



Den Obernauern
in die Töpfe geschaut

Band 1

Ein
Koch- und Backbuch
aus dem
Windecker Ländchen

Vorwort

*Es war schon jeher eine Kunst,
das Kochen und das Backen.
Die Hausfrau konnte damit oft
den Lieben Freude machen.*

*D'rum wurde auch in Obernau
so manch' Rezept erprobt,
das weiterging von Haus zu Haus
von vielen hochgelobt.*

*Wir haben uns nun vorgenommen,
die besten aufzuschreiben,
damit auch die, die nach uns kommen,
sie können schmackhaft zubereiten.*

*Nun frisch an's Werk,
den Löffel schwingt,
wir hoffen stark, daß es gelingt !*

Guten Appetit !!!

Inhaltsverzeichnis

Suppen und Eintöpfe

<i>Chili con Carne</i>	12
<i>Schneller Eintopf mit Fleischwurst</i>	13
<i>Gulaschsuppe</i>	14
<i>Kräftige Hühnersuppe</i>	15
<i>Hühnersuppe mit Ei und Lauch</i>	16
<i>Pikante Hühnersuppe</i>	17
<i>Käsesuppe</i>	18
<i>Kartoffelsuppe mit Lauch</i>	19
<i>Kürbissuppe</i>	20
<i>Möhrencremesuppe</i>	21
<i>Puřtasuppe</i>	22
<i>Spaghettigemüsesuppe</i>	23
<i>Tomatensuppe mit Mais und Paprika</i>	24
<i>Waldschrat-Suppe</i>	25
<i>Zucchini-Cremesuppe</i>	26

Nudeln, Eier, Kartoffeln

<i>Bauernomelett</i>	28
<i>Buttermilch-Semmelknödel</i>	29
<i>Eierfrikassee mit Champignons</i>	30
<i>Kässpatzen</i>	31
<i>Kräuterravioli in Tomatensoße</i>	32
<i>Kartoffelauflauf</i>	34
<i>Lasagne</i>	35
<i>Makkaroni-Auflauf</i>	37
<i>Makkaroni in Knoblauchrahm</i>	38
<i>Nudelauflauf „Parma“</i>	39
<i>Nudeln mit Brokkoli</i>	40
<i>Risotto</i>	41

Fleisch, Fisch, Geflügel

<i>Backfisch</i>	44
<i>Forellen in Weißwein-Kräuter-Soße</i>	45
<i>Karpfen einmal anders</i>	46
<i>Lachsauflauf</i>	47
<i>Flugente gefüllt</i>	48
<i>Martinsgans</i>	49
<i>Hähnchenbrustfilet „Indisch“</i>	50
<i>Hähnchenflügel mit Dip</i>	51
<i>Feines Hühnerfrikasse</i>	52
<i>Hühnerfrikassee</i>	53
<i>Putenschnitzel mit Pilz-Sahne-Soße</i>	54
<i>Putensteaks mit Käsekruste</i>	55
<i>Hollandaise-Puten-Schnitzel</i>	56
<i>Putengeschnetzeltes im Nudelbett</i>	57
<i>Hirschgulasch</i>	58
<i>Lamm-Auflauf</i>	59
<i>Lamm-Geschnetzeltes mit Zucchini</i>	60
<i>Leber mit Ananas-Zwiebeln</i>	61
<i>Hackbällchen und Gemüse am Spieß</i>	62
<i>Geschmortes Zwiebelhackfleisch</i>	63
<i>Burgundergulasch</i>	64
<i>Rindergeschnetzeltes</i>	65
<i>Rheinischer Sauerbraten</i>	66
<i>Riesenroulade mit Pilzfüllung</i>	67
<i>Zwiebelfleisch</i>	68
<i>Filettopf</i>	69
<i>Gemüse-Gratin mit Schweinefilet</i>	70
<i>Hirtentopf</i>	71
<i>Lendchenauflauf mit Spargel</i>	72
<i>Rahm-Geschnetzeltes mit Nudelkruste</i>	73
<i>Schaschlikspieße</i>	74
<i>Geschnetzeltes Schweinefilet chinesische Art</i>	75

<i>Schweinefleisch mit Curry und Ananas</i>	76
<i>Schweinefleisch süß-sauer</i>	77
<i>Schweinefilet auf Zucchini</i>	78
<i>Schweinemedallions in Paprikasahne</i>	79
<i>Senfbraten</i>	80
<i>Schweinrückenbraten pikant</i>	81
<i>Bolognese - Schnitzel</i>	82
<i>Schnitzeltopf</i>	83
<i>Schälrippchen auf amerikanische Art</i>	84
<i>Wurstgeschnetzeltes</i>	85

Gemüse

<i>Blumenkohl polnische Art</i>	88
<i>Blumenkohl mit Tomatensoße</i>	89
<i>Überbackener Blumenkohl</i>	90
<i>Gemüseragout mit Würstchen</i>	91
<i>Gefüllte Kohlrabis</i>	92
<i>Gefüllte Kohlrabi</i>	93
<i>Kohlrabi in Käsesoße</i>	94
<i>Kohlrabi-Möhren-Gratin</i>	95
<i>Lauch-Auflauf</i>	96
<i>Mangoldröllchen</i>	97
<i>Bohnen-Möhrengemüse</i>	98
<i>Möhren mit Fenchel</i>	99
<i>Möhrengemüse mit Honig</i>	100
<i>Paprika-Bohnen-Gemüse</i>	101
<i>Paprikagemüse</i>	102
<i>Gefüllte Paprikaschoten</i>	103
<i>Rosenkohl-Schinken-Gratin</i>	104
<i>Rote Bete mit Mandelsoße</i>	105
<i>Spargel mit Zitronen-Béchamelsauce</i>	106
<i>Zucchini-Quiche</i>	107
<i>Zucchiniplätzchen</i>	108

<i>Zucchini Ragout</i>	109
<i>Zucchini-Tomaten-Gemüse</i>	110

Salate

<i>Griechischer Bauernsalat</i>	112
<i>Bohnensalat</i>	113
<i>Chinakohlsalat</i>	113
<i>Heringssalat</i>	114
<i>Herrensalat</i>	115
<i>Käse-Salat</i>	116
<i>Krautsalat</i>	117
<i>Bunter Nudelsalat</i>	118
<i>Nudelsalat</i>	119
<i>Bunter Reissalat</i>	120
<i>Reissalat mit Hackfleisch</i>	121
<i>Rote-Beete-Salat</i>	121
<i>Sauerkrautsalat</i>	122
<i>Schichtsalat</i>	123
<i>Schichtsalat</i>	124
<i>Spaghetti-Salat</i>	125
<i>Thunfischsalat</i>	126
<i>Tortellini-Salat</i>	127
<i>Wurstsalat</i>	128

Nachspeisen

<i>Ananas-Quarkcreme</i>	130
<i>Ananascreme</i>	131
<i>Bubbert</i>	132
<i>Cappuccino-Creme</i>	133
<i>Erdbeer-Frischkäsecreme</i>	133
<i>Früchtecreme</i>	134
<i>Herrencreme</i>	135
<i>Mokka-Quarkcreme</i>	136

<i>Mousse au chocolat</i>	137
<i>Orangenpudding</i>	138
<i>Obstsalatkombinationen</i>	139
<i>Rhabarberspeise mit Schneehaube</i>	140
<i>Sahnereis</i>	141
<i>Schokoladencreme</i>	142
<i>Trauben-Weinspeise</i>	142
<i>Vanilleeis mit geeister Schokolade</i>	143
<i>Weincreme</i>	144
<i>Zitronencreme</i>	144

Wenn Gäste kommen ..

<i>Fernseh-Brötchen</i>	146
<i>Flammkuchen</i>	147
<i>Französisches Gemüsegulasch</i>	148
<i>G'zupfter</i>	149
<i>Hackfleisch-Pizza</i>	150
<i>Käseblätterteig</i>	151
<i>Schinken-Käsetorte</i>	152
<i>Eingepackte Kartoffelchen</i>	153
<i>Knoblauchmuscheln mit Kräutern</i>	154
<i>Krabbencocktail</i>	155
<i>Krabbentorte</i>	156
<i>Kräuterbutter</i>	157
<i>Kräuterquark</i>	157
<i>Lachsrollchen gefüllt</i>	158
<i>Leberwursttopf als Vorspeise</i>	159
<i>Pizzabrötchen</i>	160
<i>Porreekuchen</i>	161
<i>Pfundstopf</i>	162
<i>Überbackener Schafskäse</i>	163
<i>Schinkenrollchen</i>	164
<i>Alkoholfreie Bowle</i>	165

<i>Apfel-Shake</i>	165
<i>Erdbeer-Drink</i>	166
<i>Feuerzangenbowle</i>	166
<i>Holunderlikör</i>	167
<i>Sahnelikör</i>	167
<i>Kirschlikör</i>	168
<i>Maracuja-Wodka</i>	169
<i>Mokkalikör</i>	169
<i>Preiselbeertraum</i>	170
<i>Sauerkirsch-Rotwein-Bowle</i>	170
<i>Obernauer Sommernachtstraum</i>	171
<i>Tutti-Frutti-Bowle (alkoholfrei)</i>	171

Oma's Rezepte

<i>Ärpel en de Pann</i>	174
<i>Biersuppe</i>	175
<i>Buttermilchsuppe</i>	176
<i>Eierkäse</i>	177
<i>Eiertötterich</i>	177
<i>Eiersoße</i>	178
<i>Grieß-Klöße</i>	179
<i>Hefeküchlein</i>	179
<i>Käsepuffert</i>	180
<i>Klumpenbrei</i>	180
<i>Panhas</i>	181
<i>Pillekuchen</i>	182
<i>Reibepuffert</i>	182
<i>Reibepuffert</i>	183
<i>Reibekuchen</i>	184
<i>Reibewaffeln</i>	184
<i>Rübstieleintopf (Stielmus)</i>	185
<i>Owernäuer Watz</i>	186
<i>Watz</i>	187

Kuchen, Torten, Gebäck

<i>After-eight Torte</i>	190
<i>Gedeckter Apfelkuchen</i>	191
<i>Apfelkuchen nach Großmutter's Art</i>	192
<i>Bratapfelkuchen</i>	193
<i>Apfelkuchen mit Kokos</i>	194
<i>Großmutter's gedeckter Apfelkuchen</i>	195
<i>Apfel-Weintorte</i>	196
<i>Aprikosen-Löffelbiskuitorte</i>	197
<i>Aprikosenkuchen</i>	199
<i>Amerikaner</i>	200
<i>Apfelsinen-Schichttorte</i>	201
<i>Baumstamm</i>	203
<i>Bienenstich</i>	205
<i>Bienenstich</i>	206
<i>Birnen-Quarktorte</i>	207
<i>Butterkuchen</i>	208
<i>Dinkelbrot</i>	209
<i>Eva's Leinsamenbrot</i>	210
<i>Feinschmeckerbrot</i>	211
<i>Kartoffelbrot</i>	212
<i>Weißbrot</i>	213
<i>Cappuccino-Nuß-Torte</i>	214
<i>Donauwellen</i>	215
<i>Eierlikörkuchen</i>	216
<i>Eistorte</i>	217
<i>Eiskaffeeorte</i>	219
<i>Englische Moccataorte</i>	221
<i>Erdbeer-Baisertorte</i>	223
<i>Erdbeer-Eierlikörtorte</i>	224
<i>Erdbeer-Mascarpone-Torte</i>	225
<i>Eiskuchen mit Zimt</i>	227
<i>Förstertorte</i>	228

<i>Frankfurter Kranz</i>	229
<i>Gewürzkuchen</i>	230
<i>Grillagetorte</i>	231
<i>Joghurt-Obst-Torte</i>	233
<i>Johannisbeerkuchen auf dem Blech</i>	234
<i>Johannisbeer-Joghurttorte</i>	235
<i>Käsecremetorte</i>	236
<i>Käsekräbelchen</i>	238
<i>Käsesahnetorte</i>	239
<i>Käsekuchen mit Baiserhaube</i>	240
<i>Käsestreuselkuchen</i>	241
<i>Kalte Schnauze</i>	242
<i>Buchenauer Kirschtorte</i>	243
<i>Mandarinen-Frischkäsetorte</i>	244
<i>Mandelkuchen auf dem Blech</i>	245
<i>Maracuja-Frischkäsetorte</i>	246
<i>Maracuja- Torte</i>	247
<i>Milchmädchenkuchen</i>	248
<i>Mocca-Löffelbiskuittorte</i>	249
<i>Mokka Buttercreme</i>	250
<i>Muttertagstorte (kinderleicht)</i>	252
<i>Nougatrolle</i>	253
<i>Nußecken</i>	254
<i>Schwedische Nußtorte</i>	255
<i>Russischer Nußkuchen</i>	256
<i>Gestürzter Obstkuchen</i>	257
<i>Pflaumenkrapfen</i>	258
<i>Quenchtorte</i>	259
<i>Rhabarber-Baiser</i>	260
<i>Rhabarberkuchen mit Streusel</i>	261
<i>Rhabarberschnitten mit Guß</i>	262
<i>Rocher-Torte</i>	263
<i>Rotweinkuchen</i>	265

<i>Schmandkuchen</i>	266
<i>Schneegestöber</i>	267
<i>Schneewittchenkuchen</i>	268
<i>Schichttorte</i>	269
<i>Sekttorte</i>	270
<i>Stachelbeer-Baiser-Torte</i>	271
<i>Stachelbeer-Buttercreme</i>	272
<i>Streuselkuchen</i>	274
<i>Süß-Sauer-Torte</i>	275
<i>Apfelwaffeln</i>	276
<i>Obernauer Waffeln</i>	277
<i>Waffelteig für Eilige</i>	277
<i>Waldmeistertorte</i>	278
<i>Zitronenkuchen</i>	279
<i>Zitschkuchen</i>	280
<i>Berliner Brot</i>	281
<i>Blitzkuchen</i>	282
<i>Elisenlebkuchen</i>	282
<i>Florentiner</i>	283
<i>Gefüllte Kugeln</i>	284
<i>Haferflocken-Plätzchen</i>	285
<i>Hagelzuckerplätzchen</i>	285
<i>Mandelschnitten</i>	286
<i>Nußschnecken</i>	287
<i>Walnüsschen</i>	288
<i>Wespennester</i>	289

SUPPEN UND EINTÖPFE



Chili con Carne

(für 4 Personen)

*250 g Zwiebeln
1 grüne Paprika
500 g Rinderhackfleisch
4 EL Öl
Salz, Chilipulver
1 TL Rosenpaprika
2 Knoblauchzehen
1 große Dose geschälte Tomaten
1 Tube Tomatenmark
2 Dosen Kidney-Bohnen
 $\frac{3}{4}$ l Brühe*

Zwiebeln in Ringe schneiden, Paprika in kleine Stücke schneiden, Hackfleisch anbraten, mit Salz und Paprika würzen und in einen großen Topf geben.

Zwiebeln und Paprika im Bratfett unter Rühren andünsten. Knoblauchzehen abziehen und durch die Knoblauchpresse zum Gemüse geben. Gemüse, Tomaten mit Flüssigkeit und Tomatenmark zum Hackfleisch geben und im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze 15 Minuten schmoren. Bohnen auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Brühe und Bohnen in den Topf geben und alles bei mittlerer Hitze einige Minuten durchkochen lassen. Zum Schluß mit Salz und Chilipulver kräftig abschmecken.

Dazu: Bauernbrot oder Kaviarbrötchen

Schneller Eintopf mit Fleischwurst

*4 Zwiebeln
500 g Fleischwurst
2 EL Butter
½ l Fleischbrühe
500 g Tomaten
1 kleine Dose Erbsen
Salz, Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie
150 ml Schlagsahne
¼ TL Rosenpaprika*

Zwiebeln in Streifen schneiden, Wurst pellen und in Streifen schneiden, in Butter anbraten. Zwiebeln zufügen und wenden, bis sie hellgelb geworden sind. Fleischbrühe angießen und aufkochen lassen. Tomaten kleinschneiden, mit den Erbsen zur Brühe geben, 5 Minuten einkochen lassen. Petersilie untermischen und den Eintopf abschmecken. Sahne und Paprika cremig rühren, mit Salz würzen und unterrühren.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Butterbrote mit Schnittlauch oder Kresse.

Gulaschsuppe

(ca. 8 bis 10 Personen)

*1 kg Schweinegulasch
1 kg Rindergulasch
1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
1 Dose Champignons
1 kleine Dose Kidney-Bohnen
1 Pfund Tomaten
1 Pfund Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Pepperonis
1 kl. Flasche Tomatenketchup
3 Gewürzgurken
Salz, Pfeffer, Paprika.*

Den Gulasch würzen und kräftig anbraten. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, würfeln, dazu geben und ebenfalls etwas anbraten. Mit etwa 1½ l Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde garen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die geschnittenen Champignons, Paprikaschoten, Tomaten, Gewürzgurken, Pepperonis und Kidney-Bohnen hinzufügen und verrühren. Ebenso den Ketchup.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Kräftige Hühnersuppe

Zutaten für 8 Personen:

1 tiefgekühltes, aufgetautes Huhn (1000 g.)

Hühnerbrühwürfel für 1 l Wasser

1 Zwiebel in Stücken

1 Möhre in Scheiben

1 Stange Brechsellerie in Stücken

Salz, 3 weiße Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Für die Soße:

1 Zwiebel

1 grünen Apfel

2 EL Butter oder Margarine

½ bis 1 EL Curry, gewürzten Pfeffer

3 EL Mehl, 1/8 l Schlagsahne

1 EL geschnittenen Dill

Gewaschenes Huhn in 1 l Würfelbrühe aufkochen, abschäumen. Gemüse und Gewürze hinzugeben. Im geschlossenen Topf 45 min. sieden lassen.

Hühnchen aus dem Topf nehmen, Brühe durchsieben und erkalten lassen. Fett von der Brühe abnehmen.

Hühnchen häuten und Fleisch klein würfeln.

Für die Soße Zwiebel schälen und hacken, Apfel schälen, entkernen und in Streifen schneiden. Fett erhitzen.

Zwiebel und Apfel darin 5 min. anbraten. Curry einmischen. Mehl überpudern. Anschwitzen.

Durchgeseibte Brühe (auf 2 l auffüllen) angießen.

Würzen. 15 min. kochen lassen. Sahne und

Hühnerfleisch hineingeben. Abschmecken. Dill zugeben.

Hühnersuppe mit Ei und Lauch

Zutaten für 4 Personen:

1 l Hühnerbrühe
1 Lorbeerblatt
1 Stange Lauch
Salz
weißen Pfeffer
Curry
1 Bund Petersilie
4 Eier

Hühnerbrühe mit dem Lorbeerblatt aufkochen.
Lauch putzen, sorgfältig waschen und in Scheiben
geschnitten in die Brühe geben. 10 min. kochen.
Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. In
vier Suppentassen verteilen und jeweils ein rohes Ei
hineingleiten lassen. Mit gehackter Petersilie bestreut
servieren.
Jeder rührt das Ei bei Tisch selbst in der Tasse.
Mann kann die Eier auch verquirlt in die Suppe rühren.

Pikante Hühnersuppe

Zutaten:

1 Hähnchen oder Hühnchen
1 Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
4 Eßl. Tomatenmark
1 Eßl. Paprika
1 Eßl. Curry
1 TL Basilikum
 $\frac{1}{2}$ l Geflügelbrühe
1 Pck. Sommergemüse (tiefgefroren)

Zubereitung:

Hähnchen kochen und abziehen, anschließend in kleinere Stücke teilen. Stücke im Topf in Öl anbraten und mit der Brühe auffüllen. Nun kommen noch Tomatenmark und das Sommergemüse dazu. Zum Schluß das Ganze mit den Gewürzen abschmecken.



Käsesuppe

¾ Pfund Gehacktes

¾ l Brühe

2 Stangen Porree

2 Zwiebeln

1 Paket Sahneschmelzkäse

1 Paket Kräuterschmelzkäse

1 Dose Pilze

Gehacktes anbraten, gehackte Zwiebeln und in dünne Ringe geschnittenen Porree dazugeben und kurz dünsten. Die Brühe dazugeben. Heiß werden lassen und Käse und in Scheiben geschnittene Pilze zufügen. Danach mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver edelsüß abschmecken.

Sollte die Suppe zu flüssig sein, kann man sie mit Mehl binden.



Kartoffelsuppe mit Lauch

Zutaten für 4 Personen:

*2 Stangen Lauch
1 große Zwiebel
1 rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
Salz
2 EL Pflanzenöl
2 EL Tomatenmark
6 mittelgroße Kartoffeln
1 ¼ l Hühnerbouillon
schwarzen Pfeffer
Thymian und Majoran getrocknet*

Lauch in Ringe schneiden und kurz waschen. Geschälte Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Paprikaschote vierteln, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Geschälte Knoblauchzehe mit etwas Salz zerdrücken. Öl im Kochtopf erhitzen. Lauch (1 EL zum Garnieren zurücklassen), Zwiebel, Paprika und Knoblauch darin anbraten.

Tomatenmark und die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugeben. Bouillon angießen und 20 min. kochen lassen.

Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Lauchringe hineingeben und servieren.

Kürbissuppe

1 kg Kürbisfleisch

4 Kartoffeln

*je ½ l Milch und Wasser
(oder Gemüsebrühe)*

Salz, Pfeffer, Muskat

3 Stangen Lauch

50 g Butter

1 Becher Crème fraîche

Kürbis und Kartoffeln in Würfeln mit den Gewürzen in der Flüssigkeit garkochen, gut durchschlagen.

Lauchringe in der Butter gardünsten und zugeben, mit Crème fraîche verfeinern.



Möhrencremesuppe

250 g Möhren
250 g Kartoffeln
1 Zwiebel
50 g Butter
ca. 1 l Wasser
1 ½ EL gekörnte Brühe
1 Becher süße Sahne
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Die feingeschnittene Zwiebel in Butter dünsten, gewürfelte Möhren und Kartoffeln dazugeben, mit ca. ¼ l Wasser auffüllen und 10 Minuten garen lassen. Mit dem Pürierstab pürieren, das restliche Wasser dazugießen und mit den Gewürzen abschmecken. Zuletzt die Sahne und die gehackte Petersilie unterrühren.

Wer auf Wurst nicht verzichten möchte, kann dieser Suppe auch Mettwürstchen zufügen. Diese sollten in dicke Scheiben geschnitten werden und mit der Zwiebel in der Butter gedünstet werden.

Puβtasuppe

500 g Hackfleisch

3 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Gurke

1 rote und 1 grüne Paprikaschote

1 Flasche Ketchup

1 ¼ l Brühe

Salz, Pfeffer, Thymian, Chilipulver

Hackfleisch anbraten, gewürfelte Zwiebeln und gepreßte Knoblauchzehe zufügen, Gurke und Paprikaschoten würfeln, zum Hackfleisch geben und kurz schmoren. Danach Ketchup und Brühe zufügen und dann das ganze mit Salz, Pfeffer, Thymian und Chilipulver abschmecken.



Spaghettigemüsesuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 ½ l Wasser
2 Brühwürfel
2 Möhren
250 g Zuckererbsen in Schoten
100 g Spaghetti
1 Dose geschälte Tomaten
Salz, weißen Pfeffer
Thymian und Basilikum getrocknet
2 EL gehackte Petersilie

Wasser mit den Brühwürfeln in einem Topf aufkochen. Geputzte, in Scheiben geschnittene Möhren hinzugeben. 5 min. kochen. Dann die gewaschenen Zuckererbsen in den Topf füllen, nach weiteren 5 min. die Spaghetti. 10 min. kochen. Tomaten mit dem Saft in der Suppe erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Basilikum würzen. Suppe in eine vorgewärmte Terrine gießen.

Mit Petersilie bestreut servieren.

Tomatensuppe mit Mais und Paprika

(4 Personen)

*2 Zwiebeln
1 grüne Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
1 Dose Maiskörner (280 g)
1 Dose Tomaten (800 g)
 $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe
je $\frac{1}{2}$ TL Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
je 1 Prise Majoran und Thymian
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Schnittlauchröllchen
4 EL Weißwein*

Zwiebeln und Paprika in Scheiben schneiden, Knoblauchzehe zerdrücken.

Öl erhitzen, Zwiebeln andünsten, Paprika dazugeben, mitdünsten. Mais und Knoblauch zufügen. Tomaten mit ihrem Saft, Fleischbrühe und Gewürze dazugeben und kochen.

Kräuter und Wein in die Suppe geben, aufkochen lassen, Suppe abschmecken und heiß servieren.

Dazu paßt Stangenweißbrot.

Waldschrat-Suppe

Zutaten (für 8 Personen)

*1 kg Gehacktes halb und halb
4 große Zwiebeln
2 rote und 2 grüne Paprika
1 große Dose Tomaten
1 großes Glas geschnittene Pilze
1 große Dose Mais
1 Flasche Curry-Ketchup
1 Becher Schmand
1 g Dose geschnittene Pfirsiche mit Saft*

Zubereitung:

*Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit gewürfelten Zwiebeln anbraten, Paprika zugeben und angedünstete Tomaten, Mais, Pilze und Pfirsiche mit Saft zugeben. Ketchup zufügen, Suppe aufkochen lassen und bei kleiner Hitze 15-20 Min. köcheln lassen. Zum Schluß den Becher Schmand zufügen und nicht mehr kochen lassen.
Nach Geschmack evtl. Brühwürfel zufügen.*

Zucchini-Cremesuppe

Zutaten:

6 mittelgroße Zucchini
2 Zwiebeln
1 L heiße Milch
1 EL Currypulver
50 g Butter oder Margarine
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwas Sahne zum Verfeinern

Zubereitung:

Zucchini waschen, Stiel- und Blütenansätze entfernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls in Würfel schneiden. Butter oder Margarine schmelzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten und mit dem Currypulver bestäuben. Die Zucchiniwürfel hinzufügen und ca. 2 Minuten weiterdünsten. Die inzwischen erhitzte Milch hinzufügen und alles bei kleiner Flamme weichdünsten.

VORSICHT: Milch kocht leicht über. Am besten ohne Deckel arbeiten.

Mit dem Schneidstab des Handmixers die Suppe cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Sahne verfeinern. Eventuell mit gerösteten Weißbrotwürfeln bestreuen.

Nudeln



Eier



Kartoffeln



Bauernomelett

Zutaten:

2 - 3 mittelgroße, rohe Kartoffeln
3 - 4 Scheiben Frühstücksspeck
1 mittelgroße Zwiebel
2 Eier
Salz, Pfeffer
Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne knusprig ausbraten und herausnehmen. Die Kartoffeln und Zwiebelwürfel in das Speckfett geben, salzen, pfeffern und 10 Min. zugedeckt braten. Ab und zu umrühren.

Dann die Speckstreifen dazugeben. Die Eier mit Salz, Pfeffer und gehacktem Schnittlauch verquirlen, über die Kartoffeln gießen und fest werden lassen. Omelett zusammenklappen.

Dazu einen frischen Salat servieren.

Buttermilch-Semmelknödel

(für 4-5 Personen)

Zutaten:

8-10 altbackene Brötchen (450 g) oder Weißbrot
300 g reine Buttermilch zimmerwarm
(Menge richtet sich nach der Trockenheit der Brötchen)
Salz, 3 Eier
1 kleine Zwiebel
20 g Butter oder Margarine
1 Bund Petersilie oder getrocknete Petersilie
evtl. etwas Semmelbrösel zum binden

Zubereitung:

Die Brötchen in sehr feine Scheiben schneiden (am besten mit der Brotmaschine) mit der Buttermilch übergießen, salzen und 25 Minuten durchziehen lassen. Butter oder Margarine erhitzen, Zwiebeln und Petersilie fein hacken und andünsten. Alles zur Semmelmasse geben und unterarbeiten. Die Eier nacheinander gut unterkneten und den Teig nochmals salzen und je nach Beschaffenheit einige Eßlöffel Semmelbrösel unterkneten. Aus dem Teig mit nassen Händen Knödel formen.

In reichlich kochendes Salzwasser legen und 15-20 Minuten bei halbgeöffnetem Deckel gar ziehen lassen.

Tip:

Der Teig läßt sich schlecht in der Küchenmaschine verarbeiten. Am besten geht es, wenn der Semmelteig mit den Händen durchgeknetet wird.

Eierfrikassee mit Champignons

4 - 6 hartgekochte Eier
100 g gekochter Schinken
25 g Margarine
1 mittelgroße Zwiebel
1 Dose Champignons
25 g Mehl oder Speisestärke
3/8 l Brühe (Fertigprodukt)
1/8 l Süße Sahne
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Petersilie

Fett in einem Topf erhitzen, die würfelig geschnittenen Zwiebeln und die in feine Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben und andünsten. Mit der heißen Brühe auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Die Sahne mit dem Mehl anrühren, in die Soße geben, aufkochen lassen und die Soße mit Zitronensaft abschmecken.

Die hartgekochten Eier halbieren, mit dem würfelig geschnittenen gekochten Schinken in die Soße geben und erhitzen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Hierzu paßt Reis und Blattsalat.

Kässpatzen

(4 Personen)

Zutaten:

600 g Mehl

1 gestr. Eßlöffel Salz

8-10 Eier

soviel Milch, daß ein zähflüssiger Teig entsteht

250 g Butter

500 g geriebener mittelalter Gouda o. Edamer
(Allgäuer Emmentaler für würzigere Spatzen)

8 Zwiebeln

Schnittlauch

Pfeffer

Zubereitung:

3-4 l Salzwasser zum Kochen bringen.

Zwiebelringe in der Butter bräunen.

In der Zwischenzeit Mehl, Eier und Salz zusammenrühren. Dabei mit einem Löffel arbeiten, da der Teig ruhig etwas klumpig sein soll. Mit Milch zähflüssig rühren.

Nun den Teig mit dem Spatzenhobel ins kochende Salzwasser hobeln. Kurz aufkochen lassen. Mit einem Schaumlöffel die fertigen Spatzen aus dem Wasser holen. Schichtweise abwechselnd mit dem Käse und den Zwiebeln in die erwärmte Schüssel geben. Den Schnittlauch und evtl. Pfeffer über die Spatzen geben und sofort servieren.

Kräuterravioli in Tomatensoße

Nudeln:

400 g Mehl

4 Eier

4 EL Öl

2 TL Salz

Füllung:

100 g Quark

150 g Kräuterfrischkäse

Salz, Pfeffer

1 - 2 EL frisches Knoblauchgrün oder
gehackte Kräuter

(Schnittlauch, Basilikum, Petersilie, Thymian)

Soße:

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

500 g Tomaten

Salz, Pfeffer

Thymian oder Oregano

evtl. frisches Basilikum

Sahne

Aus Mehl, Eiern, Öl und Salz einen glatten, festen Teig kneten (evtl. noch etwas Mehl oder Wasser zugeben), mind. 1 Stunde in Folie bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Quark, Frischkäse und Kräuter verrühren und würzen.

Den Teig portionsweise dünn ausrollen, auf der Hälfte der Teigplatten mit ca. 2 cm Abstand kleine Häufchen der Füllung verteilen, Zwischenräume mit Wasser bestreichen, zweite Teigplatte darüberlegen und in den Zwischenräumen gut andrücken, Quadrate ausschneiden. Ravioli etwas antrocknen lassen. In reichlich Salzwasser oder Gemüsebrühe ca. 10 min sanft kochen.

In der Zwischenzeit für die Soße Zwiebel andünsten, kleingeschnittene Tomaten und gepreßten Knoblauch zugeben, kräftig würzen und ca. 10 min köcheln. Im Mixer pürieren, evtl. nachwürzen oder frische Kräuter zugeben und nach Geschmack mit Sahne verfeinern.



Kartoffelauflauf

(4 Personen)

1 kg kleine Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
Salz
250 g ausgelöstes Kasseler Kotelett
1 Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebel
50 g Mehl
1 Becher süße Sahne
750 g Milch
3 EL Parmesan-Käse

Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in 15 Minuten garen, abgießen, kalt abschrecken und pellen.

Für die Soße: *Fett schmelzen, die gepressten Knoblauchzehen und die geschälten und geschnittenen Zwiebel darin andünsten. Das Mehl zugeben, anschwitzen und mit der Sahne und Milch ablöschen. Den in Würfel geschnittenen Kasseler und Lauchzwiebeln unterrühren. Ebenso den geriebenen Parmesan-Käse. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln und die Soße in eine Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200° in ca. 15 Minuten goldbraun werden lassen.*

Hierzu passen Tomaten und grüner Salat

Lasagne

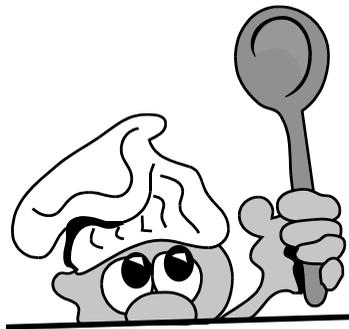
200 g Lasagneplatten
400 g Hackfleisch
1 rote Paprikaschote
1 dicke Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Dose geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer
Oregano, Basilikum
2 - 3 EL geriebener Parmesankäse
200 g Mozzarellakäse
 $\frac{1}{4}$ l Bechamelsoße (Fertigprodukt)
Petersilie, Öl
Instant-Fleischbrühe

Die Lasagneplatten im mit Öl erhitzten Salzwasser bißfest garen. Herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtrocknen lassen.

Für die Soße das Öl in einem Topf erhitzen, das Hackfleisch unter ständigem Rühren darin anbraten, die geschnittene Zwiebel, Knoblauchzehe und Paprikaschote hinzufügen und mitbraten.

Mit Fleischbrühe ablöschen und die abgetropften, geschälten Tomaten hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum kräftig abschmecken und bei mäßiger Hitze in 15 Minuten garen lassen. Nach Ende der Garzeit die Soße nochmals kräftig abschmecken und den geriebenen Parmesankäse unterrühren. Evtl. mit etwas Soßenbinder binden. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Eine Lasagneform fetten, die Lasagneplatten mit der Hackfleischsoße und der Bechamelsoße abwechselnd einschichten und mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarella-Käse abdecken. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180° 10 - 15 Minuten backen und mit Petersilie bestreut servieren.



Makkaroni-Auflauf

(4 Personen)

*400 g Makkaroni
150 g tiefgefrorene Erbsen
Salz
1 Dose Champignons
200 g Kasseler Aufschnitt
1 Zwiebel
2 EL Öl
Pfeffer
1 Dose geschälte Tomaten
200 g Gouda-Käse
getrocknete Kräuter der Provence
gehackte Petersilie*

Makkaroni in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abtropfen lassen. Öl erhitzen, die Zwiebel und die in Scheiben geschnittenen Pilze darin andünsten. Mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern würzen, geschnittenen Kasseler und die Tomaten zufügen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den Käse reiben und die Hälfte in die Soße rühren. Makkaroni und Gemüsesoße in eine Auflaufform füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 Minuten backen.

Mit Petersilie bestreut servieren.

Makkaroni in Knoblauchrahm

(4 Personen)

400 g Makkaroni
400 g Brokkoli, 2 Möhren
1 Zwiebel
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuß
1 Becher süße Sahne
Gemüsewasser
ca. 4 Knoblauchzehen

Möhren schälen, waschen und in Stifte schneiden. Brokkoli putzen, in Röschen teilen und in kochendem Wasser 3 Minuten blanchieren. 30 g Butter erhitzen und die vorbereiteten Möhren darin dünsten. Makkaroni nach Vorschrift garen.

Für die Soße: *Die restliche Butter zerlassen, die geschälte, würfelig geschnittene Zwiebel und die zerdrückten Knoblauchzehen hinzugeben. Mit dem Mehl bestäuben, mit ca. $\frac{1}{4}$ l Gemüsewasser und der süßen Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Makkaroni, Brokkoli und Möhren in die Soße geben und darin wenden.*

Als Beilage passt hierzu grüner Salat

Nudelaufauf „Parma“

*250 g Nudeln
100 g gewürfelter Schinken
100 g Salami
2 große Zwiebeln
4 mittelgroße Tomaten
1/2 Becher Sahne
1/8 l Brühe
3 Eier
Streuwürze (Aromat oder Fondor)
Paprika edelsüß
schwarzer Pfeffer
1 Bund gehackte Petersilie
3 Eßl. geriebenen Käse
2 Eßl. Butter*

Nudeln in Salzwasser mit Öl in 10 - 12 Minuten bißfest kochen, abgießen, abtropfen. Auflaufform fetten, schichtweise Nudeln, Schinken mit gewürfelten Zwiebeln, streifig geschnittene Salami und Tomatenscheiben einfüllen, die oberste Schicht Nudeln. Sahne, Brühe und Eier verquirlen, mit den Gewürzen abschmecken. Petersilie unterrühren, über die Nudeln gießen. Käse und Butterflöckchen darüber verteilen. Auflauf bei 200 Grad ca. 40 Minuten auf der Mittelschiene backen.

Nudeln mit Brokkoli

*2 Möhren
500 g Brokkoli
250 g Nudeln (Penne)*

Für die Soße:

*Butter
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehe
1 Eßl. Mehl
2 Messerspitzen Curry
1 Messerspitze Muskat
200 ml Sahne und 200 ml Milch*

Brokkoli waschen, in kleine Röschen teilen und blanchieren. 2 Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in Butter dünsten. Nudeln bißfest kochen.

Butter in einem großen Topf zerlassen, gewürfelte Zwiebel andünsten, gepreßten Knoblauch zufügen, mit Mehl bestäuben und mit Sahne und Milch ablöschen, mit Salz, Curry und Muskat würzen. Die gekochten Nudeln, Brokkoli und Möhren in die Soße geben.

Risotto

(ca. 4 Portionen)

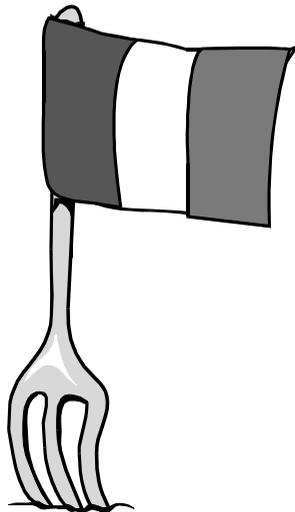
250 g Langkornreis

3 EL Öl

1 dicke Zwiebel

$\frac{3}{4}$ l Instant-Fleischbrühe

Das Öl in einem Topf erhitzen und die kleingeschnittene Zwiebel darin dünsten. Den Reis waschen, dazugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Die Fleischbrühe zubereiten, den Reis mit dieser auffüllen und zugedeckt bei milder Hitze in ca. 20 bis 25 Minuten quellen lassen.



Notizen



Fleisch



Fisch



Geflügel



Backfisch

Zutaten:

8 Fischfilets

(nach Belieben Forelle, Rotbarsch oder Seelachs)

Saft von 1 Zitrone

für den Backteig:

150 g Mehl

200 ml Bier

2 Eier

1 Eßl. Speiseöl

1/2 TL Currypulver

Pflanzenfett zum Frittieren

Zubereitung:

Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen.

Filets mit Zitrone beträufeln und durch den Backteig ziehen.

In der Friteuse im heißen Fett schwimmend goldbraun ausbacken.

Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Dazu schmeckt Kartoffelsalat oder Pommes Frites und Remoulade.

Forellen in Weißwein-Kräuter- Soße

4 küchenfertige Forellen

Salz, Pfeffer

100 g Schalotten

$\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein (evtl. etwas mehr)

2 EL Butter

4 EL gehackte Kräuter

(Thymian, Majoran, Kerbel,

Salbei, Petersilie, Schnittlauch)

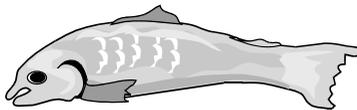
$\frac{1}{4}$ l Crème fraîche

etwas Speisestärke

Forellen waschen, trockentupfen, innen und außen würzen. Kleingewürfelte Schalotten in eine Auflaufform geben, Forellen darauf legen. Wein angießen, Pergamentpapier mit der weichen Butter bestreichen und die Forellen damit abdecken. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 15 - 20 min garen.

Flüssigkeit mit Kräutern und Crème fraîche durchkochen, evtl. binden. Soße getrennt servieren.

Paßt am Besten zu Salzkartoffeln und grünem Blattsalat oder Feldsalat.



Karpfen einmal anders

1 Karpfen von 2 - 3 kg

Salz

Zitrone

1 Brötchen

1 süße Sahne

Petersilie

weißer Pfeffer

Knoblauch

Worcestersauce

etwas Maggi

Zitronenschale

3 Eier

Butter

Parmesankäse

Paniermehl

Den Karpfen filetieren und mit Salz und Zitrone würzen, 20 Minuten ruhen lassen.

1 Brötchen in Schlagsahne weichen. Petersilie, weißen Pfeffer, Knoblauch, Worcestersauce, Maggi, Zitronenschale und ein kleines Stück Karpfen im Mixer pürieren. Aus den Eiern ein Rührei herstellen und dazugeben. Eine Auflaufform mit Butter fetten, den Karpfen hineinlegen, die pürierte Masse darauf verteilen und mit Parmesankäse und Paniermehl bestreuen.

Bei 180 - 200 Grad etwa 20 - 30 Minuten backen.

Lachsauflauf

Zutaten für 4 Personen:

800 g Lachsfilet

Salz

10 g Butter oder Margarine

1 Bund Petersilie

100 g Creme fraiche

2 unbehandelte Zitronen

Zubereitung:

1. Das Lachsfilet in 8 Streifen schneiden und von allen Seiten salzen. Eine ofenfeste Form ausfetten und die Lachsstreifen hineinlegen.

2. Eine Zitrone längs halbieren, dann in Scheiben schneiden und zwischen die Lachsscheiben schieben. Die Schale der anderen Zitrone abreiben und über den Fisch streuen.

3. Die Petersilie grob hacken und über den Lachs streuen. Auf jedes Stück einen TL Creme fraiche setzen.

4. Den Ofen auf 175° (Gas Stufe 2) vorheizen. Die offene Form auf das Rost der obersten Leiste im Ofen schieben und 13-15 Min. garen, dann sofort servieren.

Dazu passen Baguette und Weißwein.

Flugente gefüllt

1 Flugente (ca. 3 kg)
2 Scheiben Toast
 $\frac{3}{4}$ Pfund durchwachsenen Speck
1 Zwiebel
 $\frac{1}{8}$ Pfund Butter
2 saure Äpfel
1 Prise Thymian
1 Prise Beifuß
Salz
Pfeffer

Flugente gut waschen, mit Salz, Pfeffer, Thymian und Beifuß von innen einreiben. Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit heißer Butter und einer Zwiebel anbraten. Toastscheiben toasten, Äpfel schälen, alles in Würfel schneiden und dazugeben. Die Masse in die Flugente füllen, die Öffnung schließen. Die Ente von außen mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Bräter $\frac{1}{2}$ l Salzwasser füllen, die Flugente hineingeben und bei 200 Grad 3 - 4 Stunden braten. Nach 3 Stunden den Deckel abnehmen und die Flugente noch 1 Stunde bräunen und zwischendurch begießen.



Martinsgans

Die Gans von innen und außen kalt waschen und abtrocknen. Innen und außen mit Beifuß einreiben und folgende Füllung bereiten:

*500 g mageres Schweinehackfleisch
200 g gekochter Schinken (gewürfelt)
2 Eßl. gehackte Petersilie
1 gehackte, angedünstete Zwiebel
3 in Milch eingeweichte und ausgedrückte Brötchen
2 Eier
1 Teel. Salz
frisch gemahlener Pfeffer*

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und die Gans damit füllen und verschließen. Anschließend in einen Bräter mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser geben und unter häufigem Begießen ca. 2-3 Std. im Ofen braten. Öfter an den Gelenken einstechen, damit das Fett austritt. Heißes Wasser muß von Zeit zu Zeit nachgegossen werden. Nach einer Stunde eine Zwiebel zugeben.

Wenn die Gans gar ist, wird sie herausgenommen und die Sauce mit etwas angerührtem Mehl gebunden. Dazu schmeckt Rotkohl oder Rosenkohl und Kartoffelklöße.

*Zusatz: Wie kommt der Martin zu der Gans?
Die Geschichte erzählt, daß er als erster ihre Wachsamkeit zum Schutz vor Eindringlingen nutzte.*

Hähnchenbrustfilet „Indisch“

(4 Personen)

600 g Hähnchenbrustfilet
1 dicke Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 Flasche Unox-Currysoße
1 Dose Fruchtcocktail
 $\frac{1}{2}$ EL Speisestärke
4 EL Öl
 $\frac{1}{2}$ Becher süße Sahne

Das Fleisch in schmale Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen und im heißen Öl etwa 5 Minuten anbraten. Die in Würfel geschnittene Zwiebel hinzufügen und noch weitere 10 Minuten braten. Mit $\frac{1}{8}$ l Wasser ablöschen, den Fruchtcocktail und die Currysoße hinzufügen und aufkochen lassen. Speisestärke mit $\frac{1}{2}$ Becher süße Sahne anrühren und die Soße damit binden.

Hierzu serviert man körnig gekochten Reis und Salat



Hähnchenflügel mit Dip

Zutaten für 4 Personen:

1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g brauner Zucker
200 ml Tomatenketchup
2 Eßl Essig
einige Spritzer Worcestersoße
2 TL scharfer Senf
Salz, Cayennepfeffer
12 Hähnchenflügel (ca. 1000 g)
2 Zitronen
etwas Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung (ca. 45 Min):

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
Mit Zucker, Ketchup, Essig, Worcestersoße und Senf verrühren.
Kurz aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Hähnchenflügel waschen und trockentupfen.
Mit etwas Soße bestreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°, Gas Stufe 3) ca. 20 Min. braten. Zwischendurch nochmals mit der Soße bestreichen. Hähnchenflügel auf Zitronenscheiben anrichten und mit Zitronenmelisse garnieren.
Restliche Soße in einem Schälchen dazu reichen.

Feines Hühnerfrikasse

Zutaten für 6 Personen:

1 Huhn
2 l Wasser
etwas Salz
Petersilie und Porree
1 Möhre
250 g Champignons
10 g Butter oder Margarine
Für die Soße: 80 g Weizenmehl
etwas Zitronensaft
1-2 Eigelb
2 EL kaltes Wasser zum Verquirlen

Das gesäuberte Huhn in kochendem Salzwasser bei schwacher Hitze 2-3 Stunden weich kochen. Nach ca. 1½ Std. Möhre, Porree und Petersilie zugeben. Abkühlen lassen und ca. 1 l Brühe abnehmen. Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. Das Fett erhitzen und die Pilze darin 20 Min. dünsten. Mit Salz abschmecken. Das Mehl hinzugeben und unter Rühren hellgelb schwitzen. 1 l Hühnerbrühe nach und nach zugießen, gut mit dem Schneebesen durchschlagen und aufkochen. Mit Salz und Zitronensaft würzen und mit dem verquirlten Eigelb verfeinern. Das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zur Soße geben.

Dazu passt besonders gut Reis.

Hühnerfrikassee

(4 - 6 Personen)

(Rezept 2)

1 küchenfertiges Suppenhuhn

1 Stange Porree

2 Liter Wasser, Salz

Für die Soße:

60 g Margarine, 70 g Mehl

1 l Hühnerbrühe, 1 Dose Spargel

150 g Champignons

Salz Pfeffer, Zitronensaft

klare Hühnerbrühe (Fertigprodukt)

Das küchenfertige Suppenhuhn waschen, in 2 l kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen und abschäumen. Den geputzten, kleingeschnittenen Porree hinzufügen, gar kochen und aus der Brühe nehmen. Die Brühe durch ein Sieb geben und 1 l davon abmessen. Das Fleisch von den Knochen lösen und evtl. etwas klein schneiden.

Für die Soße die Margarine zerlassen, das Mehl hinzufügen und unter Rühren so lange erhitzen bis es hellgelb ist. Die Hühnerbrühe hinzugießen und mit einem Schneebesen durchschlagen, darauf achten, dass keine Klumpen entstehen und zum Kochen bringen. Die Spargelstücke und die Champignons abtropfen lassen, mit dem Fleisch in die Soße geben, kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und klarer Hühnerbrühe abschmecken.

Hierzu passt körnig gekochter Reis und Blattsalat.

Putenschnitzel mit Pilz-Sahne- Soße

(4 Personen)

*4 Putenschnitzel
1 Dose Champignons
8 EL Öl
Salz, Pfeffer
2 dicke Zwiebeln
1 Becher Sahne
etwas Zitronensaft*

Die Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in heißem Öl von beiden Seiten etwa 5 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Champignons in Scheiben schneiden und zusammen mit den würfelig geschnittenen Zwiebeln in dem Bratfett braten. Mit der Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und mit Soßenbinder andicken.

Diese Pilzsoße über die gebratenen Putenschnitzel geben und servieren.

Hierzu schmeckt Risotto und Salat.

Putensteaks mit Käsekruste

200 g Möhren
150 g Emmentaler Käse
4 Putenschnitzel
2 Eßl. Mehl zum Wenden
3 Eßl. Öl
Salz, weißer Pfeffer
4 Scheiben Frühstücksspeck

Möhren schälen und grob raspeln, Käse ebenfalls grob raspeln. Schnitzel in Mehl wenden. 1 Eßl. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin anbraten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Möhren und $\frac{3}{4}$ der Käseraspel mischen. Mit Pfeffer würzen. Putenschnitzel in eine große flache Auflaufform legen. Käse-Möhren-Mischung darauf verteilen und den übrigen Käse darüberstreuen. Speckscheiben der Länge nach halbieren und die Schnitzel damit belegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Gasherd Stufe 3) ca. 15 Minuten überbacken.

Dazu schmecken Kroketten und Feldsalat.



Hollandaise-Puten-Schnitzel

(4 - 6 Personen)

*6 Putenschnitzel
Salz und Pfeffer,
1 gehackte Zwiebel
1 Dose Champignons
1 Becher süße Sahne
1 Paket Sauce Hollandaise
6 Scheiben Käse*

Schnitzel waschen, in eine mit Öl gefettete Auflaufform legen, Zwiebel und blättrig geschnittene Champignons darüberstreuen, jedes Schnitzel mit einer Scheibe Käse belegen, Sauce Hollandaise nach Packungsvorschrift zubereiten, Sahne und Sauce Hollandaise über die Schnitzel gießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Die Schnitzel können schon am Vortag zubereitet werden und brauchen am nächsten Tag nur noch gebacken werden. In diesem Fall Sauce Hollandaise etwas abkühlen lassen, dann in die Form geben, mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen.



Putengeschnetzeltes im Nudelbett

(4 Personen)

*600 g Putenschnitzel
1 Dose Champignons
2 rote Paprikaschoten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eßl. Öl
Salz, Pfeffer
 $\frac{1}{4}$ l Hühnersuppe (instant)
1 Becher Sahne
150 g TK-Erbesen
1 - 2 Eßl. heller Soßenbinder
250 g breite Bandnudeln
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie*

Putenfleisch in Streifen schneiden, Pilze in Scheiben schneiden und Paprika waschen, entkernen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls würfeln. Öl in einer großen Pfanne oder einem Bräter erhitzen. Putenfleisch darin anbraten, herausnehmen, würzen. Champignons, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett anbraten. Mit der Hühnersuppe ablöschen und die Sahne einrühren. Fleisch und tiefgefrorene Erbsen zufügen und 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Soßenbinder einrühren und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln garen, abtropfen lassen und auf eine Platte geben. Das Geschnetzelte darübergaben und mit Petersilie bestreuen.

Hirschgulasch

(für 4-5 Personen)

1 kg Hirschgulasch

1 große Knoblauchzehe

1 große Zwiebel

½ Flasche (400 ml) halbtrockenen Rotwein

1 Pck.. Maggi-Fix für Sauerbraten

1 Pck.. Rahmsoße

100 ml Sahne

Wildgewürz, evtl. Salz u. Pfeffer

Johannisbeergelee oder Waldfruchtgelee

Zubereitung:

Hirschgulasch gut abtrocknen und scharf anbraten.

Nach und nach Zwiebel u. Knoblauch (fein geschnitten)

hinzufügen. Mit Rotwein und etwas Wasser ablöschen

und 1½ Stunden köcheln lassen (mit Wildgewürz und evtl. Salz und Pfeffer gut würzen).

Wenn das Fleisch weich ist mit Sauerbratensoße und der Rahmsoße binden und die Sahne hinzufügen. Mit Gelee abschmecken und evtl. noch mal nachwürzen.

Dazu passt gut: Spätzle oder Semmelknödel,

Birnenhälften mit Preiselbeeren und Spätburgunder

Rosé.

Lamm-Auflauf

Zutaten:

1 Zwiebel, 2 Eßl. Öl
4 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1 kg mageres Lammfleisch ohne Knochen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
75 ccm Weißwein oder Brühe
1 Eßl. Zitronensaft
1 Fleischtomate
4 Eier
1 Eßl. Mehl
3 Becher Joghurt 10%
Fett für die Form
1 TL Majoran, Petersilie

Zwiebel vierteln und ganze abgezogene Knoblauchzehen in heißem Öl andünsten. Große Fleischwürfel zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wein und 75 ccm Wasser zugießen. Im geschlossenen Topf etwa 1 Std. dünsten. Inzwischen Tomaten waschen, entkernen und würfeln. Eier mit Mehl und Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit dem Sud in eine ofenfeste Form füllen. Die Ei-Joghurt-Mischung über das Fleisch gießen. Tomatenwürfel darüberstreuen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Form in den Backofen bei 180° Heißluft 50 Min. backen. Form in den letzten 20 Min. mit Pergamentpapier abdecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Lamm-Geschnetzeltes mit Zucchini

Zutaten für 4 Personen:

650 g Lamm
5 EL Öl
Salz, Pfeffer
2 Zucchini
1 Aubergine
1 mittelgroße rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen
½ TL Thymian
1 EL gemischte Kräuter
150 g Creme fraiche

Zubereitung:

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch 2-3 Minuten scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und Salz und Pfeffer darüberstreuen. Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und die Auberginen würfeln. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen, sehr fein hacken und im verbliebenen Bratfett unter Rühren garen. Das Fleisch wieder dazugeben und den Thymian darüberstreuen, gut verrühren und nochmals abschmecken. Zum Schluss Creme fraiche unterrühren und einen Esslöffel frische Kräuter darübergeben.

Leber mit Ananas-Zwiebeln

(4 Personen)

4 Scheiben Leber á 200 g
(Kalb, Schwein oder Rind)
Salz, Pfeffer, Mehl
50 g Margarine
250 g Zwiebeln
6 Scheiben Ananas (aus der Dose)
gehackte Petersilie

*Die Leberscheiben abspülen, trockentupfen, von Haut, Sehnen und Röhren befreien und in Mehl wenden. Die Margarine erhitzen, die Leber auf beiden Seiten darin braten, mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in die Pfanne geben und unter ständigem Wenden bräunen lassen. Die Ananasscheiben abtropfen, kleinschneiden, zu den Zwiebeln geben und kurze Zeit mit erhitzen. Mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und auf der Leber anrichten.
Mit gehackter Petersilie bestreuen.*

Hierzu passen Kartoffelpüree und grüner Salat.



Hackbällchen und Gemüse am Spieß

Zutaten für 4 Personen:

500 g gemischtes Hackfleisch

1 Ei

1 Eßl Tomatenketchup

Salz, Rosenpaprika

2 Eßl Semmelbrösel

je 250 g rote und grüne Paprikaschoten

250 g Champignons

3 Eßl Öl

Zubereitung (ca. 1 Std.):

Hackfleisch mit Ei, Tomatenketchup, etwas Salz und Rosenpaprika vermischen und gut durchkneten. Nur soviel Semmelbrösel zufügen, bis der Fleischteig gut zusammenhält. Mit angefeuchteten Händen 24 Fleischkugeln formen, auf Holzspieße stecken.

Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Paprika und Pilze abwechselnd auf 8 Spieße stecken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, zuerst die Hackspieße rundherum darin anbraten, dann die Gemüsespieße zufügen. Alles bei mittlerer Hitze 10 Min. braten.

Dazu schmecken feingeschnittene rohe Zwiebeln und Pommes Frites.

Geschmortes Zwiebelhackfleisch

(4 Personen)

*5 Zwiebeln
3 Eßl. Öl
300 g Hackfleisch
350 g Möhren
500 g Kartoffeln
400 ml Instantbrühe
150 g Tiefkühlerbsen
3 Eßl. Tomatenmark
2 Eßl. gehackte Petersilie
150 g Creme fraiche
Salz, Pfeffer, Paprika*

Zwiebeln in Halbringe schneiden und im erhitzten Öl andünsten, Hackfleisch dazugeben, zerkleinern und ebenfalls andünsten bis es hell gebräunt ist.

Kartoffeln und Möhren schälen und in ½ cm große Würfel schneiden, untermischen und 3 Minuten mit dünsten. Die Brühe zugießen und mit den Gewürzen abschmecken. Zugedeckt 8 Minuten schmoren.

Erbsen durch kaltes Abspülen auftauen und 5 Min. vor Ende der Garzeit zufügen. Tomatenmark untermischen.

Das Ganze nochmals abschmecken und mit Creme fraiche und Petersilie anrichten.

Burgundergulasch *(Boeuf Bourgionne)*

800 g Rindfleisch

2 - 3 Zwiebeln

Butterschmalz oder Biskin

Salz, Pfeffer, 1 TL Thymian

½ - ¾ l Rotwein

200 g Crème fraîche

evtl. etwas Soßenbinder oder Speisestärke

100 g Frühstücksspeck

200 g frische Champignons (oder 1 Dose)

Fleisch in grobe Würfel schneiden, im heißen Fett portionsweise kräftig anbraten, gewürfelte Zwiebeln kurz mitbraten. Würzen, mit Rotwein angießen, so daß das Fleisch gut bedeckt ist, ca. 1 - 1 ½ Stunden schmoren.

Crème fraîche zugeben und evtl. binden.

Gewürfelten Speck auslassen, geputzte Pilze zugeben und 10 - 15 min braten, kurz vor dem Servieren über den Gulasch geben.

Mit Spätzle oder Kartoffeln und Salat servieren.



Rindergeschnetzeltes

(4 Personen)

500 - 600 g Rindfleisch
(Keule, Rumpsteaks o. Filet)
2 dicke Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
4 Gewürzgurken
4-5 Tomaten
8 EL Öl
2 Becher saure Sahne oder Crème fraîche
2 TL Tomatenmark, 1 TL Senf
1 Päckchen Instant-Bratensoße

Das Fleisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin anbraten, mit Salz und Pfeffer bestreuen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwiebeln schälen und würfeln, ebenfalls die Gewürzgurken. Die Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen und häuten. Die Zwiebelwürfel und gepreßten Knoblauchzehen in das Bratfett geben und glasig dünsten. Gurken- und Tomatenwürfel hinzufügen und kurz mit erhitzen. Saure Sahne, Tomatenmark, Senf und Instant-Bratensoße hinzufügen und unterrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch hineingeben und kurz mit erhitzen.

Hierzu schmecken Salzkartoffeln und grüner Salat

Rheinischer Sauerbraten

1 ½ kg Rinderschmorbraten

Marinade:

je ¼ - ½ l Wasser und Rotweinessig

1 ½ große Zwiebeln in Ringen

Salz, 5 Wacholderbeeren

je 4 Nelken und Lorbeerblätter

10 schwarze Pfefferkörner

Salz, Pfeffer

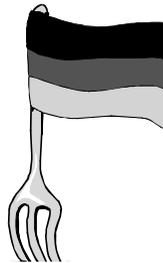
¼ l Rotwein, 50 - 100 g Rosinen

2 EL Apfelkraut, 1 Becher Sahne

Speisestärke oder Soßenbinder

Alle Marinadenzutaten kurz aufkochen, abkühlen lassen und über das Fleisch gießen. Ca. 5 Tage abgedeckt kühl stellen.

Das abgetupfte Fleisch gut würzen, anbraten und mit Rotwein und Marinade angießen. 1½ - 2 Stunden schmoren, gegen Ende der Garzeit Rosinen zugeben. Sahne und Apfelkraut unter die Soße rühren, binden.



Riesenroulade mit Pilzfüllung

Zutaten für 6 Personen:

1 große dünne Scheibe Roulade (1kg)

200 g Champignons

100 g durchwachsener Speck

3 Eßl. Öl

1 Zwiebel,

½ TL getrockneter Thymian

1 TL Salz

1 TL Senf

¼ TL Schwarzer Pfeffer

¼ l heiße Fleischbrühe (Instant)

1/8 l Sahne

1 TL Speisestärke

Fleisch flachdrücken, Champignons putzen und blättrig schneiden. Den Speck würfeln und in 1 TL Öl ausbraten; dann beiseite stellen. Zwiebel schälen, feinhacken, mit Thymian, Salz, Pfeffer, Senf und 1 TL Öl verrühren und auf das Fleisch streichen. ¾ der Pilzmischung darauf geben, Fleisch aufrollen und mit Küchengarn binden. Roulade im restlichen Öl von allen Seiten scharf anbraten. Etwa die Hälfte der Brühe zugießen. Fleisch zugedeckt 1 - 1¼ Stunden schmoren lassen; gelegentlich etwas heiße Fleisch-brühe zugießen und Roulade dabei wenden. Während der letzten 5 min. die restliche Pilzmischung und die Sahne zufügen. Die Soße mit kalt angerührter Speisestärke binden.

Das paßt dazu: Spätzle oder breite Nudeln und Salat

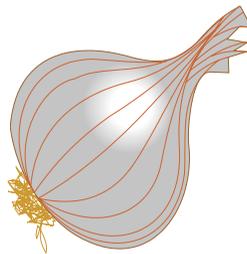
Zwiebelfleisch

(4 Personen)

*600 g Rindfleisch
300 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Majoran, Thymian
Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker
8 Eßl. Öl
1 Eßl. Essig
3/8 l Bouillon
200 ml saure Sahne
1 schwach gehäufter Eßl. Mehl*

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, diese halbieren und in 4 Eßl. Öl glasig dünsten, dann die anderen Gewürze zufügen, aus der Pfanne nehmen, restliches Öl erhitzen und das streifig geschnittene Fleisch durchrösten, mit Bouillon und Essig ablöschen und die Zwiebeln hinzufügen, etwa 15 Minuten langsam garen. Saure Sahne mit dem Mehl anrühren und die Soße damit binden und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig nochmals pikant abschmecken.

Mit Kartoffeln oder Nudeln servieren.



Filettopf

*1 Schweinefilet
1 Dose Erbsen und Möhren,
1 Dose Pilze,
500 g Spargel
Aromat oder Fondor*

Soße:
*2 Eßl. Butter
Mehl
Milch
Salz, Pfeffer
Muskat
Sahne*

Spargel schälen und gar kochen und an eine Seite einer großen, gefetteten Auflaufform legen, gut abgetropfte Erbsen und Möhren an die andere Seite der Auflaufform geben, Schweinefilet in Scheiben schneiden, braten und anschließend in die Auflaufform schichten, im restlichen Bratenfett die in Scheiben geschnittenen Pilze kurz anbraten und ebenfalls in die Auflaufform geben. Aromat oder Fondor darüber streuen.

Aus den Zutaten für die Soße eine Mehlschwitze bereiten und mit Sahne und Butter verfeinern. Diese Soße über das Gemüse und das Fleisch in die Auflaufform geben und alles bei 200 Grad ca. eine $\frac{3}{4}$ Stunde im Backofen garen.

Gemüse-Gratin mit Schweinefilet

(ca. 4 Personen)

400 g Schweinefilet
2 Eßl. Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Petersilie
250 g Möhren, 500 g Kartoffeln
250 g Champignons
100 g deutscher Butterkäse
1 Becher Schlagsahne
2 Eier, abgeriebene Muskatnuß

Zubereitung:

Fleisch waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch rundherum kräftig anbraten und 5 Min. mit niedrigerer Temperatur weiter braten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas ruhen lassen. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und 5 Minuten blanchieren. Pilze putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Käse fein reiben. Sahne und Eier verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 3/4 des Käses unter die Eiermilch rühren. Fleisch in Scheiben schneiden. Gemüse und Fleisch in eine feuerfeste Form schichten. Eiermilch darübergießen und mit Alufolie abgedeckt den Auflauf im vorgeheizten Ofen (200°) eine Stunde backen. Folie 20 Min. vor Ende der Garzeit abnehmen und den Auflauf mit dem restlichen Käse bestreuen. Mit Petersilie garnieren.

Hirtentopf

1 ½ - 2 kg Schweinenacken
500 g Zwiebeln
1 große Dose Brechbohnen
1 große Dose Erbsen
1 große Dose Champignons
1 Glas Tomatenpaprika
1 Fl. Zigeunersoße
Salz, Pfeffer, Thymian

Fleisch klein würfeln, würzen und in einen Bräter geben. Die weiteren Zutaten in der angegebenen Reihenfolge über das Fleisch schichten, nochmal würzen und soviel von der Gemüseflüssigkeit angießen, dass das Fleisch gut bedeckt ist.

Bei 200° C 2 - 2 ½ Stunden garen.

Dazu schmeckt Reis oder Weißbrot.



Lendchenauflauf mit Spargel

(ca. 5 - 6 Personen)

1 kg Schweinelendchen
1 Dose Champignons
1 große Dose Spargel
1 Becher süße Sahne
1 Becher saure Sahne
1 Päckchen Sauce Hollandaise
100 g geriebener Emmentaler-Käse
Semmelbrösel, Butter
Salz, Pfeffer
Paprika

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen und salzen und pfeffern. Im gleichen Fett die Pilze braten, anschließend den abgetropften Spargel anbraten und herausnehmen. Süße und saure Sahne im Sud mit der Hollandaise aufkochen. Die Lendchen in eine gefettete Auflaufform schichten und die Sahneseife darauf geben. Mit geriebenem Käse, Butterflöckchen und Semmelbrösel bestreuen. Im Backofen bei 250° etwa 45 - 60 Minuten backen.



Rahm-Geschnetzeltes mit Nudelkruste

250 g feine Spaghetti
500 g Schweinegeschnetzeltes
400 g Möhren, 300 g Champignons
1 Zwiebel, 2 Eßl. Öl, weißer Pfeffer
1 Eßl. klare Hühnersuppe (Instant)
2 Eßl. Mehl, ½ Becher Schlagsahne
150 g Tiefkühl-Erbesen
1 - 2 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. Paniermehl, 40 g Margarine

*Nudeln garen, auf einem Sieb abtropfen lassen. Möhren und Pilze putzen und waschen. Möhren in Würfel und Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Fleisch portionsweise in heißem Öl knusprig braun anbraten. Zwiebelwürfel zufügen, mit andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen, Möhren und Pilze im Bratfett andünsten. Mit ½ l Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe einrühren und alles zugedeckt etwa 10 Min. köcheln lassen. Mehl und Sahne glattrühren. Ragout damit binden und aufkochen lassen. Erbsen und Fleisch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In eine gefettete feuerfeste Form füllen. Nudeln daraufgeben. Paniermehl und Fett in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 Grad/Gasherd: Stufe 4) ca. 10 Minuten überbacken.
Mit Zitronenscheiben und Petersilie garnieren
Zubereitungszeit ca. 1¼ Stunde.*

Schaschlikspieße

Spieße:

500 g Schweinegulasch
2 Scheiben Leber, 2 Schweinenieren
2 Scheiben Schweinebauch
Salz, Pfeffer, Paprika
8 mittelgroße Zwiebeln
2 Eßl. Öl

Sauce:

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
3/4 Tasse Oliven-Öl, 1/2 l Fleischbrühe
3 geh. Eßl. edelsüßer Rosenpaprika
1 1/2 TL Curry
1/2 Flasche Tomatenketchup
Salz, Thymian
1 Lorbeerblatt, Petersilie

Zubereitung:

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Holzspieße im Wechsel mit Fleisch und Zwiebeln bestecken und mit Gewürzen gut bestreuen. Öl erhitzen und die Spieße darin kräftig anbraten. Spieße herausnehmen. Für die Sauce fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch in Öl glasig dünsten. Paprika und Curry auf einmal hineingeben und etwa 1 Min. mitdünsten. Danach die Brühe und den Tomatenketchup dazugießen und mit Gewürzen bei mäßiger Hitze 15 Min. kochen lassen. Sauce scharf abschmecken. Die Spieße hineinlegen und weich köcheln lassen. Nach Belieben die Sauce mit Speisestärke binden.
Dazu passt Reis oder Baguettebrot.

Geschnetzeltes Schweinefilet *chinesische Art*

*500 g Schweinefilet
3 EL Sojasoße
9 EL Öl
3 Knoblauchzehen
1 Messerspitze gemahlener Ingwer
1½ EL Speisestärke
5 EL Tomatenketchup
2 EL Chilisoße
1 Dose Ananas (Abtropfgewicht etwa 350 g)
3 dicke Zwiebeln oder Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer, Sahne*

Das Fleisch in feine Streifen schneiden. 3 EL Öl mit Sojasoße, zerdrückten Knoblauchzehen, Ingwer und Speisestärke verrühren und das Fleisch darin wenden. 3 EL Öl erhitzen und das Fleisch darin unter ständigem Rühren anbraten. Ketchup, Chilisoße, abgetropfte, zerkleinerte Ananas und 125 ml Ananassaft hinzufügen.

3 EL Öl erhitzen, in Scheiben geschnittene Zwiebel darin anbraten. Fleisch und Zwiebeln mischen und mit Salz, Pfeffer und ¼ Becher süße Sahne abschmecken.

Hierzu passen körnig gekochter Reis und Nudeln.

Schweinefleisch mit Curry und Ananas

(ca. 5 - 6 Personen)

1 kg Schweinebraten
500 g große Zwiebeln
1 Dose Ananas
1 Flasche Curry-Ketchup

Das Schweinefleisch über Nacht in Zwiebelringe, Ananas und Ketchup einlegen. Etwa $\frac{1}{2}$ l Wasser hinzugeben und im Backofen zugedeckt ca. 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunden bei 180° braten.

Das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden, wieder in die Soße legen und nochmals ca. 30 Min. braten.

Hierzu passen Reis und Spätzle.



Schweinefleisch süß-sauer

(ca. 4 Personen)

400 g Schweineschnitzel

2 rote Paprikaschoten

1 Bund Lauchzwiebeln

1 Dose Mandarinen

Salz, Pfeffer, Paprika

2 EL Öl

5 EL Sojasoße

3 EL Tomatenketchup

3/8 l Instant-Gemüsebrühe

200 g gefrorene Erbsen

1 EL Speisestärke

4 EL süße Sahne

Fleisch in schmale Streifen schneiden und im erhitzten Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Paprika und Lauchzwiebeln waschen und kleinschneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Sojasoße und Ketchup hinzugeben, mit dem Mandarinenensaft und der Gemüsebrühe ablöschen und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Die Erbsen zum Fleisch geben und nochmals 4 Minuten kochen lassen. Speisestärke mit 4 EL süßer Sahne glattrühren, zum Fleisch geben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und die Mandarinen spalten hinzufügen.

Hierzu serviert man körnig gekochten Reis.

Schweinefilet auf Zucchini

(6 Personen)

1,5 kg Zucchini

Salz

2 Schweinefilets

3 Eßl. Öl

Pfeffer

3 Becher Creme fraiche

3 Knoblauchzehen

150 g Schafskäse

Zucchini in Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser 1 Minute kochen, abtropfen lassen, Filet in etwa 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, Fleisch von beiden Seiten je 2 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Creme fraiche unter Rühren zum Bratensatz geben und einmal aufkochen lassen. Knoblauch hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchini in eine gefettete Fettpfanne oder Auflaufform geben, Fleisch darüber verteilen, zerbröckelten Schafskäse auch darüber verteilen, mit der Sahnesoße begießen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 10 - 15 Minuten überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

Dazu passt besonders gut Reis.

Schweinemedallions in Paprikasahne

*700 g Schweinefilet
180 g durchwachsener Speck (in Scheiben)
Salz, Pfeffer
500 g frische Champignons oder
Dosenchampignons
3 Becher süße Sahne (à 200 g)
1 EL Paprika edelsüß
2 EL Tomatenmark
Fett für die Form, gehackte Petersilie*

Filet abspülen, abtrocknen, enthäuten und in 3 cm dicke Medallions schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und die einzelnen Stücke mit Speck umwickeln. Champignons abspülen, in Scheiben schneiden und auf dem Boden einer gefetteten Auflaufform verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne, Tomatenmark und Paprika verrühren und über das Fleisch geben. Im vorgeheizten Backofen bei 220 ° ca. 1 Stunde garen.

Hierzu passen körnig gekochter Reis oder Nudeln und grüner Salat.



Senfbraten

Zutaten für 4 Personen:

600 g magerer Schweinenacken
2 Eßl. Senf
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
50 g durchwachsener geräucherter Speck
2 Zwiebeln
1/8 l Wasser
1 TL klare Brühe instant
1 Becher Magerjoghurt
100 g saure Sahne
1 Beutel Bratensauce instant

Zubereitung (ca. 1 ½ Std.)

Fleisch mit Senf bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Den Braten darin von allen Seiten kräftig anbraten. Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitbräunen.

Brühe nach und nach dazugießen und zugedeckt ca. 1 Std. schmoren. Den Bratenfond mit Joghurt und saurer Sahne lösen und mit Saucenpulver binden. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Sauce anrichten.

Dazu gehören Salzkartoffeln.

Schweinrückenbraten pikant

(4 - 6 Personen)

1 kg Schweinerücken
8 EL Öl
Salz, Pfeffer, Soja-Soße, Tabasco
4 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln, 2 Möhren
2 Tomaten, 2 Gewürzgurken
 $\frac{1}{2}$ l Instant-Fleischbrühe
2 EL Rübengrün, Gewürzgurkenessig
 $\frac{1}{2}$ Becher süße Sahne, Soßenbinder

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einem Bratopf erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Kurz vor Ende der Anbratzeit mit den gepressten Knoblauchzehen das Fleisch einreiben, die geschnittenen Zwiebeln, die gewürfelten Tomaten und Möhren zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Mit der Instant-Fleischbrühe ablöschen und in ca. 1½ Stunden garen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor Ende der Garzeit die Gewürzgurken hinzufügen und mit den restlichen Zutaten die Soße pikant abschmecken. Nach dem Ende der Garzeit mit dem Soßenbinder andicken und vor dem Servieren die süße Sahne hineingeben.

Hierzu passen Salzkartoffeln, Bohnen und grüner Salat

Bolognese - Schnitzel

Zutaten:

6 Schnitzel

250 g Hackfleisch

Salz, Pfeffer, Paprika

1 Ei

1 Dose Champignons

2 Becher süße Sahne

2 Päckchen Bolognese - Fix (Maggi)

6 Scheiben Käse

Die Schnitzel mit Pfeffer und Salz würzen und in eine Fettpfanne legen.

Hackfleisch würzen und zu einem Teig kneten.

Hackfleisch auf die Schnitzel streichen, Champignons in Scheiben auf die Schnitzel legen. Bolognese - Fix mit Sahne verrühren und über die Schnitzel gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 40 - 60 min. backen. Käse auf die Schnitzel legen und weitere 10 - 15 min. überbacken.



Schnitzeltopf

(8 Personen)

8 Schnitzel

Pfeffer, Salz, Paprika

200 g gekochten Schinken

400 g mageren Speck

8 dicke Zwiebeln

4 Dosen Champignons

1 Dose Pfifferlinge

4 - 6 Sahne (je 200 g)

3 - 4 Eßl. Curry

2 Pakete Rahmsöße im Doppelpack

1 Paket Geschnetzeltes „Stroganoff Art“

Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, braten und in Streifen schneiden. Zwiebeln in Scheiben schneiden und dünsten. Speck kleinschneiden und ebenfalls dünsten. Schnitzelstreifen, Zwiebeln, Speck und Pilze in einen Bräter füllen.

Sahne mit Curry, Rahmsöße und Soßenpulver für Geschnetzeltes verrühren und über die anderen Zutaten geben.

Mindestens 6 Stunden stehen lassen, dann bei 180 - 190 Grad 1½ Stunden im geschlossenen Topf im Backofen garen.

Dazu schmecken Spätzle und frischer, grüner Salat.

Schälrippchen auf amerikanische Art

*2 Lagen Schälrippchen
(vom Metzger in mundgerechte Stücke schneiden lassen)
mit kaltem Wasser kurz abspülen und trocken tupfen.*

Zutaten für die Marinade:

*1 Tasse Tomatenketchup
6 Eßl. Sojasauce
2 Eßl. Honig
½ Tasse Öl
1 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer*

Zubereitung:

Alle Zutaten solange verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Rippchen von beiden Seiten dick bestreichen. Die marinierten Rippchen auf einem Backblech oder dem Grillrost auf der mittleren Schiene im Umluftofen bei 160° ca. 1 Std. grillen.

Dazu passen Folienkartoffeln oder Fladenbrot.

Wurstgeschnetzeltes

(ca. 4 - 5 Portionen)

500 g Fleischwurst
100 g durchwachsenen Speck
250 g Zwiebeln
250 g Champignons
1 gestr. EL scharfer Senf
1 EL Margarine
2 Becher saure Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie
Instant-Fleischbrühe
Mehl

Wurst in Streifen schneiden, Speck würfelig schneiden, Zwiebel in Ringe schneiden und die Champignons blättrig schneiden.

Fett und Speck in einen Bratopf geben und glasig werden lassen. Zwiebeln, Wurst und Champignons hineingeben und darin anbraten. Mit ca. $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe ablöschen und in 5 - 7 Minuten garen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abschmecken. Das Mehl mit der sauren Sahne anrühren, in die kochende Soße geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Die kleingeschnittene Petersilie hineingeben.

Zu diesem Gericht serviert man Salzkartoffeln und Salat.

Notizen



Blumenkohl polnische Art

Zutaten für 4 Personen:

1 großen Blumenkohl

Salz

Muskat

2 hart gekochte Eier

1 Bund Petersilie

50 g Butter

4 EL Semmelbrösel

Blumenkohl putzen und gründlich waschen, in viel gesalzenes, kochendes Wasser geben. In 30 min. gar kochen. 5 min vor Ende der Garzeit mit Muskat würzen.

Eier schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, abtrocknen und hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Semmelbrösel darin anbraten. Eierwürfel und Petersilie darin erhitzen.

Blumenkohl auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit den in der Pfanne gebratenen Zutaten überziehen und servieren.

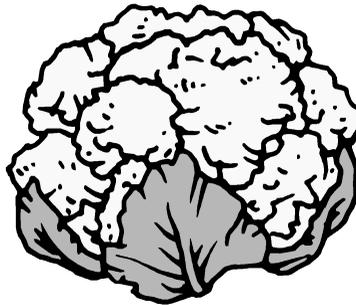
*Das passt dazu: Schweine- oder Kalbsbraten mit Soße.
Petersilienkartoffeln dazu.*

Blumenkohl mit Tomatensoße

(4 Portionen)

1 Blumenkohl
500 g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Paket passierte Tomaten
75 g Tomatenmark
Pfeffer, Muskat, Zucker
1 Eßl. Creme fraiche
250 g junger Gouda

Blumenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser 15 - 20 Minuten garen, abtropfen lassen. Hackfleisch braten, bis es krümelig ist. Zwiebeln würfeln und in dem Hack glasig werden lassen. Passierte Tomaten und Tomatenmark zugeben und etwa 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken und die Creme fraiche unterrühren. Soße in eine Auflaufform geben. Blumenkohl daraufsetzen. Käsescheiben auf den Blumenkohl legen und im Backofen bei 250 Grad ca. 5 min. überbacken.



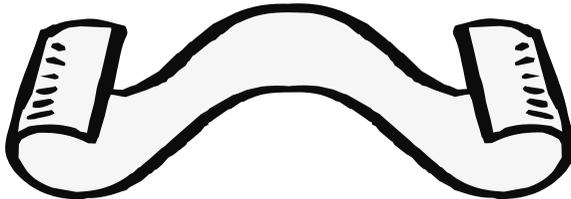
Überbackener Blumenkohl

Zutaten:

1 Blumenkohl, in Röschen
Salzwasser
etwas Butter
1/4 l süße Sahne
125 g geriebener Käse
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
80 g Butter

Zubereitung:

Blumenkohl in Salzwasser gar kochen, abschütten und die Röschen in eine gebutterte Form füllen.
Sahne, Käse, Eier und Gewürze verquirlen und über den Blumenkohl gießen.
Butterflöckchen obenauf verteilen.
Unter dem Grill goldgelb backen.



Gemüseragout mit Würstchen

(4 - 6 Portionen)

1 kg Kohlrabi
500 g Möhren
Butter
 $\frac{3}{4}$ l klare Brühe (Instant)
1 Becher Sahne
4 Würstchen
1 Paket junge Erbsen (300 g, TK)
2 Eßl. Zitronensaft
Zucker, Salz, Pfeffer,
2 Eßl. Mehl zum Binden
2 Eigelb
1 Bund Petersilie

Kohlrabi schälen und würfeln, Möhren putzen und in Scheiben schneiden. Kohlrabi in Butter andünsten. Brühe und Möhren zugeben, Sahne zugießen, verrühren und alles bei milder Hitze zugedeckt 20 - 25 Minuten garen.

Die Würstchen schräg in Scheiben schneiden, mit den nicht aufgetauten Erbsen zum Gemüse geben und heiß werden lassen.

Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl mit etwas Wasser verrühren, zugeben und kurz aufkochen lassen. Eigelb verquirlen und einrühren, nicht mehr kochen lassen.

Petersilie hacken und über das Gemüse streuen.

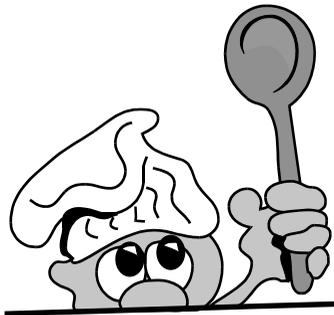
Dazu passt Kartoffelpüree.

Gefüllte Kohlrabis

(Rezept 1)

4 Kohlrabis
4 dicke Scheiben gekochten Schinken
1 Zwiebel
1 Eßl. Butter
1 Eßl. Mehl
 $\frac{1}{4}$ l Creme fraiche
3 Eßl. gehackte Petersilie
100 g Gouda

Kohlrabis waschen, schälen und 30 Minuten in Salzwasser garen. Dann Deckel abschneiden, Kohlrabis aushöhlen und das Innere würfeln. Pro Kohlrabi 1 Scheibe gekochten Schinken in feine Streifen schneiden. Gehackte Zwiebel in einer Pfanne mit Butter glasig werden lassen. Mehl unterrühren, mit Creme fraiche ablöschen. Gemüswürfel, Schinken und Petersilie zufügen. Die Kohlrabis mit der Masse füllen. Käse reiben, zusammen mit einigen Butterflöckchen auf die Kohlrabis verteilen. Backofen auf 225 Grad vorheizen. Kohlrabis etwa 20 Minuten überbacken.



Gefüllte Kohlrabi

(Rezept 2)

Zutaten für 4 Personen:

4-6 Kohlrabi, Salz

Für die Füllung:

Kohlrabiblätter

300 g Hackfleisch, 1 dicke Zwiebel

2 Eier, 2 EL Semmelbrösel

Salz und Pfeffer

Für die Soße:

40 g durchw. Speck, 1 EL Butter

3/8 l heiße Instant-Fleischbrühe

2 TL Mehl, 4 EL Sahne

Salz, weißen Pfeffer

Kohlrabi waschen, zarte Blätter abschneiden, beiseite legen. Kohlrabi schälen, in kochendes, gesalzenes Wasser geben und 30 min. garen. Leicht abkühlen lassen. Aushöhlen. Gemüsefleisch fein hacken, auch die frischen Kohlrabiblätter und die geschälte Zwiebel. Mit Hackfleisch, Eiern und Semmelbröseln, Salz und Pfeffer mischen. Kräftig abschmecken. Kohlrabi damit füllen. Durchwachsenen Speck würfeln. In einem breiten Topf mit der Butter ausbraten. Kohlrabi in den Topf stellen. Heiße Fleischbrühe angießen. Zugedeckt 20-30 Min. garen. Kohlrabi in einer Schüssel anrichten. Mehl mit der Sahne verquirlen. Soße damit binden und abschmecken. Um die Kohlrabi gießen und servieren. Das passt dazu: Salzkartoffeln

Kohlrabi in Käsesoße

(4 - 6 Personen)

1 $\frac{1}{2}$ kg Kohlrabi
2 EL Margarine oder Butter
 $\frac{3}{4}$ l Instant-Gemüsebrühe
30 g Margarine, 30 g Mehl
 $\frac{3}{8}$ l Gemüseflüssigkeit
2 Ecken Schmelzkäse
gehackte Petersilie

Kohlrabi schälen, waschen, halbieren und in Streifen schneiden. 2 EL Margarine zerlassen, die Kohlrabi darin andünsten, die Instant-Gemüsebrühe hinzufügen und in 10 Minuten gar kochen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und die Gemüseflüssigkeit auffangen.

Für die Soße: *Die Margarine zerlassen, das Mehl darin hellgelb dünsten, mit der Gemüseflüssigkeit auffüllen, mit einem Schneebesen durchschlagen und 5 Minuten kochen lassen. Die Schmelzkäseecken hinzufügen und erhitzen bis der Käse geschmolzen ist, die Kohlrabi in die Soße geben und mit erhitzen. Vor dem Servieren die gehackte Petersilie hinzufügen.*

Hierzu passen Frikadellen und Butterkartoffeln

Kohlrabi-Möhren-Gratin

4 kleine Kohlrabi
500 g Möhren
50 g Lachsschinken
1 Becher Sahne
1 Ei
100 g Schafskäse
Pfeffer, Salz
nach Geschmack $\frac{1}{2}$ TL Kümmel

Gemüse in dünne Scheiben schneiden, Schinken würfeln, abwechselnd in eine gebutterte Auflaufform geben. Sahne und Ei verquirlen, fein zerbröselten Käse mit Gewürzen zur Sahne geben, über das Gemüse gießen. Bei 200° C ca. 45 Min. überbacken.



Lauch-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

4 Stangen Lauch

Salz

4 hart gekochte Eier

150 g Frühstücksspeck

Butter oder Margarine für die Form

weißen Pfeffer

2 EL gehackte Petersilie

100 g geriebenen Käse

Lauch putzen und abspülen, in große Stücke schneiden, und in leicht gesalzenem Wasser 5 min. kochen.

Eier schälen und in Scheiben schneiden, Speck in Würfel oder Streifen schneiden.

Feuerfeste Form einfetten und Speck hinein geben.

Vorsichtig mit Pfeffer würzen und mit Petersilie bestreuen.

Eischeiben darauf verteilen.

Lauch aus der Brühe nehmen und in die Form geben.

Mit Käse bestreuen, in vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. 20 min. überbacken.

E-Herd: 225 Grad, Gasherd: Stufe 4

Mangoldröllchen

16 schöne Mangoldblätter

200 g Frischkäse

1 Ei

Salz, Pfeffer

1 rote Paprikaschote

2 EL gehackte Kräuter

evtl. etwas gekochter Reis

1 - 2 Zwiebeln

1 Pckg. Tomatenpüree

Mangold in Salzwasser blanchieren, die Stängel aus den Blättern herausschneiden. Frischkäse mit Ei, Gewürzen, Kräutern und der sehr fein gewürfelten Paprikaschote mischen, evtl. noch Reis unterrühren. Füllung auf den Mangold geben, aufrollen und binden oder mit Rouladennadeln feststecken. Die Zwiebeln andünsten, mit Tomatenpüree aufgießen, evtl. noch Knoblauch zugeben und würzen. Mangoldröllchen in die Soße legen und darin ca. 20 Minuten dünsten.

Dazu passt am besten Reis und frischer Salat.

Bohnen-Möhrengemüse

(4 - 6 Personen)

1 kg Rinderbraten
2 große Zwiebeln
1 kg Bohnen
 $\frac{1}{2}$ kg Möhren
Salz, Pfeffer, Bohnenkraut
etwas Worcester-Sauce

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Margarine im Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Zwiebeln schälen, würfeln und hinzufügen. Mit $\frac{1}{4}$ l Wasser ablöschen und im Schnellkochtopf etwa 45 Minuten schmoren. Danach den Topf öffnen, die geschnittenen Bohnen und Möhren hinzufügen und alles nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde schmoren lassen. Vor dem Servieren mit Bohnenkraut, Salz, Pfeffer und Worcester-Sauce abschmecken.

Dazu werden Salzkartoffeln serviert.



Möhren mit Fenchel

700 g Möhren
700 g Knollenfenchel
1 Zwiebel
3 EL Butter
Salz, evtl. Aromat

*Möhren und Fenchel putzen und in Scheiben schneiden (Fenchel längs), Fenchelgrün zur Seite legen. Beides in Salzwasser knapp gar kochen. Zwiebel in der zerlassenen Butter andünsten, Gemüse zugeben und evtl. noch etwas abschmecken.
Mit dem gehackten Fenchelgrün bestreut servieren.*

Lässt sich auch gut überbacken:
*Gemüse in eine Auflaufform geben, mit 150 g Kräuterschmelzkäse in dünnen Scheiben belegen,
10 - 15 Min. bei 200° C überbacken.*



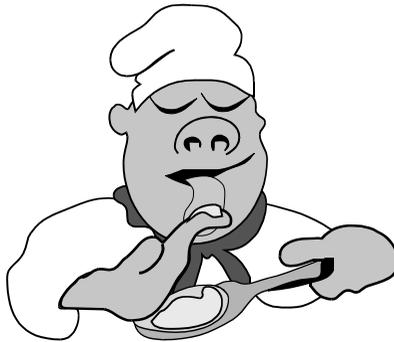
Möhrengemüse mit Honig

750 g Möhren
½ TL Salz
etwas Pfeffer
½ Tasse Wasser
1 EL Butter
1 EL Honig

Die Möhren putzen, waschen und in große Scheiben oder Stifte schneiden.

Die Butter im Topf erhitzen, Möhren, Salz, Honig und Wasser hinzufügen und bei milder Hitze etwa 25 Minuten garen lassen. Eventuell mit etwas Mehl binden.

Hierzu passen Salzkartoffeln und Schweineschnitzel.



Paprika-Bohnen-Gemüse

2 Zwiebeln

3 - 4 Tomaten

500 g Paprika (rot + grün)

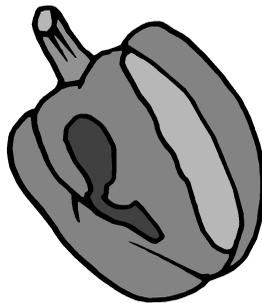
500 g grüne Bohnen

Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Speisestärke

500 g Hackfleisch (zubereitet wie Frikadellen)

Zwiebeln in einem breiten Topf andünsten, geputzte und geschnittene Paprika und Bohnen sowie abgezogene und gewürfelte Tomaten zugeben, würzen, insgesamt ca. ½ Stunde köcheln lassen. Aus dem Hackfleischteig kleine Bällchen formen, nach ca. 10 Minuten ins Gemüse geben und darin gar ziehen lassen. Nochmal abschmecken und evtl. binden.

Dazu Reis servieren.



Paprikagemüse

(4 Personen)

*2 gelbe Paprikaschoten
2 grüne Paprikaschoten
1 Gemüsezwiebel
4 Eßl. Öl
1 - 2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
2 Eßl. Zitronensaft
1 Teel. getrockneter Thymian
Salz, Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie*

Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und grob zerschneiden, Zwiebel pellen, vierteln und längs in Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Paprika-schoten zugeben und darin glasig dünsten.

Knoblauch pellen und mit der Knoblauchpresse dazupressen. Mit Lorbeer, Zitronensaft, Thymian, Salz und Pfeffer würzen und das Ganze zugedeckt bei milder Hitze 20 Minuten garen.

Die gehackte Petersilie kurz vor dem Servieren drüberstreuen.

Gefüllte Paprikaschoten

(ca. 4 Personen)

4 - 5 rote Paprikaschoten
1 Dose Champignons, 2 Zwiebeln
80 g durchwachsener Speck
Petersilie, Paprikapulver
Salz, Pfeffer, Zucker
4 Eier, 3 EL Wasser
1 Becher süße Sahne, 1 Becher saure Sahne
Bratfett, Öl

Die Paprikaschoten um den Stiel herum einschneiden, diesen mit den Kernen herausziehen und kalt ausspülen. Wasser in einem Topf erhitzen, die Paprikaschoten ca. 5 Minuten kochen und abgießen. Bratfett in einer Pfanne erhitzen, den würfelig geschnittenen Speck, die kleingeschnittenen Zwiebeln und die in Scheiben geschnittenen Champignons hinein geben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten braten. Die Eier mit Wasser und Salz verquirlen und die kleingeschnittene Petersilie hinzufügen. In die Pfanne geben und unter langsamem Rühren stocken lassen. Dann in die abgetropften Paprikaschoten füllen. Eine Auflaufform mit Öl fetten und die gefüllten Schoten hineinsetzen. Die süße Sahne mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und über die Schoten gießen. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen 30 Min. bei 250° garen. Nach etwa 25 Min. die saure Sahne zu den Schoten gießen und weitere 5 Min. garen. Hierzu serviert man **Risotto**.

Rosenkohl-Schinken-Gratin

(4 Personen)

1 kg Rosenkohl
125 Schinken
125 g durchwachsener Speck
200 g Gouda-Käse
1 Becher saure Sahne
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat

Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser bißfest garen. Durchwachsenen Speck und Schinken klein schneiden und zusammen mit dem Rosenkohl in eine Auflaufform schichten. Käse fein reiben. Saure Sahne, Eier und Käse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über den Rosenkohl geben. Im vorgeheizten Backofen bei 190° etwa 30 Minuten backen.

Hierzu passen gebratenes Fleisch und Salzkartoffeln.



Rote Bete mit Mandelsoße

*600 g Rote Bete
30 g Butter
1 EL Honig
Salz, Pfeffer*

*100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
40 g Butter
2 Knoblauchzehen
125 ml Gemüsebrühe
200 g Crème fraîche
evtl. ½ Bund frischer Majoran*

Rote Bete waschen, schälen, in schmale Spalten schneiden, mit dem Honig in der Butter andünsten, würzen, evtl. etwas Brühe zugeben und gar dünsten. Inzwischen Mandeln in einer trockenen Pfanne hellbraun anrösten, Butter zugeben und kurz durchschwitzen. Gepressten Knoblauch, Brühe und Crème fraîche zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Abschmecken, gehackten Majoran zugeben und zum Gemüse servieren.

Spargel mit Zitronen- Béchamelsauce

2 kg Spargel (als Beilage reichen 1200 g)

20 g Butter

20 g Mehl

300 ml Spargelwasser (oder Brühe)

½ Becher Sahne

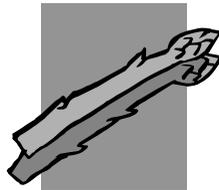
Schale von 1 Zitrone und 2 EL Saft

2 EL Kapern mit 1 EL Kapernsud

Salz, Pfeffer, Worcestersauce

Geputzten Spargel in Salzwasser mit etwas Butter und Zucker in 15 - 20 Minuten gar kochen.

Mehlschwitze mit Spargelsud und Sahne ablöschen, ca. 5 min köcheln. Zitronenschale und -saft und Kapern mit Flüssigkeit unterrühren, abschmecken.



Zucchini-Quiche

Teig:

250 g Mehl Typ 1050

1 TL Backpulver

1 Ei

100 g Margarine

½ TL Salz

Belag:

600 g Zucchini

3 Eier

150 g Crème fraîche

100 g Schmand

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und eine Springform mit 3 cm Rand damit auslegen. Zucchini grob raspeln, mit Eiern und Sahne verrühren und pikant abschmecken. Auf den Teig geben und bei 180 - 200° C ca. 50 - 60 Min. backen. Eventuell nach 30 Minuten mit geraspelttem Emmentaler bestreuen.

Zucchiniplätzchen

750 g Zucchini

2 Eier

1 große Zwiebel

4 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat

Butter oder Margarine zum Braten

Zucchini (ohne Kerne) grob raspeln, mit der fein geschnittenen Zwiebel und den übrigen Zutaten gut mischen. Portionsweise in einer Pfanne flache Küchlein von beiden Seiten hellbraun braten.

Achtung: Teig nicht lange stehen lassen, er wird sonst zu flüssig.

Mit Salat und Quark oder Schmand mit vielen frischen Kräutern servieren.

Zucchini Ragout

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Eßl. Öl
500 g gemischtes Hackfleisch
Pfeffer, Zwiebelsalz, Edelsüßpaprika
750 g Zucchini
500 g Tomaten
Salz, Majoran
2 Eßl. Kräuternessig
Dill und Petersilie

Zubereitung (ca. 45 Min.):

Gehackte Zwiebeln und Knoblauchzehen in heißem Öl andünsten. Hackfleisch zufügen und kräftig anbraten. Mit Pfeffer, Zwiebelsalz und Paprika würzen. Zucchini in Scheiben schneiden, Tomaten abziehen und vierteln und alles zum Fleisch geben.

Salz, Majoran, Essig hinzufügen und alles zugedeckt etwa 30 Minuten garen.

Zum Schluss alles vorsichtig unterheben, abschmecken und mit Kräutern bestreuen.

Dazu passt Reis.

Zucchini-Tomaten-Gemüse

*1 große Zucchini
1 große Zwiebel
1 grüne Paprikaschote
1 große Dose Tomaten
Öl
Salz
Pfeffer
Paprika edelsüß*

Die Zwiebel würfeln und im heißen Öl glasig dünsten. Die klein gewürfelte Zucchini und die in Streifen geschnittene Paprikaschote zufügen, 5 Minuten bei kleiner Hitze weiter dünsten. Die Tomaten mit Brühe zufügen und 5 Minuten im geschlossenen Topf garen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.





Salate
Salate



Griechischer Bauernsalat

1 Glas Oliven

1 Glas milde Peperoni

je 1 grüne, rote und gelbe Paprikaschote

1 Päckchen Feta Schafskäse

2 - 3 Tomaten

3 - 4 Eßl. Mais

2 Päckchen Italienische Salatsoße

4 Eßl. Öl

Paprikaschoten, Schafskäse und Tomaten würfeln.

Peperoni in kleine Stücke schneiden.

Die Salatsoße nach Packungsvorschrift anrühren und zugeben.

Alles gut miteinander verrühren.



Bohnensalat

*1 Dose weiße Bohnen
1 Glas rote Paprikastreifen
½ Glas Zigeunersauce
Petersilie*

Bohnen und Paprika abtropfen lassen. Petersilie hacken. Alles zusammen mit der Zigeunersauce vermischen.

Chinakohlsalat mit amerikanischer Soße

Soße:

*35 g Zucker
1 gestr. TL Selleriesalz
1 geh. TL süßer Rosenpaprika
5 EL Orangensaft (frisch gepresst)
2 - 3 EL Weinessig (evtl. weniger)
1 kleine fein gehackte Zwiebel
¼ - ½ Tasse Salatöl (evtl. weniger)*

Soßenzutaten gut verschlagen, 1 Stunde kalt stellen.

Mit 500 g fein geschnittenem Chinakohl mischen, sofort servieren.

Heringsalat

*1 mittelgroßes Glas Bismarckheringe
1 mittelgroßes Glas gekochte Rote Bete
400 g gekochte Pellkartoffeln
½ Glas eingelegte Essiggurken
150 g gekochtes Rindfleisch
100 g Fleischwurst
2 hart gekochte Eier
80 g gehackte Haselnüsse
20 g gehackte Walnüsse
1 dicker Apfel
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Zucker
1½ EL Miracel Whip
1 EL Mayonnaise
1½ EL süße Sahne*

Am Vortag die gehackten Nüsse im Rote-Bete-Sud marinieren.

Die angegebenen Zutaten in kleine Würfel schneiden, in einer Salatschüssel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Soße *Miracel Whip, Mayonnaise und Sahne verrühren, kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, über den Salat geben und darunterziehen. Kühl stellen und gut durchziehen lassen.*

Herrensalat

*1 Glas geraspelte Sellerie
1 Glas Silberzwiebeln
1 gekochte Beinscheibe
6 Pellkartoffeln
3 saure Äpfel*

*1 Tube Remoulade
1 Becher Sahne
Salz, Pfeffer, Curry*

Silberzwiebeln, Fleisch, Kartoffeln und Äpfel klein schneiden.

Soße aus Sellerieflüssigkeit, Remoulade, Sahne und Gewürzen bereiten, alles mischen und etwas durchziehen lassen.



Käse-Salat

Zutaten:

300 g Oldenburger Burlander Käse (oder Gouda)

100 g blaue Trauben

100 g grüne Trauben

200 g Honigmelone

50 g Walnüsse

150 g Creme fraiche, etwas Zitronensaft

2 Esslöffel Rotwein, Pfeffer, Salz,

1 Bund Dill

Zubereitung:

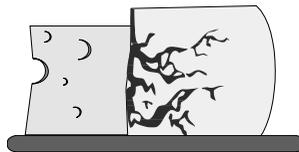
Trauben waschen, halbieren und entkernen.

Honigmelone teilen, entkernen und in Würfel schneiden.

Den Käse in Scheiben, dann in feine Stifte schneiden, Walnüsse hacken.

Diese Zutaten miteinander mischen.

Aus den restlichen Zutaten ein Dressing anrühren und über den Salat geben, kurz durchziehen lassen und servieren.



Krautsalat

1 Weißkohl

Soße:

½ Flasche Sprudel

1 Tasse Öl

1 Tasse Zucker

2 Tassen Kräuteressig

2 Eßl. Salz

Pfeffer

Weißkohl in dünne Streifen schneiden. Die Zutaten für die Soße gut verrühren und über den Weißkohl geben.

Der Salat sollte einen Tag vorher zubereitet werden. Er kann auch noch gut nach 4 - 5 Tagen gegessen werden.

Bunter Nudelsalat

Zutaten:

250 g Nudeln

Salz, 2 Eßl. Öl

1 Bund Suppengemüse

200 ml kräftige Fleischbrühe (Instant)

1 Bund Radieschen, ½ Salatgurke

150 g Allgäuer Emmentaler

150 g roher Schinken

Dressing:

½ Bund Petersilie

2-3 Schalotten

Salz, Pfeffer

3-4 Eßl. Essig, 4-5 Eßl. Öl

gemahlene Muskatnuss

Nudeln kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit 1 Eßl. Öl verrühren. Suppengemüse putzen, ½ cm groß würfeln, in 1 Eßl Öl anschwitzen, Brühe angießen und bißfest köcheln. Radieschen putzen, waschen, halbieren und vierteln. Gurke waschen, schälen und ½ cm groß würfeln.

Schinken in schmale Streifen teilen.

Petersilie hacken, Schalotten abziehen, fein schneiden und kurz mit heißem Wasser überbrühen.

Aus Salz, Pfeffer, Essig und Öl eine Marinade rühren. Schalotten und Petersilie unterheben. Mit Muskat würzen.

Nudeln mit Suppengemüse usw. verrühren und Marinade dazugeben.

Nudelsalat

125 g Nudeln
2 hart gekochte Eier
125 g gekochter Schinken
275 g Erbsen
175 g Spargelstücke

Soße:

3 EL Miracel Whip
4 EL Sahne
8 EL Gemüseflüssigkeit
1 EL Essig
Salz
Pfeffer
Zucker

Nudeln in 1 l Salzwasser kochen. In ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Schinken in Würfel schneiden. Die Eier pellen und ebenfalls in Würfel schneiden. Das Gemüse abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen.

Miracel Whip, Sahne, Gemüseflüssigkeit und Essig zu einer Soße verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Soße mit den Zutaten vermengen, gut durchziehen lassen und evtl. nochmals nachwürzen.

Bunter Reissalat

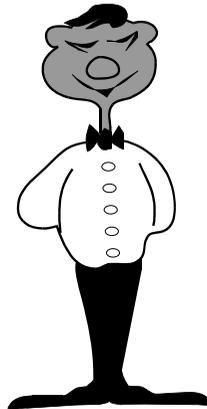
*2 Beutel Reis
je 1 rote und grüne Paprikaschote
1 Dose Mandarinen
1 saurer Apfel
1 kl. Zwiebel*

Soße:

*2 EL saure Sahne
1 EL Mayonnaise
1 Becher süße Sahne
1 EL Essig
Salz, Pfeffer*

Reis kochen und abkühlen lassen. Mandarinen abtropfen, restliche Zutaten fein würfeln.

Soßenzutaten verrühren, mit den restlichen Zutaten mischen, etwas durchziehen lassen. Evtl. noch etwas flüssige Sahne zugeben.



Reissalat mit Hackfleisch

2 Beutel Reis

1 Pfund Hackfleisch

1 grüne, 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote

Soße:

1 Glas Miracel Whip,

1 Glas Zigeunersoße

Reis nicht zu weich kochen, Hackfleisch anbraten und die Paprikaschoten würfeln.

Miracel Whip und Zigeunersoße mischen und die anderen Zutaten unterrühren.

Rote-Beete-Salat

1 Glas Rote Beete

5 Eier

ca. 250 g Fleischsalat

Die Rote Beete in Würfel schneiden.

Die Eier hart kochen, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Alles zusammen mit dem Fleischsalat vermischen

Sauerkrautsalat

250 g gekochter Kasseler

250 g Sauerkraut

5 Scheiben Ananas

2 Äpfel

2 EL Mayonnaise

2 EL saure Sahne

3 EL süße Sahne

Zucker, Dill, Zitronensaft, Rosmarin

Kasseler, Ananas und Äpfel in feine Streifen schneiden. Das Sauerkraut ebenfalls etwas klein schneiden und mit den übrigen Zutaten vermischen.

Mayonnaise, saure und süße Sahne verrühren, mit Ananassaft, Zucker, Zitronensaft, Dill und Rosmarin abschmecken, die Sahnesoße über den Salat geben und verrühren.

Etwa 2 - 3 Stunden im Kühlschrank kühlen und dann servieren.

Schichtsalat

(Rezept 1 / ca. 4 Personen)

1 kleines Glas Selleriestreifen
1 Dose Mais
5 hart gekochte Eier
5 Scheiben gekochter Schinken
1 Dose Ananasscheiben
1 saurer Apfel
1 große Stange Porree
½ Glas Miracel Whip
1 Becher saure Sahne 200 g
Ananassaft, Zitronensaft

Selleriestreifen und Mais lagenweise in eine große Salatschüssel geben. Den gekochten Schinken, den Ananas und den Apfel in feine Streifen schneiden. Den Porree in Ringe schneiden und jeweils lagenweise zum Salat geben. Zum Schluss den Salat mit den hart gekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern abdecken.

*Für die **Salatsoße** Miracel Whip und die saure Sahne miteinander verrühren, mit Ananassaft, Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken und auf den Salat geben.*

Die Soße nicht unterrühren, sondern nur mit einer Gabel hinein stechen, damit die Soße einziehen kann.

Diesen Salat etwa 12 Stunden vor Verzehr herrichten.

Schichtsalat

(Rezept 2)

1 Glas Sellerie geraspelt
1 Glas Möhren geraspelt
2 Stangen Lauch
(fein geschnitten, kurz abgebrüht)
10 Scheiben gekochten Schinken
(fein geschnitten)
Käse (Block oder schon geraspelter Käse)
1 großes Glas Miracel Whip
1 Becher Sahne

Alle oben aufgeführten Zutaten der Reihe nach in eine Auflaufform oder Salatschüssel schichten. Miracel Whip mit Sahne mischen und zwischen die verschiedenen Schichten gießen.

Als letzte Schicht wird geraspelter Käse genommen. Am besten eignet sich der Goudablock, da man dann selber soviel Käse darauf tun kann, wie man mag.

Spaghetti-Salat

500 g Spaghetti
2 Stangen Porree
200 g gekochten Schinken
2 kleine Zwiebeln

Soße:

6 Eßl. Öl
2 Eßl. Essig
3 Eßl. Maggi
2 Eßl. Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Die Spaghetti bißfest kochen. Den Porree in dünne Ringe, den gekochten Schinken und die Zwiebel in Würfel schneiden. Die Zutaten für die Soße verrühren und über die anderen Zutaten gießen. Alles muss gut gemischt werden.



Thunfischsalat

Zutaten:

1 Dose Thunfisch
1 Zwiebel
1 Apfel
1 Gurke
reichlich Kapern
1 rote Paprikaschote (nach Belieben)

Cocktailsauce:

2 Eßl. Mayonnaise
2 Eßl. Magerjoghurt oder Mayonnaise
2 Eßl. Ketchup
2 Eßl. Dosenmilch
Salz, Pfeffer
1 Eßl. Cognac
einige Tropfen Maggi

Zubereitung:

Thunfisch mit der Gabel zerkleinern und mit allen zerkleinerten Zutaten in eine Schüssel geben. Alles mit $\frac{3}{4}$ der Cocktailsauce vermischen (Rest zum Garnieren verwenden). Gut durchziehen lassen (1-2 Std.). Den Salat auf Teller verteilen und mit Salatblättern, Zitronen- oder Apfelsinenscheiben garnieren. Von der zurückbehaltenen Sauce 1-2 TL in der Mitte verteilen.

Tortellini-Salat

*500 g Tortellini
300 g Gemüsegurke
300 g Tomaten
300 g Kochschinken*

Soße:

*½ Glas Mayonnaise
1 Becher saure Sahne
1 - 2 Eßl. Essig
2 - 3 Eßl. Milch
schwarzer Pfeffer
1 Knoblauchzehe*

*Tortellini gar kochen, Gemüsegurke und Tomaten in Scheiben schneiden, Kochschinken würfeln.
Die Zutaten für die Soße miteinander verrühren und ca. 5 - 6 Stunden durchziehen lassen.*

Wurstsalat

*½ Fleischwurst
½ Pfund feine Dauerwurst
2 dicke Äpfel
Zitronensaft
1 Glas Gurken
4 große Zwiebeln*

Soße:

*Essig, Öl
Salz, Pfeffer
Petersilie*

Fleischwurst und Dauerwurst in Scheiben schneiden und halbieren, Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, Gurken in Scheiben schneiden und halbieren, die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Die Zutaten mischen und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie klein hacken und ebenfalls untermischen.



ACHSEN



Ananas-Quarkcreme

*7 Blatt weiße Gelatine
1 große Dose Ananas in Scheiben
120 g Zucker
4 Eigelb
6 Eßl. Ananassaft
1 Spritzer Zitronensaft
500 g Sahnequark
150 g Crème fraiche oder Schmand
200 ml Schlagsahne
1 Eßl. Vanillezucker*

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Die Ananas abtropfen lassen und den Saft auffangen. Zucker, Eigelb und Ananassaft zu einer dicklichen weißen Creme aufschlagen. Die tropfnasse Gelatine im Wasserbad auflösen und unter die Creme rühren. 1 Spritzer Zitronensaft dazugeben und verrühren. Die Hälfte der Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden und unter die Creme ziehen. Den Quark mit Crème fraiche oder Schmand glattrühren. Die Schlagsahne mit 1 Eßl. Vanillezucker steif schlagen. Zuerst den Quark, dann die Sahne unter die Creme heben. Restliche Ananasscheiben in Dreiecke schneiden und die Quarkcreme damit verzieren. Im Kühlschrank 3 Stunden fest werden lassen.

Ananascreme

(ca. 5 - 6 Portionen)

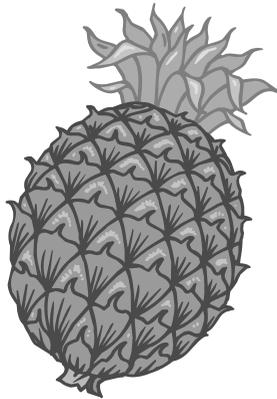
1 große Dose Ananas
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 EL Zucker
Saft einer halben Zitrone
1 Becher süße Sahne

Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den Ananassaft mit Wasser auf $\frac{1}{2}$ l auffüllen. 5 EL Saft abnehmen, den Rest zum Kochen bringen und den Zucker hinein geben.

Vanillepuddingpulver mit dem restlichen Saft anrühren, in den kochenden Saft einrühren und aufkochen lassen.

In eine Schüssel geben, die klein geschnittenen Ananasscheiben und den Zitronensaft unterrühren. Nach dem Erkalten die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

(Evtl. 1 Scheibe Ananas zum Verzieren zurücklassen.)



Bubbert

(ein baltisches Rezept)

4 Eier, 1 Eiweiß abnehmen

4 EL Zucker

1 l Milch

4 EL Mehl

1 Vanilleschote

Raspelschokolade

Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote zum Kochen bringen, Eier mit Zucker schaumig rühren, dann Mehl unterrühren. In die kochende Milch rühren, nochmal aufkochen. Vanilleschote entfernen, zurückbehaltenes Eiweiß zu Schnee schlagen, unterheben.

Abgekühlt mit Schokoraspeln servieren.

Lässt sich gut mit eingemachtem Obst oder Fruchtsirup/-saft kombinieren.

Ergibt bei Verwendung von nur 2 EL Mehl eine gute Vanillesoße.

Cappuccino-Crème

(6 - 8 Portionen)

*500 g Mascarpone
1 - 2 kl. Becher Naturjoghurt
2 Beutel Cappuccino-Pulver
2 P. Vanillezucker
1 Becher süße Sahne
geraspelte Schokolade*

Mascarpone, Joghurt, Vanillezucker und Cappuccino-Pulver glattrühren, geschlagene Sahne unterheben, mit Schokolade bestreuen.

Lässt sich schön in Portionsgläsern servieren.

Erdbeer-Frischkäsecreme

(ca. 4 Portionen)

*300 g Erdbeeren
5 EL Zucker
200 g Frischkäse
1 Ei
100 ml süße Sahne
Saft einer halben Zitrone*

Erdbeeren waschen, säubern, vierteln und mit 2 EL Zucker einzuckern. Frischkäse mit Zucker, Eigelb und Zitronensaft cremig rühren. Eiweiß und Sahne schlagen und unter die Frischkäsecreme heben. Erdbeeren in Portionsgläser geben und die Frischkäsecreme darauf verteilen.

Früchtecreme

1 l Milch

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

4 Eßl. Zucker

1 Paket rote Götterspeise

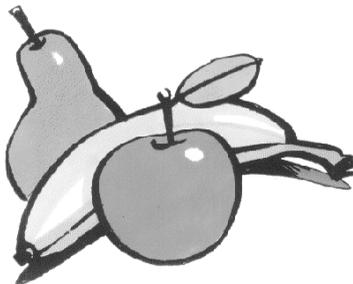
4 Eßl. Zucker

$\frac{1}{4}$ l Sahne

aromatische Früchte

(z. B. Erdbeeren, Kirschen, Birnen,
Bananen, Pfirsiche oder Mandarinen)

Von der Milch und dem Puddingpulver eine Creme kochen und erkalten lassen. Die Götterspeise herstellen und halb erstarren lassen. Dann beides vermischen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Zum Schluss frische Früchte waschen und zerkleinern und beifügen. Im Kühlschrank erstarren lassen.



Herrencreme

(ca. 5 - 6 Portionen)

$\frac{1}{2}$ l Milch

4 EL Zucker

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 Becher süße Sahne

100 g Zartbitter-Schokolade

1 - 2 EL Rum

6 EL von der Milch abnehmen und den Rest zusammen mit dem Zucker zum Kochen bringen.

Vanillepuddingpulver mit den 6 EL Milch anrühren, in die kochende Milch geben und aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel geben und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Die Schokolade klein schneiden und zusammen mit der geschlagenen Sahne und dem Rum unter den erkalteten Pudding heben.

Variante:

Zusätzlich noch **30 g Rosinen** in den heißen Pudding geben und **50 g gehackte Mandeln** unterheben.

Mokka-Quarkcreme

(4 - 6 Portionen)

*250 g Speisequark
250 g saure Sahne
3 Beutel Eiskaffeepulver
3 EL Zucker
100 ml süße Sahne
etwas Milch
Mokkaschokolade*

Speisequark, saure Sahne und Milch cremig rühren und das Eiskaffeepulver und den Zucker hinzufügen. Die Sahne schlagen und unter die Creme heben. In Portionsschalen geben und mit Schokoladenraspeln verzieren.

Mousse au chocolat

(4 Personen)

100 g Zartbitter-Schokolade

50 g Vollmilch-Schokolade

4 Eier

2 EL Zucker

1 TL Instant-Kaffeepulver

1 Becher Crème fraîche

Die Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen lassen. Eigelb mit dem Zucker cremig rühren, die geschmolzene Schokolade und das Kaffeepulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen, mit der gehackten Vollmilch-Schokolade und der Creme fraîche unter die Eigelb-Schokoladenmasse heben. Die Creme in Gläser füllen und gut gekühlt servieren. Evtl. mit einem Spargelschäler von weißer Schokolade Locken abziehen und damit verzieren.



Orangenpudding

(8 - 10 Portionen)

1 l Orangensaft

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

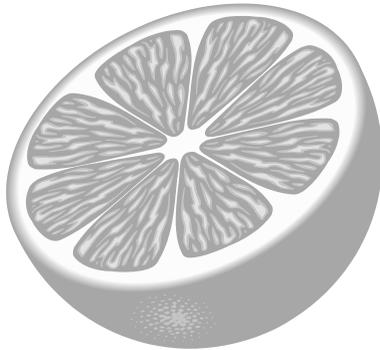
6 EL Zucker

2 Becher Sahne

Pudding mit dem Zucker und dem Saft nach Anweisung kochen. Den abgekühlten Pudding gut durchschlagen und die geschlagene Sahne unterheben.

Variation:

Orangensaft teilweise durch den Saft von 1 Dose Mandarinen ersetzen, die Früchte mit der Sahne unterheben.



Obstsalatkombinationen

Frühjahr:

blaue Trauben, halbiert und entkernt

Kiwis

Erdbeeren

etwas Zucker

Sommer:

Erdbeeren

Himbeeren

Pfirsiche oder Aprikosen

etwas Zucker

*Schmeckt mit leicht angetautem Vanille- oder Sahneeis
noch besser als mit Schlagsahne.*

Herbst:

Pflaumen

Äpfel und/oder Birnen

Pfirsiche oder Nektarinen

Zucker

etwas Zitrone

Winter:

Ananas

Äpfel

Orangen

Rosinen

Walnüsse

Honig (oder Zucker)

etwas Zitrone

evtl. 1 TL Rum

Rhabarberspeise mit Schneehaube

Zutaten für 4 Personen:

500 g frischer Rhabarber

125 g Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Zimt

30 g Butter oder Margarine

10 Stück Zwieback

4 Eier, $\frac{3}{4}$ l Milch

Schale einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung (ca. 1 Std.):

1. Den Rhabarber unter fließendem Wasser waschen, die Enden abschneiden und den Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden.
2. Die Hälfte des Zuckers mit Zimt mischen und die Rhabarberstücke damit bestreuen.
3. Butter oder Margarine zerlassen. Eine feuerfeste Auflaufform mit dem flüssigen Fett ausstreichen und nun den Boden mit der Hälfte des Zwiebacks auslegen.
4. Für die Eiermilch zunächst die Eier trennen. Das Eigelb mit Milch und abgeriebener Zitronenschale verquirlen. Die Hälfte der Eiermilch über den Zwiebackboden gießen.
5. Den gezuckerten Rhabarber über dem Zwieback in der Auflaufform verteilen. Darüber den restlichen

Zwieback geben und mit der zweiten Hälfte der Eiermilch beträufeln. Die Rhabarberspeise mit einem Stück Alufolie abdecken (glänzende Seite nach innen) und im vorgeheizten Backofen (Elektro 200°, Gasherd Reglerstufe 3) 20 Min. vorbacken.

6. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Dicht bei dicht große Tupfen auf die Oberfläche spritzen. Die Speise nun weitere 10-15 Min. im Backofen überbacken bis die Schneehaube leicht bräunt.

Sahnereis

*150 g Reis
1 ½ - 2 Becher Sahne
2 - 3 EL Zucker
2 - 3 EL Kirschwasser
Schokoladenraspel*

Reis in nur leicht gesalzenem Wasser gar kochen, abkühlen lassen und mit dem Kirschwasser mischen.

Sahne steif schlagen, süßen und unter den Reis heben, mit Schokoraseln bestreut servieren.

Es können auch Reisreste verwendet werden.

Nach Geschmack können auch Sauerkirschen untergemischt werden.

Schokoladencreme

(ca. 5 - 6 Portionen)

500 ml Milch

100 g Zartbitter-Schokolade

50 g Vollmilch-Schokolade

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 EL Zucker, 200 ml süße Sahne

500 ml Milch erhitzen, die Schokolade hinein geben und unter ständigem Umrühren zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit der restlichen Milch anrühren, in die kochende Schokoladenmilch geben und nochmals kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel füllen und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Die Sahne mit dem Zucker schlagen und unter den erkalteten Pudding rühren.

Trauben-Weinspeise

ca. 250 g helle Trauben

1 Päckchen grüne Götterspeise

½ l Weißwein

Zucker, Schlagsahne

Trauben waschen, halbieren und entkernen. Götterspeise nach Anweisung, aber mit Wein statt Wasser und evtl. etwas mehr Zucker zubereiten. Ein wenig der Götterspeise in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Trauben darauf verteilen, restliche Götterspeise darüber geben. Kalt stellen. Vor dem Servieren mit Schlagsahne verzieren.

Vanilleeis mit geeister Schokolade

(ca. 4 - 6 Portionen)

1½ Tafel Schokolade
(Zartbitter oder Vollmilch)
½ l Milch
¼ l süße Sahne
ca. 8 - 12 Bällchen Vanilleeis

Die Schokolade mit der Milch in einen Topf geben und unter ständigem Rühren so lange erhitzen bis die Schokolade vollkommen gelöst ist. Die Sahne hinzugeießen und fast bis zum Kochen bringen. Die heiße Flüssigkeit in ein gefriergeeignetes Gefäß geben und ca. 2 - 2 ½ Stunden in die Gefriertruhe stellen bis sie gut durchgekühlt ist. Vor dem Servieren die Flüssigkeit mit dem Mixer etwas aufschlagen, portionsweise in Eisbecher verteilen, je 2 Bällchen Vanilleeis hinzufügen und mit Strohhalm servieren.

(Eine erfrischende Nachspeise für heiße Tage)



Weincreme

(ca. 5 - 6 Portionen)

$\frac{3}{4}$ l Wasser, $\frac{3}{4}$ l Weißwein
4 gehäufte EL Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
200 ml süße Sahne

Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit dem Wein anrühren, in das kochende Wasser geben und kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel geben und erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen und unter den erkalteten Pudding rühren.

Zitronencreme

(ca. 4 - 5 Portionen)

3 Eier, 100 g Zucker
Saft von 2 - 2 $\frac{1}{2}$ Zitronen
4 Blatt Gelatine
1 Becher süße Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit 75 g Zucker schaumig schlagen, die im Wasserbad aufgelöste Gelatine und den Zitronensaft einrühren. Die Creme kalt stellen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen und diesen zusammen mit der steif geschlagenen Sahne unterziehen.

Tipp: Diese Creme kann auch mit Apfelsinensaft zubereitet werden.

Wenn



Gäste



kommen

Fernseh-Brötchen

(für etwa 14 halbe Brötchen)

200 g Kochschinken

400 g Gouda

1 Dose Pilze

je 1 Becher saure Sahne und Crème fraiche

Curry

Brötchen (pro Person 3 - 4 Hälften)

Schinken, Käse und Pilze klein schneiden, Sahne und Crème fraiche untermischen, mit Curry abschmecken. Brötchen halbieren, etwas aushöhlen und mit der Masse füllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 40 Minuten backen.

Wer Curry nicht so gerne mag, kann die Brötchen auch mit Paprika würzen.



Flammkuchen

*1 kg Mehl
2 Päckchen Trockenhefe
2 TL Salz
½ l Wasser
5 EL Öl*

*400 ml Crème fraîche
1 Becher saure Sahne
Muskat
200 g Räucherspeck
500 g Zwiebeln*

Mehl und Hefe mischen, Salz in lauwarmem Wasser auflösen, mit dem Öl zum Mehl geben und gut verkneten. Teig gehen lassen. Crème fraîche und saure Sahne mit Muskat verquirlen. Speck kurz anbraten, fein geschnittene Zwiebeln zugeben und andünsten.

Aus dem Teig ca. 10 dünne Fladen ausrollen, auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen, mit der Sahnemischung bestreichen, Speck und Zwiebeln darüberstreuen. Bei 225° C im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 min backen.

Französisches Gemüsegulasch

(für 20 Personen)

*3 kg Gulasch vom Rind
Salz, Pfeffer, Paprika
1 kg Zwiebel in Scheiben schneiden
150 g Tomatenmark
4 zerdrückte Knoblauchzehen
1 kg Zucchini
1 kg Aubergine
1 kg Paprikaschoten
1 kg Tomaten
2 Teelöffel Basilikum
2 Teelöffel Thymian
klare Fleischbrühe Instant*

Zubereitung:

Fleisch scharf anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark mitschmoren, Zucchini, Auberginen und Paprikaschoten in grobe Würfel schneiden und zum Gulasch geben. Mit Brühe auffüllen, Basilikum, Thymian und die geviertelten Tomaten beifügen. Mit Mehl binden.

Dazu frisches Bauernbrot reichen.



G'zupfter

Zutaten:

100 g Butter
200 g Philadelphia
2 Eigelb
4 Knoblauchzehen
je 1 Prise Salz und Paprika

Zubereitung:

Butter und Philadelphia ca. 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Butter sehr(!) schaumig rühren (Kneithaken des Rührgerätes), Eigelb unterziehen.

Philadelphia etwas zerkleinern und mit den gepressten Knoblauchzehen, dem Salz und Paprika unter die Butter-Eigelb-Masse heben, bis sich alles miteinander verbindet.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

Sehr beliebt auf Festen und auf französischem Weißbrot.



Hackfleisch-Pizza

Teig: Fertigbackmischung Pizzateig

Belag: 250 g gemischtes Hackfleisch
2 Zwiebeln
2 EL Öl
½ Dose Tomaten geschält
2 grüne Paprikaschoten
½ TL Salz
1 Messerspitze Majoran
einige Tropfen Tabasco
200 g geriebener Gouda-Käse

Zubereitung:

Zwiebeln fein hacken und im erhitzten Öl hellgelb rösten. Hackfleisch zugeben und kräftig durchrösten. Dann die zerkleinerten Tomaten und die in Streifen geschnittene Paprika sowie die Gewürze zugeben und einige Minuten weiterdünsten. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf der dünn ausgerollten Teigplatte verteilen. Mit dem Käse bestreuen und bei 200° schön knusprig braun backen.

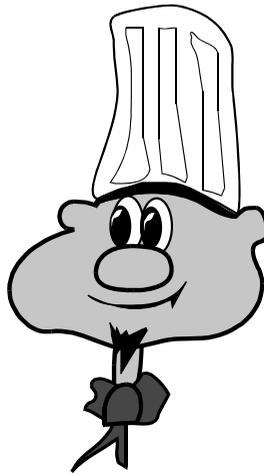
Mit frischen Kräutern bestreut schmeckt's noch besser.

Käseblätterteig

2 Pakete TK-Blätterteig
500 g gekochter Schinken
3 Eier
600 g saure Sahne
500 g Schweizer Käse
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Mit dem Blätterteig ein Backblech auslegen, gewürfelten Schinken darauf verteilen. Eier und Sahne verquirlen, würzen und grob geriebenen Käse untermischen, über den Schinken geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200° C ca. 25 min überbacken.



Schinken-Käsetorte

1 Paket Tiefkühl-Blätterteig

Belag:

50 g Butter

2 große gehackte Zwiebeln

*200 g geschnittene Champignons
(frisch o. aus der Dose)*

200 g gewürfelten gekochten Schinken

200 g gewürfelten Käse (z. B. Gouda)

2 Eßl. gehackte Petersilie

$\frac{3}{4}$ l Sahne

6 Eier

Den Blätterteig ausrollen und den Boden einer Springform damit auslegen, den Rand hochziehen.

Butter zerlassen und die Zwiebeln und Champignons 10 Minuten darin dünsten, abkühlen lassen.

Sahne und Eier verquirlen und Zwiebeln, Champignons Schinken, Käse und Petersilie unterrühren. Die Masse auf den Teig geben und bei 200 Grad ca. 45 - 60 Minuten goldgelb backen.

Dazu passt z. B. ein grüner Salat.

Eingepackte Kartoffelchen

16 Pellkartoffeln (mittelgroß), gekocht
16 dünne Scheiben durchwachsenen Speck
Schnittkäse (Edamer oder Gouda)

Soße:

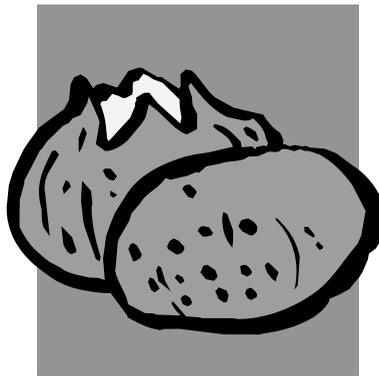
200 g Sahne-Schmelzkäse
200 g Kräuter-Schmelzkäse
 $\frac{1}{4}$ l Sahne

Pellkartoffeln schälen, halbieren und Schnittkäse dazwischenlegen, zusammensetzen und mit durchwachsenem Speck umwickeln.

Die eingepackten Kartoffeln in eine feuerfeste Form nebeneinander setzen.

Sahnekäse, Kräuterkäse und Sahne verrühren und über die Kartoffeln geben.

Ca. 40 - 50 Minuten bei etwa 180° überbacken (evtl. mit Alu-Folie abdecken).



Knoblauchmuscheln mit Kräutern

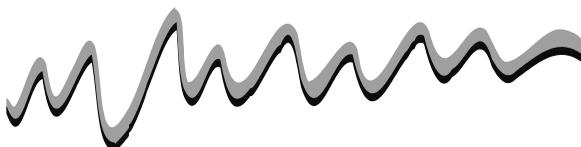
(für 4 Personen)

- 1 kg frische Muscheln*
- 2 Esslöffel Olivenöl*
- 6 Knoblauchzehen*
- 3 Esslöffel gehackte Petersilie*
- 3 Esslöffel gehacktes Basilikum*
- 2 Esslöffel Zitronensaft*

Muscheln gründlich waschen, Öl im Topf erhitzen und Knoblauch, Kräuter und Zitronensaft hinzugeben. Muscheln dazugeben, umrühren und den Topf mit Deckel abdecken.

5-6 Minuten unter gelegentlichem Schütteln kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Muscheln herausholen und den Sud einköcheln lassen. Soße über die Muscheln geben.

Dazu passt gut geröstetes Kaviarbrötchen mit Kräuterbutter.



Krabbencocktail

Zutaten:

6 Salatblätter
Zitronensaft
Salz, Pfeffer
400 g Krabbenfleisch

Sauce:

½ Glas Mayonnaise
½ Glas Salatmayonnaise
4 Eßl. Tomatenketchup
etwas Dosenmilch
Salz, Pfeffer
etwas Cognac
einige Tropfen Maggi

Zubereitung:

Salatblätter waschen und in Gläser füllen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Krabbenfleisch unter kaltem Wasser abwaschen, abtropfen und auf die Salatblätter verteilen.

Aus o.g. Zutaten eine Sauce herstellen und diese über die Krabben verteilen.

Mit Dill oder Petersilie garnieren.

Krabbentorte

(für 4-6 Personen)

200 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

etwas Salz (1/4 Teelöffel)

100 g Margarine

100 g Schnittkäse (30 % Fett i.T.)

300 g abgeschüttete Krabben

4 Eier

100 g saure Sahne

etwas Salz

Pfeffer

1 Eßlöffel gehackten Dill

1 kleine Knoblauchzehe

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Salz und 1 Ei zu einem Mürbeteig verarbeiten und kalt stellen.

Belag:

Für den Belag den Käse in kleine Würfel schneiden und mit den Krabben vermischen. Saure Sahne mit den 3 Eiern verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Dill würzen und 1 kleine Knoblauchzehe dazugeben. Teig ausrollen, in eine Springform (24 cm) geben und einen 2 cm hohen Rand ziehen. Die Krabben-Käse-Mischung auf den Teigboden verteilen und die Eiersahne darübergeben.

Bei 200° (Umluft 175°) ca. 40-45 Minuten backen. Heiß verspeisen.

Kräuterbutter

*1 Paket Butter
frische Kräuter oder 8-Kräuter-Mischung(Iglo)
Salz, Pfeffer
Saft einer Zitrone
4 Knoblauchzehen*

*Butter etwa 1 Stunde vor der Zubereitung zum Weichwerden aus dem Kühlschrank nehmen.
Dann mit den klein geschnittenen Kräutern mischen.
Den Knoblauch durch die Knoblauchpresse zur Butter geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und alles gut verkneten.*

Kräuterquark

Zutaten:

*1 Sahne-Quark, 1 saure Sahne
1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Dill
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
etwas Dosenmilch*

Zubereitung:

*Schnittlauch und Dill klein hacken.
Sahne und Quark verrühren und mit Kräutern und Gewürzen abschmecken.*

Passt sehr gut zu Folienkartoffeln.

Lachsrollchen gefüllt

Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Räucherlachs
1 kleiner säuerlicher Apfel
1 Ei (hart gekocht)
40 g frischer Meerrettich
1 Eßl Zitronensaft
1 Eßl Öl
1 Eßl Sahne
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 ungespritzte Zitrone
1-2 Zweige Dill

Zubereitung:

1. Den Apfel schälen, vierteln, Stielansatz, Blüte und Kerngehäuse entfernen. Das Ei pellen. Den Meerrettich schälen und fein würfeln. Alles mit Zitronensaft, Öl und Sahne im Mixer fein pürieren.
2. Die Creme mit Salz und Zucker abschmecken, auf den Lachs streichen und diese aufrollen.
3. Auf Salatblättern anrichten und mit Zitronenscheiben und Dill garnieren.

Dazu passt Toast.

Leberwursttopf als Vorspeise

Zutaten:

300 g Kalbsleberwurst
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
Paprikapulver scharf
Pfeffer schwarz
Salz
1 Eßl. Sahne

Zubereitung:

Kalbsleberwurst zerdrücken. Paprikaschoten, Zwiebel und Schnittlauch säubern und klein schneiden. Unter die Leberwurst rühren.

Mit den Gewürzen abschmecken und mit der Sahne verfeinern. Kaltstellen.

Mit Kaviarbrot servieren

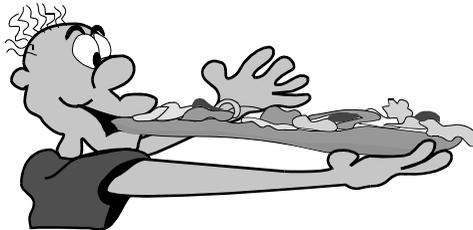


Pizzabrötchen

*Brötchen zum Aufbacken
Ketchup und Mayonnaise
Salami
Thunfisch
gekochter Schinken
Käse (Gouda)*

Die Brötchen halbieren und mit Ketchup und Mayonnaise bestreichen. Dann beliebig mit Salami, Thunfisch oder gekochtem Schinken belegen. Käse reiben und über die Brötchen geben. Bei 175 Grad im Backofen so lange überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Wer möchte, kann die Brötchen auch noch mit Pilzen, frischen Paprikastreifen oder Tomatenscheiben belegen.



Porreekuchen

150 g Quark
4 - 5 EL Milch
5 EL Öl
1 Ei
etwas Salz
300 g (Vollkorn-)Mehl
1 Päckchen Backpulver

3 große Stangen Porree
½ TL Senfkörner
2 Eier, 5 EL Milch
300 g Schmand
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
3 EL Sonnenblumenkerne

Quark, Milch und Öl glattrühren, restliche Zutaten unterrühren, Teig gut verkneten, auf gefettetem und mit Mehl bestäubtem Blech ausrollen. Porreeringe in wenig Salzwasser mit den Senfkörnern ca. 5 Min. dünsten, abtropfen lassen. Eier, Milch und Sahne glattrühren, würzen. Porree auf dem Teig verteilen, Eiermilch darüber geben und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Bei 155 - 175° C ca. 50 Min. backen.

Pfundstopf

(ca. 8 - 10 Personen)

*500 g Rindergulasch
500 g Schweinegulasch
500 g Schweinemett
500 g Fleischwurst
500 g Zwiebel
500 g Tomaten
500 g Paprika
1 mittelgroße Fl. Schaschliksoße
1 mittelgroße Flasche Mexikosoße
400 g Sahne
Salz, Pfeffer*

Den Gulasch mischen und mit Salz und Pfeffer etwas würzen. Fleischwurst, Zwiebel, Tomaten und Paprika würfeln und zusammen mit dem Gulasch und dem Schweinemett in eine große Auflaufform schichten. Die Schaschliksoße und Mexikosoße mit der Sahne vermischen, über den Fleischtopf gießen und ca. 2½ Stunden bei 200 - 250° im Backofen braten.

Hierzu schmecken Spätzle oder Kaviarbrötchen

Überbackener Schafskäse

*4 Scheiben Schafskäse oder Feta
4 Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Oregano*

Käse in eine flache, feuerfeste Form legen, leicht pfeffern, mit Tomatenwürfeln und Zwiebelringen belegen, Knoblauch darüber pressen, würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Form mit Alufolie verschließen, im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200°C 20-25 min. backen.

Der Käse darf nicht verlaufen.

Heiß mit Weißbrot servieren.



Schinkenröllchen

Zutaten:

6 Scheiben roher Schinken
4 hart gekochte Eier
50 g Margarine
1 Eßl. Mayonnaise
1 Eßl. gehackte Petersilie
Senf
Selleriesalz

Zubereitung:

Hartgekochte Eier halbieren, Eigelb aushöhlen. Das Eigelb mit Margarine und Mayonnaise verrühren. Petersilie, Senf und Selleriesalz hinzugeben. Gehacktes Eiweiß unterziehen, abschmecken, auf Schinkenscheiben verteilen und vorsichtig aufrollen.



Alkoholfreie Bowle

*2 Liter Orangensaft
2 Flaschen Bitter Lemon
2 Dosen Pfirsiche
1-2 Liter Vanille-Eis
(evtl. 0,1 ml Wodka)*

Pfirsiche klein schneiden, Orangensaft und Bitter Lemon darauf gießen. Kurz vor dem Servieren Vanille-Eis dazu geben.

Apfel-Shake

Zutaten:

*1/4 l Magermilch
1 Apfel
50 g Apfelsaftkonzentrat
1 Eiweiß*

Apfel vom Kerngehäuse befreien, in kleine Stück hacken.

Alle Zutaten einige Minuten in den Mixer geben bis eine cremige Masse entsteht.

Erdbeer-Drink

Zutaten (für 6 Personen):

250 g Erdbeeren

6 Kugeln Vanilleeis

1 Fl. Limonade, 1/8 l Sahne

1/4 Tasse Erdbeersirup

Erdbeeren pürieren, etwa 2 Eßl. Erdbeersirup und 1 Kugel Vanilleeis in jedes der Gläser geben. Diese dann mit Limonade auffüllen und mit einer Sahnehaube verzieren. Das fertige Getränk mit einem Strohhalm servieren.

Feuerzangenbowle

3 Fl. trockener Rotwein

1 Stück ungespritzte Orangenschale

1 Stück ungespritzte Zitronenschale

je 2 EL Orangen- und Zitronensaft

5 Nelken

1 Vanillestange, 1 Zimtstange

1 Zuckerhut, 1 Fl. Rum 54 %

Wein und Saft in einen Topf geben, Gewürze im Mullbeutel in den Wein hängen, erhitzen, aber nicht kochen. Topf aufs Rechaud stellen, Zuckerhut auf der Zuckerzange darüberlegen.

Mit einem Schöpflöffel einen Teil des (vorgewärmten) Rums über den Zuckerhut gießen, anzünden. Solange wiederholen, bis aller Zucker geschmolzen ist. Dann Zuckerzange und Gewürze entfernen, in Gläser füllen.

Holunderlikör

1,5 kg Holunderbeeren
1,5 l Wasser
1,5 kg Zucker
3 P. Vanillezucker
1 Fl. Bittermandelöl
 $\frac{3}{4}$ l Alkohol (Apotheke)
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l Doppelkorn

Holunder mit dem Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, über Nacht stehen lassen und abseihen. Saft mit Zucker und Vanillezucker gut verrühren und nochmal erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach dem Erkalten die restlichen Zutaten zugeben und abfüllen.

Der Holunderlikör kann sofort verzehrt werden.

(Anstelle von Alkohol und Korn kann man 1 l Rum (54%) verwenden)

Sahnelikör

300 ml süße Sahne
6 Teelöffel Zucker
6 Teelöffel Kakao
2 Teelöffel Kaffeepulver
4 Schnapsgläser Weinbrand

Im Mix-Fix schütteln oder in einer Schüssel verrühren und mit Eis servieren.

Kirschlikör

Zutaten:

200 g Sauerkirschen
(Schattenmorellen)
200 g weißer Kandis
1 Stange Zimt
1 Gewürznelke
1 Fl. Weinbrand

Die Kirschen waschen, gut abtropfen lassen, am besten auf einem sauberen Küchentuch. Stiele abzupfen.

Einige Kirschen entsteinen und Steine mit dem Hammer zerschlagen. Kleine Kirschensteine, Kandis und Gewürze in ein passendes Gefäß schichten, den Weinbrand darübergießen.

Das Gefäß verschließen und 4-6 Wochen durchziehen lassen. Den Likör durch ein Mulltuch oder Kaffeefilter gießen und in Flaschen füllen. Flaschen verschließen und mindestens 4 Monate lagern.

Vanillepudding, Sahne oder Eis beim Anrichten mit Kirschlikör begießen.



Maracuja-Wodka

120 ml Wodka

220 ml Maracuja-Saft oder Pfirsich-Maracuja-Saft

1 süße Sahne

1 Pfirsich-Maracuja Joghurt

Die Zutaten alle miteinander gut verrühren und mit Eiswürfeln servieren.

Mokkalikör

40 ganze Kaffeebohnen

300 g brauner Kandiszucker

2 Vanillezucker

1 Flasche Korn

Die angegebenen Zutaten in eine Flasche füllen, die Flasche des öfteren schütteln.

Nach etwa 14 Tagen die Kaffeebohnen herausnehmen.



Preiselbeertraum

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ l Buttermilch
1 kleines Glas Preiselbeer-Kompott
(ca. 370 g gezuckert)
50 g Quark

*Alle Zutaten werden, am besten im Mixer, verquirlt.
Nachsüßen bei Bedarf. Gekühlt servieren.*

Sauerkirsch-Rotwein-Bowle

Zutaten:

2 Gläser Sauerkirschen
4 Eßl. Zucker
2 Flaschen lieblicher Rotwein
1 Flasche Sekt (rot oder weiß)

*Sauerkirschen mit Saft, Rotwein und Zucker 24 Std.
ansetzen. Vor dem Servieren mit Sekt auffüllen, dabei
den Flaschenhals in die Bowle tauchen, damit die
Kohlensäure erhalten bleibt.*

Obernauer Sommernachtstraum

*2 Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben.
Glas zur Hälfte mit Bananensaft füllen.
Anschließend mit Kirschsafte auffüllen
(beim Gießen darauf achten, daß der Saft auf die
Eiswürfel geschüttet wird, damit die beiden Säfte
nicht ineinander laufen).*

Mit Strohhalm servieren.

Tutti-Frutti-Bowle (alkoholfrei)

Zutaten:

*1 Dose Pfirsiche
1 Dose Ananas
1 Dose Birnen
2 Bananen
Orangensaft
Zitronensaft*

*Obst klein schneiden und mit gut gekühltem
Orangensaft auffüllen.
Nach Belieben mit etwas Zitronensaft abschmecken.*

Notizen

Oma's Rezepte



Ärpel en de Pann

50 g durchwachsenen Speck

25 g fetter Speck

1 dicke Zwiebel

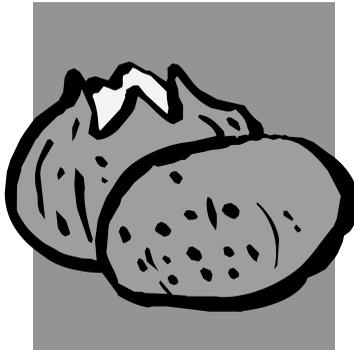
750 g geschälte Kartoffeln

½ TL Salz, Pfeffer

1 ½ Tasse Wasser

Den fetten Speck in der Pfanne auslassen, den durchwachsenen Speck und die würfelig geschnittene Zwiebel hinzufügen und glasig werden lassen. Die Kartoffeln mit einem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden, ebenfalls in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Wasser hinzufügen. Die Pfanne mit einem Deckel schließen und die Kartoffeln in ca. 25 Minuten garen lassen.

Hierzu serviert man grünen Salat oder aber als Abendessen mit Schwarzbrot, Butter und Apfelkraut



Biersuppe

2 l Milch
reichlich Salz
50 g Rosinen
4 EL Zucker
4 EL Mehl
3 Eier, getrennt
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l helles Bier

Milch, Salz, Zucker und Rosinen aufkochen.

Mehl mit Eigelben verrühren, das Bier nach und nach unterrühren. Die Biermasse zur kochenden Milch geben, nochmals aufkochen, vom Herd nehmen.

Eiweiß zu Schnee schlagen, auf die Suppe geben, Topf eine Weile abdecken. Vor dem Servieren Eischnee leicht unterheben.

Oma's Sommer-Abendessen, schmeckt am Besten lauwarm oder kalt.



Buttermilchsuppe

200 g getrocknete Pflaumen

½ l Buttermilch

½ l Vollmilch

1 Ei

1 Prise Salz

1 ½ EL Zucker

1 ½ gehäufter TL Mehl

Die getrockneten Pflaumen 2 - 3 Stunden in ¼ l Wasser einweichen und etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze garen. In einem anderen Topf die Vollmilch zum Kochen bringen. Mehl, Ei und ¼ l Buttermilch verrühren, in die kochende Milch rühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die restliche Buttermilch hinzufügen. Die gekochten Pflaumen hinzugeben, mit Salz und Zucker abschmecken und servieren.



Eierkäse

*2 Liter Milch
12 Eier
1 Teelöffel Salz*

Die Milch mit den Eiern und dem Salz schlagen. Auf dem Herd erhitzen und rühren. Mit einem Löffel zum Stocken bringen bis die Masse fest wird. In ein Käsesieb gießen, andrücken und erkalten lassen. Danach stürzen und in Scheiben auf Schwarz- oder Weißbrot servieren.

Eiertötterich

*6 Eier
1 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Mehl
gut 1 Liter Milch (schlagen)
50 g gewürfelten Speck*

In der Pfanne den gewürfelten Speck auslassen. Die Eier mit Salz, Mehl und der Milch schlagen und die Masse in die Pfanne geben. Anschließend die Masse mit einem Löffel stocken lassen bis sie fest wird.

Dann zu Schwarzbrot oder Weißbrot servieren.

Eiersoße

Zutaten:

5 hart gekochte Eier

Butter

Mehl

Milch

Salz

Pfeffer

Sahne

Butter erhitzen, Mehl dazugeben, mit soviel Milch aufkochen, dass die Soße sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Sahne dazugeben. Die Eier in Scheiben schneiden und mit in die Soße geben.

Das passt dazu: Kartoffeln und Salat



Grieß-Klöße

*1 l Milch, 1 TL Salz
300 g Hartweizengrieß
4 - 5 Eier*

Milch, Salz und Grieß kochen, etwas abkühlen lassen und nach und nach die Eier unterrühren.

Aus dem Teig flache, handtellergroße Klöße formen und in der Pfanne in Butter braun braten.

Eine süße Hauptspeise die mit eingekochten Pflaumen oder Süßkirschen oder auch mit Apfelkompott serviert wird.

Hefeküchlein

*1 Paket Trockenhefe
1 Pfund Mehl
65 g Zucker
65 g Butter
1 Teelöffel Salz
etwas Milch*

Hefe, Mehl und Salz vermischen. Alles zu einem Teig verrühren. Milch zugeben bis der Teig vom Löffel fällt. Eventuell etwas Rosinen oder Äpfel dazugeben. Nochmals gehen lassen. Anschließend den Teig löffelweise in heißem Fett in der Pfanne goldgelb abbacken.

Mit Zucker, Butter oder Apfelkraut servieren.

Käsepuffert

Teig: 1 Pfund Quark
 200 g Zucker
 1 TL Salz
 2 Eier
 800 g Mehl
 2 Päckchen Backpulver
 6 EL Milch

Aus den angegebenen Zutaten in der Küchenmaschine einen Knetteig bereiten. Diesen in eine gefettete, große Kastenform füllen, mit einem Messer die Oberfläche in der Mitte einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 180° 1½ Stunde knusprig braun backen.

(Frisch gebacken schmeckt dieser Puffert besonders gut zu Ostereiern.)

Klumpenbrei

1 l Milch
7 Kartoffeln
Salz, 2 EL Zucker

Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem Tuch ausdrücken. Die Milch zum kochen bringen, die Kartoffeln in die leicht gesalzene Milch bröseln und nochmals ca. 5 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und mit dem Zucker abschmecken und servieren.

Panhas

Zutaten:

Fleischbrühe (Schlachtreste)

Blutwurstteig

Salz, Pfeffer, Nelken

Buchweizenmehl

Fleischbrühe (Schlachtreste) vom Kochfleisch heiß machen, dann etwas Blutwurstteig hineinrühren, gut mit Salz, Pfeffer und Nelken würzen. Wenn alles stark kocht, Mehl (Buchweizenmehl) einstreuen, unter ständigem Rühren kochen lassen, bis das der Holzlöffel in der Teigmasse stecken bleibt. Wenn Luftblasen entstehen, den Topf von der Herdstelle nehmen. Die Masse in Porzellanschüsseln füllen. Nach dem Erkalten stürzen. Den Panhas in Scheiben schneiden und in der Pfanne knusprig braun braten.

Beilage: Äpfel in Scheiben schneiden und in der Pfanne goldbraun braten. Schwarzbrot mit Butter.

Pillekuchen

(2-3 Pillekuchen)

*500 - 600 g Kartoffeln
2 Eier, 2 Esslöffel Mehl
etwas Salz und Pfeffer
2-3 Zwiebeln*

Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen und grob geraspelt. Die Eier mit Salz und Pfeffer schlagen und die geriebenen Zwiebeln und nach und nach die Milch und das Mehl hinzugeben. Dann den Teig mit den geraspelten Kartoffeln mischen und die Masse in die Pfanne geben. In der Pfanne wird der Kuchen in Speck oder Öl abgebacken.

Pillekuchen kann man mit Butter, Schwarzbrot und Rübenkraut servieren.

Reibepuffert

*2 Pfund Mehl, 1 Prise Salz
6 mittlere Kartoffeln
1 Päckchen Trockenhefe
 $\frac{3}{4}$ l Milch (eventuell etwas mehr)*

Hefe, Mehl und Salz vermischen, Milch zugeben und zu einem Teig vermengen. Die Kartoffeln reiben, auf einem Sieb abtropfen lassen, unter den Teig rühren und einige Zeit warm stellen. Dann den Teig in eine große gut gefettete Kastenform füllen und backen (ca. 1 Stunde bei 200°-220° C).

Reibepuffert

(Rezept 2)

1/4 l Milch
1 Päckchen Hefe
1 TL Zucker
2 geh. TL Salz
1 ½ Pfd. Mehl
1 ½ Pfd. Kartoffeln

1/8 l Milch erwärmen, mit der Hefe und 1 TL Zucker anrühren und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit die geschälten Kartoffeln fein reiben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die restliche Milch zum Kochen bringen und unter die geriebenen Kartoffeln rühren. Die gegangene Hefe, Salz und Mehl zum Teig geben und gut verrühren. In eine gefettete Kastenform füllen. Den Backofen auf 50° erhitzen und den Puffert nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen den Teig mit einer Gabel an der Oberfläche einstechen und bei 200 - 220 ° in etwa 60 bis 80 Minuten kräftig braun backen.

Nach dem Erkalten den Puffert mit Butter, Apfel- oder Rübenkraut servieren. Auch in Butter gebratene Puffertscheiben schmecken sehr lecker.

Reibekuchen

(für 4 Personen)

1,5 kg Kartoffeln

3 Eier

1 Teelöffel Salz

2 Zwiebeln

3 EL Haferflocken (oder Mehl)

Kartoffeln schälen, reiben und auf einem Sieb kurz abtropfen lassen. Die weiteren Zutaten zufügen und einen Teig herstellen. In der Pfanne in heißem Fett in kleinen Portionen goldgelb backen.

Dazu kann man Quark, Apfelmus oder Butter reichen.

Reibewaffeln

2 Pfund Kartoffeln

6 Eier

1 Teelöffel Salz

(eventuell 1 Zwiebel)

etwas Pfeffer

3-4 Löffel Paniermehl o. Grießmehl

Kartoffeln schälen, reiben und auf einem Sieb kurz abtropfen lassen. Anschließend mit allen anderen Zutaten zu einem Teig vermengen.

In einem Waffeleisen abbacken.

Reibewaffeln kann man mit Apfelkraut und/oder Butter servieren.

Rübstieleintopf (Stielmus)

Zutaten: 1 kg Rübstiel
 4 Mettwürstchen
 etwas durchwachsener Speck
 6 große Kartoffeln
 Salz
 Pfeffer
 Muskat
 1,5 l Wasser
 1 kleine Zwiebel

Wasser kochen und die Mettwürstchen darin 15 Min. langsam köcheln.

Den Rübstiel säubern (Blätter von den Stielen streichen), Stiele in kleine Stücke schneiden und 2 Min. abkochen. Geschälte Kartoffeln, fein gehackte Zwiebel und Rübstiel zu den Mettwürstchen geben und bei mittlerer Hitze weich kochen. Mit einem Stampfer die Kartoffeln leicht durchstampfen. Speck in einer Pfanne auslassen und zum Eintopf dazugießen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

Owernäuer Watz

(Rezept 1)

ca. 3 kg Kartoffeln
2 altbackene Brötchen
4 Eier
Salz, Pfeffer
4 EL Öl
4 geh. EL Haferflocken
2 EL Mehl
125 g geräucherter durchwachsener Speck
½ l Milch

Die Kartoffeln waschen, schälen, fein reiben und die Brühe gut ablaufen lassen. Die Brötchen in der Milch einweichen und mit den abgelaufenen Kartoffeln in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Eier, Öl, Haferflocken und Mehl hinzugeben und miteinander verrühren. Den geräucherten, durchwachsenen Speck klein schneiden, zu der Kartoffelmasse geben und unterrühren. Eine große Kastenform (ca. 36 x 15,5 cm) mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben. Den Watz bei 220° in ca. 2 Stunden goldbraun backen lassen.

Den Watz aus der Form stürzen und etwa 1 - 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Hierzu reicht man Butter und Apfel- oder Rübenkraut.

Übriggebliebene Scheiben kann man am nächsten Tag in der Pfanne mit Butter goldbraun braten. Hierzu schmeckt ebenfalls Apfel- und Rübenkraut.

Watz

(Kastenform)

2 kg Kartoffeln

10 Eier

2 Teelöffel Salz

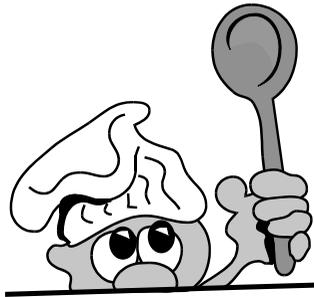
1 Teelöffel Pfeffer

3 Zwiebeln

5 Esslöffel Haferflocken

Kartoffeln reiben und auf einem Sieb abtropfen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten einen Teig herstellen. In eine gut gefettete mit dünnen Speckscheiben ausgelegte Kastenform geben.

Garzeit: 1 ½ - 2 Stunden bei 240° Grad.



Notizen

Kuchen



Torten



Gebäck

After-eight Torte

Teig: 6 Eiweiß, 6 Eigelb
200 g Zucker, 1 Vanillezucker
100 g Mehl, 100 g Speisestärke
2 EL Kakao
½ TL Backpulver

Eiweiß mit 3 EL Wasser in der Küchenmaschine steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln und das Eigelb kurz unterrühren. Die Masse in eine Rührschüssel geben. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, in die Eischaummasse sieben und mit einem Schneebesen unterheben. In eine am Boden gefettete Ø26 Springform geben.

Backzeit: 45 Minuten bei 160°

Creme: 2 Päckchen After-eight
4 Becher süße Sahne
2 Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif

After-eight mit 3 Becher Sahne aufkochen und erkalten lassen (am Abend vorher). Am nächsten Tag die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Den Bisquitboden 2x durchschneiden und mit der After-Eight-Sahne füllen. Auch die Oberfläche und Rand damit bestreichen.

1 Becher Sahne mit Sahnesteif und 1 EL Puderzucker schlagen und die Torte damit verzieren.

Gedeckter Apfelkuchen

300 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
100 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Esslöffel Milch
150 g kalte Butter

Füllung:

2 kg Äpfel
1 Esslöffel Wasser
50 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt

Alles zusammen leicht andünsten.

Von den Zutaten einen Knetteig herstellen. In eine Springform mit Rand den Teig verteilen. Einen kleinen Rest für den Deckel aufbewahren. Den Teig in der Springform mit Rand 15 Min. bei 200° vorbacken. Dann die Füllung daraufgeben. Zuletzt mit der Kuchenrolle den Teig für den Deckel ausrollen und auf die Füllung legen. Nun den Apfelkuchen bei 170° 1 $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

Mit einer Messerspitze den Rand lösen. Den gebackenen Kuchen $\frac{1}{2}$ Stunde in der Form lassen, dann auf eine Tortenplatte heben. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

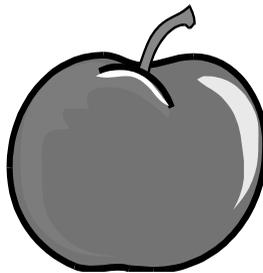
Apfelkuchen nach Großmutter's Art

Teig: 250 g Margarine
250 g Zucker
1 Vanillezucker
5 Eier
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 kg Äpfel
1 Päckchen Puderzucker

Margarine in der Küchenmaschine schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker dazugeben. Anschließend die Eier einzeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in den Teig sieben. Die geschälten, entkernten und in feine Scheiben geschnittenen Äpfel unter den Teig heben und auf ein gefettetes Backblech streichen.

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

Aus dem Puderzucker mit etwas kaltem Wasser einen Guss bereiten und auf den heißen Kuchen streichen.



Bratapfelkuchen

Teig: 125 g Butter
125 Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
250 g Mehl
2 TL Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und in eine gefettete Ø26 Springform füllen. Den Teig am Rand hochziehen.

Belag: 8 - 10 säuerliche Äpfel
 $\frac{1}{4}$ l Milch
1 Becher süße Sahne
150 g Zucker
2 Becher saure Sahne
1 $\frac{1}{2}$ Päck. Vanillepuddingpulver

Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel ganz auf den Teig verteilen.

Die Milch mit Zucker zum Kochen bringen, die süße Sahne mit dem Vanillepuddingpulver verrühren, in die kochende Milch rühren und aufkochen lassen. In eine Schüssel geben und die saure Sahne unterrühren. Diese Masse über die Äpfel verteilen und im Heißluftofen bei 160° ca. 60 Minuten backen. Rand lösen und im Ofen erkalten lassen.

Apfelkuchen mit Kokos

(Blechkuchen)

Teig: 250 g Margarine
250 g Zucker, 2 Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
250 g Mehl
2 Päckchen Vanillepudding
1 schwach geh. TL Backpulver
1 TL Zimt
100 g Kokosraspel

Belag: 1,5 kg Äpfel
100 g Mandelblättchen
2-3 EL Aprikosenmarmelade

Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Vanillepudding und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Zum Schluss Zimt und Kokosraspel hinzufügen. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Die geschälten, entkernten und in Viertel geschnittenen Äpfel auf den Teig legen und die Mandelblättchen darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 35 min. bei 200° backen. Die Aprikosenmarmelade erhitzen und auf den gebackenen Kuchen streichen.

Großmutter's gedeckter Apfelkuchen

Teig: 125 g Butter, 125 g Zucker
1 Vanillezucker, 1 Prise Salz
3 Eier, 250 g Mehl
1 geh. TL Backpulver

Butter in der Küchenmaschine schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in den Teig sieben. $\frac{3}{4}$ des Teiges in eine Ø28 Springform füllen und 20 Minuten bei 160° im vorgeheizten Backofen vorbacken.

Belag: 2,5 kg Äpfel (z.B. Cox Orange)
200 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt
125 g Rosinen
1 Messerspitze Butter
Mandelblättchen

*Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Mit Butter, Zucker und etwas Wasser etwa 10 min. in der Mikrowelle garen. Rosinen und Zimt hinzufügen, auf einem Sieb etwas abtropfen und erkalten lassen. Die abgekühlten Äpfel auf den vorgebackenen Teig geben, den restlichen Teig darüber streichen und Mandelblättchen darüberstreuen. Im Backofen bei 160° ca. 20 min. goldbraun backen. Den Rand lösen und in der Form erkalten lassen.
(Evtl. einen Zuckerguss darüber streichen)*

Apfel-Weintorte

Teig: 2 Eiweiß, 2 Eigelb
90 g Zucker, 1 Vanillezucker
75 g Mehl, 25 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

Eiweiß mit einem EL Wasser steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, das Eigelb hinein geben und kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eischaummasse heben. In einer Ø26 Springform bei 160° ca. 25 min. backen.

Belag: 1 Flasche Wein (0,7 l)
200 g Zucker, 2 Vanillezucker
1 kg Äpfel
2 Päckchen Vanillepudding
200 ml süße Sahne, Zucker
Sahnesteif

*600 ml Wein mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Die Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Nochmals aufkochen lassen. Mit dem restlichen Wein den Vanillepudding anrühren, in die kochende Masse geben und nochmals kurz aufkochen lassen. Einen Tortenring um den erkalteten Biskuitboden legen, die Masse hinein geben und abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Sahne und evtl. etwas Eierlikör verzieren.
(Wahlweise kann man statt Wein auch Apfelsaft verwenden.)*

Aprikosen-Löffelbiskuittorte

Teig: 3 Eiweiß
 3 Eigelb
 125 g Zucker
 1 Vanillezucker
 100 g Mehl
 25 g Speisestärke
 ½ gestrichenen TL Backpulver

Eiweiß mit 2 EL Wasser in der Küchenmaschine steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, das Eigelb hinzugeben und kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Eischaummasse heben. In eine am Boden gefettete Ø26 Springform füllen und bei 160° ca. 35 Minuten backen.

Creme: 200 g Butter
 175 g Puderzucker
 3 Eigelb, 1 ganzes Ei
 1 Packung Löffelbiskuits
 1 Dose Aprikosen (Saft auffangen)
 etwas Zitronensaft
 ½ l süße Sahne
 2 geh. EL Puderzucker
 2 Päckchen Sahnesteif

Die Butter in der Küchenmaschine weißschaumig rühren und den Puderzucker langsam einrieseln lassen. Anschließend die Eier einzeln hinzugeben. Mit ½ EL Zitronensaft und 3 bis 4 EL Aprikosensaft

abschmecken. Den abgekühlten Biskuitboden einmal durchschneiden und mit 1/3 der Creme füllen. Anschließend die abgetropften Aprikosen darauf legen. Wiederum mit Creme bestreichen und den 2. Boden darauf legen. Mit der restlichen Creme bestreichen und die in Aprikosensaft kurz getränkten Löffelbiskuit strahlenförmig darauf verteilen. Am nächsten Tag ½ l süße Sahne mit 2 geh. EL Puderzucker und Sahnesteif schlagen, auf die Torte verteilen und mit Sahnetupfen und Aprikosenstückchen verzieren.

TIPP

*Beim **Backen von Biskuitböden** wird nur der Boden und nicht der Rand der Springform gefettet, da sonst der Rand beim Erwärmen des Fettes rutscht und die Torte in der Mitte eine Wölbung bekommt.*

Aprikosenkuchen

(Blechkuchen)

Teig: 200 g Margarine, 200 g Zucker
1 Vanillezucker, 1 Prise Salz
4 Eier, 250 g Mehl
1 geh. TL Backpulver

Margarine schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Salz mischen und hinzufügen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Auf ein gefettetes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° 15 min. backen.

Belag: 750 ml Milch, 5 geh. EL Zucker
2 Päckchen Vanillepudding
2 Becher saure Sahne (je 250 g)
2 Dosen Aprikosen
2 Päckchen Tortenguss

600 ml Milch mit Zucker erhitzen. Mit der restlichen Milch den Pudding anrühren und in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Heißen Pudding in eine Schüssel geben, die saure Sahne unterrühren und die Creme erkalten lassen. Die Creme auf den vorgebackenen Teig streichen. Aprikosen abtropfen lassen, darauf verteilen und bei 150° nochmals 15 Min. backen.

½ l Aprikosensaft (evtl. mit Apfelsaft auffüllen) mit **2 Päckchen hellem Tortenguss** andicken und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

Amerikaner

(ca. 13 Stück)

100 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

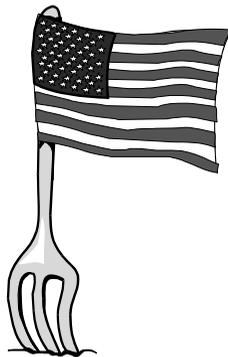
3 TL Backpulver

3 EL. Milch

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (ca. 9 Stück auf ein Blech).

Diese dann 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Die warmen Amerikaner mit Zitronenglasur (Puderzucker mit Zitronensaft verrührt) bestreichen.



Apfelsinen-Schichttorte

Teig: 175 g Margarine
175 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Mehl
30 g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver

Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen. Eier einzeln unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Den Teig auf 4 Springformböden (Ø26) verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200° in ca. 10 min. hellbraun backen. Nach dem backen direkt vom Boden lösen.

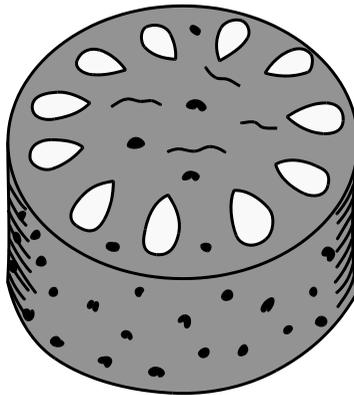
Zum Bestreichen der Böden **100 g bittere Schokolade** mit **10 g Kokosfett** im Wasserbad auflösen und die erkalteten Böden damit bestreichen.

Crème: ¼ l Apfelsinensaft (ca. 4 -5 Stck.)
4 Stck. Würfelzucker
2 EL Puderzucker
1 Päckchen Galetta Vanille
2 schwach geh. Teelöffel Gelatine
400 ml Sahne
Schokoraschel

Gelatine mit 3 EL Apfelsinensaft anrühren und

10 min. quellen lassen. Apfelsinen waschen und die Schale mit dem Würfelzucker abreiben. Den Würfelzucker in die im Wasserbad erhitzte Gelatine geben. Aus Apfelsinensaft, Puderzucker und Galetta eine Creme bereiten. Die aufgelöste Gelatine hinein geben. Wenn die Creme beginnt dicklich zu werden, die geschlagene Sahne unterheben. 3 Böden mit Creme bestreichen und aufeinandersetzen. Den 4. Boden darauf setzen. Den Rand mit Creme und Schokoraspel bestreichen.

Den oberen, schokoladenbestrichenen Boden mit Cremetupfen verzieren.



Baumstamm

Teig: 125 g Margarine
125 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Mehl
30 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, diesen in eine gefettete Rehrückenform füllen und bei 160° ca. 50 Minuten backen.

Kuchen auf ein Kuchenrost geben und erkalten lassen.

Creme: $\frac{3}{4}$ l Milch
8 EL Zucker
2 Päckchen Vanillepudding
250 g Butter
150 g Puderzucker
1 Glas Sauerkirschen
1 $\frac{3}{4}$ Päckchen Vanillepudding
1 Paket Marzipanrohmasse
1 Päckchen Schokoglasur

Aus den angegebenen Zutaten einen Vanillepudding kochen. Diesen im Wasserbad unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

Die Butter in der Küchenmaschine weißschaumig schlagen und den erkalteten Pudding esslöffelweise hinzufügen.

*Die Sauerkirschen mit Vanillepudding andicken und erkalten lassen (evtl. noch nachsüßen).
Kuchen einmal durchschneiden und die beiden Hälften der Länge nach aushöhlen, so dass je Hälfte ein Stück entsteht. $\frac{3}{4}$ der Creme in die untere ausgehöhlte Kuchenschicht füllen, die angedickten, erkalteten Kirschen daraufgeben. Die zweite ausgehöhlte Kuchenschicht mit Creme füllen und daraufsetzen. Den Kuchen außen mit Creme bestreichen und die ausgehöhlten Kuchenteile schräg darauflegen. Mit der restlichen Creme bestreichen. Marzipan mit Puderzucker verkneten, aufrollen und auf dem Kuchen verteilen. Schokoglasur auflösen und über den Marzipan streichen.*



Bienenstich

Teig: 75 g Butter, 75 g Zucker
1 Ei, 1 Prise Salz
220 g Mehl, 4 EL Milch
2 gestr. TL Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, in eine gefettete Ø26 Springform füllen und verteilen.

Belag: 75 g Butter
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
100 g gehobelte Mandeln
4 EL Süße Sahne

Für den Belag die Butter zerlassen und Zucker, Vanillezucker, die gehobelten Mandeln und zum Schluss die Sahne hinzugeben. Die Masse erkalten lassen und auf dem Teig verteilen.

Backzeit: etwa 35 Minuten im Heißluftbackofen bei 150°

Füllung: Von **3/8 l Milch**,
1 Päckchen Vanillepudding
und **4 EL Zucker** einen Pudding kochen und diesen im Wasserbad unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Anschließend **125 g Butter** schaumig rühren und den erkalten Pudding esslöffelweise hinzugeben.
Den erkalten Kuchen durchschneiden und mit der Buttercreme füllen.

(Zum Abheben des oberen Kuchenteiles evtl. einen Tortendeckel zur Hilfe nehmen)

Bienenstich

(Blechkuchen)

Teig: 125 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
 $\frac{3}{4}$ l Milch

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und diesen auf ein Backblech verteilen.

Belag: 100 g Butter
200 g Zucker, 1 Vanillezucker
250 g gehobelte Mandeln
 $\frac{3}{4}$ Becher süße Sahne

Butter in der Pfanne zerlassen. Zucker, Vanillezucker, die gehobelten Mandeln und die Sahne hinzufügen. Etwas erkalten lassen und auf den Teig verteilen.

Backzeit: etwa 20 Minuten im Heißluftbackofen bei 160°

Füllung: Von $\frac{3}{4}$ l Milch, **2 Päckchen Vanillepudding** und **8 EL Zucker** einen Pudding kochen. Diesen im Wasserbad erkalten lassen. 200 g Butter schaumig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise hinzufügen. Den abgekühlten Kuchen vierteln, durchschneiden und mit Creme füllen.

Birnen-Quarktorte

Teig: 60 g Margarine, 125 g Mehl
50 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Ei, 1 Prise Salz
1 Messersp. Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und diesen in eine gefettete Ø26 Springform geben.

Backzeit: etwa 30 Minuten bei 160°

Creme: ¼ l Birnensaft, etwas Zitronensaft
150 g Zucker, 250 g Quark 20 %
1 Päckchen Gelatine
2 Becher süße Sahne
2 Dosen Birnen, 50 g gehackte Mandeln
30 g Zucker, 1 EL Puderzucker
1 Päckchen Sahnesteif

Birnensaft mit Zucker und Quark verrühren, die gequollene, im Wasserbad aufgelöste Gelatine unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Die Masse kalt stellen. Wenn sie zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Einen Tortenring um den gebackenen Boden legen, die abgetropften Birnen darauf verteilen und die Creme darüber geben. Für den Krokant Zucker und Mandeln in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren leicht bräunen. Aus der Pfanne nehmen und rühren bis die Masse etwas abgekühlt ist. Die Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif schlagen, (3 EL für die Verzierung zurücklassen) die erkalteten Krokantbrösel darunter heben und auf der Torte verteilen. Mit Sahne verzieren.

Butterkuchen

(Becherkuchen)

Teig:
*1 Becher süße Sahne
1 Becher Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
2 Becher Mehl
3/4 Päckchen Backpulver*

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 175° 10 Minuten vorbacken.

Belag:
*125 g Butter
1 Becher Zucker
200 g gehobelte Mandeln
3 EL Sahne*

Butter und Zucker in der Pfanne schmelzen lassen, die gehobelten Mandeln und die Sahne unterrühren, auf den vorgebackenen Teig geben und nochmals etwa 10 Minuten im Backofen hellbraun backen.

Dinkelbrot

Zutaten:

700 g Dinkel fein gemahlen
100 g Sonnenblumenkerne geschält
1 Würfel Hefe (42 g)
2 TL Zucker
1 TL Salz
550 ml Buttermilch

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmer Buttermilch auflösen und gehen lassen. Die gegangene Hefe mit den restlichen Zutaten mischen und gut durchkneten.

Den Brotteig in die vorbereitete gefettete Form füllen und 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann die Kastenform im Backofen auf der untersten Schiebeleiste 20 Min. bei 250° und 30 Min. bei 200° backen.

Und hier noch 2 Tipps:

Ob das Brot gar ist, kann man hören: Es klingt dumpf und hohl, wenn man auf die Unterseite klopft.

Wenn man während des Backens ein Gefäß mit Wasser auf den Backofenboden stellt, bewahrt der aufsteigende Dampf das Brot vor dem Austrocknen.

Eva's Leinsamenbrot

Zutaten:

100 g Roggenvollkornschrot
500 g Weizenvollkornmehl
60 ml Essig (vorzugsweise Obstessig)
1 Paket Trockenhefe
1 gestr. Esslöffel Salz

ca. 2 Stunden vor dem Backen 120 g Leinsamen mit 450 ml kochendem Wasser übergießen und quellen lassen.

Zubereitung:

Alle Zutaten, auch den Leinsamen, miteinander mischen (nicht kneten) und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen. Wenn dies im leicht temperierten Backofen geschieht, wird der Teig lockerer, aber das Brot auch krümeliger.

Anschließend einen Laib formen und auf einem Backblech (mit Backpapier auslegen) nochmal $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen.

Bei 210°/60 Minuten backen.

Wer gerne Leinsamen mit Sesam kombiniert, gibt 100 g Leinsamen mit 40 g Sesam zu dem Wasser.

Feinschmeckerbrot

Zutaten:

250 g Weizen, grob geschrotet
250 g Weizen, fein gemahlen
250 g Roggen, grob geschrotet
50 g Hefe
½ l Buttermilch
180 g Rübensirup
½ TL Salz

Die Hefe in etwas lauwarmer Buttermilch auflösen und gehen lassen.

Das Mehl mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten und gut durchkneten.

Den Brotteig in die vorbereitete Form füllen und 45 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Den Ofen auf 150° vorheizen und bei erreichter Temperatur das Brot einschieben.

Backzeit: 1,5 Std., Temperatur 150°



Kartoffelbrot

Zutaten:

500 g Kartoffeln
500 g Weizen-Vollkornmehl
1 Würfel Hefe
200 ml Milch
1 TL Salz
200 g Sonnenblumenkerne
1 Apfel

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, pürieren und mit Weizen-Vollkornmehl mischen.

Hefe in 2-3 Eßl. lauwarmem Wasser glattrühren.

Alles in 200 ml Milch, 200 ml Wasser und Salz zu einem Teig verkneten.

150 g Sonnenblumenkerne rösten und unterkneten.

Den Apfel raspeln und zugeben.

Den Teig 90 Min. ruhen lassen, nochmals durchkneten und in eine Kastenform füllen. Mit 1 Eßl. Sonnenblumenkernen bestreuen und 30 Min. gehen lassen

Bei 225° 50-60 Min. backen.

Weißbrot

Zutaten:

750 g Weizenmehl Typ 405
1 ½ TL Salz, 1 ½ EL Zucker
gut ¼ l Milch
60 g Fett
1 ½ P. Trockenhefe

Zubereitung:

Fett und Milch leicht erwärmen. Die übrigen Zutaten vermischen und langsam die Flüssigkeit zugeben. Den Hefeteig kräftig schlagen und ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nochmals durchkneten, in die vorbereitete Form geben und erneut 15 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen und Brot einschieben.

Backzeit: 15 Min - Temp. 225°, 45 Min. - Temp. 200°

Der Weißbrotteig kann durch Zugabe anderer Zutaten beliebig abgewandelt werden:

Zwiebelbrot:

300 g fein gewürfelte, rohe Zwiebeln
1 ½ TL Curry

Rosinenbrot:

70 g Zucker, 70 g Fett
2 Eier, 150 g Rosinen
1 Eigelb zum Bestreichen

Cappuccino-Nuß-Torte

3 Eier

125 g Zucker

75 g Mehl, 75 g Speisestärke

1 gehäufter TL Backpulver

3 Becher Schlagsahne

3 Tassenportionen lösl. Cappuccino-Pulver(à 10 g)

75 g gehackte Haselnüsse

1 Tüte Schokoladenflocken oder Schokorasjel

3 EL Haselnussblättchen

12 - 16 Mokkabohnen

*Eier trennen, Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen, Eigelb unterziehen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten bei 175 Grad backen. Auskühlen lassen. Boden 2 x durchschneiden. 450 g Sahne, Cappuccino-Pulver und 25 g Zucker (eventuell Sahnesteif) steif schlagen. Unter 2/3 davon die gehackten Nüsse ziehen. Unteren Boden mit der Hälfte einstreichen. 2. Boden daraufsetzen. Rest Nuß-Sahne darauf verstreichen. 3. Boden daraufsetzen. Torte mit übriger Cappuccino-Sahne einstreichen. Mit Schokoflocken bestreuen. Nussblättchen rösten, 150 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahneturnips, Nüssen und Mokkabohnen verzieren.
Kalt stellen.*

Donauwellen

Teig: 275 g Margarine
275 g Zucker, 1 Vanillezucker
5 Eier
300 g Mehl, 75 g Speisestärke
 $\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver
50 g Kakao, 1 EL Zucker
2 Gläser Sauerkirschen
Tortenguss
1 Päckchen Schokoglasur

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Diesen teilen und in den dunklen Teig Kakao, evtl. etwas Rum, eine Messerspitze Backpulver und 2 EL Milch geben. Zuerst den hellen Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Den dunklen Teig ebenfalls. Anschließend die abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen und bei 180° etwa 40 Minuten backen.

$\frac{1}{2}$ l Kirschsafte mit 2 Päckchen weißem Tortenguss andicken und auf dem gebackenen Kuchen verteilen.

Creme: $\frac{3}{4}$ l Milch, 8 EL Zucker
2 Päckchen Vanillepudding
250 g Butter

Aus den angegebenen Zutaten einen Vanillepudding kochen und im Wasserbad unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise hinein geben. Die Creme auf den erkalteten Kuchen streichen und 1 Päckchen aufgelöste Schokoladenglasur darauf verteilen.

Eierlikörkuchen

Teig: 5 Eier
1 Päckchen Puderzucker
1 Vanillezucker
125 g Speisestärke
125 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
 $\frac{1}{4}$ l Öl
 $\frac{1}{4}$ l Eierlikör

Eier schaumig rühren. Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Öl und Eierlikör hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in den Teig sieben.

Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen.

Backzeit: etwa 60 Minuten bei 175°

Eventuell mit einem Guss aus Eierlikör und Puderzucker bestreichen.



Eistorte

Für die Baiserböden: 5 Eiweiß
 200 g Zucker
 ½ TL Zitronensaft

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Zum Schluss den Zitronensaft einrühren und nochmals schlagen. Backblech mit Backpapier auslegen, einen Ø24 Springformboden darauf legen und mit einem Bleistift die Kontur nachzeichnen.

Die Eiweißmasse in einen Spritzbeutel füllen und kreisförmig auf das vorgezeichnete Backpapier spritzen. Den Rest des Eiweißes in Wellenlinien auf das Backpapier spritzen. Zum Trocknen auf die Unterschiene in den Backofen schieben und ca. 2 - 2 ½ Stunden bei 100° trocknen lassen (Ofentür einen Spalt offenlassen). Backofen ausstellen und Baiser nachtrocknen lassen. Den abgekühlten Boden von dem Backpapier entfernen, auf eine Platte geben und einen Tortenring herum legen.

Für das Eis: 5 Eigelb
 150 g Zucker
 6 EL Wasser
 ½ Päckchen Gelatine
 4 Becher Sahne á 200 g
 2 ½ Tafel Zartbitter-Schokolade
 1 EL Kakao

Eigelb mit 3 EL Wasser schaumig rühren, den Zucker langsam einrieseln lassen. Die mit dem Wasser angerührte, gequollene Gelatine im Wasserbad auflösen lassen und langsam in die Eigelbcreme geben. Die Masse teilen und etwas erstarren lassen.

- 1. Masse: 1 Tafel Schokolade grob zerkleinern, 2 Becher geschlagene Sahne und die Schokolade zur Eigelbcreme geben. Einen Teil des übrigen Baiser auf die Creme geben und in der Kühltruhe gefrieren lassen.*
- 2. Masse: Die Schokolade am Vortag mit der Sahne aufkochen und kalt stellen. Die Eigelbcreme, den Kakao und die geschlagene Schokoladensahne vorsichtig miteinander verrühren, auf die gefrorene 1. Schicht geben und ebenfalls gefrieren lassen.*

Für die Garnierung 1 Becher Sahne mit 1 gehäuften EL Puderzucker schlagen, auf die gefrorene Torte spritzen und mit grob geschnittenen Schokoladenstückchen verzieren.



Eiskaffeetorte

Teig: 5 Eiweiß
5 Eigelb
150 g Zucker
1 Vanillezucker
200 g gemahlene Nüsse
50 g gehackte Nüsse
50 g Schokoladenraspel
2 gestrichene TL Backpulver
1 Prise Salz
2 EL Moccalikör

Eiweiß mit 3 EL Wasser in der Küchenmaschine steif schlagen, Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen und das Eigelb kurz unterrühren. In eine Rührschüssel geben, die Nüsse, Schokoladenraspel, das Backpulver und den Moccalikör unterheben. In eine gefettete Ø26 Springform füllen.

Backzeit: 40 Minuten bei 175° (Ofen vorheizen)

Füllung: **1 Glas Sauerkirschen** mit
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
andicken.

Creme: 3 Becher süße Sahne
3 Portionen Eiskaffeepulver
2 Päckchen Sahnesteif
2 EL Puderzucker
2 EL Moccalikör
gehackte Nüsse
Schokorasfel

Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif schlagen. (Für die Verzierung ca. 4 EL abnehmen). Mokkalikör und Eiskaffeepulver hinzufügen. Den erkalteten Biskuit einmal durchschneiden, die erkalteten Kirschen darauf verteilen und mit der Sahne füllen.

Den 2. Boden darauf setzen und mit der restlichen Sahne bestreichen. Den Rand mit gerösteten, gehackten Nüssen vermischt mit Schokoladenraspeln verzieren.

Torte mit Sahnetupfen und Nussmischung verzieren.



Englische Moccatorte

Teig: 4 Eiweiß, 4 Eigelb
125 g Zucker
1 Vanillezucker
80 g Mehl
40 g Speisestärke
10 g Kakao
1 gestr. TL Backpulver
3 EL Rum

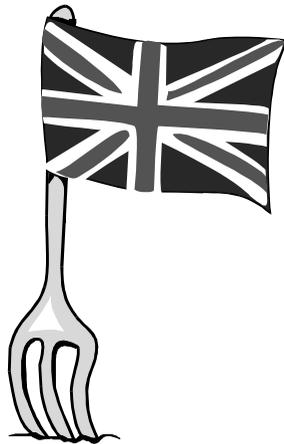
Eiweiß mit 2 EL Wasser in der Küchenmaschine steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und das Eigelb kurz unterrühren. In eine Rührschüssel geben. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, zusammen mit dem Rum mit einem Schneebesen unter die Eischaummasse heben und in eine gefettete Ø26 Springform füllen.

Backzeit: 45 Minuten 160°

Creme: 250 g Butter
200 g Puderzucker
1 Vanillezucker
3 Eigelb
2 EL Instant-Kaffeepulver
Saft einer halben Apfelsine
50 g Mandelblättchen

Butter in der Küchenmaschine schaumig rühren. Den gesiebten Puderzucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Anschließend Eigelb einzeln hinzufügen.

*Den Pulverkaffee durch ein Kaffeesieb sieben und hinzufügen. Ebenso den Apfelsinensaft.
Die Torte einmal durchschneiden und den unteren Boden mit Creme bestreichen.
Den zweiten Boden darauf setzen und Oberfläche und Rand mit der restlichen Creme bestreichen.
Mandeln mit einer Messerspitze Butter in der Pfanne hellbraun rösten und am Tortenrand verteilen.
Oberfläche mit Buttercreme und Moccabohnen verzieren.*



Erdbeer-Baisertorte

Teig: 75 g Butter
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
2 Eigelb, 2 Eiweiß
100 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
2 EL Milch, 90 g Puderzucker

Belag: 400 g gesäuberte Erdbeeren
1½ Becher Sahne, Sahnesteif
Puderzucker, Schokoraspel
Tortenguss
50 g Zartbitterschokolade

Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, in den Teig sieben und die Milch hinzufügen. In eine gefettete Ø26 Springform füllen. Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen. Die Baisermasse auf den Teig verteilen.

Backzeit: 30 bis 35 Minuten bei 160° (Heißluft)
(Backofen 10 Minuten vorheizen)

Den Boden nach dem Erkalten mit der geschmolzenen Zartbitterschokolade bestreichen und trocknen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und zuckern. Abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen. Den Saft mit Apfelsaft auf ¼ l auffüllen, mit einem Päckchen Tortenguss andicken und über die Erdbeeren verteilen. 1½ Becher süße Sahne mit 1 EL Puderzucker und 1½ Päckchen Sahnesteif schlagen, auf den Kuchen verteilen und mit Raspelschokolade verzieren.

Erdbeer-Eierlikörtorte

Teig: 2 Eiweiß, 2 Eigelb
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
50 g Mehl und Speisestärke
1 EL Kakao, 1 TL Backpulver
50 g gemahlene Nüsse

Creme: 500 g Erdbeeren, $\frac{1}{4}$ l Eierlikör
100 g Zucker, 3 Vanillezucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Gelatine
4 Becher (à 200 g) süße Sahne
gehackte Pistazien, Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig bereiten und in eine am Boden gefettete 26Ø Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei **175°** ca. 15 bis 20 Minuten backen. Den Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Erdbeeren waschen, säubern und zuckern. Die Erdbeeren abgießen und $\frac{1}{4}$ l Saft (evtl. mit Apfelsaft auffüllen) mit dem Vanillepuddingpulver andicken und erkalten lassen. **Für die Creme:** Gelatine einweichen und im Wasserbad auflösen. Von dem Eierlikör 2 EL abnehmen und die Gelatine in den restlichen Eierlikör einrühren. Sobald der Eierlikör zu gelieren beginnt 3 Becher mit Vanille- und Puderzucker geschlagene Sahne unterheben. Um den Biskuit einen Tortenring legen, die angedickten Erdbeeren darauf verteilen und die Creme darauf geben. Etwa 2 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen. Die restliche Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Mit der Sahne, dem restlichen Eierlikör und den Pistazien die Torte verzieren.

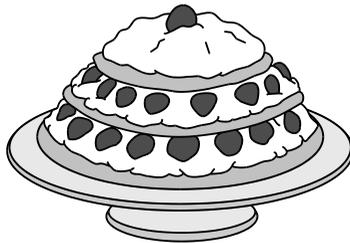
Erdbeer-Mascarpone-Torte

Teig: 3 Eiweiß, 3 Eigelb
125 g Zucker, 1 Vanillezucker
75 g Mehl, 50 g Speisestärke
1 schwach gehäufter TL Backpulver
50 g geraspelte Schokolade

Creme: 250 g Mascarpone
1 Becher saure Sahne
1 Becher Joghurt natur
4 Blatt Gelatine
2 EL Puderzucker
1 ½ EL Zitronensaft
2 Becher süße Sahne
2 EL Erdbeermarmelade
750 g Erdbeeren
1 Päckchen Tortenguss
1 Päckchen Sahnesteif
25 g Mandelblättchen
Schokoraspel

Für den Teig das Eiweiß mit 2 EL Wasser steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und das Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Eigelbcreme heben. Ebenso die geraspelte Schokolade. Den Teig in eine am Boden gefettete Ø26 Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° ca. 25 Minuten backen.
Die Erdbeeren waschen, putzen und zuckern.

Für die Creme Mascarpone, saure Sahne und Joghurt verrühren und die gequollene aufgelöste Gelatine hinzufügen. Ebenso den Zitronensaft. Die Sahne mit 1 EL Puderzucker schlagen und unter die Creme heben. Den Biskuitboden einmal durchschneiden und um die untere Hälfte einen Tortenring legen. Die abgetropften Erdbeeren darauf verteilen. $\frac{3}{4}$ l Erdbeersaft mit einem Päckchen Tortenguss andicken, darüber geben und erkalten lassen. Die Mascarpone-Creme nun darauf verteilen und mit einer Gabel die Erdbeermarmelade auf die noch weiche Creme geben. Den zweiten Boden darauf setzen. Nach ca. 5 Stunden $1\frac{1}{2}$ Becher Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif schlagen und Rand und Oberfläche damit bestreichen und verzieren. Die Mandelblättchen in der Pfanne hellbraun rösten, erkalten lassen, mit den Schokoraspeln mischen und am Rand verteilen.



Eiskuchen mit Zimt

*1/8 l Wasser
125 g Zucker
25 g Schweineschmalz
125 g Mehl
½ gestrichenen TL Zimt
2 Eier
Kuvertüre*

*Wasser mit Zucker und Fett aufkochen, erkalten lassen.
Mehl mit Zimt mischen, löffelweise mit dem
Schneebeesen in das kalte Zuckerwasser rühren, die Eier
dazu und alles zu einem glatten Teig rühren,
Im Eiskucheneisen goldbraun backen. Sofort zu
Hörnchen oder Rollen formen. Die Enden mit
Kuvertüre bestreichen.*



Förstertorte

Teig: 100 g Margarine
100 g Zucker
1 Vanillezucker
3 Eigelb, 3 Eiweiß
150 g gemahlene Haselnüsse
2 - 3 EL Kakao
1 EL Mehl
2 gestr. TL Backpulver

Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Eigelb hinzufügen. Eischnee schlagen und zur Eigelbcreme hinzufügen. Haselnüsse dazugeben. Kakao, Mehl und Backpulver mischen dazugeben und vorsichtig unterheben. In eine gefettete Ø26 Springform füllen.

Backzeit: 30 - 35 Minuten bei 175°

Füllung: 1 Glas Preiselbeeren
½ l Sahne, 2 Sahnesteif
2 gehäufte EL Puderzucker
100 g gehackte Mandeln
½ Päckchen Pistazien
40 g Zucker

Für die Füllung Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif schlagen. Preiselbeeren auf den erkalteten Boden streichen und die Sahne darauf verteilen. Mandeln mit Zucker in einer Pfanne rösten. Rand und Oberfläche mit den gerösteten, mit Pistazien vermischten Mandeln verzieren.

Frankfurter Kranz

*150 g Butter
175 g Zucker
4 Eier
1 Esslöffel Rum
175 g Mehl
75 g Gustin
3 Teelöffel Backpulver*

Einen Rührteig bereiten und diesen in einer Springform mit Einsatz etwa $\frac{3}{4}$ Stunde bei 200° backen.

Füllung:

1 l Milch mit 3 Päckchen Vanille-Puddingpulver und 150 g Zucker zu einem steifen Pudding kochen. Den Pudding abkühlen lassen.

250 g Butter mit 100 g Zucker schaumig schlagen, anschließend löffelweise den Pudding dazugeben.

150 g gehobelte Mandeln (oder Mandelstifte) in der Pfanne mit etwas Butter und Zucker anbräunen und damit den Kuchen bestreuen.

Gewürzkuchen

Teig: 200 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver
40 g Nüsse
40 g Mandeln
50 g Rosinen
2 gehäufte TL löslicher Kaffee
½ Päckchen Lebkuchengewürz
je 1 Prise Pfeffer, Salz, Muskat
2 EL Honig
2 EL Rübenkraut

Margarine mit Zucker schaumig rühren und die Eier einzeln hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und in den Teig sieben. Zum Schluss die übrigen Zutaten hinein geben und den Teig in eine gefettete Kranzform füllen.

Backzeit: ca. 50 Minuten bei 160° (Heißluft).
(Ofen vorheizen)

Grillagetorte

Teig: 140 g Zucker
6 Eigelb
80 g gemahlene Mandeln
60 g Butter, 60 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver

80 g Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und die gemahlene Mandeln unterrühren, etwa 2 Minuten bräunen, die Grillage auf einen Teller geben und rühren bis sie etwas abgekühlt ist.

Butter schaumig rühren, den restlichen Zucker einrieseln lassen und nach und nach die Eigelbe hinzugeben. So lange schlagen bis sich der Zucker gelöst hat.

Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Mehl und Backpulver mischen.

Erkaltete Grillage zerkrümeln. Eischnee auf die Eigelbcreme geben, das Mehl und die Grillage vorsichtig unterheben.

Sofort in zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen Ø26 verteilen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 140° in etwa 35 Minuten hellbraun backen, herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier entfernen und erkalten lassen.

Füllung: 2 ½ Becher süße Sahne
etwa 3 - 4 EL Türkisch Mocca Likör
2 EL Puderzucker
2 Päckchen Sahnesteif

Garnierung: 100 g Zucker
100 g geriebene Mandeln

Die Grillage für die Garnierung wie vor beschrieben zubereiten und erkalten lassen.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen, süßen und Sahnesteif und Likör hinzufügen.

Die Hälfte der Sahne auf den unteren Boden verteilen und den zweiten Boden drauflegen.

Mit der restlichen Sahne die Tortenoberfläche und den Rand bestreichen und mit der zerkrümelten Grillage bestreuen.



Joghurt-Obst-Torte

1 dünner Bisquitboden oder Rührteigboden aus

125 g Butter

100 g Zucker

3 Eiern

150 g Mehl

1½ TL Backpulver

20 Min. bei 180° C gebacken

375 g Quark

100 g Zucker

2 kl. Joghurt (natur oder passende Frucht)

9 Blatt Gelatine

1½ - 2 Becher Sahne,

1 Glas Obst oder ca. 500 g frisches, leicht gezuckertes

Obst (Kirschen, Beerenfrüchte)

1 Pck. Tortenguss

Quark, Joghurt und Zucker glattrühren, aufgelöste Gelatine unterrühren. Geschlagene Sahne und evtl. das abgetropfte Obst unterheben. Tortenring um den Boden legen, Creme einfüllen und einige Stunden kalt stellen.

Nach dem Festwerden evtl. das abgetropfte Obst auf die Creme geben.

Auf jeden Fall aus dem aufgefangenen Fruchtsaft einen Tortenguss zubereiten und auf der Creme oder dem Obst verteilen.

Johannisbeerkuchen auf dem Blech

Teig: 4 Eiweiß
4 Eigelb
150 g Zucker
1 Vanillezucker
140 g Mehl
35 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Eiweiß mit 2 EL Wasser steif schlagen und das Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Eiercreme heben. Auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200 - 225° etwa 30 Minuten backen.

Creme: $\frac{3}{4}$ l Milch, 6 EL Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Gelatine
1 $\frac{1}{2}$ Becher Sahne

Aus den angegebenen Zutaten einen Vanillepudding kochen. Die gequollene Gelatine in den heißen Pudding rühren und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Wenn die Creme anfängt dicklich zu werden, die geschlagene Sahne unterheben und auf den erkalteten Biskuit streichen.

*1 kg gefrorene Johannisbeeren (oder frische) zuckern und auftauen. Die Johannisbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen und auf der erstarrten Creme verteilen. **$\frac{1}{2}$ l Johannisbeersaft mit 2 Päckchen Tortenguss** andicken und über die Johannisbeeren geben.*

Johannisbeer-Joghurttorte

Teig: 75 g Margarine
75 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
100 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten.
Diesen in eine gefettete Springform füllen.
Backzeit: ca. 30 Minuten bei 160° (Heißluft)

Creme: 4 Vanille-Joghurt
200 g Zucker
2 Päckchen Gelatine
2 Becher Sahne
500 g Johannisbeeren
 $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Päckchen Tortenguss

Joghurt mit 100 g Zucker und dem Zitronensaft verrühren und die gequollene, im Wasserbad aufgelöste Gelatine hinzufügen. Unter die fast erstarrte Creme die geschlagene Sahne heben. Die Johannisbeeren mit ca. 100 g Zucker einzuckern. Auf ein Sieb geben und die abgetropften Beeren unter die Joghurtmasse heben. Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen, die Creme hinein geben und erstarren lassen.

$\frac{1}{4}$ l Johannisbeersaft mit Tortenguss andicken und über die erstarrte Creme verteilen.

Käsecremetorte

Boden:

225 g Weizenmehl
½ gestrichenen TL Backpulver
150 g Zucker
3 Eigelb
½ Esslöffel Eischnee
75 g Margarine

Belag:

2 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille
½ l Milch oder ¼ l Milch und ½ l Quarkmolke
200 g Zucker
½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone
750 g trockener Quark
30 g Korinthen oder Rosinen
3 Eiweiß

Zum Bestreichen:

1 Eigelb, 1 EL Milch

Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Eigelb und Eischnee hinein geben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Butter oder Margarine geben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform ausrollen. Den übrigen Teig zu einer Rolle formen und als Rand auf den Boden legen.

Den Rand etwa 3 cm hochziehen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Boden bei mittlerer Hitze etwa 20 - 25 Minuten vorbacken bis er goldgelb ist.

Für den Belag Puddingpulver und 2/3 des Zuckers mit ½ l Milch anrühren. Die übrige Milch oder die Molke zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das angerührte Puddingpulver hinein geben und unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das Backöl und den abgetropften Quark unter den Pudding geben und diesen unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen. Diese Masse in eine Schüssel füllen und die Korinthen oder Rosinen sowie das mit dem Rest des Zuckers zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunterheben. Die Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen. Eigelb und Milch verquirlen und vorsichtig auf die Oberfläche des Kuchens streichen. Den Kuchen in einen schwach vorgeheizten Backofen geben.

Backzeit: 50 - 60 Minuten bei leichter Hitze (ca. 100 Grad)

Der Kuchen darf während des Backens kaum aufgehen. Nach dem Backen den Kuchen sofort mit einem Messer vom Springformrand lösen und in der Form erkalten lassen.

Käsekräbbelchen

1. Rezept

Teig: 1 Pfund Quark
150 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 gestr. TL Salz
4 Eier
1 Pfund Mehl
1 geh. TL Natron
1½ Stange Frittierfett

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten.
Das Frittierfett in der Friteuse erhitzen, jeweils ½ EL
Teig in das heiße Fett geben und von beiden Seiten
goldbraun werden lassen. Heiß in Zucker wälzen.
(Frisch serviert schmecken diese Kräbbelchen
besonders gut)

2. Rezept

Teig: ¾ Pfund Quark
150 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
1 Pfund Mehl
2 Päckchen Backpulver
3 EL Milch

Die angegebenen Zutaten wie oben stehend
verarbeiten.

Käsesahnetorte

Teig: 65 g Margarine
65 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz, 1 Ei
100 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig zubereiten und in eine gefettete Ø26 Springform füllen.

Backzeit: ca. 20 Minuten bei 150° im Heißluftofen

Creme: 125 g Butter, 200 g Zucker
3 Eier, 1 Becher Sahne
10 Blatt Gelatine
500 g Sahnequark
Saft einer halben Zitrone
1 Dose Mandarinen

Gelatine mit dem Mandarinenensaft quellen lassen. Butter schaumig rühren, den Zucker einrieseln lassen und die Eigelbe einzeln hinzugeben. Den Zitronensaft und den Sahnequark hinzufügen und unterrühren. Anschließend die im Wasserbad aufgelöste Gelatine hinzufügen. Den Eischnee steif schlagen und zusammen mit der geschlagenen Sahne und den abgetropften Mandarinen unter die Quarkmasse heben. Einen Tortenring um den erkalteten Boden legen und die Quarkmasse darauf verteilen. Evtl. einen Becher Sahne schlagen, den Rand damit bestreichen und die Oberfläche mit Sahne und Mandarinenpalten verzieren.

Käsekuchen mit Baiserhaube

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl
½ Teelöffel Backpulver
3 Esslöffel Zucker
1 Vanillinzucker
1 Ei
65 g Butter

Einen Mürbeteig mit Rand in eine Springform füllen.

Belag:

½ l Milch
750 g Quark (20 %)
150 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Vanillepudding
3 Eigelb

Baiser:

3 Eiweiß
100 g Puderzucker
100 g Mandeln

Die Zutaten für den Belag verrühren und auf den Teig geben. 1 Stunde bei 180° backen. Anschließend 3 Eiweiß mit 100 g Puderzucker schlagen, auf den gebackenen Kuchen streichen und mit 100 g Mandeln bestreuen. Dann nochmals 10-15 Min. backen. In der Kuchenform auskühlen lassen.

Käsestreuselkuchen

Streusel:

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
1 Pck. Vanillinzucker

Springform einfetten und den Streuselteig teilen. Die eine Hälfte verwendet man für den Boden, die andere wird über den Belag gestreut. Den Streuselteig auf dem Springformboden fest andrücken.

Belag:

1 Dose Pfirsiche oder Mandarinen
(auf dem Boden verteilen)

Füllung:

150 g Margarine
125 g Zucker, 2 Eier
1 Paket Vanillinzucker
500 g Magerquark
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Esslöffel Puderzucker
Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone

Margarine mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Dann Eier, Vanillepuddingpulver, Zucker, Zitronensaft und den abgetropften Quark hinzufügen. Alles gut verrühren und in die Springform geben. Anschließend den restlichen Streusel darüber streuen.

Den Kuchen bei 200° im Backofen 1 Stunde backen.

Kalte Schnauze

(Kekskuchen)

Schokoladenmasse: 250 g Kokosfett

150 g Puderzucker

1 Prise Salz

4 EL Kakao

1 EL Instant-Kaffee

(evtl. etwas Rum)

2 Eier

240 g Butterkeks

Zitronenschale

Kokosfett in einem Topf schmelzen lassen. Eier in einer Schüssel cremig rühren, Puderzucker und Salz einrieseln lassen. Kakao, Instant-Kaffee und evtl. den Rum hinzufügen. Kokosfett abkühlen lassen und nach und nach in die Kakaomasse einrühren.

Einen Bogen Alu-Folie in eine Kastenform legen, den Boden mit Butterkeksen auslegen und mit der Schokoladenmasse bestreichen. So weiter verfahren, bis die Kekse verbraucht sind.

Die obere Schicht sollte aus Schokoladenmasse bestehen.

(Ohne Rum zubereitet, ist dieser schnell hergerichtete Kuchen für einen Kindergeburtstag sehr geeignet).



Buchenauer Kirschtorte

Boden:

7 Eigelb, 7 Eiweiß

250 g Zucker

250 gemahlene geröstete Haselnüsse

1 EL Mehl, 1 TL Backpulver

Füllung und Garnitur:

4 Gläschen (je 2 cl) Kirschwasser

1 Glas entsteinte Sauerkirschen

(750 g Einwaage)

30 g Speisestärke, ½ l süße Sahne

50 g gehackte Haselnüsse

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Haselnüsse mit Mehl und Backpulver mischen. In die Eimasse rühren. Eiweiß steif schlagen. Unter den Teig heben. Teig in eine gefettete Springform füllen. In den vorgeheizten Ofen schieben und 45 Minuten bei 180 Grad backen. Torte kalt werden lassen. Einmal durchschneiden und beide Hälften innen mit Kirschwasser tränken. Für die Füllung die Kirschen mit dem Saft aufkochen. Einige schöne Früchte zum Garnieren zurücklassen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren. In die kochende Kirschmasse geben. Einmal aufkochen und abkühlen lassen. Auf einem Boden verteilen und kaltstellen. Wenn die Masse fest ist, wird die zweite Tortenplatte daraufgelegt. Sahne steif schlagen. Mit zwei Dritteln die Torte überziehen. Tortenrand mit gehackten Haselnüssen garnieren. Restliche Sahne dick auf die Tortenoberfläche streichen und mit Kirschen garnieren.

Mandarinen-Frischkäsetorte

Teig: *Einen Biskuitboden aus 2 Eiern bereiten
(s. Apfelweintorte)*

Creme: *1½ Packungen Zitronen-Götterspeise
1½ Packungen Frischkäse
150 g Zucker
Saft einer halben Zitrone
2 Becher Sahne
3 Dosen Mandarinen*

3/8 l Mandarinen- und Zitronensaft mit der Zitronen-Götterspeise quellen lassen. Anschließend den Zucker hinzugeben und erhitzen. In eine Schüssel füllen und Frischkäse unterrühren. Wenn die Masse beginnt zu erstarren, den Zitronensaft, die geschlagene Sahne und eine Dose abgetropfte Mandarinen unterheben.

Um den kalten Boden einen Tortenring legen und die Creme einfüllen. Nach dem Erstarren die restlichen Mandarinen auf der Torte verteilen.

¼ l Mandarinen- und Zitronensaft (evtl. mit Apfelsaft auffüllen) mit einem Päckchen Tortenguss andicken und darübergeben. Vor dem Servieren evtl. Rand und Oberfläche mit Sahne verzieren.

Mandelkuchen auf dem Blech

1 Becher Sahne
2 Becher Mehl } alles zusammen verrühren
1 Becher Zucker } 1/4 Std. bei 200° backen
4 Eier
½ Paket Backpulver

Belag:

150 g Mandeln
1 Becher Zucker
2 Esslöffel Milch
125 g Butter

Mandeln mit Zucker und Milch in der Butter bräunen, dann auf den vorgebackenen Teig streichen und ca. 5-10 Minuten backen.

Maracuja-Frischkäsetorte

Boden: 150 g Butter
1 Packung Löffelbiskuit
1 Eigelb

Die Löffelbiskuits mahlen und die Butter auflösen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, in einer Ø26 Springform verteilen und im Backofen bei 140° ca. 30 Minuten backen. Sofort auf einen Tortendeckel geben.

Creme: 1 Päckchen Aranca Aprikose-Maracuja
1½ Päckchen Philadelphia Frischkäse
½ l Maracuja Saft
500 ml Sahne, 1 Ei
6 Blatt weiße Gelatine

4 Blatt Gelatine mit 4 EL Maracuja-Saft quellen lassen. Mit 200 ml Maracuja-Saft nach Anweisung auf der Packung eine Aranca-Creme bereiten. 1/8 l Maracuja-Saft, die aufgelöste Gelatine und den Frischkäse einrühren. Wenn die Creme anfängt dicklich zu werden 250 ml geschlagene Sahne unterheben.

Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen, die Creme einfüllen und erstarren lassen.

1/8 l Maracuja-Saft mit 2 EL Zucker süßen und 2 Blatt aufgelöste Gelatine unterrühren. Etwas dicklich werden lassen und auf die erstarrte Creme geben.

Am nächsten Tag den Tortenring lösen, den Rand und die Oberfläche der Torte mit 250 ml geschlagener Sahne verzieren.

Maracuja- Torte

Boden:

2 Eier, 1 EL heißes Wasser
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
50 g Mehl, 50 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

Belag:

2 - 2 ½ Bananen
Zitronensaft, 3 süße Sahne
4 Vanillezucker, 4 Sahnesteif
1 Dose Pfirsiche

Guss:

¼ l Maracujasaft
2 Pck. Vanillesoßenpulver ohne Kochen

Eier und Wasser schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einstreuen und 3 Minuten schlagen, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Den Teig in eine Springform füllen und 20 Minuten bei 175° backen.

Nach dem Abkühlen Bananen in Scheiben auf den Boden legen und mit Zitronensaft beträufeln. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Unter 2/3 der Sahne die klein gewürfelten Pfirsiche heben. Einen Tortenring um den Boden legen und das Pfirsich-Sahne-Gemisch darauf verteilen.

Vanillesoßenpulver unter Rühren zu dem Maracujasaft geben, diese Mischung auf die Creme geben und glattstreichen.

Mit der restlichen Sahne die Torte verzieren

Milchmädchenkuchen

Zutaten für 24 Stücke:

250 g Butter oder Margarine
225 g Zucker, 3 Pck. Vanillin-Zucker
5 Eier
375 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
1 Pck. (200 g) Der Rahm (Sahne)
3 Becher (á 250 g) Schmand
500 g Speisequark
75 g Milchmädchen
(gezuckerte Kondensmilch)
1,5 kg Erdbeeren

Fett, 125 g Zucker und 1 Pck. Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und auf die Ei-Fett-Masse sieben. Rahm zufügen und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) ca. 25 min. backen. Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen. Inzwischen Schmand cremig schlagen. Quark, Milchmädchen, 75 g Zucker und restlichen Vanillin-Zucker unterrühren, auf den Blechkuchen streichen und ca. 1 Std. kühl stellen. Erdbeeren putzen, evtl. halbieren und mit restlichem Zucker bestreuen. Früchte auf der Schmandmasse verteilen und evtl. mit Minzblättern verzieren.

Mocca-Löffelbiskuittorte

Zutaten: 36 Löffelbiskuits
250 g Butter
200 g Puderzucker
2 Eigelb, 1 ganzes Ei
3 Lot Kaffee
2 geh. EL Pulverkaffee
1 EL Apfelsinensaft

Die Butter mit der Hälfte des Puderzuckers schaumig rühren. Inzwischen den Kaffee mit einer halben Tasse Wasser aufgießen und erkalten lassen. Den kalten Kaffee, den gesiebten Pulverkaffee und den Apfelsinensaft zu der Creme geben. Die Eigelbe und das ganze Ei mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren und mit einem Schneebesen unter die Buttermasse heben.

Die Löffelbiskuit nebeneinander auf eine Stollenplatte legen und abwechselnd Löffelbisquit und Creme übereinander schichten. Den Rand und die Oberfläche der Torte ebenfalls mit Creme bestreichen.

100 g Mandeln mit $\frac{1}{2}$ **EL Zucker** in der Pfanne rösten und kalt werden lassen.

Die gerösteten Mandeln an Rand und Oberfläche der Torte verteilen.

Mokka Buttercreme

Teig: 5 Eier
2 EL Wasser
150 g Zucker
1 Vanillezucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g Speisestärke

Creme: $\frac{3}{4}$ l Vollmilch
150 g Zucker
2 Päckchen Sahnepuddingpulver
250 g Butter
3 EL löslicher Kaffee
Mokkabohnen
Schokoladenstreusel
Aprikosenmarmelade

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten. In eine am Boden gefettete 26Ø Springform geben und bei **175°** im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter geben und erkalten lassen.

Für die Creme: $\frac{1}{2}$ l Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Puddingpulver mit der restlichen Milch anrühren, hinein geben und nochmals kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel geben und im Wasserbad unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Die Butter weißschaumig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise hinzugeben. Zum Schluss den löslichen

Kaffee durch ein Kaffeesiebchen sieben und langsam unterrühren.

Den erkalteten Biskuit zweimal durchschneiden. Die untere Schicht mit Aprikosenmarmelade bestreichen und $\frac{1}{4}$ der Buttercreme darauf verteilen.

Die 2. Schicht darauflegen und mit Creme bestreichen.

3. Schicht daraufgeben und die Oberfläche und den Rand mit Creme bestreichen. Anschließend den Rand mit Schokoladenstreuseln verzieren.

Die Torte mit einem Tortenteiler in 16 Stücke teilen, die restliche Creme in einen Spritzbeutel geben und die Torte verzieren.

Vor dem Servieren mit den Mokkabohnen verzieren.

TIPP

Geronnene Buttercreme setzt man mit der Schüssel auf Wasserdampf und schlägt sie kräftig durch oder man schlägt nochmals die angegebene Menge Butter schaumig und gibt die geronnenen Creme esslöffelweise hinzu.

Muttertagstorte (kinderleicht)

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Milch
1 P. Pudding Cremepulver ohne Kochen
Erdbeergeschmack
1 Biskuit-Boden
500 g Erdbeeren
1 gestr. EL Zucker
1 Becher Schlagsahne (200g)

Zubereitung (ca. 1 Std.):

1. Die kalte Milch in eine Rührschüssel gießen und das Puddingpulver hineinstreuen. Etwa 1-2 Minuten schnell durchschlagen, bis eine glatte Creme entsteht.
2. Den Biskuit-Boden auf eine Tortenspitze setzen und auf einem in der Größe passenden Tortenteller legen. Die Erdbeercreme mit einem Teigschaber auf dem Boden glattstreichen.
3. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und die Blättchen abzupfen. Die Früchte der Länge nach halbieren und mit Zucker bestreuen. Etwa 10-15 Min. durchziehen lassen bis sich der Zucker gelöst hat. Nun mit den Erdbeeren die Form eines großen Herzens auf den Tortenboden legen.
4. Die Schlagsahne sehr steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kleine Tupfer zuerst um das Herz herum und dann auf die ganzen freien Ränder spritzen, so dass das Herz in seiner Form zu erkennen ist.

Nougatrolle

Teig: 4 Eiweiß, 4 Eigelb
125 g Zucker, 1 Vanillezucker
75 g Mehl, ½ TL Backpulver
50 g Speisestärke, 2 EL Wasser

Eiweiß mit dem Wasser in der Küchenmaschine steif schlagen. Nach und nach den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und das Eigelb kurz unterrühren. Die Eischaummasse in eine Rührschüssel geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eischaummasse heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig daraufstreichen.

Backzeit: 10 - 15 Minuten bei 200° (Ofen 5 Minuten vorheizen). Nach dem Backen direkt auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Backpapier entfernen und mit dem Tuch zusammen aufrollen.

Creme: 250 g Butter, 180 g Puderzucker
3 Eigelb, 1 ganzes Ei
½ Riegel Nougatmasse

Eigelb und das ganze Ei mit der Hälfte des Puderzuckers in der Küchenmaschine cremig rühren. Die Butter mit dem Rest des Puderzuckers ebenfalls schaumig rühren. Den Nougatriegel im Wasserbad auflösen, etwas abkühlen lassen und langsam in die Buttermasse hinein geben. Anschließend vorsichtig die Eiercreme unterheben. Die ausgekühlte Rolle auseinanderrollen, mit der Creme füllen, aufrollen und die restliche Creme außen verteilen und verzieren.

Nussecken

Boden:

300 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
130 g Zucker
2 Vanillezucker
2 Eier
130 g kalte Butter

Belag:

Aprikosenkonfitüre
200 g Butter
200 g Zucker
2 Vanillezucker
4 Esslöffel Wasser
200 g gemahlene Nüsse
200 g gehackte Nüsse
Kuvertüre

Die Zutaten für den Boden verkneten, auf ein Blech ausrollen und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Für den Belag die Butter zerlassen, Zucker, Vanillezucker und Wasser zufügen und alles erwärmen. Dann die Nüsse unterrühren und kurz aufkochen lassen. Nachdem die Mischung abgekühlt ist, auf dem Teig verteilen.

Bei 175 - 200 Grad 20 - 30 Minuten backen. Das Gebäck etwas abkühlen lassen und dann in ca. 8 x 8 cm große Vierecke teilen und die Vierecke in der Mitte quer durchschneiden. Die Enden in geschmolzene Kuvertüre tauchen.

Schwedische Nusstorte

Teig: 3 Eier
125 g Zucker
125 g gemahlene Nüsse
50 g geriebene Schokolade
1 EL Mehl
1 TL Backpulver

*Eier mit 3 EL Wasser schaumig rühren und den Zucker langsam einrieseln lassen. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eigelbcreme sieben und zusammen mit den Nüssen und der Schokolade vorsichtig unter die Eigelbcreme heben. Den Teig in eine am Boden gefettete Springform füllen und bei **200° ca. 30 Min.** backen.*

Füllung: 2 Becher Sahne
1 gehäufter EL Puderzucker
2 Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif
1 TL Pulverkaffee

Die Sahne mit Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und zum Schluss den durch ein kleines Kaffeesieb gesiebten Pulverkaffee unterrühren. Die Torte einmal durchschneiden und mit der Sahnecreme füllen. Rand und Oberfläche ebenfalls mit Sahnecreme bestreichen, mit geriebener Schokolade und Sahnepuffen verzieren.

Russischer Nusskuchen

Teig:

250 g gehackte Nüsse

5 Eigelb

150 g Zucker

1½ Teelöffel Backpulver

2 Esslöffel Kakao

5 Eiweiß

Die Zutaten mit dem Mixer verrühren.

Eiweiß schaumig schlagen und zuletzt unterheben.

Den Teig ca. 50 Minuten bei 180° backen (Backofen vorheizen).

Belag:

¼ l Sahne mit 2 Esslöffel Puderzucker steif schlagen und auf den Kuchen geben. Die Sahne mit der Gabel zu einem Wellenmuster o.ä. verzieren.

Eventuell Schokoraspel auf die Sahne streuen.

Gestürzter Obstkuchen

100 g Margarine
160 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver
1 Becher Naturjoghurt

500 g Obst nach Wahl
(Rhabarber, Äpfel, ...)
je nach Obstsorte 40 - 80 g Zucker

Springform mit Pergamentpapier auslegen, das vorbereitete Obst hineingeben und mit Zucker bestreuen.

Aus den Teigzutaten einen cremigen Rührteig zubereiten, über das Obst geben. Bei 200° ca. 1 Stunde backen.

Etwas abkühlen lassen, den Kuchen auf eine Platte stürzen, Papier vorsichtig abziehen.

Pflaumenkrapfen

Teig: $\frac{3}{4}$ l Wasser
 80 g Butter
 $\frac{3}{4}$ TL Salz
 200 g Mehl
 5 Eier
 1 Messersp. Backpulver

Wasser, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl sieben, auf einmal in die kochende Masse geben und unterrühren bis sich die Masse vom Topfboden löst und einen Kloß bildet. Brandteig in die Küchenmaschine geben und die Eier nach und nach unterrühren. Zum Schluss das Backpulver hinzugeben.

Zum Ausbacken: 1 $\frac{1}{2}$ Stange Pflanzenfett
Zum Füllen: 1 Glas Pflaumenmus
Zum Wenden: etwa 100 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt

Pflanzenfett in einem Topf oder der Friteuse auf 170° erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Bällchen abstechen. Je 4 - 5 Stück im heißen Fett ausbacken.

Ausbackzeit: etwa 8 Minuten. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchentrepp kurz abtropfen lassen.

Pflaumenmus in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und die noch heißen Krapfen füllen. Zucker und Zimt in einem Schüsselchen mischen und die Krapfen darin wälzen. (Ergibt etwa 18 - 20 Stück)

Quenchtorte

Boden:

100 g Margarine
100 g Zucker
1 Vanillezucker
2 Eier
150 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver

Belag:

3 Dosen Mandarinen
2 süße Sahne
2 Sahnesteif
2 Vanillezucker
1 Becher Creme fraiche
3 Esslöffel Quenchipulver
(Instant-Getränkpulver)

Margarine schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, Eier einzeln zufügen und 1 Minute schlagen, Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach zufügen. Boden in einer gefetteten Obstbodenform 15 - 20 Minuten bei 200° backen. Nach dem Abkühlen mit den gut abgetropften Mandarinen belegen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen, Creme fraiche und Quenchipulver unterheben (nicht mit dem Mixer), auf die Mandarinen geben, kuppelförmig verteilen und den Kuchen kaltstellen.

Rhabarber-Baiser

(Blechkuchen)

Teig: 250 g Margarine
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
4 Eigelb
200 g Mehl
80 g Speisestärke

Baiser: 2½ gestr. TL Backpulver
4 Eiweiß
200 g Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Für den Belag **1½ kg Rhabarber** waschen, abziehen, in 3 - 4 cm große Stücke schneiden und gleichmäßig auf den Teig legen.

Backzeit: 30 Minuten bei 160° (Heißluft)

Für den Baiser Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen und nach etwa 20 Minuten Backzeit diesen über den Rhabarber streichen oder spritzen. Auf der oberen Schiene des Backofens leicht bräunen lassen. (Evtl. gehobelte Mandeln über dem Baiser verteilen).

Rhabarberkuchen mit Streusel

Teig:

200 g Zucker

250 g Butter

1 Ei

etwas Vanille

500g Mehl

1 P. Backpulver

Füllung:

1,5 kg Quark

2 Eier

1 ½ P. Vanillepuddingpulver

100 g Zucker

etwas Zitrone

Rhabarber (oder Äpfel, ...)

Aus den Teigzutaten einen krümeligen Mürbeteig herstellen, gut 2/3 davon auf einem Backblech ausrollen.

Zutaten für die Füllung verrühren, auf den Teig geben und mit dem Obst belegen.

Restlichen Teig als Streusel darüber geben.

Bei 200° ca. 45 min backen.

(Bei Verwendung von Äpfeln noch Rosinen und etwas Zimt zugeben.)

Rhabarberschnitten mit Guß

Boden:

250 g Margarine

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

4 Eier

Salz

250 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

Belag:

600 g Rhabarber

Guss:

2 Päckchen Dr. Oetker Gala Feine Bourbon-Vanille

80 g Zucker

700 ml Milch

3 Becher Creme fraiche (à 150 g)

Aus den Zutaten für den Boden einen Rührteig herstellen, in eine gefettete, gemehlte Fettpfanne geben und glattstreichen.

Den Rhabarber waschen (nicht abziehen), in ca. 2 cm große Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen.

Bei 170 - 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Pudding nach Packungsanweisung kochen und unter den noch warmen Pudding die Creme fraiche rühren, nach ca. 30 Minuten Backzeit die Puddingmischung auf den Kuchen streichen und noch 15 Minuten backen lassen.

Rocher-Torte

Boden:

150 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

4 Eier

1 TL Backpulver

200 g gemahlene Haselnüsse

Belag:

2 Packungen Rocher Kugeln

(à 16 Stück, gut durchkühlen lassen)

3 Becher Schlagsahne

1 Päckchen Sahnesteif

40 g Vollmilch-Kuvertüre

30 g Haselnussblättchen

1 Päckchen Vanillezucker

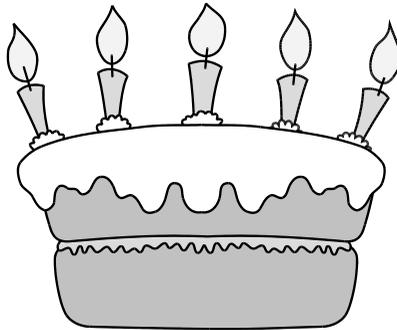
Fett und Zucker schaumig schlagen. Eier nach-einander unterrühren. Gemahlene Haselnüsse und Backpulver mischen und unterrühren.

Eine Springform (26 cm) einfetten. Teig einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen. 24 Rocher-Kugeln zerdrücken, 2 Becher Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Sahne unter die Rocher-Masse heben. Springformrand oder Tortenring um den ausgekühlten Boden legen und die Sahnecreme daraufstreichen.

Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Inzwischen Kuvertüre schmelzen und Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Haselnussblättchen an den oberen Tortenrand drücken.

Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine winzige Ecke abschneiden und die Torte mit Streifen verzieren. Restliche Sahne und Vanillezucker steif schlagen und die Torte mit Sahnetuffs verzieren. Restliche, gut gekühlte Rocher-Kugeln mit einem scharfen Messer halbieren und auf die Sahnetuffs setzen.



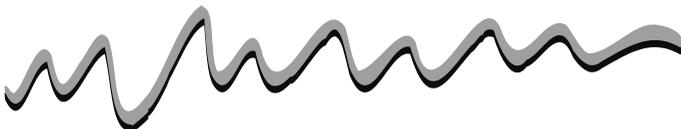
Rotweinkuchen

Teig: 250 g Margarine
250 g Zucker, 1 Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 - 150 g Blockschokolade
1 TL Zimt
1 TL Kakao
1/8 l Rotwein

Margarine schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und die Eier einzeln hinein geben. Mehl, Backpulver, Kakao mischen und in den Teig sieben. Die Blockschokolade reiben und zusammen mit dem Rotwein hinzufügen. Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen.

Backzeit: 60 Minuten bei 175° (Ofen 5 Minuten vorheizen)

Guss: Aus **150 g Puderzucker** und **Rotwein** einen Guß bereiten und den abgekühlten Kuchen damit bestreichen.



Schmandkuchen

Teig: 100 g Margarine, 2 Eigelb
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
150 g Mehl, 1 geh. TL Backpulver

Belag: 2 Dosen Mandarinen
 $\frac{1}{2}$ l Milch
9 EL Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
3 Becher Schmand à 250 g
250 g Quark 40 %
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 Eiweiß

Für den Teig aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und in eine gefettete 26 Ø Springform geben. Am Rand den Teig etwas hochziehen.

Für die Creme: 400 ml Milch mit 8 EL Zucker zum Kochen bringen und das mit der restlichen Milch angerührte Puddingpulver einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel geben, Schmand, Quark und Zitronensaft hinzufügen und unterrühren. Das Eiweiß mit einem EL Zucker steif schlagen und unter die Creme heben. Die Mandarinen abtropfen lassen, vorsichtig unterheben und die Creme auf dem Teig verteilen. Den Kuchen bei 160° ca. 50 bis 60 Minuten hellbraun backen.

Nach dem Backen den Rand lösen und im Ofen erkalten lassen.

(Evtl. können die Mandarinen auch nach dem Backen auf dem Kuchen verteilt und mit angedicktem Saft überzogen werden)

Schneegestöber

Boden:

5 Eier

3 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

200 g gemahlene Nüsse

2 EL Mehl

1 TL Backpulver

Füllung:

3 Sahne

3 Sahnesteif

1 Päckchen Vanillezucker

100 g geriebene Schokolade

Nutella

1 Tafel Schokolade

1 Würfel Palmin

Für den Boden Eier, Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Nüsse und mit Backpulver gemischtes Mehl unterheben. 30 Minuten bei 180 - 200 Grad backen.

Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, 100 g geriebene Schokolade unterheben, Boden einmal teilen, unteren Boden mit Nutella und der Hälfte der steifgeschlagenen Sahne bestreichen, den oberen Boden darauflegen und mit der restlichen Sahne bestreichen. Palmin erhitzen und die Tafel Schokolade nach und nach darin auflösen, etwas abkühlen lassen, über die Sahne geben und mit einer Gabel leicht unterziehen.

Schneewittchenkuchen

(Blechkuchen)

Teig: 250 g Margarine
250 g Zucker, 1 Vanillezucker
6 Eier
350 g Mehl
8 g Backpulver
evtl. etwas Milch
2 Gläser Sauerkirschen

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Diesen in zwei Hälften teilen. Die 1. Hälfte auf ein gefettetes Blech streichen. Unter die 2. Hälfte **3 EL Nutella** und 1 Messerspitze Backpulver rühren. Diesen Teig auf den hellen Teig streichen und die abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen.

Backzeit: etwa 45 Minuten bei 170°

Belag: 3 Päckchen Quark
1 gehäufter TL Gelatine
6 EL Zucker, 2 Vanillezucker
3 Becher Sahne
 $\frac{1}{2}$ l Kirschsafte
2 Päckchen Tortenguss

Den Quark mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen und die aufgelöste Gelatine hinzugeben. Wenn die Masse beginnt zu erstarren, die geschlagene Sahne unterheben und die Creme auf den erkalteten Kuchen streichen. Kirschsafte mit 2 EL Zucker süßen, mit 2 Päckchen Tortenguss andicken und über die erstarrte Creme geben.

Schichttorte

Teig: 250 g Margarine
375 g Zucker
5 Eier
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

*Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten.
Aus diesem Teig in einer Ø28 Springform 4 Böden
backen.*

Creme: $\frac{1}{4}$ l saure Sahne
100 g gemahlene Mandeln
25 g gehackte Mandeln
2 Vanillezucker
Johannisbeergelee

Guss: 150 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Wasser

*Die saure Sahne mit Vanillezucker und den Mandeln
verrühren.*

*Die erkalteten Böden mit Johannisbeergelee
bestreichen, mit der Saure-Sahne-Creme füllen und
zusammensetzen.*

*Einen Guss aus Puderzucker, Wasser und Zitronensaft
bereiten. Die Oberfläche und den Rand mit dem Guss
bestreichen.*

Sekttorte

Teig: Von 2 Eiern einen Biskuitboden bereiten.

Creme: 0,4 l Sekt
2 Päckchen Aranca Zitrone
2 Eier
1 ½ Päckchen Gelatine
2 Becher Sahne
100 g Puderzucker
2 Vanillezucker

Den Sekt mit Eiweiß schaumig rühren und das Cremepulver auf einmal hinzugeben. Ca. 3 Minuten weiter schaumig schlagen und die Aromakapsel hinzufügen. Gelatine mit Wasser quellen lassen, im Wasserbad auflösen, etwas abkühlen lassen und zur Creme geben. Wenn die Masse anfängt zu erstarren, die mit Vanillezucker und Puderzucker geschlagene Sahne unterheben.

Um den erkalteten Biskuitboden einen Tortenring legen und die Creme hinein geben.

Vor dem Servieren den Tortenring entfernen, den Tortenrand mit geschlagener Sahne bestreichen und die Oberfläche mit Sahnetupfen verzieren.

Stachelbeer-Baiser-Torte

Teig:

100 g Butter

100 g Zucker

4 Eigelb

1 Prise Salz

125 g Mehl

½ Backpulver

Die Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.

4 Eiweiß

150 g Zucker

Eiweiß und Zucker zu einer Baisermasse verarbeiten.

Teig halbieren und in je eine Springform geben, mit Baisermasse bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Bei 180° ca. 20-30 Min. backen.

2 Becher Sahne mit 2 Päckchen Vanillinzucker und 2 Sahnesteif schlagen. 1 Glas Stachelbeeren (abtropfen lassen) unterheben und auf den ersten Boden streichen. Den zweiten Boden als Deckel daraufsetzen.

Stachelbeer-Buttercreme

Teig: 125 g Margarine
125 g Zucker
1 Vanillezucker
2 Eier
etwas Salz
100 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
30 g Speisestärke

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und aus diesem Teig in einer $\varnothing 26$ Springform (ohne Rand) 3 Böden backen.

Backzeit: 10-15 Minuten bei 200°

(Die Böden nach dem Backen sofort vom Boden lösen)

Creme: $\frac{1}{2}$ l Milch
1 $\frac{3}{4}$ Päckchen Vanillepuddingpulver
6 EL Zucker
250 g Butter
etwas Zitronensaft
1 Päckchen Tortenguss
75 g geröstete Mandeln

Milch und Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver hinein geben und aufkochen lassen. In eine Schüssel geben und im Wasserbad mit gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise hinzufügen.

Mit $\frac{1}{2}$ EL Zitronensaft und etwas Stachelbeersaft die Creme abschmecken.

1 Boden auf einen Tortendeckel legen, 1 Glas Stachelbeeren abtropfen lassen und die Stachelbeeren auf den Boden legen (2 cm am Rand freilassen).

$\frac{1}{4}$ l Stachelbeersaft mit einem Päckchen Tortenguss andicken und darübergerben. Die beiden anderen Böden mit der Creme bestreichen und die 3 Böden zusammensetzen.

Den Rand mit Buttercreme bestreichen und mit gerösteten Mandeln verzieren.

Den äußeren Rand der Tortenoberseite ebenfalls mit Buttercreme verzieren.



Streuselkuchen

Teig:

1 Pfund Mehl

65 g Zucker

65 g Butter

1 Prise Salz

1 Päckchen Hefe oder Trockenhefe

etwas warme Milch

Von den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Den Teig in einer Schüssel mit Deckel gehen lassen, dann gut durchkneten, auf ein Backblech ausrollen und nochmals gehen lassen.

Belag:

400 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter

1 Vanillinzucker

1 Teelöffel Zimt

➤ *zu Streusel verarbeiten*

Die Streusel auf den Hefeteig streuen und nochmals einige Zeit gehen lassen. Bei 240° ca. 20 Minuten backen.

Süß-Sauer-Torte

250 g Butter
250 g Zucker
5-6 Eier
1 Vanillinzucker
200 g Mehl
50 g Gustin
½ TL Backpulver

Von diesen Zutaten einen Rührteig herstellen.
Auf einem gefetteten Springformdeckel 5 dünne Böden
backen (170° / ca. 10 - 12 Minuten).

Füllung:

1 ½ Becher süße Sahne mit Sahnesteif schlagen
1 ½ Becher saure Sahne schlagen und unter die
geschlagene süße Sahne heben

Die Böden abwechselnd mit der Sahnemasse
bestreichen (nach Belieben kann man auch die Böden
mit Johannisbeergelee und Sahnemasse bestreichen).

Anschließend 150 g Puderzucker mit 3 EL heißem
Wasser glattrühren und den Tortendeckel damit
bestreichen. Der Tortenrand wird mit der restlichen
Sahnemasse bestrichen.

Apfelwaffeln

250 g Butter

75 g Zucker

4 Eier

250 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

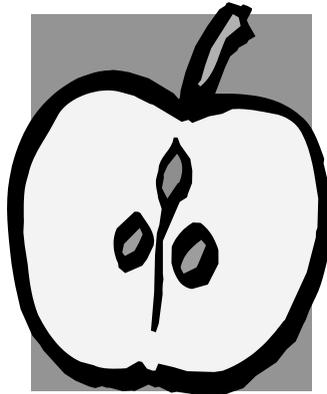
1/8 l Milch (lauwarm)

300 g klein gewürfelte Äpfel

½ Teelöffel Zimt

50 g Mandeln oder Nüsse gerieben

Fett schaumig schlagen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit der Schöpfkelle portionsweise in das Waffeleisen geben. Das Waffeleisen muss gut gefettet sein.



Obernauer Waffeln

*1 Pfund Mehl
½ Pfund Butter
½ Pfund Zucker
4 Eier
½ Päckchen Backpulver
1 Vanillinzucker
¾ l Milch oder Sprudel*

Butter und Zucker schaumig schlagen. Mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einer Schöpfkelle den Teig portionsweise in das Waffeleisen geben und die Waffel goldbraun backen.

Die Waffeln reicht man mit Puderzucker, heißen Kirschen und Sahne oder Milchreis.

Waffelteig für Eilige

*1 Becher Sahne
2 Becher Mehl
1 Becher Zucker
4 Eier
1/2 Päckchen Backpulver*

Alles zu einem Teig verrühren und im Waffeleisen abbacken.

Waldmeistertorte

1 Biskuitboden von 2 Eiern bereiten.

Creme:

2 Päckchen Gelatine gemahlen (weiß)

4 - 6 EL kaltes Wasser zum Anrühren

125 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

3 Eigelb

1 Päckchen Waldmeister Götterspeise

knapp $\frac{1}{2}$ l Wasser

500 g Quark

Saft einer Zitrone

3 Eiweiß

$\frac{1}{4}$ l Sahne

1 Päckchen Waldmeister Instant

$\frac{1}{4}$ l Wasser

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Quark und den Saft einer Zitrone hinzugeben. Dann die nach Packungsvorschrift aufgelöste Gelatine tröpfchenweise unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen, Sahne steif schlagen, beides unterrühren. Die zubereitete Waldmeister-Götterspeise in Stücke schneiden und zuletzt unterheben.

Um den erkalteten Biskuitboden einen Tortenring legen und die Masse darauffüllen.

Auf die fertige Torte einen Deckel aus 1 Päckchen Waldmeister Instant gemischt mit $\frac{1}{4}$ l Wasser machen.

Zitronenkuchen

(Blechkuchen)

Teig: 350 g Butter
350 g Zucker, 1 Vanillezucker
6 Eier
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
abgeriebene Schale von 2 Zitronen

Butter schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Anschließend die Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Zum Schluss die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen. Auf ein gefettetes Backblech streichen.

Backzeit: 175° ca. 20 Minuten (5 Minuten vorheizen)

Einen Guss bereiten aus 200 g Puderzucker
3 - 4 EL Zitronensaft

Diesen auf den erkalteten Kuchen streichen.



Zitschkuchen

Boden:

4 Eier
2 Tassen Zucker
1 Vanillezucker
Zitronen-Aroma
3 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Öl
1 Tasse Limo

Crème:

3 süße Sahne
2 saure Sahne
Saft von 2 Zitronen
1 Vanillezucker
Zucker nach Geschmack
Puderzucker und Zimt

Eier schaumig schlagen, Zucker, Vanillezucker und Zitronen-Aroma zufügen, Mehl mit Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise zum Teig geben, Öl und Limo unterschlagen, den Teig auf ein Blech geben und bei 200° 15 Minuten backen.

Die süße Sahne steif schlagen und die saure Sahne unterheben, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker zufügen und auf dem abgekühlten Boden verteilen. Puderzucker und Zimt mischen und über den Kuchen sieben.

Berliner Brot

250 g Butter
500 g Zucker
5 Eier
etwas Salz
500 g Mehl
80 g Kakao
1 Päckchen Schokoladenpudding
1 Päckchen Backpulver
1½ TL Zimt, ¼ TL Muskat
1 Messerspitze Nelken
1 Päckchen Korinthen
1 Päckchen Zitronat
150 g gehackte Nüsse
50 g gehackte Mandeln
Rum
150 g Puderzucker

Butter schaumig rühren, Zucker und Salz langsam einrieseln lassen und die Eier einzeln hinzufügen. Mehl mit Kakao, Schokoladenpudding und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Die Korinthen mit Rum tränken, gut durchziehen lassen und diese zusammen mit den übrigen Zutaten zum Teig geben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 175° ca. 35 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Mit Puderzucker und Wasser einen hellen Guss bereiten, diesen auf den heißen Kuchen streichen und direkt in Rechtecke von ca. 4 x 5 cm schneiden.

Blitzkuchen

*250 g Butter, 250 g Zucker
4-5 Eier, 250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
100 g gehobelte Mandeln*

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren, auf ein gefettetes Blech streichen und bei ca. 200 Grad im Backofen goldbraun backen. Noch heiß in kleine Stücke schneiden (ergibt etwa 2 Bleche).

Elisenlebkuchen

*je 100 g brauner und weißer Zucker
2 Eier
1 P Vanillezucker
1 Messerspitze gem. Nelken
1 TL Zimt, 1 EL Rum
etwas Zitronenaroma
75 g Zitronat oder Orangeat
125 g gemahlene Mandeln
100 - 125 g gem. Nüsse
40 Oblaten, 200 g Puderzucker*

Eier und Zucker zu einer dicken, cremigen Masse schlagen, Gewürze, Zitronat und Mandeln unterrühren und so viel Nüsse, dass der Teig noch streichfähig ist. Auf die Oblaten streichen und bei 130 - 150° 25 - 30 min. backen. Puderzucker mit heißem Wasser anrühren und auf die heißen Plätzchen streichen.

Florentiner

*50 g Butter
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
2 EL Honig
100 ml süße Sahne
150 g gehobelte Mandeln
100 g gehobelte Nüsse
25 g Belegkirschen
½ EL Mehl, Rumaroma
100 g Zartbitter-Schokolade*

Butter, Zucker, Vanillezucker und Honig in der Pfanne erhitzen bis die Masse leicht gebräunt ist. Sahne, Mandeln, Nüsse und klein geschnittene Belegkirschen hinzufügen, unterrühren und so lange kochen lassen bis die Masse gebunden ist. In eine Schüssel geben, Rumaroma und Mehl hinzugeben und unterrühren. Die Masse mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und bei 200° ca. 8 - 10 Minuten im vorgeheizten Ofen hellbraun backen. Nach dem Backen erkalten lassen und mit der im Wasserbad aufgelösten Schokolade die Unterseite bestreichen.

Gefüllte Kugeln

250 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g Zucker
125 g Butter
1 Ei

Eigelb
Johannisbeergelee
gehackte Mandeln oder Nüsse

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und kalt stellen. Den Teig zu kleinen Kugeln rollen, mit Eigelb bestreichen und in Mandeln oder Nüssen wenden. In die Mitte eine kleine Vertiefung drücken und mit Gelee füllen.

Bei 175° C ca. 15 Min. backen.

Haferflocken-Plätzchen

Zutaten für den Teig:

100 g Butter

1 Ei, 1 Vanillinzucker

100 g Honig

1 Messerspitze Salz

125 g kernige Haferflocken

1 TL Backpulver

100 g gemahlene Walnüsse oder Haselnüsse

60 g Rosinen, 100 g gehackte Schokolade

Zutaten gut verrühren, mit einem Teelöffel kleine Häufchen formen und bei 175° ca. 20 Minuten backen.

Zutaten für den Guss:

100 g Puderzucker

1 EL heißes Wasser

1 EL Butter, 1 Fl. Butter Vanille

Hagelzuckerplätzchen

500 g Mehl

375 g Butter

$\frac{1}{4}$ l Saure Sahne

Alles zu einem Teig verrühren und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Dann dünn ausrollen mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei 200° ca. 15 Minuten backen.

Der Teig reicht für 1 $\frac{1}{2}$ Bleche aus.

Mandelschnitten

(ca. 50 Stück)

250 g Butter

150 g Puderzucker

1 Ei

3 EL Milch

abgeriebene Schale $\frac{1}{4}$ Zitrone

500 g Mehl

200 g grob gehackte Mandeln

100 g Schokoladenglasur

200 g geröstete Mandelstifte

Butter mit Puderzucker, Ei, Milch und Zitronenschale verkneten. Mehl nach und nach mit den grob gehackten Mandeln unter das Butter-Zucker-Gemisch kneten. Den Mürbeteig zu langen Rollen formen und zu einer eckigen Stange drücken. In Folie 2 Std. in den Kühlschrank. Etwa 6 mm dicke Scheiben abschneiden und auf das Backblech legen.

Auf mittlerer Schiene 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Abgekühlte Plätzchen mit Schokoladenglasur dick bestreichen und geröstete Mandelstifte darauf geben.

Nussschnecken

Teig:

500 g Mehl, 1 TL Backpulver
100 g Zucker, 2 Vanillezucker
2 Eier, 250 g Butter

Füllung:

250 g gemahlene Nüsse
150 g Zucker
2 Vanillezucker
1 ganzes Ei, 1 Eiweiß
6 EL Rum, 200 g Rosinen
Zimtzucker
1 Eigelb, 2 EL Milch

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig bereiten, kalt stellen. Rosinen in Rum einweichen, mit den übrigen Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Teig in 4 Portionen rechteckig ausrollen (35 x 25 cm), Füllung gleichmäßig aufstreichen, von der längeren Seite her aufrollen und kalt stellen (über Nacht). Dann die Rollen in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit 1 Seite in Zimtzucker drücken und mit dieser Seite auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Milch verschlagen, Plätzchen damit bestreichen, bei 175° C 10 - 15 Min. backen.

Tipp: Frischhaltefolie über ein Backbrett legen, Teig darauf ausrollen, Rollen mit Hilfe der Folie formen und darin kühlen.

Walnüsschen

250 g Mehl

125 g Zucker

150 g Butter

100 g gemahlene Walnüsse

1 TL Backpulver

1 P. Vanillezucker

1 P. Vanillepuddingpulver

je 1 Prise Muskatnuss und Salz

1 Ei

50 g Orangeat

abgeriebene Schale von 1 Orange

Walnusshälften

Guss aus:

Puderzucker und Orangensaft

Teigzutaten gut verkneten, knapp fingerdick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen.

Auf einem gefetteten Backblech ca. 15 min bei 200° C backen. Anschließend mit dem Guss bestreichen und mit je einer Walnusshälfte belegen.

Wespennester

500 g Mandeln
400 g feinsten Zucker
6 Eiweiß
1 Prise Salz
250 g Schokolade

Die gebrühten und abgezogenen Mandeln in Stifte schneiden und mit der Hälfte des Zuckers anrösten. Die Schokolade grob hacken, mit den gerösteten Mandelstiften mischen und erkalten lassen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, den restlichen Zucker nach und nach zufügen. Die Schokoladen-Mandel-Masse unter den Eischnee geben und einige Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach kleine Makronen auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech setzen.

*Backen: 20 - 25 Minuten E-Herd 140 - 150 Grad
G-Herd Stufe 2*

Nachwort

*Ach, ein Unglück ohne Frage
ist das Essen, doch bei Tage
kann der Mensch nicht ohne dem
sein, und das ist unbequem.*

*Durch des Mundes enge Schleuse
zwängt mit Mühe man die Speise,
bis sie - klein und weich zerlutscht -
tiefer in den Magen rutscht.*

*Bald bemerkt man, nicht erheitert,
dass der Bauch sich stark erweitert,
und mit saurem Gesicht
stellt man fest, dass das Gewicht
sich bedenklich hat verschoben,
und zwar leider Gottes nach oben.*

Moral:

*Alles im Leben geht natürlich zu,
nur die Hose geht natürlich nicht zu !!*

Heinz Erhardt