4 Ei M.....	48
Haselnusskranz mit Quarkölteig M.....	49
Hermann Kuchen 2 Ei.....	49
Hermann Brief	51
Käsekuchen à la Trude 6 Ei M.....	51
Marmorkuchen Teig für Donauwelle 3 Ei M	52
Maulwurfkuchen 2 Ei M.....	52
Milchreiskuchen M	53
Mohnkuchen à la Trude 1 Ei M.....	53
Mohrenkopfkuchen 13 Ei M	54
Möhrenkuchen 5 Ei.....	55
Natronkuchen 5 Ei M.....	56
Papageienkuchen 6 Ei M.....	56
Philadelphia Kuchen 6 Ei M	57
Quark Bovist à la Trude 6 Eigelb M.....	58
Quark Ölteig (Grundrezept) M.....	59
Rehrücken 8 Ei M	59
Tante Doras Schneckenkuchen 1 Eigelb M.....	60
Trudes Pflaumenkuchen	61
Vanille Eierschecke 4 Ei M.....	61
Versunkener Apfelkuchen 3 Ei	62
Zitronenkuchen 3 Ei M.....	63
Zuckerkuchen	63
Zupfkuchen 4 Ei M.....	64
Torten	64
Eissplitter Torte 10 Baiser M.....	64
Erdbeer Sommertorte M.....	65
Frankfurter Kranz 6 Ei.....	66
Friedolin Torte 7 Ei M.....	67
Gebackene Eistorte 2 Ei + 3 Eiweiß M	67
Hefeteig (Grundrezept) M.....	68
Holländer Kirschtorte M	68
Käse Sahne Torte 4 Ei + 4 Eigelb M.....	69
Käsetorte ohne Boden 6 Ei M	70
Mohrenkopftorte M	71
Mürbeteig (Grundrezept) 1 Ei	71

Nusstorte 5 Ei	72
Sahne Nuss Torte M.....	72
Sahne Schokoladentorte M.....	73
Schoko Baiser Torte 3 Eigelb u 2 Eiweiß M.....	74
Streuselkuchen 2 Ei M.....	75
Weintrauben Puddingtorte 1 Ei M.....	76
Zitronentorte	78
Dessert	78
Äpfel im Schlafrock 1 Eigelb M.....	78
Äpfel in Vanillesoße 1 Ei M.....	78
Erdbeercreme 4 Ei M.....	79
Grießflammerie 1 Ei M.....	79
Halbgefrorenes mit Milch und Vanille 1 Eigelb M.....	80
Schokoladeneis:	80
Mocca-Eis: Grundrezept und Extrakt von 35 g Kaffee.	80
Nuss-Eis: Grundrezept und 50 g gemahlene Nüsse.....	80
Karamellflammeri mit Vanillesoße 1 Ei M.....	81
Kräuteromelett 6 Ei.....	81
Obstsalat mit Wackelpeter.....	82
Omelett Soufflèe 4 Ei	83
Preiselbeerschaumspeise 1 Eigelb + 2 Eiweiß M.....	83
Quark Vanillecreme 1 Ei M.....	83
Rhabarber Schaumspeise.....	84
Rhabarberkompott.....	84
Sahne Omelettes 4 Ei M.....	85
Schaumomelett 3 Ei	85
Schoko Rum Töpfchen 4 Ei M	86
Schoko-Reis-Dessert M.....	86
Weincreme 3 Ei.....	87
Weißer Schokoschaumspeise 2 Ei M.....	87
Getränke	88
Ananas Bowle	88
Eier Grog 1 Eigelb M.....	89
Eierlikör 6 Ei M.....	89
Feuerzangen Bowle.....	89
Irish Coffee M	90
Kaffeesoufflè 6 Ei.....	90
Kakao (Trink) M.....	91
Möhren Cocktail M.....	91
Schoko Eierlikör 8 Eigelb M.....	91
Haloween	92
Diverses	92
Blocksberg Salat	92
Fliegenpilz Bowle.....	93
Frankensteins lange Finger in Warzenbutter	93
Geistersuppe mit schwarzen Käfern 1 Ei M	94
Gespensterlauf Belladonna 4 Ei M.....	94
Harzer Brocken M.....	95

Krötenpudding	96
Kürbis Konfitüre.....	96
Kürbis Orangen Kuchen 4 Ei M.....	96
Kürbissuppe.....	98
Kochen.....	101
Diverses.....	101
Apfelpfannkuchen 10 Ei M.....	101
Apfelreis mit Zucker und Zimt.....	102
Arme Ritter 3 Ei M.....	102
Armen Ritter II 3 Ei M.....	103
Backblechkartoffeln.....	103
Buttermilch Plinsen 4 Ei M.....	104
Crêpes 2 Ei M.....	104
Eierfrikassee mit Gemüse 6 Ei M.....	105
Eierfrikassee mit Pilzen 6 Ei.....	105
Eiersoße 6 Ei.....	105
Gefüllte Eierpfannkuchen 3 Ei M.....	106
Grießbrei (1 Ei) M.....	106
Hefeklöße M.....	107
Kartoffel Zucchini Auflauf 4 Ei M.....	107
Kartoffelbratlinge 1 Ei.....	108
Kartoffelgulasch.....	108
Kartoffelklöße 2 Ei.....	109
Kartoffelklöße à la Trude 2 Ei.....	109
Milchreis M.....	110
Nudeln mit Tomatensoße à la Trude M.....	110
Pilzpfanne Jahrmarkts Art M.....	110
Reibekuchen 2 Ei.....	111
Rotkraut-Gemüse.....	111
Sauerkraut.....	112
Sauerkrautpuffer 2 Ei M.....	112
Saure Eier 5 Ei.....	113
Selleriekartoffeln.....	113
Spaghetti Primavera M.....	113
Weißmehlsklöße à la Trude 4 Ei.....	114
Suppe.....	114
Apfelsuppe.....	114
Biersuppe 1 Eigelb M.....	115
Indischer Reisteller I.....	115
Riffelsuppe 2 Ei.....	115
Salat.....	116
Chicoréesalat.....	116
Eier-Paprika-Salat 4 Ei M.....	116
Eiersalat 4 Ei + 1 Eigelb M.....	117
Kartoffel-Paprika-Salat.....	117
Möhrensalat M.....	118
Obstsalat.....	118
Radieschen-Eier-Salat 6 Ei.....	119

Reissalat 3 Ei	119
Rotkrautsalat	119
Weißkrautsalat	120
Was woanders nicht passt	120
Cornflakes Häufchen	120
Eiereinlauf 1 Ei M	120
Eierstich 1 Ei M	121
Grießklößchen 1 Ei M	121
Mehlschwitze	121
Silikon-Backform (Gebrauchsanleitung)	122
Soleier 3 Ei.....	122
Soleier, Gefüllte	122

Amerika

24 Stunden Fruchtsalat 3 Ei

(24 hours salad)

2 Eier , teilen

2 Tl. Zucker

2 Tl. Zitronensaft

im Wasserbad gleichmäßig rühren bis es dick ist. Ein Ei. Butter dazu und kalt werden lassen. 1 Tasse Whipped Creme (Schlag-fit) unterheben. In eine große Schüssel geben, 2 Tassen kleine Marshmallows, 1 kl. Dose Fruchtcocktail und 1 kl. Dose Mandarinen unterrühren. Für 24 Stunden kalt stellen.

American Cheese Cake 4 Ei M

125 g Zwieback

40 g Butter oder Margarine

600 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia Käse)

150 g saure Sahne

200 g Zucker

2 unbehandelte Zitronen (in jedem Fall „Bio“)

4 Eier

1 El. Mehl
50 g Aprikosen-Konfitüre
Backpapier

Zwieback zerstoßen, Fett schmelzen, mit Zwieback vermischen.

Boden einer Springform 26 cm Æ mit Backpapier auslegen, Zwieback draufgeben, fest andrücken und kalt stellen.

Käse, saure Sahne und 100 g Zucker glatt rühren. Schale von 1 Zitrone abreiben, eine Hälfte auspressen. Zitronenschale, 2 El. Zitronensaft, Eier und Mehl unter die Käsemasse rühren und in die Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 10 Min. backen, dann die Temperatur reduzieren auf 150° und noch 40 Min. backen. Ca. 15 Min. im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen und danach abkühlen lassen.

1 Zitrone in Scheiben schneiden. 100 g Zucker und 100 ml Wasser aufkochen, Zitronenscheiben kurz mitdünsten und im Sud auskühlen lassen.

Konfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen.

Zitronenscheiben auf den Kuchen legen und mit der Konfitüre bestreichen.

Amerikanischer Käsekuchen 4 Ei M

9 Scheiben Zwieback
130 g Zucker
3 El. weiche Butter

4 Eier

500 g Sahne-Quark

Saft und Schale von ½ Zitrone (Bio-Zitrone)
2 El. Puderzucker zum besieben

Den Zwieback in Stücke brechen, in ein trockenes Geschirrtuch einschlagen und mit dem Nudelholz zerbröseln (oder mit dem Hammer).

Die Zwiebackbrösel mit 2 El. Zucker und 1 ½ El. Butter zu einem festen gebundenen Teig verkneten.

Mit der restlichen Butter eine Springform 26 cm Æ ausstreichen und die Zwiebackmasse fest in die Form drücken. Den Backofen auf 170° vorheizen.

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Den Sahne-Quark mit dem übrigen Zucker, dem Zitronensaft, der -schale und dem Eigelb cremig schlagen. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und locker unter die Käsemasse heben.

Die Käsecreme auf den Zwiebackboden füllen und den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 1 Std. backen.

Den fertigen Kuchen 3 Std. auskühlen lassen. Dann den Käsekuchen mit dem Puderzucker bestäuben und in 8 - 12 Stücke teilen.

Apple Pie mit Schokoblättern 2 Ei M

Schoko Mürbeteig:

4 El. Kakaopulver
200 g Mehl

100 g weiche Butter

50 g Zucker

2 Eigelb

5 Tropfen Vanillearoma
Kaltes Wasser nach Bedarf

Füllung:

750 g Kochäpfel

25 g Butter

½ TL. gemahlener Zimt
50 g geraspelte Zartbitter Schokolade

2 Eiweiß, verquirlt

½ TL. Zucker

Vanille Eis oder Schlagsahne zum Servieren

Kakaopulver und Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Fingern gut vermischen, bis die Masse krümelig ist. Den Zucker einrühren, Eigelb, Vanillearoma und genügend Wasser zufügen um einen glatten Teig zu erhalten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Pie Form oder eine runde Auflaufform 20 cm \varnothing damit auslegen. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Den restlichen Teig ausrollen und Blattverzierungen ausschneiden.

Die Äpfel schälen, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Die Hälfte der Äpfel mit Butter und Zimt in einem Topf bei schwacher Hitze weich kochen, dabei gelegentlich umrühren. Die restlichen Apfelspalten zugeben, die Mischung leicht erkalten lassen, dann die Schokoladenraspel einrühren. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und die Apfelmischung darüber geben. Obendrauf die Teigverzierungen verteilen, mit etwas geschlagenem Eiweiß bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 35 Min. knusprig backen.

Warm oder kalt mit Eis oder Schlagsahne servieren.

Man kann aber auch, 10 Min. bevor der Pie fertig ist, den Pie aus dem Ofen holen und das restliche steifgeschlagene Eiweiß Obendrüberziehen und den Pie noch mal in den Ofen schieben, bis die Eischneedecke leicht angebräunt ist.

Bananen Brot 2 Ei M

336 g Weizenmehl
3 g Backsoda
3 g Salz
75 g Backfett
169 g brauner Zucker

2 Eier

2 3 zerdrückte reife Bananen

1/8 Itr. Milch

evtl. 113 g gemahlene Walnüsse

Mehl, Salz und Backsoda vermischen. Backfett und Zucker verrühren, Eier und Bananen hinzufügen und das Ganze leicht schlagen. Abwechselnd Mehlmischung und Milch dazu. Nach jedem Hinzufügen schlagen, bis der Teig geschmeidig ist. Dann evtl. die Nüsse dazu. In einer Backform (23x13x8) bei 195° 200° ca. 65 Min. backen. Dann aus der Backform nehmen, auf dem Rost auskühlen lassen und in Plastikfolie wickeln.

Messlöffelmaße: 9 g = Nr. 4
6 g = Nr. 3
3 g = Nr. 2
1 ½ g = Nr. 1

Bananen Pie 3 Ei M

½ Itr. Milch

1 Prise Salz
113 g Zucker
27 g Maisstärke

3 Eier, teilen

18 g Margarine
3 g Vanille ¼ ½ Fl. Konzentrat
3 Bananen, frisch
1 Boden aus Biskuit oder Mürbeteig für in die Pie Form 23 cm.

In eine Kasserolle Zucker, Maisstärke und Salz füllen. Stufenweise Milch einrühren. Bei mittlerer Hitze kochen bis es dick ist. Konstant rühren !!!

Die 3 Eigelb in einer Tasse verrühren. Etwas von der gekochten Masse in das Eigelb geben, verrühren, das Gleiche wiederholen, verrühren, dann das Ganze in die heiße Milch geben. Unter Rühren 2 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen und Margarine und Vanille dazu. Bananen schälen und zerdrücken und in die Masse geben.

Den Boden in eine Pie Form legen, mit der Masse auffüllen und obendrauf den Eischnee. Die Form in die Backröhre und bei 200° ca. 5 Min. überbacken.

Clam Dip M

250 g Philadelphia Käse

150 g Creme Fresh (Saurcreme)

1 El. Zitronensaft Nr. 4

1 El. Gewürfelte Zwiebeln Nr. 4

3 g Worchestersoße Nr. 2

1 Dose minced Clams (ca. 175 g kleine Krabben)

Gut vermischen. Mit Tortilla Nachos oder Natural Kartoffelchips servieren.

Creme Brownies 2 Ei M

200 g Frischkäse

2 3 Tropfen Vanillearoma

250 g Zucker

2 Eier

100 g Butter

3 El. Kakaopulver

50 g gemahlene Haselnüsse

100 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Für die Glasur:

50 g Butter

1 El. Milch

100 g Puderzucker

2 El. Kakaopulver

Eine quadratische 20 cm Backform leicht mit Fett einpinseln und den Boden mit Backpapier auslegen.

Frischkäse, Vanillearoma und 25 g Zucker glatt rühren und beiseite stellen.

Die Eier mit dem restlichen Zucker 10 Min. mit dem Mixer schaumig schlagen, bis die Eimasse steife Spitzen bildet. Butter und Kakaopulver unter ständigem Rühren im Wasserbad erhitzen und die Mischung unter die Eimasse heben. Dann Mehl, Backpulver und die Nüsse zugeben und gut verrühren.

Die Hälfte des Teiges in die Backform geben und glatt streichen. Die Frischkäsemischung darauf verteilen und den restlichen Teig darübergben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 40 45 Min. backen. In der Form abkühlen lassen.

Für die Glasur Butter und Milch erhitzen und mit Puderzucker und Kakao-pulver glatt rühren. Den Kuchen mit der Glasur überziehen und nach Be-lieben mit „Schoko Tropfen“ (Schwartau oder Nestle) verzieren.

Der Kuchen wird in der Form serviert. Man schneidet ihn in 16 kleine Quadrate.

Friendship Cocktail Eierlikör

1 cl COLOUR (Kaffeelikör)

1 cl EGGNUGG (weißer Eierlikör)

1 cl Coca Cola

Die Zutaten müssen sehr kalt sein.

Alles miteinander gut verrühren. Aufpassen, das schäumt sehr (über den Rand des Glases hinweg : ().

Dann gibt man vorsichtig eine Kugel Boubon Vanille Eis hinein.

Mit einem Strohhalm trinken.

Marshmallow Eiscreme M

90 g Zartbitter Schokolade, in Stücke gebrochen

175 g weiße Marshmallows

150 ml Milch

300 g Creme double

Schokolade und Marshmallows mit der Milch in einem Topf bei sehr schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Vom Herd nehmen und voll-ständig abkühlen lassen.

Crème double halb steif schlagen, dann mit einem Metalllöffel unter die kalte Schokoladenmasse heben. In eine Kastenform gießen und mindestens 2 Stunden im Gefrierschrank fest werden lassen. (Hält sich tiefgefroren bis zu einem Monat.) Mit frischem Obst servieren.

Messlöffelmaße:

9 g = Nr. 4

6 g = Nr. 3

3 g = Nr. 2

1 ½ g = Nr. 1

Mexican Schoko Baisers 4 Eiweiß M

4 Eiweiß

225 g Zucker

1 Tl. Speisestärke

40 g Zartbitter Schokolade, gerieben

Für die Füllung:

100 g Zartbitter Schokolade

150 g Schlagsahne

1 El. Puderzucker

1 El. Weinbrand (nach Belieben)

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße steif schlagen und nach und nach die Hälfte des Zuckers unterrühren. Zu einem steifen glänzenden Schnee schlagen.

Vorsichtig den restlichen Zucker, die Speisestärke und die Schokolade unterheben.

In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. 16 große Rosetten auf die Backbleche spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 140° C eine Std. backen, dabei nach der halben Backzeit die Position der Backbleche tauschen. Den Ofen abschalten und die Baisers im geschlossenen Ofen abkühlen lassen.

Das Backpapier vorsichtig abziehen.

Für die Füllung die Zartbitter Schokolade schmelzen und auf den Boden der Baisers streichen. Kopfüber auf einem Kuchengitter fest werden lassen. Sahne und Puderzucker verrühren und steif schlagen. Evtl den Wein-

brand unterziehen. In einen Spritzbeutel füllen und jeweils 2 Baisers mit der Sahne verbinden. Sofort servieren.

Mississippi Mud Pie M

225 g Mehl
30 g Kakaopulver

150 g Butter
30 g Zucker
2 El. kaltes Wasser

Für die Füllung:

175 g Butter
350 g brauner Zucker
4 Eier, leicht verquirlt
4 El. Kakaopulver

150 g Zartbitter Schokolade

300 g Schlagsahne

Für den Guss:

400 g Sahne, geschlagen

Schokoladen Späne

Für den Teig Mehl und Kakaopulver in eine Schüssel sieben und die Butter in Flöckchen zugeben. Mit den Fingern vermischen, bis die Masse krümelig ist. Zucker und kaltes Wasser einarbeiten, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Pie Form oder eine runde Auflauf Form 26 cm \varnothing damit auskleiden. Mit Backpapier abdecken und mit getrockneten Erbsen beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 190° C 15 Min. blind backen. Dann Erbsen und Papier entfernen und noch einmal 10 Min. backen.

Für die Füllung Butter und Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Unter ständigem Rühren nach und nach die Eier und das Kakaopulver zugeben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit der Sahne in die Mischung einrühren.

Die Füllung auf den Teig gießen und bei 170° C ca. 45 Min. backen, bis sie fest ist.

Den Pie abkühlen lassen und die geschlagene Sahne darauf verteilen. In den Kühlschrank stellen.

Den Mud Pie mit Schokoladenspänen dekorieren und in der Form servieren.

Schoko Kokos Cookies M

125 g weiche Margarine
5 Tropfen Vanillearoma
90 g Puderzucker
125 g Mehl
2 El. Kakaopulver
50 g Kokosraspel
30 g Butter
100 g weiße Marshmallows
25 g Kokosraspel

Zartbitter Schokolade, geschmolzen

Ein Backblech leicht einfetten. Margarine, Vanillearoma und Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver hineinsieben und mit den Kokosraspeln zu einer glatten Masse verrühren.
Jeweils 1 Tl. Teig zu einer Kugel formen und mit genügend Abstand auf das Backblech setzen. Die Kugeln leicht flach drücken und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 12-15 Min. backen, bis sie fest sind.
Auf dem Backblech einige Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter heben und vollständig auskühlen lassen.
Butter und Marshmallows in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen und gut verrühren. Jeweils ein wenig von der Creme auf die Plätzchen geben und mit Kokosraspeln bestreuen. Fest werden lassen.
Die Cookies mit etwas geschmolzener Schokolade verzieren und fest werden lassen.

Schokoladenchips Plätzchen 4 Ei M

(Cookies)

336 g Backfett
336 g Zucker oder
336 g brauner Zucker
1238-1350 g Weizenmehl
evtl. 225 g Hafermehl, denn weniger Weizenmehl nehmen
3 g Salz 5 g = 1 gestr. Tl.
6 g Backsoda
12 g Vanille = 1 Fl. Konzentrat

336 g Schokoladenchips (Nestle)

(evtl. 225 g gemahlene Walnüsse)

4 Eier

6 El. Milch = 1/10 ltr.

Backfett (Margarine), Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl, Salz und Backpulver dazu. Gut mixen. Milch, Vanille, Schokoladenchips und evtl. Walnüsse dazu. Nochmals gut mixen.

Mit einem TL. kl. Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen.

Bei 210° etwa 8 Min. backen.

Die Heizzeit nicht überschreiten, sonst fallen die Cookies auseinander.

Snowball Kuppel 3 Ei M

3 Eier

125 g Zucker

100 ml Speiseöl

100 ml Eierlikör

200 g Mehl

3 gestr. TL. Backpulver

300 g Himbeeren für die Füllung

Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine

1 Päck. Puddingpulver Vanille

50 g Zucker

150 ml Eierlikör

300 ml Milch

400 ml Schlagsahne

50 75 g Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig Eier mit Zucker, Öl und Eierlikör schaumig rühren. Dann Mehl und Backpulver unterrühren. Den Boden einer Springform 26 Å fetten, mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 30 Min. backen.

Den fertigen Boden auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen und anschließend das mitgebackene Backpapier entfernen.

Den Boden wieder umdrehen, gut 1 cm tief aushöhlen, und dabei einen etwa 1 cm breiten Rand stehen lassen. Das herausgenommene Gebäck fein zerbröseln und beiseite stellen. Für die Fruchtfüllung die Himbeeren verlesen und auf dem Tortenboden verteilen.

Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puddingpulver mit Zucker und Eierlikör verrühren. Milch zum Kochen bringen und angerührtes Puddingpulver unterrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren im heißen Pudding auflösen. Pudding erkalten lassen; dabei gelegentlich umrühren.

Sobald der Pudding völlig erkaltet ist, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme nun kuppelförmig auf die Himbeeren schichten und glattstreichen. Die Kuppel nun vollständig mit den zurückgestellten Bröseln bestreuen. Die Torte dann 3 Std. kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren Puderzucker dick über die Kuppel sieben.

Texanischer Schokoladenkuchen 2 Ei M

(Texas Shit Cake)

450 g Weizenmehl
450 g Zucker
225 g Margarine
56 g Kakao (van Houten)
¼ Itr. Wasser

1/8 Itr. Buttermilch

9 g Essig = 1 gr. El.
3 g Backsoda 5 g = 1 gestr. Tl.
3 g Vanille = ¼ Fl. Konzentrat

2 Eier

Guss:

113 g Margarine

5 El. Milch

56 g Kakao
3 g Vanille
1013 g Puderzucker
evtl. 225 g gehackte Walnüsse zum Bestreuen

Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. Margarine, Kakao und Wasser leicht kochen und in die Mischung geben. Dann Buttermilch, Essig, Backpulver, Vanille und Eier hinzufügen.

Das Ganze in eine offene Kuchenpfanne geben (24 x 33 x 6).

Bei 220° ca. 20 Min. backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, 5 Min. warten und mit dem Guss bestreichen. Dann kalt werden lassen. Nicht aus der Form nehmen, also aus der Form essen.

Zubereitung für den Guss:

Margarine, Milch, Kakao und Vanille verrühren, und kochen, bis die Margarine verlaufen ist. Leicht abkühlen lassen, und den Puderzucker unterrühren.

Thanks Givings Turkey 2 Ei M

Zuerst besorgt man sich einen großen frischen Truthahn von ca. 5 8 kg. Dem haut man den Kopf ab (am besten betäubt man ihn vorher), und taucht ihn dann für 2 3 Min. in kochend heißes Wasser, damit er sich besser rupfen lässt.

Nach dem Rupfen wird der Truthahn abgeflammt. Das macht man am besten im Freien!!! Man rollt eine Zeitung zusammen und steckt sie an. Dann hält einer den Truthahn hoch und der andere marschiert mit der brennenden Zeitung rund. Wenn das letzte Federchen abgeflammt ist, wird er ausgenommen. Dabei sollte man aufpassen, dass man die Galle nicht erwischt, denn wenn die platzt, ist der ganze Hahn hin!

Dann wird der Truthahn gründlich gewaschen und abgetrocknet.

Der Einfachheit halber kann man aber auch einen schon geschlachteten und ausgenommenen Puter vom Bauern holen oder einen tiefgefrorenen Truthahn nehmen, den man aber vor dem Gebrauch auftauen sollte, damit man ihn hinterher füllen kann. J

Dann reibt man den Puter innen mit Pfeffer und Salz Gewürzen ein.

Für die Füllung:

3 4 Brötchen

¼ Itr. Milch

100 g durchwachsener Speck

3 4 Zwiebeln

1 1 ½ kg Äpfel

2 Eier

Salz

Weißer Pfeffer

Etwas Curry

Für die Soße:

4 El. Whisky

8 El. saure Sahne

Zum Braten:

200 g fetter Speck

¼ ½ Itr. heiße Fleischbrühe

Für die Füllung die Brötchen in der Milch einweichen, den durchwachsenen Speck würfeln und die Zwiebeln feinhacken. Die Äpfel schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien.

Den Speck in einer Pfanne ausbraten und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Die Eier verquirlen. Die Speck Zwiebel Mischung mit dem ausgedrückten Brötchen, den Äpfeln und den Eiern vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Curry abschmecken.

Backofen auf 220° C vorheizen.

fetten Speck würfeln und in der Fettpfanne des Ofens auslassen.

Die Füllung in den Truthahn bauch stopfen und die Öffnungen an Bauch und Hals mit Spießchen zustecken. Besser noch, man näht sie zu, das hält dann wenigstens. J Den Truthahn mit dem Bauch nach unten in die Fettpfanne legen und mit dem Speckfett gut einpinseln. Während der Garzeit den Braten öfters mit dem Speckfett bestreichen. Die Fleischbrühe nach und nach zugießen. Nach 1 ½ 2 Std. Bratzeit den Puter wenden und weitere 1 ½ 2 Std. braten lassen. Dabei immer wieder mit dem Bratensaft beschöpfen. Sollte der Braten zu braun werden, mit Alufolie abdecken.

Nach 3 4 Stunden ist der Thanks Givings Turkey hoffentlich J fertig.

Den fertigen Truthahn auf einer Servierplatte warm stellen.

Den Bratsatz in einen kleinen Topf umgießen, evtl. mit Wasser zu ¾ Itr. Flüssigkeit auffüllen und aufkochen lassen. Den Whisky und die saure Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße getrennt vom Braten servieren.

Tomaten Dip

1 Dose geschälte Tomaten ca. 450 g

Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen Nr. 1

200 g gewürfelte Zwiebeln = 1 mittelgroße

1 Dose = 125 g geschnittener grüner Chili

Roter Pfeffer Nr. 1

Mit American Chips servieren (Riffelt naturally Kartoffelchips) oder Tortilla Nachos mit Käse.

Backen

Diverses

Amerikaner 3 Ei M

150 g Margarine
175 g Zucker

3 Eier

Abgeriebene Zitronenschale

3/8 Itr. Milch

1 Priesse Salz
625 g Mehl
1 Päck. Backpulver
oder 20 g aufgelöstes Hirschhornsalz

Butter und Zucker 15 - 20 Min. schaumig schlagen, Eigelb und Zitronenschale dazugeben. Zum Schluss kommt das Salz und der steifgeschlagene Eischnee hinzu. Man setzt kleine Häufchen (weit auseinander) auf ein gefettetes Blech. Backzeit ca. 15 Min. bei 210° - 225° auf mittlerer Schiene.

Apfelstrudel

Nach dem Strudelteig Grundrezept einen Teig herstellen.

Für die Füllung:

1 kg feingeschnitzelte Äpfel
50 g Weckmehl in 30 g Margarine geröstet
50 g Rosinen oder
50 g Korinthen
50 g gemahlene Mandeln
evtl. 30 g Zitronat
150 g Puderzucker
50 g Butter zum Bestreichen

Die Zutaten werden nacheinander gleichmäßig auf dem ausgerollten Strudelteig verteilt. Zuletzt wird der Puderzucker darüber gestäubt. Dann wird der Strudel mit Hilfe der Serviette zu einer Rolle geformt, die man quer rüber alle paar Zentimeter mit dem Messer etwas einschneidet. Während des Backens muss er öfter mit Fett bestrichen werden. Bei 180° ca. 35 - 45 Min. backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen oder einen Guss aus Puderzucker herstellen und den Apfelstrudel damit bestreichen. Strudel schmeckt am besten heiß. J

Aprikosen Mariechen 1 Ei + 3 Eigelb M

Teig:

1 Ei

200 g Mehl

100 g Zucker

80 g Butter oder Margarine

1 Päck. Vanillezucker

1 Tl. Backpulver

1 Dose Aprikosen

Alles zu einem Teig verarbeiten (außer dem Obst).

Variante 1:

Den fertigen Teig mit den Aprikosen belegen. Den Saft mit einem Päck. Vanillepudding kochen, etwas erkalten lassen und auf dem Obst verteilen. Man kann da auch noch Butterstreusel draufmachen. Bei 200° ca. 35 Min. backen lassen.

Variante 2:

Den fertigen Teig (nur den Teig) auf einem runden Blech bei 200° ca. 20 Min. vorbacken und darauf die folgende Masse streichen:

Masse:

90 g Zucker

3 Eigelb

1 Becher saure Sahne

alles zusammen verrühren.

3 Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Das Ganze auf den fertigen Kuchen geben und nochmals 15 - 20 Min. backen bei 175°.

Blätterteig Teilchen 1 Ei

300 g tiefgefrorener Blätterteig

100 g geröstete, gemahlene Haselnüsse

30 g Zucker

1 Messerspitze gemahlener Zimt

1 El. Honig

2 El. Eiweiß

1 Eigelb

100 g Puderzucker

1 2 El. heißes Wasser

Versch. Sorten Marmelade oder Gelee

Den tiefgefrorenen Blätterteig bei Raumtemperatur eine Stunde auftauen lassen.

Den Backofen auf 230° vorheizen.

Die Blätterteigscheiben auf einer bemehlten Fläche zu Platten von 12 x 24 cm ausrollen. Die Platten halbieren, so dass Quadrate entstehen.

Die Nüsse mit dem Zucker, dem Zimt, dem Honig und dem Eiweiß verrühren. Jeweils ein gehäufter Esslöffel der Füllung auf die Quadrate geben.

Die Teigränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen, übereinander schlagen und gut zusammendrücken. Aus einem Teil des Teiges beliebige kleine Plätzchen ausstechen, ebenfalls mit Eigelb bestreichen und auf die Teilchen setzen. Die restlichen Blätterteigquadrate dann mit verschiedenen Sorten Marmelade oder Gelee belegen und nach Belieben zusammenschlagen. Auch mit Eigelb bestreichen.

Das Blätterteiggebäck 15 Min. ruhen lassen. Das Backblech mit kaltem Wasser abspülen und die Blätterteig Teilchen draufsetzen.

Wenn dann alles mit Eigelb bestrichen ist, die Teilchen auf der mittleren Schiene 15 Min. backen.

Das Gebäck vom Backblech heben und noch warm mit Puderzuckerglasur bestreichen. J

Buttercreme (M)

1 Päck. Vanillepudding oder Schokoladenpudding kochen mit 4 El. Zucker.

Pudding kalt stellen, Haut runter, mit

¼ Butter und ¼ Margarine zu einer Creme verrühren.

Im Sommer nimmt man ½ Butter und keine Margarine.

Alles mit dem Mixer gut verrühren, damit keine Klümpchen entstehen.

Um den Tortenboden, den Rand und den Deckel zu bestreichen, kann man sie direkt benutzen. Bevor man die Buttercreme in die Tortenspritze füllt oder in die Spritztülle, sollte man sie vorher 1 Std. in den Kühlschrank stellen, damit sie nicht zu weich ist.

Um den Außenrand der Buttercremetorte mit Schokoladenstreuseln zu bestreuen, bedient man sich am besten folgender Methode: Man nimmt eine mittelgroße rohe Kartoffel, wäscht sie und schneidet sie in der Mitte durch. Dann kippt man die Schokoladenstreuseln auf ein Tellerchen, drückt die Kartoffel mit der Schnittfläche drauf und dann gegen den Tor-

tenrand. Da bleiben dann die Schoko-Streusel von der Kartoffel am Tortenrand kleben. J J J

Buttermilch Waffeln 4 Ei M

125 g Butter

50 g Zucker

2 El. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

250 g Mehl

1 Tl. Backpulver

125-250 ml Buttermilch

Aus sämtlichen Zutaten mit dem Mixer einen glatten Teig rühren. Das Waffeleisen mit Öl einpinseln und erhitzen. Jeweils einen Schöpflöffel Teig in das heiße Waffeleisen geben und die Waffeln 4-6 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

Bei beschichteten Waffeleisen braucht man nur vor der ersten Waffel das Eisen einfetten.

Buttermilchplinze 4 Ei M

500 ml. Buttermilch

3 - 4 Eier

200 g Zucker

1 Päck. Backpulver

½ Tl. Salz

ca. ½ kg Mehl

Dann backen mit Pfanne mit Speck einfetten.

Man kann sie warm mit Butter bestreichen und Zucker und Zimt und dann zusammenrollen,

oder kalt mit Butter bestreichen und Salami und Wurst oder auch mit Marmelade oder Quark oder Philadelphia-Käse.

Crème Schnittchen 4 Ei M

300 g tiefgefrorener Blätterteig
200 g Puderzucker
1 2 El. Wasser
1 2 El. Zitronensaft

4 Eiweiße

150 g Puderzucker

½ ltr. Milch

4 Eigelbe

1 ½ Päck. Vanille Puddingpulver
das Innere von 1 Vanilleschote

Den Blätterteig eine Std. auftauen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Teigscheiben aufeinander legen, zu einer Platte von 30 x 50 cm ausrollen, auf ein kalt abgespültes Backblech legen, mit einer Gabel dicht einstechen und 15 Min. ruhen lassen. Die Teigplatte auf der mittleren Schiene 12 -15 Min. backen. Die Platte längs halbieren und erkalten lassen.

Den gesiebten Puderzucker mit dem Wasser und dem Zitronensaft verrühren, eine Teigplatte damit bestreichen und in 8 gleichgroße Stücke schneiden.

Die zweite Teigplatte auf Alufolie legen und die Folienränder rundherum 4 cm hochklappen.

Die Eiweiße mit dem Puderzucker steif schlagen. 4 El. Milch mit den Eigelben, dem Puddingpulver, dem Zucker und der Vanille verquirlen. Die Milch zum kochen bringen und die Masse hineinschütten und aufkochen lassen. Den Eischnee unterziehen, ganz kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Die Crème auf die Teigplatte in der Alufolie streichen, die glasierten Stücke darauf legen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Danach durchschneiden.

Eierschecke 4 Ei M

Für einen runden Kuchen abzudecken:

½ ltr. Milch

1 ½ Päck. Vanillepudding

4 Ei trennen

Daraus Pudding kochen.

Wenn er ziemlich kalt ist, $\frac{1}{4}$ ausgelassene Margarine ? drunter rühren und 4 Eigelb. Dann 4 Eiweiß schlagen und drunter heben.

Das Ganze auf das Obst auf dem fertig Min. bei 175° gebackenen Kuchen streichen und nochmals in den Backofen für ca. 10 Min.

Wenn der Belag leicht bräunlich ist, muss der Kuchen raus.

Fastnachts Mohrenköpfe 4 Eigelb + 7 Eiweiß M

4 Eigelbe

30 g Zucker

abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone (Bio Zitrone)

2 El. Wasser

6 Eiweiße

90 g Zucker

50 g Mehl

60 g Speisestärke

100 g Aprikosenmarmelade

100 g Schokoladen Fettglasur

$\frac{1}{2}$ Tasse Puderzucker

1 El. Eiweiß

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Wasser schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse ziehen. Das Mehl mit der Speisestärke darübersieben und unterheben. Den Biskuitteig in einen Spitzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf das Pergamentpapier gleichgroße Halbkugeln spritzen. Die Halbkugeln auf der mittleren Schiene von unten 12- 15 Min. backen. Erkalten lassen, das Papier abziehen und je zwei Mohrenköpfe mit etwas Marmelade bestreichen und zusammensetzen.

Die restlichen Marmelade unter Rühren erhitzen und die Mohrenköpfe damit bestreichen. Die Schokoladenglasur schmelzen lassen und die Mohrenköpfe damit überziehen. Als Augen nimmt man verschiedenfarbige „Smarties“, die man auf die noch flüssige Schokoladenglasur drückt. Den Puderzucker mit dem Eiweiß verrühren, in eine kleine Spritztüte aus Pergamentpapier füllen und den Mohrenköpfen nach Belieben ein Gesicht aufspritzen.

Man kann auch aus buntem „Goldpapier“ einen spitzen Hut formen und auf die noch flüssige Schoko Glasur setzen. J J J

Kalter Hund 3 Ei

3 Eier

250 g Puderzucker
75 g Kakao oder Nesquik
1 ½ Tafeln Palmin
1- 2 ? Pakete Butterkekse

Eier und Zucker schaumig rühren. Dann Kakao und heißes ? , flüssiges Palmin unterrühren. Dann die Masse schichtweise mit den Keksen in eine mit Backpapier ausgeschlagene Kastenform geben. Im Kühlschrank mehrere Stunden fest werden lassen.

Kalter Hund Rauten 2 Ei

½ Tafel Palmin
½ Päck. Puderzucker

2 Eier

1 El. Kakao
1 El. Neskafee
2 Tl. Rum
1 Packung große rechteckige Oblatenblätter

Palmin zergehen lassen und gut abkühlen. Puderzucker, Kakao und Neskafee durch ein Sieb streichen, dann die Eier und den Rum gut damit verrühren. Das abgekühlte Palmin darunter rühren und das Ganze auf große Oblatenblätter streichen. Ein großes Oblatenblatt zum Abdecken obendrauf, kalt stellen im Kühlschrank und dann mit dem Messer kleine Rauten zuschneiden oder auch andere Muster.

Kalter Hund, gegrillt 7 Ei

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker

2 Eier

4 Eigelb

1 2 El. Rum

150 g Weizenmehl
100 g Speisestärke (z.B. Gustin)
3 gestrichene Tl. Backpulver

4 Eiweiß

Für den Guss:

1 Paket Puderzucker
50 g Kakao (van Houten)
2 Rippen Palmin

1 Ei

Die ersten Zutaten bis zum Rum schaumig rühren. Dann den Rum hinzufügen. Mehl, Gustin und Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Den Boden einer Kastenform (30 x 11 cm) mit gefettetem Backpapier auslegen. 2 gehäufte El. Teig gleichmäßig mit einem Pinsel darauf verstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm). Die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill hellbraun backen. Hat man keinen Grill im Backofen, kann man auch mit Oberhitze arbeiten. Etwa 2 Min. backen.

Dann die Form aus dem Backofen herausnehmen und als zweite Schicht wieder 2 El. Teig mit dem Pinsel auf der gebackenen Schicht verteilen. Wieder in den Backofen und 2 Min. backen lassen. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten (die Einschubhöhe nach Möglichkeit so verändern, dass der Abstand von ca. 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt).

Den fertigen Kuchen vorsichtig mit dem Messer vom Rand der Form lösen, auf ein Backblech stürzen, das Papier abziehen und sofort noch für etwa 5 Min. in den heißen Backofen schieben.

Für den Guss den Puderzucker (etwa 30 g übriglassen), den Kakao und das Eigelb zu einer zähen Masse verrühren, ggf. noch ganz wenig Wasser dazu. Das Palmin zerlassen und leicht abgekühlt, unterrühren.

Dann die 30 g Puderzucker sieben und mit soviel Eiweiß verrühren, bis ein spritzfähiger Guss entstanden ist. Die Masse dann in ein Pergamentpapier-tütchen füllen, von der Tüte die Spitze abschneiden und den Kuchen mit dem Guss verzieren.

Kokosmakronen 4 Eiweiß

4 Eiweiß

200 g feiner Zucker
1 Vanillezucker
200 g Kokosraspeln

Das Ganze schaumig rühren und kleine Häufchen auf runde Oblaten setzen.

Bei 130° - 150° ca. 25 - 40 Min. backen.

Makronenmasse 3 Eiweiß

3 Eiweiß

200 g Zucker in Wasserbad schaumig schlagen.

200 g Kokosflocken unterrühren.

Wenn man da draus Kokosmakronenplätzchen backen will, setzt man mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf kleine runde Oblaten und backt sie bei 130° - 150° ca. 25- 40 Min.

Mandarinen Röllchen 4 Ei + 4 Eigelb M

4 Eigelb

3 4 El. warmes Wasser

125 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

4 Eiweiß

75 g Mehl

50 g Gustin

1 gestr. Tl. Backpulver

Für die Füllung:

500 g Quark 20 %

½ Itr. Sahne

8 Blatt weiße Gelatine

200 g Zucker

1 Prise Salz

¼ Itr. Milch

abgeriebene Schale von ½ Zitrone (Bio Zitrone)

2 El. Mandarinen Extrakt (gibt es beim Konditor)

4 Eigelb

Zum Verzieren:

1 Kl. Dose Mandarinen
Puderzucker

Etwas geschlagene Sahne

Das Eigelb mit dem Wasser schaumig schlagen und nach und nach $\frac{2}{3}$ des Zuckers und den Vanillezucker zufügen, und so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist.

Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Rest des Zuckers unterschlagen. Dann auf die Eigelbcreme geben.

Mehl, Gustin und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben (nicht rühren).

Den Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Pergamentpapier belegtes großes Ofenbackblech streichen, an der offenen Seite des Blechs das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° sofort backen, ca. 10-15 Min.

Dann den Biskuit nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen, vorsichtig, aber schnell abziehen. Den Biskuit zusammen mit der mit Zucker bestreuten Papierunterlage aufrollen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und kalt stellen.

Für die Füllung die Gelatine nach Vorschrift einweichen. Milch mit den Eigelben, dem Zucker, dem Salz und der abgeriebenen Zitronenschale aufkochen und vom Herd nehmen. Die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren und das Ganze kalt stellen.

Das Mandarinen Extrakt mit dem Mixer gut unter den Quark rühren. Die Sahne steif schlagen.

Wenn die Milchmischung zu stocken beginnt, den Quark und die geschlagene Sahne unterrühren. Etwas Sahne zurückbehalten für die Verzierung obendrauf.

Nun die ausgekühlte Rolle vorsichtig auseinander rollen, durchschneiden, sodass zwei Rechtecke entstehen und dick die Füllung auftragen. Dann so aufrollen, dass der Biskuit nur einmal überlappt. Das kommt dann nach unten.

Dann werden die fertigen Mandarinenrollen mit Puderzucker bestäubt und in 6-7 cm breite Mandarinenröllchen geschnitten. Auf die einzelnen Tortenröllchen spritzt man in die Mitte eine Sahnerosette und legt ein oder zwei Mandarinenstückchen aus der Dose drauf (Mandarinen vorher abtropfen lassen).

Milchhörnchen 1 Eigelb M

500 g Mehl
30 g Hefe

$\frac{1}{4}$ ltr. lauwarme Milch

30 g Butter oder Margarine
1 Tl. Zucker
½ Tl. Salz

1 Eigelb

Ein Backblech mit Margarine einfetten.
Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch verrühren. Den Vorteig mit etwas Mehl bestreut zugedeckt 15 Min. gehen lassen.
Die Butter oder Margarine zerlassen, mit dem Zucker und dem Salz verrühren und mit dem Vorteig und dem gesamten Mehl zu einem trockenen, etwas festen Hefeteig schlagen. Den Teig weitere 15 Min. gehen lassen.
Vom Hefeteig 50 g schwere Stücke abwiegen und zu Kugeln drehen. Die Kugeln zu 15 cm langen Ovalen ausrollen. Das eine Ende des Teigovals fest auf das Backbrett drücken. Vom anderen Ende her die Teigovale mit beiden Händen aufrollen. Dabei mit etwas Druck die beiden Enden zu dünnen Spitzen formen. Die in der Mitte dickeren Stangen zu Hörnchen biegen, auf das Backblech legen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Weitere 15 Min. gehen lassen.
Den Backofen auf 230° vorheizen. Die Hörnchen auf der mittleren Schiene von unten in 10-15 Min. braun backen. Möglichst ofenfrisch servieren. J

Mohnhörnchen 2 Ei M

20 g Hefe

½ Tasse lauwarme Milch

450 g Mehl

120 g Butter

1 Prise Salz

1 El. Zucker

1 Tasse saure Sahne

1 Ei

¾ Tasse Milch

120 g Zucker

150 g gemahlener Mohn

50 g Rosinen

1 Tasse Honig

1 Eiweiß

1 Eigelb

Ein Backblech mit Fett bestreichen.

Die Hefe mit der Milch verrühren. Das gesiebte Mehl mit der Butter, dem Salz, dem Zucker, der sauren Sahne, dem Ei und der verrührten Hefe zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt 20 Min. gehen lassen.

Die Milch mit dem Zucker unter Rühren erhitzen, den Mohn und die Rosinen hineinrühren und so lange kochen, bis die Masse dick wird. Den Honig untermischen und alles abkühlen lassen.

Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Hefeteig messerrückendick ausrollen und zu Rechtecken schneiden. Auf jedes Teigstück in der Mitte etwa 2 El. der Füllung geben. Die Ränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen.

Die Rechtecke von einer Ecke her aufrollen und zu Hörnchen biegen. Die Hörnchen auf das Backblech legen, mit verquirltem Eiweiß bestreichen und nochmals 10 Min. gehen lassen. Dann 12- 15 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Mohrenköpfe 3 Ei M

Teig:

3 Eier

1 El. warmes Wasser
150 g Zucker
1 Vanillezucker
150 g Mehl
50 g Gustin
1 gestr. Tl. Backpulver

Füllung:

1 Päck. Vanillepudding
50 g Zucker

½ Itr. Milch

Bestreichen:

2 El. Aprikosenmarmelade

Guss:

200 g Puderzucker
25 g Kakao
3 - 4 El. heißes Wasser
1 El. zerlassenes Palmin

Man schlägt Eier und Wasser mit einem Schneebesen schaumig und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillezucker dazu. Danach schlägt man solange, bis eine cremige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Der Schnee wird auf die Eigelbcreme gegeben. Darüber wird das mit Gustin und Backpulver vermischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter die Eigelbcreme (nicht rühren). Mit zwei Teelöffeln oder einem Spritzbeutel setzt man gleichmäßige Teighäufchen (Ø 3 - 5 cm) nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes, leicht mit Mehl bestäubtes Backblech und backt sie goldgelb. Mittlere Schiene bei 195° C, ca. 8 - 10 Min. Für die Füllung werden Puddingpulver und Zucker mit 6 El. von der Milch angerührt. Die übrige Milch bringt man auf Stufe „3“ zum Kochen. Dann nimmt man sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und lässt auf Stufe „0“ nochmals kurz aufkochen. Damit sich keine Haut bildet, wird der Pudding während des Erkaltes häufig umgerührt. Nach dem Erkalten wird die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite dick mit Pudding bestrichen, und die Übrigen werden draufgesetzt. Für den Guss rührt man den mit Kakao gesiebtten Puderzucker mit soviel heißem Wasser glatt, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Dazu gibt man dann das zerlassene Kokosfett. Bevor die Mohrenköpfe bestrichen oder übergossen werden, bestreicht man sie dünn mit sehr heißer Aprikosenmarmelade.

Muttertagsherzchen 2 Ei

2 Eier

2 El. lauwarmes Wasser
75 g Zucker
50 g Mehl
50 g Gustin
1 gestr. Tl. Backpulver

Alle Zutaten der Reihe nach miteinander verrühren.

In einer Muttertagsherzchenform auf unterster Schiene ca. 20 Min. bei 200° backen.

Nach dem Erkalten das Herzchen 1-2 mal waagrecht durchschneiden und eine Lage mit roter Marmelade bestreichen und eine Lage mit Buttercreme. Dann wird die Torte außen herum und obendrauf mit Buttercreme bestrichen. Den Seitenrand der Torte kann man mit Schokoladenstreusel bestreuen oder mit Mandelplättchen. Obendrauf das Muttertagsherzchen mit der Tortenspritze mit Buttercremerosetten oder kunstvoll mit Buttercreme-Rosen verzieren, für diese man Lebensmittelfarben benutzt.

Für die Buttercreme kocht man 1 Päck. Vanille-Puddingpulver oder Schokoladen-Puddingpulver nach Packungs-Vorschrift, lässt es erkalten, (zwischen durch öfters umrühren, damit sich keine Haut bildet) und verrührt den Pudding dann mit 250 g weicher Butter (nicht geschmolzener Butter !!!) mit dem Mixer, bis eine glatte Creme entsteht.

Für das Muttertagsherzchen kann man auch rosa Buttercreme nehmen, weil es ja für die Mutter ist. J

Entweder man macht helle Buttercreme und färbt das Ganze dann mit Lebensmittelfarbe ein, oder man kocht roten Pudding. Dazu nimmt man ein Päck. „Rote Grütze Himbeer Geschmack“. Statt mit Wasser, kocht man diesen dann mit Milch.

Mutzenmandeln 2 Ei

(Fettgebackenes)

2 El. geschmolzene Margarine
oder 1 ½ El. Salatöl
125 g Zucker

2 Eier

5 g Zimt
¼ abgeriebene Zitrone (Bio Zitrone)
40 g fein gemahlene Mandeln
1 2 El. Rum oder Arrak (bei Extrakt nur wenige Tropfen)
300 g Mehl
½ Päck. Backpulver

Eier und Zucker schaumig rühren. Butter und die anderen Zutaten beifügen. Zum Schluss das Mehl rein. ½ cm dick ausrollen, und mit der Mutzenmandelform ausstechen. Nach dem Backen in feinem Zucker wenden.

Quarkstrudel 3 Ei M

Nach dem Strudelteig Grundrezept einen Teig herstellen.

Für die Füllung:

500 g Quark
50 g Fett
100 g Zucker

3 Eigelb

etwas abgeriebene Zitronenschale (Bio Zitrone)
1 eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen

3 Eischnee

Die Zutaten, bis auf den Eischnee alle gut miteinander vermischen. Dann den Eischnee sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Den Quarkstrudel zusammenrollen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Alle 3 cm den Strudel obendrauf den queren Weg etwas einschneiden.

Bei 180° ca. 35 - 45 Min. backen. Zwischendurch immer mal wieder mit Fett bestreichen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben oder mit Puderzuckerguss bestreichen.

Strudel schmeckt am besten heiß. J

Reformationsbrötchen M

500 g Mehl
1 Würfel Hefe = 42 g
ca. 125 ml Milch oder auch etwas mehr
80 g Fett (Margarine)
100 g Zucker
ca. ½ TL. Salz
1 Päck. Vanillezucker
½ Päck. Rosinen

Die Zutaten sollten alle die gleiche Temperatur haben.
Mehl in eine Schüssel geben.

Hefe klein bröseln \ verrühren und auf das
4 El. Milch drüber } Mehl geben und mit
1 TL. Zucker drüber / etwas Mehl abdecken

20-30 Min. gehen lassen. Dann alles miteinander verrühren und verkneten und Rosinen drunter und noch mal 30 Min. gehen lassen. Wenn der Teig ausrollfest ist, mit dem Esslöffel Brocken abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Noch mal 10-20 Min. gehen lassen und bei ca. 180° 20-25 Min. Backen. Nach dem Erkalten mit Puderzuckerguss bestreichen.

Salzteig

1 Tasse Mehl

½ Tasse Wasser
1 Tasse Salz
2 El. Tapetenkleister
Teig draus machen und dann Figuren formen.

Zum Trocknen im Backofen bei 100° anfangen.
1- 1 ½ Std. 120° - 130°
Dicke Teile 2 3 Std. und evtl. wenden.

Hinterher nichts essen !!!!!!!!!!!!! ?

Sandmoppen und Nussnestchen 1 Ei M

150g weiche Butter
125 g Puderzucker

1 Ei

1 Vanilleschote
etwas Salz
150 g Mehl
125 g Speisestärke (Gustin)
1 gehäufter TL. Kakaopulver (van Houten)
½ TL. Zimt

1 ½ TL. Dosenmilch

ca. 25 Haselnusskerne, vorher im Backofen leicht anrösten

Butter, Puderzucker, das Ei, das Innere von der Vanilleschote und das Salz dickschaumig rühren. Dann wird der Teig geteilt und in zwei Schüsseln gegeben.

Unter den I. Teig

ca. 75 g Mehl und 65 g Speisestärke mengen und beiseite stellen.

Unter den II. Teig

das Kakaopulver, den Zimt und die Dosenmilch rühren, und mit dem restlichen Mehl und der restlichen Speisestärke vermengen.

Dann formt man aus beiden Teigen (getrennt) 3 cm dicke Rollen und stellt sie über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag schneidet man die Rollen in ca. 1 cm dicke Scheiben und formt sie zu Kugeln. Diese legt man auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech.

Die hellen Teigkugeln drückt man mit den Zinken einer Gabel etwas flach. Auf die dunklen Teigkugeln setzt man in die Mitte obendrauf je eine geröstete Haselnuss und drückt sie leicht ein.

Bei 180° backt man die Sandplätzchen auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Min.

Die Teigmenge ergibt insgesamt ca. 50 Plätzchen.

Schillerlocken 1 Eigelb M

300 g TK Blätterteig

1 Eigelb

1 Ei. Milch

½ Tasse Puderzucker

¼ ltr. Sahne

1 Päck. Vanillezucker

Einige Ei. ganz groben Zucker (kein Hagelzucker)

Zum Backen von Schillerlocken benötigt man spezielle tütenförmige Formen!

Tiefgefrorenen Blätterteig 60 Min. auftauen lassen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte von 30 x 16 cm ausrollen. Aus der Teigplatte mit einem Teigrädchen 8 Streifen von 2 cm Breite schneiden. Die Teigstreifen ca. 15 Min. ruhen lassen. Den Backofen in der Zwischenzeit auf 220° vorheizen.

Die Schillerlockenformen mit kaltem Wasser ausspülen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teigstreifen an einem Längsrand mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Teigstreifen, vom spitzen Ende angefangen, so auf die Formen rollen, dass jeweils der mit dem Eigelb bestrichene Rand ½ cm über dem unbestrichenen liegt. Beide Ränder gut zusammendrücken. Die Schillerlocken mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Die Schillerlocken auf der mittleren Schiene in 15 Min. goldgelb backen.

Die Schillerlocken noch heiß von den Formen lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zuvor die noch ganz heißen Schillerlocken mit dem groben Zucker bestreuen. (Kein Hagelzucker) !!!

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Schillerlocken erst kurz vor dem Servieren mit der Sahne füllen. Evtl. noch mit Puderzucker besieben.

Schokorolle 6 Ei M

150 g Zartbitter Schokolade

2 El. Wasser

6 Eier

175 g Zucker

25 g Mehl

1 El. Kakaopulver (van Houten)

Für die Füllung:

300 g Schlagsahne

75 g frische Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Puderzucker und frische Erdbeeren zum Dekorieren

Ein 38 x 25 cm großes Rechteck aus Backpapier schneiden und auf ein Backblech legen. Schokolade und Wasser unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen.

Eier und Zucker 10 Min. kräftig schlagen. Dann die Schokolade einrühren. Mehl und Kakaopulver unterheben. Den Teig auf dem Backpapier verteilen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° 12 Min. backen. Ein Stück Backpapier mit Zucker bestreuen und den Biskuitboden darauf stürzen. Das Backpapierrechteck vorsichtig vom Teig abziehen. Den Boden samt gezuckertem Papier aufrollen und mit einem feuchten Küchentuch bedeckt vollständig abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen. Die Kuchenrolle aufrollen und die Erdbeerscheiben darauf verteilen. $\frac{3}{4}$ der Sahne darauf streichen und den Kuchen wieder aufrollen, ohne Papier.!!!

Die Schokorolle auf eine Kuchenplatte legen und mit Puderzucker bestäuben. Dann auf die Rolle den queren Weg pro Tortenstückchen eine Sahneverzierung spritzen und in der Mitte mit einer Erdbeere verzieren.

Tante Doras Schneckenkuchen 1 Eigelb M

500 g Mehl

40 g Hefe

60 g Zucker

$\frac{1}{4}$ ltr. lauwarme Milch

200 g Rosinen

1 $\frac{1}{2}$ Schnapsgläser Rum (3 cl)

350 g Margarine (Sanella)

125 g Zucker

60 g geriebene Mandeln

2 Tl. gemahlener Zimt
40 g gehacktes Zitronat
40 g gehacktes Orangeat

1 Eigelb

2 El. Aprikosenmarmelade
Evtl. 100 g Puderzucker

Eine Springform ausfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die zerbröckelte Hefe mit etwas Zucker, der Milch und ein wenig Mehl darin verrühren. 15 Min. gehen lassen. Die Rosinen mit dem Rum übergießen. 100 g Margarine zerlassen und mit dem Vorteig verrühren. 15 Min. gehen lassen, dann 3 cm dick ausrollen. Die restliche Margarine zerlassen, den Teig damit bestreichen, und mit dem Zucker, den Mandeln und dem Zimt bestreuen. Die Rosinen, das Zitronat und das Orangeat darauf verteilen. Den Teig in 5 cm breite Streifen schneiden.

Einen Streifen aufrollen und in die Mitte der Springform setzen. Die anderen Streifen um den inneren legen, bis die ganze Form gefüllt ist.

Den Kuchen 15 Min. gehen lassen, dann mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Den Backofen auf 200°C 225° vorheizen, den Kuchen auf der mittleren Schiene von unten 35 Min. backen.

Den etwas abgekühlten Kuchen mit der Marmelade bestreichen. Wenn der Kuchen ganz abgekühlt ist, kann man einen Guss aus Puderzucker herstellen und den Kuchen nochmals bestreichen. J

Trüffel M

125 g Butter
125 g Puderzucker

125 g Schokolade

Schokoladenstreusel oder Schokoladenplättchen zum bestreuen

1 El. Kakao

Butter und Zucker schaumig rühren. Die erweichte Schokolade dazugeben. Wenn die Masse erkaltet ist, kleine Kugeln formen und in Streuseln oder Schoko-Plättchen wenden.

Man kann auch 2 El. Rum der Masse beimischen, dann hat man RUMKUGELN !!!!!

Waffeln 4 Ei M

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker

4 Eier getrennt

1 kl. Tl. Salz
500 g Mehl

1 ltr. Milch

1 Päck. Backpulver

Alles gut miteinander verrühren und in einer Waffelform backen.
Das Waffeleisen vorher immer mit etwas fettem Speck oder etwas Margarine einfetten.
Bei beschichteten Waffelformen nur vor der ersten Waffel einfetten.

Das Rezept ergibt einen großen Stapel Waffeln !!! J J J

Weihnachtsplätzchen à la Trude 3 Ei

½ kg Mehl
250 g Zucker
250 g Margarine

4 Eier (nicht teilen)

1 Päck. Backpulver

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und evtl. noch mehr Mehl drunter, bis der Teig nicht mehr so babbt und sich ausrollen lässt.
Man kann aus dem Teig Ausgestochenes und auch Spritzgebackenes machen.
Bei 200° ca. 10 - 15 Min. backen.

Aufpassen, die Plätzchen sind Ruck Zuck angebrannt. L L L

Fettgebackenes

Berliner Ballen 2 Ei M

(Fettgebackenes)

50 g Butter

30 g Zucker

2 Eier

500 g Mehl

1 Backpulver

¼ Itr. Milch

1 Vanillezucker

Ausbackfett

Marmelade oder Konfitüre

Zucker zum Bestreuen

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Dann nach und nach die restlichen Zutaten dazugeben.

Vom fertigen Teig mit einem El. Stücke abstechen und ins heiße Fett geben und ausbacken.

Die noch heißen Berliner oder Kriebel mit einer Tortenspritze mit Marmelade füllen und mit feinem Zucker oder Puderzucker bestreuen.

Fettgebackenes

Öl, Plattenfett (Palmin) oder Schmalz in flachem Topf erhitzen. Möglichst nicht mischen!!!

Den Stiel eines Holzlöffels in das siedende Fett hineinhalten. Wenn sich Bläschen um den Stiel bilden, ist es heiß genug.

Beachte: Bei zu schnellem Backen ist das Gebäck außen schnell braun, aber innen noch nicht gar. Bei zu langsamem Backen saugt das Gebäck zu viel Fett auf.

Also immer schön den Holzstiel ins Öl halten. J

Frittierte Mäuse 2 Eigelbe M

500 g Mehl

40 g Hefe

1/8 Itr. lauwarme Milch

80 g Zucker

80 g Rosinen

100 g kandierte Früchte

2 Eigelbe

½ Tl. Salz

64 geschälte, halbierte Mandeln

64 Rosinen

½ Tasse Puderzucker
1 ltr. Öl oder 1 kg Palmin zum frittieren

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch, 1 Tl. Zucker und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Mit Mehl bestäubt ca. 30 Min. gehen lassen.

Die 80 g Rosinen überbrühen, in einem Sieb abtropfen lassen, dann auf ein Tuch schütten und gut trockenreiben. Die kandierten Früchte sehr fein hacken. Rosinen und kandierte Früchte auf das Mehl schütten. Die Eigelbe mit dem Salz verquirlen, ebenfalls auf das Mehl geben, und alle Zutaten zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig zugedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen.

Den Hefeteig zu einer langen Rolle formen und in 32 gleichgroße Stücke zerschneiden. Mit bemehlten Händen aus jedem Teigstück eine kleine Maus formen. Als Ohren zwei Mandelhälften in das Köpfchen stecken und als Augen zwei Rosinen hineindrücken. Die fertigen Mäuschen auf ein bemehltes Backbrett setzen und zugedeckt nochmals 15 Min. gehen lassen. Das Öl oder das Plattenfett in der Friteuse auf 175° erhitzen. Nimmt man keine Friteuse, sondern einen normalen Topf, dann ist das Fett heiß genug, wenn man einen Holzlöffelstiel hineinhält und dieser dann Bläschen aufweist.

Jeweils 6 Mäuschen ins heiße Fett gleiten lassen. Nach 2 Min. Frittierzeit die Mäuschen mit dem Schaumlöffel umdrehen und weitere 2 Min. backen, bis sie goldgelb sind. Die Mäuschen mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Jedem Mäuschen aus einem Stückchen ausgefranster Schnur ein Schwänzchen ansetzen: Einen Knoten in die Schnur machen, einen Zahnstocher durchstecken und mit dessen Hilfe die Schnur in den Teig drücken. Die Mäuschen mit dem Puderzucker besieben und noch warm servieren. (Man kann sie auch kalt essen). J

Mutzenmandeln 2 Ei

(Fettgebackenes)

2 El. geschmolzene Margarine
oder 1 ½ El. Salatöl
125 g Zucker

2 Eier

5 g Zimt
¼ abgeriebene Zitrone (Bio Zitrone)
40 g fein gemahlene Mandeln
1 2 El. Rum oder Arrak (bei Extrakt nur wenige Tropfen)
300 g Mehl

½ Päck. Backpulver

Eier und Zucker schaumig rühren. Butter und die anderen Zutaten beifügen. Zum Schluss das Mehl rein. ½ cm dick ausrollen, und mit der Mandelmandelform ausstechen. Nach dem Backen in feinem Zucker wenden.

Schneebälle 6 Ei

(Fettgebackenes)

¼ ltr. Wasser
50 g Margarine
150 g Mehl
30 g Mondamin
25 g Zucker
1 Vanillezucker

4- 6 Eier

3 g Backpulver
Öl oder Kokosfett zum Ausbacken

Wasser und Fett zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Das mit Mondamin gemischte und gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten und zu einem Kloß abbrennen. (Gehört wohl mehr in den Chemie Baukasten J). Den noch heißen Kloß in eine Schüssel geben. Zuckern! Soviel Eier reintun, bis der Teig stark glänzt und so vom Löffel abreißt, dass lange Spitzen hängen bleiben. Das Backpulver in den erkalteten Teig geben.

Man sticht mit einem Löffel Klöße ab, die man in heißem Fett langsam braun backt.

Während des Backens platzen die Kugeln an mehreren Stellen auf, und drehen sich dabei im Fett um und werden hohl. (...also doch Chemie J) Ist das Fett zu heiß, platzen sie nicht auf und bleiben fest, dann scheitert jeder Versuch, sie zu füllen L.

Man kann die Schneebälle mit einer Tortenspritze füllen mit z.B. Gelee, Schlagsahne, Marmelade, Schoko Moussè, Vanillecreme usw. und in feingesiebttem Puderzucker Wenzeln.

Schürzkuchen 1 Ei M

(Fettgebackenes)

50 g Margarine
50 g Zucker

1 Ei

½ abgeriebene Zitrone (Bio Zitrone)

3 5 El. Milch

250 g Mehl

½ Päck. Backpulver

Ausbackfett

Zucker zum Bestreuen

Alle Zutaten der Reihe nach miteinander vermischen und verrühren. Messerrückendick ausrollen. Mit dem Rädchen 3 cm breite und 8 cm lange Streifen ausradeln. In der Mitte schlitzeln; ein Ende durchziehen. Backen. Nach dem Backen in feinem Zucker Wenzeln.

Kekse – Plätzchen

Baiser Plätzchen 3 Eiweiß

150 g Puderzucker

3 Eiweiße

Lebensmittelfarben nach Belieben

Silberperlen

Bunter Zuckerstreusel

Für das Backblech:

Alufolie

Ein bis zwei Backbleche mit Alufolie auslegen. Den Backofen auf 100° vorheizen.

Den Puderzucker sieben. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter ständigem Rühren langsam den Puderzucker einrieseln lassen. Den Eischnee in verschiedene Schüsselchen verteilen und zart mit Lebensmittelfarben färben. Die Eischneeportionen nacheinander in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Alufolie beliebige Formen spritzen, z.B. Ringe, Achten, S Förmchen, Buchstaben oder Figürchen.

Die Baiser Plätzchen mit Silberperlen oder Zuckerstreusel verzieren.

Das Baiser im Backofen auf der mittleren Schiene trocknen lassen. Das dauert 2 Stunden. Die Backofentür dabei durch Einklemmen eines Kochlöffels einen Spalt offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Schokoladen Igel 2 Eigelbe M

100 g Butter

60 g Zucker

1 Prise Salz

160 g Mehl

1 Päck. Vanille Puddingpulver

½ ltr. Milch

2 Eigelbe

150 g Zucker

250 g Butter

40 g Kakaopulver (van Houten)

1 Biskuitboden, fertig gekauft oder selbstgebacken

50 g Zucker

½ Tasse Wasser

100 g Mandelstifte

300 g Schokoladenfettglaser

Aus der Butter, dem Zucker, dem Salz und dem gesiebten Mehl einen Mürbeteig kneten. Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus Karton eine Schablone von 8-9 cm Länge in Form eines zugespitzten Ovals schneiden.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Den Teig 0,5 cm dick ausrollen und mit Hilfe der Schablone igelförmige Plätzchen aus dem Teig schneiden. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene 8-10 Min. backen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Das Puddingpulver mit 3 El. Milch anrühren und mit den Eigelben verquirlen. Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen, das Puddingpulver hineinrühren und aufkochen lassen. Den Pudding unter wiederholtem Umrühren abkühlen lassen.

Die Butter schaumig rühren. Wenn Pudding und Butter dieselbe Temperatur haben, den Pudding löffelweise unter die Butter rühren. 3 El. Buttercreme zum Garnieren zurückhalten, die restliche Creme mit dem Kakaopulver verrühren. Die Buttercreme mind. 1 Std. kalt stellen.

Den Biskuitboden in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Zucker mit dem Wasser aufkochen, die Biskuitwürfel damit übergießen und zugedeckt 30 Min. ziehen lassen. Die Biskuitwürfel unter die Buttercreme mischen, die Würfel sollen dabei möglichst nicht zerfallen.

Die Creme igelförmig auf die Mürbeteigplätzchen streichen und die Igel mit den Mandelstiften spicken. Den Kopf freilassen. Die Igel 1 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Schokoladen Fettglasur im Wasserbad zerlassen. Die Igel auf Pergamentpapier setzen und mit der Glasur ganz überziehen. Mit der zurückbehaltenen buttercreme Nase und Augen aufspritzen. Auf die Augen dann noch einem Punkt aus der Schokoladen Fettglasur setzen.

Kuchen

Ameisenkuchen 6 Ei M

250 g Margarine
300 g Zucker

6 Eier

1 Päck. Vanillezucker
1 Päck. Backpulver
200 g Mehl

¼ Itr. geschlagene Sahne

150 g Schokoladenstreusel

Alle Zutaten der Reihe nach unterrühren; ergibt 2 kleine oder 1 große Kastenform oder Springform mit Loch. Backzeit: bei 175° ca. 1 Std.

Baumkuchen 4 Ei M

4 Eiweiße

1 Prise Salz
das Innere von 1 Vanilleschote
125 g Zucker

4 Eigelbe

100 g Mehl
1 TI. Backpulver
1 Päck. Vanille Puddingpulver
500 g Kirschkonfitüre
6 Blatt weiße Gelatine
¼ Itr. Weißwein
100 g Zucker

1 El. Zitronensaft

1 Prise Salz

3/8 Itr. Sahne

5 Cocktailkirschen

Ein Backblech mit gefettetem Pergamentpapier auslegen. Eine Schüssel ausfetten. Den Backofen auf 225° vorheizen.

Aus den Zutaten von Eiweißen bis Puddingpulver einen Biskuitteig zubereiten, auf das Pergamentpapier geben und auf der mittleren Schiene 10 15 Min. backen. Das Teigblatt auf ein Tuch stürzen, das Papier abziehen, den Biskuit mit der Konfitüre bestreichen, aufrollen und abkühlen lassen. Die Roulade in 20 Scheiben schneiden und die Schüssel mit 15 Scheiben auslegen.

Die Gelatine einweichen. Den Wein mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Salz erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Beginnt die Creme zu gelieren, ¼ Itr. geschlagene Sahne unterziehen.

In die Schüssel auf die Biskuitscheiben schütten, mit den restlichen Scheiben bedecken und im Kühlschrank erstarren lassen.

Den Baumkuchen auf eine Platte stürzen und rundherum auf der Tortenplatte mit der restlichen Sahne und den halbierten oder geviertelten Cocktailkirschen garnieren.

Bienenstich M

20 g Hefe

1 Tl. Zucker

1½ Itr. lauwarme Milch

500 g Mehl

75 100 g Zucker

3 Tropfen Backöl Bittermandel

etwas Salz

50 g zerlassene Butter oder Margarine

Für den Belag:

100 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

2 El. Milch

125 200 g abgezogene, gehackte Mandeln

Aus den oberen Zutaten stellt man einen Hefeteig her und rollt ihn auf ein gefettetes Blech aus.

Für den Belag zerlässt man das Fett und fügt den Zucker, den Vanillezucker und die Milch hinzu. Dann die Mandeln darunter mengen und alles kalt stellen. Die gut abgekühlte Masse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Sollte die Masse zu fest sein, rührt man noch etwas Milch darunter. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20-30 Min. backen.

Den erkalteten Bienenstich einmal waagrecht durchschneiden und mit noch lauwarmen Vanillepudding füllen.

Man kann aber auch eine Füllung aus Paradiescreme herstellen. Man nimmt dazu 2 Päck. Paradiescreme Vanille Geschmack und schlägt sie mit der Hälfte der angegebenen Menge Sahne (statt Milch) mit dem Schneebesen steif. Dann bestreicht man den unteren Boden damit und packt den Deckel drauf.

Biskuit (Grundrezept) 3 Ei

3 Eiweiß

3 - 4 El. Wasser

150 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

3 Eigelb

1 Päck. Backpulver

100 g Mehl

100 g Mondamin

Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Kurz unterschlagen. Eigelb unterziehen. Mehl, Mondamin und Backpulver mischen, darüber sieben und leicht mischen.

Für Tortenboden (Buttercreme oder Sahnetorten), Frankfurter Kranz usw.

Biskuit-Obstboden 3 Ei

(oder kleine Tortenbodenform Ø 18 cm)

3 Eier

125 g Zucker

4 El. lauwarmes Wasser

50 g Gustin

75 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Die ersten Zutaten sehr schaumig rühren, dann das Mehl, Gustin und Backpulver hinein.

Bei 200° ca. 20 - 25 Min. Backen.

Bei Obstboden nach dem Erkalten mit Obst belegen und einem Tortenguß überziehen.

Bei kleinem Tortenboden nach dem Erkalten mit Buttercreme oder Sahne bearbeiten.

Biskuitrolle à la Trude

Biskuitteig herstellen und auf einem großen Blech auf Backpapier backen. Aufpassen, dass er nicht zu braun wird !!!

Wenn er fertig ist, nach 5 - 15 Min. ein feuchtes Abtrockentuch auf den Teig legen. Dann das Ganze stürzen.

Das Backpapier nass machen und abziehen. Dann das Handtuch mit in den Teig rollen und kalt werden lassen.

Wenn er kalt ist, das alles wieder aufrollen und das Tuch entfernen.

Jetzt bestreicht man den Biskuit mit Buttercreme oder Sahne und rollt ihn wieder zusammen.

Eierlikörkuchen à la Oma Henrich 5 Ei

5 Eier

1 Tasse Öl

2 Tassen Eierlikör

250 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

1 Päck. Backpulver

200 - 300 g Mehl

Die Zutaten der Reihe nach gut mit dem Mixer verrühren.

in eine große Kastenform oder zwei kleine; hinterher mit Schokoladenguss bestreichen. Backen bei 175° - 180° ca. 60 Min.

Gold und Silber 4 Ei M

1. Teig:

150 g Zucker

100 g Butter

4 Eigelb

etwas Zitrone

1/8 Itr. Milch

200 g Mehl

½ Päck. Backpulver

2. Teig:

200 g Zucker

100 g Butter

1 Vanillezucker

125 g Haselnüsse gemahlen

4 Eiweiß (steif schlagen)

½ Päck. Backpulver

200 g Mehl

1/8 Itr. Milch

In eine Springform erst Teig 1, dann Teig 2 füllen. Bei 200° ca. 60 Min. backen. Hinterher mit Haselnussglasur bestreichen oder mit Puderzucker bestäuben.

Gugelhupf 4 Ei M

250 g Butter

250 g Zucker

1 Vanillezucker

3 - 4 Eier

etwas Salz

375 g Mehl

125 g Gustin

1 Päck. Backpulver

1/8 Itr. Milch

1 Tafel Schokolade oder

„Schwartau Schoko-Tropfen“

Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Dann Mehl, Gustin, Backpulver und die Milch dazugeben. Zum Schluss die kleingestückelte

Schokolade oder die „Schoko-Tropfen“. Backen bei 175° - 195° ca. 70 Min. Die letzten 10 Min. auf Stufe „0“ backen.
Statt Schokolade kann man auch Rosinen nehmen.

Haselnusskranz mit Quarkölteig M

150 g gut ausgepresster Quark (20 %)

6 El. Milch

6 El. Öl

75 g Zucker

1 Vanillezucker

etwas Salz

300 g Mehl

1 Päck. Backpulver

Den Quark durch ein Sieb streichen, mit Milch, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Danach die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls dazugeben. Den Rest darunter kneten.

Den Teig zu einem Rechteck von ca. 35 x 45 cm ausrollen. Darauf folgende Masse streichen:

200 g gemahlene Haselnusskerne

100 g Zucker

½ Eigelb

1 Eiweiß

4 - 5 El Wasser

vermischen.

Das Ganze auf den Teig streichen und zusammenrollen. Zu einem Kranz biegen und einige Male mit der Gabel einstechen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und den Außenrand etwa ½ cm tief einschneiden.

Backzeit etwa 30 - 40 Min. bei 180° - 190°.

Nach dem Erkalten den Haselnusskranz dick mit Puderzucker bestreichen.

Nach dem selben Verfahren kann man auch eine Quarkfüllung herstellen und den Kranz damit füllen.

Hermann Kuchen 2 Ei

Zuerst löst man ½ Päck. Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe und 1 El. Zucker in einer Tasse lauwarmen Wasser auf und rührt eine Tasse Mehl hinein.

Diese Mischung muss man 2 Tage an einem warmen Ort gehen lassen, am Besten in der Nähe der Heizung. Wichtig ist, dass man den Teig jeden Tag kräftig umrührt. Danach wird die Teigmasse für weitere 2 Tage in den Kühlschrank gestellt. Jeden Tag umrühren!!!

Am 5. Tag gibt man dann 1 Tasse Wasser und 1 Tasse Mehl hinein und stellt das Ganze dann für weitere 6 Tage in den Kühlschrank. Jeden Tag kräftig umrühren.

Nun ist nach insgesamt 10 Tagen der Grundteig fertig.

Jetzt wird der Teig in 4 Teile geteilt !!!

Mit dem 1. Teig stellt man seinen eigenen „Hermann“ her. J Den 2. Teig friert man ein, um evtl. spätere „Hermännchen“ herzustellen. Den 3. und 4. Teig gibt man an Freunde oder Nachbarn weiter.....

Man fügt nun diesem 1. Teig 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl und ½ Tasse Zucker hinzu. Dann füllt man diesen Teig in eine große Schüssel, weil er nämlich jetzt „wachsen“ wird.

Nun kommt er wieder für die nächsten 5 Tage in den Kühlschrank und muss jeden Tag 1 x kräftig umgerührt werden.

Am 5. Tag kommt wieder 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl und ½ Tasse Zucker dazu.

Am 10. Tag wird der Teig wieder in 4 Teile geteilt: einen benutzt man selbst und drei gibt man an Freunde oder Nachbarn weiter.....

Aus diesem Teigviertel wird nun der eigentliche „Hermann“ hergestellt. In dieses Viertel gibt man nun:

2 Eier

1 Tasse Zucker

2 Tassen Mehl

½ Tasse geschmolzene Butter

½ Tasse Öl

1 Tl. Zimt

1 Tasse gemahlene Haselnüsse

1 Tasse Rosinen

1 Päck. Backpulver

¼ Tasse brauner Zucker

Alles gut miteinander verrühren, aber mit der Hand, nicht mit dem Mixer und in eine ganz normale Kastenform füllen.

Bei 180° wird „Hermann“ dann 45- 60 Min. gebacken.

So, und nun zu den Freunden und Nachbarn, an die man einen Teil des „Hermann Teiges“ weitergibt. Zu dem Teig gibt man ihnen auch den sogenannten „Hermann Brief“, in dem folgendes steht:

Hermann Brief

Hier ist Hermann. Bewahre Hermann in einem hohen, nicht ganz dicht verschlossenem Gefäß bei Zimmertemperatur auf.

An dem Tag, an dem du Hermann bekommst, also am 1.Tag:

Hermann möchte in Ruhe gelassen werden, da er sich erst an die neue Umgebung bei dir gewöhnen muss.

2.- 4. Tag: Hermann muss jeden Tag kräftig umgerührt werden, denn Hermann will „hoch" hinaus.

5.Tag: Füttere deinen Hermann mit 1 Tasse Mehl, ½ Tasse Zucker und 1 Tasse Milch und rühre ihn dabei kräftig durch.

6.- 9.Tag: Hermann wird wieder jeden Tag kräftig umgerührt.

10.Tag: Hermann wird noch einmal mit 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Zucker und 1 Tasse Milch gefüttert.

Manche verzichten darauf, ihren „Hermann" am 10.Tag noch einmal zu füttern, andere schwören drauf..... J .

Käsekuchen à la Trude 6 Ei M

Für den Boden:

200 g Mehl

75 g Zucker

125 g Butter oder Margarine

1 Tl. Backpulver

1 Ei

Für den Käse:

750 g Quark (10% Schichtkäse)

200 g Zucker

200 g Butter oder Margarine

1 Päck. Käsekuchenhilfe oder 1 Päck. Vanillepuddingpulver

5 Eier (getrennt)

Je nach Geschmack kann man auch noch Rosinen unter den Quark rühren.

Aus den ersten Zutaten einen Teig rühren.

Dann:

Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren. Quark und Käsekuchenhilfe drunter, dann Eischnee unterheben.

Die fertige Quarkmasse auf den Teig geben.

In einer Springform (ohne Loch) bei 175° ca. 60 Min. backen.

Marmorkuchen Teig für Donauwelle 3 Ei M

100 g Butter
200 g Zucker

3 Eier

1 Vanillezucker

etwa ¼ ltr. Milch

500 g Mehl
1 Päck. Backpulver

1/3 von diesem Teig separieren. In diesen kommt noch:

1 Vanillezucker
50 g Kakao
1 Messerspitze Backpulver
hinein, und gut verrühren.

In eine rechteckige Backform die hellen 2/3 des Teiges füllen, dann ein Glas Schattenmorellen abtropfen lassen und drauflegen. Dann das dunkle 1/3 des Teiges drauf tun und backen bei 175° ca. 60 Min.

Für die Buttercreme nimmt man ½ ltr. Milch, 250 g Butter und 1 Päck. Vanillepuddingpulver. Pudding nach Vorschrift kochen und nach dem Erkalten mit der Butter verrühren.

Die Buttercreme auf den Kuchen schmieren, nicht glattstreichen, sondern in Wellenform und mit feingeraspelter Schokolade oder Nesquik bestäuben.

Maulwurfkuchen 2 Ei M

Diesen hier nicht bei CK eingeben

1 Paket Dr. Oetker Backmischung „Maulwurfkuchen“
100 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier

75 ml (6 El.) Milch

3 Bananen (oder 500 g frische Erdbeeren z.B. oder Himbeeren)

500-600 g kalte Schlagsahne

100 ml kaltes Wasser

Eine Springform 26 cm \AA (ohne Loch) einfetten, aber nur den Boden. Den Backofen auf 170° vorheizen.

Backmischung für den Boden in eine Rührschüssel schütten, weiche Butter oder Margarine, die Eier und die Milch dazugeben und mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Springform füllen und ca. 30 Min. backen.

Nach dem Backen den Springformrand lösen und den Kuchen vom Springformboden lösen. Aber den Kuchen darauf sitzen lassen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den erkalteten Boden dann auf eine Tortenplatte legen. Den Boden mit Hilfe eines Eislöffels $\frac{1}{2}$ cm tief aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Übrige Gebäck Krümel in einer Schüssel grob zerbröseln.

Bananen schälen, dann längs halbieren (Erdbeeren z.B. nicht halbieren) und mit der flachen Seite auf dem ausgehöhlten Boden verteilen.

Dann zuerst kalte Sahne steif schlagen. Mischung für den Belag und Wasser in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen $\frac{1}{2}$ Min. glatt Rühren und sofort die Sahne in 2 Portionen unterziehen.

Sahnecreme kuppelartig bis an den Rand auf den Boden streichen und mit den zur Seite gestellten Gebäckbröseln bestreuen. Leicht andrücken. Den Maulwurfkuchen etwa 2 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

Milchreiskuchen M

1 ltr. Milch

100 g Zucker und

1 Prise Salz aufkochen.

250 g Milchreis einrühren und bei mäßiger Hitze im offenen Topf langsam köcheln lassen. Dabei mehrmals durchrühren.

Dann stellt man nach dem „Hefeteig Grundrezept“ einen Hefeteig her, rollt ihn auf einem gefetteten runden Obstkuchen Backblech aus und streicht die Milchreismasse darauf. Noch mal 15 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° auf der mittleren Schiene ca. 30 40 Min. backen. Zwischendurch man nachsehen, ob er von oben nicht zu braun wird.

Man kann den Milchreiskuchen vor dem Erkalten nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen. J

Mohnkuchen à la Trude 1 Ei M

Nach dem Mürbeteig Grundrezept stellt man einen Teig her und gibt ihn auf ein gefettetes Obstkuchenblech.

Für den Belag:

1/8 Itr. Milch

150 g Zucker

100 g Butter

400 g gemahlene Mohn (Blaumohn)

50 g Gries

1 Ei

2 El. Sahne oder Dosenmilch

evtl. 100 g Sultaninen

100 150 g Puderzucker zum Bestreichen

Milch, Gries, Zucker und Butter unter Rühren zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen.

Das Ei mit der Sahne oder Dosenmilch verkleppern und mit dem Mohn und evtl. den Sultaninen unter den Gries rühren.

Diesen Mohnbelag gibt man nun auf den Mürbeteig auf das Obstkuchenblech und streicht ihn glatt.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 50 60 Min. auf der mittleren Schiene backen.

Den erkalteten Mohnkuchen mit einer Puderzuckerglasur bestreichen. Man kann der Glasur nach Belieben auch einige Tröpfchen Zitronensäure beimischen.

Mohrenkopfkuchen 13 Ei M

(großes Blech)

Teig:

12 Eigelb

200 g Zucker

200 g Mehl

1 Päck. Backpulver

HELLGELB BACKEN !!!

12 Eiweiß

12 El. Zucker

ganz steif schlagen !!!

Dann auf den hellgelb gebackenen Kuchen geben und leicht bräunlich backen bei 180°.

Guss:

6 El. Puderzucker

5 El. Kakao

2 El. Kaffeesahne

1 Ei

Palmin

Aus diesen Zutaten einen Guss bereiten und vorsichtig J auf den Kuchen geben.

Möhrenkuchen 5 Ei

5 Eier

250 g Zucker

das Innere von ½ Vanilleschote

abgeriebene Schale von ½ Zitrone (Bio Zitrone)

1 Prise Salz

125 g Mehl

125 g Speisstärke

170 g Butter oder Margarine

500 g Möhren

½ Tasse Puderzucker

1 große und 1 kleine Kastenkuchenform ??? gut einfetten und mit Mehl austreuen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker, der Vanille, der Zitronenschale und dem Salz schaumig schlagen. Die Möhren dünn schälen (oder schrabben) und auf der Reibe ganz fein raspeln. Mit dem Rührbesen unterrühren. Das Mehl und die Speisstärke sieben und unterziehen. Die Butter schmelzen lassen und warm, aber nicht heiß, unter den Teig ziehen.

Den Teig in die Kastenformen füllen und auf der unteren Schiene 40- 45 Min. backen.

Ist der Kuchen dann noch zu hell, noch einige Minuten nachbacken.

Den Möhrenkuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann mit Puderzucker besieben und mit Marzipanmöhren verzieren.

Man kann die Kuchen auch mit einer fertigen Zitronenfettglasur (oder einer Schokoladenglasur) bestreichen und die Marzipanmöhren (oder Zuckermöhren) leicht draufdrücken.

Natronkuchen 5 Ei M

300 g Margarine
400 g Zucker

4 Eier

¼ Itr. saure Sahne

300 g Mehl
1 ½ TL. Natron
3 El. Kakao

Alles miteinander verrühren, bis der Teig dickflüssig ist. Auf einem kleinen Ofenblech ca. 25 Min. bei 180° - 200° backen.

Man kann diesen Kuchen mit Zitronenguss oder einer Pralinendecke überziehen (nach dem Erkalten).

Zitronenguss:

150 g Puderzucker
4 El. heißes Wasser
1 El. Zitronensaft

1 El. Butter

Bevor der Zitronenguss auf dem Kuchen hart wird, kann man noch Schokoladenstreusel oder bunte Zuckerstreusel draufstreuen.

Pralinendecke:

150 g Puderzucker

1 Ei

1 El. Kakao
1 El. Kokosfett (zerlassen)
wenn nötig, etwas warmes Wasser.

Papageienkuchen 6 Ei M

6 Eier

¼ Itr. saure Sahne

300 g Butter
300 g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanillezucker

400 g Mehl
1 Päck. Backpulver

Alles zu einem Teig verrühren.

Anschließend den Teig in 3 gleiche Teile teilen.

In den 1. Teig: 1 Päck. Vanillepudding

In den 2. Teig: 1 Päck. Schokoladenpudding oder 2 El. Kakao
(z.B. Van Houten)

In den 3. Teig: 1 Päck. Rote Grütze mit Himbeergeschmack
(wegen der Farbe)

Alle drei Teige übereinander in eine Springform (mit Loch) geben und
Bei 180° ca. 60 - 70 Min. backen.

Für die Schokoladendecke:

2 Eier

150 g Puderzucker
2 El. Kakao
125 g Palmin.

Man kann aber auch mit fertigem Schokoladenguss oder zerlassener
Kuvertüre bestreichen.

Philadelphia Kuchen 6 Ei M

600 g Doppelrahm Frischkäse (Kraft)

12 Zwiebäcke
50 g Margarine
3 El. Zucker

6 Eier

150 g Zucker

1 Becher saure Sahne (200 ml)

1 ½ Tl. abgeriebene Zitronenschale (Bio Zitrone)
1 ½ El. Zitronensaft
4 El. Speisestärke
1 Tl. Backpulver

Eine Springform (ohne Loch) mit Margarine einfetten.
Den Backofen auf 150° vorheizen.

Den Doppelrahm Frischkäse aus dem Kühlschrank nehmen. Die Zwiebacke in einem Tuch mit dem Rollholz zu Bröseln zerdrücken. Die Zwiebackbrösel mit der Margarine und dem Zucker gut vermengen. Die Zwiebackmasse glatt als Boden in die Springform drücken.

Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen und die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Frischkäse mit den Eigelben und dem Zucker, der sauren Sahne, der Zitronenschale, dem Zitronensaft, der Speisestärke und dem Backpulver verrühren. Den Eischnee unterheben. Die Käsemasse auf den Zwiebackboden streichen und den Kuchen auf der unteren Schiene 1 ½ Std. backen. Der Kuchen ist fertig, wenn die Mitte fest, aber noch elastisch ist. Den Rand des Kuchens sofort nach dem Backen mit einem spitzen Messer aus der Springform lösen. Abkühlen lassen. J

Quark Bovist à la Trude 6 Eigelb M

500 g Mehl

500 g Quark 20 %

300 g Zucker

¼ ltr. lauwarme Milch

200 g Butter

5 Eigelbe

1 Tl. Salz

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (Bio Zitrone)

100 g gehacktes Zitronat

100 g gehacktes Orangeat

150 g Rosinen

1 Eigelb

evtl. Puderzucker J

Einen hohen Topf mit gefettetem Pergamentpapier auslegen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker, der Milch und etwas Mehl verrühren. Diesen Vorteig 15 Min. gehen lassen.

Die zerlassene Butter, die 5 Eigelbe, die Gewürze und die Zitronenschale mit dem Vorteig und dem gesamten Mehl so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig nochmals 15 Min. gehen lassen. Das Zitronat, das Orangeat, die Rosinen und den Quark unterkneten, den Teig zu einer Kugel formen, in den Topf legen und weitere 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Den Bovist mit verquirltem Eigelb bestreichen, kreuzweise einschneiden und auf der unteren Schiene 90 Min. backen.

Den Kuchen im Topf etwas abkühlen lassen. Das Pergamentpapier erst vor dem Anschneiden abziehen.

Man kann den „Bovist“ auch mit Puderzucker besieben oder mit Puderzucker Glasur bestreichen. J

Quark Ölteig (Grundrezept) M

150 g gut ausgepresster Quark

6 El. Milch

6 El. Öl

75 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

etwas Salz

300 g Mehl

1 Päck. Backpulver

Den Quark (zur Verfeinerung durch ein Sieb streichen) mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren.

Mehl und Backpulver sieben und mischen. Gut die Hälfte dieser Mischung dazugeben und unterrühren. Den Rest des Mehls darunter kneten.

Rehrücken 8 Ei M

140 g Butter

170 g Zucker

120 g Blockschokolade

8 Eigelbe

170 g geschälte, geriebene Mandeln

70 g Biskuitbrösel

8 Eiweiße

50 g Mandelstifte

100 g Schokoladenfettglasur

Eine Rehrückenform mit Butter oder Margarine einfetten und mit Mehl einstäuben. Den Backofen auf 190° vorheizen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Schokolade in Stückchen schneiden, im Wasserbad schmelzen lassen und unter das Buttergemisch rühren. Nach und nach die Eigelbe unterziehen und gut 5 Min. mit dem

Mixer rühren. Die Masse muss sehr schaumig sein. Die geriebenen Mandeln und die Biskuitbrösel unterziehen.

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und auf der mittleren Schiene von unten 40-50 Min. backen.

Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit den Mandelstiften spicken. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und den Rehrücken dick damit überziehen.

Tante Doras Schneckenkuchen 1 Eigelb M

500 g Mehl
40 g Hefe
60 g Zucker

¼ ltr. lauwarme Milch

200 g Rosinen
1 ½ Schnapsgläser Rum (3 cl)
350 g Margarine (Sanella)
125 g Zucker
60 g geriebene Mandeln
2 Tl. gemahlener Zimt
40 g gehacktes Zitronat
40 g gehacktes Orangeat

1 Eigelb

2 El. Aprikosenmarmelade
Evtl. 100 g Puderzucker

Eine Springform ausfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die zerbröckelte Hefe mit etwas Zucker, der Milch und ein wenig Mehl darin verrühren. 15 Min. gehen lassen. Die Rosinen mit dem Rum übergießen. 100 g Margarine zerlassen und mit dem Vorteig verrühren. 15 Min. gehen lassen, dann 3 cm dick ausrollen. Die restliche Margarine zerlassen, den Teig damit bestreichen, und mit dem Zucker, den Mandeln und dem Zimt bestreuen. Die Rosinen, das Zitronat und das Orangeat darauf verteilen. Den Teig in 5 cm breite Streifen schneiden.

Einen Streifen aufrollen und in die Mitte der Springform setzen. Die anderen Streifen um den inneren legen, bis die ganze Form gefüllt ist.

Den Kuchen 15 Min. gehen lassen, dann mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Den Backofen auf 200°C 225° vorheizen, den Kuchen auf der mittleren Schiene von unten 35 Min. backen.

Den etwas abgekühlten Kuchen mit der Marmelade bestreichen. Wenn der Kuchen ganz abgekühlt ist, kann man einen Guss aus Puderzucker herstellen und den Kuchen nochmals bestreichen. J

Trudes Pflaumenkuchen

Nach dem Hefeteig Grundrezept stellt man einen Hefeteig her. Diesen rollt man auf einem runden Obstkuchenblech aus.

Dann werden

1 1 ½ kg Pflaumen gewaschen und entsteint. Die Pflaumen gleichmäßig auf den Teig legen. Am äußeren Rand fängt man an und legt dann immer rund bis man in der Mitte angekommen ist.

Man schneidet jede Pflaume 4 x ein und legt sie stets mit der Innenseite nach oben, schuppenförmig und sehr dicht, weil sie beim Backen etwas schrumpfen und dann hat man hinterher Löcher, die ohne Pflaumen sind L.

Noch mal 15 20 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20 25 Min. backen.

Vor dem Verzehr den Kuchen mit Zucker bestreuen.

Wer will, kann auch noch [Sahne](#) drauf machen. Das ist aber nicht so im Sinne des Erfinders (in diesem Fall von Trude J).

Vanille Eierschecke 4 Ei M

Für den Hefeteig:

200 g Mehl

½ Päck. (21 g) frische Hefe

40 g Zucker

75 ml Milch

1 Päck. Vanillezucker

1 Ei

50 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

Für den Quarkbelag:

80 g weiche Butter

150 g Zucker

3 Eier

1 kg Magerquark

Evtl. 50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Vanilleguss:

2 Päck. Puddingpulver Vanille

500 ml (1/2 ltr.) Milch

1 Vanilleschote

250 g Butter

100 g Zucker

4 Eigelb

4 Eiweiß

2 El. Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln und etwas von dem Zucker und etwas von der Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Min. gehen lassen.

Restlichen Zucker, Vanillezucker, Ei, Butter oder Margarine und restliche Milch hinzufügen. Die Zutaten mit dem Mixer und Knethaken in etwa 5 Min. zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt solange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Belag Butter und Zucker mit dem Mixer mit Rührbesen geschmeidig rühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Min.), Quark und evtl. Mandeln unterheben.

Für den Guss Puddingpulver mit etwas von der Milch anrühren. Restliche Milch mit eingeritzter Vanilleschote, Butter und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver in die von der Kochstelle genommene Milch rühren und nochmals gut aufkochen lassen. Vanilleschote herausnehmen, Mark herauskratzen und in den Pudding rühren. Eigelb in einer Tasse verrühren, etwas von dem Pudding unterrühren und dann die Eigelb Pudding Masse unter den warmen Pudding rühren. Pudding etwas abkühlen lassen.

Den gegangenen Teig nun mit etwas Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten.

Den Teig in einer gefetteten Fettauffangschale (50 x 40 cm) ausrollen.

Den Quarkbelag draufgeben und glattstreichen.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Pudding heben. Den Pudding auf der Quarkmasse verteilen.

In der Fettauffangschale bei 180°C - 200° ca. 45 Min. backen.

Versunkener Apfelkuchen 3 Ei

200 g Margarine

200 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

5 Eier

1 Päck. Backpulver
250 g Mehl

Alle Zutaten der Reihe nach mit dem Mixer verrühren.
Äpfel schälen, halbieren, Rundung einschneiden, aufs Gesicht auf den Teig legen. Beim Backen versinken die Äpfel dann im Teig. In Springform backen, bei 180° - 200° ca. 60 Min.

Zitronenkuchen 3 Ei M

125 g Butter oder Margarine
200 g Zucker

3 Eier

1 Päck. Vanillezucker

¼ ltr. Milch

500 g Mehl
1 Päck. Backpulver
Saft und Schale einer abgeriebenen Zitrone (Bio-Zitrone)

Alles zu einem glatten Teig verrühren und in einer Springform (mit Loch) Bei 190° - 195° ca. 50 - 60 Min. backen.
Nach dem Erkalten mit Zitronenguss bestreichen oder einfach mit Puderzucker bestäuben.

Zucker Kuchen

Man nimmt das „Hefeteig Grundrezept“.

Den fertigen, gut durchgekneteten Teig rollt man mit einem Nudelholz auf einer sauberen, mit etwas Mehl bestäubten Tischplatte aus. Zwischendurch beim Ausrollen immer wieder das Nudelholz oder den Teig leicht mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht am Nudelholz kleben bleibt.

Dann den Teig zusammenrollen und auf einem runden, mit Margarine eingefettetem Obstkuchenblech wieder ausrollen. An den Rändern gut in die Form drücken.

Dann den gesamten Kuchen dick mit feinem Zucker bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Noch mal 15 Min. gehen lassen.

Bei 200° ca. 25 - 30 Min. backen. Nicht zu braun werden lassen.

Noch leicht warm servieren. J

Zupfkuchen 4 Ei M

Teig:

200 g Margarine
200 g Zucker
400 g Mehl

1 Ei

1 Päck. Backpulver
1 El. Kakao

ca. 2 El. Milch

Quarkmasse:

250 g Margarine
200 g Zucker

500 g Quark

3 Eier

1 Päck. Vanillepudding
1 Päck. Vanillezucker
Rum - Aroma

Den fertigen Teig teilen und die eine Hälfte (oder auch etwas mehr) in eine Springform füllen. Dann die Quarkmasse drauf geben. Den restlichen Teig zupfen und die kleinen Häufchen auf den Quark legen.
Backzeit ca. 60 Min. bei 175°

Torten

Eissplitter Torte 10 Baiser M

Zutaten für 1 Portionen:

10 Baiser

1 Liter süße Sahne

1 Tüte/n Vanillezucker (Bourbon)
2 Tüte/n Sahnesteif
1 Pck. Krokant
1 EL Kaffeepulver

1 Pck. Schokostreusel

Zubereitung:

Sahne schlagen mit Vanille + Sahnesteif, Baiser zerkleinern, Krokant, Kaffee + etwas Schokostreusel vermischen + unterheben. Springform mit Butterpapier / Backpapier auslegen, Teigmischung eingießen, mit dem Rest Schokostreusel bestreuen, im Tiefkühlschrank einfrieren. Ca. 60 min vor Gebrauch aus TK raus nehmen. Butterpapier ist nötig, falls es ausläuft, bevor es gefriert, ist eine reine Vorsichtsmaßnahme, lässt sich nachher gut entfernen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Erdbeer Sommertorte M

1 Beutel aus einem Päck. rote Götterspeise
3/8 ltr. Wasser oder roter Fruchtsaft
75 g Zucker

Für den Boden:

200 g Cornflakes

150 g weiße Kuvertüre

Für den Belag:

250 g frische Erdbeeren
1 Beutel aus einem Päck. rote Götterspeise (Wackelpeter J)
375 ml (3/8 ltr.) Wasser
180 g Zucker

400 ml Schlagsahne

250 g Quark 20 %

100 g frische Erdbeeren zum Garnieren

Zum Vorbereiten Götterspeise mit Wasser oder Fruchtsaft nach Packungsanleitung, aber nur mit 375 ml Flüssigkeit zubereiten, in einer flachen Schale kalt stellen und fest werden lassen.

Für den Boden Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Cornflakes mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einen kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und mit den Cornflakesbröseln vermengen. Den Boden einer Spring-

form 26 cm Ø einfetten und mit Backpapier belegen. Die Masse in die Form geben und mit einem Esslöffel andrücken.

Für den Belag Erdbeeren verlesen, waschen, abtrocknen und beiseite stellen. Den anderen Beutel Götterspeise mit Wasser und Zucker nach Packungsanleitung, aber nur mit 375 ml Wasser, zubereiten und kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Götterspeise für den Belag anfängt dicklich zu werden, Quark unterrühren und steif geschlagene Sahne unterheben. Ein Drittel der Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Erdbeeren darauf verteilen, mit restlicher Creme bedecken und glatt streichen. Die Torte 2- 3 Std. kalt stellen.

Zum Garnieren den Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen. Die vorbereitete, fest gewordene Götterspeise stürzen, würfeln oder andere verschiedene Motive ausstechen oder ausschneiden. Die Torte mit den Würfeln oder den Motiven und den restlichen Erdbeeren verzieren.

Statt Erdbeeren kann man auch Himbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren verwenden.

Man kann auch blaue oder grüne Weintrauben nehmen und dazu grüne Götterspeise.

Frankfurter Kranz 6 Ei

450 g Butter
350 g Zucker
2 Päck. Vanillezucker
¼ Tl. Salz

6 Eier

Evtl. 1 Ei. Rum

Saft und abgeriebene Schale von ½ Zitrone (Bio Zitrone)
150 g Mehl
3 Tl. Backpulver
150 g Speisestärke
50 g Krokantstreusel
8 kandierte Kirschen

Eine Kranzform mit Fett austreichen. Den Backofen auf 175° vorheizen. 200 g Butter, 200 g Butter, 1 Päck. Vanillezucker, das Salz, 3 Eier, evtl. den Rum, den Zitronensaft und die Zitronenschale schaumig rühren. Das Mehl, das Backpulver und die Speisestärke sieben und nach und nach unter den Teig rühren. Den Teig in die Kranzform füllen und auf der unteren Schiene 60 Min. backen.

Den Kuchen erkalten lassen, dann dreimal waagrecht durchschneiden. Die restliche Butter, den restlichen Zucker, den Vanillezucker und die restlichen Eier zu einer geschmeidigen Creme verrühren und die untere Schicht damit bestreichen. Dann eine Lage Kuchen drauf und diese dann mit Marmelade bestreichen (z.B. Erdbeermarmelade usw.), dann wieder

eine Lage Kuchen drauf und diese wieder mit der Creme bestreichen.

Dann die letzte Lage Kuchen drauf.

Den so zusammengesetzten Kranz rundherum (auch innen, wo das Loch ist) mit der Creme überziehen und dann die Krokantstreusel darauf verteilen.

Mit etwas zurückbehaltener Creme Rosetten auf den Kranz spritzen und auf jede ½ Cocktailkirsche setzen.

Man kann den Frankfurter Kranz auch mit ganz normaler Buttercreme füllen und rundherum überziehen!!! J Siehe Rezept „Buttercreme“. J

Friedolin Torte 7 Ei M

7 Eiweiß steif schlagen.

300 g Butter

300 g Zucker

7 Eigelb

schaumig rühren.

150 g gemahlene Haselnüsse

3 El. warmes Wasser

150 g Schokoladenstreusel

1 Päck. Vanillezucker

200 g Mehl

½ Päck. Backpulver

etwas Salz

alles zu einem Teig verrühren.

Dann eine Backform fetten und mit Mehl bestäuben. Bei 180° - 200° ca. ¾ - 1 Std. backen.

Nach dem Erkalten mit Schokoguss bestreichen.

Gebackene Eistorte 2 Ei + 3 Eiweiß M

2 Eier

50 g Zucker

40 g Mehl

15 g Kakaopulver

3 Eiweiß

150 g Zucker

1 ltr. hochwertiges Schokoladeneis

Eine Springform 20 cm Ø leicht einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Eier und 4 El. Zucker schaumig schlagen. Mehl und Kakaopulver sieben und vorsichtig einrühren.

Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 7 Min. backen, bis der Kuchen beim Andrücken leicht nachgibt. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen. Unter Rühren allmählich den restlichen Zucker zugeben, bis der Eischnee fest und glänzend ist.

Den Biskuitboden auf ein Backblech legen. Das Schokoladeneis in der Mitte des Bodens platzieren.

Den Eischnee über das Eis spritzen oder streichen. Das Eis muss vollständig bedeckt sein. Jetzt kann die Torte tiefgefroren werden oder....

.....wieder in den Backofen gestellt und 5 Min. gebacken werden, bis die Oberseite des Baisers goldbraun ist. SOFORT SERVIEREN !!!!

Hefeteig (Grundrezept) M

500 g Mehl

30 g Hefe

1/8 ¼ ltr. Milch

80 g Fett

60 g Zucker

½ TL. Salz

Zitronenschale (Bio Zitrone) oder Vanillezucker oder 1 Prise Zimt

Die Zutaten dürfen nicht kalt sein.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen und da hinein die Hefe bröckeln. 1 TL. Zucker und 4 El. Milch auf die Hefe geben und verrühren. Etwas Mehl darüberstäuben und zugedeckt gehen lassen.

Alle Zutaten auf den Mehrrand legen. Sobald die Teigdecke reißt, nach ca. 20 Min., von der Mitte aus das übrige Mehl dazugeben und alles mit einem Löffel verrühren.

Den fertigen Teig mit beiden Händen auf der Tischplatte tüchtig kneten und schlagen. Nochmals gehen lassen.

Holländer Kirschtorte M

300 g tiefgefrorenen Blätterteig
50 g Johannisbeermarmelade
100 g Puderzucker
1 El. Zitronensaft
1 kg Sauerkirschen aus dem Glas
50 g Zucker
1 Messerspitze gemahlene Zimt
3 Tl. Speisestärke

½ Itr. Sahne

40 g Zucker
16 kandierte Kirschen

Den tiefgefrorenen Blätterteig 60 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen. Ein Backblech kalt abspülen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den aufgetauten Blätterteig in drei Stücke teilen und drei gleichgroße Böden von 28 cm Ø ausrollen. Die Böden sollen etwas größer als der Boden von der Springform 26 Ø sein, weil sie beim Backen kleiner werden. Die Böden auf das Backblech legen, mehrmals einstechen und 15 Min. ruhen lassen. Dann auf der mittleren Schiene 10- 12 Min. hellbraun backen. Den schönsten Blätterteigboden mit der erhitzten Marmelade bestreichen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und mit der Glasur die Marmelade bestreichen. Trocknen lassen. Den glasierten Blätterteigboden in 16 Stücke schneiden. (Auf der gefüllten Torte ließe sich die Deckschicht nicht mehr zerschneiden, weil die Sahne herausquellen würde). Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Den Kirschsafft mit dem Zucker und dem Zimt aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, zum Kirschsafft geben, unter Rühren einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Kirschen in den Saft rühren und erkalten lassen. Die abgekühlten Kirschen auf dem zweiten Blätterteigboden verteilen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen, 6 El. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Einen Teil der restlichen Sahne auf die Kirschen streichen und den dritten Blätterteigboden draufsetzen. Den Rest der Sahne darauf streichen und die glasierten Blätterteigstücke aufsetzen. Jedes Tortenstück mit einer Sahnerosette verzieren und jede Rosette mit einer kandierten Kirsche belegen. Man kann die „Holländer Kirsch Sahnetorte“ auch rechteckig backen, dann erspart man sich die ganze Messerei mit dem Ø. Man braucht dann nur noch ein Metermaß. J

Käse Sahne Torte 4 Ei + 4 Eigelb M

4 Eier
180 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker

3 4 El. Wasser
150 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Päck. Backpulver

Für die Füllung:

500 g Quark 20 %

½ Itr. Sahne

8 Blatt weiße Gelatine

200 g Zucker

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale von ½ Zitrone (Bio Zitrone)

¼ Itr. Milch

4 Eigelbe

Puderzucker zum Bestäuben

Eier, Zucker, Vanillezucker und Wasser schaumig schlagen, dann das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver zufügen und gut vermischen.

In einer Springform 26 Ä bei 180° ca. 25 30 Min. backen.

Danach aus der Springform lösen und ca. 2 Std. abkühlen lassen.

Für die Käsesahne die Milch mit dem Zucker, dem Salz, der Zitronenschale und den Eigelben unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren. Die Milch kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Quark und die Schlagsahne unterrühren

Den Biskuit Tortenboden in der Mitte Quer durchschneiden und die untere Hälfte in eine Springform legen. Die Quarkcreme auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Das Ganze im Kühlschrank fest werden lassen.

Nach ca. 2 Std. die Torte aus der Form lösen und den oberen Teil des Biskuit Tortenboden drauflegen. Mit Puderzucker bestäuben und mit einem scharfen Messer die einzelnen Stücke andeuten.

Käsetorte ohne Boden 6 Ei M

1 kg Quark (10% Schichtkäse)

6 Eier

125 g Margarine

400 g Zucker

100 g Grieß (Hartweizengrieß)

1 Päck. Backpulver

Zucker und Margarine warm stellen und mit den Eiern verrühren. Dann den Quark rein und schlagen. Zuletzt den Grieß mit dem Backpulver vermengen und unterrühren.

In einer Springform (ohne Loch) bei 200° ca. 60 - 80 Min. backen.

Mohrenkopftorte M

9 - 12 frische Mohrenköpfe

250 g Schichtkäse 10%igen (ausdrücken)

¼ bis ½ ltr. Schlagsahne

1 El. Zitronensaft

1 Tortenboden mit Rand

Von den Mohrenköpfen die Waffelböden abnehmen. Schaummasse mit Schokoladenüberzug zerdrücken und mit Zitronensaft und Quark verrühren. Die geschlagene Sahne unterrühren und die Masse auf den Tortenboden auftragen. Obendrauf mit halbierten Waffelböden und Mandarinen garnieren und außen herum mit halbierten Mohrenköpfen verzieren. Für die Umrandung braucht man noch ca. 8 - 10 Mohrenköpfe.

Mürbeteig (Grundrezept) 1 Ei

250 g Mehl

125 g Fett

65 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Ei oder 1 Eigelb + 1 El. Wasser

Mehl auf ein Backbrett sieben und Zucker darüber streuen. Das Ei in eine Vertiefung in der Mitte des Mehls geben. Das Fett in Flöckchen auf dem Mehl verteilen. Alles möglichst rasch miteinander vermischen, bis es ein glatter Teig geworden ist.

Den Teig vor dem Ausrollen mindestens 30 Min. kühl stellen.

Der Teig wird in eine gefettete Springform oder Obsttortenform gedrückt. Dann wird der Rand durch eine dünne Teigrolle gebildet. Der Teig wird mit einer Gabel mehrmals eingestochen und goldgelb abgebacken, im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30 40 Min. Vorsichtshalber vorher mal in den Backofen gucken.

Wenn der Mürbeteigboden erkaltet ist, wird er mit Obst dicht belegt, evtl. kann man eine Vanillepuddingschicht darunter geben. Der Saft der Früchte wird eingedickt: ½ ltr. Saft

2 El. Mondamin
oder 6 Blatt Gelatine
oder Tortenguss

und etwas abgekühlt über die Früchte gegeben. Man kann auch mit Schlagsahne verzieren.

Ebenso, nur in kleinen Formen, werden Torteletts bereitet, die man dann auch mit Obst belegt.

Aus Mürbeteig kann man auch verschiedene Plätzchen herstellen. Ebenso kann man so einen Teig für Quarktorten nehmen.

Nusstorte 5 Ei

5 Eigelb

5 Eiweiß

5 El. warmes Wasser
100 g Mehl
2 Päck. ganze Nüsse
3 Messerspitzen Backpulver
250 g Zucker

Zucker, Eigelb und Wasser schaumig schlagen.

Den Eischnee schlagen und drauflegen. Darauf die gemahlene Nüsse streuen, die vorher mit Mehl und Backpulver vermengt wurden.

Dann alles unterheben und in eine Springform füllen. Bei 175° ca. 40 Min. backen.

Den erkalteten Kuchen mit Schokolade oder Nussglasur bestreichen.

Sahne Nuss Torte M

Nach dem Biskuit Grundrezept stellt man einen Tortenboden her, den man nach dem Erkalten 2 x waagrecht durchschneidet.

Für den Guss:

100 g Puderzucker
1- 1 ½ El. heißes Wasser
15 g zerlassenes Kokosfett

Für die Füllung:

1 ½ Päck. weiße, gemahlene Gelatine
6 El. kaltes Wasser zum Anrühren

1 Itr. Sahne

100 g Puderzucker
1 Päck. Vanillezucker
100 g gemahlene Haselnüsse oder gemahlene Walnüsse

1 Päck. Mandelplättchen für den Rand
12 Walnusshälften für obendrauf

Für den Guss den Puderzucker mit soviel Wasser glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Dann das heiße Fett dazugeben und den Biskuitboden, der als obere Lage für die Torte gedacht ist, gleichmäßig mit dem Guss bestreichen.

Für die Füllung die Gelatine mit dem Wasser anrühren und 10 Min. zu Quellen stehen lassen. Unter ständigem Rühren auf Stufe 1 erwärmen, bis sie gelöst ist und dann kalt stellen. Die Sahne fast steif schlagen und dann die noch lauwarme Gelatinelösung, den gesiebten Puderzucker und den Vanillezucker darunter geben. Die Sahne nun vollkommen steif schlagen und 3 El. davon in einen Spritzbeutel füllen. Von der übrigen Sahne 1/3 wegnehmen und die gemahlene Nüsse darunter ziehen.

Den unteren Biskuitboden mit dieser Sahne Nuss Masse bestreichen und den nächsten Boden drauflegen. Diesen dann mit der Sahne bestreichen. Den mit Guss bestrichenen Tortenboden nun in 12 gleichmäßige Stücke schneiden und sorgfältig auf die Sahnetorte legen und andrücken. Den Rand der Torte mit der restlichen Sahne bestreichen. Dann jedes Tortenstück obendrauf mit einer Sahnerosette garnieren und eine halbe Walnuss drauflegen. Den Rand der Sahne Nuss Torte mit Mandelplättchen bestreuen.

Sahne Schokoladentorte M

Nach dem Biskuit Grundrezept stellt man einen Tortenboden her, und schneidet ihn nach dem Erkalten 1 x waagerecht durch. Man kann für diese Torte auch einen dunklen Biskuitboden backen. Dafür mischt man 2 El. Kakaopulver (van Houten) unter den Teig.

Für den Guss:

100 g Puderzucker
20 g Kakao
2 El. heißes Wasser
20 g zerlassenes Kokosfett

Für die Füllung:

1 Päck. gemahlene weiße Gelatine
4 El. kaltes Wasser zum Anrühren

¾ ltr. Sahne

100 g Puderzucker

1 Päck. Vanillezucker

30 g Kakao

Für den Rand:

30- 40 g geraspelte Schokolade

oder Schokoladenstreuseln

Für den Guss den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit so viel Wasser glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Dann das heiße Fett dazugeben und den Biskuitboden, der als obere Lage für die Torte gedacht ist, gleichmäßig mit dem Guss bestreichen.

Für die Füllung die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Min. zum Quellen stehen lassen, unter ständigem Rühren auf Stufe 1 erwärmen, bis sie gelöst ist, und dann kalt stellen. Die Sahne fast steif schlagen und dann die noch leicht lauwarme Gelatinelösung, den gesiebten Puderzucker und den Vanillezucker darunter geben. Die Sahne nun vollkommen steif schlagen und 3 Ei. davon in einen Spritzbeutel füllen. Unter die übrige Schlagsahne den gesiebten Kakao rühren.

Den unteren Boden mit gut 2/3 dieser Sahne bestreichen. Den mit Guss bestrichenen Tortenboden in 12 gleichmäßige Stücke schneiden, diese sorgfältig auf den mit der Sahne bestrichenen Boden legen und andrücken.

Den Rand der Torte mit der restlichen braunen Sahne bestreichen. Mit der weißen Sahne die Torten obendrauf verzieren und den Rand mit Schokoladenraspeln oder Schokoladenstreuseln bestreuen.

Schoko Baiser Torte 3 Eigelb u 2 Eiweiß M

225 g Vollkornkekse

50 g Butter

Für die Füllung:

3 Eigelb

50 g Zucker

4 Ei. Speisestärke

600 ml Milch

100 g Zartbitter Schokolade, geschmolzen

Für das Baiser:

2 Eiweiß

100 g Zucker

3 Tropfen Vanillearoma

Die Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerbröseln. Die Butter zerlassen und in einer Schüssel mit den Bröseln zu einem Teig vermengen. Den Boden und die Seiten einer runden Auflaufform 26 cm Ø mit dem Teig auskleiden und gut andrücken.

Für die Füllung

Eigelb, Zucker und die Speisestärke mit dem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten, evtl. etwas Milch zufügen. Die Milch bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und dann zur Eimischung gießen. Gut verrühren.

Die Mischung in den Topf schütten und unter ständigem Rühren leicht erhitzen, bis die Sauce eingedickt ist. Vom Herd nehmen und die geschmolzene Schokolade einrühren. Dann auf dem Keksboden verteilen.

Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen, bis der Eischnee steife Spitzen bildet. Nach und nach 2/3 des Zuckers einrühren, bis der Eischnee steif und glänzend ist. Dann den restlichen Zucker und das Vanillearoma unterheben.

Die Baisermasse vorsichtig auf die Torte verteilen, dabei mit dem Löffelrücken dekorative Spitzen ziehen.

Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 170°C 30 Min. backen, bis das Baiser goldgelb ist. Noch warm servieren.

Streuselkuchen 2 Ei M

Für den Teig:

400 g Mehl

20 g Hefe

Knapp 1 Itr. Milch

60 g Zucker

50 g Butter

2 Eier

1 Prise Salz

Für die Streusel:

300 g Mehl

200 g Butter

150 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

Evtl. 1 Tl. Zimt

Für das Backblech:

Öl oder Margarine

Zum Bestreichen:

Tasse Milch

Aus den angegebenen Zutaten bereitet man einen Hefeteig zu und lässt ihn gehen.

Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben und die Butter in Flöckchen dazuschneiden. Den Zucker mit dem Vanillezucker und evtl. mit dem Zimt vermengen und zu der Mehl Butter Mischung geben. Alles mit den Händen zu einer krümeligen Masse verarbeiten.

Das Backblech einfetten, den Hefeteig auf dem Blech ausrollen und mit der Milch bestreichen. Die Streusel auf dem Teig verteilen. Den Kuchen nochmals 10 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Streuselkuchen auf der mittleren Schiebeleiste des Backofens 25 30 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Man kann den Streuselkuchen auch auf einem runden Blech backen (mit etwas weniger Teig !!!). Nach dem Erkalten kann man ihn dann quer durchschneiden und mit noch lauwarmen Vanillepudding füllen und dann mit Puderzucker bestäuben.

Weintrauben Puddingtorte 1 Ei M

225 g Mehl

1 gestr. Tl. Backpulver

100 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

100 g Butter

1 Ei

1 gestr. Tl. Trinkschokoladenpulver (Instand)

Für den Belag I :

250 g kernlose, kleine grüne Weintrauben

250 ml (1/4 Itr.) Apfelsaft oder Weißwein

25 g Zucker
1 Päck. Tortenguss klar

Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine
1 großer Becher (500 ml) und ein kleiner Becher (150 ml) Sahnepudding
Vanillegeschmack aus dem Kühlregal

Für den Belag II:

Etwa 200 g kernlose, kleine grüne Weintrauben

Zum Garnieren:

Etwa 2 El. Aprikosenkonfitüre
30 g gehobelte Mandeln, gebräunt

Für den Teig

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Butter und Ei hinzufügen und die Zutaten mit dem Mixer mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten.

Gut 2/3 des Teiges in eine Springform (26 Ø, gefettet) geben und den Teig auf den Boden und an den Rand drücken, so dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Unter den restlichen Teig die Trinkschokolade kneten und die Streusel auf dem Boden verteilen. Bei 180° ca. 20 Min. backen. Den fertigen Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für den Belag I

die Weintrauben verlesen, waschen und abtropfen lassen. Dann halbieren. Den Tortenguss nach Packungsanleitung aus Apfelsaft, Zucker und Tortengusspulver zubereiten. Weintrauben unterheben und die Masse auf dem Boden verteilen, abkühlen lassen.

Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist und etwas abkühlen lassen. Etwas Pudding mit der Gelatine verrühren, die Masse unter den restlichen Pudding rühren und kalt stellen. Den Pudding, wenn er anfängt fest zu werden, auf den Weintrauben verteilen.

Für den Belag II

die Weintrauben waschen, gut abtropfen lassen und als Ring auf dem Pudding verteilen. Den Kuchen etwa 2 Std. kalt stellen.

Zum Garnieren Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, den Tortenbodenrand damit bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

Zitronentorte

Zuerst einen Biskuitboden backen (Obstboden-Form).

Dann:

750 ml. Wasser

Saft von 3 Zitronen

Schale von 1 Zitrone abreiben (Bio-Zitrone)

9 - 12 El. Zucker

1 ½ Päck. Vanillepudding (nach Vorschrift kochen)

375 g Margarine in dem heißen Pudding auflösen

Die ganze Masse abkühlen lassen und mit 3 Eigelb im Mixer verrühren.

Dann 2 Päck. weiße Gelatine auflösen. Wenn sie kalt ist, unterheben. Den Eischnee schlagen und auch vorsichtig unterheben.

Den Biskuitboden passend in Springformgröße zuschneiden, in eine Springform setzen und mit der gesamten Masse auffüllen. Dann für einige Stunden in den Kühlschrank stellen bis es fest ist.

Man kann den Biskuitboden auch ganz lassen und statt der Springform einen großen „Tortenring“ benutzen. J

Dessert

Äpfel im Schlafrock 1 Eigelb M

Man stellt einen Hefeteig her nach dem Hefeteig-Grundrezept oder wie bei „Hefeklößen“.

Dann rollt man den Teig aus und schneidet ihn in Vierecke. Dann schält man die Äpfel und sticht das Kerngehäuse heraus. Dieses entstandene Loch füllt man mit Marmelade, Zucker oder Zucker + Zimt, gehackten Mandeln, gehackten Nüssen oder Rosinen.

Das Teigviereck wird um den Apfel gehüllt und mit Eimilch bestrichen. 15 Min. gehen lassen. Dann bei 200° ca. 20-30 Min. backen.

Eimilch = 1 Eigelb mit etwas Milch verquirlt.

Äpfel in Vanillesoße 1 Ei M

4 - 8 Äpfel

½ ltr. Zuckerwasser

1 El. Rosinen
1 El. Zucker
1 El. geriebene Nüsse
oder 2 - 3 El. rote Marmelade

½ Itr. Milch

30 g = 2 knappgestrichene El. Mondamin
60 g = 3 El. Zucker
1 Vanillezucker

1 Eigelb

1 Eischnee

Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse herausschneiden und in kochendem Wasser garen, ohne dass sie zerfallen. Mit dem Schaumlöffel herausheben. Vanillesoße herstellen und mit Eigelb legieren und den steifgeschlagenen Eischnee unterheben.

Die Äpfel mit Rosinen, Zucker und den Nüssen (oder der Marmelade) bestreuen und die Vanillesoße darüber gießen.

Erdbeercreme 4 Ei M

1 gr. Dose Erdbeeren
200 g Zucker

4 Eier

¼ Itr. Sahne

1 Päck. Rote Gelatine

Zucker, Erdbeeren (ohne Soße) und Eigelb schaumig schlagen. Dann ½ Soße dazu. Gelatine mit 6 El. Wasser auflösen und 10 Min. quellen lassen. Dann Gelatine rührend erhitzen, bis sich alles aufgelöst hat. Aber nicht kochen lassen. Dann Gelatine unter die Masse rühren. Das Ganze dann in den Kühlschrank stellen bis es etwas gestockt ist und dann den Eischnee unterheben.

Anschließend die Sahne schlagen und gut darunter heben und im Kühlschrank kalt stellen.

Das Gleiche kann man auch mit Ananas machen.

Grießflammerie 1 Ei M

½ Itr. Milch

30 g Zucker
1 Vanillezucker
oder 1 Stück Zimtstange
oder Zitronenschale
60 g Grieß

1 Eigelb

1 Eischnee

Die Zutaten (ohne das Ei) in einem Topf unter rühren zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und das Eigelb darunter rühren. Nochmals kurz aufkochen lassen. Den Topf abermals vom Herd nehmen und den steif geschlagenen Eischnee unterheben. Noch heiß in Puddingformchen gießen und in den Kühlschrank stellen. Erkalte stürzen und mit Obst servieren oder mit Himbeersirup.

Halbgefrorenes mit Milch und Vanille 1 Eigelb M

¼ Itr. Milch
80 g Zucker
1 Stück Vanille

1 Eigelb

¼ Itr. Sahne

Die Milch wird im Topf mit Zucker und Eigelb verquirlt und im Wasserbad dicklich geschlagen. Dann abkühlen lassen und mit der steifen Sahne vermischen. In die Gefrierschale geben und im Eisfach zum Frieren bringen. (Vanille-Eis)

Schokoladeneis:

Grundrezept und 30 g Kakao oder 50 g geriebene Schokolade.

Mocca-Eis: Grundrezept und Extrakt von 35 g Kaffee.

Nuss-Eis: Grundrezept und 50 g gemahlene Nüsse.

Halbgefrorenes von Obst M

125 - 180 g frische Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche oder Bananen.
Wasser (Früchte + Zucker + Wasser = ¼ Itr.)

¼ Itr. geschlagene Sahne

Die rohen Früchte durch ein Sieb oder den Mixer geben, zuckern und mit Wasser auf ¼ Itr. auffüllen. Wenn sich der Zucker gelöst hat, gut mit der geschlagenen Sahne mischen und in die Eisbehälter füllen. Ca. 3 Std. kühlen.

Karamellflammeri mit Vanillesoße 1 Ei M

4 El. = 60 g Zucker
8 El. = 1/8 Itr. Wasser

½ Itr. Milch

2 El. = 30 g Zucker
1 Vanillezucker
3 El. = 45 g Mondamin

1 Eigelb

1 Eischnee

4 El. Zucker in der Pfanne bräunen. Mit 1/8 Itr. Heißem Wasser ablöschen. Milch zum Kochen bringen. Zuvor 6 El. Abnehmen und damit Mondamin und Eigelb anrühren.

Karamellwasser und das mit Milch und Eigelb verrührte Mondamin sowie 2 El. Zucker und Vanillezucker in die kochende Milch geben. Einmal aufkochen lassen und den steif geschlagenen Eischnee unterziehen.

In eine mit kaltem Wasser ausgespülten Form füllen und erkaltet stürzen. Man kann mit Schlagsahne verzieren oder mit einer Vanillesoße servieren.

Kräuteromelett 6 Ei

6 Eier

6 El. Wasser

Salz

2 El. gehackte, gemischte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch,
Kerbel, Estragon)

Butter zum Backen

Eier, Wasser und Gewürze verschlagen. Nicht schaumig !!!

Etwas Butt in einer Pfanne bei halbgroßer Flamme erhitzen. Eiermasse hineingießen. Zuerst den Rand stocken lassen. Dann mit der Breitseite einer Gabel strichweise vom Boden lösen, bis eine großflockige, feuchte Masse entstanden ist. Noch etwas Butter zugeben und die Masse zu einem zusammenhängenden Omelett stocken lassen. Nicht mehr rühren !!!

Das Omelett soll unten goldgelb, oben noch etwas feucht sein.

Nicht wenden !!! Das Omelett zusammenschlagen und auf eine gut vorgewärmte Platte gleiten lassen.

Das Omelett kann auch mit Gemüse oder Pilzen gefüllt werden. Man gibt das Gemüse auf eine Hälfte des Omeletts und klappt die andere Hälfte darüber.

Will man ein Käseomelett daraus machen, streut man 80 g geriebenen Käse auf das Omelett, wenn es gerade zu stocken beginnt.

Möchte man ein Schinkenomelett haben, gibt man in den Teig 250 g feingeschnittenen gekochten Schinken.

Man kann diese Omeletts zu gedünsteten Pilzen, Spargel, Erbsen oder Spinat reichen, zu Bratkartoffeln oder aufs Brot. Oder einfach als Nachtisch.

Obstsalat mit Wackelpeter

1 Apfelsine

1 Banane

1 Apfel

1 Päck. gelbe Götterspeise

nach Belieben kann man auch rote oder grüne nehmen

Apfelsine schälen und die einzelnen Scheiben von der Haut befreien. Nach Belieben klein schneiden. Banane schälen und in Scheiben schneiden und den Apfel schälen und würfeln. Dann die Götterspeise nach Vorschrift kochen und noch heiß in Dessertschüsselchen oder Schälchen füllen und direkt das Obst dazugeben. Im Kühlschrank steif werden lassen. Man kann Vanillesoße dazu reichen.

Statt frischem Obst kann man aber auch eine Dose Frucht-Cocktail nehmen.

Man kann, je nach Jahreszeit, auch anderes frisches Obst nehmen, z.B. Erdbeeren oder Kirschen in rote Götterspeise, oder Weintrauben in grünen Wackelpeter, usw.....

Wenn man will, kann man das erkaltete Dessert auch noch mit Schlagsahne verzieren.

Omelett Soufflèe 4 Ei

4 Eier

100 g Zucker

2 El. Stärkemehl

Saft und Schale von ½ Zitrone (Bio-Zitrone)

Eigelb und Zucker dickschaumig schlagen. Zitronensaft und -schale zugeben. Eischnee schnittfest schlagen und darübergeben. Stärkemehl darübergeben.

Eine flache, feuerfeste Form nur am Boden fetten, Teig einfüllen und glatt streichen. In den vorgeheizten Backofen auf die unterste Schiene einschieben und bei 200° ca. 15 - 20 Min. goldgelb backen.

Omelett mit Staubzucker bestäuben und sofort zu Tisch bringen, da es sonst zusammenfällt. Zu feinem Kompott reichen.

Preiselbeerschaumspeise 1 Eigelb + 2 Eiweiß M

½ Itr. Milch

2 El. Mondamin

2 El. Zucker

1 Vanillezucker

1 Eigelb -

2 El. Preiselbeeren

2 El. Zucker

2 Eischnee

Aus den ersten Zutaten einen Vanilleflammerie kochen. In eine Glasschüssel füllen und erkalten lassen. Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen und die Preiselbeeren (aus dem Glas) vorsichtig unterheben. Auf den erkalten Flammerie geben.

Statt Preiselbeeren kann man auch Erdbeeren, Johannesbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren nehmen und evtl. den Saft einer halben Zitrone. Johannisbeeren sollte man besser vorher etwas nachsüßen.

Quark Vanillecreme 1 Ei M

½ Itr. Milch

2 El. Mondamin

1 Vanillezucker

1 Eigelb

3 El. Zucker

1 Eischnee

250 g Quark

Aus den ersten Zutaten einen Vanillepudding kochen. (Man kann auch ein fertiges Päckchen nehmen. Den Quark durch ein Sieb streichen, und zu dem erkaltetem Pudding geben. Tüchtig schlagen. Nach Belieben mit Obst verzieren und kalt stellen.

Rhabarber Schaumspise

500 g Rhabarber

200 g Zucker

50 g Grieß

Zitronenschale

4 Blatt rote Gelatine oder

roter Zucker und weiße Gelatine

Den gewaschenen Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Mit ½ ltr. Wasser und der Zitronenschale einige Minuten langsam kochen lassen. Durch ein Sieb schlagen, die Masse zum Kochen bringen, den Grieß anrühren und alles ca. 10 Min. kochen lassen. Süßen !!! Den Fruchtbrei in eine große Schüssel gießen, die eingeweichte, mit heißem Wasser aufgelöste, Gelatine zugeben und die Masse mit dem Schneebesen schaumig rühren.

Rhabarberkompott

¼ ltr. kochendes Wasser

50 - 125 g Zucker

Nelken,

Zitronenschale,

Zimt

evtl. Anis

500 g Obst

Zucker, Wasser und Geschmackszutaten werden aufgekocht. Das gesäuberte, wenn nötig in Stücke geschnittene Obst wird hineingegeben und vorsichtig gargekocht. Damit das Kompott nicht zerfällt, Topfdeckel nur lose drauflegen oder weglassen. Nach Belieben kann man das Kompott mit 1 El. Mondamin andicken.

Sahne Omelettes 4 Ei M

4 Eiweiße

80 g Zucker

5 Eigelbe

40 g Speisestärke

45 g Mehl

1 Prise Salz

40 g geschmolzene, lauwarme Butter

3/8 Itr. Sahne

500 g Beeren nach Saison: Himbeeren, Erdbeeren usw.

½ Tasse Puderzucker

Ein bis zwei Backbleche mit Pergamentpapier auslegen. Mit einem Bleistift 12 Kreise von 13 cm Ø darauf zeichnen. Den Backofen auf 220° vorheizen.

Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Die Stärke mit dem Mehl sieben und mit dem Salz und der Butter unter die Eigelbmasse heben. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Den Biskuitteig in einen Spritzbeutel füllen und die Kreise damit bespritzen. Die Oberfläche glattstreichen und die Omelettes 10 Min. backen.

Die fertigen Omelettes auf ein Tuch oder Backbrett stürzen, das Pergamentpapier mit kaltem Wasser befeuchten und abziehen. Die Omelettes zusammenklappen und auskühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen, die Omelettes damit füllen und mit einigen Früchten belegen. Die Omelettes wieder zusammenklappen und mit Puderzucker besieben.

Schaumomelett 3 Ei

3 Eier

1 El. Zucker

1 Prise Salz

1 abgeriebene Zitronenschale (Bio-Zitrone)

1 Tl. Zitronensaft

Butter zum Backen

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Gewürze zugeben.

Eischnee schnittfest schlagen und locker unterheben.
Inzwischen eine Pfanne mit gut schließendem, gewölbten Deckel trocken erhitzen, bis Pfanne und Deckel heiß sind. Dann Butter darin zerlaufen lassen, Teig hineingeben und glatt streichen.
Mit geschlossenem Deckel 15 - 20 Min. auf kleinster Flamme, bzw. Schaltung ½ backen. Dann erst prüfen, ob das Omelett auch von oben gar ist. Nicht wenden !!! Auf einer vorgewärmten Platte servieren.
Man kann das Omelett mit Puderzucker bestäuben und Kompott dazureichen oder es mit feiner Konfitüre füllen.

Schoko Rum Töpfchen 4 Ei M

225 g Zartbitterschokolade

4 Eier, getrennt

75 g Zucker

4 El. brauner Rum

4 El. Crème double

Etwas Schlagsahne und Schokoladenblättchen als Dekoration

Die Schokolade schmelzen und leicht abkühlen lassen.
Eigelb und Zucker zu einer hellen und schaumigen Masse schlagen, 5 Min. mit dem Mixer.
Schokolade, Rum und Crème double sorgfältig unter die Mischung heben.
Das Eiweiß steif schlagen, bis der Eischnee steife Spitzen bildet. In 2 Portionen vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben.
Auf 5 Dessertgläser verteilen und mindestens 2 Std. im Kühlschrank kühlen.
Jedes Glas mit etwas Schlagsahne und einem Schokoblättchen verzieren.

Schoko-Reis-Dessert M

100 g weißer Langkornreis

1 Prise Salz

600 ml Milch

100 g Zucker

200 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade, gehackt

4 El. Butter, gewürfelt

5 Tropfen Vanillearoma

2 El. Weinbrand

180 g Sahne, geschlagen

Schokospäne und geschl. Sahne als Dekoration

Wasser zum Kochen bringen, den Reis einstreuen und das Salz zugeben. Die Hitze reduzieren und 15 - 20 Min. köcheln, bis der Reis gar ist. Abgießen, abspülen und abtropfen lassen.

Milch und Zucker in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich der Zucker auflöst. Schokolade und Butter zugeben und unter Rühren gut vermengen.

Den Reis unterrühren und die Hitze reduzieren, den Deckel auflegen und 30 Min. köcheln, bis die Milch absorbiert und die Mischung eingedickt ist. Vanillearoma und Weinbrand einrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Sahne halbsteif schlagen. 1 gehäufte El. Sahne unter den Schokoladenreis heben, um ihn aufzulockern. Dann die restliche Sahne unterheben.

In Portionsgläser füllen, abdecken und für 2 Std. kalt stellen. Mit Schlagsahne und Schokoladenspänen dekorieren. Kühl servieren.

Weincreme 3 Ei

3 Eier

¼ ltr. Wein

75 g Zucker

1 Päck. Weiße Gelatine

Gelatine mit 4 El. Wasser auflösen.

Eigelb, Wein und Zucker schaumig schlagen bis es cremig ist. Dann Gelatine rein und kalt stellen. Zuletzt den Eischnee drunter heben und in den Kühlschrank stellen.

Weißer Schokoschaumspeise 2 Ei M

125 g weiße Schokolade, in Stücke gebrochen

250 g Crème double

3 El. Crème fraîche

2 Eier getrennt

3 El. Wasser

1 ½ Tl. Gelatinepulver

140 g Erdbeeren, in Scheiben
140 g Himbeeren
140 g schwarze Johannesbeeren
5 El. Zucker
125 ml Himbeerlikör
12 Johannisbeerblätter

Schokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen, glatt rühren, vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Die Crème double in einen Topf geben, bei schwacher Hitze bis knapp unter den Siedpunkt erwärmen. Vom Herd nehmen und mit der Crème fraîche unter die Schokolade rühren. Etwas abkühlen lassen. Zuerst das eine, dann das zweite Eigelb unterrühren.

Das Wasser in eine kleine feuerfeste Schüssel geben. Die Gelatine hineinstreuen. 2-3 Min. stehen lassen, dann im Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen. Dann unter die Schokoladenmasse heben und diese ruhen lassen, bis sie fast fest ist.

Innenseiten von 6 Becherförmchen, kleinen Auflaufförmchen, Tassen o. Ä. mit Öl einpinseln und die Böden mit Backpapier auslegen. Eiweiß halbsteif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Schokoladenmasse in die Förmchen verteilen und glatt streichen. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank 2 Std. fest werden lassen.

Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Zucker bestreuen, den Likör zugießen und vorsichtig unterrühren. Mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 Std. kühlen.

Die Schaumspise vor dem Servieren mit einem Messer vorsichtig rundum von den Förmchen lösen und auf Portionsteller stürzen. Beerenmischung rundherum auf die Teller verteilen und mit Johannisbeerblättern verzieren.

Getränke

Ananas Bowle

2 Flaschen Perlwein

2 Tassen Jamaika-Rum Verschnitt (man kann auch den Hansen-Rum von Aldi nehmen)

1 große Dose Ananas-Scheiben

200- 400 g Zucker, je nach Geschmack

Die Ananasscheiben schneidet man in Stücke. (Fertige Stücke aus der Dose sind meistens holzig).

Dann schüttet man alle Zutaten in einen großen Bowlebehälter, auch den Ananassaft. Zucker nach Belieben, das muss man halt abschmecken.

Die Menge des Rum und die Stärke dessen, lässt sich auch variieren.

Liegt man hinterher unterm Tisch, war die Bowle zu stark. J

Eier Grog 1 Eigelb M

Zutaten für 1 Glas Grog:

1 frisches Eigelb

80 cl heiße Vollmilch

1 cl Ahornsirup

3 cl Rum (am besten dunkel, 43 %)

Alle Zutaten, außer der Milch, schaumig schlagen. Die heiße Milch dann vorsichtig unterrühren.

In einem hitzefesten Glas mit etwas gestäubtem Kakao sofort servieren.

Eierlikör 6 Ei M

6 ganze Eier und

½ Päck. Puderzucker ca. 3 Min. mit dem Mixer schlagen, dann

1 Päck. Vanillezucker,

3 Tropfen Mandelöl,

Saft von ½ Zitrone,

1 kl. Dose Bärenmarke 10 %

dazugeben und auch 3 Min. mit dem Mixer schlagen.

Dann 150 g 70 % Alkohol dazu und noch mal 2 Min. schlagen.

2 Wochen stehen lassen !

Feuerzangen Bowle

3 Flaschen Rotwein (Portwein J)

4 Gewürznelken

1 Stück Zimtstange

Etwas abgeriebene Zitronenschale (Bio-Zitrone)

Saft von 2 Orangen

Saft von 1 Zitrone

1 Zuckerhut

½ Flasche 54% Rum

Den Wein mit den Nelken, dem Zimt und etwas abgeriebener Zitronenschale in einem dafür geeigneten feuerfesten Bowlegefäß erhitzen, am besten bei Tisch auf einem Spiritusbrenner.

Den Orangen- und Zitronensaft zufügen. Auf den Gefäßrand die Zange mit dem Zuckerhut legen. Den Rum mit einem Löffel vorsichtig über den Zuckerhut träufeln, bis dieser sich ganz voll gesogen hat. Dann anzünden. Nach und nach den übrigen Alkohol auf den Zucker gießen. Der Zuckerhut soll so lange brennen, bis er sich restlos aufgelöst hat und in den Wein getropft ist.

Die Bowle dann in feuerfesten Gläsern heiß servieren.
Feuerzangenbowle ist ein hochprozentiges Getränk!!!

Irish Coffee M

Zutaten für 4 Personen:

1 Tasse kalte frische Sahne

¼ Tasse Zucker

1\$ Itr. Irischer Whisky

1" Itr. heißer Kaffee

Für Irisch Coffee nimmt man langstielige feuerfeste Gläser.
Die Gläser und der Whisky sollten vorgewärmt sein!

Die Sahne mit 1 El. Zucker in einer Schale ca. 4 Min. schaumig schlagen; sie soll nur halbsteif sein.

Die Hälfte des Whiskys in die Gläser verteilen. 2 Tl. Zucker in jedes Glas geben und mit 1/8 Itr. sehr heißem Kaffee auffüllen.

Einen Löffel mit der Rundung nach oben über die Kaffeeoberfläche halten. ¼ des restlichen Whiskys darüber in den Kaffee träufeln. Ebenso die Sahne über den umgedrehten Löffel in die Gläser gießen, die dann oben schwimmen muss.

Kaffeesoufflé 6 Ei

12 kandierte Kirschen

6 gestr. Tl. Kaffeepulver (Instand)

6 Eier

8 gestr. El. Puderzucker

6 El. Eierlikör

Die Kirschen groß zerschneiden. Den Pulverkaffee mit 2 Tassen kochend-heißem Wasser glattrühren.

Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe mit 4 El. Puderzucker cremig rühren. Die Hälfte des etwas abgekühlten Kaffees unterrühren, weiterrühren und schließlich den restlichen Kaffee zufügen. Die Eiweiße mit dem restlichen Puderzucker steif schlagen.

Dann den Eischnee in die Kaffeemasse schlagen und die Hälfte der zerschnittenen Kirschen unterheben.

Den Schaum in hochstielige Gläser verteilen. Den Eierlikör darüberträufeln und alles mit den restlichen Kirschstückchen bestreuen.

Kakao (Trink) M

1 Itr. Milch oder

½ Itr. Milch und ½ Itr. Wasser

½ Tl. Mondamin

2 El. Kakao (van Houten)

2 El. Zucker

1/8 Itr. Wasser

Milch wird aufgekocht. Kakao, Mondamin und Zucker werden mit 1/8 Itr. Heißem Wasser verquirlt und in die kochende Flüssigkeit gegeben.

Ein mal aufkochen lassen.

Möhren Cocktail M

2 Joghurt (Natur)

250 g Möhren

Zucker

Zitronensaft

Möhren waschen, schaben, reiben und ausdrücken. Mit Joghurt mischen und mit Zucker und Zitrone abschmecken.

Um es trinkfähiger zu machen, kann man auch noch etwas Milch dazugeben.

Schoko Eierlikör 8 Eigelb M

8 Eigelb

200 g Zucker

225 g Zartbitter-Schokolade

1 Itr. Milch

150 ml dunkler Rum

Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.

Die Schokolade reiben, dann Milch in einen großen Topf gießen, die Schokolade dazugeben und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und nach und nach die Eigelbmasse unterrühren. Dann den Rum unterrühren, in hitzebeständige Gläser füllen und servieren.

Haloween

Diverses

Blocksberg Salat

500 g große Möhren

250 g Äpfel

Saft von 1 Zitrone

20 g Zucker

50 g Sultaninen

4 große Orangen

100 g Sellerieknolle

20 g gehackte Pistazien oder
kleingehackte Petersilie

Die Möhren putzen und auf der Rohkostraspel fein reiben. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Diese mit dem Zitronensaft beträufeln und den Zucker darüber streuen. Die Sultaninen mit kochendem Wasser überbrühen und abtropfen lassen.

Die Orangen halbieren, das Fruchtfleisch herausschneiden und klein schneiden in feine Scheiben. Eventuelle Kerne dabei entfernen. Das Selleriestück dick abschälen, waschen, abtrocknen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden oder raspeln.

Alle Zutaten, bis auf die Pistazien (oder die Petersilie) vorsichtig mischen und 20 Min. ziehen lassen.

Die Orangenhälften am oberen Rand in Zacken schneiden und dann den Salat hügel förmig in die Orangenhälften füllen und hoch aufstreichen.

Obenauf dann die gehackten Pistazien oder die Petersilie streuen.

Den Salat am besten mit dem Löffel aus der Orange essen.

Fliegenpilz Bowle

- 1 Zuckermelone von etwa 1 kg
- 2 El. Zucker
- 1 Vanilleschote
- ½ Fl. Bacardi-Rum

Die Melone schälen, mit einem spitzen Löffel die Kerne herauskratzen und mit einem Esslöffel Scheibchen herausschälen, so dass es aussieht, als wären es die Hüte vom Fliegenpilz. Auf diese „Schirmchen“ streut man den Zucker und verfrachtet sie in ein großes Gurkenglas z.B.. Dann die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und drauflegen. Mit soviel Rum aufgießen, dass alles gut bedeckt ist.

Das Glas mit dem Deckel oder mit Cellophan verschließen und kühl stellen. Erst nach 10 Tagen servieren.

Kurz vor dem Servieren schüttet man die Bowle in einen ausgehöhlten Speisekürbis, den man am oberen Rand zackenförmig eingeschnitten hat.

Frankensteins lange Finger in Warzenbutter

- 1 kg Schwarzwurzeln
- 1 El. Mehl
- 4 El. Essig
- 1 ltr. Wasser
- Salz
- 3 El. Zitronensaft
- 1 Bund Petersilie

50 g Butter

- 1 Handvoll Rosinen

Die Schwarzwurzeln gründlich waschen und die Enden abschneiden. Das Mehl mit dem Essig und dem Wasser in einer Schüssel verrühren. Die Schwarzwurzeln schaben und sofort in das Essig-Mehl-Wasser legen, damit sie ihre weiße Farbe behalten.

Salzwasser mit 2 El. Zitronensaft zum Kochen bringen und die Schwarzwurzeln darin in 30 - 40 Min. weich kochen. Die Petersilie feinhacken und die Butter in einem Töpfchen zerlassen, dann die Rosinen (Warzen) rein. Die gargekochten Schwarzwurzeln abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln und mit der heißen Butter mit den Rosinen übergießen. Zum Schluss mit Petersilie bestreuen.

Geistersuppe mit schwarzen Käfern 1 Ei M

2 Päck. Gespenstersuppe von „Maggi“

40 g Butter

60 g Grieß

1 Ei

Salz

1 Prise geriebene Muskatnuss

2 El. gehackte Petersilie

1 Glas schwarze Oliven (entkernen)

1/8 Itr süße Sahne

Die Butter schaumig rühren, nach und nach den Grieß und das Ei dazugeben. Mit Salz und dem Muskat würzen und die Petersilie mit untermischen. Den Teig 10 Min. quellen lassen.

Die „Gespenstersuppe“ nach Vorschrift zum Kochen bringen.

Mit einem Teelöffel kleine Stücke abstechen und zu Kugeln formen (oder zu kleinen Gespenstern) und in die kochende Suppe geben. Bei milder Hitze zugedeckt etwa 15 Min. leicht köcheln lassen. Zwischendurch mal umrühren.

Danach die Sahne rein und die entkernten Oliven (schwarzen Käfer J) und noch mal 5 Min. stehen lassen.

Gespensterauflauf Belladonna 4 Ei M

500 g Kirschen, frisch oder aus dem Glas (je nach Vorliebe kann man Süßkirschen oder Schattenmorellen verwenden)

½ Itr. Milch

1 Prise Salz

100 g Hartweizengrieß

4 Eier

100 g Butter

3 El. Ahornsirup oder Birnendicksaft

abgeriebene Schale von ½ Zitrone (Bio-Zitrone)

Die frischen Kirschen waschen und entsteinen, die Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen.

Die Milch mit dem Salz zum Kochen bringen, den Grieß einrieseln lassen und unter rühren bei sehr milder Hitze in 15 Min. ausquellen lassen.

Die Eier in Eiweiß und Eigelb trennen. 75 g Butter mit dem Sirup oder dem Dicksaft und dem Eigelb schaumig rühren. Die abgeriebene Zitronenschale zufügen. Die Schaummasse unter den noch warmen Grießbrei mischen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Eine Auflaufform einfetten. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Den Grießteig schichtweise mit den Kirschen in die Form füllen. Die oberste Schicht ist Grießteig. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Den „Gespensterauflauf“ im Backofen ca. 30 Min. backen.

Harzer Brocken M

4 Brötchen

1/8 Itr. Milch

100 g Rosinen

250 g Quark

1 gestr. El Zucker

1 Päck. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 El. Butter

450 g Kirschkompott aus dem Glas

1 gestr. El. Speisestärke

4 Gläschen Kirschegeist (8/10 Itr.)

1 kl. Rolle Harzer Käse

Von den Brötchen die Rinde abreiben, jeweils einen Deckel abschneiden und die Brötchen aushöhlen. (Das Innere wird nicht hierfür verwendet). Die Milch erhitzen und Brötchen wie Deckel kurz hineintauchen.

Die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Den Quark mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz verrühren und abschmecken. Dann die Rosinen zufügen und die Masse in die Brötchen füllen. Die Deckel draufsetzen. Den Ofen auf 200° vorheizen.

Die Butter schmelzen und die Brötchen ringsum damit bestreichen. Ein Blech leicht einfetten, die gefüllten Brötchen darauf setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200° - 220° C etwa 25 Min. backen.

Inzwischen vom Kompott die Flüssigkeit abgießen und erhitzen. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren und den Kirschsaft damit binden. Die Kirschen wieder dazugeben und das Kompott mit dem Kirschegeist abschmecken.

Die Brötchen (Brocken) und das Kompott heiß oder auch kalt auf einer Platte anrichten und mit dem in kleine Würfel geschnittenen „Harzer Roller“ umrunden. Diesen kann man mit etwas kleingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Krötenpudding

2 Päck. grüne Götterspeise nach Vorschrift kochen und in Dessertgläser oder Dessert-Glasschüsselchen füllen.

1 Glas oder Dose Stachelbeeren abtropfen lassen und auf dem noch heißen „Wackelpeter“ verteilen und einsinken lassen.

Hat man die Möglichkeit zu frischen oder tiefgefrorenen Stachelbeeren, nimmt man vorzugsweise rote.

Kürbis Konfitüre

3 kg Speisekürbis

3 kg Gelierzucker

Saft von 2 Zitronen

Den Kürbis schälen, und soviel Fruchtfleisch würfeln, bis es etwa 3 kg ergibt. Mit etwas Wasser in einem großen Topf weich kochen, aber nicht zerfallen lassen.

In die heiße Masse den Zucker und den Zitronensaft einrühren und das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen. Wenn es kocht, lässt man das Ganze exakt 4 Min. unter ständigem Rühren kochen. Dann runter von der Kochstelle und mit dem TL. ein paar Probetropfen auf einen Teller geben um zu sehen, ob es geliert.

Dann füllt man die kochendheiße Konfitüre in Geleegläser ein und schraubt noch im heißen Zustand den Deckel drauf.

Kürbis Orangen Kuchen 4 Ei M

Zum Vorbereiten:

500 g vorbereitetes Kürbisfleisch

Für den Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine

175 g Farinzucker

Etwas Salz

1 Päck. Finesse Orangenfrucht

etwas gemahlener Zimt

4 Eier

250 g Mehl
3 gestr. Tl. Backpulver

Zum Bestreuen:

50 g grüne Kürbiskerne

Für den Belag:

2 Päck. Puddingpulver Vanillegeschmack
150 g Zucker
750ml (3/4 ltr.) Orangensaft

1 Becher (250 g) Schmand

1 Päck. Finesse Orangenfrucht

Zum Garnieren:

2 Orangen

30 g aufgelöste Halbbitterkuvertüre

Nach Belieben zum Bestreuen:

Einige grüne Kürbiskerne

Zum Vorbereiten

Kürbisfleisch in große Stücke schneiden. Kürbisfleisch in Alufolie wickeln und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 40 Min. garen.

Danach das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, die Alufolie entfernen und das Kürbisfleisch etwas abkühlen lassen.

Dann das Kürbisfleisch zum Abtropfen in ein Sieb geben und pürieren. Abkühlen lassen.

Für den Teig

Butter oder Margarine mit dem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz, Orangenfrucht und Zimt unterrühren, solange, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei ½ Min.). Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Zuletzt

Das Kürbispüree unterheben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (50 x 40 cm) geben und glatt streichen. Kürbiskerne darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 30 Min. backen.

Danach das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Gebäckboden erkalten lassen.

Für den Belag

das Puddingpulver, Zucker und Orangensaft (aber nur mit 750 ml (3/4 Itr. Orangensaft) nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding in eine Schüssel geben, sofort mit Klarsichtfolie zudecken und erkalten lassen.

Schmand und Finesse Orangenfrucht unter den Pudding rühren. Die Masse auf den Gebäckboden streichen und mit der Gabel oder einem Tortengarnierkamm ein Muster in die Oberfläche ziehen.

Zum Garnieren

die Orangen so dick mit dem Messer abschälen, dass auch die weiße Haut ganz entfernt wird. Die Orangen filetieren und die Orangenfilets auf dem Kuchen verteilen, mit der Kuvertüre besprenkeln und den Kuchen kühl stellen. Nach Belieben Kürbiskerne darauf streuen.

Der Gebäckboden ist sehr feucht und hält sehr lange frisch.

Kürbissuppe

500 - 750 g Kürbis
1 Itr. Wasser
Zimt
Zitronenschale (Bio-Zitrone)
10 g Gustin und 1 El. Wasser
1/8 Itr. Weißwein
Saft von 1/2 Zitrone
50 - 75 g Zucker

Kürbis (ohne Schale) in Stücke schneiden und mit dem Wasser und den Gewürzen aufkochen und dann auf Stufe „0“ garen. Dann alles durch ein Sieb streichen, mit Gustin andicken und wieder kurz aufkochen lassen. Dann Wein, Zitrone und Zucker rein.

Kürbiswürfel (pikant)

2 1/2 kg Kürbis
1/2 Itr. Essig
1/2 Itr. Wasser
1 1/2 kg Zucker
1 Tasse Weinessig
10 Gewürznelken
2 Stückchen dünn abgeschälte Zitronenschale (Bio-Zitrone)
Saft von 2 Orangen

Den Kürbis dick schälen, vierteln, die Kerne herauskratzen und das Fruchtfleisch in gleich-kleine Würfel schneiden.

Den Essig mit dem Wasser mischen, über die Kürbiswürfel gießen und diese darin zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Den Zucker mit dem Weinessig und einer Tasse Wasser gut verrühren, die Gewürznelken und die Zitronenschale zugeben und in einem genügend großen Topf zum Kochen bringen. Die Kürbiswürfel abtropfen lassen, in die heiße Marinade geben und bei milder Hitze so lange kochen lassen, bis die Kürbiswürfel glasig, aber nicht zu weich sind.

Die Kürbiswürfel mit dem Schaumlöffel aus der heißen Marinade heben und in einen Steinguttopf füllen.

Den Orangensaft zur Marinade geben, die Marinade einige Sekunden sprudelnd kochen lassen und dann heiß über die Kürbiswürfel gießen.

Den Steinguttopf dann mit Einmach-Cellophan gut verschließen und die Kürbiswürfel an einem kühlen Platz aufbewahren.

Reicht mengenmäßig, um eine ganze Kompanie abzufüttern. J J J

Paprika Dip M

1 Becher Joghurt

200 g saure Sahne

3 El. geriebener Emmentaler Käse

1 kleine Zwiebel

1 kleine grüne Paprikaschote

1 kleine rote Paprikaschote

1 El. edelsüßes Paprikapulver

1 Prise Cayennepfeffer

Salz

Den Joghurt mit der sauren Sahne und dem geriebenen Emmentaler verrühren.

Die Zwiebel feinhacken. Die Paprikaschoten entkernen, waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Alles in die Joghurtsauce geben. Mit dem Paprikapulver und dem Cayennepfeffer und Salz kräftig abschmecken. Den Paprika-Dip vor dem servieren mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Teufelskuchen 3 Ei + 2 Eiweiß M

100 g Zartbitterschokolade

250 g Mehl

2 ½ Tl. Backpulver

225 g Butter

400 g brauner Zucker

5 Tropfen Vanillearoma

3 Eier

125 ml Buttermilch

225 ml kochendes Wasser

Für die Glasur:

300 g Zucker

2 Eiweiß

1 El. Zitronensaft

3 El. Orangensaft

Kandierte Orangenschale zum Dekorieren

Zwei Springformen 20 Ø leicht einfetten und die Böden mit Backpapier auslegen. Die Schokolade in einem Topf schmelzen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben.

Butter und Zucker in einer anderen Schüssel schaumig schlagen, Vanillearoma zugeben und nach und nach die Eier zufügen. Sollte die Mischung zu flüssig sein, etwas Mehl einrühren.

Die Schokolade gut unterheben, dann nach und nach die restliche Mehlmischung, die Buttermilch und das heiße Wasser einrühren.

Den Teig in die Backformen geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190° ca. 30 Min. backen, bis der Kuchen beim Andrücken leicht nachgibt. 5 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Formen nehmen und auf ein Kuchengitter heben.

Die Zutaten für die Glasur im Wasserbad schaumig schlagen, vorzugsweise mit einem Mixer. Vom Herd nehmen und kräftig weiterschlagen, bis die Mischung abgekühlt ist.

Die Kuchenböden mit der Glasur bestreichen und aufeinander legen, dann den Kuchenrand mit der restlichen Glasur überziehen. Mit einem Messer dekorative Spitzen ziehen (wie man es bei einer Donauwelle macht) und mit Orangenschale dekorieren.

Walpurgis Cocktail

1 kg Tomaten

1 Bund krause Petersilie

2 gestr. Tl. edelsüßes Paprikapulver

1 Prise Salz

1 kleine oder ½ Sellerieknolle

1 dicker Apfel
10 Eiswürfel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Tomaten mit einem Tuch abreiben, dann einritzen und 1 Min. in kochendheißes Wasser legen. Herausnehmen und die Haut abziehen. Die Petersilie waschen. Die Tomaten zerschneiden und die Stücke mit dem Paprikapulver, der Petersilie und dem Salz in den Elektromixer geben. Die Sellerieknolle dick abschälen und in kleine Stücke zerschneiden. Den Apfel nicht schälen, aber vierteln und das Kernhaus herausschneiden. Die Sellerie- und die Apfelstücke mit den Eiswürfeln zu den Tomaten in den Mixer geben und alles 2 Min. pürieren. Falls der Saft zu dicklich werden sollte, mit kaltem Wasser verdünnen. Den Cocktail in 4 kleine Saftgläser füllen und die Oberflächen jeweils mit einem Hauch schwarzem Pfeffer würzen. Merke: Tomaten, Sellerie und Apfel müssen sehr reif und makellos sein. Druckstellen vorher herausschneiden. Den Cocktail kann man auch mit 4 El. Sahne vermischen - ohne Sellerie, dafür mit ½ Tl. Selleriesalz.

Kochen

Diverses

Apfelpfannkuchen 10 Ei M

½ Itr. Milch (gesamt 1 Itr. Vollmilch)
1 kg Mehl
250 g Zucker (für Süßmälchen 300 - 350 g)
200 g Butter oder Margarine

10 Eier

5 - 6 große Äpfel (gewürfelt oder in dünne Scheiben geschnitten)
etwas Salz
3 Päck. Vanillezucker
1 Päck. Backpulver

Milch, Eier und Butter aus dem Kühlschrank nehmen. Sie müssen alle Zimmertemperatur haben. Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Schüssel geben, Butter dazu und auf die Heizung stellen (ca. ½ Std.).

Dann die Eier dazuschlagen und verrühren. Dann ca. ½ ltr. Milch dazu und rührend das Mehl hinein. Teig glatt rühren und weitere Milch dazu. Dann nochmals gut durchrühren und die Apfelwürfel dazugeben.

Bei Apfelscheiben gibt man zuerst den Teig in die Pfanne und legt dann kreisförmig die Äpfel drauf. Backzeit ca. 3 - 4 Std.

Wenn man Pfannkuchen in Pfannengröße macht, muss man sie etwas dicker machen, weil sie sich sonst nicht rumdrehen lassen. Dann dauert es ca. 20 - 25 Min. bis ein Pfannkuchen gut ist. Dann muss er nämlich auf kleiner Flamme gebacken werden, weil er sonst zu braun wird, und innen drin noch nicht durchgebacken.

Die fertigen Pfannkuchen kann man noch mit Zucker bestreuen. J J J Sehr gut schmecken sie auch kalt, dann aber nicht mehr mit Zucker bestreuen. L

Dieses Rezept ergibt eine groooooße Menge !!!

Apfelreis mit Zucker und Zimt

1 ltr. Wasser
1 Tl. Margarine
½ Tl. Salz
Schale ½ Zitrone
200 g Reis
500 g Äpfel
60 g Zucker
20 g Butter zum bräunen
50 g Zucker
½ Tl. Zimt

Wasser mit dem gewaschenen Reis und den Gewürzen zum Kochen bringen. Die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und in Scheiben geschnittenen Äpfel und den Zucker dazu geben. In ca. 30 Min. auf kleiner Flamme garen. Mit gebräunter Butter und Zucker und Zimt anrichten.

Arme Ritter 3 Ei M

3 Eier trennen

2 Ei. Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von ½ Zitrone (Bio-Zitrone)

250 ml warme Milch

8 fingerdicke Scheiben altbackenes Weißbrot

6 El. Semmelbrösel

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eigelb mit dem Zucker, dem Salz, der Zitronenschale und der Milch verquirlen. Die Brotscheiben in die Eiermilch tauchen, ein paar mal darin umdrehen, bis sie durch und durch weich sind.

Das Eiweiß mit 2 El. Wasser leicht schlagen. Die Semmelbrösel in einen flachen Teller geben. Die feuchten Brotscheiben erst in dem Eiweiß, anschließend in den Semmelbröseln wenden.

Fett in einer Pfanne erhitzen und die Armen Ritter darin auf beiden Seiten goldbraun braten.

½ Tl. Zimt mit 50 g Zucker mischen, und die fertigen „Ritter“ damit bestreuen und sofort heiß servieren.

Armen Ritter II 3 Ei M

Man verquirlt die
3 Eier mit
1 Prise Salz und

2 El. Milch,

bröckelt Brotbrocken hinein und lässt das Ganze sich voll saugen. Ist völlig wurscht, ob man Weißbrot oder Graubrot nimmt. Dann backt man die vollgesaugten Brotbrocken in einer Pfanne mit heißem Fett goldgelb. Öfter wenden.

Backblechkartoffeln

1 kg längliche mittelgroße Kartoffeln
1 El. Öl
½ El. Salz
1 Tl. Kümmel oder Kümmelpulver

Kartoffeln werden gewaschen und mit der Schale halbiert. An der Schnittfläche mit Öl einpinseln, mit etwas Salz und Kümmel bestreuen.

Mit der Schnittfläche auf ein Backblech setzen und nochmals mit Öl bepinseln. Bei ca. 200° etwa 30 Min. backen. **SOFORT ANRICHTEN:**

Man reicht grünen Salat (alle Sorten) oder Kräuterquark dazu.

PS

Alles in einen TK Beutel, zubinden, gut schütteln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, verteilen

Bei ca. 200° etwa 30 Min. backen. **SOFORT ANRICHTEN:**

Man reicht grünen Salat (alle Sorten) oder Kräuterquark dazu + Fleisch

Buttermilch Plinsen 4 Ei M

500 ml Buttermilch

3 - 4 Eier

200 g Zucker

½ Tl. Salz

500 g Mehl

½ Tl. Salz

Alle Zutaten mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.

In einer großen beschichteten Pfanne Fett zerlassen (oder mit Speck einfetten) und pro Pfanne je 2 schuhsohlengroße Plinsen backen.

Noch warm bestreicht man sie mit Butter, streut Zucker + Zimt drauf oder bestreicht sie mit Marmelade und rollt sie dann zusammen.

Man kann sie auch herzhaft servieren: Kalt mit Butter bestreichen und mit Salamischeiben belegen oder mit Doppelrahmkäse bestreichen und zusammenklappen. J

Crêpes 2 Ei M

50 g Butter, geschmolzen

150 g Mehl

2 Eier

1 El. Öl (kein Olivenöl)

200 ml. Milch

1 Prise Salz

Mehl in eine große Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken, Eier und Butter in die Vertiefung geben und mischen, bis eine gleichmäßige „Paste“ entsteht.

Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig, ohne Klümpchen, verrühren. Öl und Salz dazugeben. Dann 2 Std. im Kühlschrank stehen lassen.

In einer großen, flachen Pfanne Öl sehr heiß werden lassen und jeweils eine Kelle Teig darin breit streichen.

Kann süß oder salzig gegessen werden.

Man kann den Crêpe auch mit grobem Zucker bestreuen, einem Schuss „Grand-Manier“ drübergießen und das Ganze dann zusammenfalten ..J J

Eierfrikassee mit Gemüse 6 Ei M

4 - 6 hartgekochte Eier

1 kleiner Kopf Blumenkohl
250 g Möhren
250 g Erbsen
60 g Butter
60 g Mehl
¾ ltr. Flüssigkeit (Gemüsebrühe und Milch)
Salz
1 Prise Zucker
Weißwein oder Zitronensaft

Blumenkohlröschen, kleingeschnittene Möhren und Erbsen mit Salz und wenig Wasser 20 Min. dünsten.
Helle Mehlschwitze aus Butter, Mehl und Flüssigkeit zubereiten und gut abschmecken. Eier in große Würfel schneiden, mit dem gedünsteten Gemüse in die Soße geben, ziehen lassen und mit Wein oder Zitronensaft abschmecken.

Eierfrikassee mit Pilzen 6 Ei

4 - 6 hartgekochte Eier

Butter
500 g Champignons

60 g Butter
60 g Mehl
¾ ltr. Flüssigkeit
Salz
1 Prise Zucker
Weißwein

Ganze oder halbierte Champignons in Butter 10 Min. dünsten. Helle Mehlschwitze aus Butter, Mehl und Flüssigkeit zubereiten und abschmecken. Eier in große Würfel schneiden, mit den Pilzen in die Soße geben und ziehen lassen. Mit Wein abschmecken.

Eiersoße 6 Ei

4 - 6 Eier Hartkochen

Dann bereitet man eine helle Mehlschwitze und füllt diese mit Gemüsebrühe oder Boullion auf.

Man schneidet man die gepellten Eier in ca. 2 cm große Würfel und gibt sie in die Soße.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zum Schluss noch feingehackte Petersilie reinstreuen.

Man reicht die Eiersoße zu Pell- oder Salzkartoffeln.

Gefüllte Eierpfannkuchen 3 Ei M

3 Eier

½ Itr. Wasser oder Milch

250 g Mehl

½ Tl. Salz

Zitronenschale oder Kräuter

60 g Palmin oder Öl

Eier und Flüssigkeit werden verquirlt und von der Mitte aus in das gesiebte Mehl eingerührt. Eine dünne Schicht des Teiges wird in einem Teil des dampfenden Fettes auf beiden Seiten goldgelb gebacken. So backt man nach und nach 6-8 Pfannkuchen. Backzeit 3-5 Min. je Seite.

Besonders locker wird der Eierkuchen, wenn man die Eier trennt, das Eiklar zu Schnee schlägt und zum Schluss unter den Teig zieht.

So ein gelockerter Eierkuchen lässt sich aber schlecht rollen und eignet sich nicht zum Füllen mit Beilagen.

Ungefüllte Eierpfannkuchen:

Kompott oder Zucker + Zimt oder nur Zucker oder Salat.

Einlagen in den Teig:

Schinkenwürfel, feine Kräuter, Apfelstückchen oder dünne Apfelscheiben.

Gefüllte Eierpfannkuchen:

werden nach dem Backen mit Fleischragout, Pilzen, Tomaten, Spargel, Spinat oder Marmelade belegt und zusammengerollt.

Grießbrei (1 Ei) M

½ Itr. Milch

3 gehäufte El. Grieß

3 El. Zucker

Evtl. 1 Ei

Die Milch mit dem Grieß und dem Zucker unter Rühren zum Kochen bringen, aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Nun kann man in einer Tasse ein Ei kleppern und unter den fertigen heißen Grießbrei rühren. Je nach Belieben kann man ihn auch noch mal aufkochen lassen.

Man kann aber auch das Ei trennen, das Eigelb unter den fertigen Grießbrei rühren und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß vorsichtig unterziehen. Dann aber nicht noch mal aufkochen lassen.

Hefeklöße M

500 g Mehl
30 g Hefe

1/8 bis 1/4 ltr. Milch

80 g Fett
60 g Zucker
1/2 Tl. Salz

Zitronenschale od. Vanillezucker od. 1 Prise Zimt

Die Zutaten dürfen nicht kalt sein.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen und da hinein die Hefe bröckeln. 1 Tl. Zucker und 4 El. Milch auf die Hefe geben und verrühren. Etwas Mehl darüberstäuben und zugedeckt gehen lassen.

Alle Zutaten vorher auf den Mehtrand legen. Sobald die Teigdecke reißt, nach ca. 20 Min., von der Mitte aus die übrige Milch dazugeben und alles mit einem Löffel verrühren. Den fertigen Teig mit beiden Händen auf der Tischplatte tüchtig kneten und schlagen. Nochmals gehen lassen.

Dann 16 Klöße formen und nochmals gehen lassen.

Handtuch über einen Topf mit kochendem Wasser spannen und Klöße darauf setzen. Einen zweiten Topf oder eine Schüssel darüber decken und 10 - 15 Min. unten im Wasserdampf garen. Wenn sie gar sind, mit zwei Gabeln aufreißen und mit in Butter geröstetem Weckmehl und Zucker und Zimt bestreuen. Man reicht Vanille- oder Schokoladensoße dazu.

Reicht man sie zum Braten, gießt man ausgelassenen Speck darüber und gibt in den Teig keinen Zucker.

Kartoffel Zucchini Auflauf 4 Ei M

1 kg Kartoffeln
3 - 4 Zucchini (ca. 600 g)

500 g Tomaten
1 El. Rapsöl

4 Eier

100 ml Milch

Salz, Pfeffer, Muskat
100 g Petersilie
Basilikum

Kartoffeln schälen und 15 Min. vorgaren. Tomaten würfeln.
Muskat, Salz, Pfeffer, Eier und Milch verquirlen.
Kartoffeln und Zucchini in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform setzen (abwechselnd). Dann die Milch mit den verquirlten Gewürzen drübergießen und den Käse drüberstreuen.

Im Backofen bei 200° ca. 20 - 30 Min. backen.

Kartoffelbratlinge 1 Ei

1 ½ kg Kartoffeln
3-4 El. Mehl

1 Ei

1 El. Salz
Feingeschnittener Schnittlauch
1 geriebene Semmel
Fett zum Braten

Die gekochten Salzkartoffeln durch die Quetsche drücken. Dann lässt man die durchgedrückten Kartoffeln etwas abkühlen. Dann bereitet man aus allen Zutaten einen Teig und formt daraus Rollen oder flache Klöße. Diese wälzt man in Semmelmehl und brät sie in heißem Fett von beiden Seiten goldgelb.

Kartoffelgulasch

2 kg Kartoffeln
1 El. Fett
1 Teel. Paprika
1 Stange Porree oder Lauch
einige Tomaten oder Tomatenmark
1 Tl. Kümmel oder Kümmelpulver
50 g Hefe
¾ ltr. Wasser

Salz
Paprika zum Nachwürzen
evtl. 1 Salzgurke

Die Kartoffeln werden dünn geschält und in Würfel geschnitten. In dem Fett lässt man den geschnittenen Porree und die Tomaten anrösten, gibt den Kümmel dazu (ganzer Kümmel vorher hacken) und die Kartoffelwürfel. Nun überstreut man das Ganze mit der zerbröckelten Hefe, lässt diese zergehen und sich gut verteilen. Dann gießt man soviel Wasser drauf, dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind.

Wenn diese weich sind, schmeckt man das Gericht mit Salz und Paprika ab.

Hat man Tomaten oder Tomatenmark, lässt sich der Gulasch damit verfeinern, ebenso mit einer Salzgurke.

Kartoffelklöße 2 Ei

1 kg Pellkartoffeln
100 g Mehl
100 g Grieß

2 Eier

Salz, Majoran
3 Scheiben Weißbrot in Würfel geschnitten und in Fett geröstet
2 ltr. Salzwasser

Die am Tage zuvor gekochten Kartoffeln werden gepellt und durch die „Flotte Lotte“ gedreht, dann werden sie mit den übrigen Zutaten vermischt. Man formt Klöße und gibt nach Belieben geröstete Weckbröckelchen hinein. Man gibt die Klöße in kochendes Salzwasser und lässt sie ca. 20 Min. kochen im offenen Topf. Wenn sie oben schwimmen, sind sie gut. Vorher einen Probekloß kochen!!!!!!!!!!!!

Kartoffelklöße à la Trude 2 Ei

Großer Topf voll Kartoffeln kochen am Tag vorher. **DIREKT PELLEN!!**
Am nächsten Tag durch die „Flotte Lotte“ drehen. Dann **2 Eier** kleppern und über die Kartoffelmasse schütten.
1 ½ Tl. Salz dazu und etwas Muskat. Auf das Ganze jetzt Mehl geben. (Bestimmt mehr als 250 g). Dann kneten, bis der Teig fest ist.
Dann zu Klößen formen und in die Mitte geröstete Brötchenbröckelchen rein und in Mehl wälzen. Dann in kochendes Salzwasser geben. Erst einen **Probekloß abkochen!!!!!!!!!!!!** Wenn der Kloß oben schwimmt, muss er

noch 20 Min. kochen. Wenn der erste Kloß kaputt geht, muss noch Mehl rein.

Aufpassen, dass vor dem Kochen keine Risse drin sind, sonst fällt der Kloß auseinander.

Milchreis M

1 Tasse Milchreis

3 Tassen Milch

1 El. Zucker

1 Vanillestange oder 1 Päck. Vanillezucker

Das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen.

Im geschlossenem Topf bei schwacher Hitze (sonst brennt die Milch an) ca. 20 Min. quellen lassen und gelegentlich umrühren.

Nudeln mit Tomatensoße à la Trude M

250 g Nudeln (Spiralen oder Sputniks)

3 große Fleischtomaten oder 6-7 Strauchtomaten

Pfeffer, Salz

1 El. Mehl oder Mondamin

Evtl. geriebener Hartkäse

Die Tomaten achteln und mit etwas Wasser und Pfeffer und Salz in einem kleinen Topf gar kochen. Das Ganze dann noch heiß durch die flotte Lotte drehen oder durch den Fleischwolf. Wieder zurück im Topf wird die Soße mit ca. 1 El., in kaltem Wasser angerührtem Mehl angedickt und nochmals kurz aufgekocht.

In der Zwischenzeit hat man schon die Nudeln gekocht, richtet sie auf den einzelnen Tellern an, Tomatensoße drüber und je nach Geschmack frisch geriebenen Hartkäse drüberstreuen.

Pilzpfanne Jahrmarkts Art M

400-500 g frische Champignons

2 große Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

150-200 ml Tzatziki-Soße (Knorr oder Unox)

Die Zwiebeln schälen und in etwas dickere Scheiben schneiden. Scharf anbraten, aber nicht ganz braun werden lassen. Knoblauch schälen, in Streifen schneiden und mit in die Pfanne geben.

Nun die nicht gewaschenen Pilze (nur putzen, wenn nötig) in ½ - 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf etwas kleinerer Flamme ca. 10 Min. mit braten.

Nun gibt man die Tzatziki-Soße zu dem Gericht mit in die Pfanne und lässt das Ganze bei geschlossenem Deckel ca. 15 Min. auf kleinster Flamme köcheln.

Dazu schmeckt am Besten Weißbrot, Stangenweißbrot oder Brötchen.

Als Mittagessen kann man auch Pommes oder Pellkartoffeln dazu reichen.

Reibekuchen 2 Ei

1 kg Kartoffeln
1 El. Mehl
1 Tl. Salz
etwas Muskat

1-2 Eier

125 g Fett zum Braten

Kartoffeln waschen, schälen und schnell reiben. Mehl, Salz und Eier hinzufügen und gut vermengen.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen und den Kartoffelteig darin esslöffelweise goldgelb backen.

Zu den Reibekuchen (oder Kartoffelpuffer) reicht man Apfelkompott.

Man kann die Kartoffelplätzchen auch aufs Butterbrot zum Kaffee essen.

Rotkraut-Gemüse

1 kg Rotkraut
100 g Fett
1 Zwiebel
1-2 Äpfel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
2 El. Essig
1 Tl. Zucker
125- 250 ml Wasser

Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen, den Kohl in Viertel schneiden, Strunk ausschneiden, Rotkohl Feinhobel oder Feinschneiden. Fett und

Zwiebelwürfel anschwitzen, Kohl und Zutaten dazugeben, bräunen, nach und nach das Wasser zugießen.
Nach 1 - 1 ½ Std. das Rotkraut abschmecken.

Sauerkraut

½ kg Sauerkraut
1 ½ El. = 30 g Fett
1 kleingeschnittene Zwiebel
1 kleingeschnittener Apfel
1 Lorbeerblatt
Nelken
¼ ltr. Wasser
1 rohe geriebene Kartoffel
Salz
1 Prise Zucker

Sauerkraut mit 2 Gabeln lockern. $\frac{3}{4}$ der Masse mit Fett, Gewürzen und Wasser dünsten. Das letzte $\frac{1}{4}$ kurz vor dem Anrichten roh daruntermischen. Nach ca. 30 Min., wenn das Sauerkraut gar ist, mit der rohen, geriebenen Kartoffel andicken. Noch einmal kurz durchkochen lassen und abschmecken.

Sauerkrautpuffer 2 Ei M

2 mittelgr. Kartoffeln = ca. 200 g
1 mittelgr. Apfel (150 g)
1 mittelgr. Zwiebel
250 g Sauerkraut

1 - 2 Eier

2 El. Mehl
etwas Salz

150 g saure Sahne

1 Bund Schnittlauch
Palmin zum Braten

Kartoffeln und Äpfel reiben, Zwiebel ganz fein schneiden, Sauerkraut ausdrücken und alles untermischen. Eier, Mehl und Salz dazugeben und nochmals vermischen. ½ Std. stehen lassen zum Durchziehen. Noch mal alles durchmischen, Puffer formen und in Palmin auf beiden Seiten braten. Für die Soße: saure Sahne, Schnittlauch und etwas schwarzer Pfeffer verrühren und dazu servieren.

Saure Eier 5 Ei

5 Eier ganz hart kochen.

Braune Mehlschwitze machen:

2 El. Mehl mit etwas Margarine gut anbräunen.

Wasser kochen mit 3 Lorbeerblättern und damit die Mehlschwitze auffüllen.

Dann kommt Zucker, 1 El. Essig und eine Hand voll Rosinen.

Da hinein legt man die geschälten Eier.

Dazu reicht man Salzkartoffeln.

Selleriekartoffeln

2 kg Kartoffeln

1-2 Knollen Sellerie

$\frac{3}{4}$ ltr. Wasser

$\frac{1}{2}$ El. Salz

40-60 g Butter

60 g Mehl

Sellerie waschen, bürsten, schälen und in Würfel schneiden. Man setzt den Sellerie in Salzwasser an und kocht ihn gar. Dann bereitet man aus dem Fett, dem Mehl und dem Selleriekochwasser eine helle Grundsoße, in die man zum Schluss die Selleriewürfel gibt.

Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden heiß gepellt und in dicke Scheiben geschnitten und mit der Selleriesoße übergossen.

Spaghetti Primavera M

1 Päck. Frische oder gefrorene Erbsenschoten (30 Sek. In kochendes Salzwasser tauchen)

2 El. Margarine

2 Tassen Milch

1 Staude Broccoli (Röschen abmachen) oder Lauch

500 g Asparagus oder grüner Spargel (gibt es nur im Frühjahr)

1 Zucchini würfeln

Asparagus klein schneiden und alles in Salzwasser kochen. Dann die Margarine in der Pfanne heiß werden lassen, 1 frische Knoblauchzehe hacken, Salz drüberstreuen und zerdrücken. Dieses dann in die Margarine schütten und ¼ Tasse Mehl dazu. 2 Min. verrühren. Dann nach und nach die Milch dazu und kräftig rühren. Kurz aufkochen. Dann 1 Päck. Parmesellokase rein, 8 - 10 Tropfen Worcestersoße, Salz und schwarzer Pfeffer dazu. Nochmals aufkochen.

Vorher hat man schon 250 g Spaghetti gekocht. Aber nicht zu labberig!!! Man wirft einen Spaghetti gegen die Wand. Wenn er kleben bleibt, sind die Spaghetti gut.

Jetzt nimmt man die Spaghetti, schüttet sie in die Soße und rührt das Ganze gut durch. Dann kommt das Gemüse dazu. Nochmals vorsichtig durchrühren.

Weißmehlsklöße à la Trude 4 Ei

2 - 4 Eier

1 Prise Salz

6 - 10 El. Mehl

Das Ganze zu einem Teig verkneten, Esslöffelgrosse Stücke abstechen und in kochendem Salzwasser ca. 15 - 20 Min. kochen lassen. Wasser abgießen.

Man reicht dazu braune Soßen, z. B. Gulasch-, Rouladen- oder Hackfleischsoße. Oder man kann dazu auch Apfelkompott essen.

Suppe

Apfelsuppe

500 g Äpfel

oder 200 g getrocknetes Obst

1 Itr. Wasser

Zucker nach Geschmack

Zitronenschale oder Zimt

20 g Mondamin mit 3 El. Wasser anrühren

Das Obst wird mit dem Zucker und den Gewürzen in das kochende Wasser gegeben und weichgekocht. Danach wird das mit Wasser angerührte Mondamin dazugegeben. Kurz aufkochen lassen. Statt Mondamin kann man auch 30 g Sago oder 40 g Haferflocken einstreuen.

Getrocknete Äpfel müssen am Tag vorher eingeweicht werden.

Nach diesem Rezept kann man sämtliche Obstsuppen kochen.

Biersuppe 1 Eigelb M

½ Itr. Milch

1 Stange Zimt

2 Päck. Vanillesoße

3 El. Wasser

½ Itr. Bier

75 - 100 g Zucker

etwas Zitronensaft

1 Eigelb

1 El. Wasser

Die Milch wird mit dem Zimt zum Kochen gebracht, von der Kochstelle nehmen und mit dem kalt angerührten Vanillesoßenpulver andicken. Das Bier wird unter Rühren dazugegeben und die Suppe wird auf Stufe „3“ fast zum Kochen gebracht.

Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken, mit Ei legieren und kurze Zeit bei schwacher Hitze quirlen. Sie darf nicht kochen!!!

Durch Schneeklöße und evtl. 1 Tl. Arrak kann man die Suppe verfeinern.

Schneeklöße:

1 Eischnee ziemlich fest schlagen, mit dem Tl. Bröckchen abstechen und in die Suppe setzten.

Indischer Reisteller I

1 - 2 Kochbeutel Basmati - Reis kochen

1 große Dose Linsensuppe erhitzen

Den gekochten und aus dem Kochbeutel befreiten Reis in tiefe Teller verteilen, ordentlich Curry - Pulver draufstreuen und je Teller 1 - 2 Suppenkellen voll Linsensuppe darüber gießen.

Je nach Geschmack kann man auf die Linsen nochmals Curry streuen oder aber auch mit schmalen Ananasstückchen garnieren.

Riffelsuppe 2 Ei

2 Eier

1 Prise Salz

6 El. Mehl

zu einem Teig verkneten und TL. große Stückchen abstechen.

10 Min. kochen.

SCHWARZE RIEFELSUPPE:

1 große Zwiebel rösten, Wasser drauf und Riefeln rein. Nochmals aufkochen.

WEISSE RIEFELSUPPE:

Riefeln erst in Wasser kochen, dann in Milch. Zum Schluss evtl. Sauerkirschen rein. Dann aber nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt die Milch.

Salat

Chicoréesalat

Beim Chicoréesalat sollte das bittere Herz herausgeschnitten werden.

Man schneidet den Chicorée in dünne Streifen wie den Endivien.

Ansonsten ist die Zubereitung wie bei grünem Salat. Man sollte ihn aber etwas länger durchziehen lassen.

Eier-Paprika-Salat 4 Ei M

4 hartgekochte Eier

1 grüne Paprikaschote

1 rote Paprikaschote

2 Tomaten

½ Glas Selleriescheiben

1 säuerlicher Apfel (Granny Smith)

3 El. Sahnejoghurt

3 El. saure Sahne

1 El. Tomatenketchup (evtl.)

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Prise Cayennepfeffer

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Petersilie

Die Eier schälen und entweder im Eierschneider einmal längs und einmal quer zerteilen oder mit einem großen Küchenmesser grob hacken. Die Paprikaschoten halbieren und waschen, dabei die Kerne und Stielansätze entfernen. Die gewaschenen Tomaten vierteln, dabei die Stielansätze abschneiden. Die Selleriescheiben abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Apfel waschen, trocken reiben und in Stifte zerteilen. Das Kerngehäuse entfernen. Sahnejoghurt, saure Sahne und Tomatenketchup verrühren, salzen und mit Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Kräuter waschen, trockentupfen und feinhacken, bzw. in feine Röllchen schneiden. In die Marinade geben. Alle Salatzutaten in einer Schale vermischen und 20 - 30 Min. durchziehen lassen.

Eiersalat 4 Ei + 1 Eigelb M

4 hartgekochte Eier

½ Tasse Sahne

4 El. Öl

2 El. Senf

etwas Zitronensaft

1 Prise Zucker

Salz und Pfeffer

Salatkräuter

1 Eigelb zerdrücken für Soße.

Kartoffel-Paprika-Salat

500 g festkochende Kartoffeln

1 grüne Paprikaschote

1 rote Paprikaschote

200 g frische Champignons oder 1 Dose ganze Köpfchen, 1. Wahl

100 g Sellerieknolle

2 El. Zitronensaft

½ Bund Schnittlauch

½ Kästchen Kresse

2 Tl. Senf

3 El. Olivenöl

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 Spritzer Worcestersoße

1 Prise Zucker

Die Kartoffeln 20 – 25 Min. (je nach Größe) in kochendem Wasser garen. In ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser überbrausen und die Schale abziehen. Dann in Scheiben schneiden und in eine Schüssel legen.

Die Paprikaschoten halbieren, waschen und dabei die Kerne und die Stielansätze entfernen. Paprika in dünne Streifen schneiden. Die geputzten Champignons in Streifen schneiden. Falls man eine Dose nimmt, die Köpfchen ganz lassen. Die Sellerieknolle schälen, raspeln und mit dem Zitronensaft und den Paprikastreifen, sowie den Champignons zu den Kartoffelscheiben geben.

Schnittlauch und Kresse waschen, abtropfen lassen und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zusammen mit den Kresseblättchen und dem Senf zum Olivenöl geben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Knoblauchzehe schälen, zerdrücken und mit der Worcestersoße und Zucker in die Marinade geben. Diese unter den Salat heben.

Im Kühlschrank mindestens 1 Std. durchziehen lassen.

Möhrensalat M

½ kg Möhren

Marinade aus:

2 - 3 El. Zitronensaft

2 El. Öl oder Sahne

Salz und Zucker

feingewiegte Petersilie

Möhren waschen und schaben, fein reiben und mit der Marinade vermengen. Wie alle Rohkostsalate erst kurz vor dem Verzehr zubereiten.

Man kann auch Möhren mit Äpfeln oder Sellerie oder mit beidem vermischen.

Obstsalat

2 Apfelsinen

2 Bananen

2 Äpfel

Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit 2 El. Zucker, 2 El. Zitronensaft und 2 El. Wasser vermengen und kurze Zeit durchziehen lassen. Dann die von der Haut befreiten und kleingeschnittenen Apfelsinenscheiben und die geschälten und in Scheibchen geschnittenen Bananen dazu. Man kann den Salat mit gehackten Nüssen oder Mandeln, Sultaninen, Korinthen oder Rosinen bestreuen.

Je nach Jahreszeit kann man auch andere Früchte nehmen.

Radieschen-Eier-Salat 6 Ei

3 Bund Radieschen

100 g Mayonaise

1 kl. Zwiebel

1 Gewürzgurke

einige Stängel Petersilie, Kerbel, Dill

½ Bund Schnittlauch

1 Msp. Senf

Salz

Frisch gemahlener weißer Pfeffer

6 hartgekochte Eier

Die Radieschen von Wurzeln und Blättern befreien, gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Salz drüberstreuen und beiseite stellen.

Die Mayonaise mit der geschälten und sehr fein gehackten Zwiebel und der ebenfalls in dünne Würfelchen geschnittenen Gewürzgurke vermischen.

Petersilie, Kerbel und Dill fein hacken und zusammen mit den hauchdünnen Schnittlauchröllchen unterrühren.

Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Radieschen in eine Schüssel geben, die geviertelten Eier drauflegen und die Marinade darübergießen.

Sofort servieren und erst bei Tisch umwenden.

Reissalat 3 Ei

2 Kochbeutel Reis

1 mittel. Dose Champignons (kleingeschnitten)

1 Dose Mais

1 ganz kl. Dose Erbsen (sehr fein)

½ Tl. Essig

3 mittelhart gekochte Eier

ca. 250 g Majonaise

etwas Dosenmilch, damit das Ganze nicht so steif ist.

Rotkrautsalat

½ kg Rotkraut auf den großen Löchern hobeln.

NICHT WASCHEN!

Mit Pfeffer und Salz und Essig und Öl anmachen.
Ziehen lassen!!!

Weißkrautsalat

½ kg Weißkraut vierteln, den Strunk raus, dann die Brotmaschine ganz klein einstellen und das Weißkraut damit schneiden.

Wasser kochen, den Topf vom Ofen und das Kraut 5 Min. darin abbrühen.
Abschütten und kalt stellen.

Mit Essig, Öl, Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer anmachen.
Ziehen lassen.

Was woanders nicht passt

Cornflakes Häufchen

250 g Palmin (heiß)

75- 100 g Kakao

250 g Puderzucker

1 Päck. Vanillezucker

1 Tl. Neskafee

1 Pack. Cornflakes

Alle Zutaten gut miteinander vermischen. Auf Backpapier oder Butterbrot-
papier (Pergamentpapier) setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen und
lässt sie dann im Kühlschrank erkalten.

Eiereinlauf 1 Ei M

1 Ei

1 El. Mehl

1 El. Milch

Salz

Alle Zutaten gut verquirlen.

Feinflockig: Durch einen Schaumlöffel in die kochende Suppe laufen las-
sen.

Grobflockig: Über eine Gabel einlaufen lassen und verrühren.

Eierstich 1 Ei M

1 Ei

2 -3 El. Milch

1 Messerspitze Salz
nach belieben Muskat
oder gehackte Petersilie
oder 1 El. Tomatenmark

Die Zutaten gut verquirlen und die Flüssigkeit in eine gebutterte Tasse gießen. Diese 20 30 Min. in ein Wasserbad stellen, leicht zudecken. Ist die Masse fest, stürzen, in Streifen oder Würfel schneiden und in die klare Suppe geben. Darf nicht stark kochen, sonst wird es löcherig.

Grießklößchen 1 Ei M

¼ ltr. Milch

10 g Margarine
Geschmackszutaten
75 g Grieß

1 Ei

Milch, Fett und Geschmackszutaten aufkochen. Grieß aufkochen und auf kleiner Flamme rühren bis die Masse sich löst. In die etwas abgekühlte Masse das Ei rühren.

Mit einem TL Klößchen abstecken und in kochendem Salzwasser gar kochen.

Man nimmt die Klößchen als Suppeneinlage.

Mehlschwitze

30 g Fett heiß werden lassen, dann
40 g Mehl darin bräunen.

Zuerst mit kalter, dann mit heißer Brühe auffüllen und gut aufkochen lassen.

Bei dunkler Mehlschwitze das Mehl etwas brauner werden lassen.

Hierbei kann man auch Zwiebelwürfelchen vorher in dem Fett anbräunen,

so dass die Soße hinterher einen pikanten Geschmack bekommt.

Bei heller Mehlschwitze das Mehl nur goldgelb werden lassen. (Soße Hollandaise) .

Mit Geschmackszutaten würzen. J

Silikon-Backform (Gebrauchsanleitung)

1. Spülen Sie die Form vor der ersten Benutzung.
2. Sie kann sowohl in der Mikrowelle als auch im herkömmlichen Backofen verwendet werden.
3. Sie darf nicht über 230° C oder unter -40° C verwendet werden.
4. Form nicht einfetten.
5. Bitte keine scharfen Gegenstände (z.B. Messer) in der Form verwenden.

Soleier 3 Ei

2 o 3 Eier pro Person

Zwiebelschalen

200 g Salz und 1 ltr. Wasser für die Lake

Eier hart kochen. Zum Kochen Zwiebelschalen in das Wasser geben, damit die Eier gelb werden. Eier abschrecken, ringsum leicht einklopfen, so dass die Schale Sprünge bekommt.

Zur Lake das Salz in heißem Wasser gut verrühren und abkühlen lassen.

Die Eier mindestens 24 Stunden in die Lake legen. Die Lake muss so stark sein, dass die Eier darin schwimmen.

Soleier, Gefüllte

Eier schälen, quer durchschneiden und das Eigelb herausnehmen. Nach belieben, Öl, Essig, Gewürze oder Salz (ggf. auch etwas Senf) in die Eiweißhälften füllen und das Eigelb wieder aufsetzen.

Gutes Gelingen...