

EINFACH KÖSTLICH 2

Empfehlungen aus Mama's Küche





EINFACH KÖSTLICH 2

Empfehlungen aus Mama's Küche

Liebe Köchinnen,
liebe Köche,

in Ihren Händen halten Sie das lang erwartete Kochbuch – „Einfach köstlich“ Band 2!

Mit viel Kreativität, Fleiß und Arbeit ist dieses Werk gelungen.

Da der erste Band bereits eine große Verbreitung gefunden hat, wurde der Wunsch vieler Köchinnen und Köche wach, weitere Rezepte zu sammeln und diese der Öffentlichkeit zugänglich zu machen.

Wie im ersten Band, so finden Sie auch in diesem eine Vielfalt von Rezepten der internationalen Küche. Angefangen von der russischen Soljanka über die kirgisischen Tschebureki, bis hin zum lippischen Pickert.

An dieser Stelle möchte ich allen, die sich an diesem Werk beteiligt haben, ganz herzlich danken!

Wir möchten mit diesem Kochbuch zwischen Menschen verschiedener Herkunft, Nationalität und Rassen Brücken schlagen. Aber auch zwischen den Generationen. Also: Kochen Sie, laden Sie Gäste ein, genießen Sie die wundervollen Speisen und lassen Sie es sich gut gehen. Aber: Vergessen Sie nicht, dem Geber aller guten Gaben, Gott dem Allmächtigen, zu danken. Wenn Sie das noch nie getan haben, so machen Sie Gebrauch von den aufgezeichneten Gebeten auf den Rubrik-Seiten. Oder singen Sie einfach das alt bekannte Tischlied:

*Wir bringen Dir des Dankes Lieder; gelobt sei Gott, gelobt sei Gott
Und hier und droben schall' es wieder; gelobt sei Gott, gelobt sei Gott,
Wir preisen Deinen großen Namen, der uns gibt Speise, Amen, Amen!*

Der Herr segne Sie beim Kochen und beim Essen!

Mit freundlicher Empfehlung!

Walter Bähr
Lichtzeichen Verlag, Lage

Salate und Beilagen

Krautsalat	10
Porréesalat	11
Bunter Salat mit Gouda	12
Eingelegte Tomaten	13
Eingelegte Pilze	14
Tzatziki von Wassiliki	15
Eingelegte Zucchini	16
Schichtsalat	17
Fruchtiger Käsesalat	18
Schweizer Salat	19
Thunfischsalat mit Ei	20
Griechischer Salat	21
Tomaten-Paprika-Salat	22
Salzgurken konserviert	23
Knackiger Weißkohl	24
Sauerkraut-einlegen	24
Thunfischsalat	25
Weißkohl-Rohkostsalat	26
Rote Bete-Salat	27
Paprikasalat aus dem Glas	28
Nudel-Thunfisch-Salat	29
Oliven-Feta-Salat	30
Ikra	31
Dillgurken	32
Bärbel's Kartoffelsalat	33
Krautsalat von Wasiliki	34
Eingelegte Tomaten	35

Suppen

Käsesuppe	38
Grünkernsuppe	39
Linsensuppe	40
Soljanka	41
Kalte Sommersuppe	42
Borsch	43
Preprawa	43
Gulaschsuppe	44
Kohlrouladensuppe	45
Schi	46
Hühnersuppe	47
Gyrossuppe	48
Paprikacremesuppe	49
Klopssuppe	50
Maronen-Pilzsuppe	51

Hauptspeisen

Entenbrustpfanne (chinesisch)	54
Strudel	55
Miri's Salsapfannkuchen	56
Gefüllte Paprika	57
Zwiebelkuchen	58
Nudelnester	59
Nudel-Thunfisch-Auflauf	60
Italo-Pfanne	61
Spinat- Käse- Crêpes	62
Mi-Nudeln	63

Eisbein mit Sauerkraut.....	64	Reisaufauflaufen.....	97
Kasseler mit Rösti	64	Hähnchen auf Kartoffeln	98
Saftige-Schnitzel-Pizza.....	65	Gyros spezial	99
Putenschnitzel mit Pfirsichen.....	66	Schnitzelpfanne	100
Frikadellen (plautdietsche Ketlette)	67	Hähnchen-Geschnetzeltes.....	101
Käse-Bechamel-Kartoffeln	68	Schweinshaxen mit Grillkartoffeln	102
Gefüllte Dampfnudeln	69	Zucchini mit Thunfisch	103
Gefüllte Champignonköpfe	70	Nudeln mit Bockwurstsauce	104
Moussaka	71	Sonntags-Brathähnchen.....	105
Susi's Plow	72	Kasseler mit grünen Bohnen	106
Gefüllte Eierkuchen.....	73	Hähnchen in Currysauce.....	107
Tschebureki.....	74	Chinesische Bratnudel.....	107
Schüttel-Zwiebelkuchen.....	75	Seelachs gebacken.....	108
Manty	76	Geräucherter Wickling	109
Gebackene Auberginen	78	Fritierter Dorsch.....	110
Litauische Zeppeliny	79	Vietnamesische Frühlingsröllchen...	111
Schisch-Kebab	80	Gertruds Kopytkas	112
Beljaschy	81	Brokkoli-Auflauf.....	113
Grünkernfrikadellen	82	Fleischspieße	114
China-Pfanne	83	Kaninchenbraten	115
Paprika-Hähnchenbrustfilets	84		
Kugel (litauisches Kartoffelgericht)	85		
Panzarotti.....	86		
Thüringer Kuchen.....	87		
Kohl-Auflauf	88		
Kartoffelaufauflaufen	89		
Bunte Gemüsepfanne	90		
Eiergericht aus Sofia.....	91		
Hähnchen in heller Sauce	92		
Thiltje	93		
Feta- Kartoffel- Kücklein.....	94		
Spaghetti mit Gemüestreifen	95		
Hackröllchen mit Frischkäse.....	96		

Nachspeisen

Moos	118
Obstsuppe (Uftmoos).....	119
Stracciatellaquark	120
Kühle Erfrischung	121
Wassermelonen konserviert.....	122
Versenkte Schnitte.....	123
Ela's Obstsalat	124
Mandarinen Quarkspeise.....	125

Kompott (Fruchtsaft)	126
Kanadische Toffee Bites	126
Schnee-Kirschen.....	127
Himbeer-Joghurt-Speise	128
Schichtnachtisch.....	128
Apfel-Quark-Auflauf.....	129
Marzipancreme	129

Snacks

Feta-Zucchini	132
Belegte Zucchini.....	133
Schnettje	134
Wurststrudel.....	135
Brotaufstrich pikant.....	136
Laugenbrezeln.....	137
Hack-Brötchen.....	137
Belegte Brötchen.....	138
Schmandbrötchen.....	139
Gefüllte Baguettes.....	140
Blätterteigtaschen	141

Kuchen

Prag-Kuchen.....	144
Bienenstich	145
Apfelkuchen	146
Kirsch-Streuselkuchen.....	147
Streuselkuchen	148
Obstkuchen mit Mürbeteig	149

Aprikosenkuchen.....	150
Ananasschnitten	152
Schokoladen-Haseluß-Kuchen	153
Gewitterkuchen	154
Gedeckter Kirschkuchen.....	155
Obstgarten.....	156
Gedeckter Kirsch-Apfel-Kuchen....	157
Lockerer Mandelkuchen.....	158
Milchschnitte	159
Sonntagskuchen	160
Butterkuchen	161
Himbeerkuchen	162
Apfelkuchen	163
Kapris.....	164
Hefezopf schwarz-weiß	165
Apfelrolle	166
Aprikosen-Mandel-Torte	167

Torten

Pfirsich-Maracuja-Torte	170
Schmandtorte	171
Quarktorte fein	172
Mikadotorte	173
Rotkäppchenkarte	174
Schluchttorte mit Kirschen.....	175
Rätsel-Torte	176
Boskop-Torte.....	177
Waffelröllchen-Kirschtorte	178
Marzipantorte	179
General	180

Himbeertorte.....	181
Tiramisu-Torte	182
Eierlikörtorte	183
Nuckeltorte	184
Aprikosen-Giotto-Torte.....	185

Röllchen aus Kant	212
Prjaniki	212
Schneehauben.....	213
Purzelchen	214
Rosinenröllchen	215
Quarkteilchen	216
Mohnschnecken	217

Gebäck

Lippischer Pickert	188
Kirsch-Crêpes	189
Waffeln.....	190
Hefeteilchen mit Dörrobst.....	191
Anitas Nussecken.....	192
Canadian Cinnamon Rolls.....	193
Pirogen mit Sauerampfer.....	194
Nusschnecken.....	195
Zwieback	196
Hörnchen.....	198
Rollkuchen.....	199
„Suchariki“	200
Kartoffelhörnchen	201
Lange Apfeltaschen.....	202
Rogaliki (Hörnchen).....	203
Pfannkuchen mit Quark.....	204
Walnussbrot.....	205
Kringel.....	206
Streuselplätzchen	207
Kürbis - „Perschtie“	208
Husarenhütchen.....	209
Butterrosen	210
Nussecken	211

Festliche Platten

Brötchenkranz	220
Gemüseplatten	221-222
Wurstplatten.....	223
Käseplatten.....	224-226
Fleischplatten	227
Fischplatten	228-230
Torten	231



O Gott, von dem wir alles haben,
wir preisen Dich für Deine Gaben.
Du speisest uns, weil Du uns liebst;
o segne auch, was Du uns gibst.
Amen.



Salate und Beilagen



**1,5 kg Weißkohl
1 rote Paprika
1 Möhre
1 Zwiebel
etwas Cayennepfeffer**

Alles in feine Streifen schneiden.

Marinade:

**100 ml Öl
100 ml Essig
100 ml Zitronensaft
60 g Zucker
1 EL Küchensalz**

Aufkochen und die heiße Marinade über das Feingeraspelte geben, gut durchrühren und ca. 4-5 Stunden ziehen lassen, mit Dill oder Petersilie garnieren.





- | | |
|--|---|
| 5 Stangen Porrée | klein schneiden |
| 1 Dose Ananas | (Stücke) |
| 1 Dose Mais | |
| 2 saure Äpfel | schälen und in kleine
Würfel schneiden |
| 100 g Miracel Wip | |
| 100 g Majonaise | |
| Alle Zutaten verrühren und mit
Salz und Pfeffer abschmecken. | |





300 g Gouda in kleine Würfel schneiden

1 Dose Mais

1/2 Salatgurke in kleine Streifen schneiden

1 gelbe + 1 rote Paprika würfeln

2 Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden

1 Stange Porree klein schneiden

1 Bund Dill klein hacken

Dip:

200 g Joghurt mit

1 Becher Crème Fraîche und

1 EL Zitronensaft verrühren und mit

Salz, Pfeffer abschmecken.

Dip zum Salat geben und alles verrühren.





Tomaten durch den Fleischwolf zer-
kleinern, bis man **3 liter Tomatensaft**
hat

1 B Dill

1 Meerrettichwurzel

1 Kopf Knoblauchkopf schälen

Gewürze durch den Fleischwolf
drehen

½ Glas Zucker

3 EL Salz

3 Lorbeerblätter

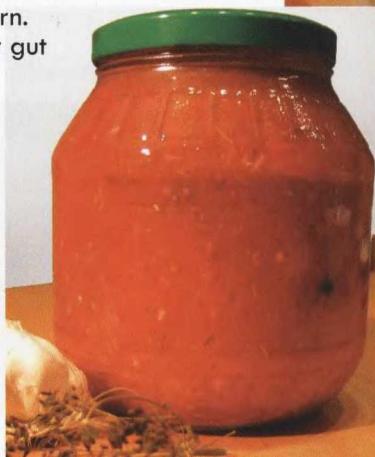
Pfefferkörner nach Geschmack

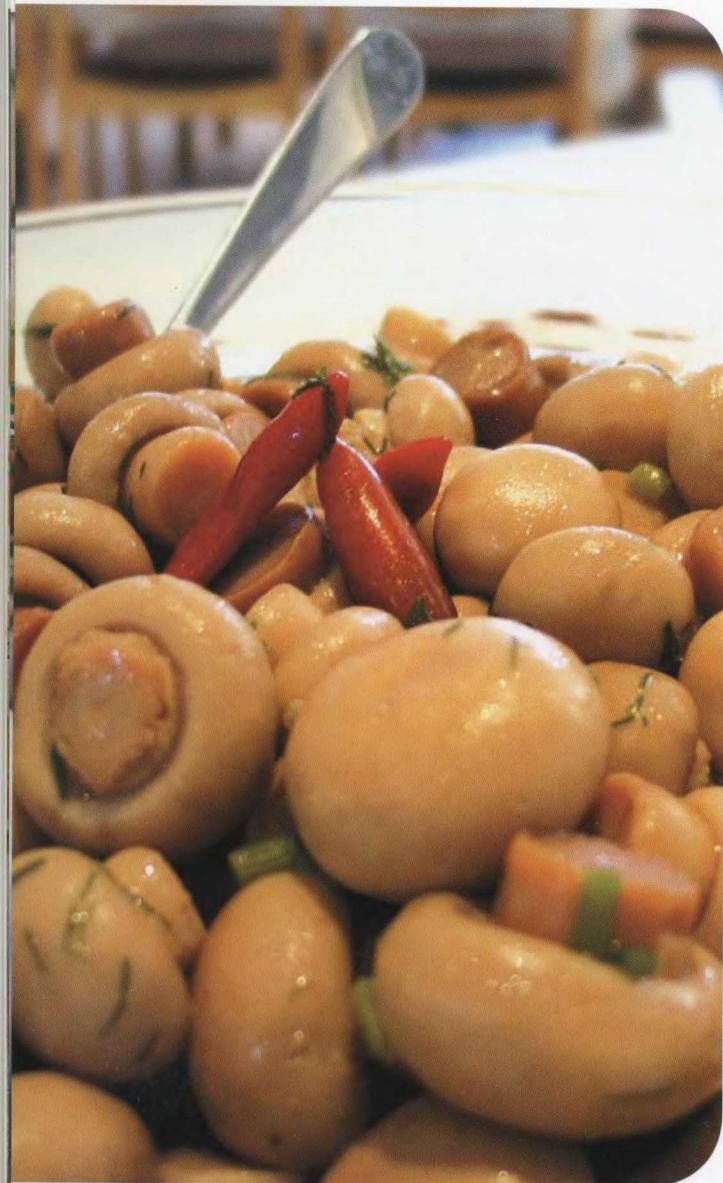
Kleine feste Tomaten zum Einlegen

Alles zusammen in einen Topf geben und
15 Min kochen. Die Gläser vorbereiten,
sie müssen ganz trocken sein. Gläser mit
ganzen Tomaten füllen, (man kann auch
noch **Paprika** in Streifen schneiden und
dazu legen), den heißen Saft über die
Tomaten gießen, **1 Tablette Aspirin** (pro
Glas) zerdrücken, darüberstreuen und
sofort die Gläser verschließen.

Kühl (z.B. im Keller) lagern.

Schmeckt im Winter sehr gut
als Beilage.





2 kg Pilze (Champignons im Glas)
1 l Wasser (von den Pilzen)
80 g grobes Salz
3 EL Essig
3 EL Öl
15 Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
8 Knoblauchzehen
1 Bund Dill (klein schneiden)
8 Peperoni scharf

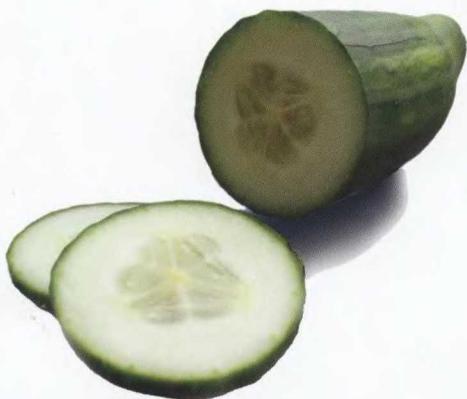
Alle Gewürze mit dem Wasser aufkochen, den Essig erst nach dem Kochen dazu geben. Den noch heißen Sud über die Pilze geben.

2 Tage ziehen lassen, ab und zu umrühren.



**200 g Joghurt mild
1 kg Quark
1 TL Salz
½ TL weißer Pfeffer
5 Zehen Knoblauch
½ Gurke
1 Tasse Öl
4 EL Tafelessig**

Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse zerdrücken, Gurke raspeln. Alle Zutaten gut vermischen.





3 kg Zucchini

1 rote, 1 gelbe und 1 grüne Paprika

500 g Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

Sud:

1 Flasche 7-Kräuter-Essig

4 Tassen Zucker

2 EL Salz

1 Pck Senfkörner

4 TL Selleriesalz

4 TL Kurkuma

Die Zucchini in großzügige Stücke schneiden, das restliche Gemüse klein schneiden. Alles Gemüse in einem 10-Liter-Gefäß verrühren, danach mit dem Sud übergießen und über Nacht ziehen lassen.

In Einmachgläser verteilen. Die gefüllten Gläser werden im Backofen bei 200° C zum Kochen gebracht und anschließend mit dem Deckel geschlossen.



- 1 Eisbergsalat klein schneiden und in die Salatschüssel geben, festdrücken
- 1 Glas geraspelter Sellerie
- 1 Tasse gehackte Zwiebeln
- 1 Tasse gehackter Schnittlauch
- 1 Packung (300 g) gefrorene Erbsen
- 2 rote, gewürfelte Paprika
- 1 ½ Gläser Miracel Whip Mayonaise
- 1 ½ TL Zucker
- 6 hartgekochte, gewürfelte Eier
- 200 g geriebener Gouda
- 250 g gewürfelter Schinkenspeck

Den Schinkenspeck anbraten und abkühlen lassen. Alle Zutaten der Reihe nach schichten, nicht umrühren. 12 Stunden ziehen lassen.





**1 Birne
1 Apfel
2 Bananen
1 kleine Sellerieknette
150 g Tilsiterkäse
einige Tropfen Zitronensaft**

Dressing:

**1 Becher saure Sahne
1 Becher Joghurt
1 Prise Salz
Weißer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
einige Tropfen flüssiger Süßstoff
einige Blättchen Selleriegrün**

Den Tilsiterkäse in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Birne und den Apfel schälen, entkernen und auch in Streifen schneiden.

Die Sellerieknette putzen, waschen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Das Ganze mit Zitronensaft beträufeln, zum Tilsiterkäse geben und gut vermischen.

Für das Dressing die saure Sahne mit dem Joghurt glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer sowie etwas Süßstoff kräftig abschmecken und mit dem verlesenen, klein geschnittenen Selleriegrün vermischen.



1 kleinen Blumenkohl 2 Minuten kochen

½ grüne Paprika

1 Apfel

1 Essiggurke

Alle Zutaten in kleine Würfel schneiden

1 Zwiebel klein schneiden

10 grüne Oliven

300 g tiefgefrorene Erbsen

Die Zutaten verrühren, den Salat in eine Schale füllen und den Dip darauf geben.

Dip:

200 ml saure Sahne

10 EL Mayonaise

1 Bund gehackten Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Zutaten verrühren und über den Salat geben

2 Tomaten achteln und den Salat damit garnieren.





Thunfischsalat mit Ei

V

**200 g Thunfisch
2 hartgekochte Eier
2 mittelgroße Essiggurken
2-4 Tomaten
50 g Kopfsalat
3 Scheiben Ananas
1 Zwiebel
125 g gekochte Nudeln**

Sauce:

**3 EL Öl
1 EL Essig
1 TL Zucker
½ TL Curry
1 TL Salz
1 kleine Tube Mayonaise**

Die Zutaten für die Sauce verrühren. Dann alle restlichen Zutaten mit Ausnahme der Nudeln kleinschneiden. Anschließend wird die Sauce mit den Eiern, Gurken, Tomaten, Ananas und der Zwiebel vermengt und an einem kühlen Ort 3-4 Stunden zum Ziehen stehen gelassen.

Nun mischt man den zerpfückten Thunfisch, den Salat und die Nudeln darunter und serviert das Ganze mit Petersilie, Mayonaise oder Tomatenscheiben verziert.





4 Tomaten
1 Salatgurke
2 Zwiebeln
1 grüne Paprikaschote
1 Hand voll grüne und schwarze Oliven
200 g Feta-Käse

Sauce:

Salz
Pfeffer
1 TL Oregano
2-3 EL Zitronensaft
6 EL Olivenöl
1 Bund Petersilie

Das Gemüse klein schneiden, alles vermischen und mit dem in Würfel geschnittenen Schafskäse belegen.

Salz, Pfeffer, Oregano und Zitronensaft so lange verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Dann unter weiterem Rühren das Öl dazugeben. Die Sauce über den Salat geben und mit Petersilie bestreuen.





- 2-3 grüne Paprika**
- 500 g Tomaten**
- 2 Gemüsezwiebeln**
- 2 EL Essig**
- Salz**
- 4 EL Knoblauchöl**
- Pfeffer**
- Senf**
- 200 g Schafskäse**
- Schnittlauch**

Paprika in Streifen schneiden, Tomaten achteln, Zwiebeln in Ringe schneiden. Den Essig mit dem Salz verrühren, bis das Salz aufgelöst ist, das Öl dazugeben, kräftig unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Die Sauce über das Gemüse geben und gut durchmischen. Etwa 15 Min ziehen lassen. Den Käse würfeln, über den Salat streuen und mit Schnittlauch dekorieren.



Feste, möglichst kleine Gurken

Einmach-Dill

Speisesalz (kein jodhaltiges)

1 Meerrettich-Wurzel

Knoblauch

1 Peperoni scharf

Gurkenfest

Auf den Boden der sauberen, trockenen Einmachgläser die Gewürze verteilen. Auf ein 3-Liter-Glas etwa: 1-2 Stiele Dill, 1 daumendickes Stück Meerrettich, 2-3 Knoblauch-Zehen, 1 scharfe Peperoni. Gurken dicht an dicht ins Glas füllen.

4 l Wasser aufkochen, 8 schwach gehäufte EL Salz und 1 Pck Gurkenfest einrühren, bis sich die Gewürze aufgelöst haben. Wasser über die Gurken gießen und Gläser schließen.





24

Knackiger Weißkohl

Sauerkraut-einlegen



3 L Wasser mit 5 EL Salz (grob), 4 Lorbeerblättern, und 10 Pfefferkörnern aufkochen und abkühlen lassen.

1 Weißkohl in größere Stücke schneiden und in die vorbereiteten Gläser schichten: Mit der ersten Schicht Kohl beginnen und dann **2 EL Ogonjok** darüber geben, dann wieder eine Kohlschicht, bis das Glas gefüllt ist. Das abgekühlte Wasser in das Glas gießen und mit Deckel verschließen. 1 Woche kühl lagern.

Tipp: Man kann auch rote Paprika dazugeben.

Weißkohl waschen, obere Blätter entfernen. Gefäß zum Einlegen vorbereiten. Weißkohl in dünne Streifen schneiden, danach die Möhren grob reiben.

Der Weißkohl und die Möhren werden abwechselnd geschichtet:

Eine Schicht Weißkohl

Danach den Kohl salzen und die geriebenen Möhren schichten, mit einem Holzstampfer zusammenstampfen!

Wieder eine Schicht Weißkohl in den Behälter geben.

Danach salzen, die geriebenen Möhren schichten und wieder mit einem Holzstampfer zusammenstampfen!

So oft schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Zum Schluss das Gemüse mit sauberen Kohlblättern zudecken und mit einem Gewicht beschweren, so dass sich an der Oberfläche Saft bildet. Bei Zimmertemperatur 72 Stunden stehen lassen.

Danach wird das Sauerkraut in saubere Gläser fest eingefüllt. Die Gläser verschließen und kühl stellen.



1 Eisbergsalat waschen und klein schneiden

1 Dose Mais abtropfen lassen und dazu geben

3 Tomaten halbieren und in dünne Spalten schneiden

1 Zwiebel vierteln und in dünne Streifen schneiden

1 rote Paprika würfeln

1 Dose Thunfisch abtropfen lassen und hinzugeben.

2 Pck Salatkrönung (Französische Art)

6 EL Öl

1-2 EL Essig

4 EL Wasser in einer kleinen Schüssel zu einem Dressing zubereiten.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Dressing gut verrühren.





200 g Weißkohl raspeln
je 1/2 rote, gelbe und grüne Paprika in feine Streifen schneiden
1 Möhre raspeln
1 Tomate in kleine Stücke schneiden

3 EL Öl
1 EL Apfelessig
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1/4 TL Pfeffer

Zutaten wie oben beschrieben zerkleinern (schneller geht es mit einer Küchenmaschine) und mit Öl, Apfelessig und den Gewürzen verrühren.

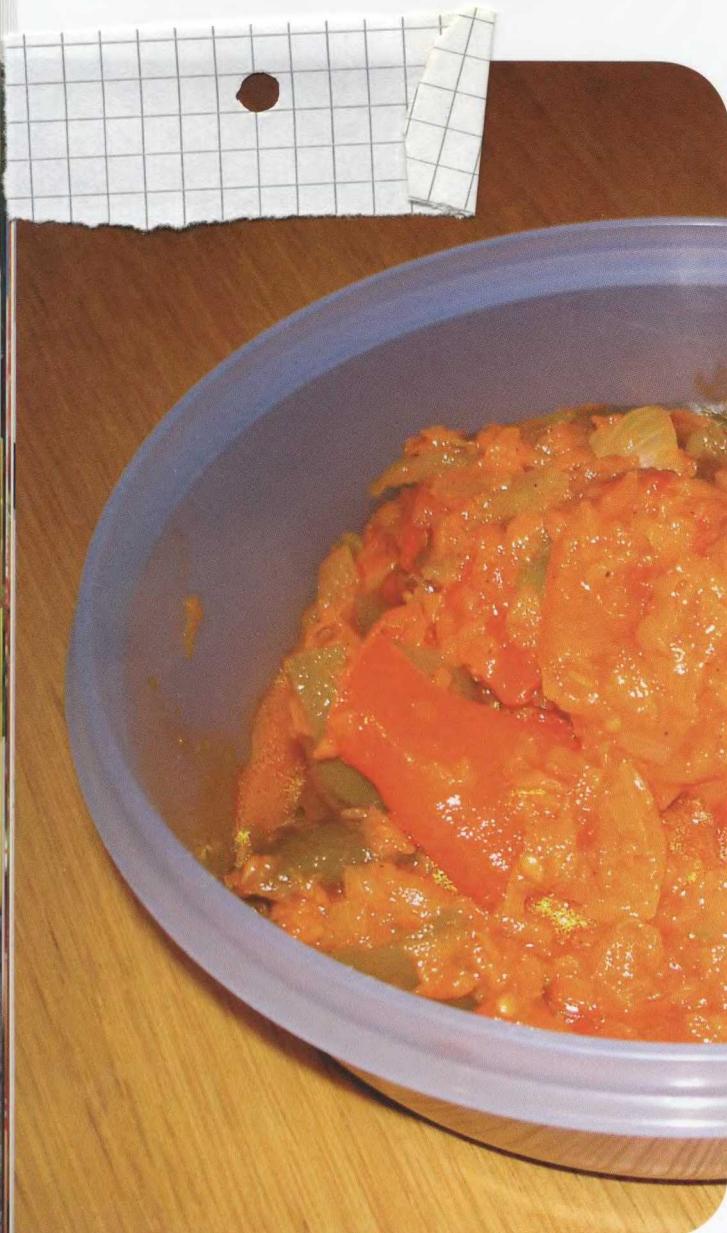


1 Knolle rote Bete raspeln
200 g Rotkohl fein schneiden
1 Möhre raspeln
½ Zwiebel fein schneiden

Zutaten vermengen und mit

1 Pck Salatkrönung
40 g Salatöl
Pfeffer nach Geschmack würzen.





**3 kg Paprika
500 g Möhren
200 g Zwiebeln
200 ml Sonnenblumenöl
3 Dosen geschälte Tomaten (je 480g)
Essig**

Zwiebeln und Möhren zerkleinern und kurz in Öl anbraten. Tomaten zerdrücken und das Gemüse in einem Topf 10 Minuten dämpfen. Paprika achteln und zusammen mit dem anderen Gemüse weitere 25 Min dämpfen. 3 EL Essig unterrühren. Gemüse in die Gläser füllen und mit Deckel verschließen.



250 g Spaghetti (kleingebrochen kochen)

½ rote Paprika

½ gelbe Paprika

½ grüne Paprika

1 kleine Zwiebel

1-2 Dosen Thunfisch (mit Öl)

250 g Miracel Whip

4-5 EL Ketchup

Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikage-würz abschmecken.





1 Stange Porree kleinschneiden
10 Oliven (schwarz, grün)
1 Gurke und
1 Paprika in kleine Würfel schneiden
4 Tomaten und
200 g Schafskäse in kleine Würfel schneiden
3 EL Öl

Alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**3 kg Zucchini
1 kg Möhren
500 g Zwiebeln
2 Peperoni, frisch und scharf
2 Knoblauchzehen
1 kg Paprika gemischt
Salz u. Pfeffer nach Geschmack**

Zwiebeln, Möhren, Paprika und Zucchini klein schneiden und kurz in Öl anbraten. Gemüse und die Gewürze in einen Topf geben und 10 Minuten dämpfen. Danach in Gläser füllen, zudrehen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Tipp: Pikanter Dip zu Pellkartoffeln oder auch als Brotaufstrich.





3 Gurken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Soße:

1 EL Salz
1 EL Zucker
2 Knoblauchzehen (gepresst)
1 EL Dill
2 Pck Dillgewürz von Salatkrönung
4 EL Öl

Zutaten für die Soße gut durchmischen und die fertige Soße über die Gurkenscheiben geben. 2 Stunden ziehen lassen und dann servieren.



Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln

1 Glas Gurkensalat (nordische Art)

1,5 Becher Röstzwiebeln

Vegeta (Gewürz)

Pfeffer

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Flüssigkeit vom einem Glas Gurken (nordische Art) abgießen und auffangen. Die Flüssigkeit in einem Topf mit ca. 100 ml Öl (je nach Geschmack mehr oder weniger) erwärmen. Kräftig mit Vegeta und frischgemahlenen Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit den Gurken-scheiben vermischen und ca. 1/2 Becher Röstzwiebeln einstreuen, alles mit dem warmen Sud vermischen. Kartoffelsalat in eine Schale füllen, mit ca. 1 Becher Röstzwiebeln abdecken.

Schmeckt frisch und warm am besten, kann aber auch kalt gegessen werden.





**1 Kopf Weißkohl
100 g Öl
2 TL Salz
Essig nach Geschmack**

Weißkohl fein schneiden und mit den Gewürzen gut verrühren. Darf ruhig etwas ruhen.



Für 1 Liter Wasser:

1 ½ EL Salz (gehäuft)

1 EL Zucker

2 EL Essigessenz

2 Knoblauchzehen

Dill

½ Peperoni

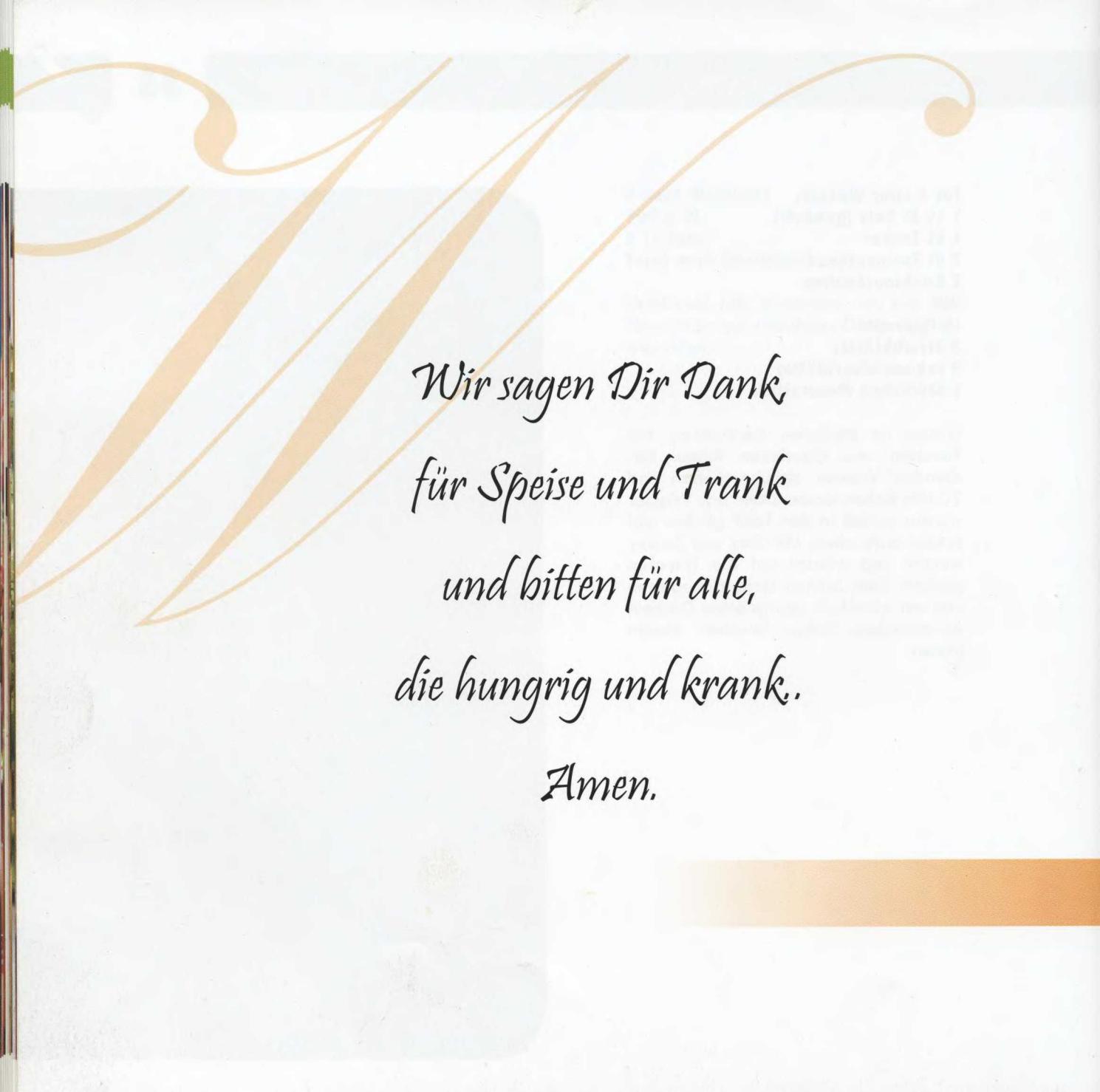
3 Kirschblätter

3 Johannisbeerblätter

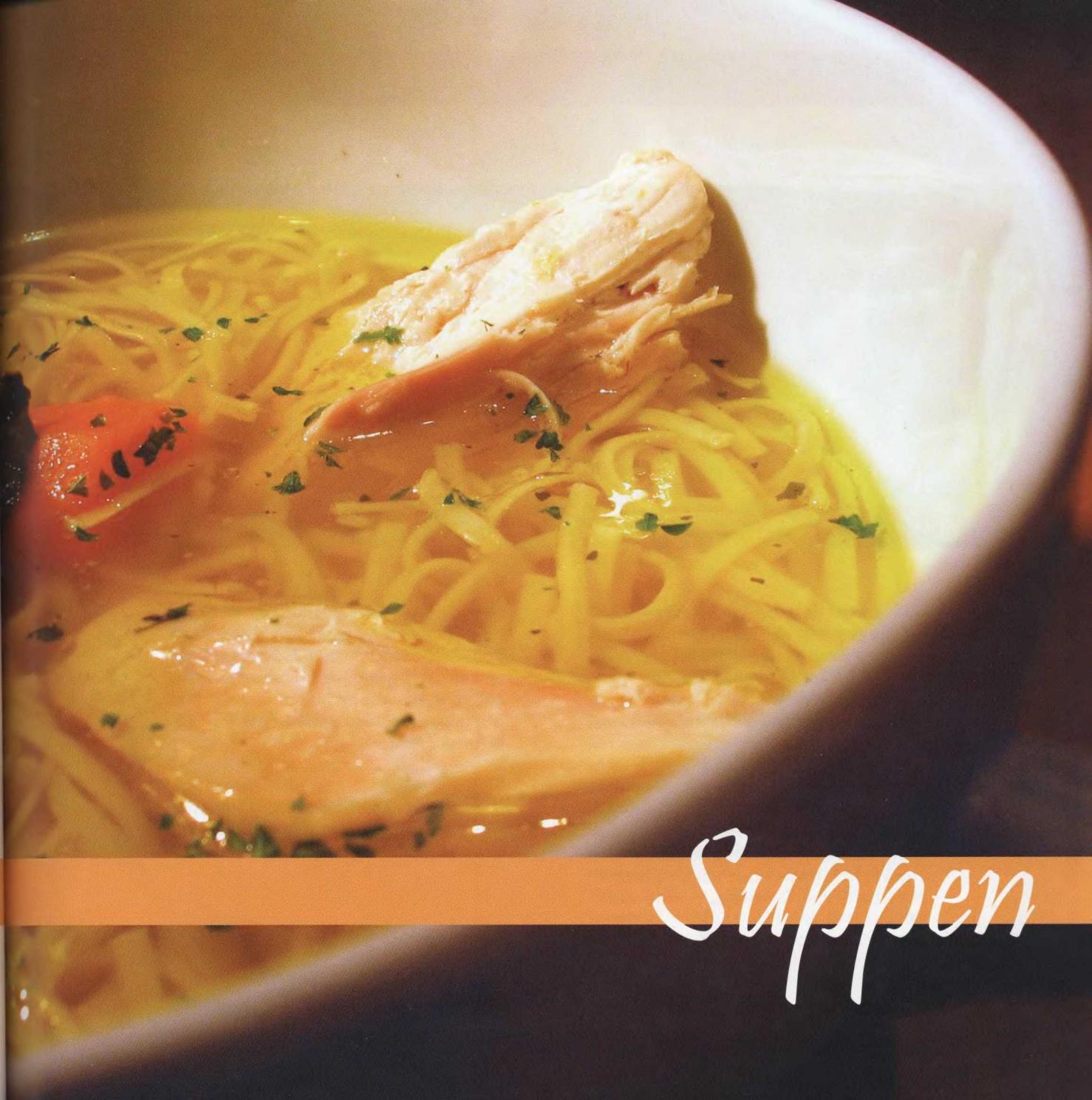
1 Stückchen Meerrettich

Gläser im Backofen sterilisieren. Mit Tomaten und Gewürzen füllen. Kochendes Wasser darübergießen und 20 Min stehen lassen. Dann das Wasser wieder zurück in den Topf gießen und erneut aufkochen. Mit Salz und Zucker würzen und wieder auf die Tomaten gießen. Zum Schluss Essig dazugeben und mit ebenfalls sterilisierten Deckeln verschließen. Einige Wochen ziehen lassen.





Wir sagen Dir Dank,
für Speise und Trank
und bitten für alle,
die hungrig und krank.
Amen.



Suppen



**500 g Hackfleisch
2 Stangen Porree
2 Zwiebeln
1 großes Glas Champignons
200 g Sahnekäse
200 g Kräuterkäse (Schmelzkäse)
Salz
Pfeffer**

In einem Topf Margarine erhitzen und das Hackfleisch kurz anbraten. Zwiebeln würfeln, mit Champignons zum Hackfleisch geben und kurz mitbraten. Mit ca. 1 1/2 - 2 l **Fleischbrühe** ablösen.

Den Porree fein schneiden, dazugeben, ca. 20 Minuten kochen lassen. Sahnekäse und Kräuterkäse darunter mischen und weiterkochen, bis der Käse zerschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu schmecken Kräuterbaguettes.

Tipp:

4-5 mittlere Kartoffeln schälen und in kleine Würfeln schneiden, in die Suppe geben und mitkochen.



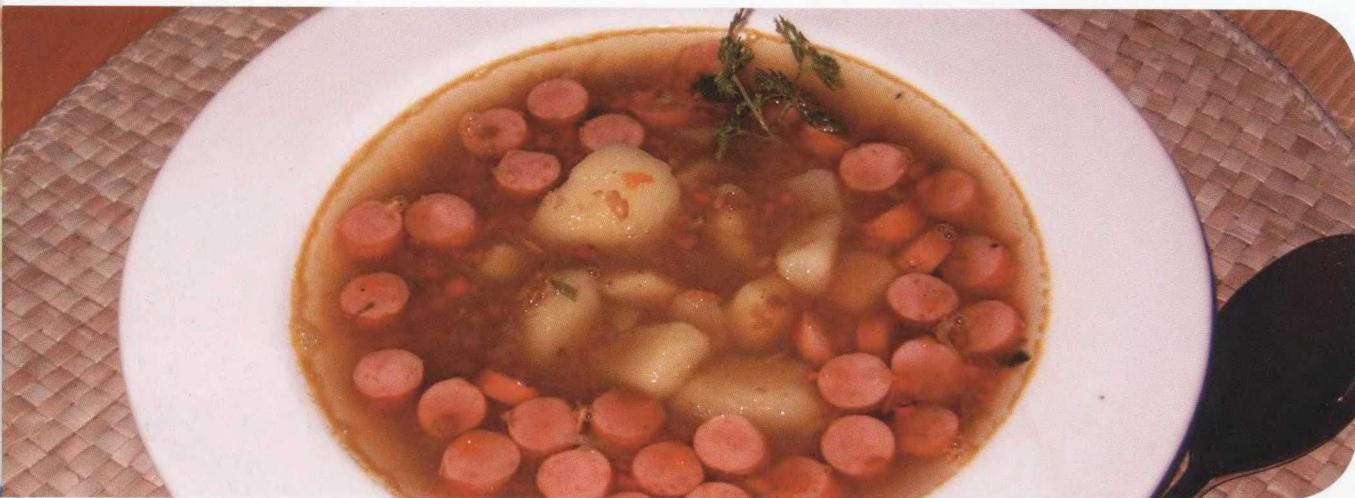


- 2 Zwiebeln**
- etwas Fett**
- 1 geraspelte Möhre**
- 1 l Hefebrühe** (körnige Würzbrühe mit Hefeextrakt)
- 100 g Grünkern**
- 1 Eigelb**
- 200 g saure Sahne**
- 1 Schuss Weißwein**
- 1 Bund Kräuter**
- 2 Scheiben Vollkornbrot**
- 20 g Butter**

Die Zwiebeln fein hacken und in etwas Fett glasig dünsten. Dasselbe mit der geraspelten Möhre machen. Anschließend mit 1 l Hefebrühe auffüllen. Den geschroteten Grünkern mit dem Schneebesen in die kochende Brühe einrühren. Kurz aufkochen und auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Minuten ausquellen lassen. Ab und zu umrühren.

1 Eigelb mit 200 g saurer Sahne und 1 Schuss Weißwein verquirlen, Suppe damit legieren. 1 Bund Kräuter feingehackt überstreuen.

Nach Belieben können 2 Scheiben Vollkornbrot in kleine Würfel geschnitten, in 20 g Butter angeröstet stattdessen zur Suppe serviert werden.



250 g Linsen

200 g Speck (durchwachsen) in kleine Würfel schneiden

½ Stange Porree in Ringe schneiden

1 Möhre in kleine Würfel schneiden

200 g Kartoffeln in kleine Stücke schneiden.

400 ml Wasser

2 Würfel Fleisch- oder Gemüsebrühe

1 EL Essig

2-3 Brühwürstchen in Scheiben

Zubereitung:

Die Linsen am Abend vorher in ca. $\frac{3}{4}$ l Wasser einweichen. Speck, Porree und Möhrenwürfel in einem Suppentopf leicht andünsten. Die eingeweichten Linsen mit dem Ein-

weichwasser, den Kartoffelstücken, Wasser und dem Brühwürfel zugeben. Ca. 20 Min garen.

Zum Schluss Essig und die Brühwürstchenscheiben zugeben und ca. 3-4 Min weitergaren.

Variante: Man kann noch geröstete Zwiebeln über die Suppe geben.



Fleischbrühe:

400 g Fleisch (Rind/Schwein) in kleine Stücke schneiden, salzen, gar kochen und das Fleisch aus der Brühe herausnehmen.

100 g Perlweizen waschen und in die Fleischbrühe geben. Kochen, bis der Perlweizen fast gar ist.

4 Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, dazu geben, etwas salzen.

Während die Kartoffeln kochen, Gemüse anbraten:

2 Zwiebeln in Ringe schneiden und in **50 g Öl** goldgelb anbraten, **1 grob geriebene Möhre** dazu tun, anbraten,

3 saure Gurken in Würfel geschnitten dazu geben und alles anbraten. Wenn

die Kartoffeln fast gar sind, das angebratene Gemüse und **4 Bockwürste** in kleinen Stücken, **2 Lorbeerblätter** und **etwas Dill** dazu tun und 10 Min garen lassen.

Die Suppe kann auch mit etwas Schmand serviert werden.



- 1 kleines Glas rote Bete**
- 1 Gurke**
- 1 Bund Schnittlauch**
- 1 Bund Dill**
- 1 Becher Kefir**
- 0,5 l Wasser**
- 5 Eier**
- 1 TL Zitronensaft**
- Salz, Pfeffer**

Rote Bete und Gurke klein schneiden. Eier hart kochen und schneiden. Dill und Schnittlauch hacken, Kefir und Wasser dazugeben, würzen. Sofort servieren. Dazu reicht man heiße Salzkartoffeln.





500 g Rind-, Lamm- oder Schweinefleisch

3 l Wasser

4 Zwiebeln

1 mittelgroße rote Bete

2 mittelgroße Möhren

1 Paprika

2 Lorbeerblätter

70 g Tomatenmark

300 g Weißkohl

6 mittelgroße Kartoffeln

Fleisch kurz im kalten Wasser waschen, anschließend in einen Topf mit kaltem Wasser legen und zum Kochen bringen. Bevor das Wasser kocht, den Schaum mit dem Schaumloßel entfernen.

2 Zwiebeln fein raspeln und zum Fleisch geben. Die übrigen 2 Zwiebeln auch fein raspeln und in einer Pfanne mit Margarine anbraten, ebenso die Möhren, die rote Bete und Paprika. Nach kurzem Braten Wasser in die Pfanne geben und alles dünsten.

Nachdem das Fleisch gar gekocht ist, aus der Bouillon nehmen. Kartoffeln, Weißkohl kleinschneiden, in den Topf geben und gar kochen. Danach das angebratene Gemüse, Tomatenmark, Dill und Lorbeerblätter hinzugeben und 5 Min weiterkochen.

Gemüsezutaten zum Borsch oder zum Fleischgericht

4 kg rote Bete grob reiben

2 kg Paprika in Halbringe schneiden

2 kg Zwiebeln in Halbringe schneiden

2 kg Tomaten durch den Fleischwolf drehen

3-4 rote scharfe Peperoni durch den Fleischwolf drehen

Zwiebeln und Paprika in Öl anbraten und herausnehmen. Danach rote Bete und Tomaten 1 Stunde schmoren. Die bereits angebratenen Paprikarinee und Zwiebeln hinzugeben, salzen und 10 Min schmoren.

Preprawa heiß in Gläser geben und diese mit den Deckeln fest verschließen.



1 kg Gulasch (halb und halb) und
500 g Zwiebeln anbraten
500 g gem. Paprika klein schneiden und zu dem Gulasch
und den Zwiebeln geben. Mit
Pfeffer
Salz
Muskat und
Paprikapulver abschmecken
2 Zehen Knoblauch und
3 große Möhren klein schneiden, dazu geben
3 große Dosen Tomaten
2 Gl Rotwein
1 Becher Schmand
1 Becher Sahne
2 Würfel Bratensauce dazu geben und mit
1 Pr Cayennepfeffer abschmecken, evtl. etwas Wasser hin-
zu fügen.



300 g Hackfleisch

8 Kohlblätter

3 Zwiebeln

Gemüsebrühe

Petersilie

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt

2 Chitakepilze (nach Belieben)

Die Blätter im kochenden Wasser ca. 10 Min liegen lassen, vorher die dicke Rippe weg schneiden.

Das Hackfleisch würzen, Zwiebeln klein schneiden. Die Hackmasse in die Blätter einwickeln, mit Zahnstochern fixieren.

Die Kohlrouladen in die Brühe geben.

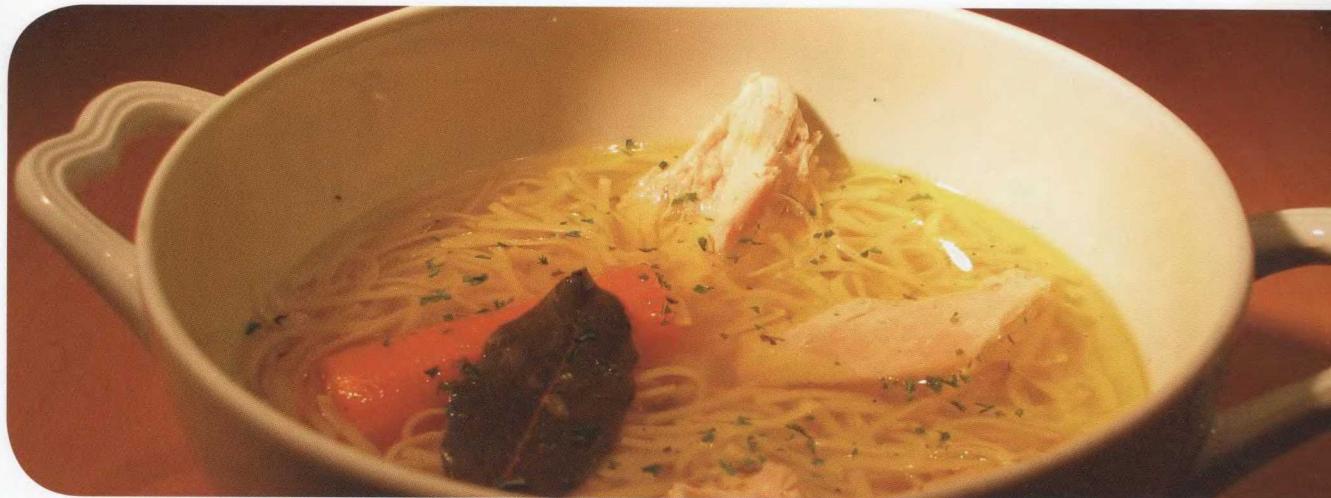
Die Chitakepilze klein schneiden und dazu geben.

20 Min kochen, zum Schluss die feingehackte Petersilie unterrühren.



- 2 l Wasser**
- 1 Stück Suppenfleisch**
- 1 Brühwürfel**
- 1 Paprika**
- 1 Möhre** und
- 2 Zwiebeln** würfeln
- Dill**
- Salz**
- Pfeffer**
- 300-400 g Sauerkraut**
- 900 g Kartoffeln**

Suppenfleisch im Salzwasser garen, anschließend herausnehmen, Gewürze, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln in die Suppe geben, kurz aufkochen, Sauerkraut dazu geben und etwa 30 Min weiterkochen. Fleisch mit der Suppe servieren.



2,5 l Wasser in einen Topf geben

1 Huhn

2 TL Salz

Pfeffer

2 Lorbeerblätter

1 Zwiebel (schälen)

1 Möhre (schälen)

ein kleines Stück Porree und

Petersilie

evtl. 2 TL Hühner-Bouillon als Pulver
zu den übrigen Zutaten dazu geben,
alles zum Kochen bringen, dann auf
kleinster Stufe ca. 1½ Std. kochen.

500 g Nudeln nach Packungsanlei-
tung im Salzwasser kochen, **1 EL Öl** ins
Wasser geben, damit die Nudeln nicht
aneinander kleben.

Nudeln abseien, in eine Suppenterrine
geben und die fertige Hühnerbouillon
darüber gießen.

Fleisch extra servieren.

Tipp:

Das Fleisch gut abtropfen lassen, von
beiden Seiten knusperig braun anbra-
ten und zur Suppe servieren.



- 1 kg Gyros-Fleisch
- 1 Becher Schlagsahne
- 2 Zwiebeln
- 4 Paprika
- 1 Beutel Zwiebelsuppe
- 8 EL Zigeuner- oder Chili-Sauce
- 100 g Sahne-Schmelzkäse
- ½ TL Thymian
- Salz, weißer Pfeffer

Fleisch portionsweise kräftig anbraten. Abkühlen lassen und die Sahne darüber gießen. Gyros zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Zwiebeln in Ringe, Paprika in Streifen schneiden und in Fett anbraten. Mit 1 ¼ l Wasser ablöschen. Restliche Zutaten hinzufügen und ca. 10 Min köcheln lassen. Gyros in die Suppe geben. Alles nochmals gut durchkochen und abschmecken.



3 rote Paprika

1 Lauchstange

klein schneiden und anbraten.

1/4 l Gemüsebrühe dazu geben und ca.

30 Min garen.

Gemüse cremig pürieren.

1 l Tomatensaft dazu geben und nochmals aufkochen

mit **Salz, Pfeffer und mildem Paprikapulver** abschmecken.

1/8 l Sahne schlagen und in die Suppe geben. Mit ca. **1 TL Honig** abschmecken.



600 g Gehacktes

1 Ei

Salz, Pfeffer

3 l Wasser

10 Kartoffeln

2 Möhren

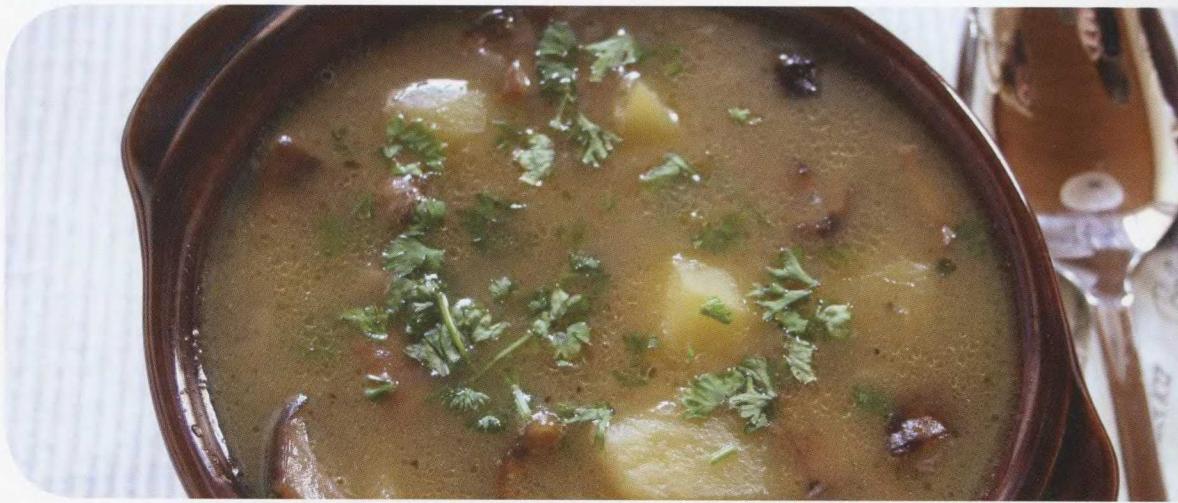
2 Lorbeerblätter

2 Zwiebeln

Zwiebeln, Möhren und Kartoffeln putzen und schälen. Möhren raspeln oder in dünne Scheiben schneiden, Kartoffeln in kleine Stücke schneiden.

Wasser aufkochen, Kartoffeln, Möhren und eine ganze Zwiebel dazugeben und 20 Min kochen.

Gehacktes, Ei und eine feingehackte Zwiebel mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Fleischmasse kleine Klöße formen. Die Klöße zu dem Gemüse geben und weitere 5 Min kochen. Beim Servieren 1 TL Schmand in den Teller geben und etwas feingehackten Dill dazugeben.



**6 Maronen
2 Zwiebeln
3 Kartoffeln
100 g Butter
Salz
Pfeffer
Lorbeerblatt
Petersilie
1 l Wasser**

Die Pilze putzen, waschen, klein schneiden und in der Butter goldgelb anbraten. Die Zwiebeln mitbraten.

Die Kartoffeln klein schneiden, die Pilze, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt dazu tun und ca. 20 Min kochen. Zum Schluss Petersilie klein hacken und darüber streuen.

Gib uns unser täglich Brot,
segne Mahl und Rast,
sei in Freude und in Not
unser Herr und Gast.

Amen.



Hauptspeisen



für 6 Personen



**500 g Entenbrust (o. Pute/Hähnchen)
1 Stange Porree
2 rote Paprika
1 Dose Bambussprossen (ca. 300 g)
200 g Ananas
100 ml Tomatenketchup
8 EL Sojasoße
500 ml Hühnerbrühe (als Pulver)
Öl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
Speisestärke**

Fleisch und Gemüse in Streifen schneiden, Ananas klein schneiden, das Fleisch im Öl anbraten, herausnehmen. Das Gemüse andünsten und mit der Hühnerbrühe ablöschen. Alle Zutaten dazugeben und 30 Minuten kochen. Zum Schluss mit Speisestärke binden.

Dazu Reis servieren.



800 g Mehl
500 ml lauwarme Milch
1 Pck Hefe
2 TL Salz
5 EL Öl

Den Hefeteig zubereiten (siehe S. 232) und 1 Std. gehen lassen. Kleine Kugeln formen, plattdrücken, mit Öl bestreichen, aufrollen und 15 Minuten ruhen lassen.

In einer Pfanne Öl mit Wasser und einer Prise Salz heiß werden lassen und 6-7 Strudel hineinlegen. (Es kommt auf die Pfannengröße an, Strudel gehen noch auf.)

Zugedeckt ca. 15 Minuten dämpfen, den Deckel abnehmen und die Strudel von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Tipp:

Dazu schmecken Salzkartoffeln und dicke Rippe. Kann auch zu Suppen serviert werden.





3 Eier
etwas Salz
300 g Mehl
½ l Milch

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

Füllung:
500 g Hähnchenbrustfilet und
2 rote Paprikaschoten klein schneiden
und anbraten.
3 mittelgroße Tomaten und
500 ml Salsa zum Schluss dazugeben
und kurz erwärmen.
Die Füllung in die Pfannkuchen ein-
rollen, in eine Auflaufform legen, mit
Creme Fraiche bestreichen und mit
Käse bestreuen.

Bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

7 Paprika
800 g Gehacktes
4-5 Zwiebeln
200 g Reis
100 ml Milch
1 TL Pfeffer
1 ½ gestrichene EL Salz

Sauce:

Öl
1 Zwiebel
1 EL Mehl
200 ml Wasser
250 ml passierte Tomaten
3 TL Hühnerbouillon
100 g geriebener Käse

Reis 10 Min kochen, Wasser abgießen und Hackfleisch, Reis mit fein geschnittenen Zwiebeln, Milch, Pfeffer und Salz vermengen. Damit die ausgehöhlten Paprika füllen und diese dann in einer ofenfesten Schale anrichten.

Für die Sauce die Zwiebel in etwas Öl goldgelb braten, Mehl dazugeben und kurz anschwitzen. Wasser mit Bouillon vermischen, dazugeben und kurz aufkochen. Die Sauce über die Paprika geben, den Käse darüberstreuen, alles mit Alufolie abdecken.

Bei 200° C ca. 20 Minuten backen.





**400 g Mehl
1 Pk Hefe
1 TL Zucker
1,5 TL Salz
5 EL Öl**

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Gehen lassen und auf Blechgröße ausrollen.

Belag:

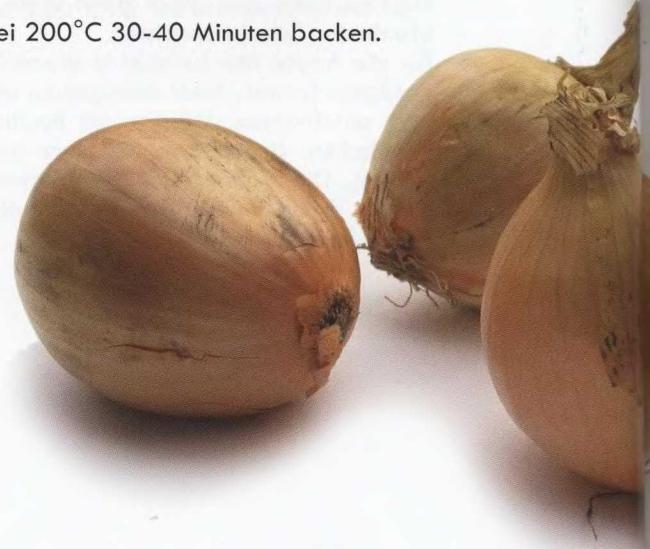
1 kg Zwiebeln fein hacken, mit etwas Margarine 20 Minuten dünsten, **3 Eier** und

200 g saure Sahne unter die Zwiebeln mischen.

300 g geriebenen Käse (Gouda) dazugeben, mit

Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Anschließend die Masse auf den Teig geben.

Bei 200°C 30-40 Minuten backen.





2 Tomaten
1 Bund Lauchzwiebeln
500 g Bandnudeln
250 g Sahne
200 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer
gehackte Petersilie
Sonnenblumenkerne

Tomaten überbrühen, abschälen und in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

500 g Bandnudeln im Salzwasser kochen, abtropfen lassen, zu 6 Nestern formen und in eine gefettete Auflaufform geben. Tomatenwürfel und Zwiebelringe darauf verteilen.

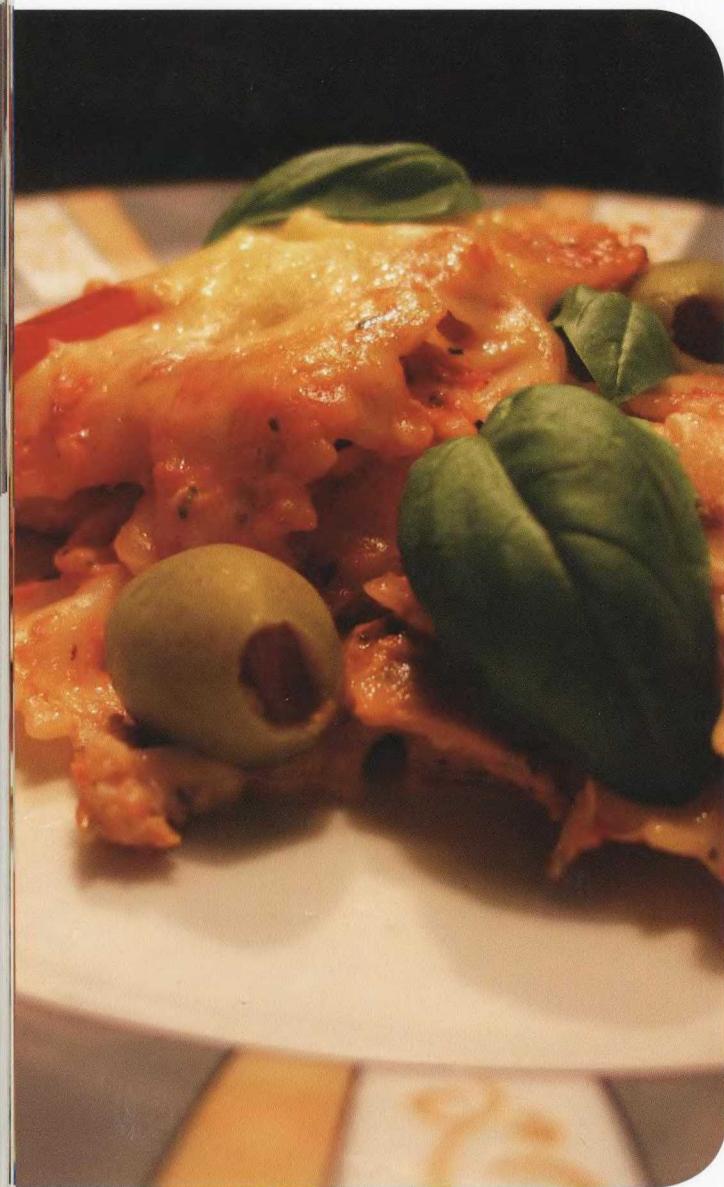
250 g Sahne aufkochen, 200 g geriebenen Käse einrühren, mit Salz, Pfeffer und Petersilie gut verrühren, über die Nester geben und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Bei 200°C 15 Minuten überbacken.





für 3-4 Personen



**1 Pck Nudeln
1 Pck Tomatenpasta
1 Becher Schlagsahne
1-2 Paprika
1 Dose Thunfisch
½ Dose Mais
1 kl. Glas Oliven
frische Basilikum-Blätter
Käse**

Nudeln kochen und in eine gefettete Auflaufform geben. Paprika in Würfel schneiden, mit Thunfisch, Oliven, Mais und einigen Basilikum-Blättern in die Auflaufform zu den Nudeln geben und durchmischen.

Schlagsahne mit **Pfeffer** und **Salz** würzen; Tomatenpasta mit Salz, Pfeffer, **Oregano**, Basilikum, etwas **Knoblauch** würzen und über den Auflauf geben. Käse reiben und darüberstreuen.

Bei 200°C 20 Minuten backen.



für 4-5 Personen

**5-6 Kartoffeln
500 g Hähnchenbrust
1-2 Zwiebeln
3-4 Möhrchen
2 Paprika
1 Pk Tomatenpasta
1 Becher Crème Frâiche
2 frische Tomaten
Tomatenmark
Oregano, Pfeffer, Salz,
Knoblauch, frischer Basilikum
Käse**

Kartoffeln al dente kochen, in mundgerechte Stücke schneiden, Hähnchenbrust braten, ebenfalls in Stücke schneiden. Zwiebeln anbraten, Möhrchen in dünne Scheiben, Paprika in Würfel schneiden. Alles anbraten/dünsten.

Tomatenpasta in die Pfanne geben, Crème Frâiche dazutun, evtl. mit Schlagsahne verfeinern und frische Tomaten in Stücken dazu geben. Für das kräftige Geschmacksvergnügen etwas Tomatenmark addieren und nach Belieben mit Oregano, Salz, Pfeffer, Knoblauch und frischen Basilikum-Blättern würzen.

10-15 Minuten kochen lassen.

Zwischendurch Käsestreifen in die Pfanne geben, unterrühren und zerschmelzen lassen.



**Teig:****125 g Mehl****Salz****1 Ei, leicht verquirlt****300 ml Milch****1 TL Sonnenblumenöl**

Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben. Das Ei und die Hälfte der Milch mit einem Holzlöffel unterrühren. Weiterrühren, bis die Mischung glatt ist.

Die restliche Milch und das Öl unterrühren.

Den Teig in ein Gefäß gießen und nach Belieben 30-60 Minuten ruhen lassen. Den Teig vor Zubereitung der Crêpes durchrühren.

Käsesauce:

Bechamsauce von **40 g Butter** und **5 EL Mehl** herstellen. Ca. **140 g geriebenen Käse** unterrühren.

Füllung:**750 g gefrorener Blattspinat****225 g Ricotta****1 Ei, leicht verquirlt****1 Prise frisch geriebene Muskatnuss****Salz und Pfeffer**

1 EL Sonnenblumenöl, plus etwas mehr zum Einfetten

125 g Mozzarella, in dünnen Scheiben

Zubereitung:

Den Ofen auf 220°C vorheizen. Eine Pfanne mit Öl ausstreichen und stark erhitzen. Etwas Teig hineingeben und sofort mit kreisenden Bewegungen zu einer dünnen Schicht auf dem Boden der Pfanne verteilen. 1 Minute goldgelb backen. Wenden und die andere Seite 30 Sekunden goldgelb backen. Die Crêpes auf einen Teller gleiten lassen. Aus dem restlichen Teig auf dieselbe Weise 12 Crêpes zubereiten und jeweils, mit einer Lage Backpapier dazwischen, auf dem Teller stapeln. Warm stellen.

Für die Füllung den Spinat nach Packungsanweisung garen. Gut abtropfen lassen und so viel Feuchtigkeit wie möglich herauspressen. Den Ricotta zugeben und untermischen. Die Mischung in eine Schüssel geben und das Ei unterrühren. Nach Belieben mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit etwas Öl ausstreichen. Die Spinatmischung auf den Crepes verteilen, aufrollen und mit der „Naht“ nach unten in die Form legen.

Die Crêpes mit der Käsesauce übergießen und mit Mozzarellascheiben bedecken. Im Ofen 15-20 Min backen, bis der Käse geschmolzen und goldfarben ist. Sofort servieren.

Variation: Bei der Zubereitung des Crêpe-Teigs können Sie die Hälfte des Mehles wahlweise auch durch Buchweizenmehl ersetzen.



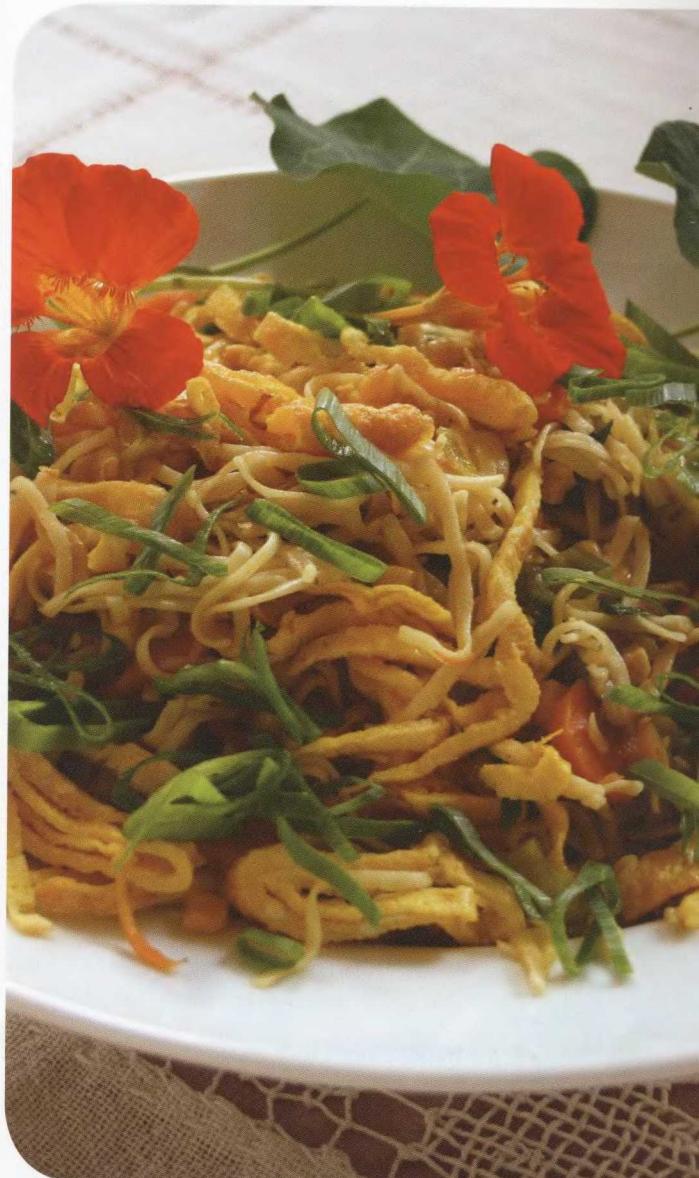
500 g feine Eiernudeln
3 Möhren
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Dose Mais
4 Eier
Salz, Pfeffer

Die Nudeln kochen und erkalten lassen.

Die Eier verquirlen und dünne Omeletts in der Pfanne von einer Seite ausbacken und zusammenrollen. Anschließend wie Nudeln klein schneiden.

Die Möhren fein raspeln und in Öl anbraten, dann die Frühlingszwiebeln und den Mais dazugeben. Anschließend die Nudeln dazugeben und kurz mitbraten. Alles würzen.

Zum Schluss die Eieromeletts dazugeben. Sofort servieren.





64 Eisbein mit Sauerkraut

Kassler mit Rösti



Vordereisbein vom Schwein am Abend in Salz einlegen.

Sauerkraut in einen Topf geben. Eisbein mit etwas Wasser abspülen und auf das Sauerkraut legen. Wasser dazugeben, bis das Sauerkraut bedeckt ist. Ca. 2,5 Stunden schmoren lassen. Zum Schluss etwas Schweinefett und ein paar Lorbeerblätter dazu tun.

Kartoffelpüree anfertigen, auf dem Teller auslegen und dazu das Sauerkraut mit Eisbein servieren.



8 Scheiben Kassler auf ein Blech legen
2 Becher Schmand und
2 Becher Sahne verrühren und auf das Kassler geben
1,5 kg Kartoffeln grob reiben und auf die Sahne geben, mit **Salz und rotem Paprikapulver** würzen.

Bei 200°C 45 Min garen mit **200 g ger. Käse** bestreuen und 15 Min überbacken.



1-2 Gemüsezwiebeln

500 g Hähnchenschnitzel

1 Dose Champignons

1 Stange Porree

1-2 Fleischtomaten

Schnittlauch, Petersilie, Edamer Käse

weißer Pfeffer, Salz, Paprikagewürz

Soße:

2 Becher Schlagsahne

1 Pck Rahmsoße (1/4 l)

1 Pck Pfeffersoße (1/4 l)

Schnitzel in mundgerechte Stückchen schneiden und anbraten. Zwiebeln und Porree zerkleinern und ebenso anbraten. Fleisch in die Auflaufform geben, Gemüse darüber verteilen und würzen. Tomaten in Scheiben schneiden und in die Form geben. Für die Soße die Sahne mit dem Soßenpulver verrühren und über den Auflauf verteilen. Mit geriebenem Käse bedecken. Mit klein gehacktem Schnittlauch bestreuen.

Bei 220° ca. 45 Min backen.





- 4 Putenschnitzel
1 Dose Pfirsiche
2 Becher Schmand
200 g geriebener Gouda
1 Ei**

Die Putenschnitzel halbieren, mit Salz und Curry würzen und in Fett anbraten. In eine Auflaufform geben. Auf jedes Schnitzel eine Pfirsichhälfte legen. In einem Topf den Pfirsichsaft, 2 Becher Schmand, 100 g geriebenen Gouda mit Ei und etwas Petersilie verrühren, mit Salz und Curry abschmecken und aufkochen. Die Soße über die Schnitzel gießen. Mit 100 g geriebenem Gouda bestreuen.

Bei 180°C ca. 30 Minuten überbacken.



Möglichkeit Nr. 1

600 g Hackfleisch (halb Rind und halb Schwein)

500 g Kartoffeln

2 große Zwiebeln

2 große Scheiben Weißbrot im Wasser einweichen

Alles durch den Fleischwolf lassen und mit **200 ml Wasser** zusammenrühren, mit **Salz und Pfeffer** nach Geschmack würzen. (Abschmecken)
Die geformten Kugeln in viel **Sonnenblumenöl** dunkelbraun braten.

Tipp: Als Beilage sind Salzkartoffel geeignet. Das Bratöl über die Kartoffel geben.

Möglichkeit Nr. 2

1 kg Hackfleisch (halb und halb)

3 Kartoffeln (fein gerieben)

2 Eier (mittelgroß)

2 Zwiebeln (fein gerieben)

2 Scheiben Toastbrot in 120 ml Wasser einweichen

½ Pck Backpulver

1 EL Salz

1 TL Pfeffer

2 Knoblauchzehen (nach Wunsch)

Alles zu einer Masse verkneten. In heißem Öl die geformten Kugeln von beiden Seiten in der Pfanne braten.





1 kg Kartoffeln

30 g Butter

30 g Mehl

½ l Milch

Salz

Pfeffer

Muskat

150 g holländischer Gouda

Die Kartoffeln kochen und in Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen, das Mehl einstäuben und anschwitzen. Milch unter ständigem Rühren zufügen. Die Soße eine Viertelstunde köcheln, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Kartoffeln in eine gebutterte Form schichten, die Soße darüber gießen, den frisch geriebenen Käse darüber streuen.

Bei 250°C 10-20 Minuten goldgelb überbacken.

**Hefeteig:**

200 ml warmes Wasser
200 ml Milch
½ Pck frische Hefe
700 g Mehl

Füllung:

500 g Gehacktes
5 Zwiebeln
1/8 l Milch
Salz
Pfeffer

Die Zutaten für den Hefeteig zu einem glatten Teig kneten und diesen warm stellen, ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach kneten und zu einer 1 cm dicken Fläche ausrollen.

Die Zwiebeln klein mahlen und in das Gehackte geben, Milch dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles durchrühren. Die Masse auf den Teig streichen, zu einer Wurst zusammenrollen. Den Topfeinsatz (Mantytopf) mit Fett bestreichen. Die Dampfnudeln hineinlegen, 15 Minuten gehen lassen. 30 Minuten dämpfen, den Deckel während des Garens geschlossen lassen.





**16 möglichst große Champignons
oder 8 Riesen champignons**

1-2 Zwiebeln

Butter zum Braten

400 g Frischkäse

2 Eigelb

2 - 3 EL Semmelbrösel

**gehackte Petersilie oder andere Kräuter,
z. B. 8-Kräuter-Mischung**

Salz, Pfeffer

Knoblauch

Champignons putzen, die Stiele herausdrehen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aushöhlen.

Zwiebeln und die Stiele fein hacken, zusammen mit dem Pilzfleisch andünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Frischkäse, Eigelb, Brösel, Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren, Knoblauch fein hacken und zugeben.

Diese Masse in die Pilzköpfe füllen.

In eine gebutterte, feuerfeste Form setzen und in den Backofen schieben.

Bei 160-170° ca. 30 Min backen.



2 große Auberginen

Salz

Olivenöl

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

500 g Hackfleisch

Pfeffer

250 g Tomatenmark

10 Kartoffeln

Bechamelsoße:

50 g Margarine

50 g Mehl

¾ l Milch

4 EL Gouda

Salz

Pfeffer

Muskat

Die Auberginen der Länge nach in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden, salzen und ca. 15 Min ziehen lassen. Trocken tupfen, in Öl goldbraun braten und abtropfen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in Öl kurz andünsten. Hackfleisch hinzufügen und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Tomatenmark unterrühren.

Die Bechamelsoße herstellen, pikant abschmecken und Gouda unterrühren.

Die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. In eine gefettete, bebröselte Auflaufform Kartoffeln, Auberginen, Hackfleisch und Soße einschichten, mit Auberginen und Soße abschließen und den Auflauf mit Gouda bestreuen.

Bei 200°C 40 Minuten backen.





für 10 Personen



**1 kg Fleisch
1 kg Möhren
1 kg Zwiebeln
1 kg Reis
300 g Speiseöl
2 Lorbeerblätter
1 Knolle Knoblauch
Salz
Paprika
Vegeta oder Brühwürfel
2 l Wasser**

Das Fleisch in Würfel schneiden, die Zwiebeln halbieren und in dünne Streifen schneiden, die Möhren schälen und in Stifte schneiden. Die Knoblauchknolle so schälen, dass sie nicht auseinander fällt.

Zuerst das Fleisch anbraten, die Zwiebeln dazu tun und mitbraten, die Möhren auch kurz mitbraten. Mit Salz und Paprika würzen. Lorbeerblätter dazu tun, den Reis darauf schütten, den Knoblauch in die Mitte vom Reis setzen, das Wasser aufgießen und mit Vegeta, Salz und Paprika nochmals abschmecken. Offen kochen lassen, bis der Reis sichtbar wird.

Zudecken und 15-20 Min bei niedriger Temperatur garen.

Wichtig: Den Reis nicht vorher umrühren, sondern erst zum Schluss vorsichtig unterrühren.



250 g Weizenvollkornmehl

½ l Milch

3 Eier

1 TL Salz

Füllung:

150 g Soja gekörnt (Hackfleischersatz aus Sojagranulat)

375 g Wasser (oder mehr, Masse muss saftig, aber nicht flüssig sein)

3 EL Tomatenmark

ca. 4 Zwiebeln

Frugola (Hefebrühe), Kräuterwürze oder Vegeta

100 bis 200 g geriebener Käse

Petersilie

Das Mehl mit Milch, Salz und Eigelb verrühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben.

Das vorher in Wasser eingeweichte Sojagranulat (30 Minuten oder länger einweichen) in der heißen Margarine kurz rösten, Tomatenmark einrühren. Zwiebeln grob hacken, andünsten und unter die Sojamasse rühren, mit Frugola und Kräuterwürze pikant abschmecken. Sollte die Masse nicht feucht und saftig sein, noch ein wenig Brühe oder auch flüssige Sahne hinzufügen.

Die Eierkuchen dünn und goldgelb ausbacken, die Sojamasse aufstreichen, mit Käse bestreuen und zusammenrollen. Mit Petersilie servieren.

Dazu passt gut eine bunte Gemüseplatte mit rohem oder gekochtem Gemüse.



**Teig:**

200 ml Milch
200 ml Wasser
2 Eier
ca. 1 kg Mehl
Salz

Füllung:

1 kg Hackfleisch
300 g Zwiebeln (klein hacken)
100 ml Wasser
Salz
Pfeffer

Einen Teig aus den oben genannten Zutaten kneten, dünn ausrollen und rund ausschneiden. Die Zwiebeln goldbraun anbraten, Hackfleisch dazugeben und kurz anbraten, Wasser hineintun, damit es saftig ist, und würzen. Die Teigkreise mit der Hackmasse füllen und gut zudrücken. Die Tschebureki in der Pfanne in Öl ausbraten.



10 Zwiebeln nach belieben zerkleinern
und anbraten

200 g Schinkenwürfel anbraten

6 Eier

400 g Sahne

200 g Mehl

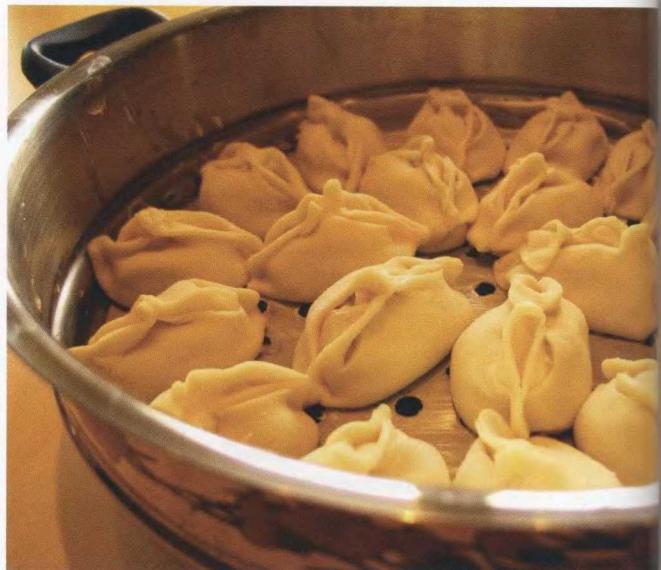
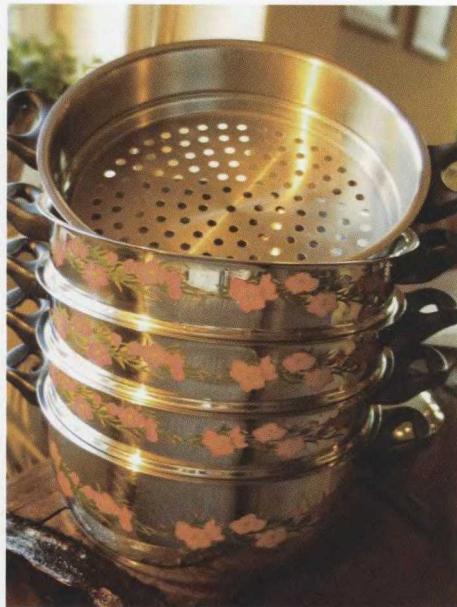
½ Pck. Backpulver

200 g geriebener Käse

Alle Zutaten mischen und auf ein Blech
streichen.

Bei 200°C 20 Min backen.





Mantytopf





Teig:

2 Eier
150 ml Milch
200 ml Wasser
1 EL Öl
1 1/2 TL Salz
ca. 1 kg Mehl

Füllung:

700 g Hackfleisch
600 g Gemüsezwiebeln fein raspeln
200 ml Wasser
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Aus den genannten Zutaten einen festen Teig kneten und ca. zwei Stunden ruhen lassen. Den Teig mitteldünn ausrollen, in ca. 8x8 cm große Quadrate schneiden. Die Quadrate mit einem gehäuften Teelöffel Hackfleischmasse füllen. Die jeweils gegenüberliegenden Ecken zusammenkleben. Die neu entstandenen Ecken wieder zusammenkleben. Die Topfeinsätze (Mantytopf) mit Margarine einfetten, Manty reinlegen, und 30 Min im geschlossenen Topf kochen.

Dazu passt: Schmand, Essig, Cayenne Pfeffer, Chrenowina, Taki-Taki ... und ein frischer Salat.





- 4 Auberginen**
- Salz**
- 4 EL Öl**
- 2 EL Thymian**
- 1 Knoblauchzehe**
- 600 g Tomaten**
- 250-300 g Mozzarella**

Die Auberginen bis zum Strunk fächerförmig aufschneiden und 20 Min ziehen lassen.

Das Öl mit Thymian und 1 Knoblauchzehe verrühren. Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die aufgefächerten Auberginen mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen, mit Salz & Pfeffer würzen und mit dem Kräuteröl beträufeln. Einige Mozzarellascheiben oben auf die Auberginen legen.

Bei 225°C 20-30 Min backen.

Litauische Zeppeliny

79

für 8 Personen



Für den Kartoffelteig:

5,5 kg Kartoffeln

Für die Füllung:

500 g Hackfleisch

2 Zwiebeln

1 Ei

Pfeffer, Salz

Für die Sauce:

200 g geräucherter Speck

1 Zwiebel, Pfeffer

1 Becher Sahne

0,5 kg Kartoffeln kochen, pürieren und abkühlen lassen.

5 kg Kartoffeln fein reiben und durch ein Mulltuch ausdrücken, dabei das Kartoffelwasser auffangen und 10 Min stehen lassen. Das Wasser abgießen und die Kartoffelstärke, die auf dem Boden bleibt, zum Kartoffelteig geben. Die pürierten Kartoffeln dazu geben, salzen und gut durchkneten.

Aus dem Kartoffelteig auf der Handfläche einen ca. 1 cm dicken länglichen Fladen machen, in die Mitte das Hackfleisch legen und eine Kugel formen. Dabei gut zusammendrücken, damit keine Luft in der Mitte bleibt. Aus der Kugel eine Zeppelinform machen.

Wasser in 2 großen Töpfen aufkochen, salzen und jeweils 1 EL Speisestärke, in etwas kaltem Wasser aufgelöst, dazu geben. Die Zeppelini in das kochende Wasser geben und 20 Min bei siedendem Wasser ziehen lassen. Ab und zu wenden.

Für die Sauce den Speck klein schneiden, in der Pfanne auslassen, die Zwiebel darin gelb braten, Sahne und Pfeffer dazu geben.





1 kg mageres Schweinefleisch (oder Putenfleisch) in Stücke schneiden, klopfen und über Nacht marinieren.

Marinade:

Öl

1 Zwiebel (in Spalten)

3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Die Fleischstücke aufspießen (Holzspieße), in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und kurz in der Pfanne in Öl goldgelb anbraten. Die Spieße auf ein Blech legen, mit Alufolie abdecken.

Bei 160°C 90 Min backen

Bei Putenfleisch verkürzt sich die Garzeit auf 60 Min



Teig:

1 l Milch
1 Pck Frischhefe
ca. 1,5 kg Mehl
2 EL Öl
2 TL Salz

0,5 l lauwarme Milch und 0,5 l kalte Milch in eine Teigschüssel geben. Die Hefe zerkleinern und in der Milch auflösen. Das Mehl nach und nach dazugeben. Der Hefeteig darf nicht fest, sondern muss geschmeidig und elastisch sein. Schließlich noch ein wenig Öl dazugeben und noch eine Weile kneten. Der Teig ist fertig, wenn er nicht mehr an den Händen klebt. Die Schüssel zudecken und den Teig 60 Minuten gehen lassen.

Füllung:

500 g Hackfleisch (gemischt oder auch nur Schwein)
350-400 g Zwiebeln
Salz
Pfeffer (schwarz)
100-150 ml warmes Wasser

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln (am besten durch den Fleischwolf geben) und mit Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Wasser gut verrühren. Den Teig 1 cm dick ausrollen und mit einer runden Form (Tasse o. Glas) ausstechen. Mit Hackfleisch füllen und in Öl goldbraun ausbacken.

Tipp:

Den Hefeteig in der Brotbackmaschine zubereiten. Die Portion halbieren, in die Brotbackmaschine hinein geben und auf „Teig herstellen“ schalten. Kaum Arbeit und gelingt sehr gut.





300 g Grünkern (mittelfein geschrotet)

50 g Weizen (fein gemahlen)

½ - ¾ l pikante Gemüsebrühe

2 dicke Zwiebeln

2 Eier

Kräuter der Provence

4 EL Haferflocken

Mind. 4 EL geriebener Käse

Sojasauce

Paprika

Pfeffer

Kräutersalz

Den Grünkern mit der Brühe und den Kräutern aufkochen und 20 Minuten quellen lassen. Die Zwiebeln in Butter weich schmoren und mit den anderen Zutaten unter die Grünkernmasse rühren. Mit ölichen Händen daraus Frikadellen formen und diese in Öl braten. (Es sollte möglichst viel Brühe zu der Masse gegeben werden, damit die Frikadellen saftig bleiben.)



- 1 **große Zwiebel** gewürfelt
- 2 **Möhren** in Streifen geraspelt
- 1 **rote Paprika** in Streifen
- 1 **Glas** (175 g Abtropfgewicht)
Chinagemüse
- 1 **kleine Dose** (230 g Nettogewicht)
Bambussprossen in Scheiben
- 550 g Hähnchenbrustfilet** in Streifen

Alles einzeln anbraten und in einen Kochtopf geben. **2 Pck China-Pfanne „Chop-Suey“** von Maggi Fix nach Anweisung zubereiten und unterrühren.

Servieren Sie dazu Basmati-Reis.





500 g Hähnchenbrustfilet

1 rote, gelbe und grüne Paprika

2 Pck. „Fix Paprika-Rahm-Schnitzel“

500 ml Schlagsahne

Die Filets auf einem tiefen Blech verteilen, die in Streifen geschnittenen Paprika darüberstreuen. Schlagsahne und „Fix Paprika-Rahm-Schnitzel“ mischen und über das Fleisch gießen.

Bei 200°C ca. 45 Minuten auf der untersten Stufe backen.





2 kg Kartoffeln

3 Zwiebeln

**300 g geräuchertes Bauchfleisch, oder
Kasseler**

Öl

1 Gl Milch

Pfeffer, Salz

Die Kartoffeln reiben (feine Reibe), in ein feines Sieb geben, damit das Wasser abtropft.

Gewürfelte Zwiebeln und Bauchfleisch anbraten, Milch dazugeben und heiß mit der Kartoffelmasse verrühren und nach Geschmack würzen.

In die gefettete Auflaufform geben und bei 200°C 1 Std. backen.

Dazu Creme fraiche servieren.





**1 kg mehligkochende Kartoffeln
125 g Parmesankäse
2 Salbeiblätter (gehackt)
1 Ei
1 Eigelb
4-5 Büschelchen Petersilie (gehackt)
Salz, Pfeffer
Ca. 80 g Mozzarellakäse
Paniermehl
100 g Butter
4 EL Speiseöl**

Die Kartoffeln schälen, waschen, grob zerkleinern und in so viel Salzwasser zum Kochen bringen, dass sie bedeckt sind. Ca. 20 Minuten gar kochen, pürieren und etwas abkühlen lassen. Die Kartoffelmasse mit Ei, Eigelb, Salbei und Parmesankäse verkneten, mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

Den Mozzarellakäse in 16 gleich große Stücke schneiden. Den Kartoffelteig zu einer Rolle formen, in 16 gleich große Stücke schneiden. In jedes Teigstück einen Käsewürfel drücken, das Teigstück zu einem Kloß formen, flach drücken und in Paniermehl wenden.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Speiseöl hinzufügen, erhitzen und die Panzarotti von jeder Seite etwa 5 Minuten braten.

Dazu passt gut eine bunte Salatplatte.

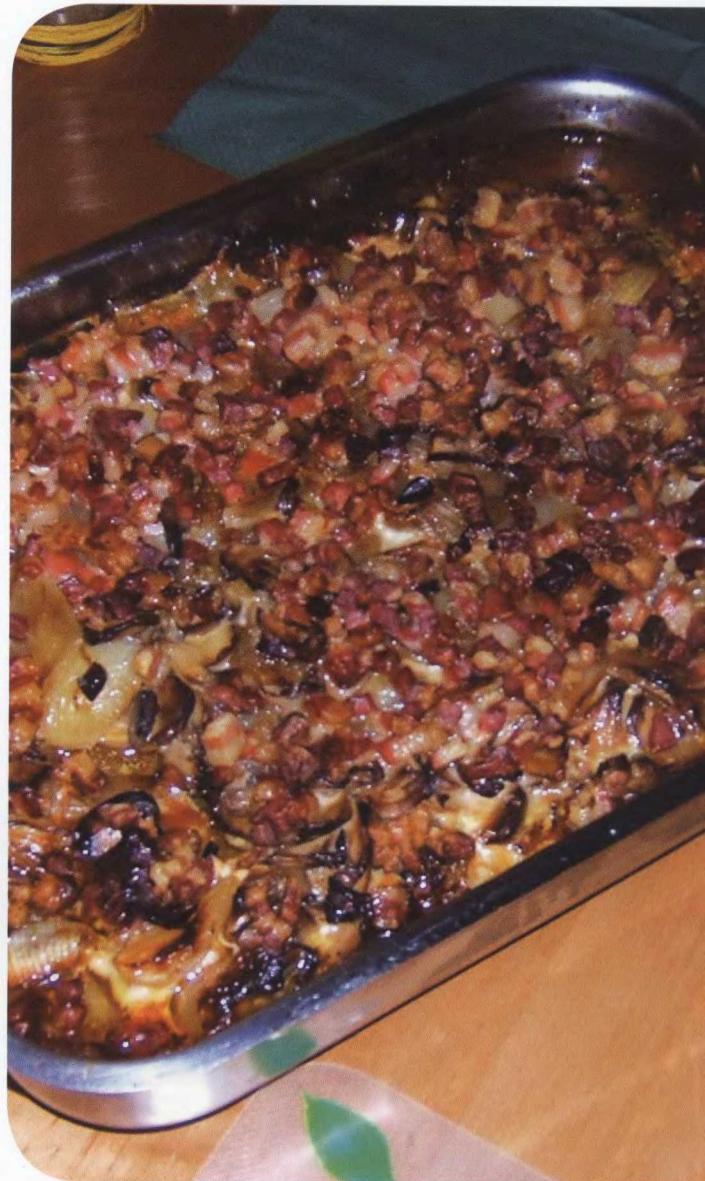


1,5 kg Mett
6 große Zwiebeln
3 Eier
3 alte Brötchen
1 große Dose Pilze
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
3/4 Pfund geräucherter Bauchspeck

Mett, 1 große Zwiebel, Eier und Brötchen (aufgeweicht) zusammen verarbeiten, in eine feuerfeste Backform geben und **1 Flasche Schaschliksoße** darüber gießen.

Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln, die ebenfalls angedünsten Paprikastreifen zusammen mit den Pilzen über die Fleischmasse verteilen, darüber den gewürfelten Bauchspeck streuen.

Bei 190°C 60 Minuten backen.





**600 g Rosenkohl
½ Kopf Blumenkohl
evtl. 1 Brokkoli
200 g Gouda, gerieben
Salz
Pfeffer
1 Becher Sahne**

Gemüse in etwas Wasser 5-10 Min köcheln und in eine gefettete Auflaufform geben.

2 EL Mehl in 1 EL Margarine goldbraun braten und mit 200 ml Wasser ablöschten. Mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben etwas Knoblauch hinzufügen. Die Mehlschwitze mit der Sahne verrühren und über das Gemüse geben. Den Käse darüberstreuen und bei 170° ca. 20 Min backen.

Tipp:

Anstatt der Mehlschwitze kann auch ein Fix-Päckchen für Brokkoli-Gratin verwendet werden (nach Anleitung zubereiten).



- 1 kg Kartoffeln
- 2 Scheiben gekochten Schinken
- 250 g Gouda
- 1/8 l Schmand
- 1/8 l Brühe
- 2 Eier
- 1 EL Speisestärke
- 2-3 Knoblauchzehen
- etwas roter Pfeffer

Die Kartoffeln mit Schale kochen, dann pellen und in Scheiben schneiden.

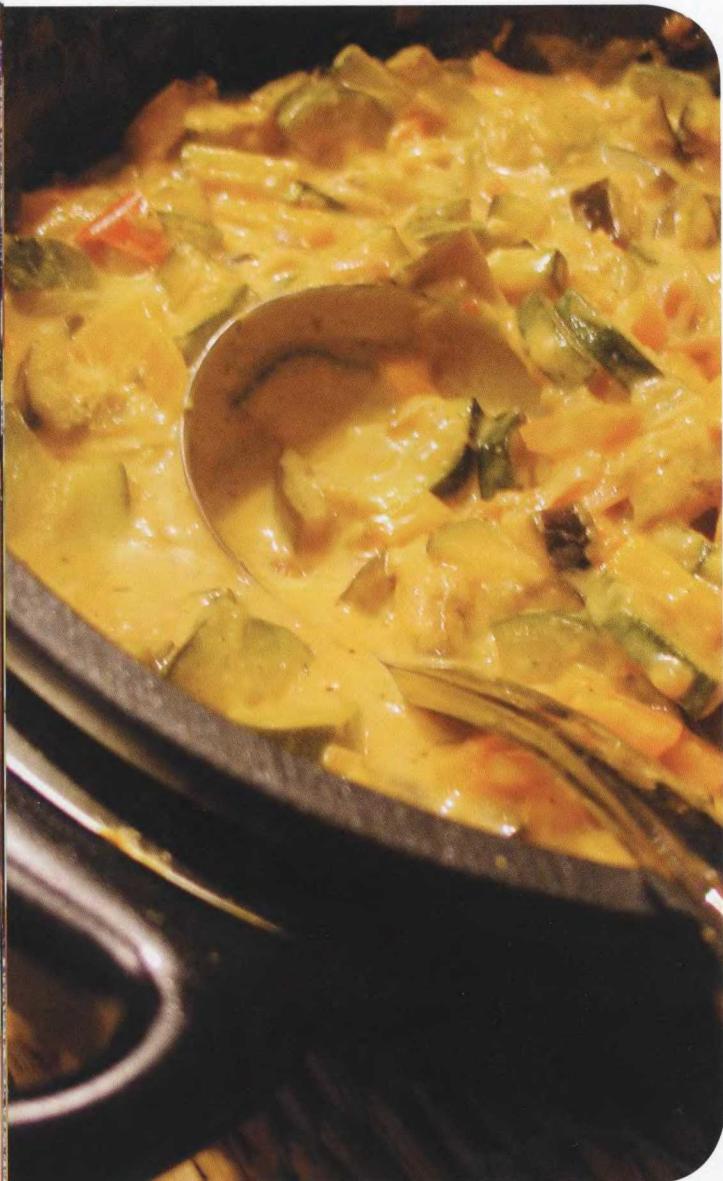
Schinken fein schneiden, Gouda raspeln, Knoblauch fein hacken, alles verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln mit Schinken und Käse abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten. Mit Kartoffeln abschließen.

Eier, Schmand, Brühe und Speisestärke gut verquirlen und über den Auflauf geben. Nach Wunsch noch einmal Käse darüber streuen.

Bei 200°C 30-40 Min backen.





- 500 g Zucchini**
- 200 g Möhren**
- 1 Tomate**
- 2 mittelgroße Zwiebeln**
- 1 Knoblauchzehe**
- 1 EL Mehl**
- 1 Suppenwürfel**
- 150 g Fleischwurst**
- 3 EL Schmand**

Die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomate kurz blanchieren und schälen, anschließend in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, würfeln und in heißer Butter andünsten. Knoblauch zu den Zwiebeln in die Pfanne pressen.

Jetzt die Zucchini und Möhrenwürfel sowie die Tomate dazugeben, kurz durchdünsten und mit Mehl bestäuben. Den Suppenwürfel in einer Tasse heißen Wassers auflösen, zur Gemüsepfanne gießen und aufkochen. Anschließend die Fleischwurst würfeln und mit dem Schmand zum Gemüse geben, durchrühren und abschmecken.

Dazu passen Reis oder Kartoffeln.

Tipp: Fleischwurst weglassen, statt dessen Aubergine dazutun. 3 EL Crème Frâiche dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kräutern und Chilli würzen.



- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 4 Paprika
- 4 Tomaten
- 200 g Tartare-Käse
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Majoran

Die Zwiebel würfeln, in Öl dünsten. Paprika und Tomaten ebenfalls würfeln, beides zur Zwiebel geben und mtdünsten. Den Käse und die Eier verrühren, das gedünstete Gemüse dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Alles in eine Auflaufform füllen und bei 200°C ca. 20 Min backen.

Dazu passen Baguette und frischer Salat.





- 500 g Nudeln
150 g Champignons
1 Zwiebel
6 EL Mehl
Pfeffer
4 halbe Hähnchenbrustfilets
4 EL Butter
½ l Hühnerbrühe
200 g saure Sahne
1 Msp. Senf**

In einem Topf reichlich Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln hineingeben und nach Packungsanleitung garen.

Pilze in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

4 EL Mehl, Pfeffer und Salz in einem tiefen Teller verrühren. Hähnchenbrustfilets waschen und trockentupfen.

Hähnchenteile im gewürzten Mehl wenden. Die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchenteile bei mittlerer Hitze 8 Minuten auf beiden Seiten braten.

Zwiebeln und Champignons in die Pfanne zum Geflügel geben und alles 5 Minuten garen. Zugedeckt beiseite stellen.

Restliche Butter in einem Topf erhitzen, das restliche Mehl darin anschwitzen. Unter Rühren die Brühe nach und nach zugießen, 5 Minuten köcheln lassen.

Saure Sahne untermischen, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce unter Geflügel, Pilze und Zwiebeln mischen. Zu den Nudeln servieren.



400 g Mehl (Typ405)

4 Eier

½ TL Salz

2 bis 3 EL Mineralwasser

Aus den Zutaten einen Nudelteig herstellen und ihn unter einer Schüssel auf der Arbeitsfläche 30 Min ruhen lassen. Den Teig ausrollen, nicht zu dünn, und erst in ca. 5 cm breite Streifen schneiden; dann in ½ cm breite Nudeln schneiden. Im Salzwasser kochen (pro Liter Wasser ein leicht gehäufter EL Salz). Während dem Garen gelegentlich umrühren. Sobald die Nudeln oben schwimmen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Nudeln sofort mit der vorbereiteten Soße mischen und auf Tellern anrichten. Mit Petersilie bestreuen.

Soße:

1 EL Margarine

100 g gewürfelter Katenschinken

250 g Sahne

Den Katenschinken in der Margarine anbraten, die Sahne dazu geben und aufkochen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Übrigens, man kann auch fertige Spätzle oder Tortiglioni nehmen. Anstelle von Katenschinken geräucherten Schinken oder Baconschinken klein schneiden.

Und noch ein Tipp:

Sind einmal Nudeln übrig geblieben, am nächsten Tag in einer Pfanne mit etwas Margarine anbraten und Sesam darüberstreuen; mit Salz und Pfeffer würzen.




Zutaten:

500 g ungeschälte, mehlig kochende Kartoffeln
Salz und Pfeffer
4 Frühlingszwiebeln, klein geschnitten
100 g Feta, fein zerkrümelt (kann auch durch andere Käsesorten, wie z.B. Ziegenkäse, ersetzt werden)
2 TL frisch gehackter Thymian
1 Ei, verquirlt
1 EL Zitronensaft
Mehl, zum Bestäuben
3 EL Sonnenblumen- oder Maiskeimöl
frischer Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 25 Minuten garen, dann abtropfen lassen und pellen. In eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel gut zerdrücken.

Frühlingszwiebeln, Feta, Thymian, Ei und Zitronensaft zugeben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut durchmischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Das Mehl auf einen Teller geben, kleine Portionen der Kartoffelmischung zwischen den Handflächen zu etwa walnussgroßen Bällchen formen, dann leicht flach drücken und im Mehl wenden. Das Öl in einer Pfanne gut erhitzen und die Kartoffelküchlein darin - wenn nötig portionsweise - von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Tipp: Diese leckeren Kartoffelküchlein sind, mit einem Salat serviert, eine leichte Mahlzeit.

Spaghetti mit Gemüsestreifen

95



für 2 Personen

1 kleine Zucchini

3 Möhren

1 kleine Stange Lauch

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

1 Knoblauchzehe

200 g Spaghetti

1 kleine Peperoni

ein wenig Gemüsebrühe

Die Zucchini, Möhren und Lauch putzen und längs in dünne Streifen hobeln. Spaghetti nach Anweisung bissfest kochen. In dem Olivenöl die Möhrenstreifen, Zucchinistreifen und Lauch mit der ausgepressten Knoblauchzehe und der Peperoni anbraten, salzen, pfeffern und mit der Brühe (100 ml) aufgießen. Durchziehen lassen, Gemüse muss noch Biss haben.

Die Spaghetti in einer großen Schüssel mit den Gemüsestreifen mischen und auf zwei große Pastateller verteilen. Mit Petersilie bestreuen.





Hackröllchen mit Frischkäse

ca. 32 Stück



375 g Möhren in dünne Scheiben schneiden und 10 Min in kochendem Salzwasser garen.

je ½ Bund Petersilie und Schnittlauch fein hacken und mit **300 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern** verrühren.

1 mittelgroße Zwiebel fein würfeln.

1 kg gem. Hackfleisch

2 Eier

75 g Paniermehl

1 EL Senf

Alles miteinander verkneten und mit **½ TL Paprika edelsüß, Salz und Pfeffer** die Hackmasse würzen.

Die Hackmasse teilen und auf Frischhaltefolie jeweils zu einem Rechteck ausrollen. Rechtecke mit dem Frischkäse bestreichen und Möhrenscheiben darauf verteilen. Die Rechtecke von der Längsseite her aufrollen. Auf ein gefettetes Blech mit der Naht nach unten legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° (Umluft 175°) ca. 50 Min backen.

Hackrollen in jeweils 16 Scheiben schneiden.

10 Kirschtomaten

12 paprikagefüllte Oliven

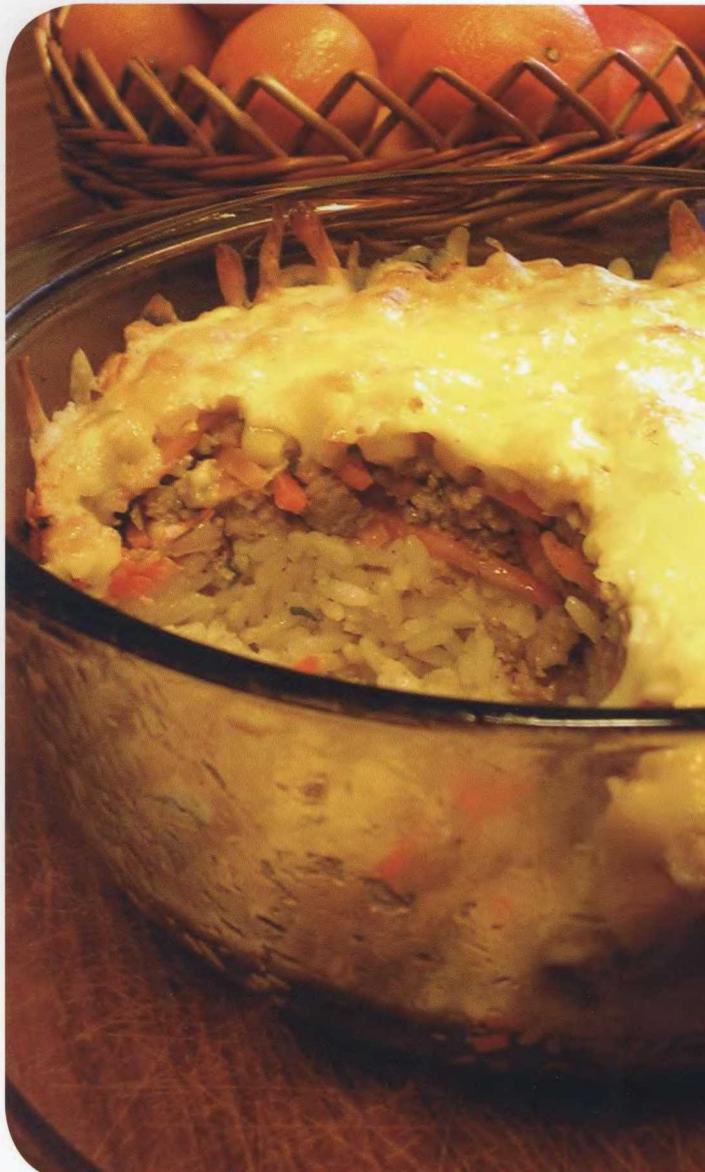
10 Cornichons oder Schafskäse

Diese Zutaten auf kl. Holzspieße stecken und die Hackröllchen damit garnieren.



**300 g Reis
300 g Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Möhren
1 Dose Mais
200 g Käse
1 Becher Sahne
1 Ei
Pfeffer
Salz**

Reis im Salzwasser 20 Min gar kochen. Hackfleisch kurz anbraten, Zwiebel klein schneiden, Möhre reiben und zum Hackfleisch geben; etwas mitbraten. Die Masse mit Pfeffer und Salz würzen. Auflaufform einfetten, abwechselnd schichten: Reis, Hackfleisch, Mais. Sahne und Ei verquirlen, würzen und über den Auflauf geben, den geriebenen Käse darüber streuen. Bei 200°C ca. 30 Min überbacken.





10 große Backkartoffeln

8 Hähnchenschenkel

1 EL Öl

Zwiebelringe

Salz

Pfeffer

Hähnchengewürz

Kartoffeln schälen, vierteln und in eine Schüssel geben. Salz und einen Esslöffel Öl dazu geben und gut durchrühren. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen, einige Zwiebelringe darauf verteilen. Die Hähnchenschenkel auf die Hälfte teilen, von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Hähnchengewürz würzen. Die Hähnchenschenkel auf die Kartoffeln legen.

Bei 180°C ca. 1,5 Std backen.

Ab und zu die Schenkel mit Wasser einpinseln, damit sie schön knusperig werden.



600 g Gyros Fleisch

4 EL Öl

2 rote Paprika

150 g Champignons

9 EL Metaxa (griechischer Weinbrand)

6 EL Tomatenmark

6 EL Schmand

Paprika und Pilze kleinschneiden und in Öl anbraten.

Das Fleisch portionsweise kräftig anbraten, alles in die Pfanne geben.

Metaxa, Tomatenmark und Schmand unterrühren und aufkochen.

Gyros in eine Auflaufform füllen, evtl. mit 100 g geriebenem Käse bestreuen.

Bei 180°C ca. 15 Min überbacken.





**10 Schnitzel
250 g Schinkenspeck
4 Zwiebeln
1 Dose Pilze
6 Becher Sahne**

Die Schnitzel panieren und braten, dann in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben. Schinkenspeck würfeln, Zwiebeln klein schneiden, zusammen mit den Pilzen anbraten und anschließend über die Schnitzel verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne darüber gießen. Am nächsten Tag bei 180°C 2 Stunden backen.





500 g Hähnchenbrustfilet in schmale Streifen schneiden,
in **ca. 5 EL Öl** goldbraun anbraten,
2 EL Mehl dazugeben.
2 mittlere Zwiebeln würfeln,
in **ca. 2 EL Öl** anbraten und zum Fleisch geben,
mit **Salz, Pfeffer und Aromat** würzen.
1 Becher Sahne und evtl. etwas Wasser unterrühren und kurz aufkochen.

Als Beilage Spätzle kochen.





4-5 Schweinhaxen (schon gewürzt)

100 ml Majonaise mit

2 TL Senf verrühren und damit die Haxen einpinseln. Anschließend die Haxen in eine Auflaufform legen.

8 große Grillkartoffeln schälen, halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

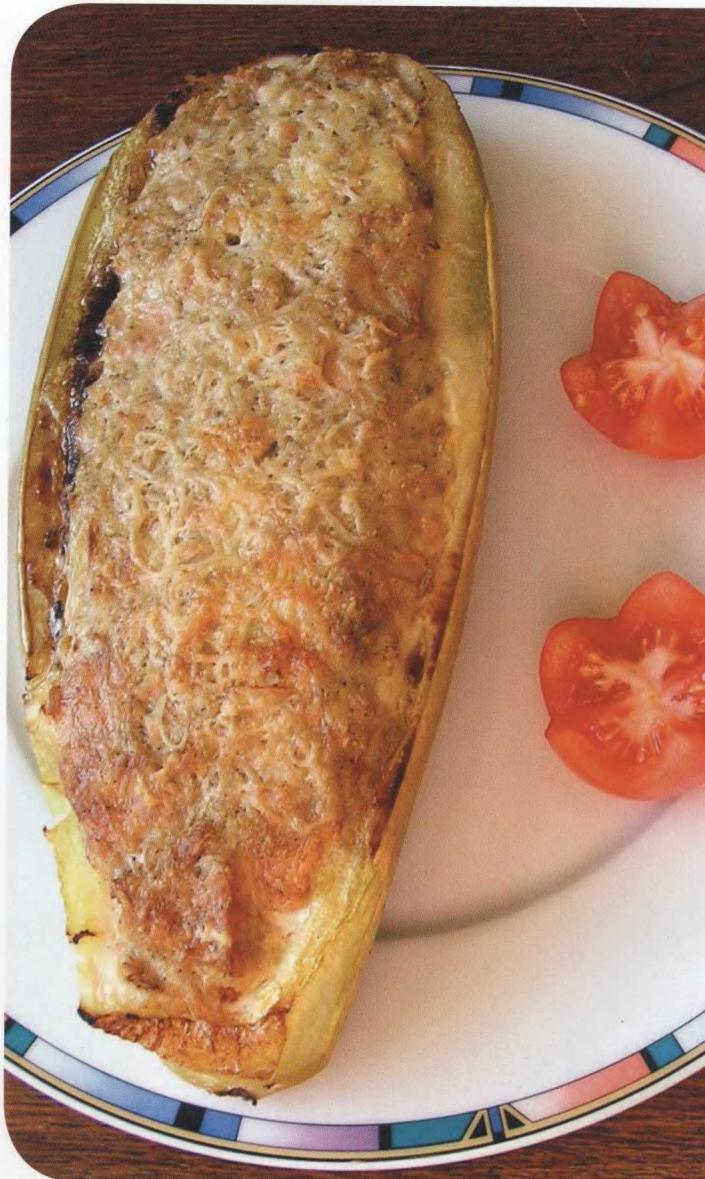
100 ml Majonaise darübergeben und auch in eine Auflaufform schichten.

Beide Formen im Backofen bei 170-180°C etwa 1,5-2 Std. backen.



- 4 kleine Zucchini
- 2 Dosen Thunfisch
- 1 Ei
- 30 g geriebener Gouda
- Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian
- 20 g Butter

Die Zucchini längs halbieren und aushöhlen, tropfnass in die Pfanne geben, Deckel darauflegen und auf mittlerer Stufe 10 Minuten dünsten. Das Ei mit Gouda mischen und mit Thunfisch vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Thymian abschmecken. Die Füllung in die Zucchinihälften verteilen. Eine ovale Auflaufform mit Butter ausfetten und die Zucchini nebeneinander hineinlegen. Einige Butterflöckchen auf die Füllung verteilen und die Zucchini im Backofen bei 250°C ca. 10 Min überbacken und sofort servieren.





**8 Bockwürste
4 Zwiebeln**

in kleine Stücke schneiden,
klein schneiden und in einer
Pfanne mit Margarine
anbraten.

1 Dose geschälte Tomaten

zerdrücken und in die
Pfanne geben.

**2 Becher Sahne
Salz**

**Pfeffer
Schnittlauch**

dazugeben, mit

und
würzen.

10 Min kochen lassen.

500 g Nudeln

kochen, Sauce
darübergeben, fertig.



**1 Brathähnchen
2 Zwiebeln
Hähnchengewürz
100 ml Öl**

Sauce:
**1 Zwiebel
Öl
1 EL Mehl
1 Becher Sahne
1 TL saure Sahne
1 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer**

Hähnchen waschen, kräftig würzen und innen und außen mit Zwiebelscheiben belegen. Alles in einen Bräter geben, mit Öl begießen und zugedeckt bei 150°C 1 ½ Stunden backen. Für die letzten 15 Min aufdecken.

Für die Sauce: Fein geschnittene Zwiebel in Öl anbraten, Mehl dazugeben und kurz anschwitzen. Sahne, Tomatenmark und Saft aus dem Bräter dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Salzkartoffeln servieren.





Ca. 1 kg Kasseler

2 Zwiebeln

1 Dose Schnittbohnen (850 g)

1 Dose Pilze

1 Becher Sahne

1 Becher Schmand

2 EL Zwiebelsuppengewürz

Salz

Pfeffer

Kasseler in Scheiben schneiden und damit die Auflaufform auslegen. Die angedünsteten Zwiebeln und die Bohnen darübergeben. Darauf die angebratenen Schnittpilze verteilen. Schmand und Sahne kräftig mit Zwiebelsuppengewürz, Salz und Pfeffer abschmecken und über den Auflauf gießen.

Im Backofen ca. 1 Stunde abgedeckt garen. Für die letzten 15 Min den Deckel abnehmen.



6 Stk Hähnchenbrust und
1 Zwiebel anbraten und in eine Auflaufform legen
1 kl Dose Ananas oder Mandarinen
1 Becher Sahne
1 kl Fl Currysauce
1 kl Fl Chilisauce vermischen und auf das Fleisch geben, mit geriebenem **Käse** bestreuen.
Bei 200°C 30 Min überbacken



500 g breite Bratnudeln 5 Min kochen

Sauce:

500 g Hähnchengeschnetzeltes anbraten
2 Zwiebeln
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
2 EL Tomatenmark
2-4 EL Sojasause

alles nacheinander anbraten

Das Fleisch mit dem Gemüse, den Nudeln, Sojasause und **150 ml süß/scharfe Sauße** in die Bratpfanne geben und durchrühren.

Gewürz nach Geschmack



Seelachs am Stück, küchenfertig
(oder anderer Fisch)

1 Zwiebel

1 Zitrone

Salz

Pfeffer

Fisch auftauen, unter kaltem Wasser abspülen, mit dem Saft der Zitrone beträufeln, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, ebenso innen und außen mit Zwiebelringen belegen. Auf ein gefettetes Blech legen, evtl. mit Speckscheiben belegen.

Bei 200° ca. 40 Min backen, zum Schluss evtl. mit Grill-Einstellung.

Dazu passen Backkartoffeln, die gleich im Ofen mitgebacken werden können (weichkochende Sorte; große Knollen können halbiert werden).



Den frischen Wickling (oder auch Forelle ist geeignet) säubern, von innen und von außen salzen und ein paar Stunden bzw. über Nacht stehen lassen. Den Fisch auf Räucherhaken stecken und in die vorbereitete Räucherkammer hängen. Zum Brennen eignet sich am besten Obstbaumholz oder Buchenholz. Bei 80°C ca. 1 Stunde räuchern. Kann kalt oder warm serviert werden.



Den frischen Dorsch säubern, mit Salz bestreuen.

Den Fisch zuerst in Mehl wälzen, dann in verquirtes Ei und dann in Paniermehl. Im heißen Öl goldgelb braten (den Fisch ab und zu wenden).

Schon ist der Fisch servierfertig.

Fischfilet im Ausbackteig

**125 g Mehl
½ TL Backpulver
Salz, Pfeffer
2 Eigelb
2 EL Öl
¾ Tasse Wasser**

2 Eiweiß steifschlagen und zum Schluss zum Teig geben.

1 kg Filet

Den aufgetauten Fisch portionsweise in den Teig tauchen und sofort in heißem Öl von beiden Seiten goldgelb braten.



2 Pck Reispapier ø 400 g Ø 22 cm

Füllung:

400 g Zucchini
400 g Weißkohl
300 g Möhren
300 g Porree (o. je nach Saison
Frühlings- o. Gemüsezwiebeln)
1 kg Hackfleisch, gemischt
Salz
Pfeffer
Knoblauchpulver

Soßen zum Dipen:

„Asia“, Pepperone, Soja, Maggi ...

Für die Füllung Gemüse putzen und in feine Stifte hobeln. Mit dem Fleisch und den Gewürzen gut vermischen.

Je 4 Reispapier-Blätter für 2 Min in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser einweichen. Vorsichtig auf ein Küchenhandtuch nebeneinander legen und je 1 EL Füllung auf die Blätter geben. Zu Röllchen formen und in Öl fritieren.

Falls die Röllchen nicht sofort frittiert werden, können sie einen Tag lang abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Man kann sie aber auch fertig frittiert im Kühlschrank aufbewahren und kurz vor dem Essen im Backofen aufwärmen.





Polnische Kartoffelklöße aus gekochten Kartoffeln

Zutaten:

20 mittelgroße Kartoffeln

2 Eier

400 g Mehl

Kartoffeln einen Tag vorher als Pellkartoffeln kochen, pellen. Gepellte Kartoffeln grob reiben oder durch einen Fleischwolf drehen. Eier untermischen, soviel Mehl unterkneten, bis der Teig nicht mehr klebt und sich gut formen und schneiden lässt. (Der Teig darf nicht so fest wie Nudelteig sein, da die Klöße sonst nicht weich genug bleiben.) Aus der Masse Rollen formen, die ca. 4 cm Durchmesser haben. Die Rollen schräg in ca. 7 cm lange Stücke schneiden. Wasser aufkochen, Salz hineingeben, Klöße dazu geben und einmal aufkochen. Danach ca. 20 Minuten im offenen Topf ziehen lassen, bis die Klöße an die Wasseroberfläche kommen. Einen Klöß zur Garprobe herausnehmen. Der Klöß ist fertig, wenn er nicht mehr klebt.

Die Klöße können zu einem saftigen Braten mit Soße oder Gänsekeulen und Rotkohl serviert werden.





600 g Brokkoli o. anderes Gemüse
600 g gekochte Pellkartoffeln
4 Eier
1/8 l Milch
300 g Gouda
2 Zwiebeln
30 g Butter
1/4 l Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
2 EL Sonnenblumenkerne

Die Zwiebeln fein hacken und in der Butter anbraten. Die Brühe zugießen und den Brokkoli hinzufügen. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform schichten. Salz und Pfeffer nach Geschmack. Die Hälfte des geriebenen Käse darüber streuen. Brokkoli auf die Kartoffeln verteilen. Eier und Milch verquirlen, würzen und darüber gießen. Den restlichen Käse und die Sonnenblumenkerne darüberstreuen.

Bei 180° ca. 30 Minuten backen.





1 kg Nackenfleisch
1 Pck Knorr Schweinebraten
Salz
Pfeffer
2-3 EL Öl
2 Zwiebeln
2 rote, 2 gelbe, 1 grüne Paprika
Schaschlikspieße

Nackenfleisch in Würfel schneiden und mit dem Päckchen Schweinebraten, Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Das einmarinierte Fleisch über Nacht im Kühlen durchziehen lassen. Paprika und Zwiebeln in Würfel schneiden. Abwechselnd das Fleisch, die Paprika und die Zwiebeln auf die Schaschlikspieße ziehen. Dann die Schaschlikspieße auf ein Backblech legen und im Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 20 Minuten backen!

Tipp: Mit Rahmsoße begießen oder andere Gemüsesorten verwenden



Das Kaninchen in 5 bis 6 größere Teile zerlegen.

Die Fleischteile in einer Marinade aus **1 B Kefir, 2** großen, in Ringe geschnittenen **Zwiebeln, 3 Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer** gut wenden und über Nacht stehen lassen.

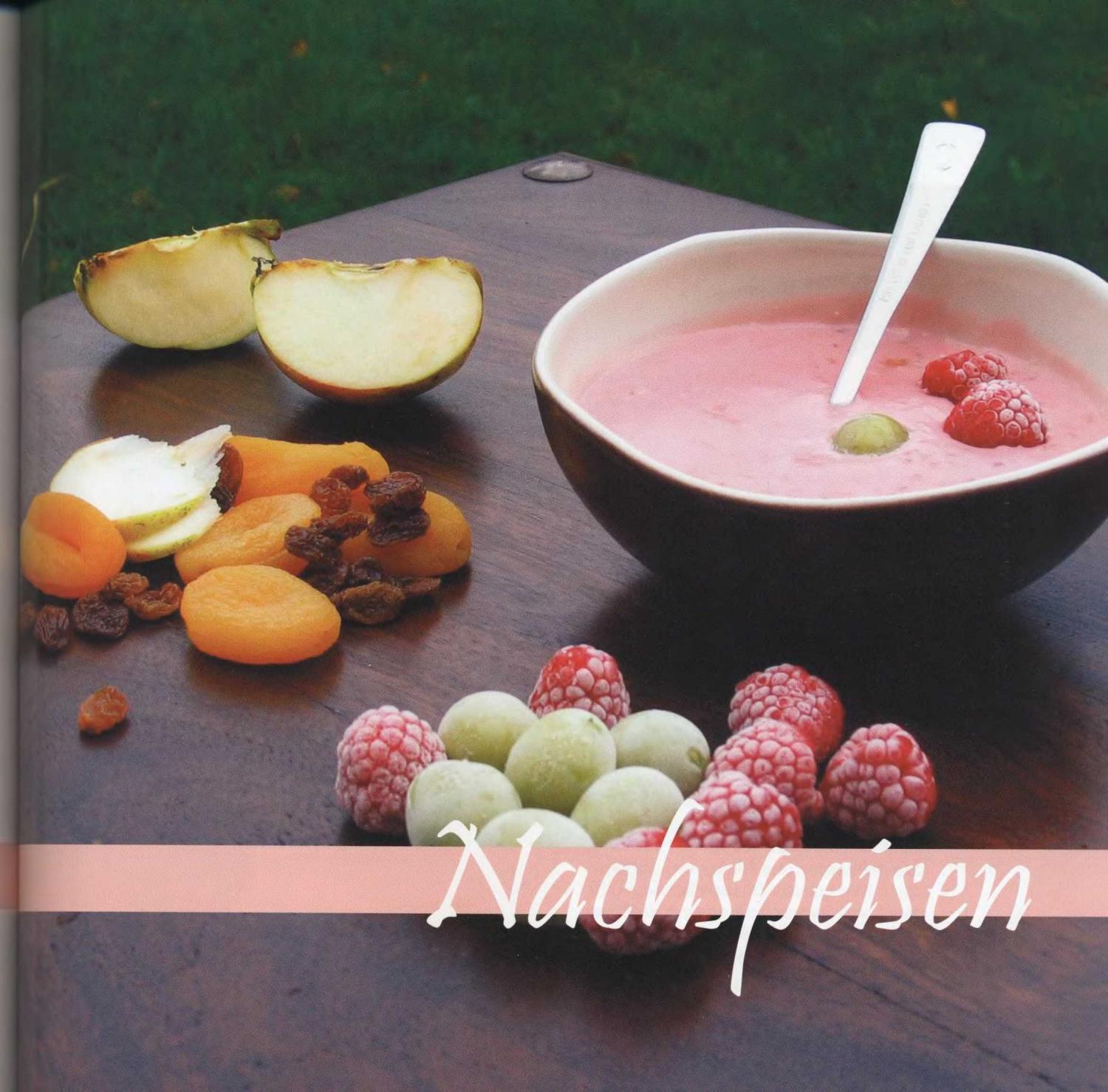
Vor dem Braten gut abstreichen und trocken tupfen, jetzt mit **Senf** bestreichen, in die Auflaufform geben und die Marinade über das Fleisch verteilen.

Die Auflaufform schliessen und bei 180°C ca. 1 Stunde garen lassen.

Salzkartoffeln passen gut dazu.

Nun lasst uns unsern Gott
mit Mund und Herzen ehren,
der uns so väterlich
und voller Treu will nähren.
Denn Seine Güt' und Gnad',
die währet immerdar;
sie speiset alle Welt
und uns das ganze Jahr.

Amen.



Nachspeisen



- ½ l Wasser**
- 200 g Stachelbeeren**
- 50 g Himbeeren**
- 1 Becher saure Sahne**
- ½ Becher süße Sahne**
- 1 Becher Milch**
- 1 EL Mehl**
- 100 g Zucker**

Stachelbeeren und Himbeeren im Wasser 5 Min kochen. Derzeit Sahne, Milch, Mehl und Zucker kalt zusammenrühren und anschließend unter Rühren in den Topf einfließen lassen. Moos kurz aufkochen.

Tipp: Verwendbar ist neben frischem auch trockenes Obst.





3 l Wasser zum Kochen bringen.
500 g Trockenobst (große Stücke klein schneiden)
200 g Zucker
200 g Rosinen ins Wasser tun und 30 Min kochen.
1 Pck Rote Grütze (Himbeer-Geschmack) und
3 EL Kartoffelmehl in kaltem Wasser auflösen.
Die Mischung unter ständigem Rühren zum Obst geben und alles zusammen aufkochen. Herdplatte ausschalten und
1 Glas Schattenmorellen mit Saft unterrühren.
Nach Geschmack nachsüßen.





1 Becher Sahne steif schlagen
500 g Magerquark
ca. 100 ml Mineralwasser
1 Pck Vanillinzucker
2 EL Zucker
2 EL Schokostreusel dazu tun, alles gut durchmixen, vor dem Servieren mit etwas Schokostreusel verzieren.



1 Kugel Vanillineis in ein Trinkglas geben

2 Säfte eigener Wahl gemixt (z.B. Orangen mit Maracuja o. Kirschen mit Bananen) darüber gießen.

Zu Dekoration kann man den Glasrand vor dem Füllen mit etwas Zitronen oder Orangensaft bestreichen und in Zucker (Weißen mit braunem mischen) tauchen.





2 kg Wassermelonen

½ Gl. Weinessig

1 gestr. EL Salz

3 EL Zucker

1 Msp. Zitronen-Konzentrat

1/3 Peperoni je Glas

Fruchtfleisch von der Melone in beliebig große Stücke schneiden und in einen großen Topf geben. Gewürze hineintun. Masse zum Kochen bringen und 5 Min kochen lassen. In Gläser füllen; Fruchtfleisch sollte mit der entstandenen Flüssigkeit bedeckt sein. Zitrone und Peperoni in die Gläser verteilen. Ein Stück Frischhaltefolie über die Öffnung spannen und mit Deckel zuschrauben.

Eignet sich gut als Nachspeise oder auch als Beilage.

Tipp:

Ist einmal eine frische Melone im Sommer nicht besonders schmackhaft, kann sie gut konserviert werden.



12 Milchschnitten

- 1 Dose Pfirsiche
- 1 B körniger Käse
- 1 B Crème fraîche
- 1 B Saure Sahne
- 1 Pck Vanillinzucker
- 1 EL Zucker
- 1 Pck Agartene (pflanzliches Geliermittel)

Den Boden einer Glasform mit den Milchschnitten auslegen. Die Pfirsiche darauf legen. Den Saft und Agartene 3 Min kochen, etwas abkühlen lassen. Den Käse, saure Sahne, Crème Frâiche und Zucker zusammenrühren. Den gelierten Saft dazu geben und in die Form füllen. Aus 2 Milchschnitten Dreiecke schneiden und dekorieren. Für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



Obst nach Wunsch schneiden
(z. B.: Apfelsinen, Kiwi, Äpfel, Banane, Mango, Mandarinchen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, 1 Zitrone!)

**500 g Quark
500 g Joghurt natur
200 g Schlagsahne
Zucker nach Belieben
2 Pck Vanillinzucker**

Zutaten cremig rühren,
Obst dazu geben und unterrühren.

Tipp: mit Krokant oder Mandeln bestreuen



Für 4 bis 6 Personen



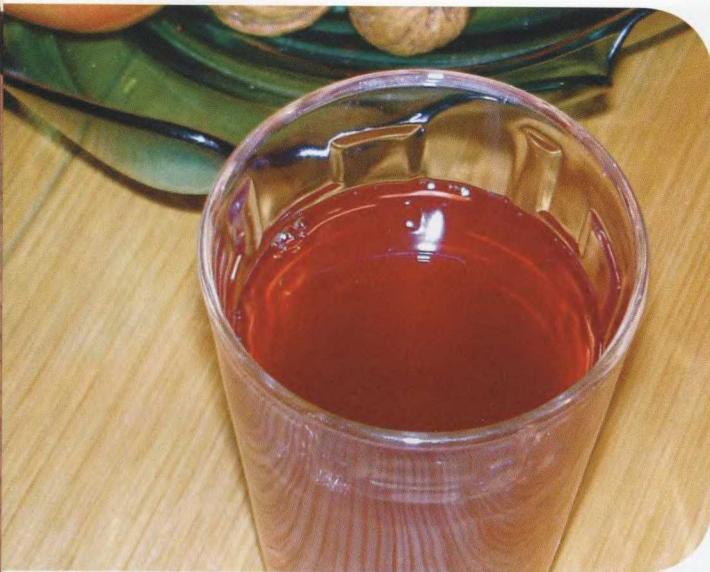
**500 g Speisequark Magerstufe
1 Dose Mandarinen-Orangen, ganze
Segmente
100 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
4 EL Zucker
3 EL von dem Saft aus der
Mandarinendose
Zum Verzieren: einige Minzblätter und
einige Mandarinenspalten**

Die Mandarinen-Orangen abtropfen und ein Paar Spalten zum Verzieren an die Seite stellen. Den Speisequark mit dem Mineralwasser, Zucker und Saft cremig rühren. Die Mandarinenspalten unterheben, in Portionsgläser oder Schälchen verteilen, mit den Spalten und Minzblättern verzieren.

Durch das Mineralwasser ist der Quark leicht cremig und bekömmlich. Anstelle Mandarinen kann man auch andere Früchte oder Beeren nehmen. Erdbeeren sind besonders gut geeignet.



126 Kompott (Fruchtsaft) Kanadische Toffee Bites



10 l Wasser
1 Glas Kirschen
250 g Himbeeren o. Johannisbeeren
ca. 300 g Zucker

Wasser aufkochen, Obst und Zucker dazu geben und kurz kochen lassen. Abkühlen und durch ein Sieb gießen. Fertig ist ein Getränk (nicht nur) für heiße Tage.



Zutaten:
200-250 g Karamell (z.B. von der Marke Riesen; gelbliche Stangen)
3-4 EL Butter
2 EL Milch
3-4 Tassen Cornflakes oder Haferfleks

Zubereitung:
Den Karamell mit der Butter und der Milch in einem Topf zum Schmelzen bringen. Über die Cornflakes bzw. die Haferfleks gießen und vermischen. Nun möglichst schnell teelöffelweise die Masse zu kleinen Häufchen auf Backpapier setzen und gut abkühlen lassen.

Tipp: Ist schnell gemacht und schmeckt sehr gut



1 GI Sauerkirschen

500 g Quark

1 B Schlagsahne

100 g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

1 Pck Sahnesteif

200 g Schoko-Müsli

Sauerkirschen (ohne Saft) in eine Glasschüssel geben. Schlagsahne, Sahnesteif und Vanillinzucker steifschlagen. Quark und Zucker dazu geben, alles durchrühren und über die Kirschen geben. Mit Schokomüsli bestreuen.





128 Himbeer-Joghurt-Speise

Schichtnachtisch



Zutaten:

2 B Sahne
2 Pck Vanillinzucker
4 B Himbeerjoghurt
500 g gefrorene Himbeeren

Zubereitung:

Die Sahne schlagen und mit dem Vanillinzucker süßen.

Mit dem Himbeerjoghurt vermischen. In einer Glasschale abwechselnd Himbeeren und die Joghurtmasse schichten. Mit den Himbeeren beginnen.



Zutaten:

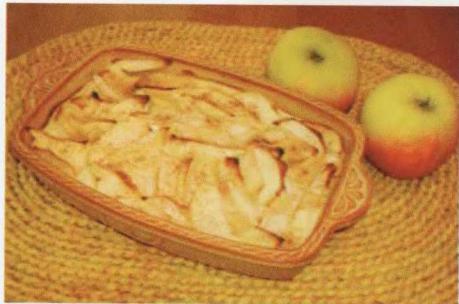
1000 g Vanillejoghurt
1 Pck gefrorene Himbeeren (200 g)
6 Müslischokoriegel (z.B. von Corny)

Zubereitung:

Man braucht 4 breite hohe Gläser. Die Hälfte des Joghurts wird in die Gläser verteilt, worauf die gefrorenen Himbeeren geschichtet werden. Den restlichen Joghurt über die Himbeeren verteilen. Abschließend in jedes Glas einen Müsliriegel zerkrümeln.

Tipp: Der Müsliriegel sollte erst kurz vor dem Servieren in das Glas gegeben werden, da er sonst zu sehr durchweicht.

Zur Dekoration kann man jeweils einen Müsliriegel durchschneiden und in die Gläser stecken.



4 Äpfel
Zitronensaft
2-3 Eier
500 g Quark
4-6 EL Zucker
4 TL Mehl

Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eier mit etwas Salz, 3 EL heißem Wasser schaumig rühren, Zucker einrieseln lassen. Quark, Mehl und 4 TL Zitronensaft unterziehen. Quarkmasse in die Auflaufform geben. Apfelscheiben darauf verteilen.

Bei 200°C etwa 30 Min backen.



4 Blatt Gelatine nach Anleitung einweichen
200 g Marzipan Rohmasse mit
1/8 l warmer Milch zu einer glatten Masse pürieren
1 Eigelb und
2 EL Amaretto dazu geben
200 ml Sahne und ebenfalls
1 Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Gelatine auflösen und mit der Marzipanmasse auf kleiner Stufe kurz mixen.
Die Creme für 3 Stunden kalt stellen.

Soße:

1 Gl Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen und aufkochen.
Vorher **4 EL Saft** abnehmen und mit
2 EL Stärke und
3 EL Zucker vermischen, zum aufgekochten Saft geben und unter Rühren aufkochen lassen.

Die Soße ebenfalls abkühlen lassen.



Du schenkst uns, Herr, so väterlich
jetzt Speis' und Trank. Wir preisen Dich.

Denn alles, was uns stärkt und nährt,
wird uns durch Deine Hand beschert.

Amen.



Snacks



4 kleine Zucchini (je ca. 250 g)

200 g Fetakäse

**1 Dose Tomatenstücke in
Tomatenpüree**

2 Knoblauchzehen

180 g geriebener Käse

Salz

Paprika

Vegeta-Gewürz

Olivenöl

Die Zucchini waschen, Stielansätze entfernen und der Länge nach einmal durchschneiden. Auf ein Backblech oder eine große Auflaufform setzen, einritzen und mit Vegeta leicht bestreuen. Den ausgepressten Knoblauch ebenfalls auf die 8 Zucchinihälften verteilen.

Den klein gewürfelten Fetakäse sowie die Tomatenstücke auf die Zucchinihälften geben. Leicht mit Salz und Paprika würzen. Jetzt noch den geriebenen Käse darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln.

Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 bis 25 Min backen, bis der Käse eine leichte Bräunung hat.

Mit Stangenweißbrot oder einem körnigen Butterreis servieren.

TIPP: Kann vorher zubereitet und später überbacken werden.

4 Zucchini längs halbieren, mit einem Löffel aushöhlen und in einem Topf mit 3 EL Wasser 10 Min dünsten.

1 Stange Porree klein schneiden

2 Möhren reiben. Beides in Margarine anbraten

1 Dose Thunfisch,

das ausgeschabte Fleisch und

100 g geriebenen Gouda dazu geben, mit

Salz und

Pfeffer würzen und alles gut durchrühren.

Die Zucchinihälften in eine Auflaufform legen und die Füllung auf die Zucchinis geben.

Bei 180°C 15 Min überbacken.





Aus

3 Becher Schmand
3 Eier
3 Pck Backpulver
250 g Margarine
½ TL Salz

Mehl einen weichen Teig herstellen.
Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und
in 5x5 cm große Vierecke schneiden.
Mit Schinkenspeckstreifen füllen, zusam-
menrollen.
Bei 220°C ca. 20 Min backen.

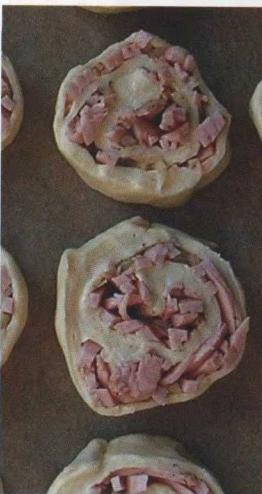
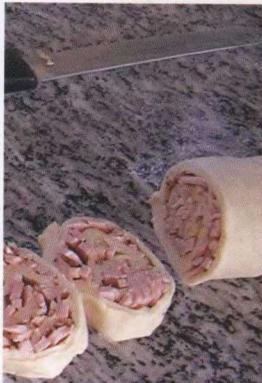


1 Pck frische Hefe
500 ml Milch
100 g Margarine
1 1/2 TL Salz
1/4 Becher Schmand
1 Schuss Öl
800 g Mehl

Füllung:

1/2 Fleischwurst
1-2 Zwiebeln
roter und schwarzer Pfeffer

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen. Den fertigen Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen. Die geraspelte Fleischwurst, vermischt mit den zerkleinerten Zwiebeln und Pfeffer, auf den Teig streichen. Den Teig zusammenrollen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein Blech legen. Bei 200°C ca. 15 Min goldbraun backen.





- 80 g Butter
250 g Zwiebeln
100 g Äpfel
70 g Butterschmalz
1 EL Majoran
½ TL Salz**

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, Zwiebeln abpeilen und fein würfeln. Die Äpfel schälen und fein würfeln. Anschließend Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, Zwiebeln hinzugeben und dünsten. Wenn die Zwiebeln braun sind, Majoran und die Äpfel dazu geben. Ebenfalls Salz und die geschmolzene Butter untermischen und die Masse dann in eine Schüssel geben.

Um die Haltbarkeit zu verlängern, sollten die Äpfel gar gedünstet werden.



400 – 420 ml Milch zimmerwarm mit
1 Würfel Hefe verrühren
600 g Mehl und
2 TL Salz unterrühren und gut durcharbeiten.

Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Min gehen lassen (bis sich das Volumen verdoppelt hat)
10 Brezeln formen.

300 g Wasser
2 EL Natron in einem Topf aufkochen.

Brezeln nun einzeln mit einem Schaumlöffel 30-60 Sekunden in die heiße Lauge eintauchen.
Ein Backblech mit Backpapier belegen und die gelaugten Brezeln darauf setzen.

Mit grobem Salz oder Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15 Min auf mittlerer Schiene backen.



Hefeteig:

500 ml warme Milch
1 TL Salz
1 Pck frische Hefe
125 g Margarine (schmelzen)
600 – 700 g Mehl

Hefeteig wie gewohnt zubereiten und ca. 20 Min gehen lassen.

Hack-Belag:

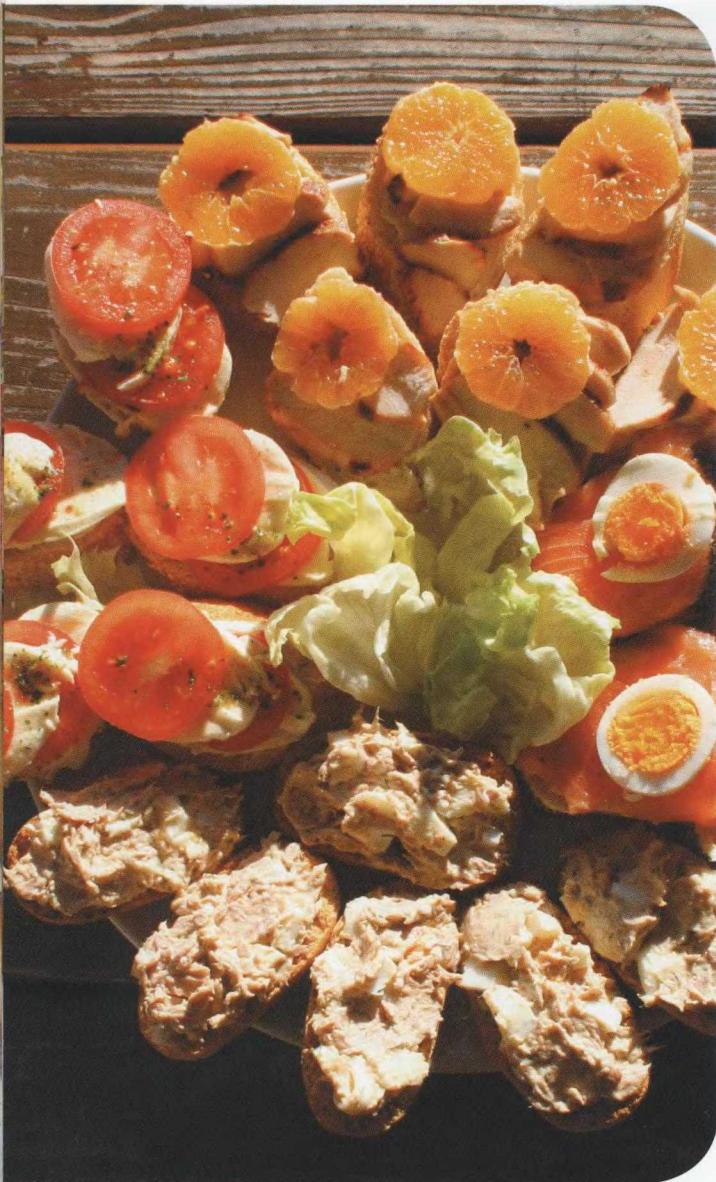
500 g Hackfleisch halb/halb
2 mittlere Zwiebeln
Salz, Pfeffer

Alles gut durchmischen.

Teig auf zwei Blechen kugelförmig verteilen und mit dem Hack-Belag bestreichen.

Backofen vorheizen (Heißluft 190°C) und die Brötchen ca. 20 Min backen.

Tipp: Heiß servieren und Zaziki dazu reichen.



Brötchen mit Margarine oder Butter bestrichen und nach eigener Wahl belegen:

1 Blatt Lollo Bionda (Salatart)

2 Scheiben Mozzarella

2 Tomaten in Scheiben schneiden

Zutaten alle mit grob gestoßenem schwarzen Pfeffer bestreuen, mit Basilikum garnieren

1 Scheibe Lachs

1 Scheibe hart gekochtes Ei
mit Dill garnieren

3 Scheiben gebratenen Hähnchenfilet

mit **Orangen- oder Graphfruitscheiben** und **Petersilie** garnieren

2 Scheiben Camembert

1 Walnusshälfte

Hering

2 Scheiben rohe Zwiebeln

Mit **Frischkäse** bestreichen und

Schnittlauch bestreuen

ThunfischDip

1 D Thunfisch in Öl (Öl abgießen)

4 Eier (hart gekocht)

1 Bund Schnittlauch, Dill

2 EL Creme fraiche oder Schmand

2 EL fettarmer Joghurt

Salz, Pfeffer

Alles zu einer Masse rühren und auf Brötchen streichen



8 Aufbackbrötchen (o. frische)

2 Becher Schmand

200 g gekochter Schinken

200 g geriebener Käse

etwas Milch

Salz

Pfeffer o. Pizza-Gewürz

Brötchen aufschneiden. Schinken fein würfeln und mit den anderen Zutaten vermengen. Masse auf die Brötchen streichen

Bei 175°C ca. 10 Min backen.

Tipp:

Nach Belieben können in die Masse auch gewürfelte Tomaten, Mais, gehackte Zwiebeln, geräucherter Schinken/Kassler ... getan werden.





6 Baguettes halbieren
2-3 gekochte Eier, gewürfelt
200 g Frischkäse, z.B. Philadelphia
220 g geriebener Gouda
200 g Champignons
Petersilie
Dill
Salz
Pfeffer
1 Zwiebel, gewürfelt
1 rote Paprikaschote, gewürfelt
2 kleine Knoblauchzehen, gepresst

Alle Zutaten vermengen und auf die Baguettehälften streichen.

Ca. 15 Min bei 180°C backen.



10 Blätter Blätterteig

2 Paprika (1 rote, 1 grüne)

1 Zwiebel

½ Dose Mais

1 Pck Kochschinken

170 g Käse

Salsa

Den Blätterteig dünn mit Salsa bestreichen. Kochschinken halbieren und darauflegen. Paprika und Zwiebel würfeln und mit Mais in eine Schüssel geben. Mit Salz würzen und vermischen. Das Gemüse auf den Kochschinken legen und Käse darüberstreuen. Die gegenüberliegenden Ecken vom Blätterteig übereinanderklappen, damit eine Tasche entsteht. Dann mit Eigelb bestreichen und mit Pizzagewürz bestreuen. Bei 180°C ca. 15 Min backen.



Vater, was wir sind und haben,

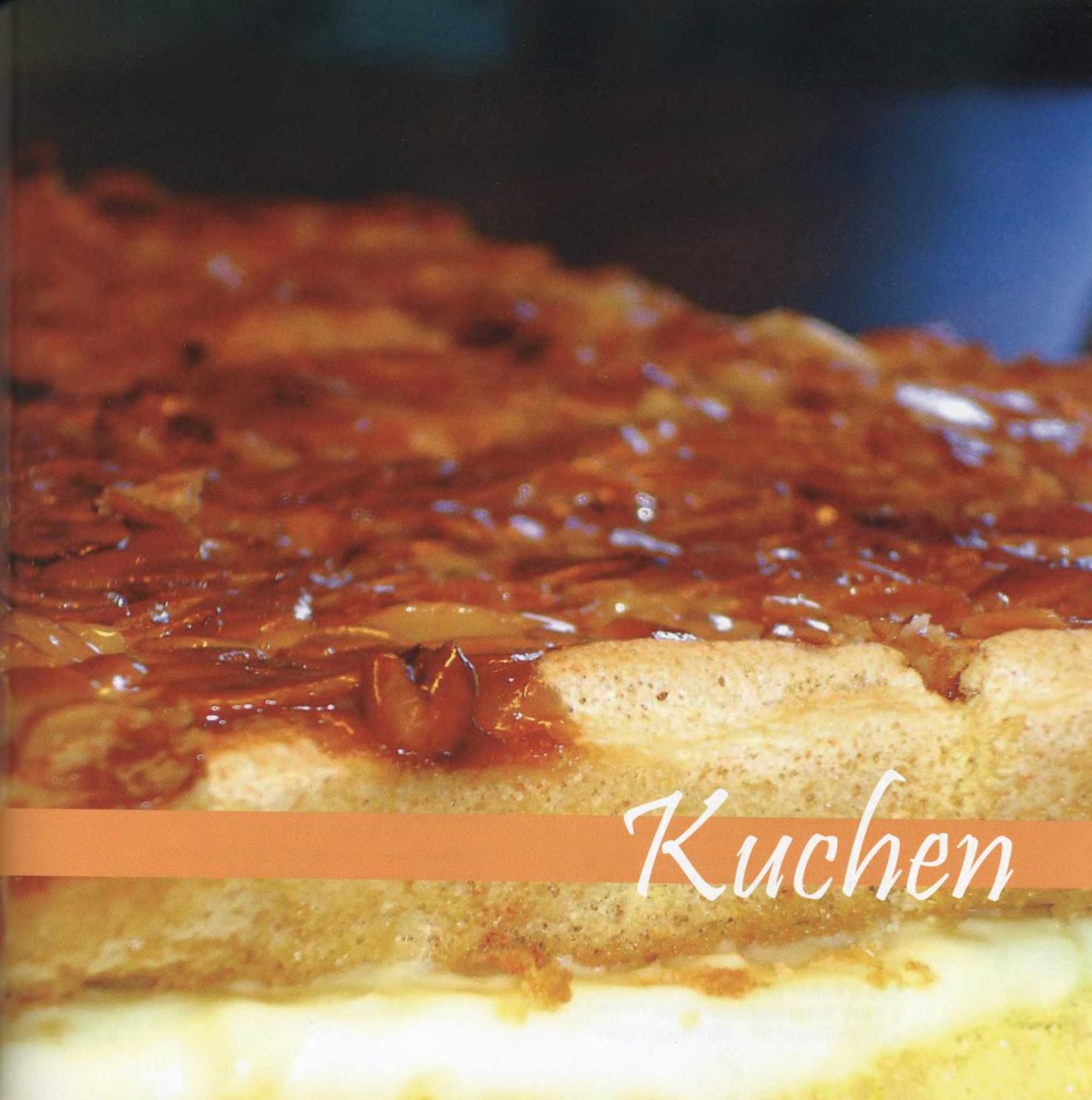
alles Gute kommt von Dir.

Du hast uns noch nie vergessen,

gibst auch heute uns zu essen.

Herzlich danken wir dafür.

Amen.



Kuchen

**Teig:**

2 Eier
200 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
1 Becher Schmand
½ Becher Öl
250 g Mehl
1 Pck Backpulver

Teig zweimal anrühren, davon in eine Portion **2 EL Kakao** hinzufügen.
Bei 200°C etwa 20 Min auf zwei Blechen ausbacken.

Buttercreme:

250 g Butter und
1 Dose Milchmädchen mixen
evtl. gehackte Mandeln hinzufügen.

Schokoguss:

14 EL Puderzucker mit
2 EL Kakao und
4 EL Milch aufkochen
80 g Butter und
1 Tafel Schokolade schmelzen und hinzufügen.

Buttercreme zwischen die erkalteten Böden streichen, Schokoguss auf den oberen Boden streichen und mit Walnusshälften verzieren.



- Teig:** 8 Eier
400 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
130 g Kartoffelmehl
1½ Pck Backpulver
270 g Mehl
Belag: 150 g Butter
200 g Zucker
2 Pck Vanillinzucker
2 EL Honig
4 EL Milch
200 g Mandeln (gehackt)
Füllung: 2 Pck Vanillepudding
750 ml Milch
100 g Zucker
100 g Butter
1 Becher Schlagsahne

Den Vanillepudding mit der Milch und dem Zucker kochen, die Butter im heißen Pudding zerlassen, alles abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterrühren.

Die Teigzutaten nach und nach zu einer Masse rühren, auf 2 Bleche verteilen und bei 200°C 20 Minuten backen.

Kurz bevor die Böden fertig sind, eines der Bleche herausnehmen und darauf den Belag verteilen. Das erste Blech fertig backen, danach das zweite wieder hineinstellen, bis die Mandeln goldbraun werden. Den Kuchen abkühlen lassen und die Füllung zwischen den Böden verteilen.



250 g Margarine
250 g Zucker
2 Pck Vanillinzucker
8 Tr. Zitronenöl
4 Eier
400 g Mehl
1 Pck Backpulver
4 EL Milch

Alles nach und nach zu einem Teig verrühren und auf einem Blech verteilen.
4 große Äpfel schälen, in Stücke schneiden (erst achteln und dann noch mal quer schneiden, die Oberfläche fächerförmig aufschneiden) und auf dem Teig verteilen.
Bei 175°C goldbraun backen.
Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

**Teig:**

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
1 Pck Backpulver

Füllung:

1 Glas Kirschen
1 Pck Vanillinzucker
1 Pck Vanillepudding

Aus den angegebenen Zutaten einen Kneteig herstellen. Die Hälfte davon auf dem Boden einer Springform verteilen. Für den Rand eine Rolle formen und verstreichen.

Aus dem Kirschsaft Pudding kochen, die Kirschen hinzufügen. Diese Masse auf den Mürbeteigboden geben. Die andere Teigmenge zu Streuseln verarbeiten und auf dem Kuchen verteilen.

Bei 170°C ca. 40 Minuten backen.



130 g Margarine
125 g Zucker
2 Eier
1 Pck Vanillinzucker
1 Pck Backpulver
380 g Mehl
6 EL Milch

Streusel:
230 g Butter
230 g Zucker
300 g Mehl

Margarine schaumig rühren, Zucker und Eier dazu geben und ebenfalls schaumig rühren. Restliche Zutaten dazu geben und gut verrühren. Soviel Milch dazu geben, dass ein streich-

fähiger Teig entsteht. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen.

Kalte Butter mit Zucker mixen, Mehl darüber streuen und abröseln. Die Streusel auf dem Teig verteilen.

Bei 200°C 30 Min backen.
Warm mit Puderzucker bestreuen.



4 Eier
150 g Zucker
150 g Margarine
280 g Mehl
1 Pck Backpulver
1 Pck Vanillinzucker
1/10 l Milch

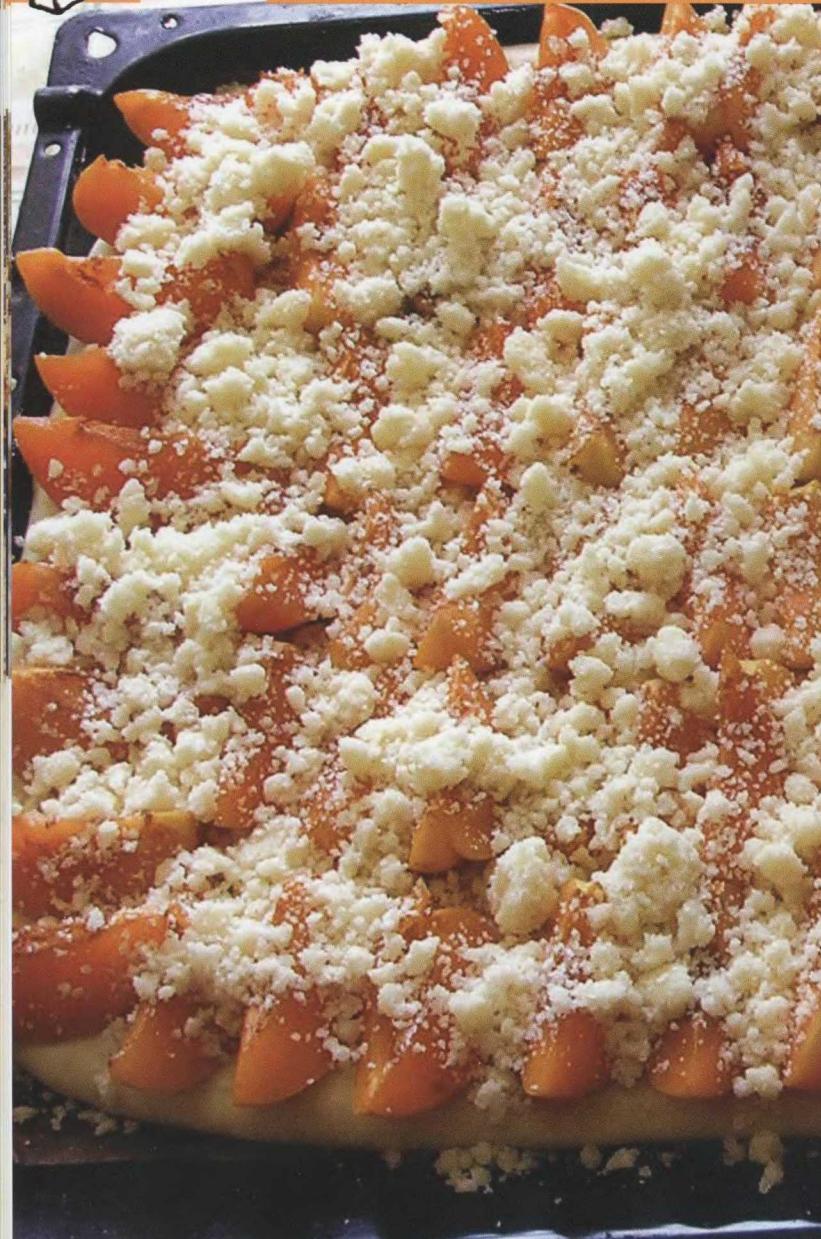
Alle Zutaten verrühren, auf ein Blech streichen und mit Obst Ihrer Wahl belegen.
Bei 200°C 30 Min backen.

Tipp: Streusel aus Mehl, Butter und Zucker vor dem Backen auf den Kuchen streuen.



150

Aprikosenkuchen





- 500 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 50 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1/2 Pck frische Hefe
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 kg Aprikosen oder Pflaumen

Das Ei mit dem Zucker verrühren, die Milch etwas erwärmen und die Margarine schmelzen. Hefe in der Milch auflösen und anschließend alles in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Den Teig in einem vorgewärmten Ofen gehen lassen, bis er seinen Umfang verdoppelt hat.

Den Teig ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit **Marmelade** bestreichen. Früchte vierteln und den Kuchen damit belegen.

Streusel:

- 60 g Butter
- 120 g Zucker
- 3 EL Sahne
- 100 g Mehl

Zutaten verrühren und so lange kneten, bis sich grobe Streusel bilden. Die Streusel auf den Kuchen krümeln und das Blech in den vorgewärmten Ofen schieben. Etwas gehen lassen, dann den Ofen für 10 Min auf 200°C erwärmen. Anschließend noch bei 170°C 30 Min backen.



**Teig:**

4 Eier

3-4 EL warmes Wasser

175 g Zucker

1 Pck Vanillinzucker

75 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

Bei 200°C 10-15 Min backen

Creme:

60 g Speisestärke

150 g Zucker

¾ l Milch

375 g Butter o. Margarine

6 EL Zitronensaft

3 EL Himbeergelee

150 g Ananasstücke aus der Dose

Speisestärke und Zucker mit 6 EL Milch anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, von der Platte nehmen und langsam die Stärke einrühren. Einmal kurz aufkochen lassen und den Pudding während des Erkaltens ab und zu durchrühren. Das Fett schaumig rühren, esslöffelweise Zitronensaft hinzufügen und nach und nach den Pudding daruntergeben. Beides darf nicht zu kalt sein, sonst gerinnt die Masse.

Für die Ananasschnitten:

Den ausgekühlten Biskuit mit dem glattgerührten Gelee, dann mit der Buttercreme bestreichen. Die gut abgetropften Ananasstückchen auf der Buttercreme verteilen, leicht andrücken.



100 g weiche Butter
Fett für die Form
150 g Zucker
1 TL Vanillinzucker
3 Eier
5 EL Kakaopulver
125 g Mehl
1 TL Backpulver
40 g gehackte Haselnusskerne
40 g gehackte Mandeln
50 g Rosinen

Den Backofen auf 175°C vorheizen.
Eine 28 cm große Springform gut fetten.
Die Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillinzucker, dann die Eier gründlich unterrühren. Das Kakaopulver mit Mehl und Backpulver mischen und unter die

Creme rühren. Die Nüsse und Rosinen untermengen und den Teig in der vorbereiteten Form glattstreichen.
Bei 175°C ca. 25 Min backen.

**Teig: (2x vorbereiten)**

- 3 Eier
- 6 EL warmes Wasser
- 150 g Zucker
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- ½ Pck Backpulver

Mit dem Mixer gut verrühren und jeweils auf ein Backblech verteilen. Bei 200°C 15 Minuten backen

Belag:

- 1 Glas Kirschen mit Saft aufkochen,
- 2 Pck roten Tortenguss mit
- 4 EL Zucker verrühren, zu den Kirschen geben, aufkochen und auf den 1. Teig gießen, abkühlen lassen.

Creme:

- 3 Becher Schlagsahne mit
- 3 Pck Vanillinzucker
- 3 Pck Sahnestief schlagen und auf die Kirschen geben. Zweiten Teig darauf legen und mit Puderzucker bestäuben.



700-750 g Mehl und
1 Pck Backpulver mischen; in der Mitte
eine Vertiefung machen.

150 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
1/2 Tasse Wasser
1 Ei
in die Vertiefung geben und zu einem
Teig verarbeiten.

300 g harte Butter o. Margarine
in Stücke schneiden und in den Teig
kneten.

Füllung:

1 Götterspeise Himbeere nach Vor-
schrift zubereiten.

**3 Gläser Kirschen (Schattenmorel-
len)** unter die Götterspeise rühren.
2/3 des Teiges ausrollen, auf ein
Backblech legen und die Füllung
darauf verteilen. Den Rest des Teiges
in der gleichen Größe ausrollen und
damit den Kuchen bedecken, die
Seiten des Teiges andrücken.

Bei 180-200°C 30 Min backen.

Puderzucker mit Milch verrühren und
den heißen Kuchen damit bestreichen.



200 g Margarine
200 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
4 Eier
200 g Mehl
1 Pck Backpulver

Alles zusammen mit dem Mixer gut verrühren, Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf verteilen.
Bei 200°C 20 Minuten backen

Creme:

3 Blatt weiße Gelatine im kalten Wasser einweichen

1 Pck Vanillepudding nach Anleitung kochen, Gelatine ausdrücken und in den heißen Pudding einrühren.

250 g Creme Frâche unterrühren. Die Creme heiß auf den Kuchen streichen und abkühlen lassen. Obst nach eigener Wahl auf den Kuchen verteilen.

2 Pck hellen Tortenguss mit Apfelsaft kochen und über das Obst gießen.



650 g Mehl

375 ml Milch

5 gehäufte EL + 150 g Zucker

1 1/2 Würfel frische Hefe

250 g weiche Butter

1 Ei

1 Prise Salz

1 Pck Vanillinzucker

1 EL Zitronensaft

Einen Hefeteig herstellen: Siehe S. 232

Belag:

1,5 kg Äpfel

2 Gläser (à 720 ml) Kirschen

200 g Mandelstifte

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. **Zitronensaft und 75 g Zucker** erhitzen.

Die Äpfel darin zugedeckt ca. 8 Min dünssten, bis sie weich, aber nicht matschig sind. Dabei zwischendurch 2-3 Mal umrühren. Abtropfen und abkühlen lassen. Kirschen abtropfen lassen.

Blech einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Teiges durchkneten und mit etwas Mehl bestäuben. Auf dem Blech ausrollen und am Rand etwas hochdrücken. Zugedeckt etwa 15 Min gehen lassen.

Äpfel und Kirschen auf dem Teig verteilen. Den Rest des Teiges durchkneten und in Größe des Bleches ausrollen. Auf die Früchte legen und am Rand zusammendrücken. Mandeln, **4 gehäufte EL Zucker und 150 g Butter** in Flöckchen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35 Min backen. Auskühlen lassen.



**100 g Butter
175 g Zucker
3 Eier
1 Pck Vanillinzucker
175 g Mehl
2 TL Backpulver
30 Mandeln**

Zucker mit Butter cremig schlagen.
Die Eier, Mehl und Backpulver unter-
rühren. Die Mandeln schälen und auf
dem Kuchen verteilen.
Bei 180°C etwa 40 Min backen.



Teig:

- 5 Eier
- 240 g Zucker
- 300 g Margarine
- 1 Becher Schmand
- 2 Becher Mehl
- 2 Pck Backpulver
- 5 EL Kakao

Zutaten mixen, den Teig in 2 Teile teilen und auf 2 Bleche geben. Bei 180°C 15 Minuten backen.

Creme:

- 2 Becher Schlagsahne
- 2 EL Schmand
- 2 Pck Vanillinzucker
- 2 Pck Sahnesteif

Sahne steif schlagen, den Schmand unterrühren und auf einen Boden streichen, den zweiten Boden darauf legen und mit **Schokoladen-guss** bestreichen. Über Nacht ruhen lassen.



230 g Butter
3 Eier
250 g Zucker
250 g Mehl
1 Pck Backpulver
1 Pck Vanillinzucker
10 EL Apfelsinensaft

Alles mit dem Mixer gut verrühren,
Backblech mit Backpapier auslegen,
Teig darauf geben.
Bei 200°C 15 Min backen.

Den fertigen Kuchen teilen, eine Hälfte
noch warm mit Zucker bestreuen, die
zweite mit Aprikosenmarmelade
bestreichen und die erste Hälfte
darauf setzen.



**1 Becher saure Sahne
1 Becher Zucker
2 Becher Mehl
3 Eier
1 Pck Backpulver**

Alles gut mixen und auf ein Blech verteilen. Bei 200°C kurz vorbacken.

Belag:
**125 g Butter
1 Becher Zucker
5 EL Milch
2 Pck gehobelte Mandeln**

Zutaten in einem Topf warm machen und auf den vorgebackenen Kuchen geben. Den Kuchen dann ca. 10 Min weiterbacken, bis die Mandeln goldbraun sind.

**Teig:**

- 8 Eier
- 8 EL Zucker
- 8 EL Mehl

Füllung:

- 2 Becher Schlagsahne
- 2 Pck Sahnesteif
- 2 Becher Schmand
- 2 Pck Götterspeise Kirschgeschmack
- Instant
- Himbeeren

Guss:

- 4 Pck Tortenguss rot
- 8 EL Zucker
- 1 l Wasser

Die Eier und der Zucker werden steif geschlagen, danach wird das Mehl hinzugegeben und verrührt. Den Teig auf einem Blech ausstreichen.

Bei 200°C ca. 15-20 Min backen.
Gebackenen Boden auskühlen lassen.

Schlagsahne mit Sahnesteif steifschlagen, Schmand und Götterspeisepulver dazutun, mit einem Löffel verrühren und auf den Boden streichen. Himbeeren darauf verteilen. Danach den Tortenguss kochen und darübergießen.
An einen kühlen Ort stellen!



**250 g Margarine
250 g Zucker
5 Eier
1 Pck Vanillinzucker
350 g Mehl
1 Pck Backpulver
1 kg Äpfel**

Die Butter schaumig rühren, Eier, Vanillinzucker und Zucker dazu geben. Mehl und Backpulver unter die Masse geben. Äpfel klein schneiden und unter den Teig rühren.

Bei 180° ca. 30 Min backen.

Puderzucker mit heißer Milch verrühren und auf dem erkalteten Kuchen gitterförmig verteilen.

**Teig:**

7 Eigelb
100 g Zucker
1 Becher Schmand
280 g Mehl
1 Pck Backpulver
1 Pck Vanillin

Zutaten gut mixen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und den Teig ganz dünn darauf streichen.
Bei 180°C 10 Min backen.

Baiser:

7 Eiweiß
200 g Zucker
150 g gehackte Walnüsse

Zutaten gut mixen, Backblech mit Backpapier auslegen und Baiser darauf verteilen.

Bei 120°C 2 Stunden backen.

1 Dose Milchmädchen mit

250 g Butter schlagen, die Böden damit beschmieren und den Baiser-Boden zwischen die beiden Böden legen. Mit **50 g gemahlenen Walnüssen** bestreuen.



1 kg Mehl
½ Würfel Hefe
150 g Zucker
1 TL Salz
400 ml Milch
100 g Margarine
2 EL Kakao (Kaba)
1 Eigelb
Puderzucker

Hefeteig herstellen (Siehe S. 232),
gehen lassen. Den Teig in zwei Hälften
teilen.

In die eine Hälfte Kakao kneten. Aus
dem Teig 4 Rollen formen (jeweils 2
Rollen pro Blech) und einen Zopf formen
(flechten). Den Zopf auf ein Blech legen
und 30 Minuten gehen lassen. Eigelb
mit etwas Wasser verrühren und den
Zopf damit bestreichen.
25-30 Minuten bei 200° C backen.
Mit Puderzucker bestäuben.



500 g Weizenmehl
1 Pck Hefe
2 Pck Vanillinzucker
Salz
100 g zerlassene Butter oder Margarine
2 Eier
0,5 l lauwarme Milch
75 g weiche Butter
1 kg Äpfel
50-75 g Rosinen
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln
100-125 g Zucker
1 Messerspitze gemahlener Zimt, Puderzucker

Mehl in eine Schüssel sieben, mit Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Mit einem Handrührgerät auf der höchsten Stufe nochmals gut durchkneten, zu einem Rechteck von 45 x 60 cm ausrollen, mit 2/3 der Butter bestreichen. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in feine Scheiben schneiden. Rosinen waschen, gut abtropfen lassen. Mit gehobelten Mandeln, Zucker, Vanillinzucker und Zimt mischen. Gleichmäßig auf den Teig verteilen, die längeren Seiten etwas einschlagen, den Teig von der kürzeren Seite her fest aufrollen. Die Rolle auf ein gefettetes Backblech legen, an einem warmen Ort nochmals so lange stehen lassen, bis sie etwa doppelt so hoch ist, und erst dann in den Backofen schieben.

Bei 180 °C 50-60 Min backen.

Die restliche Butter zerlassen, sofort nach dem Backen die Rolle damit bestreichen, mit Puderzucker bestäuben. Beigabe: Vanillesoße.



Für den Teig:

250 g Weizenmehl
6 g Backpulver
75 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
Salz
1 Ei
100 g kalte Butter

Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in einer Springform (28 cm Durchmesser) ausrollen und so andrücken, dass ein ca. 1½ cm hoher Rand entsteht.

Für den Belag:

100 g Zucker
1 Ei
100 ml Sahne
500 g Aprikosen (aus der Dose)
100 g abgezogene gemahlene Mandeln

Zucker, Ei und Sahne zu einer geschmeidigen Masse verrühren und auf den Teigboden streichen. Die Aprikosen abtropfen, mit der Innenseite nach oben auf dem Teig verteilen, in die Vertiefung jeder Aprikose jeweils eine abgezogene Mandel legen.

Bei 175-200°C ca. 45 Min backen.

Jedes Tierlein hat sein Essen,

jedes Blümlein trinkt von Dir.

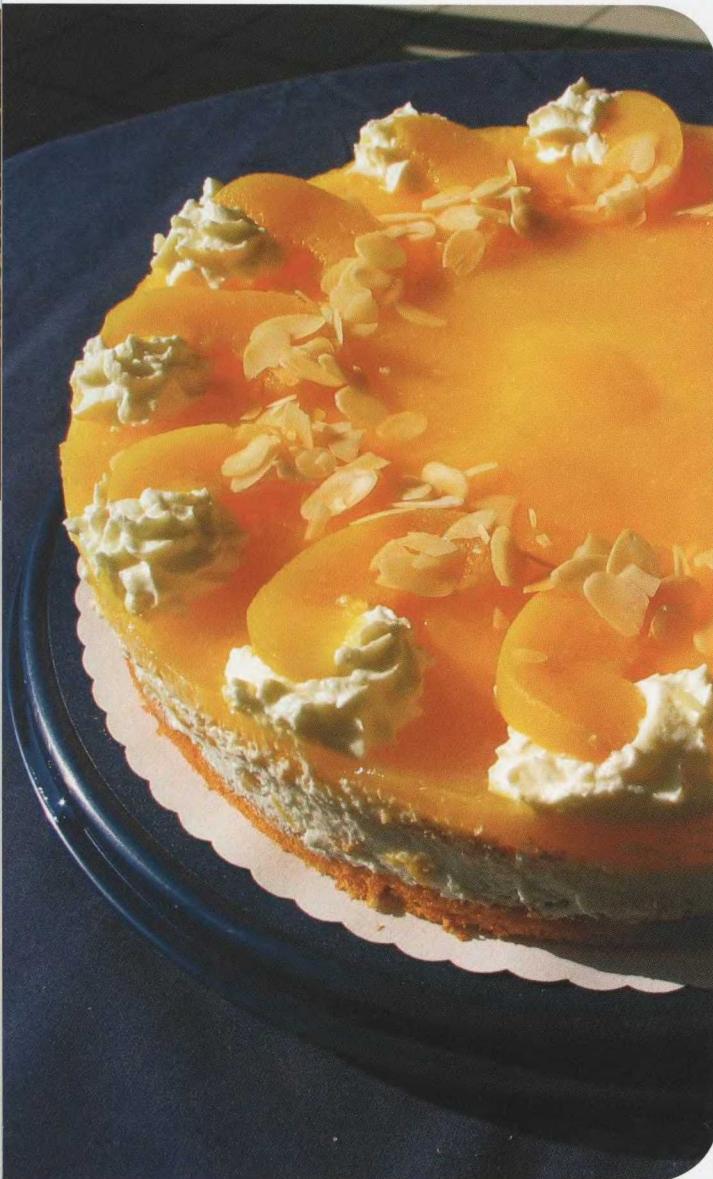
Hast auch uns nicht vergessen,

lieber Gott, hab Dank dafür.

Amen.



Torten

**Teig:**

3 Eier
80 g Zucker
100 g Mehl
1 Pck Backpulver

Füllung:

1 1/2 D Pfirsichhälften (à 850 ml)
400 g Schlagsahne
1 Pck Vanillinzucker
2 Pck Sahnesteif
250 g Schmand
3/8 l Pfirsich-Maracuja-Saft
3 Pck Dessert-Soße Vanille
3 EL Mandelblättchen

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb, 3 EL heißes Wasser und Zucker cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren, Eiweiß langsam unterheben.

Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen. Bei 200°C ca. 15 Min backen.

Von der Form lösen und abkühlen lassen.

Pfirsiche abtropfen lassen, klein schneiden, 3 Pfirsich-Hälften beiseite stellen. 250 g Sahne, Vanillinzucker mit Sahnesteif steif schlagen. Schmand unterrühren und Pfirsiche in die Masse geben und gut durchrühren. Die Pfirsichmasse auf den Boden verteilen.

Saft und Soßenpulver anrühren und aufkochen, kurz abkühlen lassen und auf die Torte gießen. Kaltstellen.

Mandeln rösten, die übrige Sahne steif schlagen, übrigen Pfirsiche in Spalten schneiden und die Torte dekorieren.

**Boden:**

- 160 g Mehl
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Ei
- 1 Pck Vanillinzucker
- 1 Pck Backpulver

Einen Teig herstellen und in eine ausgefettete Springform geben, andrücken.

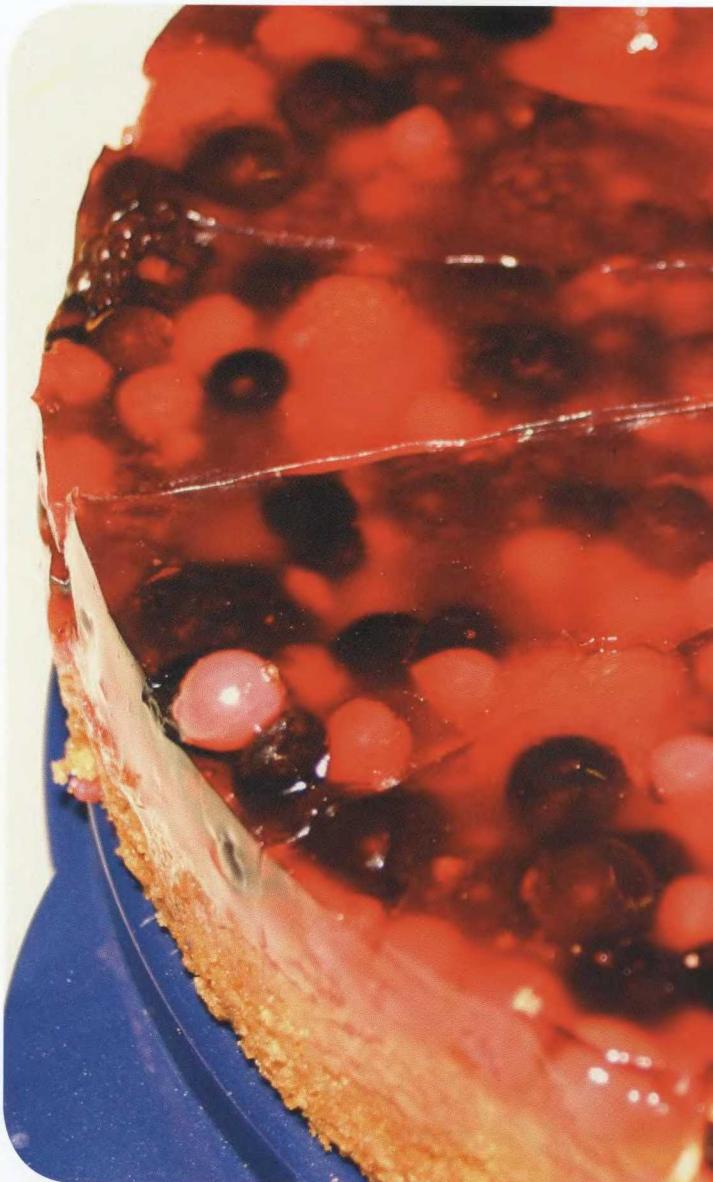
Füllung:

- 2 Pck Vanillepudding
- ½ l Milch
- 3 Becher Schmand
- 200 g Zucker
- 1 Dose Mandarinchen (ohne Saft)

Pudding kochen, Schmand und Zucker dazu geben, gut mixen. Mandarinchen in die Puddingmasse geben, kurz mixen und auf dem Teig verteilen.

Bei 180°C ca. 70 Minuten backen, in der Form erkalten lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Die Mandarinchen weglassen, die erkalte Torte mit Himbeeren belegen und roten Tortenguss darüber gießen.



**Streusel:**

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Eigelb
Saft einer Zitrone
125 g Butter
½ Pck Backpulver
1 Pck Vanillinzucker

Quarkfüllung:

125 g Butter
250 g Zucker
1 EL Grieß
5 Eier
1 Zitrone
750 g Quark
1 Pck Vanillinzucker

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 vermischen. Den Quark hinzufügen, nochmals gut durcharbeiten und den steif geschlagenen Eischnee darunterheben.

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

Bei 170°C 60-70 Minuten backen (im Ofen erkalten lassen)



- 2 Eier
- 75 g + 3 TL Zucker
- 2 Pck Vanillinzucker
- 60 g Mehl
- 1 gestrichenen TL Backpulver
- 2 TL Kakao
- 8 EL Schokoraspel
- 1 Dose (850 ml) Ananasscheiben
- 150 g Ananas-Konfitüre
- 725 g Schlagsahne
- 1 Pck Sahnesteif
- 100 g Zartbitterschokolade
- 1 Würfel (25 g) Kokosfett
- 12-24 Mikadostiks mit Schokolade
- evtl. 1 TL kleine, bunte Zuckerperlen

Eier trennen. Eiweiß und 2 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 75 g Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander darunterschlagen, Mehl, Backpulver und Kakao unterheben.

In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 18-20 Min backen. Auskühlen lassen.

Kokosraspeln ohne Fett rösten, auskühlen lassen. Ananas abtropfen lassen. Bisquit aus der Form lösen, Formrand um den Boden legen, den Boden mit Konfitüre bestreichen und mit Ananas (evtl. klein schneiden) belegen. 500 g Sahne, Sahnesteif und 2 TL Zucker steif schlagen, Raspeln unterheben und auf die Ananas streichen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

Schokolade in Stücke brechen, mit 100 g Sahne und Kokosfett bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Etwa 15 Min abkühlen lassen, auf die Kokossahne streichen und die Torte 1-2 Stunden kalt stellen.

Tortenstücke mit einem Messer markieren, 125 g Sahne steifschlagen. Die Torte mit Sahnetaffs, Mikadosticks und Perlen verzieren.



**Boden:**

100 g Margarine
150 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
3 Eier
150 g Mehl
2 EL Backpulver
2-3 EL Nuss-Nougat-Creme (Nutella)
1 Glas Kirschen

Quarkmasse:

2 Becher Sahne
3 Pck Sahnefestiger
500 g Quark
50 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker

Verzierung:

400 ml verdünnter Kirschsaft
2 Pck roter Tortenguss
50 g Zucker
Sahne zum Verzieren

Für den Boden Fett, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, Eier unterrühren, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen. Unter den restlichen Teig Nuss-Nougat-Creme rühren und auf dem hellen Teig verteilen. Kirschen darauf verteilen. Einige zum Verzieren zurückbehalten. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 40-45 Min backen. Auskühlen lassen.

Für die Quarkmasse Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Etwas Sahne zum Verzieren abnehmen. Quark, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Sahne unterheben. Formrand um den Boden legen, Quarkmasse einfüllen und kühl stellen.

Roten Tortenguss herstellen und auf die Quarkmasse geben. Abkühlen lassen und mit Sahnetupfen und restlichen Kirschen verzieren.



ohne Backen

200 g Nutella
12 Zwiebacke
200 g Frischkäse
100 g Puderzucker
1 EL Milch
100 g gehackte Mandeln
2 Becher Schlagsahne
2 Pck Sahnesteif
2 Pck Vanillinzucker
1 Glas Kirschen
1 Pck Tortenguss

Zwiebacke mit dem Nudelholz oder einer Flasche zerbröseln und mit der im Wasserbad erwärmten Nutella verrühren. Die Masse auf den Boden einer Springform drücken.

Frischkäse mit dem Puderzucker und der Milch verrühren und in die Form geben. Mandeln rösten und darüber verteilen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen und als nächste Schicht in der Form verteilen. Kirschen gut abtropfen lassen und auf die Sahne verteilen. Aus einem $\frac{1}{4}$ l Kirschsaft und 1 Päckchen Tortenguss nach Anleitung einen Guss kochen und über die Kirschen geben.



**1. Schicht:**

**36 Butterkekse mit
125 g Margarine
verkneten und in eine Springform drücken**

2. Schicht:

**200 g Philadelphia-Frischkäse
1 Tasse Puderzucker und
2 EL Milch verrühren**

3. Schicht:

100 g geriebene Nüsse

4. Schicht:

**250 g Schlagsahne
1 Pck Sahnesteif und
1 Pck Vanillinzucker schlagen**

Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

5. Schicht:

1½ Gläser abgetropfte Sauerkirschen

Zuletzt den abgegossenen Kirschsaft mit 2 Pck Tortenguss aufkochen und über die Torte gießen.



130 g Zucker
1 Ei
1 Pck Vanillinzucker
½ Pck Backpulver
150 g Margarine oder Butter
250 g Mehl
1 Prise Salz

Den Knetteig zubereiten, in eine gefettete Auflaufform füllen und den Rand hochziehen.

10 mittelgroße Boskop-Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und auf den Teig legen.

100 g Zucker
3 Becher Sahne
1 Pck Vanillinzucker
1 Pck Vanillepudding

Pudding aus den Zutaten bereiten und heiß über die Äpfel gießen. Bei 175°C ca. 70 Min backen. Anschließend in der Form abkühlen lassen.

Tipp: 1 Pck Tortencreme nach Anleitung zubereiten und auf die kalte Torte streichen. Mit Baby-Äpfeln dekorieren.



**Zutaten:**

175 g weiche Butter
250 g Zucker
2 Pck Vanillinzucker
3 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Nussnougat-Creme
1 Glas Sauerkirschen (720 ml)
500 g Magerquark
800 ml Sahne
3 Pck Sahnesteif
2 Pck roter Tortenguss
300 g gefüllte Waffelröllchen

1. Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Butter sehr schaumig rühren, nach und nach 150 g Zucker und 1 Pck Vanillinzucker unterziehen, Eier einzeln einarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen, portionsweise untermischen.

2. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete Springform (26 cm) füllen. Unter den übrigen Teig die Nougat-Creme rühren, hellen Teig damit bestreichen. Kirschen abtropfen lassen, dabei Saft auffangen, 350 ml davon abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen, 16 Kirschen beiseite legen, Rest auf dem Teig verteilen. 30 Min backen.

3. Quark, 50 g Zucker sowie 1 Pck Vanillinzucker verrühren. 500 ml Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter den Quark heben. Creme auf den Tortenboden geben, 1 Std. kühlen. Guss mit 50 g Zucker und dem Kirschsaft zubereiten, auf der Creme verteilen, Torte 4 Std. kühlen.

4. Waffelröllchen quer halbieren, 300 ml Sahne steif schlagen, die Hälfte an den Tortenrand streichen, Waffeln andrücken. Die übrige Sahne in Tupfen auf die Torte spritzen, die übrigen Kirschen hineinsetzen.



Boden:

3 Eier

150 g Zucker

Beides vermischen und schlagen.

60 g Mehl

40 g Kartoffelmehl

1 TL Backpulver

Mischen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform geben.
Bei 200°C ca. 20 Min backen.

Creme:

150 g Sahne erwärmen

100 g Zartbitterschokolade darin schmelzen.

Mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.
Schokosahne steif schlagen.

Den Boden in drei Scheiben schneiden und die Schokosahne auf den ersten Boden streichen.

Dann 1 Pck. gekochten Pudding mit 1 Becher geschlagener Sahne vermischen und auf dem 2. Boden verteilen. Den Rest von der Creme oben drauf geben.

Dann **Marzipan** ausrollen (erst mit Puderzucker verkneten). Das ausgerollte Marzipan auf den Kuchen legen. 1 bis 1,5 Pck **Vollmilchschokolade** schmelzen und darauf verstreichen und verzieren.



**Teig:**

- 5 Eier
2 Gl Zucker
1 Becher Schmand
150 g Butter
2 Gl Mehl
1 Pck Backpulver

Alle Zutaten nacheinander in die Schüssel geben und gut verrühren. Danach den Teig in 3 Teile teilen.

100 g **Walnüsse** (gehackt) in die 1. Portion geben
100 g **Rosinen** in die 2. Portion geben
50 g **Mohn oder Kakao** in die 3. Portion geben. Jede Portion in eine Springform (Ø 26 cm) füllen.
Bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen.

Creme:

- 1 Dose **Milchmädchen**
250 g **Butter**

mixen, die Böden damit bestreichen und aufeinander setzen. Die Torte mit Schokoladenraspeln dekorieren.



**500 g Quark
1 Ei
150 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
2 EL Zitronensaft
6 Blatt weiße Gelatine
 $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne
1 heller Biskuit-Tortenboden
400 g Himbeeren (gefroren)
2 Pck roten Tortenguss
100 g gehobelte Mandeln**

Den Quark mit Ei, Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unter den Quark rühren. Sahne steif schlagen und darunter mischen. Den Tortenboden waagerecht durchschneiden. Die untere Bodenhälfte mit etwa 2/3 der Quarkmasse bestreichen und mit der zweiten Bodenhälfte bedecken. Die restliche Quarkmasse auf die Torte geben und die Himbeeren darauf verteilen.

Tortenguss nach Anleitung kochen und über die Himbeeren gießen. Die Mandeln rösten und den Rand damit verzieren.

**Bisquitteig:**

2 Eier
75 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
1 Prise Salz
75 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver
1 gestrichener EL Kakaopulver

Zum Tränken:

100 ml Milch
1 EL Zucker
1 EL Kakaopulver
½ Tasse (75 ml) starker schwarzer Kaffee
1 EL Amaretto

Creme:

250 g Mascarpone
125 g Magerquark
50 g Zucker
1 EL Amaretto
250 ml Schlagsahne
1 Pck Sahnesteif

100 g Löffelbisquits
Kakaopulver

Eier schaumig schlagen. Zucker mit Vanillinzucker und Salz unterrühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakaopulver mischen und langsam in die Eiermischung einrühren.

Den Teig in eine 26 cm große gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Die Form sofort mit dem Rost in den Backofen schieben.

Bei 180°C ca. 20 Min backen.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Zum Tränken Milch und den mit Zucker gemischten Kakaopulver aufkochen. Kaffee und Amaretto unterrühren. Mit der Hälfte der Flüssigkeit den Tortenboden tränken. Für die Creme Mascarpone, Quark, Zucker und Amaretto verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Creme auf den getränkten Tortenboden streichen und mit Löffelbisquits belegen. Diese mit der restlichen Flüssigkeit tränken (mit Hilfe eines Pinsels) und mit der restlichen Creme bestreichen.

Torte kühlstellen. Erst kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.



125 g Margarine

125 g Zucker

schaumig schlagen

3 Eier

gut verquirlen und dazu geben

1 Prise Salz

1 Pck Backpulver

1 Pck Vanillinzucker

300 g Mehl

70 ml Milch

dazu geben, verrühren und in eine gefettete Ø 26 cm Springform geben.

Bei 200°C ca. 15 Min backen.

Den Boden nach dem Abkühlen waagerecht durchschneiden.

Füllung:

250 g säuerliche Marmelade (z.B. Mirabelle oder Kirsche) auf einen Boden streichen.

3 B Schlagsahne mit 6 El Zucker steifschlagen und auf die Marmelade streichen, für den Rand etwas Sahne übriglassen. Den zweiten Boden darüberlegen und mit der restlichen Sahne den Rand bestreichen. Die Torte von der Mitte aus mit **Eierlikör** begießen und mit Schokostreuseln dekorieren.





**10 Milchschnitten
2 EL Orangenlikör
300 g Schlagsahne
200 g Frischkäse
25 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
2 TL Zitronensaft
12 Blätter weiße Gelatine
1/4 l Sahne
Zucker nach Geschmack
Nuckel-Lutscher
Krokantstreusel**

Den Boden einer Springform mit Milchschnitten auslegen, mit Orangenlikör beträufeln. Quark, Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft glatträumen. Die Gelatine 10 Min

im kalten Wasser einweichen, Wasser abgießen, im Wasserbad auflösen und tropfenweise mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse ziehen.

Die Sahne steif schlagen, etwa $\frac{3}{4}$ davon vorsichtig unter die Quarkmasse heben, die Masse nochmals mit Zucker abschmecken. Die Milchschnitten damit bestreichen.

Im Kühlschrank erstarrten lassen. Die Torte mit der übrigen Sahne garnieren, mit den Nuckeln verzieren und mit Krokant bestreuen.



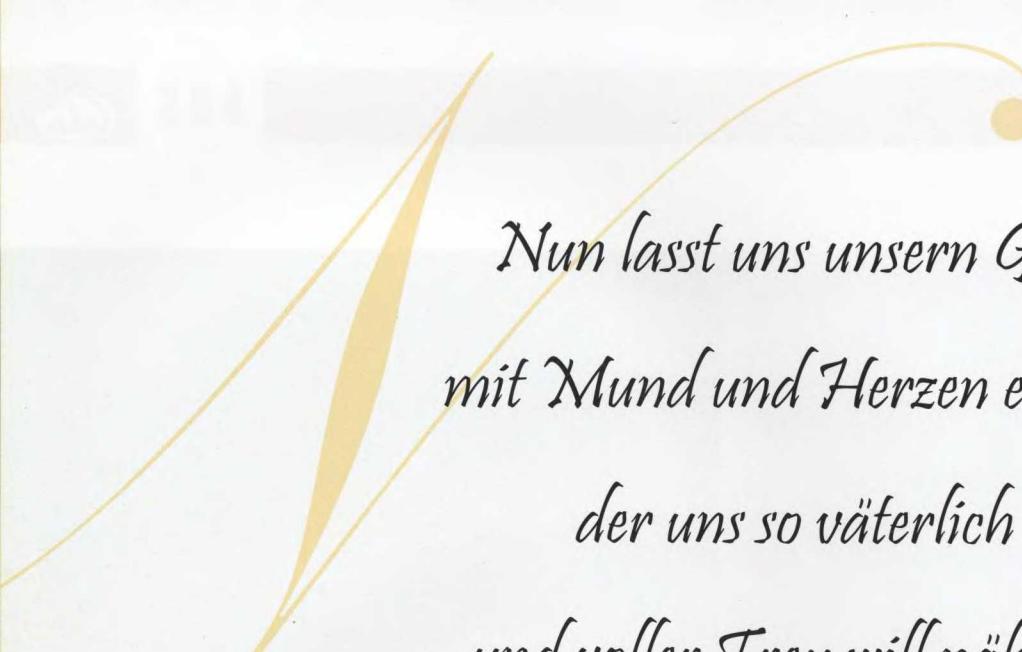
125 g Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
175 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Milch
7-8 gehäufte TL Sofort-Gelatine
2 Dosen Aprikosen
500 g Quark
1 Pck Vanillinzucker
400 g Schlagsahne
12-14 Giotto-Kugeln

Weiches Fett, 120 g Zucker und Salz schaumig rühren. Eier hinzufügen, dann Mehl, Backpulver zusammen mit der Milch kurz unterrühren. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform glatt streichen.

Bei 175 °C 20-25 Min backen.

Boden auskühlen lassen. Quark, 80 g Zucker und die aufgelöste Gelatine verrühren, dann die steif geschlagene Sahne unterheben. Um den Boden einen Tortenring legen, dünn mit etwas Quarkcreme bestreichen und mit Aprikosenhälften belegen. Etwas Quarkcreme für das Garnieren übriglassen. Die restliche Quarkcreme auf die Aprikosen streichen. Übrige Aprikosen in feine Spalten schneiden und den Rand damit belegen. Die übergebliebene Quarkcreme für das Garnieren in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und mit Giotto-Kugeln die Torte verzieren!





Nun lasst uns unsern Gott
mit Mund und Herzen ehren,
der uns so väterlich
und voller Treu will nähren.
Denn Seine Güt und Gnad,
die währet immerdar;
sie speiset alle Welt
und uns das ganze Jahr.

Amen.



Gebäck



6-8 große Kartoffeln

schälen, reiben und
das Wasser abgießen
aufkochen und über die
Kartoffeln gießen
mit
und
verrühren und gehen lassen

½ l Milch

1 Pck Hefe
2 TL Zucker
2 EL warmer Milch
3 TL Salz
2 EL Zucker
10 Eier
1 kg Mehl
250 g Rosinen

alles zusammen gut
verrühren und zum Schluss
unterrühren

Löffelweise die Pickerts im Fett ausbacken.

Tipp: Dazu reicht man Leberwurst, Apfelmus o. Marmelade.





- 100 g Mehl**
- 1 Pck Vanillinzucker**
- 1 Prise Salz**
- 200 ml Milch**
- 3 EL Orangensaft**
- 2 Eier**
- 120 g zerlassene Butter**
- 1 Glas Sauerkirschen**
- 2-3 EL Zucker**
- 2 EL Speisestärke**
- Puderzucker**
- 1 Beutel getrocknete Pistazien**

Mehl, Vanillinzucker und Salz in eine Schüssel geben und gut mischen. Milch, Orangensaft und Eier unterrühren. Nach und nach 100 g geschmolzene Butter

dazu geben. Den Teig anschließend 30 Min in den Kühlschrank stellen. Die Kirschen mit dem Saft und Zucker erhitzen, Speisestärke anrühren und mit den Kirschen aufkochen. Eine beschichtete Pfanne dünn mit der restlichen Butter einfetten und 1/8 des Teiges dünn in der heißen Pfanne verteilen. Nacheinander 8 Crêpes backen und mit Pergamentpapier übereinander stapeln. Zum Servieren die Crêpes mit den warmen Kirschen bestreichen, zu Dreiecken falten und mit Puderzucker und gehackten Pistazien bestreuen.



**1/4 l Milch
1/2 Pck Backpulver
125 g Butter
3 Eier
1 Pck Vanillinzucker
100 g Zucker
250 g Mehl
1 Prise Salz**

Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig
verrühren und in einem Waffeleisen
portionsweise zubereiten.



**0,5 l warme Milch
1 Pck frische Hefe
1 EL Zucker
ca. 200 g Mehl**

Zutaten zusammenrühren und 15-20 Min gehen lassen.

**4 Eigelb
200 g Zucker
1 TL Salz
1 Pck Vanillinzucker
200 g geschmolzene Margarine
ca. 500 - 600 g Mehl**

Mit dem Mixer Zutaten mixen und gut durchschlagen.

Die Zutaten in den bereits gegangenen Vorteig geben und zu einem leichten Hefeteig kneten. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

Füllung:

500 g Dörrost (gemischt) kurz abkochen, abkühlen lassen und anschließend durch den Fleischwolf drehen.

Etwas Zucker (5-6 EL) dazu geben und gut durchrühren.

Den Teig fingerdick ausrollen, mit einem runden Ausstecker (6-7 cm) ausstechen und schräg 2 Schlitze schneiden.

In die Mitte einen Teelöffel Füllung geben und die geschlitzten Seiten ineinander schieben.

Die Teilchen mit dem gut geschlagenen Eiweiß bestreichen und ca. 10-15 Min ruhen lassen.

Bei 180°-190°C ca. 15-20 Min goldbraun backen.



**Teig:**

450 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g Zucker
2 Pck Vanillinzucker
2 Eier
180 g Margarine

Belag:

200 g Margarine aufkochen
200 g Zucker dazu geben
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g gehackte Haselnüsse
4 EL Wasser
2 Pck Vanillinzucker

Die Zutaten für den Teig verkneten, diesen auf ein gefettetes Blech geben und etwas andrücken.
Den Belag gleichmäßig verteilen.

Bei 200°C 25-30 Min backen.
Noch heiß in Quadrate schneiden und diese diagonal halbieren.
Nach Geschmack mit Schokoguss überziehen.



Zimtröllchen

Ergibt ca. 8 Stück

Zutaten:

1 Tasse Mehl
2 TL Backpulver
1/4 TL Salz
2 TL Backfett (Margarine)
1/3 Tasse Milch
1/3 Tasse Zimt

Zucker-Mix:

1/3 Tasse brauner Zucker
3 TL Margarine

Zubereitung:

Das Mehl, Backpulver und das Salz in eine große Rührschüssel geben. Das Backfett und die Milch hinzufügen. Alle Zutaten vermengen, bis der Teig einen Ball um den Rührloßfelf formt. Wenn der Teig zu trocken ist, kann noch ein wenig Milch hinzugefügt werden. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und durchkneten. Anschließend den Teig zu einem Rechteck ausrollen.

Die Margarine und den braunen Zucker mixen, bis die Masse glatt ist. Den Zucker-Mix auf den Teig streichen, dabei sollte eine kurze Seite des Rechtecks freigelassen werden. Den Zimt auf dem Teig verteilen. Nun sollte der Teig von dem kurzen Ende hin zu dem kurzen Ende, welches nicht mit der Zuckermasse bestrichen ist, aufgerollt werden. Die Rolle in 8 kleine Stücke schneiden und diese in eine gefettete Muffinform oder in kleine Papierförmchen setzen.

Die Zimtröllchen sollten bei ca. 170°C ca. 30 Minuten (bis sie goldgelb sind) gebacken werden.

Die Röllchen nach dem Backen sofort aus der Form entfernen und auf einem Teller auskühlen lassen.





**1 kg Mehl
200 g Zucker
150 g Margarine
1,5 Pck frische Hefe
2 Pck Vanillinzucker
1 TL Salz
0,5 l Milch
3 Eier**

Füllung:
**Ca. 300 g Sauerkraut (feinhacken)
Zucker**

Alle Zutaten, bis auf den Sauerkraut und den Zucker, miteinander vermischen und in das Mehl geben. Mit einem Knethaken gut kneten. 1 Std. am warmen Ort ruhen lassen. Teig durch kneten und eine weitere 0,5 Std. ruhen lassen. Ausrollen, mit Sauerkraut und Zucker füllen, mit verquirltem Ei bestreichen. Auf dem Blech 15 Min gehen lassen. Bei 200°C 20 Min ausbacken.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.



250 ml Milch
1/8 l Wasser
1 Pck frische Hefe
1/2 Pck trockene Hefe
700 g Mehl
1 Prise Salz
3 Eier
100 g Zucker
50 ml Schlagsahne
125 g Margarine

Eiweiß vom Eigelb trennen und steif schlagen. Beides mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten und eine halbe Stunde gehen lassen.
Anschließend den Teig ca 1/2 cm dick ausrollen.

Mandelguss:
125 g Butter
200 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
4 EL Milch
200 g gehackte Mandeln

Alles, ausser den Mandeln, verrühren und aufkochen; die Mandeln dazu geben.

Den Guss auf den Teig geben, diesen zusammenrollen und die Rolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken aufs Blech legen und etwa 20 Min gehen lassen.
Anschließend bei 180°C 30 Min backen.



**1) 1,5 l warme Milch
2 gehäufte EL Salz
2 gehäufte EL Zucker
1 kg Mehl**

Alles durchrühren

2) 4 Pck frische Hefe reinbröckeln
1 Becher saure Sahne (10%),
1 Ei dazu geben
Alles mit dem Mixer durchrühren.

3) 1 kg Mehl mit einem Päckchen trockener Hefe nach und nach dazu geben und mit dem Holzlöffel alles gut durchrühren. Dann noch **0,5 kg Mehl** nach und nach unterheben.

4) 200 g Butter und 100 g Margarine schmelzen und mit den Händen rein-kneten, anschließend noch **200 ml Öl** in den Teig kneten, bis der Teig alles aufgenommen hat und glatt ist.

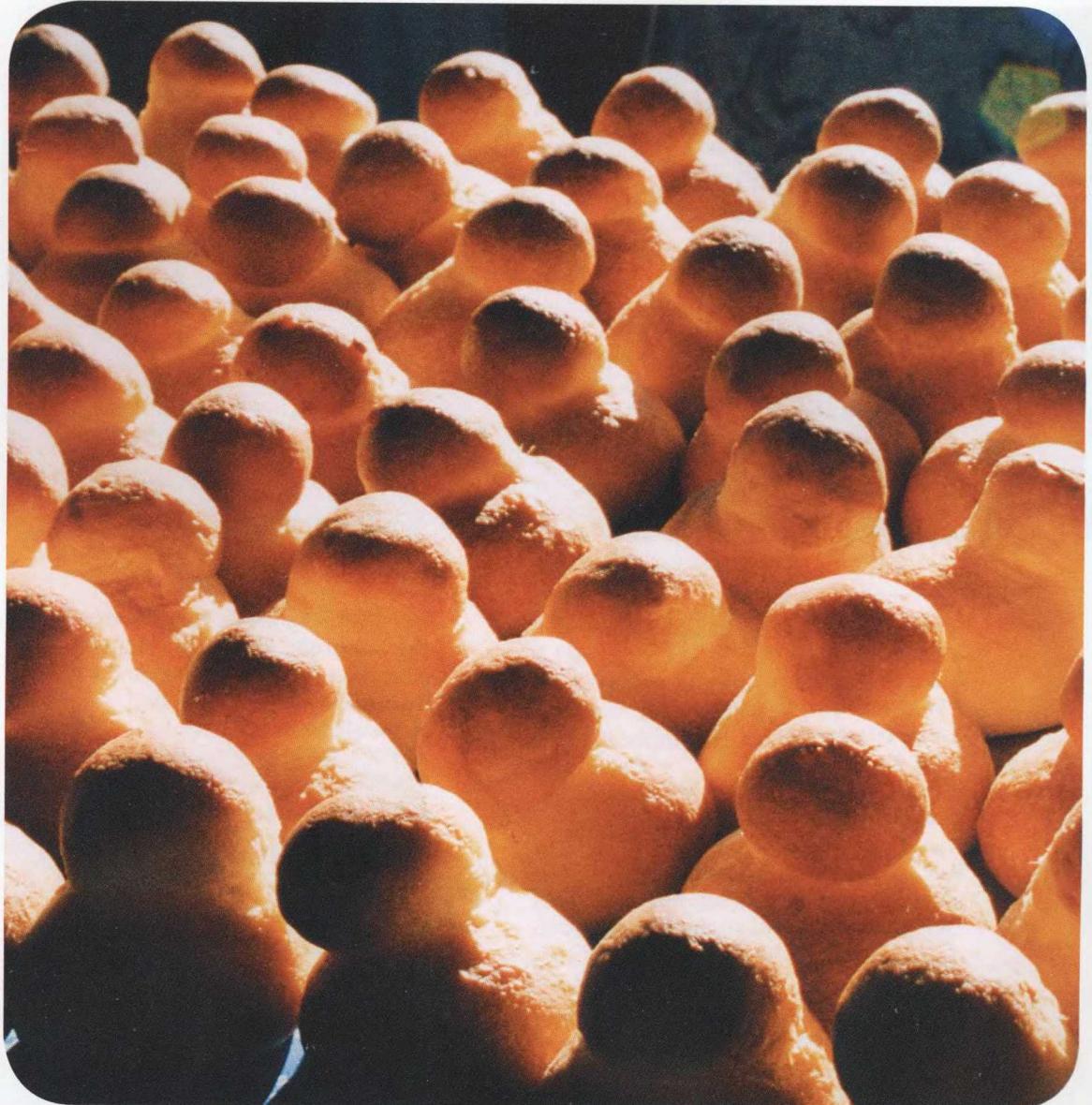
5) An einem warmen Ort 0,5 Std. gehen lassen, dann erneut kneten und nochmals 20 Min gehen lassen.

6) Mit gefetteten Händen vom Teig kleine Kugeln abdrücken (oben eine etwas kleinere Kugel setzen) Ergibt ca. 20 Stck. pro Blech.

7) Auf dem Blech die Zwiebacke ca. 15-20 Min gehen lassen. (Ab und zu die oberen Kugeln korrigieren, damit sie nicht runterfallen)

8) Den Backofen auf 250°C erwärmen, das erste Blech 10 Minuten backen, die nächsten mit dem Backpapier aufs heiße Blech ziehen und 8 Min backen.

Rezept ergibt 7 Bleche.





4 Eier
1 Glas Zucker
0,5 l Milch
150 g Margarine
1 Pck frische Hefe
1 kg Mehl
1 Prise Salz
gehackte Mandeln

Aus allen Zutaten, bis auf die gehackten Mandeln, einen Hefeteig herstellen.
Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, mit der Teigrolle ausrollen, schließlich als Hörnchen zusammenrollen und mit Milch bestreichen. Mit Zucker und gehackten Mandeln bestreuen.
Auf ein Backblech legen und bei 180-200°C 20 Minuten goldbraun backen.
Mit Puderzucker bestreuen.



- 1 Becher Schmand (200 g)**
- 2 Eier**
- 1 Becher Buttermilch (500 g) oder**
- 1 Becher Kefir (500 g)**
- 2 Pck Backpulver**
- 1 TL Salz**
- ca. 800 g Mehl**

Alle Zutaten miteinander verrühren, Teig auskneten (nicht zu fest, muss noch etwas kleben) und ruhen lassen (nach Möglichkeit mehrere Stunden). Danach den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen und in rautenartige Stücke schneiden. Die Mitte aufschlitzen und das Ende durch den Schlitz ziehen. In der Pfanne mit viel heißem Öl nacheinander ausbacken.



200

„Suchariki“



**1 l Milch
250 g Margarine
1 Pck Hefe
2 EL Salz
ca. 1,5 kg Mehl**

Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und 15 Min gehen lassen. Erneut kneten und nochmals gehen lassen. Nun mittelgroße Brötchen formen und auf ein Backblech aneinander drücken. 1 Stunde gehen lassen.

Bei 230°C (Heißluft) ca. 15-20 Min backen.

Auskühlen lassen, dann einzeln auf ein Blech legen und bei 100°C (Heißluft) 3 Stunden rösten.





**300 g Mehl
1 Pck Backpulver
80 g Zucker
1 Pck Vanillinzucker
1 Ei
65 g Butter
250 g Kartoffeln (gekocht und gerieben)**

Die o.g. Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Teig ausrollen und in Kreise im Durchmesser von 22-30 cm ausstechen. Diese in Tortenstücke aufteilen. Am dicken Ende 1 TL Marmelade aufsetzen und zur Spitze hin aufrollen.

Bei 200°C ca. 15 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen.

**Teig:**

125 ml Kefir
100 ml saure Sahne
1 Pck Backpulver
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
125 g Margarine
400 g Mehl

Füllung:

Äpfel, gewürfelt und gedünstet
Zucker

Aus den Zutaten einen Teig herstellen. Den Teig 1 cm dick ausrollen und etwa 12 cm große Kreise ausstechen. Die Kreise mit je 1 TL Zucker und etwas gedünsteten Äpfeln belegen und den Außenrand über der Einlage zukleben. Die Teilchen auf ein Blech legen, mit Eigelb bestreichen. Bei 200°C 30 Min backen.



250 ml Milch
1 Ei
1 Prise Salz
1 Pck Hefe
1 EL Zucker
500 g Margarine
ca. 1 kg Mehl

Für die Füllung:
Äpfel oder Walnüsse

Margarine, Ei, Salz und Zucker mixen, die Hefe in der kalten Milch auflösen. Die Hälfte der Milch und die Hälfte vom Mehl in die Margarinemasse geben, dann die andere Hälfte dazu geben und durchkneten. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Teig halbieren und dünn ausrollen. Mit Zucker bestreuen und mit der Teigrolle andrücken. Den ausgerollten Teig in längliche Dreiecke schneiden und auf den breiten äußeren Rand ein Stück Apfel oder Walnuss legen, zur Mitte einrollen, so dass eine Schnecke entsteht. Auf ein Blech legen. Bei 200°C 20 Min ausbacken.

Tipp:

Als Alternative mit geräuchertem Schinken, Zwiebeln oder Paprika füllen (dann aber den Teig nach dem Ausrollen nicht zuckern).



**500 g Schichtkäse
500 g Speisequark
Zucker
1 Ei
1½ l Milch
Mehl
1 Tasse Öl
1 Messerspitze Backpulver
1 Pck Vanillepudding**

Zuerst die Füllung vorbereiten. Schichtkäse und Quark gut verrühren und 1 Std. und 15 Min auf niedrigster Stufe köcheln lassen. Danach erkalten lassen und das Wasser abgießen. Die Masse mit etwas Zucker süßen.

Das Ei, 1 l Milch, etwas Zucker, das Öl und das Backpulver gut verrühren und mit Mehl zu einem flüssigen Teig verarbeiten, der gut vom Löffel läuft. Anschließend daraus Pfannkuchen backen. Jeden Pfannkuchen mit einem EL Quark belegen, einwickeln und in eine Auflaufform legen.

Vanillepudding nach Anleitung kochen, über die gefüllten Pfannkuchen geben und bei 150°C 20 Min backen.



**500 g Mehl
500 g gekochte Kartoffeln (Stampfen)
60 g Hefe
½ EL Salz
2 Eier
200 ml Wasser
200 g Walnüsse gemahlen**

Alle Zutaten verrühren und gehen lassen. 2 Brotlaibe formen, auf ein Backblech legen und noch einmal gehen lassen.

Bei 180-200°C ca. 25 Min backen.



1 l Milch

2 Pck frische Hefe

1350 g Mehl

35 g Salz

375 g Butter (Zimmertemperatur)

Hefe in der Milch auflösen und aus den Zutaten einen Teig kneten. Ca 20 Min gehen lassen. Nochmals durchkneten und den Teig wieder gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Ca. 60 kleine Kugeln mit Daumen und Zeigefinger abdrücken und auf eine Platte legen. Nach 10 Min die Kugeln zu 30 cm langen Würsten rollen und sie zu Kringeln flechten.

Bei 200-250°C (Heißluft) im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min backen.

1 Eigelb mit 50 g Sahne verquirlen und die heißen Kringel damit bepinseln.



**500 g Mehl
25 g Hefe
1-2 Eier
50 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
250 ml Milch**

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. 4 EL lauwarme Milch mit 2 TL Zucker verrühren und mit der Hefe vermengen. Deckel schließen und warm stellen. Ca. 20 Min gehen lassen. Restliche Zutaten mit der Hefemasse und dem Mehl vermengen. Alles so lange verkneten, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst. Schüssel mit Deckel verschließen, warm stellen, nach 20-25 Min geht der Deckel auf und der Teig ist zur weiteren Verarbeitung fertig.

Streusel:
**100 g Mehl
75 g Zucker
75 g Margarine**

Zutaten mit Knethaken verrühren.

Den Teig in 16 o. 24 Stücke teilen, aus jedem Stück eine Kugel rollen, diese etwas platt drücken und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Diese mit ca. 1 TL Konfitüre füllen, rundherum mit Kondensmilch bepinseln und mit Streuseln bestreuen.

Die Streuselplätzchen auf 2-3 Backbleche verteilen, nochmals ca. 1 Std gehen lassen, dann backen.

Bei 200°C 10-15 Min backen.

Die heißen Streuselplätzchen mit Puderzuckerglasur bestreichen.



- 500 ml warme Milch**
- 1 EL Salz**
- 150 g geschmolzene Margarine**
- 1 Pck trockene Hefe**
- 1 Becher warmes Wasser**
- 1 Würfel Hefe**
- 1 EL Zucker**
- 1 kg Mehl**

Aus den Zutaten einen weichen Teig kneten. 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Füllung:

Kürbis klein schneiden

30 EL Zucker

10 EL Mehl

Mehl und Zucker vermengen.

Den Teig ausrollen und in 0,5 cm dicke Rechtecke schneiden, auf ein Rechteck

2 EL Kürbis und 1 EL Mehl-Zucker-Mischung geben.

Die Taschen beliebig formen und zukleben.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und die Perschtie goldbraun backen.



**140 g Butter
70 g Zucker
100 g Mehl
70 g Instant-Haferflocken
2 Eigelb
1 TL Backpulver
Marmelade**

Aus den o. g. Zutaten einen Knetteig herstellen und kleine Kugeln daraus formen.

In die Mitte eine kleine Vertiefung drücken und mit dickflüssiger Marmelade füllen.

Bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

**Hefeteig:**

1/4 l lauwarme Milch
1 Pck Hefe
1 TL Salz
4 Eier
700 g Mehl

Teig zubereiten und 30 Min gehen lassen.

Masse:

200 g Zucker mit
200 g Margarine schlagen.

Teig auf geölter Fläche ausrollen. Masse darauf verteilen. Teig waagerecht halbieren und jeweils eine Teighälfte

aufrollen. Die Rollen in ca. 3 cm dicke Stücke schneiden und als „Rosen“ auf ein gefettetes tiefes Blech legen. Nochmals 30 Min gehen lassen.

Bei ca. 180°C 20 Min backen.

1/2 Liter Milch

2 Pck Vanillinzucker

1 kl Glas Zucker

zusammen aufkochen.

8 Min vor dem Herausnehmen die Butterrosen damit begießen.



130 g Butter

130 g Zucker

2 EL Vanillinzucker

und
schaumig
rühren.

300 g Mehl
1 TL Backpulver
gesiebt, mit
vermischen,
unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech
geben. $\frac{1}{2}$ Glas **Aprikosenmarmelade**
darauf streichen.

200 g Butter

200 g Zucker und

2 EL Vanillinzucker kurz aufkochen

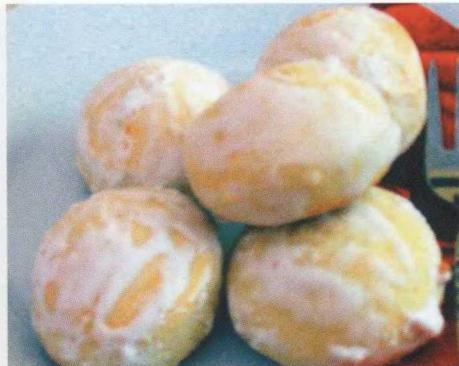
200 g gehobelte Mandeln

200 g Haferflocken dazu geben.

Diese Masse auf die Aprikosenmarmelade streichen.

Bei 180 °C 20 Min backen.

Noch heiß in Dreiecke schneiden. Die beiden spitzen Ecken in **geschmolzene Schokoladenglasur** eintauchen und auf dem Backgitter trocknen lassen.



Teig:

1 ½ kg Mehl

2 Gl Zucker

1 Pck Hirschhornsalz

500 ml Kefir

3 Eier

250 g Margarine. Alles zu einem festen Teig verarbeiten und ein paar Stunden ruhen lassen.

Teig hauchdünn ausrollen und in Streifen schneiden, auf Förmchen aufdrehen und auf ein Blech stellen.

Bei 180°C goldgelb backen.

Creme:

4 B Sahne mit

5 B Schmand und

8 Pck Sahnesteif steif schlagen

250 g Quark löffelweise dazu geben

200 g Zucker einrieseln lassen

8 Pck Vanillinzucker dazu geben und alles gut verrühren.

Die Röllchen mit der Creme füllen.

8 Eier mit

5 Gl Zucker schaumig rühren

1 TL Salz

1 Zitronenöl

1 Gl Milch

3 TL Hirschhornsalz

1 kg Mehl

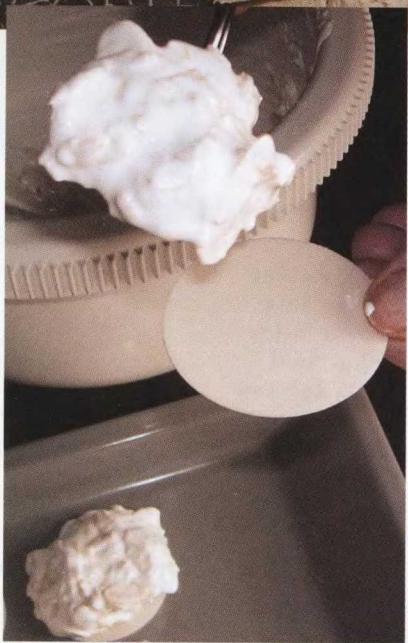
alle Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen 2 Stunden ruhen lassen, dann ausrollen und mit einem kleinen Glas runde Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 200°C goldgelb backen.

Guss:

1 Glas Wasser mit

3 Glas Zucker verrühren und 15 Min auf der kleinsten Flamme köcheln lassen.

In eine Schüssel 15-20 Plätzchen legen mit einem Schöpföffel Guss übergießen und mit einem Holzlöffel verrühren, bis der Guss an den Plätzchen weiß wird, auf ein Blech aneinander legen und trocknen lassen.



**3 Eiweiss
3 Pck gehobelte Mandeln
150 g Zucker
Oblaten**

Eiweiß mit Zucker schäumig schlagen.
Anschließend mit einem Löffel unter die
Mandeln heben.

Die Masse löffelweise auf die Oblaten
verteilen und diese auf ein Blech
legen.

Bei 180°C ca. 15 Min backen.



1/2 Pck frische Hefe

2 Eier

150 g Zucker

1 Prise Salz

250 ml Milch

200 g Mehl

100 g Rosinen

Den Teig zubereiten, bis er schön zäh-flüssig ist und dann 25 Min gehen lassen.

Teigmasse löffelweise in heißes Fett purzeln lassen und goldbraun backen. Purzelchen herausnehmen und mit **Puderzucker** bestreuen.



Teig:

1 B Schmand
2 Eigelb
1 Eiweiß
500 g Margarine
½ TL Salz
2 Pck Backpulver
ca 1 kg Mehl

Füllung:

200 g Rosinen

Alles zu einem Teig kneten. Teig dünn ausrollen und in große Kreise (ca. 20 cm Ø) ausschneiden. Wie eine Torte in Stücke schneiden. Auf die breite Seite eine Reihe Rosinen auslegen und zusammenrollen.

Bei ca. 200°C (Umluft) goldbraun backen.

Nach Abkühlen mit **Puderzucker** bestreuen.



**Teig:**

0,5 l Milch
250 g Margarine
1 Pck Hefe
1 Pck Vanillinzucker
160 g Zucker
1 Ei
850 g Mehl

Aus den Zutaten einen Teig zubereiten und 1 Stunde gehen lassen. Vom Teig kleine Brötchen formen und diese flach drücken. 1 TL Quark in die Mitte geben, am Rand 2 sich gegenüberliegende Schlitze schneiden. Eine Seite durch den gegenüberliegenden Schlitz ziehen, so dass in der Mitte die Füllung sichtbar wird. Bei 200°C 15 Min backen.

Füllung:

250 g Quark
2 Pck Vanillinzucker
1 Ei
2 EL Mehl

Die Zutaten gut durchrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Guss:

Puderzucker
Sahne

Die abgekühlten Quarkteilchen mit der Creme bepinseln.



- 4 Eier
- 1 Glas Zucker
- 3 Pck Vanillinzucker
- 500 g Quark
- 1 Glas Öl
- 3 Pck Backpulver
- Mehl

Alles zu einem Teig verrühren und nach Möglichkeit über Nacht stehen lassen. Teig ausrollen, mit verrührten **Schmand, Zucker und Mohn** bestreichen und zusammenrollen. Die Rolle in kleine Stücke schneiden. Reicht für ca. 2 Bleche.

Bei 180°C backen, danach mit **Puderzucker**lösung bestreichen (1 Pck Puderzucker + 5 EL Wasser).



Du schenkst uns, Herr, so väterlich
jetzt Speis und Trank. Wir preisen Dich.

Denn alles, was uns stärkt und nährt,
wird uns durch Deine Hand beschert.

Amen.

Festliche Platten

als Idee für besondere
Feierlichkeiten



Brötchenkranz



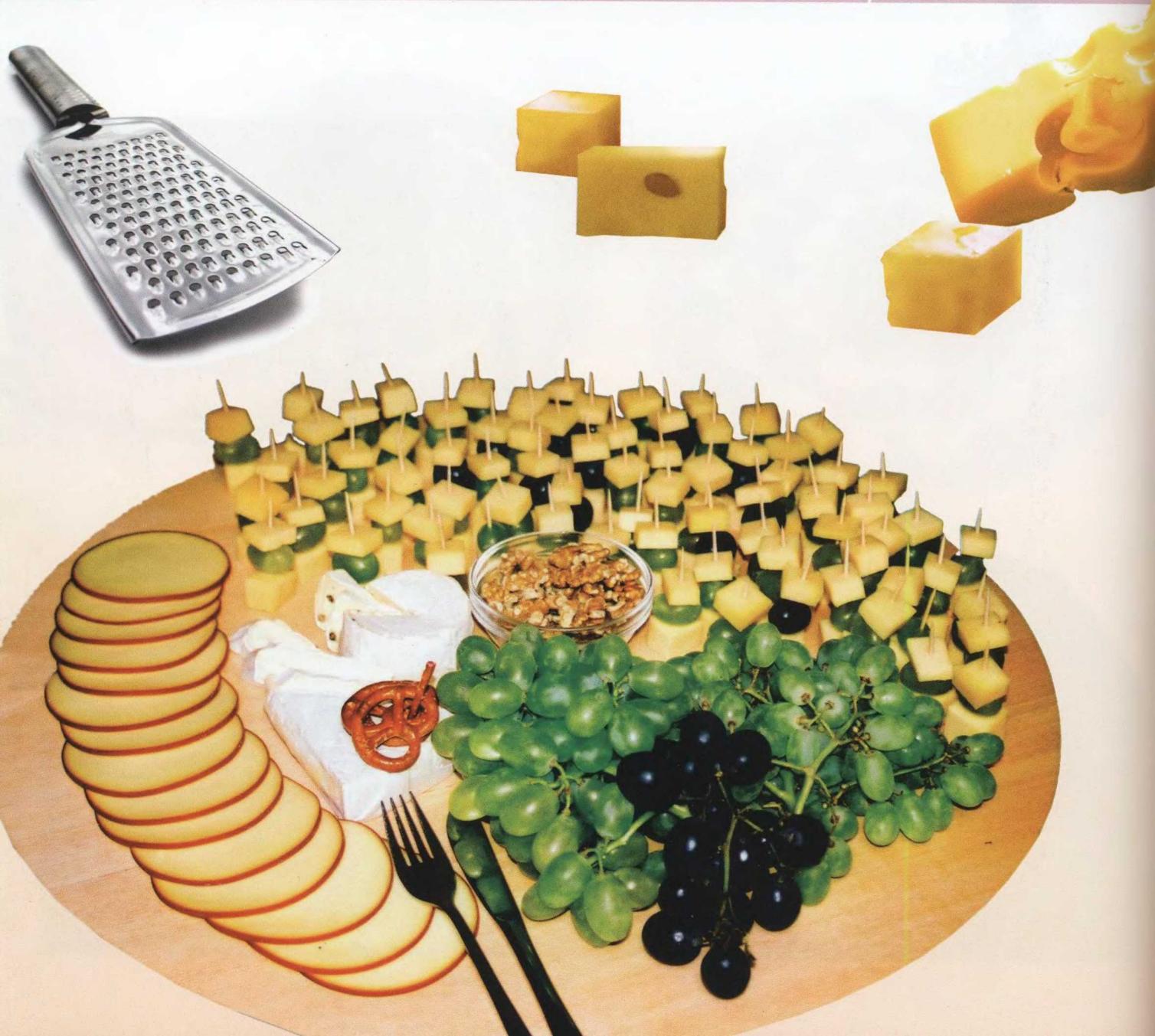
**0,5 l Buttermilch
0,5 l warmes Wasser
1 Pck frische Hefe
2 TL Zucker
ca. 2 kg Mehl
1 Hand voll Salz**

Einen weichen Teig kneten und ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach den Teig in einzelne Brötchen oder auch zu einem Kranz formen, mit geschlagenem Ei bestreichen und nach Geschmack mit verschiedenen Samen bestreuen (z.B.: Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kümmel, Kürbiskerne,...). Bei 190°C im vorgeheizten Backofen 15-20 Min backen.





















230

Fischplatten





Grundrezept für Hefeteig

1 l Milch
2 Pck frische Hefe
375 g Butter o. Margarine
2 EL Salz
1600 g Mehl

In etwa 250 ml Milch und 200 g Mehl die Hefe hineinbröckeln und gut verrühren.

Ca. 15 Min gehen lassen.

Restliche Zutaten nach und nach hineinkneten und den Teig ca. 20 Min weiterkneten! Den Teig gehen lassen, bis er etwa das doppelte Volumen erreicht hat.

Den Teig erneut kneten und nach Belieben verarbeiten.

Grundrezept für süßen Hefeteig

0,5 l Milch
1250 g Mehl
2 Pck frische Hefe
1 TL Salz
1 Vanillinzucker
200 g Zucker
5 Eier
100 g Butter
100 g Öl

Die Milch mit 500 g Mehl mit dem Mixer verrühren.

Die Hefe, Vanillinzucker, Salz und Zucker dazugeben und gut durchrühren.

Die Eier extra schlagen und dazugeben.

750 g Mehl untermengen, die geschmolzene Butter und das Öl zugießen und alles gut durchkneten, bis der Teig alles aufgenommen hat und glatt ist.

0,5 Std. gehen lassen, erneut kneten und nochmals 15 Min gehen lassen.

Dann den Teig nach Belieben verarbeiten.

B	-	Becher
Bd	-	Bund
ca	-	Circa
D	-	Dose
EL	-	Esslöffel
Gl	-	Glas
g	-	Gramm
gr	-	groß
kg	-	Kilogramm
kl	-	klein
l	-	Liter
Min	-	Minuten
Pck	-	Päckchen
Pr	-	Prise
St	-	Stück
Std	-	Stunde
T	-	Tasse
TL	-	Teelöffel

A

Abkürzungen	233
Ananasschnitten	152
Anitas Nussecken	192
Apfelkuchen	163
Apfelkuchen	146
Apfel-Quark-Auflauf	129
Apfelrolle	166
Aprikosen-Giotto-Torte	185
Aprikosenkuchen	151
Aprikosen-Mandel-Torte	167

B

Bärbel's Kartoffelsalat	33
Belegte Brötchen	138
Belegte Zucchini	133
Beljaschy	81
Bienenstich	145
Blätterteigtaschen	141
Borsch	43
Boskop-Torte	177
Brokkoli-Auflauf	113
Brotaufstrich pikant	136
Brötchenkranz	220
Bunte Gemüsepflanne	90
Bunter Salat mit Gouda	12
Butterkuchen	161
Butterrosen	210

C

Canadian Cinnamon Rolls	193
China-Pfanne	83
Chinesische Bratnudeln	107

E

Eiergericht aus Sofia	91
Eierlikörtorte	183
Eingelegte Pilze	14
Eingelegte Tomaten	35
Eingelegte Tomaten	13
Eingelegte Zucchini	16
Dillgurken	32
Eisbein mit Sauerkraut	64
Ela's Obstsalat	124
Entenbrustpfanne (chinesisch)	54

F

Festliche Platten	219
Feta- Kartoffel- Kücklein	94
Feta-Zucchini	132
Fischplatten	229
Fischplatten	228
Fleischplatten	227
Fleischspieße	114
Frikadellen (plautd. Ketlette)	67

Fritierter Dorsch.....	110
Fruchtiger Käsesalat.....	18

G

Gebackene Auberginen	78
Gedeckter Kirsch-Apfel-Ku.....	157
Gedeckter Kirschkuchen.....	155
Gefüllte Baguettes.....	140
Gefüllte Champignonköpfe	70
Gefüllte Dampfnudeln	69
Gefüllte Eierkuchen.....	73
Gefüllte Paprika	57
Gemüseplatten	221-222
General	180
Geräucherter Wickling	109
Gertruds Kopytkas	112
Gewitterkuchen	154
Griechischer Salat.....	21
Grünkernfrikadellen	82
Grünkernsuppe.....	39
Gulaschsuppe	44
Gyros spezial	99
Gyrossuppe.....	48

H

Hack-Brötchen.....	137
Hackröllchen mit Frischkäse.....	96

Hähnchen auf Kartoffeln	98
Hähnchen in Currysauce.....	107
Hähnchen-Geschnetzeltes.....	101
Hefeteig-Grundrezepte	232
Hefeteilchen mit Dörrobst.....	191
Hefezopf schwarz-weiß	165
Himbeer-Joghurt-Speise	128
Himbeerkuchen	162
Himbeertorte.....	181
Hörnchen.....	198
Hühnchen in heller Sauce	92
Hühnersuppe	47
Husarenhütchen.....	209

I

Ikra.....	31
Italo-Pfanne	61

K

Kalte Sommersuppe	42
Kanadische Toffee Bites	126
Kaninchenbraten	115
Kapris	164
Kartoffelauflauf	89
Kartoffelhörnchen	201
Käse-Bechamel-Kartoffeln	68
Käseplatten.....	225

Käseplatten.....	226
Käseplatten.....	224
Käsesuppe.....	38
Kasseler mit grünen Bohnen	106
Kasseler mit Rösti	64
Kirsch-Crêpes	189
Kirsch-Streuselkuchen.....	147
Klopssuppe.....	50
Knackiger Weißkohl.....	24
Kohl-Auflauf	88
Kohlrouladensuppe.....	45
Kompott (Fruchtsaft)	126
Krautsalat.....	10
Krautsalat von Wassiliki	34
Kringel.....	206
Kuchen.....	143
Kugel (litauische Kartoffel).....	85
Kühle Erfrischung	121
Kürbis - „Perschtie“	208

L

Lange Apfeltaschen.....	202
Laugenbrezeln.....	137
Linsensuppe	40
Lippischer Pickert	188
Litauische Zeppeliny	79
Lockerer Mandelkuchen	158

M

Mandarinen Quarkspeise.....	125
Manty	77
Maronen-Pilzsuppe	51
Marzipancreme	129
Marzipantorte	179
Mikadotorte	173
Milchschnitte	159
Mi-Nudeln.....	63
Miri's Salsapfannkuchen	56
Mohnschnecken	217
Moos.....	118
Moussaka	71

N

Nachspeisen	117
Nuckeltorte	184
Nudeln mit Bockwurstsauce	104
Nudelnester	59
Nudel-Thunfisch-Auflauf	60
Nudel-Thunfisch-Salat.....	29
Nussecken	211
Nusschnecken.....	195

O

Obstgarten.....	156
Obstkuchen mit Mürbeteig	149
Obstsuppe (Uftmoos).....	119
Oliven-Feta-Salat	30

P

Panzarotti.....	86
Paprikacremesuppe	49
Paprika-Hähnchenbrustfilets	84
Paprikasalat aus dem Glas	28
Pfannkuchen mit Quark.....	204
Pfirsich-Maracuja-Torte	170
Pirogen mit Sauerampfer.....	194
Porréosalat.....	11
Prag-Kuchen.....	144
Preprawa	43
Prjaniki	212
Purzelchen	214
Putenschnitzel mit Pfirsichen.....	66

Q

Quarkteilchen	216
Quarktorte fein	172

R

Rätsel-Torte	176
Reisauflauf.....	97
Rogaliki (Hörnchen).....	203
Röllchen aus Kant	212
Rollkuchen	199
Rosinenröllchen	215
Rote Bete-Salat	27
Rotkäppchentorte.....	174

S

Saftige-Schnitzel-Pizza.....	65
Salate.....	9
Salzgurken konserviert.....	23
Sauerkraut-einlegen.....	24
Schi.....	46
Schichtnachtisch.....	128
Schichtsalat.....	17
Schisch-Kebab	80
Schluchttorte mit Kirschen.....	175
Schmandbrötchen.....	139
Schmandtorte	171
Schneehauben.....	213
Schnee-Kirschen.....	127
Schnettje	134
Schnitzelpfanne	100
Schokoladen-Haseluß-Kuchen ..	153
Schüttel-Zwiebelkuchen.....	75

Schweinshaxen mit Grillkart.	102
Schweizer Salat	19
Seelachs gebacken	108
Snacks	131
Soljanka	41
Sonntags-Brathähnchen	105
Sonntagskuchen	160
Spaghetti mit Gemüsestreifen	95
Spinat- Käse- Crêpes	62
Stracciatellaquark	120
Streuselkuchen	148
Streuselplätzchen	207
Strudel	55
Suchariki	200
Suppen	37
Susi's Plow	72

T

Thiltje	93
Thunfischsalat	25
Thunfischsalat mit Ei	20
Thüringer Kuchen	87
Tiramisu-Torte	182
Tomaten-Paprika-Salat	22
Torten	169
Torten	231
Tschebureki	74
Tzatziki von Wassiliki	15

V

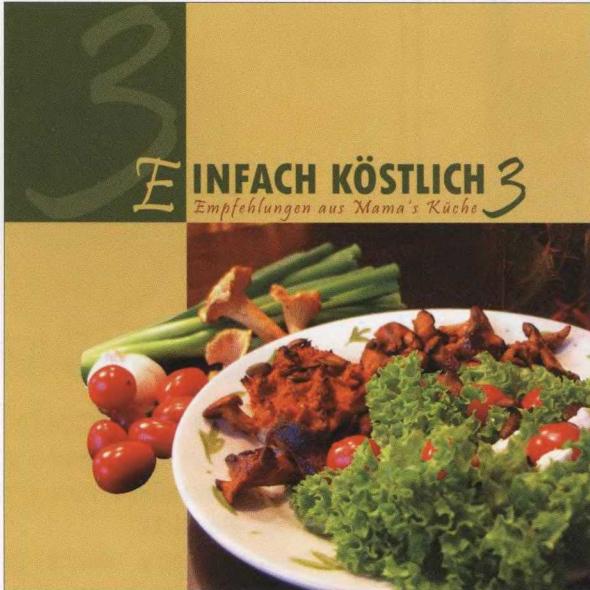
Versenkte Schnitte	123
Vietnamesische Frühlingsröll	111

W

Waffeln	190
Waffelröllchen-Kirschtorte	178
Walnussbrot	205
Wassermelonen konserviert	122
Weißenkohl-Rohkostsalat	26
Wurstplatten	223
Wurststrudel	135

Z

Zucchini mit Thunfisch	103
Zwieback	196
Zwiebelkuchen	58



Einfach köstlich 3

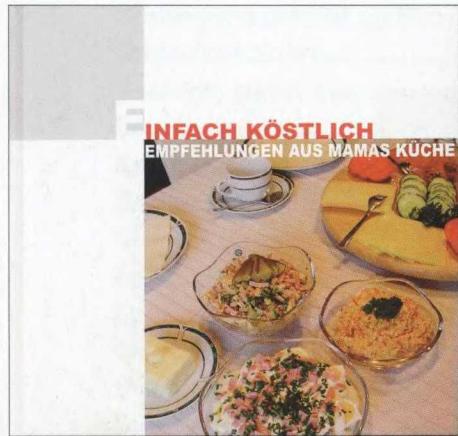
Empfehlungen aus Mama's Küche

Das dritte Kochbuch mit vielen neuen Rezepten für den schnellen Alltag, für besondere Festessen und vieles mehr...

Hardcover, durchg. 4-farbig, ca 200 Rezepte
Lassen sie sich überraschen!!!

05-5-036

€ 14,95



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



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!

Долгожданная 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

Wer von uns erinnert sich nicht gerne an die wundervollen
Gerichte aus Mama's Küche? Auch im zweiten Band von
„Einfach köstlich“ gibt es wieder viele
bewährte Rezepte

aus der internationalen Küche. Ob Pflaumenkuchen, gebratene
Auberginen, Tschibureki, oder auch Gerichte zu
Feierlichkeiten - alle Rezepte wurden schon im Alltag
erprobt und sind wärmstens zu empfehlen.
Sollten Sie noch nicht mit dieser abwechslungsreichen Küche
vertraut sein, dann sei Ihnen gesagt: Sie verpassen
wunderbare Momente des Genießens.

Alle Gerichte Sind einfach zu kochen und erfordern keine
exotischen Zutaten. Einfach lecker, einfach köstlich!

Guten Appetit!

ISBN 978-3-936850-21-5

