

EINFACH KÖSTLICH

Empfehlungen aus Mama's Küche





EINFACH KÖSTLICH 3

Empfehlungen aus Mama's Küche



Liebe Köchinnen,
liebe Köche,

nun halten Sie den 3. Band des Kochbuchbestsellers „Einfach köstlich“ in Ihren Händen! Die große Nachfrage dieses Werkes hat uns sehr ermutigt den 3. Band rechtzeitig zum Herbst 2007 herauszugeben. In der Tat – ein gelungenes Werk!

Wie in den ersten 2 Bänden von „Einfach köstlich“ finden Sie auch in diesem Band eine große Auswahl von neuen Rezepten zum Kochen, Backen und Grillen. Es ist ein Kochbuch der besonderen Klasse! Besonders in der Vielfalt, besonders in der Gestaltung, besonders einfach. Einfach köstlich! Viele Köchinnen und Köche, Mütter und Großmütter haben bei der Sammlung dieser wertvollen Rezepte mitgeholfen und diese zur Verfügung gestellt, damit sich Menschen an den Köstlichkeiten erfreuen können. Eine gute Tat, die Segen bringt - auch für kommende Generationen.

An dieser Stelle sei allen, die sich daran beteiligt haben, herzlich gedankt!

Dieses Buch kann für Sie eine große Hilfe in Sachen Gastfreundschaft werden. Kochen und backen Sie, laden Sie Gäste ein, um mit ihnen die köstlichen Speisen zu genießen. Verschenken Sie das Buch und lassen Sie die Gastfreundschaft wieder neu aufleben. Gott segne Sie!

Und noch etwas: Dankbarkeit ist dem Menschen nicht angeboren, sie muss gelernt werden. Darum, vergessen Sie nicht bei all dem Genuss Gott dem Schöpfer aller Dinge zu danken.

Hier eine kleine Erinnerung aus 5. Mose 8:

*Und wenn du gegessen hast und satt bist,
sollst du den Herrn, deinen Gott, loben für das
gute Land, das er dir gegeben hat.*

Mit freundlicher Empfehlung!

Walter Bähr
Lichtzeichen Verlag, Lage

*Wir nehmen diese Speise
zu Deines Namens Preise.*

*Du wollest sie nun segnen
und selber uns begegnen!*

Amen

Salate & Beilagen



6

Zucchini-Paprika-Salat

Für 4-6 Personen

Zutaten:

1 kg Zucchini
1 kg rote Paprika
80 g Öl
1,5 EL Salz
1-2 Zehen Knoblauch
1 Pck. Dill Salatkrönung
1,5 EL Sambal Oelek

Zubereitung:

Zucchini in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, ins kochende, gesalzene Wasser geben und 3 Min. kochen, herausnehmen und auf einem Tablett abkühlen lassen.

Paprika in Streifen schneiden und auch 3 Min. kochen und abkühlen lassen.

Die Gewürze in einer Schüssel mit dem fein geschnittenen Knoblauch gut verrühren. Die abgekühlten Zucchini und Paprika dazu geben, vorsichtig umrühren und für einige Stunden kalt stellen. Mehrmals vorsichtig umrühren.

Tipp:

Zucchini und Paprika immer abwechselnd auf Schaschlik-Spieße aufspießen und auf einer Platte servieren.



Gemischter Salat

7



Für 2-4 Personen

Zutaten:

**beliebiger Salat
1 Dose Mais
8 kleine Tomaten**

**½ Salatgurke
1 Bd. Radieschen
Zwiebellauch
1 Ei**

Zubereitung:

Salatblätter am äußeren Rand eines großen Tellers arrangieren. Tomaten, Gurken, Radieschen

Blätter abtrennen

achteln oder in Scheiben schneiden
in Scheiben schneiden
in Scheiben schneiden

gefächert auf die Salatblätter legen. Den Mais als Häufchen in die Mitte geben. Das Ei hart kochen, auf die Hälfte schneiden und auf das Maishäufchen setzen.

Zwiebellauch in Ringe schneiden und damit den Salatteller fertig garnieren.

Dressing:

**1 Becher Crème fraîche
Salz, Pfeffer, etwas Öl und Essig
1 Pck. Salatkrönung**

Dressing aus oben angegebenen Zutaten zubereiten und dazu servieren.



Geschmorter Weißkohl

Für 6-8 Personen

Zutaten:

1 kg Weißkohl
2 Zwiebeln
2 Möhren
3 EL Ketchup
2-3 Lorbeerblätter
3 EL Margarine
2 EL Essig
1 EL Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Weißkohl in Streifen schneiden und in die Pfanne geben, Zwiebel in Ringe schneiden, Möhren in Stifte raspeln und beides zu dem Kohl geben. Ketchup, Lorbeerblätter, Margarine dazugeben und zudecken. Bei schwacher Hitze ca. 20 Min. schmoren lassen. Essig, Zucker, Salz und Pfeffer dazutun, alles gut umrühren und nochmals 10 Min. schmoren lassen.



Thunfisch-Mais-Salat

9



Für 2-4 Personen

zubereitet und serviert

Zutaten:

**1 Dose Thunfisch
1 Dose Mais
1 Zwiebelnlauch
1 Paprika
2 Möhren
2 Tomaten
Salatblätter nach eigener Wahl
Schnittlauch**

Dressing:

**4 EL Öl
1-2 EL Essig
1-2 Pck Salatkrönung
Salz, Pfeffer**

Zubereitung:

Thunfisch und Mais abtropfen lassen.
Zwiebelnlauch in Ringeschnitten.
Schnittlauch ebenfalls klein schneiden.
Möhren in Stifte reiben,
Paprika und Tomaten in Würfel schneiden.
Alles in eine Schüssel geben und gut durchrühren.
Öl und Essig mit 1-2 Pck. Salatkrönung, Salz und Pfeffer verrühren, abschmecken

und unter den Salat mischen.

Bei Belieben eine Zwiebel dazugeben.



Salz-Gurken-Salat

Für 6-8 Personen

Zutaten:

- 4-5 eingelegte Gurken
- 1 Dose Pilze
- 1 Stange Porree
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 1 kl. Dose feine Erbsen

Zubereitung:

Alles fein schneiden, verrühren und mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas Öl würzen.



Bratkartoffelsalat mit Champignons

11



BRATKARTOFFELN

Zutaten:

750 g Kartoffeln
300 g frische Champignons
200 g roher Schinken
10 Cocktailltomaten
250 ml Remoulade
150 ml Milch
1 EL Senf
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl die

Kartoffelwürfel anbraten und bei mittlerer Wärmezufuhr 20 Min. garen. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden und den Kartoffeln beifügen und weitere 5 Min. garen.

Abkühlen lassen. Den Schinken in Streifen schneiden, die Cocktailltomaten vierteln und alles zu dem Gemüse geben.

Die Remoulade, Milch und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce unter die Salatzutaten vermengen und durchziehen lassen.



Zutaten:

2-4 Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden (kurz anbraten)
4-5 Möhren in Scheiben schneiden
1 Blumenkohl und
2 Brokkoli zerkleinern
3-4 Knoblauchzehen pressen
2 EL Dill klein hacken
6 Paprika bunt grob würfeln
1-2 Salzgurken in fingerdicke Scheiben schneiden

Marinade:

1½ l Wasser
200 g Zucker
3 EL Salz
200 g Zitronenessig
150 g Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die Zutaten der Marinade mit den Möhrenscheiben zum Kochen bringen. Blumenkohl dazugeben und ca. 3 - 5 Min. kochen. Brokkoli beifügen und weitere 3 - 5 Min. kochen. Paprika, gepressten Knoblauch und Dill hinzugeben und aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Zucchinischeiben und Gurkenscheiben dazugeben. (nicht mehr kochen!)

Achtung! Die gesamte Kochzeit von 15 Min. nicht überschreiten, sonst wird das Gemüse matschig! Über Nacht kalt stellen! Dieses Gemüse lässt sich gut eine Woche im Kühlschrank aufbewahren.



Romano-Rind-Salat

13

Für 2 Personen

Zutaten:

200 g gekochtes Rind
1 Romano-Salat
1 Zwiebel
1 gelbe Paprika
Salz, Pfeffer
Saft von einer halben Zitrone
1 EL Zucker
Dill

Zubereitung:

Das Fleisch, den Salat und die Paprika in dünne Streifen schneiden.
Die anderen Zutaten hinzufügen, vermengen und mit frischem Dill garnieren.



Erntedanksalat für ein großes Fest

Für 100 Personen
Zubereitungszeit: 40 Min.

Zutaten:

2 kg Zucchini
1,5 kg Möhren
2,5 kg Blumenkohl
2 kg Brokkoli
1250 g rote Paprika
1250 g gelbe Paprika

Zubereitung:

Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und kurz in Öl anbraten.
Das andere Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und bissfest kochen.

Die Möhren ca. 5 – 6 Minuten kochen und den Blumenkohl, Brokkoli und die Paprika ca. 2 – 3 Minuten.
Das Wasser abgießen.

Marinade:

4 l Wasser
0,5 l 7 Kräuter Essig
500 g Zucker
6 EL Salz
250 ml Öl
3 EL Sambal Oelek
7-8 Knoblauchzehen
4 EL gehackter Dill

Alle Zutaten zusammen aufkochen, etwas abkühlen lassen, über das Gemüse gießen und über Nacht durchziehen lassen, die Marinade abgießen und den Salat servieren.



Gemüse Allerlei - eingelegt

15

Variante 1:

Zutaten:

- 1 Blumenkohl
- 2 Möhren
- 1 Gurke
- 3 Paprika (bunt)
- 1 EL Peperoniflocken

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen, Möhren schälen und in Stifte schneiden, Gurke und Paprika waschen und ebenfalls in Stifte schneiden.
Alles abwechselnd in eine große Schüssel schichten.

Marinade:

- 1 l Wasser
- ¼ Glas Essig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Salz
- Pfeffer

Dressing aufkochen und über das Gemüse geben.
Mindestens einen Tag stehen lassen.

Variante 2:

Zutaten:

- 2 Auberginen
- 2 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 10 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine Peperoni

Zubereitung:

Auberginen in Ringe schneiden und kurz anbraten. Paprika und Tomaten vierteln, Zwiebeln in Ringe schneiden. Das Gemüse in Gläser schichten. 1 Liter Wasser mit 2 EL grobem Küchensalz und 1 EL Essig-Essenz (25%) aufkochen und über das Gemüse gießen. 24 Std. ruhen lassen.





16

Brechbohnen-Salat

Für ca. 6 Personen

Zutaten:

**500 g Brechbohnen tiefgekühlt
125 g Würfelspeck
1 Fleischtomate
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
frischer Dill
Bohnenkraut**

Zubereitung:

Brechbohnen im Salzwasser bissfest (nicht zu matschig) garen und abkühlen lassen. Würfelspeck anbraten und abkühlen lassen. Fleischtomate entkernen, nur das Fruchtfleisch würfeln, Zwiebeln in Würfel schneiden, Knoblauchzehe pressen. Alles zusammenmischen und mit frischem Dill, Bohnenkraut, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



Sauerkraut hausgemacht

17



Für ca. 6 Personen

Zutaten:

- 1 Kopf Weißkrautsalat**
- 1 Möhre**
- 4 EL Salz**

Zubereitung:

Den Kopf Weißkrautsalat in feine Streifen schneiden, die Möhre reiben und mit dem Salz zum Kraut geben.
Alles mischen und mit einem Stampfer

so lange quetschen bis der Saft nach oben kommt. In einen Behälter füllen beschweren. Bei Zimmertemperatur 3-4 Tage stehen lassen. Dann in den Kühl schrank stellen.

Vor dem Verzehr:

1 Zwiebel klein schneiden und dazugeben, mit etwas Öl und Pfeffer abschmecken.



Für ca. 8 Personen

Zutaten:

**1,5 kg gekochte Kartoffeln
½ Gurke
1 Zwiebel
4 hartgekochte Eier
1 Bd. Schnittlauch**

200 g Mayonnaise

**1 Becher Schmand
Salz
Pfeffer**

Zubereitung:

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Gurke in feine Stifte raspeln, Zwiebel, Schnittlauch und Eier klein schneiden. Mayonnaise und Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Salatzutaten gut verrühren. 2-3 Std. ziehen lassen.



Kartoffelsalat mit Erbsen

19



Für ca. 4 Personen

Zutaten:

600 g Kartoffeln
1 große Gemüsezwiebel
1 kleine Dose Erbsen
100 g saure Sahne
100 g Mayonnaise
100 g saure Gurken
3 Eier
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln im Salzwasser kochen, pellen und in Würfel schneiden. Zwiebel fein schneiden, Eier kochen und ebenfalls in Würfel schneiden. Alle Zutaten zusammenmischen, würzen.



20

Rote-Bohnen-Salat

Zutaten:

**1 Dose rote Bohnen
1 Dose Pilze
1 Bd. Schalotten
5-6 saure Gurken
Salz
Pfeffer
Petersilie
Dill**

Zubereitung:

Bohnen mit kaltem Wasser abspülen, Pilze, Schalotten und Gurken fein schneiden. Dressing aus Öl, Salz, Pfeffer, Dill und Petersilie herstellen und alles gut durchrühren.



Bohnen-Salat mit Gouda

21



Für zwei bis drei Personen

Zutaten:

- 1 kleine Dose (420 g) Kidney Bohnen
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 250 g Gouda
- 1 Pck. Salatkrönung (Paprika)
- Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Bohnen abgießen, Paprika und Zwiebeln klein schneiden. Den Käse würfeln. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.



Blumenkohl-Salat

Zutaten:

- 500 g Blumenkohl**
- 4 Tomaten**
- 2 Zwiebeln**

Blumenkohl putzen, waschen und blanchieren, Tomaten in Stücke schneiden, Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

Dressing:

- 2 EL Essig**
- 250 g saure Sahne**
- 3 EL Mayonnaise**
- 1 EL scharfer Senf**
- 4 EL Eierlikör**
- Salz, Pfeffer, Zucker**

Alle Zutaten zu einer Masse verrühren, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und über das Gemüse geben. Etwas durchziehen lassen.



Chinakohl-Rote Beete-Salat

23



Für ca. 6 Personen

Zutaten:

½ Chinakohl
3 Möhren
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Glas Rote Beete (9 Kugeln)
5 TL Mayonnaise
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Chinakohl, Lauchzwiebeln fein schneiden. Möhren und rote Beete fein raspeln, vermengen. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Salat rühren. Mit Lauchzwiebelringen und ganzen Rote-Beete-kugeln dekorieren.





24

Stockschwämchen-Salat

Zutaten:

1 Glas Stockschwämchen (Pilze)
450 g Mini-Champignons
1 kleines Glas Dillgurken
1 Glas Schwarzwurzeln
1 rote Paprika

1-2 gepresste Knoblauchzehen

1 Bd. Dill
1 Pck. Salatkrönung (Paprika)
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Gemüse klein schneiden, nur die Mini-Pilze ganz lassen. Alle Zutaten zusammenrühren und über Nacht ziehen lassen.



Knackiger Mix-Salat

25



Für ca. 6-8 Personen

Zutaten:

500 g Cherry-Tomaten
1 kleines Glas Gürkchen
1 kleines Glas Maiskörbchen
klein schneiden
100-150 g grüne Oliven
100-150 g blaue Oliven
200 g Schafskäse
in Würfel schneiden
2 Pck. Salatkrönung (Paprika)
2 Zehen Knoblauch
fein pressen

Zubereitung:

Oliven, Salatkrönung und Knoblauch vermixen, zugedeckt über Nacht kaltstellen.
Anschließend mit den anderen Zutaten verrühren.





26

Geschmortes Gemüse

Für ca. 6 Personen

Zutaten:

3 Zwiebeln
500 g Möhren
500 g Paprika
600 g Tomaten
1 EL Dill
1 EL Petersilie
1 EL Salz
1 EL Zucker
1 EL schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln klein schneiden und in etwas Öl anbraten. Möhren reiben, Paprika würfeln und ebenfalls anbraten. Tomaten andünsten und durch ein Sieb streichen. Gewürze dazugeben und 1 Std. dämpfen lassen.

Tipp:

Das Gemüse eignet sich gut als Beilage zu jeglichen Hauptgerichten.



Bessarabischer Krautsalat

27



Zutaten:

1 kg Salatkartoffeln
1 kg Weißkraut (besser Spitzkraut)
2 mittelgroße Zwiebeln
150 ml Öl
7 - 8 EL Essig
1 gehäufter EL Zimt
1 TL flüssiger Süßstoff (oder 1 EL Zucker)
1 gestrichener EL Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Salatkartoffeln zum Kochen bringen. Weißkraut (oder Spitzkraut) in Streifen hobeln, Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Öl (z.B. Sonnenblumenöl) in großer Pfanne erhitzen, Kraut und Zwiebeln dazugeben und kräftig anbrünen. Die Herdplatte herunterschalten und das Kraut mit Essig, Zimt, flüssigem Süßstoff (oder 1 EL Zucker) und Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die noch warmen Kartoffeln pellen und in 1 mm breite Scheiben schneiden. Alles gut vermischen. Wenn der Salat zu fest wird, mit etwas heißem Wasser auflockern. Evtl. mit Salz und Essig nachwürzen.

Tipp:

Krautsalat immer warm essen. Aufgewärmt schmeckt er am nächsten Tag noch besser!
Passt zu allen Fleischgerichten.



Schneller Artischocken-Salat

Rezept von Susanne

Zutaten:

- 3 kleine Dose Artischockenböden
- 12 Eier
- 1 Glas Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Artischockenböden vierteln, die Eier hart kochen und halbieren. Beides mit Mayonnaise vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Sommer-Salat

29



Zutaten:

- 1 Salatkopf
- 4 Tomaten
- 1 Bd. Radieschen
- 1 Gurke
- 1 kleines Glas Oliven
- 2 Paprika (gelb,rot)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Hand voll Basilikumblätter

Dressing:

- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Weisswein

2 EL Essig

Salz / Meersalz

Bunter Pfeffer

½ TL Senf

Zubereitung:

Das Gemüse klein schneiden, Salat klein zupfen. Dressing anrühren, über den Salat geben, gut verrühren und servieren!





30

Gefüllte Spitzpaprika

Zutaten:

**200 g Feta-Käse oder Schafskäse
3/4 Becher Schmand
1/2 Pck. Salatkrönung (Dill)
1 TL frischen Dill**

**Ca. 4-5 Spitzpaprika (gelb und rot)
250 g Cocktail Tomaten**

Zubereitung:

Alles mit Hilfe einer Gabel mischen.
(Je nach Sorte des Käses - die Masse darf nicht zu weich werden.)
Die ausgehöhlten Spitzpaprika mit der Masse füllen und in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden.
Mit Cocktail Tomaten garnieren.



Chinakohl-Salat

31



Zutaten:

- 1 Chinakohl
- 2 rote Paprika
- 2-3 Möhren
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Peperoni

Marinade:

- 1 l Wasser
- ½ Glas Öl
- 2 EL Salz
- 3 EL Zucker
- 4 EL Essig
- Dill

Zubereitung:

Das Gemüse grob schneiden und in eine Schüssel (ca. 3l) schichten.
Die Zutaten für die Marinade aufkochen, abkühlen lassen. Über das Gemüse geben und 2 Tage ziehen lassen.





32

Spaghetti-Salat

Für ca. 4-6 Personen

Zutaten:

250 g Spaghetti
1 Bd. Lauchzwiebeln
2 Pck Putenbrust (Aufschnitt) oder
gekochter Schinken
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Mais
7 EL Öl
7 EL Maggi (Würze)
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Spaghetti kochen, abkühlen lassen.
Lauchzwiebeln in Ringe schneiden,
Schinken oder Putenbrust in Streifen
schneiden. Mit den restlichen Zutaten
gut verrühren.



Klößchen-Salat

33



Für ca. 8 Personen

Zutaten:

1 kg Mett
1 Tasse Maggi (Würze)
3 Tasse Wasser
2 Glas Champignonköpfe
2 Glas zerkleinerter Spargel
1 Becher Crème fraîche
1 Becher saure Sahne
Kräuter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Aus dem Mett kleine Klößchen formen, in einem Topf mit Maggi und Wasser 5-8 Min. köcheln lassen und über Nacht stehen lassen. Die Flüssigkeit der Klößchen abgießen. Champignonköpfe kurz anbraten und mit dem Spargel zu den Klößchen geben. Crème fraîche und saure Sahne darüber geben. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut durchrühren.





Was mir Deine Hände reichen,
was Du mir zur Speise gibst,
nehme ich, o Herr, als Zeichen
dankend an, dass Du mich liebst.

Amen

Suppen



36 Tomatensuppe

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Zutaten:

700 g sehr reife Tomaten
2 Zwiebeln / Schnittlauch
2 Möhren
4 EL Butter
1,5 l Gemüsebrühe
3 EL Tomatenmark
Oregano
Basilikum
Salz
Pfeffer
Knoblauch
Chili
Crème fraîche

Zubereitung:

Die Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze entfernen.

Zwiebeln und Möhren schälen und fein schneiden. Butter in einen Topf geben, erhitzen und Zwiebeln und Möhren darin anbraten. Tomaten dazu geben, alles gut würzen. Gemüsebrühe und Tomatenmark unterrühren, bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Dann die Suppe durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen und mit Salz, Pfeffer, Chili, Oregano, Basilikum, Knoblauch würzen (nach Geschmack) und aufkochen. Die Suppe noch etwas köcheln lassen, in Teller füllen, mit einem Klecks Crème fraîche garnieren und mit Oregano bestreuen.

Tipp:

Croutons schmecken sehr gut dazu: Toastbrot würfeln, Knoblauch schälen. In einer Pfanne Butter erhitzen, Knoblauch hineinpressen und die Brotwürfel knusprig rösten.



Cabanossi-Suppe

37



Für ca. 5-6 Personen
Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Möhre
½ grüne Paprika
½ rote Paprika
1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen
1 Pck. Cabanossi
2-3 Knoblauchzehen
1 Dose geschälte Tomaten
3 große Kartoffeln
1½ Würfel Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Paprikapulver, süß und rosenscharf
½ Becher Schmand oder saure Sahne

Topf geben.

Zuletzt noch die geschälten Tomaten in einer Schüssel mit der Gabel zerkleinern und ebenfalls in die Suppe geben. Nun noch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Nochmals die Suppe mit allen Zutaten etwa 7-10 Min. köcheln lassen.

Nach Belieben Schmand oder saure Sahne als „Klecks“ in der Suppe servieren.

Zubereitung:

Cabanossi in Scheiben schneiden und mit Knoblauch und fein gewürfelter Zwiebel in einer Pfanne anbraten. Die Paprika grob in Würfel schneiden und kurz zu der Cabanossi hinzufügen. In einem großen Suppentopf ca. 1,5 Liter Wasser geben und die Gemüsebrühe hinzutun. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und in dem Gemüsetopf ca. 10 Min. kochen. Die Kidneybohnen und den Mais in den





38

Omas Suppe

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: 35 Min.

Teig:

2 Eier
150 ml Glas Wasser
Salz
Mehl (soviel, bis ein fester Teig entsteht)

Füllung:

300 g Hackfleisch
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
1 Ei

Suppe:

1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
1 l Gemüsebrühe
Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Einen festen Nudelteig zubereiten, halbieren. Daraus zwei Kreise dünn ausrollen.

Die Zwiebel fein hacken und in das Hackfleisch geben, Ei und Gewürze untermengen.

Mit der Hackfleisch-Mischung den Teig bestreichen. Von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen, so dass es 2 Rollen gibt.

Diese mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in kochendes Wasser (1,5l) geben.

Lorbeerblatt, Petersilie, Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, Salz und Pfeffer dazugeben und 10 Min. kochen. Mit Schmand servieren.



Wirsing-Sahne-Suppe mit Curry

39

Für ca. 6 Personen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zutaten:

250 g Kartoffeln

750 g Wirsingkohl

60 g Butter

1 EL Currysüppchen

1 l Brühe

1/8 l Sahne

Salz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Den Wirsing putzen, waschen und in 6 Teile schneiden, den Strunk entfernen. Ein Drittel Wirsing abnehmen und beiseite stellen. Den restlichen Wirsing grob hacken. Kartoffeln abtropfen lassen, mit dem gehackten Wirsing in 40 g Butter andünsten. Mit Curry bestäuben und bei milder Hitze anschwitzen.

Mit der Brühe auffüllen und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei milder Hitze 25 Min. kochen, anschließend pürieren. Die Sahne einrühren und evtl. mit Salz abschmecken. Den aufgeholbenen Wirsing sehr fein schneiden und in der restlichen Butter andünsten.

2-3 Esslöffel Wasser zugeben, leicht salzen, zugedeckt ca. 5 Min. dünsten. Wirsingstreifen vor dem Servieren in die Suppe geben.



Kartoffelsuppe mit Porree und Pilzen

Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zutaten:

Margarine
 3 Stangen Porree
 500-600 g Kartoffeln
 1 - 1½ l Brühe
 150 g Sahne
 Salz
 Pfeffer
 Weißwein
 1 Prise Zucker
 1 Dose geschnittene Champignons

Zubereitung:

1-3 Esslöffel Margarine erhitzen. Die Porree-Stangen in Ringe schneiden, in der Margarine andünsten. Kartoffeln in Würfel schneiden, dazugeben. Die Brühe, Pfeffer und ggf. Salz hinzufügen, aufkochen und ca. 30 Min. kochen lassen. Die Kartoffeln sollen zerkocht sein. Sahne in die nicht mehr kochende Suppe rühren. Eventuell mit Weißwein und 1 Prise Zucker abschmecken. Die Suppe mit kräftig angebratenen Pilzen, Zwiebeln und Petersilie garnieren.



Kalte Gurkensuppe

41



Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

500 g Salatgurke
1/4 l Hühnerbrühe
2 Bd. Dill
125 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

2 Scheiben Weißbrot

Zubereitung:

Die Salatgurke klein schneiden und pürieren, Hühnerbrühe dazugeben. Dill fein hacken und Crème fraîche, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft dazugeben. Gut verrühren, abschmecken, dann kaltstellen.
Vor dem Servieren Weißbrot in Würfel schneiden und in Butter anrösten. Damit die kalte Suppe garnieren.



Für ca. 5-6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:

500 g Hähnchen Brustfilets
1 Pck. Tiefkühl "Wok-Mix" mit 10
Gemüsesorten (750g)
250-300 g Glasnudeln
1-2 EL Fischsoße (Asia-Laden)
Chili, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt
190 g Butter
Ca. 3,5 l Wasser

Zubereitung:

Brustfilets in feine Streifen schneiden und in der Butter goldgelb anbraten. Anschließend mit Wasser auffüllen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Nun das gefrorene Gemüse und die Gewürze (Chili, Salz, Pfeffer) dazugeben und bissfest kochen. Zum Schluss die Glasnudeln und das Lorbeerblatt in die Suppe geben. Mit Fischsoße abschmecken. Die Glasnudeln müssen nur kurz in der heißen Brühe ziehen, deshalb ist die Suppe schon nach 5 Min. Ziehzeit servierfertig.



Fisch-Suppe

43



Für ca. 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Zutaten:

500 g Fischfilets
3-4 Kartoffeln
100 g Reis
1 Bd. Lauchzwiebeln
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Petersilie,
Chili
3,5 l Wasser

Zubereitung:

Die in kleine Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln in der Butter kurz andünsten, mit Wasser auffüllen und aufkochen. Den Reis, die in Spalten geschnittenen Kartoffeln und die Gewürze dazugeben und ca. 20 Min. kochen lassen, dann die Fischfilets in den Suppentopf geben und bei schwacher Hitze ca. 5-7 Min garen.

Tipp:

Hierzu passt gut Stangenbrot.



Kartoffel-Gurken-Suppe

Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 5-6 Salz-Dill-Gurken
- 2 Zwiebeln
- 3-4 Knoblauchzehen
- 6 Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1 Bd. Dill
- Brunnenkresse
- 2 EL Weißwein
- 4 EL Schlagsahne
- 2 EL Crème fraîche (Kräuter)
- 2 Brühwürfel
- 2 EL Mehl
- Oregano
- Thymian
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Die Salatgurke waschen, schälen und das Kerngehäuse mit einem Löffel ausschaben. Die Gurkenhälften in Scheibchen schneiden. 1l Wasser in einen Kochtopf geben und mit der Gurkenschale, dem Korngehäuse und den geschälten Knoblauchzehen aufkochen. Mit Oregano, Salz, Thymian würzen. Die Kartoffeln und Möhren schälen, klein schneiden und mit in das Wasser geben, ca. 20 Min. kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln fein hacken und mit Butter glasig dünsten, dann die Gurkenscheibchen dazugeben. Das Mehl mit etwas Wasser glatt rühren und dazutun.

Wenn die Kartoffeln und Möhren weich genug sind, alles pürieren und die gedünsteten Zwiebeln und Gurken dazugeben. Die Salz-Dill Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden und dazugeben. Dill fein schneiden und mit Brunnenkresse und den restlichen Zutaten (Gewürze je nach Geschmack) mit in die Suppe geben. Alles ca.

15 Min. weiter köcheln lassen.
Dazu kann frisches Baguette gereicht werden.



Maissuppe

45



Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: 35 Min.

Zutaten:

680 g Mais (2 Dosen)
500 ml Fleischbrühe
125 ml Schlagsahne
Heller Soßenbinder
Salz
Bunter Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte der Maiskörner mit der Mais-Flüssigkeit pürieren und zusammen mit der Fleischbrühe und der Schlagsahne aufkochen lassen. Die restlichen Maiskörner ganz hinzufügen.

Diese Suppe mit hellem Soßenbinder andicken, mit Salz und buntem Pfeffer abschmecken und alles noch einmal kurz erhitzen. Mit Petersilie garnieren.

Die Suppe ist sehr gehaltvoll! Ist eine ideale Mitternachtssuppe!



Herr, wir freun uns Deiner Treue,
Deiner Güt' und Freundlichkeit.

Du versorgst uns stets aufs Neue, deckst den Tisch uns allezeit

Habe Dank für Deine Gaben,
lass uns ihren Sinn verstehn, und die sie bereitet haben,
lass auch Deine Güte sehn.

Amen

A close-up photograph of a dish of pasta, likely fettuccine, served in a white bowl. The pasta is coated in a rich, creamy yellow sauce, possibly Alfredo or pesto, and garnished with several fresh green basil leaves. The background is blurred, showing some other items on the table.

Hauptspeisen

Chinesisches Wok-Gericht

Für 4-6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

500 g Hähnchenfilet
 1 Stange Porree
 3 Paprika (rot/gelb)
 1 Ingwerknolle (ca. 80 g)
 1 Dose Bambussprossen (ca. 150 g)
 125 g Zuckerschoten (Kaiserschoten)
 4 Möhren
 1 Brokkoli
 2 rote Chilischoten
 2 Knoblauchzehen
 150 g Champignons oder Chin. Pilze

8 EL helle Sojasoße

250 ml Hühnerbrühe (als Pulver)
Öl, Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung:

Fleisch in kleine, mundgerechte Stücke schneiden, anbraten und aus der Pfanne nehmen. Möhren, Paprika und Porree in Streifen schneiden, Zuckerschoten auf die Hälfte teilen, Ingwer sehr fein schneiden oder raspeln, Knoblauch fein hacken, Chilischoten waschen und in feine Streifen schneiden, Brokkoli in kleine Köpfe teilen und waschen. Das Gemüse im Wok andünsten, Sojasoße dazugeben und mit der Hühnerbrühe ablöschen. 5-10 Min. kochen, würzen.
 Dazu Yasmin-Reis oder chinesische Nudeln servieren.





Griechischer Auflauf

Für 5-6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:

500 g Hackfleisch (salzen, pfeffern)
2-3 große Zwiebeln
2-3 rohe Kartoffeln
2-3 Paprika
1 Aubergine (salzen)
Tomaten
1 Glas Mayonnaise

Zubereitung:

Alles der Reihenfolge nach, wie oben angegeben, in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste, gefettete Form schichten, würzen und mit Mayonnaise abdecken. Den Auflauf ca. 30 - 45 Min. bei 200°C backen.

Tipp:

Man kann das Hackfleisch auch durch Hühnerbrustfilet ersetzen und den Auflauf zusätzlich mit Käse bestreuen.



Mamaliga aus Moldau

Für 6-8 Personen
Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Zutaten:

400 g grobes Maismehl
1,2 l Wasser
1 EL Butter
Salz

Fleisch:

1 kg Schweinefleisch
2 große Zwiebeln
Schwarzer Pfeffer
Salz
Thymian
Lorbeerblatt

Garnierung:

200 g Käse
300 g Hüttenkäse
1 Becher Schmand
Schnittlauch

Zubereitung:

Das Fleisch auf die Hälfte teilen. Die eine Hälfte in größere Würfel schneiden. Zwiebeln fein schneiden, Salz und andere Gewürze dazugeben und für ca. 30 Min. (oder länger) marinieren lassen. Öl in eine tiefe Pfanne geben und das marinierete Fleisch darin langsam garen (ca. 1 Std.), bis es ganz zart ist. Währenddessen die zweite Hälfte des Fleisches in sehr kleine Würfel schneiden und braun anbraten. Salz, Pfeffer und Gewürze dazugeben. Währenddessen ein Topf mit Wasser aufstellen. Wenn das Wasser kocht, Salz und das grobe Maismehl nach und nach hineingeben, ständig rühren. Zum Schluss einmal gut durchrühren und auf niedriger Stufe ca. 30 Min. kochen lassen. Dann mit einem Holzlöffel gut durchrühren. Wenn das Mamaliga noch zu matschig ist, etwas Maismehl dazugeben. Sobald es gar ist, etwas Butter dazugeben. Direkt vor dem Servieren das Mamaliga auf einen großen, etwas tieferen Teller geben, ein paar kleine Butterrosen darüber verteilen und den geriebenen Käse, dann Hüttenkäse darauf geben. Über den Käse beide Fleischwürfelsorten streuen und oben drauf Schmand verstreichen. Das Gericht mit fein geschnittenem Schnittlauch oder Petersilie garnieren.

Tipp:

Bei Belieben kann man auch noch Mais über das Fleisch geben!



Griechisches Putengulasch

51

Für 3-4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:

500 g Putenbrustfilet

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Lorbeerblatt

2 EL Tomatenmark

Salz

Pfeffer

Griechische Gewürzmischung

50 g Schafskäse

Zubereitung:

Die Putenbrustfilets in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Die Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch fein reiben und nach 5 Min. dazugeben.

Alles mit der Gewürzmischung würzen, Lorbeerblatt hinzufügen und das Tomatenmark unterrühren.

Salz, Pfeffer und die griechische Gewürzmischung im 375 ml warmen Wasser auflösen und zu dem Fleisch gießen. Alles zum kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 45 Min. schmoren.

Den Schafskäse zerbröseln oder in Würfel schneiden und vor dem Servieren über das Gulasch streuen.

Tipp:

Kartoffelbrei oder Nudeln passen sehr gut zum Putengulasch.



Gefüllte Paprika (vegetarisch)

Für 9-14 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

7 Paprika
250 g Reis (Langkorn)
1-2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
5 Tomaten
2 Möhren
250 g Ziegenkäse
600 ml Gemüsebrühe
Frische Petersilie
Salz

Pfeffer

Olivenöl
50-100 g Gouda

Zubereitung:

Die Paprika halbieren, entkernen und 5 Min. im Wasser kochen lassen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Das Wasser in einen kleineren Topf gießen und den Reis darin aufkochen, dann abdecken und auf niedriger Stufe 15 Min. kochen lassen. Abgedeckt beiseite stellen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken und anbraten.

Tomaten und Karotte klein würfeln und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pfanne abdecken und das Gemüse 5 Min. dünsten lassen.

Petersilie fein hacken und mit dem Reis in die Gemüsemischung geben, den Ziegenkäse fein bröseln und ebenfalls unterrühren.

Die Paprikahälften in eine Auflaufform legen und mit der Mischung füllen. Gouda reiben und darüber verteilen. Bei 200° C ca. 20 Min. backen.



Gefüllte Paprika moldauischer Art

53



Für ca. 10 Personen

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Zutaten:

15 mittelgroße Paprika

700 g Hackfleisch

300 g Reis (ungekocht)

2 Frühlingszwiebeln

2 Möhren

5-6 Tomaten (Würfel)

1 kleine Aubergine oder ¼ Weißkohl

1-2 EL Petersilie

3-4 EL Öl

Pfeffer

Salz

Tipp:

Man kann die Zutaten auch nach Geschmack verändern, z.B. halb Hackfleisch und halb Reis.

Zubereitung:

Paprika waschen, den Strunk entfernen, entkernen.

Für die Füllung die Frühlingszwiebeln, Möhren und die Aubergine oder den Weißkohl klein schneiden und zusammen anbraten bis alles etwas weich ist. Das Hackfleisch separat anbraten. Alle Zutaten gut vermischen, die ausgehöhlten Paprikas damit füllen und in eine tiefe Form setzen. Mit Alufolie abdecken. Bei 200°C ca. 1 Std. backen.



Joni's Kartoffelstrudel

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: 120 Min.

Teig:
1 Ei
1 gestrichener TL Salz
3 Gläser Mehl
Wasser

Zubereitung:
 Ei in ein mittelgroßes Glas schlagen, mit Wasser auffüllen.
 Die oben genannten Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Füllung:
3 mittelgroße Kartoffeln
3 Zwiebeln
Salz, Pfeffer



Gemüse in sehr feine Würfel schneiden und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig in vier gleich große Kugeln teilen, ausrollen, mit weicher Margarine bestreichen und weitere 10 -15 Min. ruhen lassen.

Von den äußeren Kanten ausgehend den Teig sehr dünn zu einem Format von ca. 50 x 50cm ausziehen.

Füllung gleichmäßig auf alle 4 Teigstücke aufteilen und den Teig zu einem Strudel aufrollen. Die Enden des Teiges verkleben.

3 EL Öl

20 g Margarine
½ Glas Wasser

in einer antihaftbeschichteten Pfanne erhitzen. Wenn das Wasser kocht, jeweils 2 von den Strudeln schneckenförmig in die Pfanne legen, Hitze reduzieren und Deckel auflegen. 20 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Deckel während der Zeit nicht hochnehmen! Danach weitere 10 Min. ohne Deckel von beiden Seiten knusprig braten.

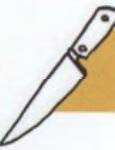
Variante:

Man kann die Füllung auch sehr gut mit Hackfleisch (ca. 200-300g) erweitern. Dazu passt frisches Gemüse.



Galuschki (vegetarisch)

55



Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Teig:

1 Ei
100 ml Wasser
½ TL Salz
350 g Mehl

5 große Kartoffeln
1 Stange Lauch oder
1 Zwiebel
3 Zehen Knoblauch
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die oben genannten Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Diesen rund ausrollen und mit Öl bestreichen. Den Teig zu ca. 2-3 cm dicken Würstchen zusammenrollen, in dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem großen Topf mit reichlich Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Darin die Kartoffeln 10 Min. garen. Anschließend die Teigröllchen in den Topf geben und nochmals ca. 7-10 Min. weiterkochen. Dann die Kartoffeln und Teigröllchen absieben.

Lauch fein schneiden, die Knoblauchzehen pressen und beides in einem Wok oder einer großen Pfanne mit Öl goldbraun anbraten. Danach die fertiggekochten Kartoffeln und die Teigröllchen in den Wok geben und nochmals durchbraten. Zuletzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Hähnchen mit Pfifferlingen

Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:

4-5 Hähnchenbrustfilets
 400 g Pfifferlinge
 4 EL Semmelbrösel
 10 EL Senf (scharf und süß)
 2 EL Tomatenmark
 2 EL Öl
 1 Knoblauchzehe
 Salz
 100 g Kürbiskerne

Zubereitung:

Die Filets in heißem Öl anbraten. Semmelbrösel, 5 EL scharfen, 5 EL süßen Senf und Tomatenmark verrühren. Die Filetstücke von beiden Seiten damit bestreichen und in eine Auflaufform legen.

Im Backofen bei 200°C ca. 15-20 Min. backen, bis sich eine Kruste bildet.

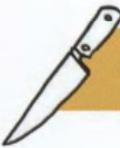
Pfifferlinge waschen und in etwas Butter anbraten, mit Knoblauch und Salz würzen. Kürbiskerne ohne Fett rösten, über die Filets streuen.

Dazu einen frischen Blattsalat reichen.



Weizen-Mairübchen-Auflauf

57



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Zutaten:

400 g Weizengrütze

1 EL Gemüsebrühe

½ l Wasser

Zutaten 3 Min. kochen lassen, Herd ausschalten und die Grütze 20 Min. ausquellen lassen.

Die Rübchen dazugeben. Mit einem Glas Wasser ablöschen und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist. In etwas Butter 1 EL Mehl anschwitzen und mit 1 Glas Milch ablöschen. Die Grütze dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss mit Petersilie bestreuen.

Alternative: Als Auflauf mit Käse bestreuen und im Backofen noch 15 Min. überbacken.



1 Löffel Butter

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 Rübchen

1 EL Mehl

1 Gl Milch

Die Rübchen in Würfel schneiden.

Die kleingeschnittene Zwiebel und den gepressten Knoblauch in der Butter anbraten.





58

Backkartoffeln mit Kürbishaube

Für 3 Personen

Zubereitungszeit: 1 Std.

Zutaten:

6 Kartoffeln
1 kleinen Kürbis (geputzt ca. 0,5 kg)
1 Knoblauchzehe
½ Dose Mais
50 g Butter
40 g Kräuterbutter
Pfeffer
Salz
Kümmel oder Anis(ganz)



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, halbieren, in Öl und Salz wälzen.
Im Backofen 20 Min. backen.
Inzwischen den Kürbis schälen, würfeln und in 50 g Butter und ½ Glas Wasser schmoren, bis das Wasser ganz verkocht ist. Den Knoblauch pressen und dazugeben. Alles pürieren. Den Mais dazugeben und mit Pfeffer und Salz

abschmecken.

Die fast fertigen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit einem Eislöffel jeweils eine Haube von der pürierten Masse auf die Kartoffeln setzen. Ein Stückchen Kräuterbutter oben aufsetzen, mit Anis oder Kümmel bestreuen und noch 10 Min. überbacken.
Mit frischem Salat servieren.



Hirsetopf

59

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten:

1 Glas Hirse
1 Pck. Buttergemüse (tief gefroren)
1 Knoblauchzehe
Pfeffer, Salz
50 g Kräuterbutter
50 g Butter
1 Glas Milch
1 EL Mehl
½ Glas Gemüsebrühe

hinzufügen. Ca. 5 Min. schmoren, bis das Wasser verkocht ist. Das Gemüse auf die eine Seite der Pfanne schieben.

Das Mehl in etwas Butter gelb anbraten, mit Milch ablöschen.

Die Hirse hinzufügen, alles durchrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilie oder Dill fein hacken und bestreuen.



Zubereitung:

Die Hirse in doppelter Menge Salzwasser gar kochen. Kräuterbutter dazugeben.
In der Pfanne Butter zerlassen, den fein geschnittenen Knoblauch andünsten, das Buttergemüse dazugeben. Gemüsebrühe



60

Jan-Li-Bratlinge

Für 3 Personen
Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten:

1 Glas gekochte Hirse
1 Möhre
1 Pastinaki –Wurzel
1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe
100 g Brechbohnen
1 EL Schmand
3 Eier
Petersilie
1 EL Gemüsebrühe
3 EL Haferflocken
2 EL Mehl
Öl
Pfeffer
Salz



Zubereitung:

Möhre, Pastinaki und Bohnen 5 Min. im Salzwasser kochen. Alle Gemüse-Zutaten fein schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. Mit dem Löffel die Bratlinge in Öl goldgelb ausbacken.

Champignon-Filet mit Frischkäse

61

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 1½ Std.

Zutaten:

2 Dosen Champignons

1 EL Butter

5 EL Wein

Salz

Pfeffer

4 Schweinefilets (wahlweise Hähnenbrustfilet)

1 Pck. tiefgefrorene Kräuter (z.B. 8-Kräuter-Mischung)

100 g Kräuterfrischkäse

2 Ecken Schmelzkäse

150 g Sahne

mit Salz oder Brühe würzen.

Filets in eine gefettete Auflaufform geben. Champignons und Soße an den Seiten verteilen.

Bei ca. 180°C ungefähr eine knappe Stunde garen. Form die ersten 40 Min. mit Alufolie abdecken.



Filets häuten, mit Pfeffer und Kräutern würzen. Tief einschneiden und mit Kräuterfrischkäse füllen.
Schmelzkäse in Sahne aufkochen,





Kartoffel-Plow

Für 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

2 Zwiebeln
3-4 Möhren
8-9 Kartoffeln (mittelgroß)
1 Pck. Dill Salatkrönung
1/8 l Wasser
Salz, Pfeffer
1 Dose Truthahn oder Schweinefleisch

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, schneiden, Möhren in Scheiben schneiden und zusammen in einer großen Pfanne anbraten, dann die Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und zu den Zwiebeln und Möhren dazutun, mit Dill Salatkrönung, Wasser, Salz und Pfeffer würzen.
Truthahn oder Schweinefleisch klein schneiden und oben auf das Gemüse geben. Mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze ca. 25 Min. dünsten.

Tipp:

Man kann sehr gut Dampfnudeln (auch Sonntagsbrötchen aus der Dose im Kühregal) auf den Plow legen und zusammen garen.



Weißkohl-Eintopf

63

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:

1 Zwiebel
1 Möhre
3 EL Öl
1 mittlerer Weißkohl
1 Brühwürfel
 $\frac{1}{4}$ l Wasser
2 EL frischer Dill
2-3 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer
250 g Schweinekrustenbraten oder Cabanossi
2-3 EL Ajvar mild (Paprikapaste)

Zubereitung:

Zwiebel und Möhre schälen, klein schneiden und in Öl anbraten. Den Weißkohl in schmale Streifen schneiden und zu den restlichen Zutaten geben. Den Brühwürfel in Wasser auflösen. Frischen Dill, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer nach Geschmack dazugeben. Schweinekrustenbraten oder Cabanossi in kleine Stücke schneiden und auch dazutun. Alles ca. 1 Std.

bei schwacher Hitze kochen. Zum Schluss mit Ajvar nachwürzen.

Tipp:

Dazu passt sehr gut Kartoffelpüree.



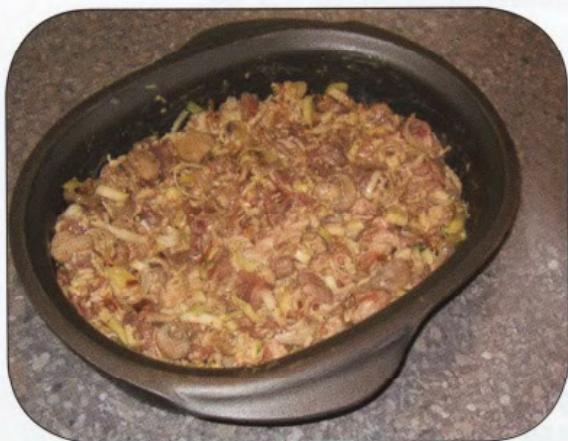
24-Stunden-Geschnetzeltes

Für ca. 8 Personen

Zubereitungszeit: 2 Std. ohne Ziehzeit

Zutaten:

- 2 kg Schweinefleisch
- 1 Pck. Würzmischung (Geschnetzeltes)
- 200 g Käse
- 3 Stangen Porree
- 4 kleine Gläser Champignons
- 200 g Schinken (geräuchert, gewürfelt)
- 6 Zwiebeln
- 3 Pck. Jägersauce
- 4 Becher Schlagsahne



Zubereitung:

Schweinefleisch in feine Streifen schneiden und mit der Würzmischung gut vermischen. Den Käse in kleine Stücke, Porree in Ringe schneiden, Champignons abtropfen lassen und zu dem Fleisch geben. Die Schinkenwürfel mit den Zwiebeln zusammen andünsten und zu dem Fleisch geben.

Die Jägersauce mit der Schlagsahne gut verrühren und über die übrigen Zutaten gießen. Dann noch einmal alle Zutaten kräftig mischen, abdecken und an einem kühlen Ort 24 Std. ziehen lassen.

Am nächsten Tag im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 2 Std. backen.

Tipp:

Dazu passt Kartoffelpüree oder Reis und ein frischer Salat.



Weihnachtsbraten

65

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 3 Std.

Zutaten:

ca. 1 kg Schweine-Rollbraten	mit Salz und Pfeffer würzen
2 Zwiebeln	schälen, vierteln
2 Knoblauchzehen	halbieren
1 Tomate	vierteln
1 Paprika	grob schneiden
2 Möhren	schälen
1 Glas Wasser	

alles in einen großen Bratschlauch geben und ca. 1½ Std. bei 180°C backen. Nach dem Backen den Braten und die Möhren herausnehmen.

Soße:

In einem Topf die Flüssigkeit vom Braten mit dem gegarten Gemüse pürieren, dann

1 Becher
Schlagsahne, ca.
100 - 200
ml Wasser

dazugeben und mit Soßenbinder dunkel abbinden,

10 getrocknete Backpflaumen und
100 g Walnüsse

dazugeben, mit Salz und

Pfeffer abschmecken.

In der Zeit (das Fleisch ist schon etwas abgekühlt) in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Die Möhren schräg ange schnitten als Deko obenauf legen. Jetzt mit der Soße übergießen und das Ganze nochmal im Backofen bei 120°C ca. 1 Std. garen.

Tipp:

Dazu passen Klöße oder Salzkartoffeln.



Hackbraten mit Käse

Für ca. 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:

1 kg Hackfleisch (gemischt)
3 rote Zwiebeln
500 g Gouda
Senf
Salz
Pfeffer
Paprikapulver scharf

Zubereitung:

Zwiebeln fein schneiden und mit Hackfleisch vermischen; nach Belieben mit Senf und Gewürzen abschmecken. Braten wie einen Brotlaib formen und in eine gefette Auflaufform geben. In den Braten eine 5 cm breite Vertiefung drücken, den Gouda in längliche Streifen schneiden und hineingeben. Bei 180°C ca. 1 Std. backen (bis die Kruste schön braun ist).



Risotto

67

Für ca. 4-6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:
100 g Reis
 $\frac{3}{4}$ l Wasser
2 EL Öl
500 g Gehacktes
2 EL Paprika
250 g Zwiebeln
Salz
300 g Paprikaschoten
1 kleine Dose geschälte
Tomaten
Weißer Pfeffer



Zubereitung:
Reis im Salzwasser kochen. Öl erhitzen, Hackfleisch darin gut anbraten.
Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die geschälten Tomaten mit dem Saft zum Fleisch geben, Paprikastreifen ebenfalls. Alles 10 Min. zugedeckt dünsten. Mit dem Reis mischen und mit Gewürzen abschmecken.



Putengeschnetzeltes mit Curry

Für 5 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Min.

Zutaten:

Öl
700 g Puten- oder Hähnchenbrustfilet
 1 Zwiebel
250 g frische Champignons
580 g geschnittene Ananas
 1 gehäufter TL Mehl
 1 gehäufter TL Curry
2 Becher Sahne
Salz

Zubereitung:

Fleisch, Zwiebel und Champignons klein schneiden, in Öl anbraten. Dann Salz, Mehl und Curry dazugeben und gut umrühren.
 Die Sahne, sowie die Ananas mit der Hälfte des Ananassaftes aus der Dose dazugeben, alles aufkochen.

400 g Reis nach Packungsanleitung kochen und das Gericht mit frischem Salat servieren.



Schafskäse-Auflauf

69



Für 5 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

**200 g Schafskäse
450 g grüne Pepperoni
1 kleines Glas Oliven
400 g frische Tomaten**

Soße:

**2 Becher Sahne
2 Pck. Salatkrönung (Paprika)
2 gepresste Knoblauchzehen
etwas Paprika Gewürz**

Alles vermengen

Zubereitung:

Den Schafskäse in dünne Scheiben schneiden und in einer Auflaufform verteilen.

Pepperoni (die Köpfe der Pepperoni sollten abgetrennt werden), Oliven und Tomaten darüber schichten, mit der Soße übergießen und bei 200°C 15 Min. backen.



Für ca. 6 Personen
Zubereitungszeit: 1,5 Std.

Teig:

1kg Mehl
½ Würfel Hefe
1EL Salz
½ EL Zucker
1 Ei
2 Glas Milch
½ Glas Öl

Etwas Wasser (soviel der Teig benötigt um geschmeidig zu werden)

Belag:

500 g Gehacktes vom Rind
4 Tomaten
4 Zwiebeln

2 Paprika (rot, grün)
Petersilie
2 grüne Pepperoni
3 EL Tomatenmark
2 EL Öl
1 TL Salz



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig nacheinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten und gehen lassen.

Das Gehackte in eine Schüssel geben. Alle anderen Zutaten in einen Mixer geben und zerkleinern. Danach gut mit dem Gehackten vermischen. Die Masse unbedingt gut und deftig würzen.

Aus dem Teig kleine, dünne Fladen formen und die Fleischmasse darauf verteilen. Den Backofen auf 240°C Heißluft vorheizen und die Fladen allerhöchstens 5-10 Min. backen. Der Teigrand darf auf keinen Fall braun werden, sonst sind die Lahmacuns zu trocken und lassen sich später nicht mehr rollen.

Man kann die Lahmacuns mit verschiedenem Gemüse, oder auch mit Krautsalat füllen, ganz nach Belieben.

Tipp:

Man kann aus den gleichen Zutaten auch kleine Teigschiffchen als Snacks formen.
Siehe Seite 137.



Tomaten-Fischfilet

71

Für ca. 5-6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Zutaten:

6 Fischfilets
Etwas Zitronensaft
6 große Tomaten
Olivenöl
Salz
Pfeffer
4 Knoblauchzehen
1 Bd. Kräuter

Ein großes Stück Alufolie mit Olivenöl einstreichen. Die Tomaten darauf verteilen. Salz, Pfeffer und fein gehackte Kräuter über die Tomaten streuen. Den Fisch auf die Tomaten legen, ebenfalls Salz und Pfeffer darauf streuen und mit Olivenöl beträufeln. Knoblauch pressen und über den Fisch geben. Mit Folie oder Deckel gut verschließen. Im Backofen bei 200°C ca. 20 Min. garen.

Zubereitung:

Fischfilet waschen und trocken tupfen.

Mit etwas Zitronensaft beträu-
feln, 10 Min. liegen lassen.

Tomaten in Scheiben
schneiden.



72

Seelachs auf Gemüse

Für ca. 5-6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

**500-600 g Möhren
1-2 Stangen Porree
4-6 Seelachsfilets
Salz
Pfeffer**

Soße:

**1 Glas Milch
2 EL Speisestärke
Salz
Pfeffer
Senf**

Zubereitung:

Möhren und Porree in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Fischfilet mit Zitrone beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen.

Aus den angegebenen Zutaten die Soße zubereiten, glatt rühren und über den Fisch geben.

Bei 200°C ca. 45 Min. garen.



Paprika Fisch

73



Für ca. 5-6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

2 rote Paprika
4-6 Fischfilets
Salz
Pfeffer
Zitrone

Soße:

1 Glas Milch
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Senf

Tabasco

Zubereitung:

Die Paprika in Streifen schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Fischfilet mit Zitrone beträufeln und 10 Min. liegen lassen, danach mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse legen.

Aus den angegebenen Zutaten die Soße zubereiten, glatt rühren und über den Fisch geben.

Bei 200°C 30-40 Min. garen.



Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 70 Min.

Zutaten:

3-4 Hähnchenbrustfilets
2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
2 Möhren
2 Zwiebeln
1 Zucchini
1 Dose Mais
3 Kartoffeln (mehlig-kochend)
Salz
Pfeffer
Vegeta (Gewürzmischung)

Zubereitung:

Das Fleisch kurz anbraten. Das Gemüse putzen, in Stifte reiben und mit Salz, Pfeffer, Vegeta-Gewürzmischung würzen. Das gebratene Fleisch in einer Auflaufform auslegen und mit 150 ml Wasser begießen. Das geschnittene Gemüse gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 45-55 Min. backen.
 Nach Wunsch mit Käse bestreuen.



Mexikanisches Hähnchen

75



Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30-45 Min.

Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets

4 EL Mehl

2 rote Paprika

200 g Champignons

2 EL Chilli pulver

350 g Gemüsebrühe

2 EL Tomatenmark

2-3 EL Salsa Soße

2 EL Schmand

Schwarzer + roter Pfeffer

Basilikum und Salz

Nudeln nach Wahl kochen

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, dann in Mehl wenden.

Fett in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenbrustfilets bei geringer Hitze ca. 12 Min. darin braten. Paprika in Streifen schneiden und in Öl erhitzen. Die Pilze dazugeben und 3 Min. dünesten. 1 EL Mehl mit Chilli pulver würzen und Brühe, Tomatenmark und Schmand unterrühren.

Ca. 10 Min. köcheln lassen.

Mit schwarzem und rotem Pfeffer, Basilikum, Salz abschmecken.

Hähnchenbrustfilets mit der Sauce und Nudeln servieren.



Cannelloni mit Gemüse & Frischkäse

Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:

- 2 kleine Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Stange Zwiebellauch
- 1 kleine Zucchini
- 2 Möhren
- 500 g passierte Tomaten
- 2 Paprika
- 500 g Frischkäse
- ½ Becher Crème fraîche
- Basilikum, Oregano
- Chili
- Salz, Pfeffer
- Gouda
- Cannelloni-Röllchen (ca. ½ Pck)

Zubereitung:

Zwiebeln, Zwiebellauch, Paprika und Zucchini in Würfelchen schneiden. Möhren schälen und fein reiben. Die Zwiebeln mit dem gepressten Knoblauch etwas anbraten, dann das kleingewürfelte Gemüse dazugeben und dünsten.

Die Hälfte des Gemüses in eine Schüssel füllen und mit Frischkäse und Crème fraîche mischen, würzen und anschließend pürieren.

In die andere Hälfte die passierten Tomaten geben, würzen und nochmals aufkochen lassen.

Die pürierte Frischkäse-Masse in einen Gefrierbeutel geben, unten eine kleine Ecke abschneiden, so dass man diesen als Spritzbeutel verwenden kann.

Jetzt werden die Cannelloni-Röllchen mit der Frischkäse-Masse gefüllt und in eine Auflaufform gelegt.

Die Tomatensauce darüber verteilen und mit beliebig viel geriebenem Gouda-Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 40 Min. backen.



Kartoffelpuffer

Für ca. 5-6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:

500 g Kartoffeln
200 g Zwiebeln
4 Eier
3 EL Mehl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und fein reiben. Die Eier und Mehl dazutun, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchrühren. Falls die Masse zu flüssig ist, etwas Mehl dazugeben. Dann die Kartoffelpuffer in etwas Öl in einer Bratpfanne wie kleine Küchlein von beiden Seiten goldbraun anbraten.
Mit Apfelmus und Schmand servieren.

Rösti

77

Für ca. 2-4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:

1 kg Pellkartoffeln (2 Tage alt)
2 kleine Zwiebeln
100 g Butter
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
2 Messerspitzen Pfeffer

Zubereitung:

Die gepellten Kartoffeln grob reiben. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und ständig rühren, damit die ganze Masse ca. 10 Min. gut durchbrät. Dann Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und restliche Butter schmelzen. Kartoffelmasse wieder in die Pfanne geben und als Fladen zusammendrücken. Solange braten, bis sich eine zusammenhängende braune Kruste auf der Unterseite ergeben hat. Rösti mit dem Pfannendeckel wenden. Anstelle eines großen Röstifladens kann man auch einzelne kleine Rösti backen.



Gefüllte Kartoffeln mit Mütze

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:
500 g Hackfleisch
3 Zwiebeln
8 Kartoffeln
2 EL Wasser
Salz
Pfeffer
Öl



Zubereitung:

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln klein hacken, mit Wasser und Hackfleisch vermengen.

Die Kartoffeln schälen, halbieren und das „Mützenstück“ aus der Mitte heraus schneiden. Die Kartoffeln mit Salz und Öl würzen, mit der Hackfleisch-Masse füllen und die Mütze obenauf setzen.

Die gefüllten Kartoffeln in eine Back-, oder Auflaufform geben und zugedeckt bei 200°C 1 Std. backen. Die Kartoffeln die letzten 15 Min. aufdecken.

Tomaten-Auberginen-Gemüse

79



Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

5 Tomaten
2 Auberginen
Salz, Pfeffer
Kräuter der Provence

Die Auberginen und Tomaten ziegelartig in eine feuerfeste Form legen und mit Käse überstreuen.
Bei 170-190° C 30 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Mehl zum
Wenden
40 g Butter
5 EL Öl
300 g Gouda



Zubereitung:

Tomaten und Auberginen waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Auberginen mit Salz bestreuen und mit einem Teller oder Brett beschweren. 30 Min. ruhen lassen.
Danach unter fließendem Wasser abspülen und mit Papier trocken tupfen.
Mit den oben genannten Gewürzen bestreuen, in Mehl wenden und in einer Pfanne in Öl-Butter-Gemisch braten.



Rinderschmorbraten in Rotwein

Für ca. 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 3 Std.

Zutaten:

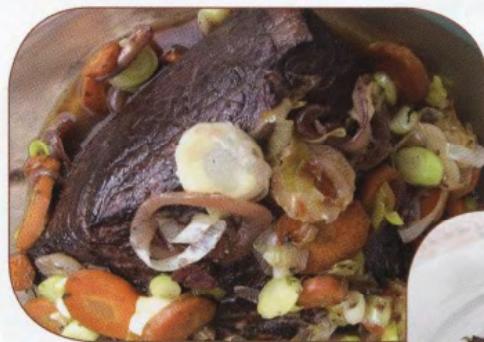
**1 kg Rinderbraten
Schwarzer Pfeffer, Salz**

Marinade:

**3 Tasse Rotwein
1 Tasse Wasser
½ Tasse Zwiebeln
Möhrenscheiben
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
2 TL gehackte Petersilie
Etwas Thymian**

Zum Schmoren:

**Margarine
durchwachsener Speck
1 Glas Cognac
1 Kalbsknochen (Fleischbrühwürfel)**



**1 Lorbeerblatt
½ Stange Porree
1 Tasse Fleischbrühe
Salz**



Zubereitung:

Das Fleisch salzen und mit schwarzem Pfeffer bestreuen. Knoblauch mit Salz zerdrücken, Lorbeerblatt zerreiben und mit allen Zutaten der Marinade vermischen. Das Stück Fleisch in eine Glas-Auflaufform legen und mit der Marinade übergießen. 24 Std. kühl, aber nicht im Kühlschrank, zugedeckt ziehen lassen.

Zum Braten das Fleisch abtrocknen, in heißem Fett mit gewürfeltem Speck anbraten, dann mit Cognac (oder Weinbrand) übergießen und anzünden (der Alkohol verbrennt schnell), dann salzen, das abgetropfte und geschnittene Gemüse anbraten. Die Marinade nach und nach zugeben, wenn das Fleisch schmort.

Etwas Tomatenmark und Petersilie, sowie Fleischbrühe dazugeben. Im Backofen bei ca. 180°C ca. 2 Std. schmoren lassen.



Vornehmer Rinderbraten 81



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 3 Std.

Zutaten:

1 kg Rinderbraten

Bratengewürz

2 Zwiebeln

6 Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

1 Bratensaftwürfel

Etwas Soßenbinder (dunkel)

Salz

Den Braten auf einem Tablett servieren und den Saft mit Soßenbinder binden.

Tipp:

Als Beilage passen Kartoffeln sehr gut!

Zubereitung:

Rinderbraten mit Bratengewürz würzen und in eine Bratpfanne mit Fett geben. Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und zum Fleisch in die Pfanne legen. Auch die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt hineingeben.

Nun bei 220°C Heißluft kurz backen lassen.

Wenn das Fleisch angebacken ist, den Bratensaftwürfel im warmen Wasser ca. 100 ml auflösen und zum Braten gießen. Nun den Ofen auf 200°C senken. Wenn das Wasser verdunstet ist, immer wieder etwas nachfüllen und den Braten hin und wieder wenden. Nach ca. 2-2,5 Std. ist der Braten fertig.



Hähnchenbrust mit Möhren überbacken

Für ca. 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

500 g Hähnchenbrustfilet
3 Möhren
1 große Zwiebel
2-3 EL saure Sahne
Salz
Pfeffer
400 g Gouda

Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Möhren raspeln, Zwiebel würfeln und saure Sahne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Möhren-Zwiebel-Masse auf den Hähnchenbrustfilets verteilen. Bei 180°C ca. 45 Min. backen. Nach 20 Min. Backzeit geriebenen Goudakäse auf der Möhren-Zwiebel-Masse verteilen, weiter backen.



Kartoffeln in Kräutersoße

83

Für ca. 10 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

2,5 kg Kartoffeln (festkochend)
3 Becher Schlagsahne
2 Becher Schmand
1 Becher Crème fraîche
1 kleines Glas Miracel Whip
1 Pck. gemischte Kräuter
3-4 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, pellen. Alle restlichen Zutaten miteinander verrühren, die Kartoffeln untermischen. Über Nacht im Kühlen ziehen lassen.



Für ca. 5-6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Teig:

ca. 340 g Mehl
1 Pck. frische Hefe
2 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
200 ml warmes Wasser

Zubereitung:

Den Hefewürfel in das warme Wasser bröseln, Salz und Olivenöl dazutun. Nach und nach immer etwas Mehl dazugeben und ständig kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Teig ca. 30-40 Min. gehen lassen. Dann den Teig (mit einem bisschen Öl in den Händen) auf zwei

Bleche verteilen oder Kreise formen.

1 Dose pürierte Tomaten mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Basilikum würzen und den Teig bestreichen.

Belag:

1. Kochschinken mit Ananas
2. Thunfisch mit Zwiebelringen, Mais
3. Salami, Paprika, Zwiebel, Mais
4. Gyros, Pilze, Zwiebel
5. Tomate, Mozzarella
6. Spinat, Knoblauch, Pilze (Schinken)
7. Tomaten, Basilikum, Rosmarin
8. Zucchini, rote Paprika, Champignons, Mais

Das Gemüse jeweils klein schneiden und nach Geschmack belegen, mit Käse abdecken und bei ca. 200°C ca. 30-40 Min. backen.



Lippische Pizza

85



Für ca. 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 2,5 Std.



falls in der Form verteilen. Salsa darüber gießen. Gouda reiben, darüber streuen und bei 175°C - 200°C 1,5 - 2 Std. backen.

Zutaten:

1200 g Gehacktes
1 Gemüsezwiebel
2 rote Paprika
2 grüne Paprika
1 Dose Pilze
4-5 Tomaten
1 Flasche Salsa
400 g Gouda

Zubereitung:

Das Hackfleisch in eine gefettete Auflaufform streichen. Gemüsezwiebel in Ringe schneiden und darüber verteilen. Paprika in Streifen schneiden, Pilze und Tomaten in Scheiben schneiden und eben-



Würstchen im Schlafrack

Für ca. 5-6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Zutaten:

- 6 Bratwürstchen
- 400 g Blätterteig
- 6 Scheiben Gouda
- 1 Bd. Schnittlauch
- 50 g Senf
- 1 Eigelb

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen, 2 mm dick ausrollen, in 6 Rechtecke schneiden und Senf auf den Teig streichen.

Eine Scheibe Käse auf jedes Rechteck legen, Schnittlauch fein hacken und auf dem Käse verteilen.

Je ein Würstchen auf den Teig legen, Ende einschlagen und aufrollen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Eigelb bestreichen.

Bei 200°C 20 Min. backen.





Kartoffelpüree

Für ca. 5-6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.



Tipp:

Kartoffelpüree passt sehr gut zu den Würstchen im Schlaufrock.



Zutaten:

1kg Kartoffeln

100 g Sahne

50 g Butter

Salz

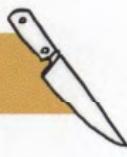
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Wasser abseihen, Butter, Sahne, Salz und Pfeffer dazugeben. Mit dem Stampfer die Kartoffeln zu Püree stampfen.

Vor dem Servieren mit Dill bestreuen.



Hähnchen-Reis-Pfanne

Für ca. 4 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

250 g Reis
1 Zwiebel
3 Paprika (rot, grün, gelb)
1 Fleischtomate
500 g Hühnerbrustfilet
1 Knoblauchzehe
3 EL Öl
½ TL Paprikapulver
2 EL Butter

Petersilie
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Reis 20 Min. bissfest kochen. Zwiebeln fein würfeln, Paprika in Streifen schneiden, Tomate häuten und ebenfalls würfeln. Filet in grobe Stücke schneiden, ca. 5 Min. anbraten, Knoblauch pressen und dazugeben. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, anschließend aus der Pfanne nehmen. Zwiebel und Paprikastreifen in Butter anbraten, Reis und Fleisch dazugeben und weitere 10 Min. garen. Eventuell nochmals mit Gewürzen abschmecken.



Schwäbische Eierspätzle mit Käse

89

Für ca. 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

500 g Mehl

4 Eier

1 gestr TL Salz

1/8 - 1/4 l Wasser oder Milch

1 EL Salz

500 g Käse

5-6 Zwiebeln

Zubereitung:

Die Zutaten vermischen und den Spätzleteig schlagen, bis er Blasen wirft.

Einen großen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Salz ins kochende Wasser geben.

1 Portion Teig durch den Spätzleschwob (-presse) direkt ins heiße Wasser pressen und mit einem befeuchteten Messer abschneiden.

Der Teig darf nicht zu fest sein, da man sonst zuviel Kraft braucht, um den Teig durchzupressen.

Wenn man keinen Spätzleschwob (sieht aus, wie eine riesige Knoblauchpresse) hat, kann man den Teig auch mit einem Holzbrett und einem Metallschaber in kleinen Würstchen ins kochende Wasser schaben.

Die Spätzle sind fertig, wenn sie

im Wasser nach oben schwimmen, dann noch ca. 1 Min. im Wasser lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Evtl. im Backofen warm halten.

Die nächste Portion ins kochende Wasser pressen, bis der Teig aufgebraucht ist.

In eine Auflaufform Spätzle abwechselnd mit geriebenem Käse und gedünsteten Zwiebeln einschichten. Bei 180°C ca. 20 Min. überbacken.





90

Oma's Königsberger Klopse

Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:

750 g Gehacktes

5 Eigelb

Gehackte Zwiebeln nach Geschmack

Paniermehl

1/4 - 1/2 l Schlagsahne

Zubereitung:

Das Gehackte mit den anderen Zutaten vermischen. Kleine Bällchen formen und in kräftiger Brühe kochen. (Klopse sollen von der Brühe bedeckt sein). Nach ca. 20- bis 30-Minütiger Kochzeit den Saft von 2 Zitronen in die Soße geben und mit süßer Sahne angießen.

Schmeckt lecker und ist ein Rezept nach alter Familitentradition!



Quiche lorraine

91



Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

200 g Mehl
1 TL Salz
100 g Margarine
80 - 100 ml Wasser

200 g beliebiges Fleisch oder Kochschinken
2 Zwiebeln
3 geschlagene Eier
300 g Sahne
1 Prise Salz
etwas Pfeffer
Muskat

ca. 20 - 30 Min. backen.

Variante:

Zu dem klassischen Quiche kann auch wahlweise ein Glas Champignons hinzugefügt werden. Anstatt Schinken oder Fleisch kann auch Thunfisch genommen werden.



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig vermischen und verkneten und zu einer Kugel formen.
Teig in eine gefettete Quiche - Form, bzw. Springform drücken und einen 2-3 cm breiten Rand formen.

Quiche klassisch: Beliebig gebrautes Fleisch oder Kochschinken und 2 Zwiebeln (gehackt) auf den Boden geben.

5 Min. bei 200°C vorbacken.

Geschlagene Eier, Sahne, 1 Prise Salz, etwas Pfeffer und Muskat mischen und auf den Teig geben. Bei 200°C



Gefüllte Hähnchenröllchen

Für ca. 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

Zutaten:

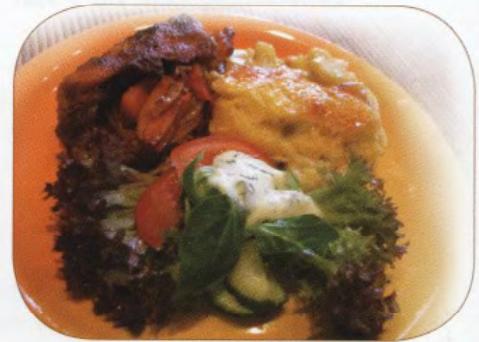
12 Hähnchenschenkel (das obere Teil ohne Knochen)
Senf
Pfeffer
Salz
Hähnchengewürz
Olivenöl



Füllung:

Variante 1:

2 Möhren
1 kleine Dose Pilze
1 Paprika
1 kleine Zwiebel



Variante 2:

200 g Frischkäse
1 Bd. Schnittlauch
Dill

Zubereitung:

Möhren fein reiben, Pilze, Paprika und Zwiebel klein schneiden und alles zusammen kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch und Dill fein hacken, mit dem Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer würzen.

Hähnchen mit Senf bestreichen, 1 EL Füllung aufs Fleisch geben, das Hähnchen aufrollen und mit kleinen Spießen zusammenstecken (man kann auch Zahntocher nehmen).

Die Röllchen mit Hähnchengewürz kräftig würzen, das Blech mit Olivenöl einpinseln und die Hähnchenröllchen darauf legen. Bei 180°C 1½ Std. backen.

Putenbrust in Erdnussoße

93

Für ca. 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

250 g Putenbrustfilet
100 g gesalzene Erdnüsse
1 Zwiebel
1 Banane
5-6 EL Orangensaft
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Sojasoße
ca. 5 EL Chilisoße
1 Dose Erbsen + Möhren
1 Dose Mais
Salz
250 g Nudeln

Zubereitung:

Erdnüsse sehr feinmahlen. Zwiebel, Banane in Würfel schneiden und mit Orangensaft und Gemüsebrühe pürieren. Erdnüsse unterrühren, mit Sojasoße, Chilisoße und Salz würzen. Putenfilets von jeder Seite 3 Min. anbraten.

Erdnuss-Soße, Erbsen und Mais dazugeben und ca. 5 Min. garen. Die Nudeln kochen und mit der Erdnuss-Soße servieren.



Kartoffel-Gemüse-Auflauf

Für ca. 6-8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

1 kg Kartoffeln
5-6 Möhren
5-6 Zucchini
3 Paprika
Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Pck. Kräuterbutter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren. Möhren, Zucchini und Paprika ebenfalls in Streifen schneiden und jeweils in getrennte Schüsseln geben. Kartoffeln in eine Auflaufform schichten und etwas vorbacken. Dann die Möhren-, Zucchini- und zum Schluss die Paprikastreifen zugeben. Kräuterbutter in kleinen Häufchen auf das Gemüse verteilen und bei 200°C backen, bis es gar ist (ca 50-60 Min.).



Kartoffeln südländischer Art

95

Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20-30 Min.

Zutaten:

750 g Frühkartoffeln
2 rote Paprikaschoten
4 Knoblauchzehen
Salz, schwarzer frisch gemahlener Pfeffer, Kümmel

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit einer Bürste unter kaltem Wasser gründlich reinigen und in reichlich Salzwasser nicht ganz gar kochen.

Die abgekühlten Kartoffeln der Länge nach vierteln (nicht schälen).

Paprika in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin knusprig ca. 10 Min. anbraten. Dann die Paprikastreifen und den Knoblauch dazugeben und ca. 10 Min. mitrösten.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und etwas Kümmel überstreuen.



Erdbeer-Wareniki

Für ca. 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

4 Eier

350 ml Milch

1 TL Salz

ca. 1 kg Mehl

Füllung:

1-1,5 kg Erdbeeren

50 g Mehl

200 g Zucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen festen Teig kneten und 2-3 Stunden ruhen lassen. Den Teig in zwei Teile teilen, jeweils



2mm dick ausrollen und in ca. 10x10 cm Quadrate schneiden. Mehl und Zucker vermischen, Erdbeeren klein schneiden und in jeden Quadrat 1 TL Mehl-Zucker Mischung geben, dann 1 EL Erdbeeren und zu Dreiecktaschen fest zusammenkleben. Vorsicht, die Kanten vom Teig müssen trocken und sauber sein, sonst gehen die Taschen beim kochen auf.

In einem großen Topf Wasser aufkochen 2 TL Salz dazugeben und die Wareniki nacheinander ins kochende Wasser geben, mit einem Holzlöffel vorsichtig umrühren und ca. 5 Min. kochen. Die fertigen Wareniki mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und sofort auf Tellern servieren. Dazu Sahne als Soße reichen.



Norwegische Hackbällchen

97

Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Min.

Zutaten:

500 g Hackfleisch

1,5 TL Salz

Pfeffer

Muskat

2,5 EL Kartoffelmehl

200 ml Milch oder Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen, Milch zuletzt dazugeben. Aus der Masse runde Bällchen formen und in der Pfanne braten.

Soße:

500 ml Kraftbrühe

1 Zwiebel

3 EL Mehl

Salz

Pfeffer

Zwiebel hacken, in die Brühe geben und aufkochen. Mehl mit kaltem Wasser mischen und in die Brühe tun bis es etwas dick ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 7-8 Min. kochen, die Bällchen in die Soße geben und ein paar Minuten weiterköcheln lassen.

Tipp:

Die Hackbällchen werden mit Kartoffeln, Brokkoli und Preiselbeeren gegessen!



Herr, wir gehen zu dem Essen,
laß uns Deiner nicht vergessen,
denn Du bist das Himmelbrot.
Speis die Leiber, stärk die Seelen,
die wir Dir jetzt anbefehlen,
steh uns bei in aller Not!

Hilf uns, daß wir nach der Erden,
Deine Gäst im Himmel werden.

Ja, das gib, Du guter Gott.

Amen.



Gegrilltes

Für ca. 6 Personen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Variante 1:
Schaschlyk für Kinder

Zutaten:

- 1 kg Hähnchen- oder Putenfleisch in Würfel schneiden (ca. 3x3 cm)
- 1 große Zwiebeln in Scheiben schneiden
- 100 ml Öl dazugeben
- 1 EL Dillspitzen
- 1 EL Hähnchengewürz
- 3 EL Essig
- 1 TL Salz

Variante 2:
Schweinefleisch

Zutaten:

- 1 kg Schweinefleisch ohne Knochen (am besten Nacken) in Würfel schneiden (ca. 3x3 cm).
- 3 große Zwiebeln in Scheiben schneiden
- 100 ml Öl dazugeben
- ½ Dose geschälte Tomaten
- 4 Knoblauchzehen klein schneiden
- 1 EL Salz
- ½ EL Cheyenne Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch mit den angegebenen Zutaten vermengen und ca. 24 Stunden stehen lassen, zwischen durch umrühren.

Vor dem Grillen die Fleischstücke auf einen Schaschlykspieß aufspießen und grillen.





Variante 3: *Schweinenacken*

Zutaten:
1 kg Schweinenacken
5 Scheiben Brot
2 Zwiebeln
Pfeffer
Salz

Schweinefleisch und Brot in Stückchen, Zwiebeln in Ringe schneiden und alles zusammenmischen und gut durchrühren.

Marinade:
5 Tomaten
2 Paprika
Lorbeerblatt
Öl
Essig

Zubereitung:
Alle Zutaten klein schneiden, durchrühren und über das Fleisch geben. 12 Std. ziehen lassen. Fleisch aufspießen und mit Schashlyk-Gewürz bestreuen, grillen.

Variante 4: *Kaukasische Art*

Zutaten:

1 kg Lammfleisch (ohne Knochen) in Stücke schneiden, (ca. 40g)
2 Zwiebeln und
1 Bd. Petersilie klein schneiden
100 ml Zitrone oder Weissessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben, gut verrühren und zugedeckt einige Stunden ziehen lassen.
Fleischstücke und Zwiebeln aufspießen mit Öl gut bepinseln und grillen. Fertigen Schashlyk von den Spießen schieben und mit Zwiebellauch, Tomaten, Zitrone dekorieren.



Gegrilltes Gemüse

Für ca. 6-8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Zutaten:

- 5 kleine Zucchini
- 2 gelbe Paprika
- 2 grüne Paprika
- 2 rote Paprika
- 3 rote Zwiebeln
- 6-7 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Dill
- 2 Tassen Olivenöl
- 1 Tasse Rapsöl
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Sambal Oelek

Zubereitung:

Das Gemüse in Scheiben und große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Alle anderen Zutaten darüber geben, gut verrühren und über Nacht ziehen lassen. Ab und zu umrühren. In einem Gemüse-Grillkorb oder auf Alufolie grillen.



Gegrillte Auberginen

Für ca. 8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.



Zutaten:

- 4 Auberginen**
- 3 EL Butter**
- 5 Knoblauchzehen**
- 5 EL Paniermehl**
- 5 EL Gouda**
- Salz**

Zubereitung:

Auberginen waschen, längs in Scheiben schneiden (ca. 1,5 cm dick) und mit Salz bestreuen. Ca. 15 Min. ziehen lassen. Butter etwas schmelzen lassen und mit den anderen Zutaten vermischen. Die Auberginen etwas abtupfen, mit der Paste bestreichen und in einem Gemüsekorb oder auf Alufolie auf den Grill legen und von beiden Seiten grillen.



Gegrillte Frikadellen

Für ca. 8-10 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:

2 kg Gehacktes (halb/halb)
 2 Ei
 3-4 Zwiebeln
 1-2 EL Panniermehl
 2-3 Kartoffeln
 Petersilie
 Salz
 Cheyenne
 Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln und Kartoffeln fein reiben.
 Alle Zutaten miteinander vermischen,
 große Frikadellen formen und grillen.



Tipp:

1 Pck. Gewürzmischung Griechischer Hackbraten in die Hackfleischmasse mischen und beim Formen der Frikadellen mit gewürfeltem Schafskäse füllen.



Gegrillte Champignons

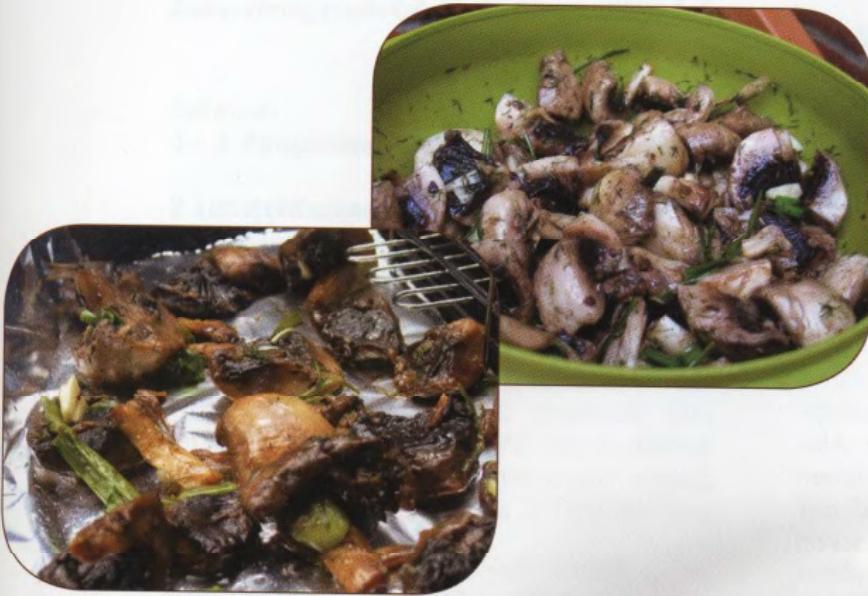
105

Für ca. 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Zubereitung:

Die Champignons vierteln und in eine große Schüssel geben. Alle anderen Zutaten darüber geben, alles gut verrühren und über Nacht ziehen lassen. Auf Alufolie mit etwas Öl grillen.



Zutaten:

- 12 große Champignons
- 7-8 Knoblauchzehen
- 1 Bd. frischer Dill
- 1 Zwiebelnlauch
- 2 Tassen Olivenöl
- 1 Tasse Rapsöl
- 2 Tassen Sonnenblumenöl
- Meersalz
- Frischer Pfeffer aus der Mühle



106 Zwiebel-Seelachs

Für ca. 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:

4 Seelachsfilets
4 Zwiebeln
1 Bd. Dill
6 EL Sojasoße
Salz
Grober bunter Pfeffer

Zubereitung:

Seelachsfilets abwaschen, trockentupfen und auf ausreichend große Alufolienstücke legen. Zwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden und auf den Filets verteilen. Dill grob hacken und mit der Sojasoße, Salz und grobem buntem Pfeffer vermischen, über den Fischträufeln. Alufolie oben verschließen und auf dem heißen Grill oder im Backofen bei ca. 200°C 15-20 Min. grillen.

Tipp:

Zum Grillen schmecken auch Lachs-, Rotbarsch- oder Forellenfilets.



Backkartoffeln

Für 5 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1,5 Std.

Zutaten:

5 große Kartoffeln mit Schale
(Empfehlung: neue Ernte)
Rosmarin oder Thymian geschnitten
Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Alufolie in 15x20 cm große Stücke schneiden, mit Öl bepinseln, etwas Salz, Pfeffer und Rosmarin darauf streuen. Die Kartoffeln in ein Stück Alufolie einrollen, die Seiten verschließen, auf ein Blech legen und bei 200°C ca. 1 Std. backen.

Tipp:

Dazu paßt gut der Schafskäse-Auflauf. Das Rezept finden Sie auf Seite 69.



Pangasius - Überraschungspäckchen

107

Für 4-5 Personen

Zubereitungszeit: ca. 45-50 Min.

Zutaten:

4 - 5 Pangasiusfilets (ca. 1 kg)

2 Limetten oder feste Zitronen

8 Knoblauchzehen

Beliebige Kräuter (z.B. Basilikum und Petersilie oder auch Kräuter der Provence)

Zubereitung:

Pangasiusfilets halbieren, salzen und pfeffern.

Die Limetten oder Zitronen in Scheiben schneiden.

Knoblauchzehen in Stücke schneiden.

Den Fisch und die Zutaten auf ein Stückchen Backpapier legen und darin wie ein Bonbon einschlagen. Die Enden mit Bast zubinden.

Die Fisch-Überraschungspäckchen auf einem Elektrogrill oder einem normalen Grill (den Rost auf die oberste Stufe stellen, damit der Fisch nicht anbrennt) ca. 30 Min. grillen.

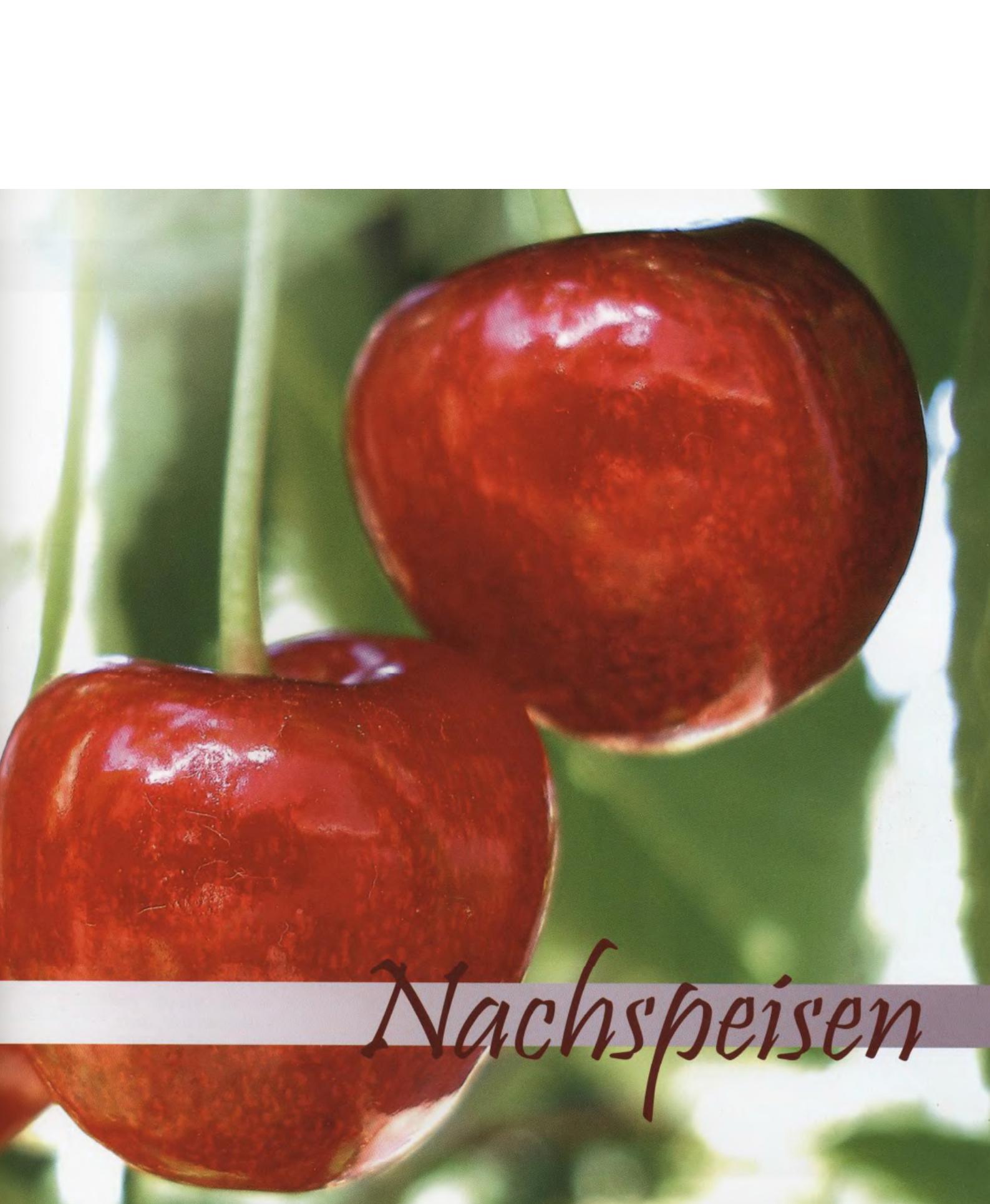
Man kann das Päckchen beim Grillen wenden. Grillt man nur von einer Seite ist die Unterseite kross und oben schmeckt der Fisch gedünstet. Grillt man von beiden Seiten bekommt er oben und unten eine leicht bräunliche, krosse Schicht. Beide Varianten sind lecker.

Sieht hübsch aus und eignet sich hervorragend für Gäste als Überraschung bei einem gemütlichen Grillabend. Man kann dazu Grillkartoffeln oder südländische Kartoffeln (siehe S. 95) reichen, oder einfach Brot und Dipp oder Mayonnaise.



Guter Gott, durch Deine Güte leben wir,
und was wir haben, kommt von Dir.
Drum lass uns auch an andre denken,
von Deinen Gaben weiterschenken.

Amen.



Nachspeisen

**Zutaten:**

1 Becher Schmand
1 Becher Crème fraîche
500 g Joghurt
1 Pck. Vanillin-Zucker
Zucker (nach Geschmack)

1 Dose Aprikosen
1 Pck. gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Alle Zutaten außer Aprikosen und Mandeln zusammen verrühren. Die Aprikosen in Stücke schneiden und in eine Glasschale geben. Darauf die Crème verteilen.
Die Mandeln auf ein Blech streuen, mit Zucker und Butterflocken bestreuen. Bei 180°C backen, bis sie goldbraun sind. Zwischendurch immer wieder wenden.
Schließlich auf die Joghurcrème geben.



Gebackene Bananen

111



oder in der Pfanne gebraten werden bis sie schön braun sind. Noch warm auf einem Teller servieren, mit Haselnuss-Krokant bestreuen und mit Honig beträufeln.



Zutaten:
4 Bananen
2 Eigelb
Paniermehl
Krokant
Honig

Zubereitung:

Die Bananenschälen,
mit Eigelb bestrei-
chen und danach in
Paniermehl wälzen.
Die panierten Bananen
können auf dem Grill





Quarkspeise mit Honig

Zutaten:

**1 kg Quark
1 Becher Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillin-Zucker
Zucker nach Geschmack
Honig oder Karamelsirup
Mandeln
Krokant**

Zubereitung:

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen, mit Quark, Zucker und Vanillin-Zucker gut verrühren. In Schälchen verteilen und beliebig mit Honig, Sirup, Mandeln und Krokant bestreuen/garnieren.



Himbeer-Auflauf

Baiser-Schmaus 113



Zutaten:

500 g Himbeeren
60 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 EL Zitronensaft
2 EL Mehl
1 EL Butter
1 Ei
20 g gehackte Hasselnüsse

Zubereitung:

Die Himbeeren mit 30 g Zucker und Vanillin-Zucker bestreuen und mit Zitronensaft übergießen, zugedeckt für 2 Std. kaltstellen. Danach in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Eine feuerfeste Form dünn mit Butter bestreichen und mit den abgetropften Himbeeren füllen. Die Butter schmelzen, das Mehl, 30 g Zucker und den Himbeerensaft unterrühren. Das Ei trennen, Eigelb langsam hineinrühren, anschließend das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Die Soße über die Himbeeren gießen und mit Hasselnüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 250° C 6-8 Min. überbacken.

Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren. Schmeckt sehr gut auf Vanilleeis.



Zutaten:

500 g Erdbeeren (frisch oder TK)
1 Becher Sahne
500 g Joghurt Vanille
100 g Baiser-Tropfen

Zubereitung:

Erdbeeren in eine Auflaufform legen. Sahne steifschlagen und dem Vanille-Joghurt unterheben. Die Crème über die Erdbeeren geben. Baiser-Tropfen zerdrücken und über die Creme streuen.

Tipp:

Statt Erdbeeren kann man auch beliebiges Obst nehmen.





Miss Helen's Tiramisu

Zutaten:

**500 g Mascarpone
250 g Sahne (geschlagen)
150 g Zucker
verrühren**

**5 EL Amaretto
3-4 Tasse kalten, sehr starken Kaffee
vermischen**

200 g Löffelbiskuits

Zubereitung:

Den Boden einer schönen Auflaufform mit Löffelbiskuits bedecken, mit dem Kaffee/Amaretto Gemisch tränken. Nun eine Schicht der Mascarpone Creme darüber geben.

Dieser Vorgang wird nochmals wiederholt. Oben mit bitterem, ungesüßten Kakao bestäuben und/oder mit Raffaelos, Giottos etc garnieren.

Gut durchkühlen lassen und servieren.



Crème Madeleine

Obst-Speise

115



Zutaten:

½ l Milch
2 ½ EL Kakao
35 g Speisestärke
65 g Zucker
1 Prise Salz
2 Orangen
¼ l Schlagsahne

Zubereitung:

Eine Tasse von der Milch abnehmen, Speisestärke und Kakao darin verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker und der Prise Salz aufkochen, dann die Kakao-Masse dazugeben und unter Rühren nochmals aufkochen. Abkühlen lassen. Orangen klein schneiden und darunter mischen.

Die Schlagsahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und unter die Crème ziehen.

Mit Sahne und Orangenstücken dekorieren.

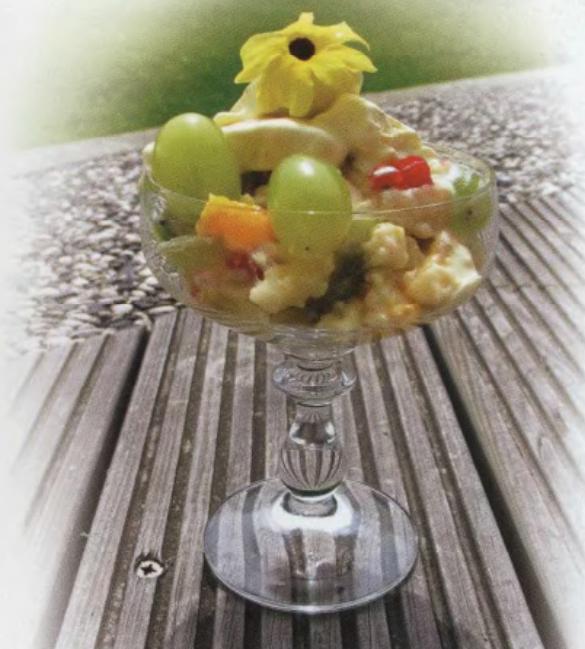


Zutaten:

1 Pck. Pudding-Vanillegeschmack
Weintrauben
Orangen
Äpfel
Kiwi
Banane
Johannisbeeren
Vanille-Eis

Zubereitung:

Pudding nach Anleitung kochen, kalt stellen. Obst klein würfeln, mit dem erkaltenen Pudding verrühren und in eine große Schale oder in mehrere kleine Schälchen füllen. Einige Scheiben Vanille-Eis auffächern und mit ganzen Weintrauben garnieren.





116

Schichtdessert mit Milchreis & Himbeeren

Zutaten:

1 l Milch
200 g Zucker
250 g Milchreis
1 TL Zitronensäure
2 Pck. Vanillin-Zucker
2 Prisen Salz
1 kg Himbeeren
2 Becher Schlagsahne

Zubereitung:

Milch mit Reis und Zitronensäure zum Kochen bringen und ca. 25 Min. bei niedriger Hitze kochen, ab und zu umrühren. Dann Zucker und Salz unterrühren und erkalten lassen. Die steifgeschlagene Sahne unter den Reis heben. Reis und Himbeeren abwechselnd in eine Schüssel schichten. Mit einigen Himbeeren und Krokant dekorieren. Gut gekühlt servieren.



Schichtdessert mit Weintrauben

117



Zutaten:

1 kg kernlose Weintrauben (grüne oder blaue)
250 g Quark
250 g Mascarpone
250 g Schlagsahne
2 Pck. American Cookies
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Zucker

Zubereitung:

Schlagsahne schlagen. Aus Quark, Mascarpone und Zucker eine Crème zubereiten und mit der Schlagsahne verrühren.

Die American Cookies zerbröseln.
In eine große Schüssel die Hälfte der Weintrauben geben.
Darüber die Hälfte der Crème verteilen. Die Hälfte der zerbröselten American Cookies auf die Masse geben.
Danach wird alles noch einmal in der gleichen Reihenfolge geschichtet.

Tipp:

Am Besten lässt man das Dessert noch etwas stehen, damit die Crème sich verteilen kann.





118

Backäpfel auf Vanillepudding

Zutaten:

- 6 Äpfel
- 6 EL Aprikosenmarmelade
- 6 TL Krokant

1 Pck. Vanille-Pudding

Zubereitung:

Die Äpfel entkernen, aber nicht ganz durchstechen. Äpfel mit der geschlossenen Seite nach unten in eine gefettete Auflaufform setzen und mit der Aprikosenmarmelade und Krokant füllen. Bei 200°C ca. 30 Min. backen und mit Weißwein übergießen. Vanillepudding nach Anleitung kochen, den Apfel darauf setzen und servieren.

**Tipp:**

Für die Füllung kann man auch Marzipan, gehackte Mandeln oder beliebige andere Zutaten nehmen.

Äpfel im Blätterteigmantel

119



Zutaten:

450 g Blätterteig (10 Scheiben)

5 Boskopäpfel

1 Ei

Zucker

Puderzucker

Evtl. Krokant

Zubereitung:

Blätterteig auftauen, Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und jeweils 2 Teigplatten zusammenkleben.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel auf den Teig legen.

Den ausgehöhlten Kern mit Zucker füllen.

Den Teig um den Apfel legen, gut zusammenkleben und auf ein, mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen.

Den Teigapfel mit Ei bestreichen und mit Zucker oder Krokant bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C 40 Min. backen.

Die fertigen Äpfel noch heiß mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Tipp:

Dazu passt Eis oder Vanille-Soße.





Feiertagspudding

Zutaten:

50 g Gustin
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
1 Dose Tortenpfirsiche

Zubereitung:

Gustin und Zucker vermischen. Saft von den Pfirsichen auffangen und auf einen $\frac{1}{2}$ l mit Wasser ergänzen.

Gustin- und Zuckergemisch mit ein wenig Flüssigkeit anrühren, übrige Flüssigkeit zum Kochen bringen und das angerührte Pulver unter Rühren hineingeben, kurz aufkochen lassen.

Wenn der Pudding etwas abgekühlt ist, Zitronensaft einrühren und geschlagene Sahne unterheben.

2/3 der Pfirsiche in eine Glasschale geben, den Pudding einfüllen und wenn er ausgekühlt ist, mit den restlichen Pfirsichen und evtl. Sahnetupfen und Schokoblättchen verzieren.



Königin Maud Pudding (norwegisch)

121



Zutaten:

**1 Tafel Schokolade
5 Blatt Gelatine
5 Eigelb
5 EL Zucker
600 ml Schlagsahne
50 ml Portwein (muss nicht)**

Zubereitung:

Gelatineblätter nach Anleitung zubereiten. Eigelb und Zucker schlagen bis es luftig wird. Sahne schlagen. Sahne unter die Eigelb-Zucker-Masse mischen.

Gelatine mit Portwein oder Wasser verrühren und unter die übrige Masse rühren.
Schokolade raspeln, Pudding und Schokolade abwechselnd in eine Glasschüssel schichten.
2 Std. im Kühlschrank stehen lassen.

Tipp:

Der Pudding kann mit frischen Erdbeeren und einer Erdbeersoße serviert werden!



*O Gott, von dem wir alles haben,
wir danken dir für diese Gaben.*

*Du speisest uns, weil Du uns liebst;
O segne das, was du uns gibst.*

Amen.



Snacks



124

Mozzarella-Frikadellen

Für ca. 25 Stück
Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

1 kg Gehacktes
1 Zwiebel
1 Brötchen
150 g getrocknete Tomaten in Öl
2 Eier
4 TL Pizza-Gewürz
Salz
Schwarzer Pfeffer
Olivenöl

3-4 Tomaten
250 g Mozzarella
Basilikumblätter

Zwiebel fein schneiden, Brötchen einweichen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Das Gehackte mit Eiern, ausgedrückten Brötchen, 2 TL Pizza-Gewürz, Salz und Pfeffer verkneten.

Aus dieser Hack-Masse ca. 25 flache Frikadellen formen und in heißem Öl pro Seite ca. 6-7 Min. braten.

Tomaten und Mozzarella in je 25 Scheiben schneiden. Frikadellen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit je 1 Scheibe Tomate und Mozzarella belegen. Mit Basilikum verzieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Min. überbacken.
Am Besten noch warm verzehren!



Gefüllte Champignons

125



Für 16 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

16 große Champignons

200 g Blattspinat

2 Knoblauchzehen

100 g Feta

1 Schalotte

3 frische Thymianzweige

Zitronensaft

6 EL Wasser

6 EL trockener Weißwein

25 g Butter

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Die Stiele von den Champignonhüten trennen und klein würfeln. Die Schalotte und den Thymian fein hacken. Wasser und Wein in eine Pfanne geben und die Hälfte der Schalotte und des Thymians hineingeben und aufkochen. Die Champignons (Innenseite nach oben) hineinlegen, mit Zitronensaft beträufeln und 5-6 Min., bei geschlossener Pfanne, köcheln lassen. Dann die Champignonhüte herausnehmen und abtropfen lassen.

Nochmals den Sud aufkochen (falls er vollständig verdampft ist, nochmal Wasser und Wein dazugeben). Die Champignonstiele mit der Butter hineingeben und salzen! Solange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Die Champignonstiele herausnehmen. Olivenöl in die Pfanne geben, den Rest der Schalotte, Spinat und Knoblauch dazutun und salzen. Ca. 4 Min. auf mittlerer Stufe kochen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist. Jetzt die Champignonstiele und danach vorsichtig den zerkrümelten Feta unterrühren. Mit dieser Mischung die Champignonhüte füllen und bei 200°C ca. 20 Min. backen. Schmeckt warm am besten!



Überbackene Eier à la Pep

Für 12 Personen
Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten:

12 Eier
1 Becher Schmand
1½ Pck. 8-Kräuter-Mischung
1 Pck. Kochschinken
Gouda
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Eier kochen, durchschneiden und das Eigelb mit einem kleinen Löffel heraus-

holen. Das Eigelb mit dem Schmand und dem Päckchen 8-Kräuter-Mischung vermixen.

Den Kochschinken in sehr kleine Würfel schneiden, zu der Masse geben. Etwas geriebenen Gouda ebenso unterrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Masse in die Eierhälften füllen und mit geriebenem Gouda überstreuen.

Bei 170°C ca. 10 Min. in einer Auflaufform überbacken, bis der Käse gut geschmolzen ist.



Couscoushappen

127



Für 2 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Zutaten:

120 g Couscous (Hartweizengrieß)
200 ml Wasser
2 Möhren
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Sahne
1 EL Tomatenmark
50 g Kräuterbutter
1 EL Estragon

Zubereitung:

Couscous im kochenden Wasser 10 Min. ausquellen lassen.

In der Zwischenzeit die geraspelten Möhren und Zwiebel in Öl anbraten, den Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Den Couscous dazugeben, den Tomatenmark und Sahne unterheben.

Mit dem Eislöffel Kugeln formen und mit Estragon bestreuen.

Mit Kapern oder frischem Salat servieren.





128

Schinkentaschen mit Kräutern

Für ca. 8 Personen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Teig:

250 g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver
250 g Quark
200 g Margarine

Füllung:

200 g kleingeschnittener Schinken
(je zur Hälfte roh und gekocht)

1 Zwiebel, kleingehackt
Petersilie und verschiedene Kräuter
(z. B. 8-Kräuter-Mischung, gefroren)

Zubereitung:

Zutaten zu einem Knetteig verkneten.
Teig eine Zeit lang kalt stellen.

Zu zwei gleich großen, runden
Platten ausrollen. Aus jeder
Platte 8 Stücke (wie Tor-
tenstücke) schneiden.

In die Mitte etwas
Schinkenfüllung
geben, von der
breiten Seite
her auf-
rollen, zu
Hörnchen
biegen
und mit
Eigelb
bestrei-
chen.

Auf einem
Backblech
ca. 20 Min.
bei 180°C
backen.



Gefüllte Eier

Für 12 Eier

Zutaten:

12 Eier
1 Prise Salz
Pfeffer
Worcestersoße
Mayonnaise
Geflügelfleischwurst (hauchdünn)
eingelegte Gurken

Zubereitung:

Die Eier hart kochen, längs halbieren, das Eigelb herausnehmen und mit der Gabel zerdrücken.

Mit einer Prise Salz, Pfeffer, Worcestersoße und Mayonnaise vermischen. Pro Eihälften eine hauchdünne Geflügelfleischwurst fein zerschneiden, Gurkchen in Würfel schneiden und alles vermengen. Wieder als Häufchen in die Eihälften füllen.



Gurken mit Frischkäse 129

Zutaten:

1 Salatgurke
Frischkäse
Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch)
Salz

Zubereitung:

Die Gurke in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils die Mitte etwas aushöhlen und salzen. Die Gurkenscheiben mit Frischkäse füllen und mit verschiedenen Kräutern, wie Dill, Petersilie und Schnittlauch bestreuen.





130

Blätterteigröllchen

Für ca. 30 Stück

Zubereitungszeit: ca. 30-45 Min.

Zutaten:

300 - 400 g Blätterteig

200 g gekochter Schinken

200 g geriebener Käse

2 EL Crème fraîche

Pfeffer, Oregano, Salz, Petersilie

1 Eiweiß

1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Schinken würfeln, Käse reiben, mit Crème fraîche, Gewürzen und Eiweiß vermischen.

Den Tiefkühlblätterteig so zusammenfügen, dass 2 große Platten entstehen. (Einfacher ist es, ungefrorene große Platten zu verwenden, die schon die richtige Größe haben).

Die Platten mit der Masse bestreichen, aufrollen und mit Eigelb bestreichen.

In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.

Backzeit: 15 - 20 Min. bei ca. 180-200°C.



Gefüllte Hackbällchen

131

Für ca. 8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

1 kg Hackfleisch

1 Brötchen

2 Eier

Gewürze (Salbei, Majoran, Paprika)

250 g Gouda

Ca. 4 - 6 Tomaten

streuen und eine Tomatenscheibe aufliegen, evtl. mit buntem Pfeffer zur Dekoration bestreuen.

Weitere ca. 15 Min. überbacken.

Zubereitung:

Hackfleisch mit den o. g. Zutaten wie gewohnt zubereiten. 250 g Gouda mit unterkneten.

Bällchen formen.

In die Mitte eine Vertiefung drücken, dass kleine Nester entstehen.

Aus den Tomaten so viele Scheiben schneiden, wie Nestchen entstanden sind. Den Rest der Tomaten würfeln, in die Nester füllen.

Ca. 15 Min. im Backofen bei ca. 170°C backen.

Danach den restlichen Käse auf die Nestchen



Chinesische Röllchen

Für ca. 60 Stück
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:
10 Scheiben Blätterteig

Füllung:
500 g Hackfleisch
½ Paprika
1 Stange Porree
1 Möhre
Etwas Paniermehl
1 Ei
Einige EL Sojasoße
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Das Gemüse zerkleinern und aus den Zutaten eine Masse kneten.

Hackfleisch-Masse zu 10 „Würsten“ formen und jeweils in eine Scheibe Blätterteig einrollen und festdrücken. Mit einem scharfen Messer in 6 Teile schneiden.

Jedes Röllchen mit dem Hack nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, etwas andrücken und bei 200°C ca. 15 Min. backen.

Snacks können warm oder kalt serviert werden.

Gefüllte Tomaten

133



Zutaten:

**8 Tomaten
200 g Gehacktes
1 Glas gekochter Reis
2 kleine rote Zwiebeln
6 EL geriebener Gouda
2 EL Butter**

Zubereitung:

Tomaten mit kaltem Wasser abwaschen, die Spitze abschneiden und die Mitte mit einem Teelöffel aushöhlen, innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebeln klein schneiden und anbraten. Das Gehackte, Reis, Zwiebeln und Gouda in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Die Tomaten mit der Hack-

Für ca. 4-8 Personen

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

fleischmasse füllen, die Häubchen darauf setzen und in die Form legen. Bei 200°C ca. 15 Min. überbacken.

Kalte Sahne-Sauce:

**3 EL Essig
½ TL Zucker
Salz
Pfeffer
100 g Sahne
1 EL gehackter Dill oder Petersilie**

Essig, Zucker, Salz und Pfeffer gut verrühren, Sahne dazugeben und nochmals verrühren. Die Soße über die heißen Tomaten geben und mit Dill oder Petersilie bestreuen, sofort servieren.





134

Überbackener Feta-Käse

Zutaten:
Beliebig viel Feta
Olivenöl
Oregano
Petersilie
Thymian
Paprika
1-2 Tomaten



Zubereitung:

Feta-Käse in eine Auflaufform geben. Den Boden mit Olivenöl bedecken. Den Käse nun mit Oregano, Petersilie, Thymian und Paprikapfeffer würzen und 2-3 Tomatenscheiben obenauf legen. Den Käse bei 180°C ca. 20 - 30 Min. backen. Dazu kann man gut einen frischen Salat oder frisches Brot reichen.

Brödli mit Tomaten, Mozzarella und Fisch

135



Zutaten:

Brödli
Mayonaise
Mozarella
Tomatenscheiben
Sprotten (geräucherter Fisch)

Zubereitung:

Auf jedes Brödli 1 TL Mayonnaise streichen, dann mit einer Scheibe Mozzarella, einer Scheibe Tomate und oben drauf 1-2 Sprotten (geräucherter Fisch) aus der Dose belegen.
Mit etwas Dill und Petersilie garnieren und als Snack servieren.





136

Thunfisch-Taschen

Zutaten:

450g Blätterteig
auftauen lassen

1 Zwiebel
würfeln

1 Glas Champignons
in Streifen schneiden, beides in
1 EL Olivenöl
anbraten.

½ Tomate
würfeln und dazugeben, kurz weiterbraten. Pfanne von der Herdplatte nehmen und

1 Dose Thunfisch (abgetropft)

3 EL Remoulade
2 EL frisch gehackten Thymian
untermischen.

Blätterteigplatten in ca. 10x10 cm große Quadrate schneiden. Thunfisch-Gemüse-Füllung in die Mitte der Quadrate geben, Ecken zur Mitte hochklappen und fest zusammendrücken.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Min. backen.



Lahmacun-Schiffchen

137



Teig:

- 1 kg Mehl
- ½ Würfel Hefe
- 1 EL Salz
- ½ EL Zucker
- 1 Ei
- 2 Glas Milch
- ½ Glas Öl

Etwas Wasser (soviel der Teig benötigt um geschmeidig zu werden)

Belag:

- 500 g Gehacktes vom Rind
- 4 Tomaten
- 4 Zwiebeln
- 2 Paprika (rot, grün)
- Petersilie
- 2 grüne Peperoni
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Öl
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig nacheinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten und gehen lassen.

Das Gehackte in eine Schüssel geben. Alle anderen Zutaten in einen Mixer geben und zerkleinern. Danach gut mit dem Gehackten vermischen. Die Masse unbedingt deftig würzen. Aus dem Teig kleine, dünne Fladen formen, die Fleischmasse darauf verteilen und

dann zu Schiffchen formen. Den Backofen auf 240°C Heißluft vorheizen und backen, nicht zu lange (allerhöchstens 5-10 Min.). Der Teigrand darf auf keinen Fall braun werden, sonst sind die Lahmacun-Schiffchen zu trocken.

Tipp:

Man kann die Lahmacun-Schiffchen mit verschiedenem Gemüse oder auch mit Krautsalat füllen, ganz nach Belieben.





138

Lachsröllchen

Teig für Pfannkuchen:

- 3 Eier
- Etwas Salz
- 300 g Mehl
- ½ l Milch

Zubereitung:

Fett in einer Pfanne erhitzen, die Pfannkuchen nacheinander goldgelb backen.

Belag:

- Lachs (dünn)

Sahne-Meerrettich-Aufstrich:

- 200 g Saure Sahne
- 5 EL Meerrettich, aus dem Glas
- 2½ EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer, frisch gemahlenen

Zubereitung:

Pfannkuchen wie gewohnt backen, Aufstrich darauf streichen, mit Lachs belegen. Dann die belegten Pfannkuchen eng zusammenrollen und anschließend ca. 3 cm dicke Scheiben abschneiden.



Schipa aus Paraguay

139



Zutaten:

1 Tasse Mehl
3 Tassen Stärke
2 Tassen geriebener Käse
3 TL Backpulver
1 TL Salz
3 Eier
½ Tasse Milch
½ Tasse Öl
1 EL Anis oder Kümmel

Zubereitung:

Die Eier, Milch, Öl verquirlen. Den Käse, Salz, Kümmel dazugeben.
Mehl, Stärke und Backpulver verrühren und unterheben.

Gut durchkneten und auf dem Backpapier ausrollen.

Mit einer Zick-Zack Rolle in Streifen schneiden.

Bei 250°C 10 Min. hell backen.





140

Gebratene Frischkäsebällchen

Für ca. 30 Bällchen

Zutaten:

200 gr körniger Frischkäse
3 Eier
½ Glas Zucker
½ Glas Speisestärke
Ca. 2 Gläser Mehl
1 Pck. Backpulver
½ TL Salz

Zubereitung:

Alles zu einer Masse kneten. In kleine Bällchen formen und etwas platt drücken. Im Öl ausbacken.

Tipp:

Kann mit Marmelade oder Schmand gegessen werden.



Frischkäsebällchen - Dwoaj

141



Für ca. 20 Bällchen

Körniger Frischkäse selbstgemacht:

Zutaten:

2 l Milch
500 g Quark
500 g Kefir
200 g Saure Sahne
1,5 TL Zitronensäure (Pulver)

Zubereitung:

Milch aufkochen, andere Zutaten einröhren und die Masse heiß werden lassen, nicht kochen, dann 2 Std. stehen lassen. Diese Masse in ein feines Sieb gießen und abtropfen lassen. Ergibt ca. 700-800 g Körnigen Frischkäse.

Tipp:

Dieser abgetropfte Molke-Saft ist auch zum Verzehr geeignet.

Frischkäsebällchen:

Zutaten:

700 g Körniger Frischkäse
100 g Saure Sahne
50 g Mehl
Salz und Pfeffer
Dill oder Anis Körner

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren, dann zu kleinen Bällchen formen. Wenn die Bällchen nicht zusammen halten, noch etwas Mehl dazugeben. Eine Platte mit Backpapier auslegen, die Bällchen darauf legen und 24 Std. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.





Aller Augen warten auf dich, o Herr,
du gibst uns Speise zur rechten Zeit.
Du öffnest deine Hand und erfüllst alles,
was lebt, mit Segen.

Amen.



Kuchen



Biskuitrolle mit Orangen

Teig:

4 Eiweiß und
4 EL kaltes Wasser sehr
steif schlagen,
150 g Zucker mit
4 Eigelb gut verrühren
200 g Mehl mit
1 Pck. Backpulver vermischen

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweißmasse mit der Eigelb/Zuckermasse vorsichtig vermengen. Danach das Mehlgemisch auf niedrigster Stufe des Handrührgeräts unterrühren. Den Teig sofort auf das vorbereitete Backblech füllen, glatt streichen und unverzüglich in den kalten Ofen schieben. Bei 170°C ca. 12 Min. goldgelb backen (Umluft-herd).



Achtung: Während des Backvorgangs niemals den Backofen öffnen, da der Teig sonst in sich zusammenfällt und man von vorne beginnen kann!

In der Zwischenzeit wird ein sauberes Geschirrtuch auf einer trockenen, sauberen Fläche ausgebreitet und mit etwas Zucker bestreut. Dann den fertigen, goldgelben Biskuit aus dem Ofen nehmen und sofort auf das vorbereitete Geschirrtuch stürzen, das Backpapier schnell aber trotzdem sehr vorsichtig vom Biskuiteig abziehen. Nun unverzüglich den Biskuit zusammen mit dem Geschirrtuch locker aufrollen, danach zum abkühlen auf ein Ofengitter legen (dadurch schwitzt der Teig nicht).

Füllen:

Ist der Biskuit später erkaltet, wird die Rolle vorsichtig zurückgerollt und ist nun zum Füllen bereit! Dazu eignet sich sehr gut eine dünne Schicht Konfitüre. Danach wird die Rolle mit geschlagener, gesüßter Sahne fertig gefüllt. Die Sahne kann selbstverständlich mit Schokolade oder Obst verfeinert werden.

Die Biskuitrolle schließlich noch oben hübsch mit Früchten der Saison garnieren, z.B. Orangenscheiben.

Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!



Johannisbeer-Kuchen

145



Teig:

2 Eier
8 Eigelb
250 g Zucker
200 g Margarine
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Ei mit Zucker zu Schaum schlagen. Aus den obigen Zutaten einen Rührteig herstellen und in zwei Hälften teilen. Jeweils eine Hälfte auf ein Backblech streichen.

8 Eiweiß

250 g Zucker

steif schlagen und auf beide Böden verteilen.

Bei 180°C - 200°C je 20-30 Min. backen.

Auf den Boden

Johannisbeeren

geben.

2 Pck. roten

Tortenguss

kochen und darüber verteilen.

Créme:

2 Becher Schlagsahne
2 Pck. Vanillin-Zucker
2 Pck. Sahnesteil

Die Crème auf die Johannisbeeren streichen und diese mit dem zweiten Boden bedecken.

Tipp:

Man kann beliebige Früchte oder Beeren verwenden. Besonders lecker schmeckt der Kuchen mit frischen Erdbeeren.



**Teig:**

125 g Zucker
125 g Butter
3 Eier
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
Etwas Milch
2 Pck. Tortenguss klar

Belag:

1 Pck. Vanille-Pudding kochen (nach Anleitung), abkühlen lassen.
2 Becher Schmand
dazugeben und verrühren.

1 Dose Aprikosen oder Pfirsiche**Zubereitung:**

Zutaten zu einem Teig verarbeiten und auf einem Blech verteilen. Bei ca. 170°C ca. 15 Min. vorbacken. Den Belag auf den Kuchen geben, **Pfirsiche oder Aprikosenhälften** draufgeben und weitere 10 Min. backen. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, einen hellen Tortenguss zubereiten und auf dem Kuchen verteilen.



Klaus' Mohnkuchen

147



Teig:

Gut 1/8 l Milch
75 g Butter
getrennt erwärmen

400 g Mehl
75 g Zucker
1 Ei
1 Pck Vanillin-Zucker
20 g Hefe

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten und ca. 30 - 40 Min. gehen lassen.
Teig ausrollen und mit

200 g Marzipanrohmasse (ausgerollt) belegen.

Mohnfüllung:
1/4 l Milch zum Kochen bringen
280 g Mohn einrühren

2 Eigelb
Etwas Zimt
100 g Zucker
Rumrosinen dazugeben.

Steifgeschlagenen Eischnee vorsichtig unterziehen.

Die ausgekühlte Masse auf den Hefe-Marzipanteig streichen. Die Ränder

mit flüssiger Butter bepinseln. Den Teig ganz auf die Hälfte klappen und die Seitenränder gut zusammendrücken. Teig auf ein gefettetes Blech legen und noch einmal gehen lassen.
Bei 180°C ca. 45 - 60 Min. backen.
Mit Zitronenglasur bestreichen.





Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

125 g Margarine
200 g Zucker
schaumig rühren
3 Eier
hinzufügen, ½ Min. unterrühren
50 ml Milch
unterrühren
250 g Mehl mit
1 Pck. Backpulver
mischen, portionsweise unterrühren
Bei 175°C ca. 15 Min. backen.

Crème:

120 g Zucker
1 Pck. Vanillepudding
½ l Milch

Nach Packungsanleitung einen Pudding kochen, erkalten lassen.

2 Becher Schmand

zum erkaltenen Pudding geben und gut verrühren, auf den vorgebackenen Teig streichen und weitere 10 Min. backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Erdbeeren belegen.

Guss:

3 Pck. roten Tortenguss,
9 EL Zucker

mischen, mit

700 ml Wasser

einen Guss kochen, auf den Erdbeeren verteilen.



Pfirsichkuchen mit Multivitamin

149



Zutaten:

3 Eier
200 g Zucker
200 g Schlagsahne
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver

mit
und
verrühren,
und
dazugeben und bei
180°C ca. 15 Min.
backen. Erkalten lassen.

Zutaten für den Belag verrühren, auf den Kuchen streichen.

2 Dosen Pfirsiche
in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.

½ l Multivitaminsaft und
3 Pck. Dessert-Soße (Vanille Geschmack)

aufkochen und warm auf den Kuchen geben.

Belag:

2 Becher Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
80 g Zucker
250 g Frischkäse





150

Schmand-Schicht-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Min.

Teig:

4 Eier
1 Becher Schmand
1 Becher Zucker (ca. 220 g)
200 g Margarine
1 Pck. Backpulver
2 Becher Mehl (ca. 260 g)

Crème:

500 g Quark
250 ml Schlagsahne
6 EL Zucker
4-5 Butterkekse

Zubereitung:

Die Eier und den Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Rührbesen schaumig schlagen.

Die Margarine kurz schmelzen lassen. Dann Schmand, Margarine, Backpulver und Mehl der Eiermasse hinzufügen. Den Teig auf 3 Backbleche verteilen. Sehr dünn auftragen, so dass das Backpapier zu sehen ist.

Bei ca. 180-200°C die 3 Böden gelb-braun backen (jede ca. 10-15 Min.). Die Böden abkühlen lassen und auf die Hälften schneiden, so dass man 6 Biskuitböden erhält.

Die Schlagsahne mit dem Zucker steif schlagen, dann den Quark einrühren. Diese Crème nach und nach auf die Böden streichen und zu einem Kuchen zusammensetzen. Die Butterkekse fein raspeln und oben auf den Kuchen streuen. Den Kuchen einen Tag durchziehen lassen!



Feuerwehr-Kuchen

151



Zubereitungszeit: 70 Min.

Teig:

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
1 Pck. Backpulver

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
1 Pck. Vanillepudding
3 EL Zucker

Streusel:

100 g Mehl
100 g Zucker
90 g Butter
50 g gehackte Mandeln
½ TL Zimt

Belag:

400 g Schlagsahne
2 Pck. Vanillin-Zucker
2 Pck. Sahnesteif
1 TL Kakao

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten und in eine Springform drücken.

Mit dem Kirschsaft und dem Zucker den Pudding nach Anleitung kochen, Kirschen unterheben und auf den Knetteig geben.

Aus den obigen Zutaten Streusel machen, auf den

Kuchen geben und diesen bei 175°C ca. 50 Min. backen. Danach auskühlen lassen.

Für den Belag die Schlagsahne mit den Zutaten steif schlagen und auf den Kuchen geben. Kakao über die Sahne streuen.

Tipp:

Den Kuchen sollte man einen Tag vor dem Verzehr zubereiten, dann ist er aufgrund der Sahne schön durchgezogen.





152

Eierlikör-Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

5 Eier
250 g Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 TL Butter Vanillin - Aroma
200 g Öl
200 g Eierlikör
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Eier mit Puderzucker und Vanillinzucker steif schlagen, dann die restlichen Zutaten, wie Butter, Öl, Eierlikör nach und nach dazugeben, zum Schluss Mehl und Backpulver portionsweise untermischen. Teig in eine Backform mit Napfkuchen-Einsatz füllen. Bei 170°C 45 – 50 Min. backen.



Biskuitrolle

153



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Teig:

4 Eier
200 g Zucker
4 EL Wasser
alles schaumig rühren

200 g Mehl
1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

dazugeben, durchrühren und den Teig auf einem Blech mit Backpapier verteilen.

Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 175°C 20 Min. backen. Biskuit (noch heiß) mit Hilfe eines Geschirrhandtuchs zusammenrollen, abkühlen lassen.

Crémefüllung:

250 g Quark
200 g Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

4 EL Milchmädchen oder
4 EL Zucker und
1 Dose Mandarinen

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen, Zucker und Mandarinen dazugeben, alles umrühren und auf den wieder ausgerollten Biskuit geben, wieder zusammenrollen und mit Puderzucker bestreuen. Die Enden vom Biskuit gerade abschneiden. Guten Appetit!

Tipp:

Variieren Sie die Crémefüllung auch mit anderen Früchten. Sie können anstatt Mandarinen z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren usw... nehmen.





Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

**170 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
5 Eier
150 g gehobelte Walnüsse
280 g Mehl
1 Pck. Backpulver**

Crème:

**250 g Butter
1 Dose Milchmädchen**

Zubereitung:

Walnüsse anrösten. Die Zutaten für den Teig miteinander verrühren, auf ein Backblech geben.
Bei 200°C 20-25 Min. backen.
Für die Crème die Butter schaumig schlagen, Milchmädchen dazugeben und solange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Kanten des gebackenen Kuchens abschneiden und zu Krümeln zerdrücken. Die Crème auf den Kuchen streichen und die Krümel darüberstreuen.



Preiselbeer-Kuchen

155



Zubereitungszeit: ca. 30-40 Min.

Teig:

600 g Mehl
200 g Butter
200 ml Schmand
220 g Zucker
2 Pck. Backpulver
2 Eier

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und auf 3 Backbleche verteilen, bei 180°C ca. 10-15 Min. goldgelb backen.

Belag:

1½ Glas Preiselbeeren

1½ Becher Schlagsahne

1½ Becher Schmand

2 EL Zucker

2 Pck. Vanillin-Zucker

Puderzucker

Zubereitung:

Den 1. Boden mit den Preiselbeeren bestreichen. Schlagsahne steif schlagen, mit Schmand, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Diese Crème auf den 2. Boden streichen und auf den ersten legen. Den 3. Boden obenauf legen und vor dem Verzehr reichlich mit Puderzucker bestreuen.





Würziger Apfelkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Rührteig:

200 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
1 gestrichener TL gemahlenen Zimt
½ TL gemahlener Ingwer
1 Messerspitze Kardamom
250 g Weizenmehl
2 gestrichene TL Backpulver

Belag:

5-7 mittelgroße Äpfel
Preiselbeer-Konfitüre
(oder jede andere Konfitüre)

Guss:

500 ml Wasser oder Apfelsaft
2 Pck. Tortenguss klar
2 EL Zucker

Zubereitung:

Für den Teig die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. Die Eier ebenfalls nach und nach unterrühren. Die Gewürze hinzufügen. Das Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Für den Belag die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Apfelscheiben schuppenförmig auf den Teig legen.

Die Löcher in den Apfelscheiben mit Konfitüre füllen. Bei 180 - 200°C ca. 40 Min. backen.

Das Backblech auf ein Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

Tortenguss mit Wasser oder Apfelsaft nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig über den Kuchen geben.



Apfel-Zimt-Kuchen

157



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:

225 g weiche Butter

225 g Zucker

4 Eier

450 g Mehl

1 Pck. Backpulver

5 EL Zimt

4 Äpfel

200 g Preiselbeeren

Mandelblättchen

schaumig schlagen, dabei nach und nach dazugeben.

mit

und

verrühren. Unter die Masse mischen schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, mit in den Teig geben, alles gut vermengen.

Zubereitung:

Den Teig in eine gefettete Spring-

form (\varnothing 26 cm) mit Napfku-
cheneinsatz füllen und
glattstreichen. Darüber
die Mandelblättchen
streuen und im vor-
geheizten Back-
ofen bei 180°C

1 Std. backen.

Danach den
Kuchen etwas
abkühlen
lassen, dann
aus der Form
nehmen und
auf einem
Gitter voll-
ständig
auskühlen
lassen.





Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

250 g Walnüsse, gemahlen
280 g Puderzucker
3 EL Mehl
10 Eier
50 g Semmelbrösel (Paniermehl) in 2 EL Rum tränken

Zubereitung:

Die Zutaten sind für 2 Bleche, deshalb halbieren und getrennt rühren.
Die Eier mit Puderzucker schaumig schlagen. Nüsse, Mehl und Brösel-Rum-Mischung vorsichtig unterheben.
Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Blech streichen und bei 180°C 30-35 Min. backen.



Crémefüllung:

1 l Milch
3 Pck. Vanillepudding
60 g Zucker
100 g Butter
120 g Zucker
1/4 l Schlagsahne (geschlagen)

Zubereitung:

Vanillepudding mit Milch und 60 g Zucker zubereiten und bis zum Erkalten rühren, darf nicht klumpen.

120 g Zucker und die Butter schaumig schlagen, kalten Pudding löffelweise unterheben. Zuletzt Schlagsahne unterrühren.

Von den fertigen, kalten Böden ca. 1 cm Rand abschneiden und zerbröseln.

Die Hälfte der Crème auf einen Boden streichen. Den zweiten Boden in ca. 4 x 5 cm große Stücke schneiden und einzeln auf den bestrichenen Boden legen.

Restliche Crème aufstreichen und mit den Kuchenbröseln bestreuen.

Über Nacht kühl stellen. Beim Servieren ganz durchschneiden.

Apfel-Streusel-Blechkuchen

159



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Teig:

375 g Mehl
200 g Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eier
1 Pck. Backpulver
75 g Schmand

Belag:

1,5 kg Äpfel
100 ml Zitronensaft
100 ml Wasser
75 g Zucker

Streusel:

300 g Mehl
175 g Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
25 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Den Teig aus den angegebenen Zutaten zusammenrühren und auf ein gefettetes Blech streichen.

Für den Belag die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und 15 Min. kochen. Die lauwarmen Äpfel auf den Teig verteilen.

Die Zutaten für die Streusel zusammenmischen und durchkneten. Streusel auf den Kuchen verteilen und bei 200°C 30-45 Min. backen.





160

Rhabarberkuchen mit Baiser

Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:

150 g weiche Butter
100 g Zucker
2 EL Vanillin-Zucker
5 Eier
150 g Mehl
75 g Speisestärke
2 TL Backpulver
600 g Rhabarber
1 Prise Salz

150 Puderzucker

50 g gemahlene Mandeln
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker schaumig rühren.
Nach und nach 2 ganze Eier und 3 Eigelb unterrühren.
Mehl, Speisestärke, Backpulver mischen und unterrühren.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Rhabarber waschen, putzen und in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

Den Teig in eine gefettete Springform von Ø 26 cm füllen, die Rhabarberstücke leicht hineindrücken und den Kuchen ca. 25 Min. backen.

2 Eiweiß mit 1 Prise Salz und Puderzucker zu schnittfestem Schnee schlagen.

Die Mandeln und den Zitronensaft unterheben.

Den Eischnee auf den vorgebackenen Kuchen streichen und weitere 15 Min. goldgelb backen.

Den erkaltenen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.



Gâteau aux Pommes

161



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Teig:

5 gehäufte EL Mehl
4 gehäufte EL Zucker
3 gehäufte EL Milch
2 EL Sonnenblumenöl
1 Ei
1 Prise Salz
½ Pck. Backpulver
2-3 mittelgroße Äpfel

Crème:

80 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 Pck. Vanillin-Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verrühren, die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und klein geschnittenen Äpfel untermischen. Alles in eine feuerfeste Tarteform füllen und 25 Min. bei 170°C backen. Nach dieser Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die bereits vorbereitete Creme über ihm gleichmäßig darauf verteilen. Weitere 15 Min. backen. Sollte man die doppelte Menge backen wollen, kann man statt einer Tarteform auch ein Backblech verwenden.
Warm servieren!

Tipp:

Das Rezept stammt aus Frankreich. Dort serviert man diesen Kuchen sehr gerne als Dessert, da er meist warm serviert wird.





162

Snickers-Kuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

200 g salzige Kekse (Ritz)
250 g gehackte Erdnüsse
3 Eiweiß
300 g Zucker

Zubereitung:

Kekse zerbröseln, mit Erdnüssen mischen.
Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen
und unter die Keksmasse heben. Bei
160°C ca. 30 Min. in einer runden Form
backen, etwas abkühlen lassen.



Belag:

3 Eigelb
60 g Butter
3 EL Puderzucker
1 EL Schlagsahne
200 g Schokolade (z.B.
mit Nüssen)

Alles mischen, in einen
Topf geben und auf-
wärmen, bis die Scho-
kolade zerschmolzen
ist. Den Belag auf
den Kuchenboden
streichen. Kuchen für
2 Std. kalt stellen.



Prasselkuchen

163



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Teig:

300 g Mehl
200 g Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei

300 g Erdbeerkonfitüre
150 g Crème fraîche

Zubereitung:

Alle Zutaten verkneten und 30 Min. kalt stellen. Danach auf ein gefettetes Blech ausrollen. Erdbeerkonfitüre auf den Teig streichen und darauf Crème fraîche geben.

Streusel:

375 g Margarine
500 g Mehl
250 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Margarine schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mehl, Zucker, Salz vermischen, flüssige Margarine langsam dazugeben und verkneten. 30 Min. kalt stellen. Die Streusel auf den Kuchen geben, ca. 40 Min. bei 200°C backen.

Guss:

125 g Puderzucker
3-4 EL Wasser
verrühren und auf den Kuchen geben.

Tipp:

Man kann die Erdbeerkonfitüre auch durch Preiselbeeren ersetzen.





164

Fußballkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

6 Eier
350 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Backpulver
250 Margarine
3 EL Milch

1 EL Kakao

Zubereitung:

Eier mit dem Zucker verrühren, die anderen Zutaten, außer Kakao, dazu-



geben, gut durchmixen.

Den Teig in zwei Teile teilen, in die eine Hälfte Kakao mischen.

1 Glas Kirschen

abtropfen lassen und auf ein Backblech oder in eine Springform verteilen. Den hellen und dunklen Teig löffelweise, abwechselnd darauf geben. Auf dem Backblech 25 Min. bei 200°C, in der Form 1 Std. bei 180°C backen.

Aprikosen-Quark-Kuchen

165



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Teig:

250 g Mehl
200 g Zucker
1 Ei
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

Belag:

1 kg Quark
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
1 Ei
200 g Zucker
10 Aprikosen

Zubereitung:

Margarine schaumig rühren, Zucker, Ei, Salz dazu geben. Löffelweise Mehl und Backpulver untermischen.

3/4 des Teigs auf ein gefettetes Blech geben und gut andrücken.

Für den Belag alle Zutaten (außer Aprikosen) gut miteinander verrühren und auf den Teig geben.

Aprikosen halbieren, entsteinen und ebenfalls auf den Belag verteilen. Den restlichen Teig

darüber geben und bei 190°C 40 Min. backen.

Kuchen noch warm mit Puderzucker bestreuen.





Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

**1/4 l Buttermilch
1 Würfel frische Hefe
75 g Butter
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
Zitronenschale**

Belag:

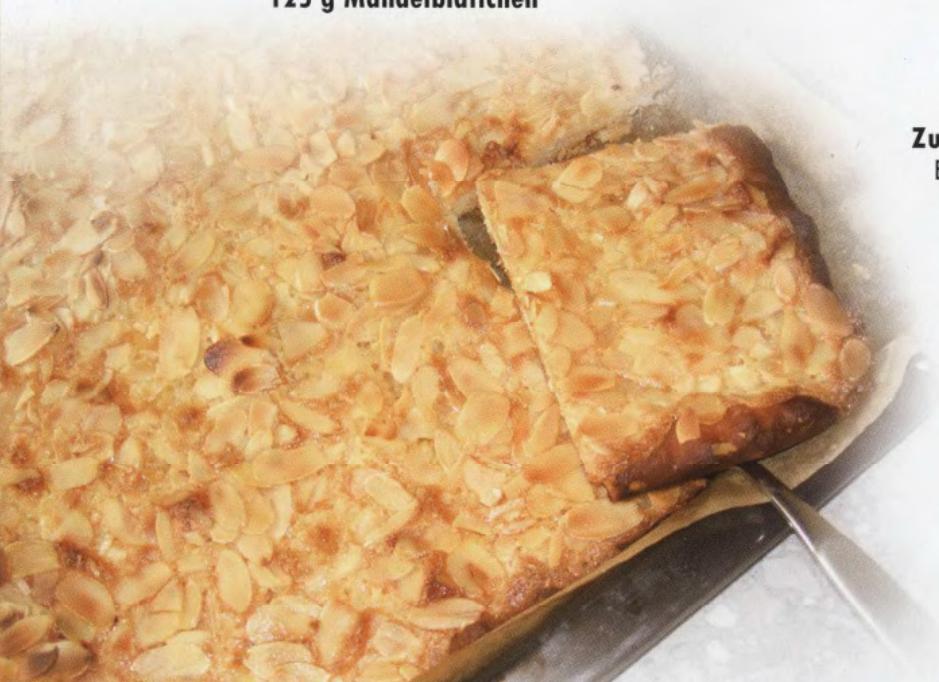
**125 g Butter schmelzen
250 g Schmand
125 g Zucker
alles verrühren**

125 g Mandelblättchen



Zubereitung:

Einen Hefeteig herstellen, 1 Std. gehen lassen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken. Belag auf den Teig verteilen mit Mandelblättchen bestreuen.
Bei 200°C 20-25 Min. backen.





Zubereitungszeit: ca. 2½ Std.

Variante 1:

Teig:

1 kg Mehl
550 ml Milch
6 Eier
300 g Butter
500 g Zucker
1 Würfel frische Hefe
1-2 Pck. Vanillin-Zucker
Ca. 200 g Rosinen

Zubereitung:

Eier und Zucker schlagen, dann einen geschmeidigen Teig aus allen Zutaten herstellen und zum Schluß die Rosinen unterheben. Teig 1-2 Std. im warmen Wasserbad ruhen lassen. Backförmchen einfetten, Teig einfüllen und bei 200°C ca. 20-30 Min. backen.

Guss:

1 Pck. Puderzucker
Etwas Schlagsahne oder Milch

Puderzucker mit etwas Schlagsahne oder Milch verrühren und den Guss auf das kalte Gebäck streichen.

Tipp:

Man kann die Paskas mit bunten Streuseln oder Smarties verzieren.

Variante 2:

Teig:

7 Eier
500 ml Milch
1 Becher Schlagsahne
250 g Butter schmelzen
3 Gläser Zucker
3 Pck. Hefe
1 Prise Salz
Ca. 2 kg Mehl

Zubereitung:

Wie Variante 1.





168

Paraguayischer Bananenkuchen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

140 g Margarine

1 Pck. Vanillin-Zucker

180 g Zucker

schaumig schlagen

1 Ei

hinzufügen

2-3 reife Bananen

pürieren, unterrühren

1 TL gemahlene Nelken

1 TL Natron

210 g Mehl

mischen, unterrühren

50 g gehackte Walnüsse

unterheben.



Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 50 Min. backen.

Nach 30 Min. Backzeit den Kuchen abdecken.

Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Anschließend mit Puderzucker betreuen.



Französischer Eierlikörkuchen

169



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen

abtropfen lassen

200 g Butter o Margarine

glatt rühren

180 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

4 Eigelb

hinzufügen, schaumig rühren

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

mischen, portionsweise hinzufügen

4 Eiweiß

steif schlagen, mit

100 g Schokoblättchen
und

1 Tasse Eierlikör

zum Teig geben,
unterheben.

Eine Rührkuchen-
form einfetten,
bemehlen,
Teig in die
Form geben.

Die abge-
tropften
Kirschen
auf dem
Teig ver-
teilen und
leicht ein-
drücken.

Im vor-
geheizten
Backofen
bei 180° C
ca. 45 Min.

backen. Zum Auskühlen aus der Form nehmen.

200 g Zartbitter-Kuvertüre

im heißen Wasserbad schmelzen, über den abge-
kühlten Kuchen ziehen.

Zu besonderen Angelegenheiten kann man den
Kuchen mit einem farbigen Zuckerguss-Stift
beschriften.





170

Zwetschgenkuchen

Zwetschgenkuchen von 1900

Teig:

**450 g Mehl
150 g Puderzucker
200 g Butter
1 Pck. Backpulver
1 Ei
5 EL Milch
1 Prise Salz**

Belag:

**150 g gehackte Haselnüsse
1,5 kg Zwetschgen
2 TL Zimt
4 EL Zucker**

Zubereitung:

Mehl mit Puderzucker und Backpulver in eine Schüssel geben und vermischen. Geschmeidige Butter, Milch, Ei, Salz dazu geben und einen Knetteig herstellen. Teig in Folie wickeln und 2-3 Std. in den Kühlschrank legen.

In der Zeit die Zwetschgen waschen und entsteinen. Teig auf ein gefettetes Backblech geben und mit Nüssen bestreuen. Zwetschgen mit der Schale nach unten auf dem Boden verteilen. Zucker und Zimt mischen und auf die Zwetschgen streuen.

Bei 200° C 40-50 Min. backen

Dazu Schlagsahne reichen.

Tipp:

Vanille-Pudding nach Vorschrift kochen, auf dem Teig unter den Zwetschgen verteilen.



**Teig:**

250 g Mehl
100 g gemahlene Nüsse
10 Eier
250 g Zucker
1 Pck. Backpulver
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker, Salz und Vanillin-Zucker aufschlagen.

Das Eiweiß steif schlagen, über den Eigelb - Schaum geben, die restlichen Zutaten dazugeben und alles mit dem Mixer zu einem Biskuitteig verarbeiten.

Die Backform „Buch“ mit Butter bestreichen und etwas Mehl darüber streuen, den Teig einfüllen, glatt streichen.

Bei 180° C 35-40 Min. backen, danach etwas abkühlen lassen

und den Kuchen auf ein Gitter stürzen. Nach dem Abkühlen des Kuchens nach Belieben mit einer Crème bestreichen und verzieren.

Tipp:

Man kann den Kuchen auf die Hälfte schneiden und zwischen beide Böden eine Quark-Crème geben.



Herr, segne uns aus Deiner reichen Fülle!

Wir klopfen bei Dir an,
wie es Dein Wille.

Gib, dass wir täglich Deine Huld ermessen,
Dich, Geber alles Guten nie vergessen!

Amen



Torten



Erdbeer-Zebra-Torte

Zutaten:

4 Eier
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
schaumig schlagen
100 g Mehl
100 g Speisesstärke
3 gestrichene TL Backpulver
mischen, unterziehen.
Teig halbieren.
1 TL Kakaopulver
unter eine Portion rühren.

Zubereitung:

Eine Springform mit Backpapier auslegen und

einen EL dunklen Teig in die Mitte geben. Abwechselnd hellen und dunklen Teig auf denselben Punkt geben, dabei verteilt sich der Teig langsam zum Rand hin.

Bei 180°C ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, auf ein Gitter stürzen und erkalten lassen.

Belag:

1 Becher Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
steif schlagen
50 g Puderzucker
200 g Frischkäse

unterrühren.

Einen Tortenring um den Kuchen spannen.

Crème auf den Boden streichen, mit frischen Erdbeeren belegen.

2 Pck. Tortenguss rot
6 EL Zucker

verröhren und mit
½ ml Wasser
nach Packungsanleitung einen Guss kochen. Den Guss über die Erdbeeren ziehen.



Knusper-Torte

175



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std., Kühlzeit: 4 Std.

Boden:

175 g Löffelbiskuits

125 g Butter

in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz vollständig zerbröseln.
schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Tortenspitze ausgelegte Springform drücken.

Crème:

600 g Frischkäse

300 g Joghurt

50 ml Apfelsaft

**2 Beutel Gelatine Fix
(oder Agar)**

100 g Zucker

1 Apfel

1 Pck. geriebener Zitronenschale,

125 g getrockneten Cranberries,

50-75 g Pistazien oder Mandeln, grob

gehackt unter die Masse heben.

Crème in die Springform auf den Biskuitboden füllen. Nach Belieben mit Pistazien, Cranberries und Apfelspalten dekorieren.

Torte ca. 4 Std. kühlen.

und
verröhren.
und
auf niedriger Stufe in die Philadelphia-Crème einröhren, ca. 1 Min.
weiter röhren. Anschließend
unterröhren.

in feine Würfel schneiden, mit

1 Pck. geriebener Zitronenschale,

125 g getrockneten Cranberries,

50-75 g Pistazien oder Mandeln, grob

gehackt unter die Masse heben.

Crème in die Springform auf den Biskuitboden füllen. Nach Belieben mit Pistazien, Cranberries und Apfelspalten dekorieren.

Torte ca. 4 Std. kühlen.

Tipp:

Man kann **Gelatine** auch mit „**Agar**“ ersetzen. Agar ist ein vegetarisches Verdickungsmittel, das aus den Zellwänden einiger Algenarten oder Seegräsern hergestellt wird. Neben Reformhäusern und Bioläden ist Agar zu günstigen Preisen auch in asiatischen Supermärkten erhältlich.





Zubereitungszeit: ca. 1½ Std.

Streusel:

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Eigelb
Saft einer Zitrone
125 g Butter
½ Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillin-Zucker

Quarkfüllung:

125 g Butter
250 g Zucker

1 EL Grieß

5 Eier
1 Zitrone
750 g Quark
1 Pck. Vanillin-Zucker

Eischnee:

3 Eiweiß
100 g Zucker

Zubereitung:

Das mit Backpulver gemischte Mehl in eine Schüssel geben und mit den anderen Zutaten zu Streuseln verarbeiten.

Zucker, Butter, Eigelb und Grieß in eine Schüssel geben und gut mit dem Mixer verrühren. Den Quark hinzufügen, nochmals gut durcharbeiten.

Die Hälfte der Streusel auf den Boden einer gefetteten Springform geben, darauf die Quarkmasse, und abschließend die Streusel darauf verteilen.

Bei 170°C 60 Min. backen. Den steifgeschlagenen Eischnee auf die Torte geben und weitere 10 Min. backen.



Rote-Grütze-Torte

177



Zubereitungszeit: ca. 1½ Std., **Kühlzeit:** 3 Std.

Boden:

100 g gemahlene Haselnüsse
80 g Margarine
80 g Zucker
2 Eier
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren und in eine Springform (\varnothing 26 cm) geben.
Bei 180° ca. 20-25 Min. backen.

Crème:

2 Becher Schmand
2 Becher Sahne schlagen
2 Pck. Crème Vanille (ohne Kochen)
unterrühren und auf den abgekühlten Boden streichen

Guss:

1 Pck. Gelatine (Pulver)
nach Vorschrift zubereiten, mit
500 g Roter Grütze
verröhren und über die Crème geben. Torte für 2-3 Std. kalt stellen.





178

Mandarinchen-Flügel-Torte

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

5 Eier
125 g Zucker
125 g Margarine
100 g Schoko-Raspeln
125 g Mehl und
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen.
Das Eigelb mit Zucker und Margarine schaumig rühren. Schoko-Raspeln dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und in den Teig geben.

Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig geben.
In einer Springform bei 200°C 30 Min. backen. Nach dem Abkühlen eine 1 cm dicke obere Schicht des Teiges abschneiden und in 12 Teile schneiden.

Belag:

2-3 Dosen Mandarinchen
1 Pck. Vanillepudding

Zubereitung:

Mandarin-Flüssigkeit abgießen und mit dem Vanillepudding aufkochen, die Mandarinchen untermischen (bis auf 12 Stück zum Garnieren). Pudding auf den unteren Tortenboden verteilen. Abkühlen lassen.

¼ - ½ l Schlagsahne

steif schlagen und auf den Pudding verteilen.

Die Stücke vom oberen Boden fächerförmig schräg auf der Torte anordnen. Nach Belieben garnieren.



Torte Berta

179



Zubereitungszeit: 1 Std.

Teig:

- 1 Glas Schmand**
- 1 Glas Zucker**
- ½ Dose Milchmädchen**
- 2 Eier**
- 1 ½ Glas Mehl**
- 1 EL Hirschhornsalz**
- 1 Prise Salz**

Aus den oben genannten Zutaten einen Rührteig herstellen. Die Hälfte des Teiges in eine andere Schüssel geben und 1 Esslöffel Kakao dazugeben.
Bei 200°C ca. 10 Min. insgesamt 4 Böden backen (2 helle, 2 dunkle).

Die Böden gleich rund schneiden, jeweils mit der Crème bestreichen und übereinander legen. Aus den Resten Krümel machen und mit
1 Glas gerösteten Walnüssen
mischen.
Damit die Torte rundum und oben bestreuen.



Crème:

- ½ Dose Milchmädchen**
- 250 g Butter** schaumig schlagen.





180

Luci's Giotto-Torte

Zubereitungszeit: 1-2 Std.

Biskuitteig:

3 Eier
100 g Zucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
Fett für die Form

Zubereitung:

Biskuitteig herstellen. Boden einer Springform (\varnothing 26 cm) fetten, Biskuitteig einfüllen.

Bei 200°C ca. 30 Min. backen. Tortenboden auskühlen lassen, 2 x quer durchschneiden.

Belag:

4 Pck. Giotto (9-12 Stück zurückbehalten)
600 ml Schlagsahne
3 Pck. Sahnestif
3 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Mandeln

Die Giottokugeln (bis auf 12 Stück) mit einem Löffel fein zerkleinern. Sahne, Sahnestif und Vanillin-Zucker steif schlagen. 5 Esslöffel der Sahne in einen Spritzbeutel geben und zur Seite legen. Die zerkleinerten Giottokugeln unterheben.

Den ersten Biskuitteig in eine Tortenform legen, mit etwa ein Drittel der Gebäcksahne bestreichen und den 2. Biskuitteig auflegen. Die Hälfte der übrigen Gebäcksahne aufstreichen und den oberen Boden auflegen. Den Rest der Gebäcksahne über die gesamte Torte streichen. Den Tortenrand mit Mandeln bestreuen. Die Tortenoberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren und mit den Giottokugeln garnieren.



Maulwurf-Torte

181



Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Teig:

4 Eier
150 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln
2 Pck. Backpulver
2 EL Kakao
1 Pck. Schokopudding

Pfirsichhälften auslegen. Die Crème gehäuft darauf verteilen. Zum Schluss noch mit den beiseite gestellten Krümeln und etwas Schokolade bestreuen.

Zubereitung:

Die Eier ca. 1 Min. schaumig schlagen, danach alles nach und nach zu einem Teig mixen. Bei 180°C in einer Springform ca. 30 Min. backen.

Crème:

500 g Schlagsahne
2 Pck. Vanillin-Zucker
2 Pck. Sahnefest

Schlagsahne steif schlagen, Vanillin-Zucker und Sahnefest dazutun.

100 g geraspelte Schokolade,
ca. 3-4 Bananen oder Pfirsichhälften

Zubereitung:

Den Kuchen auskühlen lassen. Den Kuchen aushöhlen, die Ränder stehen lassen. Ein Drittel der Krümel zur Seite stellen. Den Rest mit der geraspelten Schokolade unter die geschlagene Sahne rühren. Den Boden des Kuchens mit längs halbierten Bananen oder





182

Mango-Torte

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Biskuitteig:

- 3 Eier
- 100 g Zucker
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- Fett für die Form

Füllung:

- 2 Dosen Mango (geschält, in Stücken)
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 5 Becher (à 200g) Schlagsahne
- 2 EL Zucker
- 3 Pck. Vanillin-Zucker,
- ½ Pck. (50 g) Haselnuss-Krokant

Zubereitung:

Biskuitteig herstellen. Boden einer Springform (\varnothing 26 cm) fetten, Biskuitteig einfüllen. Bei 200°C ca. 30 Min. backen. Tortenboden auskühlen lassen, 1 x quer halbieren. Mangos abtropfen lassen, Saft auffangen. 4 Spalten zum Garnieren zurücklegen, in halbe Scheiben schneiden. Restlichen Mangos würfeln. Gelatine einweichen. $\frac{1}{4}$ l Mangosaft erhitzen, Gelatine ausdrücken, zufügen. Mangowürfel unterrühren. Halbfest werden lassen. 2 Becher Sahne, Zucker und 1 Pck. Vanillin-Zucker steif schlagen. Mangowürfel zufügen. Unterem Biskuitboden mit der Mangosahne bestreichen. Oberen Boden aufsetzen. Restliche Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Torte mit etwas Sahne bestreichen. Mit Sahnetupfern, Krokant und Mangoscheiben verzieren.



Krümel-Torte

183



Eine Springform von Ø 26 cm mit Backpapier auslegen und beide Teighälften einzeln bei 195°C ca. 20-25 Min. backen. Auskühlen lassen.

Beide Böden jeweils waagerecht einmal durchschneiden. Krümel abreiben, um die Torte damit abzudecken.

Die Crème steif schlagen und immer abwechselnd auf einen hellen und dunklen Boden streichen und diese aufeinander legen. Mit der restlichen Crème die ganze Torte bestreichen. Die dunklen und hellen Krümel mischen und auf die Torte und den Rand geben (leicht andrücken).

Teig:

8 Eier
250 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
300 g Mehl
2-3 EL Kakao

Crème:

500 ml Schlagsahne
300 g Schmand
1 Pck. Vanillin-Zucker
Zucker (nach Geschmack)
3 Pck. Sahnesteif

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillin-Zucker schaumig rühren. Backpulver und Salz untermischen und zum Schluss das Mehl vorsichtig mit dem Löffel unterheben.
Die Masse in 2 Hälften teilen, in eine Hälfte den Kakao rühren.





Schnellkochrezepte Torte

Boden:

3 Eier schaumig rühren,
80 g Zucker,
1 Pck. Vanillin-Zucker,
80 g Margarine
dazugeben und verrühren.

150 g Mehl mit
1 TL Backpulver
vermischen und unter die Masse
röhren. Bei 200°C 20-25 Min.
backen.

Crème:

200 g Frischkäse
2-3 EL Zitronensaft

1 Pck. Waldmeister-Götterspeise

1 Tasse Zucker
500 ml Schlagsahne
Smarties

Zubereitung:

Frischkäse mit Zucker und Zitronensaft glattrühren. Waldmeister-Götterspeisen-Pulver mit wenig Wasser quellen lassen, mit einer Tasse kochendem Wasser verrühren und zur Käsemasse geben. Schlagsahne schlagen und auch unter die Käsemasse röhren.

Die Crème auf dem Biskuitboden verstreichen. Abschließend mit Smarties garnieren.

Die Torte für mindestens 5 Std.
in den Kühlschrank stellen,
damit der Belag fest
wird.

Tipp:

Man kann auch statt Waldmeister-Götterspeise Zitronen- oder Himbeer-Götterspeise nehmen. So gibt es verschiedene Farbvarianten.



Christel's Schokoladen-Krümel-Torte

185



Teig:

70 g Butter
140 g Zucker
6 Eier (trennen)
100 g geriebene Mandeln
50 g Instant Haferflocken
250 g Bitterschokolade
2 EL Rum
1 Pck. Backpulver
2 EL Mehl

Füllung:

½ l geschlagene Sahne
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 EL Rum
2 EL Instant Flocken
100 g Bitterschokolade
Garnierblättchen

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen, steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.

Teig in eine, mit Backpapier ausgelegte, Springform geben und bei ca. 170°C 35-45 Min. backen.

Aus dem erkalteten Tortenboden eine Mulde aushöhlen, 3 cm Rand und 3 cm Boden stehen lassen.

Die ausgehöhlte Masse zerkrümeln, mit etwa 2/3 der geschlagenen Sahne, dem Vanillin-Zucker, dem Rum, Instant Flocken und der gehackten Schokolade vermischen und in die Mulde des Tortenbodens füllen.

Mit dem Rest der Sahne und den Schoko-Garnierblättchen den Tortenbodenrand verzieren.





186

Prinzen-Torte

Teig:

250 g weiche Butter
250 g Zucker
4 Eier
1 Pck. Vanillin-Zucker
50 g Speisestärke
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Crème:

2 Pck. Schoko-Pudding
150 g Zucker
100 g weiche Butter

Guss:

1 Becher Schlagsahne
½ Glas Zucker
1-2 EL Kakao

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Die aufgeschlagene Butter, Mehl mit Backpulver und Speisestärke unterheben.

Für eine Tortenbodenschicht ca. 3 EL Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. Ø 26 cm) streichen. Jede Teigschicht extra bei 200°C ca. 10-15 Min. backen und abkühlen lassen.

Den Pudding mit 1 l Milch und Zucker aufkochen lassen und die Butter in den lauwarmen Pudding einrühren. Die Pudding-Créme auf die Böden streichen und aufeinander legen.

Für den Guss die Schlagsahne, Kakao und Zucker verrühren und ca. ½ Std. köcheln lassen. Den Guss noch lauwarm auf den obersten Boden gießen und hart werden lassen.



Friesischer Napoleon

187



Teig ergibt 2 Torten

Teig:

**1 Becher saure Sahne
200 g Zucker
1 Ei
200 g Margarine
1 Pck. Hirschhornsalz (15 g)
1 Prise Salz
600 - 650 g Mehl**

Zubereitung:

Das Ei mit dem Zucker verrühren. Mit den restlichen Zutaten einen Teig herstellen. Für eine Torte jeweils 5-6 Böden ca. 2 mm dünn ausrollen und bei 200°C braun backen und abkühlen lassen.

Crème:

**1 l Milch
125 g Butter
2 Eier
200 g Zucker
3 gestr. EL Mehl
2 Pck. Vanillin-Zucker**

Zubereitung:

Die Butter in die Milch geben und aufkochen. Eier mit Zucker verrühren, Mehl, Vanillin-Zucker und 3 EL von der Milch dazugeben und gut durchrühren. Diese Masse in die Milch geben und kurz aufkochen lassen.



Jeweils die abgekühlten Böden mit der Crème bestreichen und übereinander legen. Einen Boden zerkrümeln und über die Torte streuen. Über Nacht ziehen lassen.





188

Erdbeer-Windbeutel-Torte

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Zutaten:

3 Scheiben tiefgefrorener Blätterteig (225g)
16 tiefgefrorene, mit Sahne gefüllte Mini-Windbeutel
Mehl zum Ausrollen
6 Blatt weiße Gelatine
650 g Erdbeeren
200 g Quark
50 g Zucker
150 g Schlagsahne
2 EL Erdbeer Konfitüre
1 EL Puderzucker
Melisse

Zubereitung:

Blätterteig und Windbeutel auftauen lassen.
Blätterteigplatten übereinander legen, auf bemehlter Fläche ausrollen und einen Kreis (\varnothing 26 cm) ausschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200-225°C ca. 20 Min. backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und putzen.
400 g Erdbeeren pürieren, mit Quark und Zucker verrühren.

Tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen und unter die Masse rühren. Kalt stellen.

Inzwischen Konfitüre erhitzen, Windbeutel damit von unten bestreichen und auf den Rand des Tortenbodens kleben. Sahne steif schlagen und unter die halbfeste Erdbeercrème heben. In die Tortenmitte geben. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit Melisse auf der Erdbeercrème verteilen. Mit Puderzuckern bestäuben.



Hansen-Jensen-Torte

189



Teig:

100 g Butter schmelzen.
100 g Zucker mit
4 Eigelb und
1 Ei schlagen
1 Pck. Vanillin-Zucker
125 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Belag:

4 Eiweiß mit
150 g Zucker schlagen
80 g Mandelblättchen

Füllung:

2 Becher Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
1 Glas Kirschen
2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen, diesen in 2 Hälften teilen. Bei 180°C vorbacken, bis die Böden blass gelb sind. Eischnee mit dem Zucker schlagen. Diese Masse über die Böden streichen und Mandelblättchen darauf verteilen. Nochmals weiterbacken, bis die Mandeln leicht bräunlich werden. Einen Boden sofort nach dem Backen in ca. 12 Stücke teilen. Den zweiten Boden auf einen Tortenteller legen. Tortenguss mit dem Saft und den Kirschen aufkochen und über diesen Boden geben. Sahne steif schlagen und über die Kirschen geben. Die geteilten Stücke leicht gefächert darauf anordnen.





190

Rhabarber-Vanille-Torte

Mürbeteig:

- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 100 g Butter (weich)
- 3 Eigelb

Aus diesen Zutaten den Teig zubereiten und in eine Springform geben.

Belag:

- 500 g Rhabarber (oder Äpfel)
schälen, in kleine Stücke schneiden, auf den Teig geben.

Pudding:

- ½ l Milch
- 1 Pck. Vanille-Pudding
kochen und warm auf den Teig gießen.

Baiser:

- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
Eiweiß sehr steif schlagen, dann Zucker einrieseln lassen und weitere 3 Min. schlagen.

Bei 160°C Heißluft ca. 35 Min. backen, den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Baiser darauf streichen. Weitere 10 Min. backen.



Claudia's Sahne-Quark-Torte

191



Boden:

125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
1 Pck. Vanillin-Zucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

3 Eigelb
150 g Zucker
Zitronensaft
500 g Quark
6 EL Milch
6 Blatt weiße Gelatine

1/4 l Schlagsahne

Zubereitung:

Aus den o. g. Zutaten einen Rührteig herstellen und in einer gefetteten Springform bei ca. 170°C ca. 25-30 Min. backen.

Für die Quarkfüllung Eigelb und Zucker schaumig rühren. Quark und Milch zufügen und etwas Zitronensaft.

Die aufgelöste Gelatine unterrühren.

Zuletzt die steifgeschlagene Sahne unterziehen. Die Masse kalt stellen.

Den erkalteten Boden einmal durchschneiden, die untere Hälfte auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenboden-

ring um den Boden legen.

Die erkaltete, steife Crème aufstreichen und den zweiten Boden aufsetzen.

Die Torte in den Kühlschrank stellen.

Wenn sie ganz fest geworden ist, den Rand entfernen und den zweiten Boden mit Puderzucker bestäuben.





192

Geraspelte Apfeltorte

Boden:

150 g Mehl
½ TL Backpulver
65 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei
65 g Margarine

Guss:

5 Eiweiß
4 EL Zucker

Füllung:

5 Eigelb
1 Tasse Puderzucker
6 geschälte, geraspelte Äpfel

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig kneten und mit Rand in eine gefettete Springform füllen.

Eigelb und Puderzucker schaumig rühren und mit den geraspelten Äpfeln vermischen.

Diese Masse auf den Teigboden geben und etwa 30 Min. bei ca. 175°C backen.

Aus Eiweiß und Zucker einen steifen Schnee schlagen, die Torte damit überziehen und nochmals kurz überbacken.



Amerikanische Zitronentorte

193



Teig:

- 125 g Margarine**
- 125 g Zucker**
- 125 g Mehl**
- 1 Pck. Vanillin-Zucker**
- 4 Eigelb**
- 2 TL Backpulver**
- 2 EL Milch**

kühlte Wasser einrühren. Nochmals aufkochen und abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, unter die Masse rühren und auf den unteren Boden streichen. Nächsten Boden obenauf legen. Torte für eine Std. kalt stellen.

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren und in zwei Springformen verteilen.

4 Eiweiß

200 g Zucker

100 g gebr. Mandeln

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und auf die Böden geben. Darüber die Mandeln streuen.

Bei 175-200°C 30 Min. backen.

Füllung:

2 Becher Schlagsahne

1/8 l Wasser

100 g Zucker

2 gehäufte TL Gustin

Saft von 3 Zitronen

Zubereitung:

Wasser erhitzen, aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen.

Zucker, Gustin und Zitronensaft verrühren und in das etwas abge-





194

Tolle-3-Tage-Torte

Teig:

200 g Margarine
180 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver
4 EL Orangenlikör

Crème:

100 g Zucker
400 ml Sahne
1 Pck. abgeriebene Orangenschale
3 Pck. Vanillin-Zucker
400 g Schmand
100 g Puderzucker
4 EL Orangenlikör

Zubereitung:

Backofen auf 175°C (Umluft 155°C) vorheizen. Margarine, Zucker, Eier schaumig schlagen. Mehl, Backpulver mischen, nach und nach zufügen. 1/3 des Teigs in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (\varnothing 26 cm) füllen und 15-20 Min. backen. Kakao unter den restlichen Teig rühren, 2 weitere Böden daraus backen und auskühlen lassen. Dann die Böden mit 4 EL Orangenlikör beträufeln.

Tortenring um einen dunklen Boden schließen. Sahne, Zucker, Orangenschale und Vanillin-Zucker steif schlagen. Den Schmand unterheben.

Die Hälfte der Füllung auf den dunklen Boden geben, darauf den hellen Boden, dann die restliche Crème und schließlich den 2. dunklen Boden aufsetzen. Puderzucker mit übrigem Likör verrühren, auf die Torte streichen. 3 Tage gekühlt stehen lassen. Evtl mit Kakao bestäuben und mit Pralinen verzieren.



Frau Schmidt's Mandarinen-Torte

195



Teig:

100 g Butter
50 g Zucker
1 Eigelb
200 g Mehl
3 EL Schlagsahne
1 Prise Salz

Belag:

1 Pck. Vanille-Pudding
mit 50ml Milch (weniger Milch
als angegeben) kochen
2 Becher Schmand untermischen
und auf Tortenboden verteilen
3 Dose Mandarinorangen
1 Pck. klarer Tortenguss

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren
und in einer Springform (\varnothing 30-32cm)
verteilen. Den Teigrand ein wenig
hochziehen (nicht zu hoch). Die Man-
darinorangen gut abtropfen lassen und
auf dem Belag verteilen.
Bei 150-160°C ca. 45 Min. backen.
Später den klaren Tortenguss über die
erkaltete Torte ziehen.





Was Du uns, Herr, gegeben,
empfangen wir und heben
die Augen auf zu Dir.

Wir danken Dir und schenken
in liebendem Gedenken
Dir unsre Herzen für und für.

Amen.



Gebäck



198

Igelchen

Teig:

6 Eier
300 g Zucker
500 g Mehl
1 Becher Schmand
1 Pck. Backpulver
250 g Margarine

Crème:

1 Dose Milchmädchen mit
200 g Butter verrühren.

Zubereitung:

Zutaten für den Teig gut verrühren, den Teig auf die Hälfte teilen und auf 2 Bleche geben. Bei ca. 200°C goldgelb backen und erkalten lassen. Mit einem Glas kleine „Igel“ ausstechen, mit der Crème bestreichen, jeweils zwei Hälften aufeinander kleben. Aus den Ausstechresten Krümel machen und die Igelchen damit bestreuen.



Apfeltaschen

199



Ergibt ca. 30 Stück

Teig:

200 g Quark
1 EL Milch
1 Ei
8 EL Öl
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Füllung:

4 große Äpfel
Zucker

Zubereitung:

Teig aus den oben genannten Zutaten herstellen, dünn ausrollen, Kreise ausschneiden. Äpfel in kleine Würfel schneiden und jeweils einen Esslöffel auf die Teig-Kreise geben. Darüber einen Teelöffel Zucker streuen. Die Teigkreise auf die Hälften klappen und gut zukleben. Bei 200°C ca 10-15 Min. backen.

Belag:

Puderzucker
Etwas Schlagsahne

Beides mischen und über die Apfeltaschen streichen.





200

Krokanthäufchen

Ergibt ca. 60 Stück

Zutaten:

40 g Butter
120 g Zucker
250 g abgezogene gehackte Mandeln
200 g Schokolade
10 EL Sahne

Zubereitung:

Butter und Zucker so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt und der Zucker aufgelöst ist.

Die Mandeln hinzufügen und unter Rühren erhitzen, bis sie genug gebräunt sind.

Masse auf ein gefettetes Backblech geben.

Die erkaltete Masse in kleine Krümel zerstoßen.

Die Schokolade mit der Sahne im Wasserbad schmelzen und den Krokant untermischen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen formen und härteten lassen.

Tipp:

Wenn man es sehr eilig hat, kann man auch fertigen Krokant einfach mit geschmolzener Schokolade oder Kuvertüre verrühren.

Schmeckt auch und ist eine superschnelle Sache.



Schoko-Mandel-Flocken

201



Ergibt ca. 35-40 Stück



Zutaten:

2 Pck. Mandelstifte
100 g Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett rösten und auskühlen lassen.
Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen.
Anschließend die Schokolade mit den Mandelstiften verrühren und mit dem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech formen. Trocknen lassen.





202

Rogaliki

Für ca. 64 Stück
Zubereitungszeit: ca. 90 Min.

Teig:

200 g Schmand
270 g Margarine
1 Pck. Backpulver
Salz
Mehl (ca. 300 g)
Apfelmarmelade
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Margarine zum Schmelzen bringen.
In eine Schüssel alle Zutaten hineinge-



ben und zu einem weichen Teig verarbeiten.

Diesen über Nacht im Kühl- schrank stehen lassen.

Den Teig in 8 Teile teilen, jedes einzelne Stück rund ausrollen und nochmals in 8 Teile schneiden. Einen kleinen Klecks Apfelmarmelade auf ein Dreieck- stück am dickeren Ende geben, und zum dünne- ren Ende zusammenrol- len.

Bei 220°C im Backofen 15 Min. goldgelb backen.

Kurz abkühlen lassen und sofort mit Puderzucker bestreuen.



Schorjel

203



Zutaten:

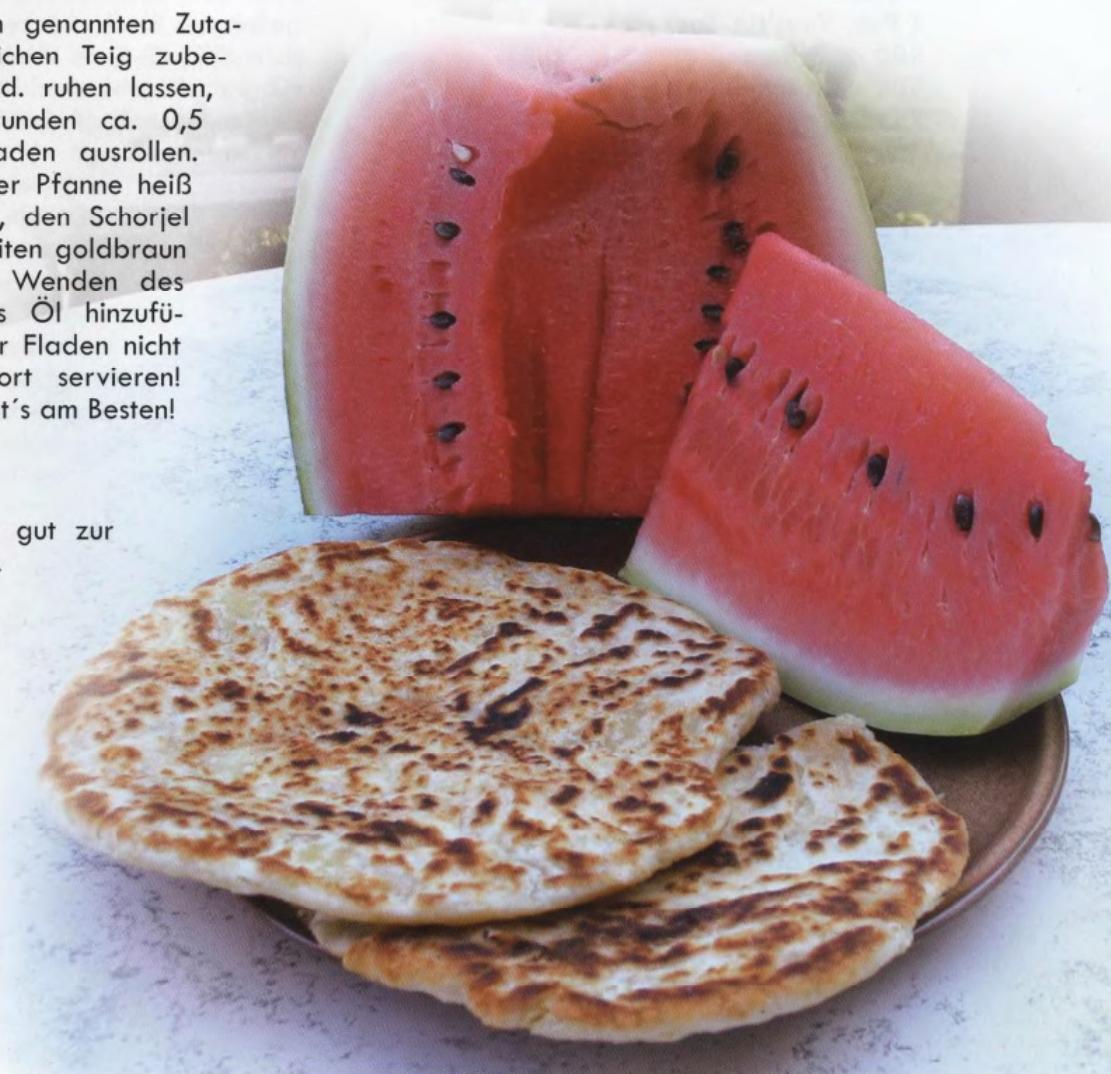
400 g Schlagsahne
1 TL Salz
1 Pck. Backpulver
330-350 g Mehl

Zubereitung:

Aus den oben genannten Zutaten einen weichen Teig zubereiten. Eine Std. ruhen lassen, dann zu 4 runden ca. 0,5 cm dicken Fladen ausrollen. Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen, den Schorjel von beiden Seiten goldbraun backen. Beim Wenden des Schorjel etwas Öl hinzufügen, damit der Fladen nicht anbrennt. Sofort servieren! Warm schmeckt's am Besten!

Tipp:

Schmeckt sehr gut zur Wassermelone.





204

Friesische Streuselecken

Teig:

400 g Butter
750 g Mehl
1 gestrichenen TL Backpulver
400 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
1 Pck. Vanillin-Zucker
500 ml Schmand
900 g Pflaumenmus
Puderzucker

Für die Streusel Butter schmelzen.

Mehl, Backpulver, Zucker und eine Prise Salz in eine fettfreie Schüssel geben und mit 2 Eiern verrühren. Die geschmolzene Butter dazugeben und zu Streuseln kneten.

2/3 der Streusel als Boden auf ein gefettetes Blech drücken.

Schmand, 2 Eier, Vanillin-Zucker verrühren und auf den Boden streichen. Pflaumenmus in dicken Klecksen darauf verteilen. Übrige Streusel darüber geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 30 Min. backen. Auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden, gut mit Puderzucker bestreuen.



Angela's Nussecken

205



Mürbeteig:

150 g Weizenmehl

½ TL Backpulver

65 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Ei

65 g kalte Margarine

Den Teig zu einem Rechteck (32 x 24 cm) ausrollen. Auf ein Backblech legen und mit **2 Esslöffel Aprikosen-Konfitüre** bestreichen.

Belag:

100 g geschmolzene Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

2 EL lauwarmes Wasser

100 g gemahlene

Haselnusskerne

100 g gehackte

Haselnusskerne

Die Masse auf dem Teig verteilen und als Abschluss einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie anlegen, falls das Backblech größer als die Teigplatte ist. 20 - 30 Min. bei 175°C - 200°C backen.

Das Gebäck etwas abkühlen lassen und in 8 x 8 cm große Vierecke schneiden, diese nochmals

diagonal teilen, dass Dreiecke entstehen.

Guss:

Für den Guss **Kuvertüre** oder **Schokolade** schmelzen und die beiden spitzen Ecken des Gebäckes eintauchen.





206

Kastanien

Zutaten:

250 g Margarine
3 EL Schmand
4 Eier
2 TL Zucker
1 Pck. Backpulver
Mehl

Vanillin-Waffeln

Zubereitung:

Margarine schmelzen, Schmand dazugeben. Eier hart kochen, nur das Eigelb zerbröckeln und mit Zucker, Backpulver und Mehl in die Masse geben, zu einem weichen Teig verarbeiten. Kleine Kugeln formen, auf ein Blech legen und leicht platt drücken. Bei ca. 200°C gold-gelb backen, dann abkühlen lassen.

Schoko-Glasur:

100 g Butter
5 EL Milch
3 EL Kakao
200 g Zucker

Alles zusammen unter Rühren aufkochen, abkühlen lassen.

Die Küchlein in die Schokoglasurtauchen und mit den zerbröselten Vanillin-Waffeln bestreuen.



Oma Lina's Puddingschleifen

207



Teig:

500 g Mehl
40 g frische Hefe
75 g Butter (flüssig)
174 g Zucker
1 Ei
1/4 l Milch (lauwarm)

Füllung:

2 Pck. Vanillepuddingpulver auf
1/2 l Milch

Guss:

200 g Puderzucker und Schlagsahne
vermischen

Zubereitung:

Pudding zubereiten. Während dieser erkaltet, sollte er mehrmals gut durchgerührt werden, sodass keine Klumpen entstehen!

In der Zwischenzeit den Teig anrühren. Den vorbereiteten Teig ausrollen und die kalte Puddingmasse auf dem mittleren Teil des Teiges verteilen. Nun die beiden Teiglappen übereinander darüber legen. Den Teig mit einem großen scharfen Messer der Breite nach in ca. 3,5 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen leicht in sich verdrehen und auf ein Backblech legen. Noch etwas gehen lassen.

Bei 200°C goldgelb ca. 10-20 Min. backen. Nachdem die Pud-



dingschleifen erkaltet sind,
den Guss zubereiten und
über die Schleifen ziehen.





208

Schneebälle

Zutaten:

7 Eiweiß
1 Prise Salz
5 EL Wasser steifschlagen, gegen Ende
1 Pck. Vanillezucker
200 g Zucker einrieseln lassen.
Eigelb einzeln unterziehen
200 g Mehl
½ TL Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben, aufs Backblech streichen.

Bei ca. 175°C 25 - 30 Min. backen. Biskuit herausnehmen, auf ein Tuch stürzen, Backpapier sofort abziehen, Biskuit auskühlen lassen.

250 g Mager-Quark

150 g Crème fraîche
6 EL Kokussirup
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

Alles mit dem Handrührgerät mixen.

400 g Sahne**2 Pck. Sahnefestiger**

Beides zusammen steifschlagen, unter die Quarkmasse ziehen. Biskuitplatte mit den Händen in feine Stücke zupfen und zur Quarkmasse geben, gleichmäßig unterheben, gut vermischen.

150 g Kokosraspel

auf ein Tablett streuen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen ca. 18 gleichmäßige Bälle formen. Bälle in den Kokosraspeln wenden und in kleine Förmchen legen.

Tipp:

Die Schneebälle schmecken am besten gut gekühlt!



Gefüllte Bälle

209



Zutaten:

320 g Zucker

2 Eier

schaumig schlagen

200 g Margarine

unterrühren

1 Becher Schmand

hinzufügen

730 g Mehl

1 Pck. Backpulver

mischen, portionsweise unterrühren. Aus dem Teig Bällchen (\varnothing 2,5 cm) formen.

Bei 200° ca. 10-12 Min. backen.

Die abgekühlten Bällchen aushöhlen.

Krümel:

160 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Becher Schmand

1 EL Kakao

Zubereitung:

Krümel aus den genannten Zutaten mischen, die Bällchen füllen und je zwei zusammen kleben.

Die Bällchen leicht mit Schmand bestreichen und in Traubenzucker wälzen.





210

Mandeltaler mit Nüssen

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Zucker
200 g Butter
1 Eigelb
100 g gemahlene Mandeln
50 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und 5 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen.



Belag:

2 Eiweiß
100 g Zucker
75 g gemahlene Pistazien oder andere Nüsse

Aus diesen Zutaten eine Masse rühren, auf die Plätzchen verteilen, abschließend mit einer ganzen Pistazie belegen.
Bei 175° ca. 15 Min. backen.



Oma Friesen's Prjaniki

211



Zutaten:

**1 Becher Schmand
1 Glas Zucker
2 Eier
1 Pck. Hirschhornsalz
12-15 Tropfen Minzöl
450 g Mehl**

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen, andere Zutaten dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Teig 1-2 Std. ruhen lassen.

Teig etwa 2 cm dick ausrollen, mit einem Glas Kreise ausschneiden.
Bei 170°C ca. 15 Min. backen.

Guss:

**1½ Gläser Zucker
½ Glas Wasser**



Zucker mit Wasser ca. 15 Min. langsam kochen. Ca. 10 Teilchen in eine Schüssel geben und den heißen Guss mit dem Löffel darüber rieseln lassen, die Teilchen langsam rühren. Dann einzeln auf ein Backblech legen und trocknen lassen. Mit den nächsten Prjaniki genauso vorgehen.





212

Milchbrötchen mit Rosinen

Zutaten:

125 g Margarine
schmelzen

½ l Milch
erwärmen

1 Pck. Hefe
in etwas Milch auflösen

900 g Mehl
in eine Schüssel geben.

1 Ei,
100 g Zucker,
1 TL Salz zum Mehl geben, Milch und

Hefe hinzufügen und gut kneten.

200 g Rosinen

und die geschmolzene Margarine hinzufügen und noch einmal gut kneten. Den Teig ca. 30 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Brötchen formen und auf dem Blech noch ca. 15 Min. gehen lassen. Im vorheizten Backofen bei ca. 200°C gold-braun backen.



Apfelwaffeln

213

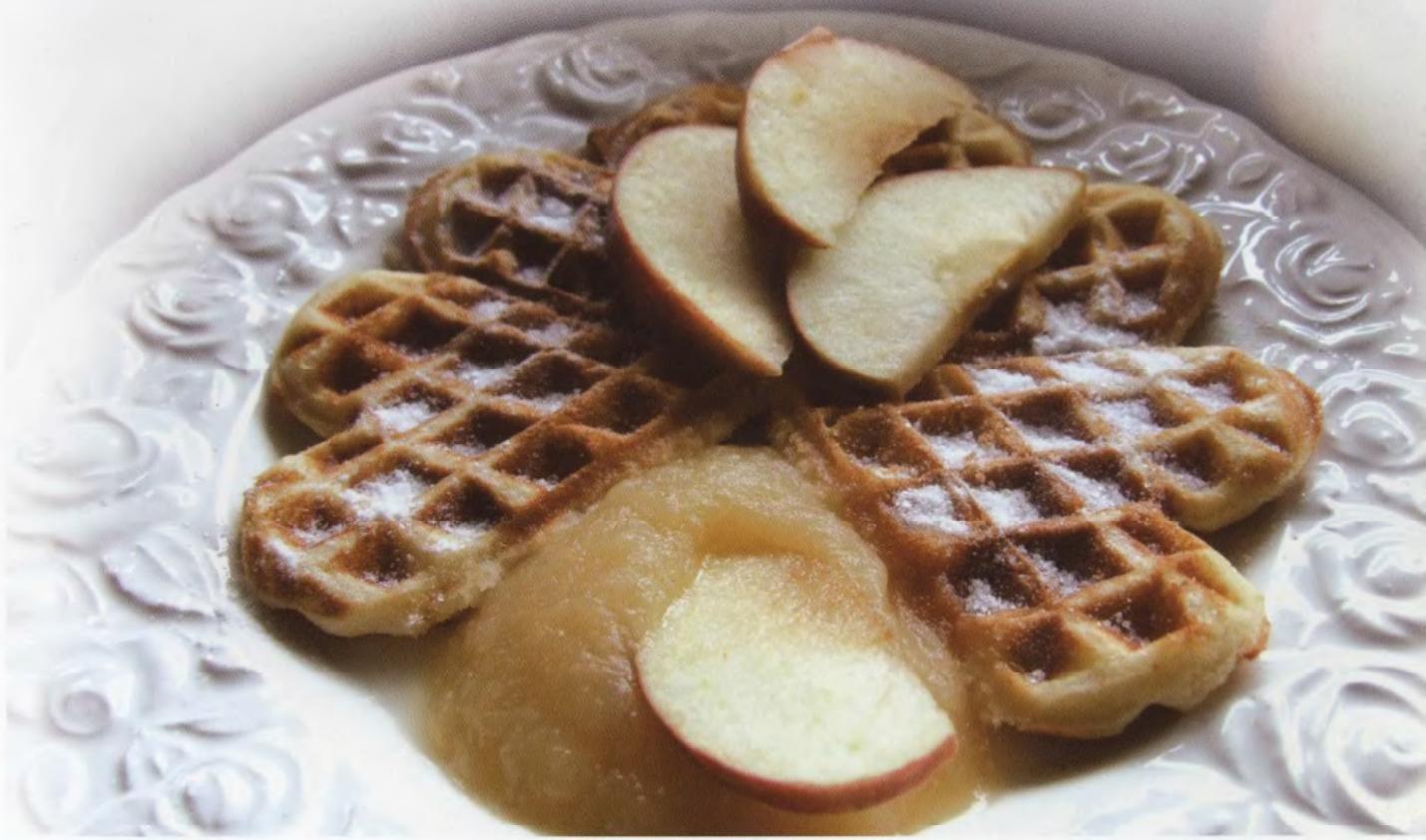


Zutaten:

150 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
½ TL Salz
250 g Mehl
1 TL Backpulver
6 EL Apfelmus

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Eier, Salz, Mehl und Backpulver gut durchmixen. Apfelmus dazu geben und unterrühren. Wer gerne stärkeren Apfelschmack haben möchte, gebe mehr Apfelmus und etwas mehr Mehl dazu. Zum Servieren Puderzucker und Apfelmus auf die Waffeln geben.





214

Pluschki

Teig:

250 g Milch
4 Eier
50 g Öl
1 Würfel frische Hefe
4 gehäufte EL Zucker
1 Prise Salz
600 - 700 g Mehl

Glasur:

250 g Zucker
250 ml Wasser

in einem kleinen Topf aufkochen und abkühlen lassen.

Zubereitung:

Einen Hefeteig herstellen und ca. eine halbe Stunde gehen lassen.
Den Teig halbieren und mit dem Daumen und Zeigefinger

ca. 16 kleine Kugeln abdrücken und auf eine Platte legen. Dann die Kugeln zu 30 cm langen Würstchen rollen und in der Mitte knicken und zu einem Knoten binden. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit der anderen Hälfte des Teigs genauso verfahren. Dann bei (Heißluft) 190°C im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Die noch heißen Pluschki in der Glasur mit Hilfe von zwei Gabeln rundum nass wälzen und abkühlen lassen.





Zutaten:

**400 g Margarine
500 g Schichtkäse
Etwas Salz
2 Pck. Backpulver
Mehl nach Bedarf**

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten, nicht zu weich (darf nicht kleben). Teig dünn ausrollen (2-3 mm), Kreise ausstechen. Jeden Kreis in Zucker wälzen, einmal auf die Hälfte falten, dann noch einmal locker auf die Hälfte falten und aufs Backblech legen. Bei ca. 200°C gold-braun backen.





216

Rosinenschneckchen

Teig:

150 g Speisequark
6 EL Milch
6 EL Öl
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Belag:

50 g Korinthen
50 g Rosinen
50 g Zucker
50 g gehackte Mandeln
1 Pck. Vanillin-Zucker

Zubereitung:

Teig aus den angegebenen Zutaten bereiten, ausrollen und mit Butter bestreichen. Die Zutaten für den Belag gut verrühren und auf den Teig streichen. Den Teig wie einen Strudel zusammenrollen und jeweils ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die obere Seite etwas auseinanderfalten. Bei 200°C goldgelb backen.

Etwas Puderzucker mit Wasser verrühren und auf die Schnecken streichen.





Für ca. 60 Stück

Zutaten:

220 g weiche Butter
180 g brauner Zucker
schaumig rühren.

2 Eigelb

4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

¼ TL Salz

320 g Mehl

unterrühren. Aus dem Teig Bällchen formen (\varnothing ca. 2,5 cm).

2 Eiweiß

verquirlen, die Bällchen bepinseln und in

200 g gehackte Mandeln
(evtl. mit Haselnüssen mischen) wälzen.

Bällchen im Abstand

von ca. 5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Jeweils eine Vertiefung hineindrücken, mit **Himbeermarmelade** füllen.

Bei 180°C auf mittlerer Schiene 12-15 Min. backen.





218

Weinplätzchen

Teig:

375 g Mehl
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 EL Weißwein
200 g Butter

Zubereitung:

Zutaten für den Teig mit Mixer mit Knethacken erst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe gut durchkne-

ten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, eine Zeit kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form (ca. Ø 4 cm) ausschneiden und auf ein Blech legen.

Belag:

2 Eiweiß
40 g Zucker
Etwas gemahlener Zimt
50 g gehackte Mandeln

Eiweiß steif schlagen, der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt, die Plätzchen damit bestreichen. Zucker und etwas gemahlenen Zimt mischen, die Plätzchen damit und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10-15 Min. backen.

Tipp:

Sollte der Belag nicht ausreichen, die restlichen Plätzchen nur mit Zimt-Zucker bestreuen.



Amerikaner

219



Ergibt 8 Stück

Teig:

60 g Margarine
90 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
4 EL Milch
250 g Mehl
2 TL Backpulver

Glasur:

Schokoladenglasur und/oder
Puderzucker mit Sahne einrühren

Zubereitung:

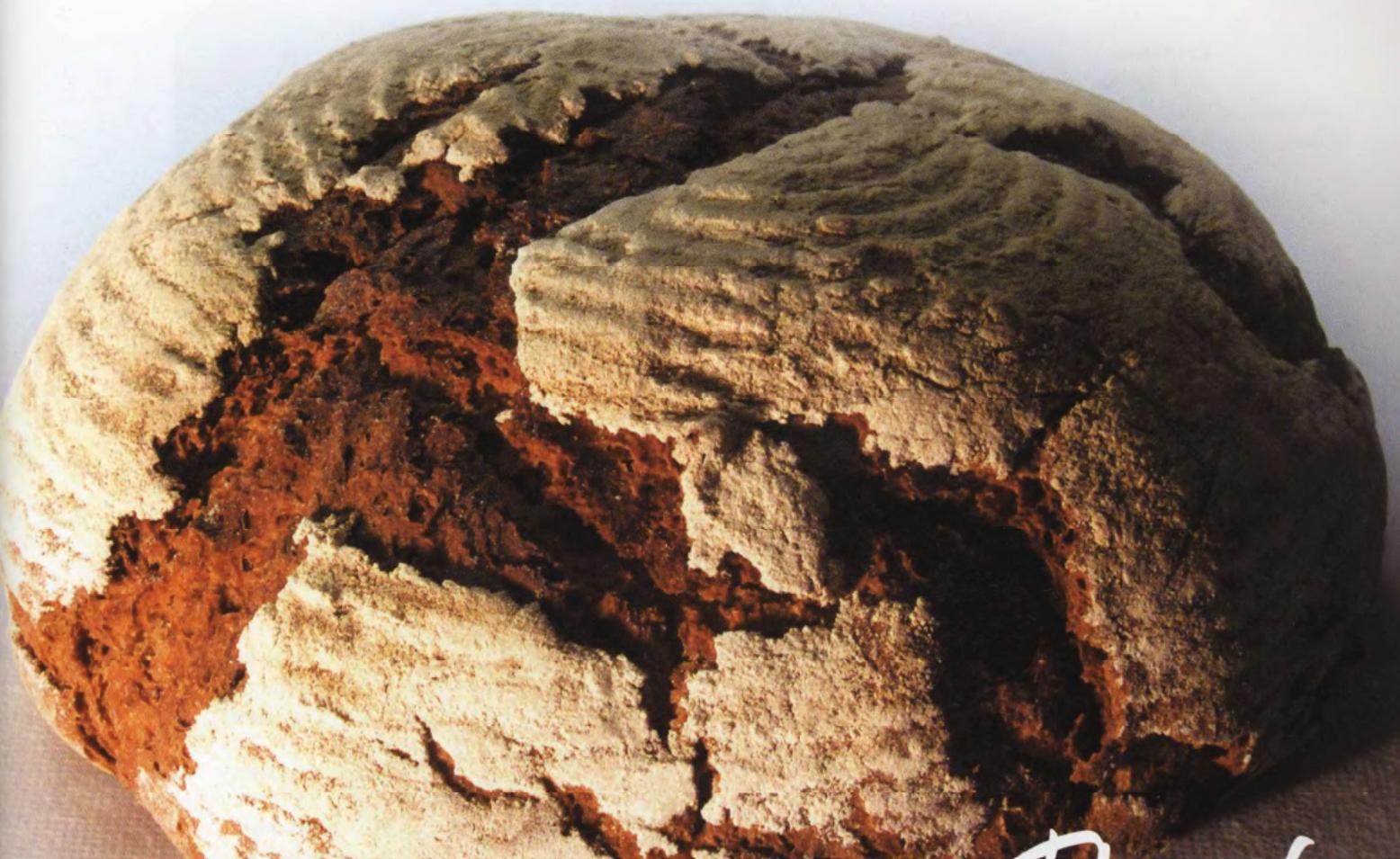
Margarine und Zucker werden schaumig gerührt, dann die Eier und eine Prise Salz zugefügt. Langsam das Mehl mit Backpulver und die Milch unterrühren. Mit 2 EL werden Teighäufchen auf das Backblech gesetzt. Die Amerikaner werden ca. 20 Min bei 200 °C auf der mittleren Schiene gebacken. Nach dem erkalten die glatte Fläche mit Schokoglasur oder Puderzucker bestreichen.



Zwei Dinge, Herr, sind not,
die gib nach deiner Huld;
Gib täglich uns das Brot,
vergib uns unsre Schuld.

Amen





Brote

222

Kartoffelbrot

Ergibt 2 Brote

Zubereitungszeit: ca. 2,5 Std.

Zutaten:

**½ l Molke (oder 250 ml Wasser+250 ml Milch)
1 Pck. frische Hefe
2 große gekochte Kartoffeln
1 EL Salz
1 EL Zucker
1 kg Mehl**

Zubereitung:

Die Hefe in etwas lauwarmem Wasser und dem Zucker auflösen und 15 Min. gehen lassen.



Die pürierten Kartoffeln, Molke und Salz dazugeben. Das Mehl portionsweise unterrühren.



Gut durchkneten und an einem warmen Ort 40 Min. gehen lassen.

Den Teig in 2 Formen geben und nochmal 15 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen 10 Min. auf 250°C backen, dann runterschalten auf 180°C und weitere 50 Min. backen.

Kümmelbrot

223

Ergibt 2 Brote

Zutaten:

**3 Scheiben Paderborner Brot
½ l Buttermilch
1 Pck. frische Hefe
3 EL Zuckerrübensirup
1 TL Salz
1 EL Sesam
1 EL Leinsamen
1 EL Kümmel
1 Glas Wasser
Mischmehl (300 g Roggenmehl, 300 g
Vollkorn Weizenmehl, 300 g Weizen-
mehl
3 EL Dinkelschrot (anbrühen). (Schrot
kann man auch weglassen)**

Zubereitung:

1. Vom Paderborner Brot die Rinde abschneiden, klein schneiden und in Buttermilch über Nacht stehen lassen.
2. Den Sauerteig stampfen, die Hefe einbröckeln; Wasser, Schrot, Sirup, Salz und die Körner dazugeben und alles gut vermischen. Das Mehl unterrühren, sodass ein fester Brotteig entsteht. Gut durchkneten und an einem warmen Ort 1 bis 2 Std. gehen lassen.
3. Einmal den Teig runterkneten, 2 Leibe formen und jeweils in einer gefetteten Form nochmal ca. 15 Min. gehen lassen.
4. Bei 250°C 15 Min. backen, dann runterschalten auf 200°C und noch weitere 45 Min. backen.



Zutaten:

1 kg Mehl
50 g Zucker
80 g Butter
15 g Salz
60 g Hefe
500 ml Milch

Zubereitung:

Aus den oben genannten Zutaten einen Hefeteig herstellen und ca. 30 Min. ruhen lassen.

Danach 25 gleich große Kugeln formen und auf ein Blech setzen.

Wiederum 30 Min. gehen lassen.
Bei 200°C ca. 15 - 20 Min. backen.

Tipp: Die weichen Brötchen lassen sich gut einfrieren und es lässt sich statt Weißmehl auch gut Vollkornmehl zum Backen verwenden.



Käsebrot

225

Zutaten:

- 2 Kaffeebecher Mehl
- 1 Kaffeebecher Milch
- 1 TL Salz
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und zu einem Brotlaib formen. Nach Wunsch oben mit Käse bestreuen. Nun im Backofen bei 190°C 30 Min. backen. Gelingt immer gut und ist sehr schnell zubereitet!



Stangenweissbrot

Zutaten:

**500 g Weizenmehl
30 g weiche Butter oder Margarine
½ Würfel Hefe
1 TL Zucker
1 TL Salz (gehäuft)
100 ml lauwarme Milch
180 ml lauwarmes Wasser
1 EL Essig**

Zubereitung:

Hefeteig ohne Vorteig herstellen, kräftig schlagen, 30 Min. gehen lassen.

Aus der Teigmenge 3 Stangen rollen und mit Mehl bestäuben; mit dem Messer schräge Einschnitte machen. Nochmals bis zum doppelten Volumen gehen lassen. Das Baguette bei etwa 200°C ca. 20-25 Min. backen.

Tipp:

Für dunkles Baguette ersetzt man das Weizenmehl mit etwas weniger Vollkornmehl! Man kann auch Röstzwiebeln im Teig verarbeiten, schmeckt sehr gut!



Zutaten:

400 g Mehl
5-6 El Milch
1 Pck. Hefe (trocken oder frisch)
½ TL Salz
250 ml Milch
2-3 EL Öl
10 g Mandelplättchen

Zubereitung:

Mehl und Hefe in lauwärmer Milch auflösen und gut verrühren.

15 Min. gehen lassen. Salz und 250 ml Milch mit Öl verrühren und 30 Min. gehen lassen. Den Teig ausrollen und zu einem Fladenbrot formen, mit einem Messer leichte Ritzen einschneiden und die Mandelplättchen aufstreuen. Den Backofen auf 200°C vorheizen und das Fladenbrot auf ein Backpapier platzieren und goldbraun backen.





Der Du an jedem Tag den Tisch uns deckst
und so das Herz zum Danke weckst:

Wir bitten Dich,kehr bei uns ein,
lass, was Du gibst, gesegnet sein!

Amen



Dips & Aufstriche

230

Joghurt-Dip

Zutaten:

1 großer Becher Naturjoghurt
½ Becher Schmand
2-3 Pck. Salatkrönung
2-5 TL Essig je nach Geschmack
etwas Olivenöl
Salatkräuter
Dill
Schnittlauch

Zubereitung:

Alles in eine Schüssel geben, verrühren, abschmecken, mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren, fertig!
Kann auch als Salat-Dressing dienen.

Tipp:

Gut geeignet als Dressing für einen frischen Salat oder zum dippen mit frischen Gemüestreifen.



Gouda-Crème

231

Zutaten:

**200 g Frischkäse
50 g Gouda (gerieben)
150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Kräuter**

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren, mit beliebigen Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Tipp:

Ein leckerer Brotaufstrich, z. B. für selbst gebackene Brötchen oder Fladenbrot.



Pellkartoffel-Dip

Zutaten:

100 g Mayonnaise
1 Becher Schmand
2 kleine saure Gurken
Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Dill

Zubereitung:

Gurken, Schnittlauch klein schneiden und alles zusammen gut durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Schmeckt sehr gut zu Fisch und Pellkartoffeln!



Schafskäse-Dip

233

Zutaten:

200 g Schafskäse
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
50 g kernlose Oliven (blaue oder grüne)
150 g Crème fraîche
2 EL Basilikumblätter
Etwas Schnittlauch
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Schafskäse und Crème fraîche gut verrühren, Oliven in dünne Scheiben schneiden, Kräuter ebenfalls fein hacken. Übrige Zutaten hinzufügen und gut durchrühren. Mit einer oder zwei Oliven und Basilikumblättern dekorieren.



Zutaten:

3 EL Mayonnaise
250 g Natur-Joghurt
150 g Quark
3 EL Basilikumblätter
2 TL Zitronensaft
2-3 EL Senf
Salz
frischer Pfeffer
Kräuter (Dill, Petersilie, Schnittlauch)

Zubereitung:

Basilikumblätter, Schnittlauch, Petersilie klein schneiden und mit allen anderen Zutaten gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Radieschen-Aufstrich

235

Zutaten:

- 250 g Frischkäse
- 6 Radieschen
- 1 Pck. Salatkrönung (Dill)

Zubereitung:

Radieschen waschen und sehr fein schneiden, mit Frischkäse und Salatkrönung mischen. Passt gut zu frischem Baguette.



Salate & Beilagen

Zucchini-Paprika-Salat.....	6
Gemischter Salat.....	7
Geschmorter Weißkohl.....	8
Thunfisch-Mais-Salat.....	9
Salz-Gurken-Salat.....	10
Bratkartoffelsalat mit Champignons	11
Mixed Pickles.....	12
Romano-Rind-Salat.....	13
Erntedanksalat für ein großes Fest...	14
Gemüse Allerlei - eingelegt.....	15
Brechbohnen-Salat.....	16
Sauerkraut hausgemacht	17
Kartoffel-Salat	18
Kartoffelsalat mit Erbsen.....	19
Rote-Bohnen-Salat.....	20
Bohnen-Salat mit Gouda.....	21
Blumenkohl-Salat.....	22
Chinakohl-Rote Beete-Salat	23
Stockschwämmchen-Salat	24
Knackiger Mix-Salat	25
Geschmortes Gemüse.....	26
Bessarabischer Krautsalat.....	27
Schneller Artischocken-Salat.....	28
Sommer-Salat	29
Gefüllte Spitzpaprika.....	30
Chinakohl-Salat.....	31
Spaghetti-Salat.....	32
Klößchen-Salat	33

Suppen

Tomatenuppe	36
Cabanossi-Suppe.....	37
Omas Suppe	38
Wirsing-Sahne-Suppe mit Curry.....	39
Kartoffelsuppe mit Porree & Pilzen.	40
Kalte Gurkensuppe.....	41
Thai-Suppe	42
Fisch-Suppe	43
Kartoffel-Gurken-Suppe	44
Maissuppe	45

Hauptspeisen

Chinesisches Wok-Gericht	48
Griechischer Auflauf	49
Mamaliga aus Moldau.....	50
Griechisches Putengulasch	51
Gefüllte Paprika (vegetarisch).....	52
Gefüllte Paprika moldauischer Art...	53
Joni's Kartoffelstrudel.....	54
Galuschki (vegetarisch)	55
Hähnchen mit Pfifferlingen	56
Weizen-Mairübchen-Auflauf	57
Backkartoffeln mit Kürbishaube	58
Hirsetopf	59
Jan-Li-Bratlinge	60
Champignon-Filet mit Frischkäse	61
Kartoffel-Plow	62
Weißkohl-Eintopf.....	63
24-Stunden-Geschnetzeltes	64
Weihnachtsbraten	65
Hackbraten mit Käse.....	66
Risotto	67

Putengeschnetzeltes mit Curry	68
Schafskäse-Auflauf	69
Lahmacun	70
Tomaten-Fischfilet.....	71
Seelachs auf Gemüse.....	72
Paprika Fisch.....	73
Auflauf Allerlei	74
Mexikanisches Hähnchen	75
Cannelloni mit Gemüse & Frischk....	76
Kartoffelpuffer	77
Rösti	77
Gefüllte Kartoffeln mit Mütze	78
Tomaten-Auberginen-Gemüse.....	79
Rinderschmorbraten in Rotwein	80
Vornehmer Rinderbraten.....	81
Hähnchenbrust mit Möhren	82
Kartoffeln in Kräutersoße	83
Pizza	84
Lippische Pizza	85
Würstchen im Schlafrock	86
Kartoffelpüree.....	87
Hähnchen-Reis-Pfanne.....	88
Schwäbische Eierspätzle mit Käse ...	89
Oma's Königsberger Klopse	90
Quiche lorraine.....	91
Gefüllte Hähnchenröllchen	92
Putenbrust in Erdnusssoße.....	93
Kartoffel-Gemüse-Auflauf	94
Kartoffeln südländischer Art.....	95
Erdbeer-Wareniki.....	96
Norwegische Hackbällchen.....	97

Gegrilltes

Schaschlyk	100
Schaschlyk	101
Gegrilltes Gemüse.....	102

Gegrillte Auberginen.....	103
Gegrillte Frikadellen.....	104
Gegrillte Champignons.....	105
Zwiebel-Seelachs	106
Backkartoffeln	106
Pangasius - Überraschungsp.....	107

Nachspeisen

Aprikosen-Quark.....	110
Gebackene Bananen.....	111
Quarkspeise mit Honig.....	112
Himbeer-Auflauf.....	113
Baiser-Schmaus.....	113
Miss Helen's Tiramisu.....	114
Crème Madeleine	115
Obst -Speise	115
Schichtdessert mit Milchreis & Him.	116
Schichtdessert mit Weintrauben....	117
Backäpfel auf Vanillepudding	118
Äpfel im Blätterteigmantel.....	119
Feiertagspudding.....	120
Königin Maud Pudding (norw.).....	121

Snacks

Mozzarella-Frikadellen	124
Gefüllte Champignons	125
Überbackene Eier a la Pep	126
Couscoushappen.....	127
Schinkentaschen mit Kräutern.....	128
Gefüllte Eier.....	129
Gurken mit Frischkäse	129
Blätterteigröllchen.....	130

Gefüllte Hackbällchen	131
Chinesische Röllchen.....	132
Gefüllte Tomaten	133
Überbackener Feta-Käse	134
Brödli mit Tomaten, Mozarella, F...	135
Thunfisch-Taschen	136
Lahmacun-Schiffchen	137
Lachsröllchen	138
Schipa aus Paraguay	139
Gebratene Frischkäsebällchen.....	140
Frischkäsebällchen - Dwoaj.....	141

Kuchen

Biskuitrolle mit Orangen	144
Johannisbeer-Kuchen.....	145
Spiegelei-Kuchen	146
Klaus' Mohnkuchen	147
Erdbeerschnitte	148
Pfirsichkuchen mit Multivitamin.....	149
Schmand-Schicht-Kuchen.....	150
Feuerwehr-Kuchen.....	151
Eierlikör-Kuchen.....	152
Biskuitrolle	153
Nusskuchen	154
Preiselbeerkuchen	155
Würziger Apfelkuchen.....	156
Apfel-Zimt-Kuchen	157
Oma's Nußschnittchen.....	158
Apfel-Streusel-Blechkuchen	159
Rhabarberkuchen mit Baiser	160
Gâteau aux Pommes.....	161
Snickers-Kuchen	162
Prasselkuchen.....	163
Fußballkuchen.....	164
Aprikosen-Quark-Kuchen.....	165
Butterkuchen.....	166

Paska - Osterbrot	167
Paraguayischer Bananenkuchen ...	168
Französischer Eierlikörkuchen.....	169
Zwetschgenkuchen.....	170
Das süße Buch.....	171

Torten

Erdbeer-Zebra-Torte	174
Knusper-Torte	175
Perlentorte	176
Rote-Grütze-Torte.....	177
Mandarinchen-Flügel- Torte.....	178
Torte Berta	179
Luci's Giotto-Torte	180
Maulwurf-Torte.....	181
Mango-Torte	182
Krümel-Torte	183
Smarties-Torte	184
Christel's Schokoladen-Krümel-T....	185
Prinzen-Torte	186
Friesischer Napoleon.....	187
Erdbeer -Windbeutel-Torte	188
Hansen-Jensen-Torte	189
Rhabarber-Vanille-Torte	190
Claudia's Sahne-Quark-Torte	191
Geraspelte Apfeltorte	192
Amerikanische Zitronentorte	193
Tolle-3-Tage-Torte	194
Frau Schmidt's Mandarinen-T.....	195

Gebäck

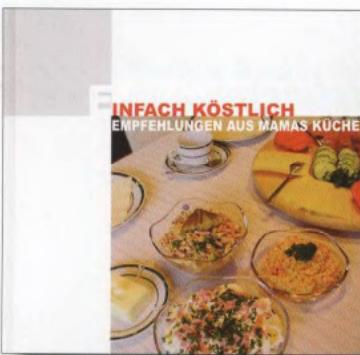
Igelchen.....	198
Apfeltaschen	199
Krokanthäufchen	200
Schoko-Mandel-Flocken.....	201
Rogaliki.....	202
Schorjel	203
Friesische Streuselecken.....	204
Angela's Nussecken.....	205
Kastanien.....	206
Oma Lina's Puddingschleifen	207
Schneebälle.....	208
Gefüllte Bälle	209
Mandeltaler mit Nüssen	210
Oma Friesen's Prjaniki.....	211
Milchbrötchen mit Rosinen.....	212
Apfelwaffeln.....	213
Pluschki	214
Küsschen.....	215
Rosinenschneckchen.....	216
Jewel Cookies.....	217
Weinplätzchen	218
Amerikaner.....	219
Brote	221
Kartoffelbrot.....	222
Kümmelbrot	223
Claudia's Frühstücksbrötchen.....	224
Käsebrot	225
Stangenweißbrot	226
Fladenbrot.....	227

Dips & Aufstriche

Joghurt-Dip	230
Gouda-Créme	231
Pellkartoffel-Dip	232
Schafskäse-Dip	233
Senf-Basilikum-Dip.....	234
Radieschen-Aufstrich.....	235

Abkürzungen

Bd.	-	Bund
ca.	-	Circa
EL	-	Esslöffel
g	-	Gramm
kg	-	Kilogramm
l	-	Liter
Min.	-	Minuten
Pck.	-	Päckchen
Stck	-	Stück
Std.	-	Stunde
TL	-	Teelöffel



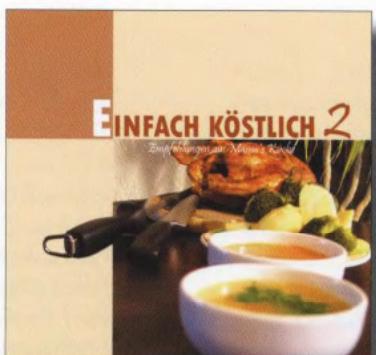
Einfach köstlich!

Band 1

Wer von uns erinnert sich nicht gerne an die wundervollen Gerichte aus Mamas Küche? An Manty, Plov, Pelmeni, Napoleon, Oreschki, Zwieback und vieles mehr. Nicht selten wurde, nach einer gelungenen Mahlzeit, nach dem jeweiligen Rezept gefragt. Doch selten konnte man es einfach irgendwo abschreiben. Aber jetzt ist es so weit - viele der russlanddeutschen Rezepte wurden in diesem Buch zusammengefasst. Nun hat auch die jüngere Generation die Möglichkeit, selber die altbewährten Gerichte zu kochen und dann auch zu genießen.

05-5-016

€ 14,95



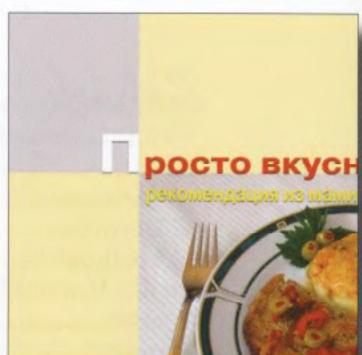
Einfach köstlich!

Band 2

Wer das Erste hat und das Zweite sieht, will es unbedingt haben, oder? Wunderschön aufgemacht mit bunten Bildern und verschiedenen internationalen Gerichten war und ist dieses Kochbuch "Einfach Köstlich Band 2" noch immer ein Dauerbrenner. Gerne schauen Alt und Jung hinein, denn es ist für jeden etwas dabei. Gerichte, die einfach und schnell gemacht sind, der kleine Hunger ist auch schnell gestillt und sogar für festliche Tafeln zu Hochzeiten oder anderen feierlichen Anlässen ist gesorgt. Es ist eine Empfehlung wert, schauen Sie selbst...

05-5-021

€ 14,95



Просто вкусно!

Рекомендация из маминой кухни
(Перевод немецкой книги
"Einfach köstlich" Band 1)

Заглянув в эту книгу рецептов, вы без труда устроите настоящий пир для своих гостей, поразите своими кулинарными способностями воображение любого человека, откроете для себя новые потрясающие вкусовые ощущения!

Эта книга с лучшими рецептами, испытанная и проверенная нашими мамами, стала доступной каждому. В этой книге вы найдёте более 200 различных блюд.

05-1-016

€ 14,95

Erinnern auch Sie sich gern an die wundervollen
Gerichte aus Mama's oder Omas Küche?

Im dritten Band von "Einfach köstlich" gibt es viele
neue Rezepte

aus der internationalen Küche. Ob Kaukasischer Schaschlyk,
Bessarabischer Krautsalat, Moldauische Mamalyga oder
auch schwäbische Eierspätzle - alle Rezepte wurden schon
im Alltag erprobt und sind wärmstens zu empfehlen.

Sollten Sie mit dieser abwechlungsreichen Küche
noch nicht vertraut sein, dann sei Ihnen gesagt: Sie verpassen
wunderbare Momente des Genießens.

Alle Gerichte sind einfach zu kochen und erfordern
keine exotischen Zutaten. Achten Sie bitte auch
auf die Kuchen- und Tortenrezepte!
Einfach lecker und besonders köstlich!

Guten Appetit!

ISBN 978-3-936850-33-8

