
Gesammelte Rezepte

Lorenz Lang

The characters/ingredients and incidents/cooking portrayed and the names/dishes herein are fictious, and any similarity to the name/dish, character/ingredient or history/cooking of any person/vegetable is entirely coincidental and unintentional.

Stand: 31. Juli 2005

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

compiled with [L^AT_EX 2_ε](#) [[GMS94](#)]
and the package [cooking](#)

Inhaltsverzeichnis

1	Vorspeisen	5
2	Partygeschichten	14
3	Hauptgerichte	21
4	Beilagen	39
5	Süßes	49
6	Kuchen u.ä.	57
7	Teilchen	69
8	Plätzchen	76
9	Getränke	83
A	Anhang	88

Vorwort

Dieses Kochbuch ist an sich kein „richtiges“ Kochbuch. Eher ein Koch-, Kuchen-, Plätzchen- und Desertbuch.

Die Rezepte sind von vielen Personen aus meinem Bekanntenkreis mit gebastelt worden, oder aber irgendein Fernsehkoch hat mal wieder etwas verbrochen, das dann von mir abgewandelt und weiterverbraten wurde.

Wer besondere Rezepte hat, oder aber Tippfähler in meinen Rezepten findet, kann mir an die Adresse, die unter diesem Text vermerkt ist, eine E-Mail schreiben.

Ansonsten werden alle PDF-Dokumente auf dieser Seite regelmäßig erneuert und gepflegt. Sie sehen momentan die Version vom **31. Juli 2005**; einige Monate nach diesem Datum dürfte es eine neue Version meiner gesammelten Rezepte geben. Einfach wieder mal vorbeischaun!

In diesem Sinne: LUSTIGES WEITERVERBRATEN!

Passau, im Januar 2002

Neu: Alle vegetarischen Gerichte sind mit diesem netten Anti-Kuh-Symbol versehen; Gerichte die fast vegetarisch sind, das Blaue-Kuh-Symbol. D.h. in den Tipps ist ein Ersatz für die Fleischeinlage angegeben. (Dies gilt für Vorspeisen, Hauptgerichte und Beilagen; wer will schon Kuchen mit toten Kühen?) Es gibt im Anhang auch eine Liste der **vegetarischen** und **fast vegetarischen** Gerichte.



Passau, 01. Juli 2002

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

Kapitel 1

Vorspeisen

1.1 Avocado cremesuppe	5
1.2 Chicorée Salat	6
1.3 Chicorée Blätter	7
1.4 Eiersalat	7
1.5 Kürbis Carpaccio	8
1.6 Kokos Suppe	9
1.7 Maissalat	10
1.8 Menemen	11
1.9 Sushi	11
1.10 Tomates Crevettes	12

1.1 Avocado cremesuppe

*Avocado cremesuppe mit Lachs und
Sauerkirschrahm¹*

2¹/₂ EL Olivenöl und

*300ml trockenen
Weißwein* in einen Topf geben.

2 Bund Petersilie pürieren, dazugeben, leise köcheln lassen.

2 Avocados schälen, entkernen, mit

¹Vielen Dank an Andres Thurm für das Rezept!

Zitronensaft einer Zitrone pürieren, Topf vom Feuer nehmen und Avocado Püree dazugeben. Mit
ca. 500ml H₂O auffüllen. Ziehen lassen.
Lachs (pro Person 1 Filet) in
Sonnenblumenöl sachte gar braten.
250g Sahne mit
Sahnesteif
etwas Kirschsafft und
einer Prise Salz steif schlagen.
 Die fertiggebratenen Filets in Suppenteller geben, mit Suppe auffüllen, Sahnehaube darauf geben,
Walnüsse hacken, darüber streuen, zum Abschluß
eingelegte Sauerkirschen abtropfen, in die Sahnehauben einsinken lassen. Fertig.
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Beilage: Croûtons



1.2 Chicorée Salat

*Chicorée Salat*²

3 Eier hartkochen und in kleine Stückchen schneiden.
 Zu den Eiern
2 – 3 EL Joghurt
2 – 3 TL süßen Hausmacher Senf
süßes Paprikapulver nach Belieben,
etwas Zimt
1 TL Zucker sowie
1 Prise Salz geben. Alles zu einer Soße vermischen

²Vielen Dank an Ramona Schneider für das Rezept!

2 – 3 *Chicorée Salate* putzen und in dünne Ringe schneiden, die Soße dazu-
geben, einige Stunden ziehen lassen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Tipp:

- ★ Der Joghurt läßt recht gut durch Frischkäse ersetzen, was einen pikanteren Eindruck vermittelt.
- ★ Um das Rezept etwas fruchtiger zu gestalten, einen Apfel in kleine Stifte hobeln, und mit etwas Apfelessig mit in den Salat geben.

1.3 Chicorée Blätter

Angebratene Chicorée Blätter



3 *Chicorée Salate* waschen, Strunk entfernen und die Blätter einzeln ab-
nehmen, nicht zerschneiden. In einer

großen Pfanne großzügig

Butter zerlassen, die Blätter nebeneinander liegend einlegen,
mit einer Marinade aus

1 *EL Olivenöl*

1 *EL Pesto*

1 *TL*

Gemüseinstantbrühe und

Pfeffer beträufeln, jedes Blatt mit

einer Scheibe Käse belegen, etwas braten lassen und zum Schluß mit ei-
nem Sieb etwas

Kristallzucker über die Blätter stäuben und karamellisieren lassen.
Noch heiß servieren. Der Käse sollte geschmolzen sein.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Beilage: Brot/Toast mit Butter

1.4 Eiersalat

Eiersalat



4 *Eier* hartkochen, mit einem

Eierschneider in Scheiben schneiden,
2 Tomaten waschen und würfeln, sowie
einige Gewürzgurken würfeln. Aus
4 EL Olivenöl
2 EL Weinessig
1 TL süßem Senf und
1 Messerspitze Salz eine Soße bereiten, mit den gewürfelten Zutaten gut
 vermischen und einige Stunden ziehen lassen.
1 EL Schnittlauch darüber hacken.
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Beilage: Toast



1.5 Kürbis Carpaccio

Kürbis Carpaccio

500g süßsauer
ingelegter Kürbis und
500g Tomaten kleinschneiden, in einen geeigneten Behälter geben und
 pürieren. Aus
5 EL Rotweinessig
100ml H₂O
1 EL
Gemüseinstantbrühe und
Pfeffer unter leichter Erwärmung (Mikrowelle) eine starke
 Brühe bereiten, in das Püree mischen. Alles kaltstellen.
 Vor Genuß
50g Sesam in einer heißen Pfanne anrösten, mit
5 EL kaltgepresstes
Olivenöl und
2 EL getrocknete
Petersilie in das kalte Püree mischen; in gekühlte Teller geben.
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Beilage: Baguette

Tipp:

- ★ Soll es nicht gar so vegetarisch sein, Filetscheibchen sehr flach klopfen, in wenig Öl schnell braten, den Saft mit in das Carpaccio geben, mit den Filetscheiben anrichten.

1.6 Kokos Suppe

Kokos Suppe

- 300g Rindfleisch* mit
Olivenöl scharf anbraten.
- 3 Gemüsezwiebeln* schälen und grob kleinschneiden, das Fleisch aus dem Topf nehmen, die Zwiebeln anbraten. Mit
Currypulver
Süßes Paprikapulver
Dill
Pfeffer und
Gemüseinstantbrühe scharf würzen bzw. kurz mitrösten lassen.
 $\frac{3}{4}$ l H_2O und
 $\frac{1}{2}$ l *Kokosnußmilch* dazuschütten, das Fleisch wieder einlegen und alles leise köcheln lassen. Nach ca. 1,5 bis 2 Stunden dürfte das Fleisch gut weich geworden sein und die Suppe leicht reduziert sein. Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden, in Suppenteller verteilen. Die Suppe mit dem
Saft einer Zitrone und mit
100ml Sahne verfeinern, evtl. mit den schon zuvor verwendeten Gewürzen nachwürzen, in die Teller füllen. Eine
trockene, beschichtete Pfanne stark erhitzen, die Hitze abstellen,
200g Kokosraspel hineingeben und unter ständigem Wenden die Raspel goldbraun rösten, bis sich ein kräftiger Kokosgeruch

entfaltet. Die heißen Raspel in die Suppe und auf das Fleisch streuen. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Beilage: Weißwein

Tipp:

- ★ Um dem Gericht die Schärfe zu nehmen dient die Kokosnußmilch; um dem Gericht hingegen eine gewisse Süße zu verleihen (sofern gewünscht) einfach einen EL Blütenhonig einrühren.
- ★ Am besten legt man das Fleisch während des langen Köchelns in einen Bratkorb; so verhindert man das Anbrennen.
- ★ Vor dem Servieren die Gemüsezwiebeln (Schalotten) aus der Suppe sieben, fein pürieren und mit etwas Pfeffer und süßen Paprikapulver als Dip für Brot verwenden.

Wichtig: *Nicht wieder in die Suppe geben!*



1.7 Maissalat

*Maissalat*³

1 Gemüsegurke fein hobeln,

400g Schafskäse (2 Scheiben in Salzlake) in kleine Würfel schneiden, dazu

500g Dosenmais (abtropfen lassen!) geben und vermischen.

1 Becher Joghurt untermischen und nach Belieben mit

viel Dill

Italienischen Kräutern

süßer Paprika

etwas Essig und

etwas Salz abschmecken.

Zubereitungszeit: 5 Minuten (Sollte aber einige Stunden ziehen!)

Beilage: Butters toast, Brezen

³erfunden durch Zufall und Zutatenmangel von Florian Grotz.

Tipp:

- ★ Wenn es schnell gehen soll, einfach ein fertiges Joghurt Salat-Dressing dazugeben und durchziehen lassen.

1.8 Menemen*Menemen*

1 Grüne Paprika

1 Tomate

5 mittlere Champignons und ein

10cm Stück Salatgurke waschen, schälen, schnippeln, in

Olivenöl anbraten bis der Boden der Pfanne trocken wird. Unterdessen

6 Eier und einen gehackten

Bund Petersilie mit den Gewürzen

1 TL Sumak ⁴

Pfeffer und

etwas Salz sehr schaumig rühren, über das Gemüse in die Pfanne geben, wie Rührei fertigbraten.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Beilage: Vollkornbrot mit Butter

1.9 Sushi*Europäisches Sushi*

1/2 l H₂O zum Kochen bringen,

wenig Reis mit

etwas Salz darin verkochen lassen;

⁴*Sumak*: türkisches, sehr scharfes Gewürz. Besteht unter anderem aus gemahlenden (ganzen) Chilis

- 250g Reis* 20 Minuten kochen lassen.
Wichtig: *Nicht umrühren! Anbrennen ist erwünscht!*
- 4 Nori Blätter* vorsichtig in trockener Pfanne anrösten.
- 150g Räucherlachs* in 3cm Streifen schneiden.
- 1 Avocado* entkernen, schälen, in Stifte schneiden. Nun die Blätter zu $\frac{1}{3}$ mit Reis bedecken, Avocado Stifte und Lachs auflegen, vorsichtig einrollen, kurz ruhen lassen, die Ränder der Rolle mit einem scharfen Messer entfernen, den Rest in Stücke schneiden, evtl. mit Dip servieren.
- Zubereitungszeit:** 20 Minuten
- Beilage:** Sake, Dip's

Tipp:

- ★ Die Nori Blätter sind nach dem Rösten sehr steif und brüchig; legt man den Reis auf lassen sie sich ohne Probleme wieder einrollen und weiterverarbeiten.
- ★ Europäisches Sushi deswegen, weil kein roher, sondern geräucherter Fisch verwendet wird.
- ★ In diesem Sinne: *Sushi und Kafka soll man nicht vermischen!*

1.10 Tomates Crevettes

*Tomates Crevettes*⁵

- einige Tomaten* kurz überbrühen, in kaltem H₂O abschrecken und die Haut abziehen, rund um den grünen Strunk einen Deckel aus den Tomaten schneiden, die „Innereien“ mit einem
- Melonenausstecher* entfernen.
- Crevette* ⁶ (am besten fertig geschält) mit
- Majonäse* vermischen – zwei Teile Krabben auf ein Teil Mayo – sanft mit
- wenig Pfeffer* und

⁵Danke an Aude!

⁶*Crevette*: (auch Krevette) Nordseekrabben

einem Hauch Dill abschmecken. Mit dem abgeschnittenen Deckel zudeckeln.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Beilage: Baguette

Tipp:

- ★ Unbedingt auf die Frische der Krabben achten!
- ★ Entweder direkt verzehren oder kalt stellen!

Kapitel 2

Partygeschichten

2.1 Baguettes	14
2.2 Bayerisches Blini	15
2.3 Nudelsalat	16
2.4 Ostertorte	16
2.5 Party-Kartoffelsalat	18
2.6 Reitersuppe	19

2.1 Baguettes

*Brotzeit Baguettes*¹

300g Kochschinken würfeln. Aus

300g Emmentaler (gerieben)

75g Butter (weich)

1 Becher Crème fraîche (mit Kräutern) und

150g Joghurt mit dem Schinken eine Masse bereiten. Mit

Salz und

Pfeffer nach Geschmack würzen. Evtl. eine

Kräutermischung (gibts tiefgefroren z. B. von Iglu) zugeben. Die Masse auf zerteiltes

¹Vielen Dank an Brigitte Weizmann für das Rezept!

Stangenweißbrot geben, überbacken.

Backen: 10min. Heißluft: bei 170°C oder Ober-/Unterhitze: 10min.
bei 200°C

Zubereitungszeit: 10 Minuten

2.2 Bayerisches Blini

Bayerisches Blini (ca. 8 Stück)

200g Mehl

3 Eigelbe

200g gequetschte
Kartoffeln ²

1 Tasse lauwarme Milch

1 TL Zucker und

40g Hefe in eine Schüssel geben und zu einem sehr weichen Teig
vermengen. 15 min. gehen lassen. Währenddessen

200g Leberkäs (oder beliebige andere, fleischerne Dinge) durch den
Wolf geben.

3 Eiweiße mit

einer Prise Salz steif schlagen. Nach Ablauf der Geh-Zeit den

Leberkäs und das

Eiweiß vorsichtig unterheben und glattrühren. Eine Pfanne
mit

Öl ca. 1 1/2 cm hoch befüllen; sehr heiß werden lassen. Mit
einer Schöpfkelle Teigbatzen abnehmen, in die Pfanne
legen und ausbacken lassen. Nicht zu früh wenden. Da-
nach mit Küchentrepp abtupfen und heiß servieren.

Zubereitungszeit: 45 min.

Beilage: Kürbiskompott

²gequetschte Kartoffeln: Kartoffeln schälen, ca. 20 min. kochen, durch ein Sieb streichen.

2.3 Nudelsalat

Nudelsalat

- 500g Hörnchennudeln in gesalzenem, mit einem
Schuß Öl versehenen H₂O sprudelnd kochen. Folgende Zutaten würfeln:
 300g Wurst (evtl. auch Salami)
 500g Leerdammer Käse
 8 Tomaten
 1 Glas Essiggurken Diese Zutaten in eine (wirklich) große Schüssel geben, in der man alles noch bequem umrühren kann. Aus
 1/8 l Milch
 4 EL süße Sahne
 Saft einer Zitrone und
 3 EL Paprikapulver eine Soße bereiten. Mit
 2 TL Zucker
 Salz und
 Pfeffer recht scharf abschmecken; die Soße unter die Zutaten mengen. Den Salat für einige Stunden kalt stellen und durchziehen lassen.
- Zubereitungszeit:** 20 Minuten
Beilage: frische Brezen



2.4 Ostertorte

Torta Pasqualina

- 500g Mehl mit
 einer Prise Salz
 50ml Olivenöl und
 1/4 l H₂O zu einem freundlichen Teig verarbeiten. Den Teig in acht Teile teilen und auf einem bemehlten Brett ca. 1 – 2 Stunden unter einem feuchten Leintuch gemächlich ruhen lassen. Währenddessen eine

- Springform* ($\varnothing 26\text{cm}$) am Boden mit Backpapier beziehen, den Rand mit
- Olivenöl* einölen. Die einzelnen Teigportionen sehr dünn auswalgen und überlappend und gut über den Rand ragend in die Form legen. Die überlappenden Stellen gut mit
- Olivenöl* einpinseln; dadurch wird später der Teig etwas schichtiger, was geschmacklich recht gut passt. Einen Teigling als Abdeckung überbehalten. Nun die
- Spinatfüllung* (*s. u.*) glatt in der Form verteilen, mit einem
- Esslöffel* sieben Mulden in den Spinat drücken und
- sieben Eier* vorsichtig hineinschlagen, so dass die Eigelbe ganz bleiben. Die über den Rand hängenden Teiglappen über die Masse schlagen, nochmals mit Öl einpinseln und alles mit dem überbehaltenen Teigling abdecken und abbacken.
- Backen:** 75 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze)
- Wichtig:** *Auf keinen Fall auf die letzte Teigschicht Öl auftragen, da dies blaue Schwaden bildet, sich an den Ofenwänden anlagert, beim Backen anbrennt und währenddessen auch noch unangenehm riecht. Sollte es trotzdem passieren: Der Ostertorte passiert nichts. Der Teig ist so resistent, dass er den Geruch nicht annimmt, wenn die blauen Ölschwaden alle zehn Minuten aus dem Ofen gelüftet werden.*

Zubereitungszeit: ca. 3,5 Stunden

Beilage: Ich empfehle dazu einen grünen Veltliner.

Die Spinatfüllung

- 3 alte Semmeln* in kleine Würfel schneiden, zwei in
- 200ml heißer Milch* einweichen lassen.
- 1kg Spinat* kurz blanchieren und danach möglichst viel vom Kochwasser wieder auspressen und dann grob hacken, in eine
- Rührschüssel* geben.
- Eine Prise Salz* hinzugeben, mit
- Pfeffer* und

Muskatnuss kräftig würzen. Die
eingeweichte Semmelstücke mit
Zwei Eiern verquirlen und in die Masse geben.
300g Ricotta ³hobeln, einrühren,
100g Edamer hobeln und ebenfalls in die Schüssel geben. Die
dritte Semmel dazugeben, um das Wasser der Spinatfüllung etwas zu binden.

Tipp:

- ★ Ich nehme meistens Tiefkühlspinat, da der schneller zu verarbeiten ist und damit das ziemlich langwierige Rezept etwas verkürzt.
- ★ Statt der Semmeln kann man auch gut alte Brezen verwenden.
- ★ Es lohnt sich nur frisch geriebenen Muskat zu verwenden.
- ★ Eignet sich hervorragend als Mitbringsel für Weihnachtsfeiern...



2.5 Party-Kartoffelsalat

Party-Kartoffelsalat

1kg Kartoffeln mit Schale kochen. Heiß schälen und in eine Schüssel schnippeln.

ca. 200ml Essig von Gewürzgurken von den Gurken und den darinschwimmenden Gewürzen trennen und zu den Kartoffeln geben.

250g Salat Majonäse mit
250g Joghurt vermischen, mit
3EL Regensburger Senf und
Pfeffer scharf abschmecken.

5 – 8 Gewürzgurken fein schnippeln, unter die Kartoffeln mengen.

³*Ricotta*: Ist ein weißer Käse, der von sehr unterschiedlicher Konsistenz sein kann. Ist er nicht fest genug um gehobelt zu werden einfach in kleine Bröckchen zerkleinern. Bekommt man keinen Ricotta, einfach durch guten Fetakäse ersetzen.

1 Dose Mais abtropfen, ebenfalls unterheben.

6 Eier hart kochen⁴ und mit dem Eierschneider in handliche Stückchen verarbeiten. Ab in den Salat. Für die besondere Note eignet sich eine

Messerspitze Curry und

Balsamico Essig (weiß) nach Geschmack. Darauf achten, dass der Salat nicht zu flüssig wird.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Beilage: Kräuterbaguette

2.6 Reitersuppe

Reitersuppe

*500g Hackfleisch
(gemischt)* in

Olivenöl (in einem Topf) anbraten.

eine rote Paprika schnippeln, dazuwerfen.

eine Dose Ananas in Stücke schneiden – nicht die Dose, sondern die Ananasscheiben – und mit dem Saft und

eine Dose Champignons (ohne Saft) mit in den Topf geben. Schließlich mit

einer Dose

konzentrierte

Gulaschsuppe nicht aufkochen, nur eine halbe Stunde auf leiser Flamme ziehen lassen, großzügig mit

Paprika Edelsüß abschmecken, evtl. noch

etwas Olivenöl zugeben. Als letzte Zutat

eine kleine Dose Mais (ohne Saft) in der Suppe noch etwas wärmen lassen, fertig!

Zubereitungszeit: 20 Minuten

⁴*Eier hart kochen:* Möchte man den Salat ein paar Tage aufheben empfiehlt es sich die Eier gute 15min. zu kochen, dass sie komplett „durch“ sind.

Beilage: Kräuterbaguette

Tipp:

- ★ Nicht zu stark salzen, die konzentrierte Gulaschsuppe ist meist schon salzig genug.

Kapitel 3

Hauptgerichte

3.1	Blaue Zipfel	21
3.2	Champignon Pfanne	22
3.3	Dampfnudeln	23
3.4	Mosaikbrot	24
3.5	Neujahrs Ente	25
3.6	Paprikasch	26
3.7	Pilz-Paprika Pfanne	26
3.8	Pizza	27
3.9	Pikantes Omelett	28
3.10	Reisfleisch	29
3.11	Eier in Remouladensoße	29
3.12	Rindfleischpfanne	30
3.13	Sauerkrautauflauf	31
3.14	Sauer-Scharfes Rindfleisch	32
3.15	Schatzi-Auflauf	33
3.16	Schatzi-Auflauf die zweite	34
3.17	Schlesisches Himmelreich	35
3.18	Spargel mit Eiersoße	36
3.19	Süße Curry-Pfanne	37

3.1 Blaue Zipfel

Blaue Zipfel

4 milde Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit
 5 – 10 Pfefferkörnern
 15 Nelken

2 Lorbeerblättern
 einigen Senfkörnern
 einer kräftigen Prise
 Salz und
 1/2 Teelöffel Zucker in
 H₂O mit
 1/4 l Essig aufkochen lassen, die Hitze verringern,
 2 Dutzend Nürnberger
 Rostbratwürste einlegen und 10 min. ziehen lassen. Auf keinen Fall
 kochen!
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Beilage: kräftiges Schwarzbrot

Tipp:

- ★ Fertige „Blaue Zipfel“ im Topf (ohne Hitzezufuhr) eine Nacht lang stehen lassen und am nächsten Tag aufwärmen. Dann schmeckt's am besten.
- ★ Das Gericht heißt deswegen „Blaue Zipfel“, weil sich die Würste kurzzeitig leicht blau färben, wenn sie mit Zwiebeln gekocht werden.

3.2 Champignon Pfanne*Champignonpfanne mit Kartoffelknödeln*

1kg Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
 300g Räucherspeck würfeln, im AMC-Pfannenbräter auslassen, die Reste
 beseitigen, die Pilze im ausgelassenen Fett mit etwas
 Öl anbraten und eine Weile schmoren lassen. Während-
 dessen
 250g süße Sahne
 2 Eier und
 1/8 l starke Gemüsebrühe gut vermengen, mit
 Salz
 Pfeffer

Muskat und
gehackter Petersilie abschmecken, das Gemisch zu den Pilzen geben und
 10 – 15 Minuten leise köcheln lassen.

Zubereitungszeit: (mit Beilage) einen ganzen Vormittag

Beilage: **Kartoffelknödel**

Tipp:

- ★ Um das Ganze vegetarisch zu gestalten nicht den Räucherspeck auslassen, sondern Butter zum anbraten nehmen.

Wichtig: *Nicht zu scharf anbraten, da Butter leicht verbrennt!*

3.3 Dampfnudeln

Dampfnudeln (8 Stück)



500g Mehl

40g Hefe

2 EL Zucker und

1 Tasse lauwarme Milch (Mikrowelle!) zu einem Vorteig vermengen und 15 min.
 gehen lassen.

50g Margarine verflüssigen (Mikrowelle!)

1/8 l heiße Milch (Mikrowelle!)

50g Zucker und

1 Prise Salz zum Vorteig geben, unterrühren, einen weichen Teig
 bereiten. 15 min. gehen lassen.

Nach der Geh-Zeit die Nudeln formen, auf ein bemehl-
 tes Brett geben und nochmals 10 min. gehen lassen.
 Unterdessen ein Gemisch aus

Milch und

ein Brocken Butter in eine Pfanne/einen Topf geben (ca. 2 – 3 cm hoch)
 und erwärmen. Die geformten Nudeln in die warme
 Milch geben, mit einem Deckel verschließen und Ko-
 chen lassen. Heiß servieren.

Wichtig: *Deckel erst nach ca. 5 – 12 min. Kochzeit
 lüften! Sonst fallen die Dampfnudeln zusammen.*

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Beilage: Vanillesoße, Rote Grütze, Schokoladensoße



3.4 Mosaikbrot

*Mosaikbrot*¹

1 – 2 Baguette köpfen und aushöhlen.

300g Schnitzelfleisch würfeln, anbraten.

3 Tomaten pürieren, zum Fleisch geben und leise gar köcheln lassen.

3 Eier sehr hart kochen, würfeln,

150g Leerdammer Käse fein hobeln,

100g Pistazien schälen, grob hacken,

200g grüne Oliven ² hacken, Fleisch vom Herd nehmen, alle vorbereiteten Zutaten zugeben, evtl. mit

etwas Brotkrume verfestigen, mit

Regensburger Senf

Salz und

Pfeffer kräftig würzen. Die recht zähe Masse in die vorbereiteten Baguettes füllen, entweder warm genießen, oder erst eine Weile kalt stellen.

Zubereitungszeit: 30 min.

Beilage: Rotwein

Tipp:

- ★ Statt dem angebratenen Schweinefleisch kann man z. B. in Butter angeschwenkten Schafskäse, eingelegten Tofu, oder auch gedünsteten Blumenkohl verwenden.

¹Vielen Dank an Thomas Lieven für das Rezept!

²*Oliven:* Möglichst nicht mit Paprika gespickt; entkernt und in pikante Kräuter eingelegt paßt besser.

3.5 Neujahrs Ente

Neujahrs Ente

Eine 2kg Ente auftauen, falls sie tiefgefroren war, alle Innereien entnehmen und ausgiebig mit

Wasser spülen. Die Ente außen und innen kräftig mit

Salz

Pfeffer und viel

Majoran großzügig würzen. Die bereits vorbereitete

Fülle (s.d.) in die Ente stopfen, die Halsöffnung und das Hinterteil mit

Rouladennadeln gut verschließen. Auf unterster Schiene eine Fettpfanne, die Ente auf einen Rost auf mittlere Schiene. Besitzt das Backrohr ein spezielles Umluft Bratsystem, die gefüllte Ente auf den Rücken legen und braten lassen. Verfügt man nicht über solch ein System, die Ente erst auf den Bauch legen und nach angemessener Zeit auf den Rücken legen und fertig braten lassen.

Braten: ca. 1 – 2 Stunden bei 165°C (Bratsystem oder Ober-/Unterhitze)

Beilage: Knödel und Blaukraut

Enten Füllung

1 Gemüsezwiebel schälen und würfeln.

1 Apfel schälen, enthäusen und würfeln.

200g Räucherspeck sehr klein würfeln.

1 altbackene Semmel würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten mit

100g weicher Butter und

*200g Brät*³ gut vermengen, mit

Pfeffer und

Majoran sehr pikant abschmecken.

³*Brät:* feinstgemahlene Kalbfleisch

3.6 Paprikasch

Hühner Paprikasch

- 400g Hühnerbrust* in Würfel schneiden, in
etwas Speisestärke wälzen⁴. Das Fleisch in
2 EL Olivenöl anbraten; sofort mit
Salz und
Pfeffer würzen.
2 Gemüsezwiebeln fein hacken, mitdünsten.
2 EL süße Paprika darüber stäuben, Pfanne vom Herd nehmen, durchmischen. Mit
1/4 l Weißwein ablöschen, zurück auf's Feuer.
1/4 l Gemüsebrühe zugießen, etwas köcheln lassen.
3 – 4 rote Paprikaschoten putzen, entkernen, würfeln (evtl. Haut entfernen) ca. 10 min. mitköcheln lassen.
200g saure Sahne hinzufügen. Servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Beilage: Ungarische Nockerln



3.7 Pilz-Paprika Pfanne

Pilz-Paprika-Allerlei

- 500g Pilze* waschen, schnippeln und in
Butter andünsten. (Deckel auf der Pfanne lassen)
3 Paprikaschoten waschen, entkernen, schnippeln (Nicht schälen!) und mit in die Pfanne werfen, kurz dünsten. Nach kurzer Zeit mit
etwas Weißwein ablöschen,
200g Sahne zugeben, mit etwas

⁴*In Speisestärke wenden:* Dieser Schutzfilm hält das Fleisch saftig.

Gemüsebrühe würzen, reduzieren lassen. Schließlich
moderat pfeffern und
 4 *EL dunkle Sojasoße* dazugeben, vermengen, vom Feuer nehmen. Noch kurz
 nachziehen lassen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Beilage: Reis

Tipp:

- ★ Welche Pilzsorte man verwendet hängt vom Geschmack ab. Zu den Paprikas scheinen Steinpilze am besten zu passen.
- ★ Immer daran denken: „*Man kann alle Pilze essen. Manche nur einmal.*“
- ★ Es sieht lustig aus, wenn man eine rote, eine grüne und eine gelbe Paprika verwendet.
- ★ Paprika (insbesondere die roten) sind sehr reich an Vitamin C. Deswegen möglichst kurz mitkochen, daß die Inhaltsstoffe erhalten und die Paprika knackig bleibt.

3.8 Pizza

Belegtes Hefeteig Ufo



400g *Mehl* in eine Schüssel rieseln lassen, eine Kuhle bilden,
 1 *Tasse lauwarmen Milch*
 2 *EL Olivenöl* und
 1 *EL Zucker* einfüllen,
 20g *Hefe* hineinbröckeln. Das Ganze 15 min gehen lassen.
 Dann Teig kräftig durchkneten und nochmals 15 min
 gehen lassen.
 Fertig gegangenen Teig nochmals durchkneten,
 auswellen, mit

Tomatensoße Resten
Pilzen
Schinken
Salami

Nutella [Nut99]

Käse

u.v.a.m belegen. Dann das belegte Ufo abbacken.

Backen: 20 Minuten bei 200°C (Heißluft)

Zubereitungszeit: 40 min

Beilage: Rotwein

Tipp:

★ Naja. Einfach den Schinken weglassen und Tofu drauf tun *smile*



3.9 Pikantes Omelett

Pikantes Omelett

3 Eier mit

3 EL Mehl und

3 EL Milch sowie

3 TL H₂O

4 cl Rum und

einer Prise Salz sorgfältig verquirlen, die schaumige Substanz ca. 10 Minuten stehen lassen. Währenddessen eine

beschichtete Pfanne mit

Öl sehr stark erhitzen. Dann die nochmals leicht schlagen, dabei unbedingt die Schaumbildung vermeiden. Einige Omeletts backen. In die noch heiße Pfanne

ein Glas eingelegte

Champignons geben und gründlich rösten. In jedes Omelett eine Scheibe

salzigen Käse und

Schinken nach Geschmack einrollen.

Einige EL Petersilie in die Pfanne geben und die fertigen Omeletts bei geschlossenem Deckel etwas anrösten bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit

etwas Muskat würzen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Beilage: kräftiger Rotwein

Tipp:

- ★ Statt dem Schinken eignet sich sehr gut gekochter Brokkoli in dünne Scheiben geschnitten. Etwas mehr Käse einlegen.

3.10 Reisfleisch

*Reisfleisch*⁵

2 Beutel Langkornreis kochen.

300g Gulaschfleisch

(Rind) in Würfel schneiden und scharf anbraten, zu dem fertigen Reis geben.

1 große Dose Möhrchen

& Erbschen und

viel Ketchup dazumischen, mit

süßer Paprika und etwas

Pfeffer abschmecken. Etwas im heißen Topf bei ausgeschalteter Flamme ziehen lassen, den

fertigen Reis darunterrühren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Beilage: evtl. auch Nudeln

3.11 Eier in Remouladensoße

Eier in Remouladensoße

8 Eier weich kochen lassen (3 – 4 Minuten), abschrecken, schälen, beiseite stellen. Aus



⁵Vielen Dank an Florian Grotz für das Rezept!

70g Butter
1 – 2 EL Mehl
etwas Milch
geriebenem Muskat nach Geschmack,
1 (rohen) Ei eine Grundsoße bereiten, etwas eindicken lassen. Mit
1 – 2 EL schwarzem Tee und
wenig Essig verfeinern.
3/2 Gläser (375g)
Remoulade ⁶ hinzufügen, vorsichtig erwärmen, die
vorbereiteten Eier zugeben, alles gut heiß werden lassen, nicht kochen!
 Fertig.
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Beilage: Brot [TF99] oder Nudeln

Tipp:

- ★ Die Eier am besten in Wasser mit 1 EL Essig kochen.
- ★ Soll es nicht gar so vegetarisch sein, kleingeschnittenen Schinken zugeben.
- ★ Am Ende alles in eine feuerfeste Form geben, mit geriebenem Käse großzügig bestreuen und 5 – 10 Minuten bei 200°C im Ofen überbacken.

3.12 Rindfleischpfanne

Rindfleischpfanne

200g gemahlene
Rindfleisch und
200g gemahlene
Schweinefleisch in wenig
 Öl scharf anbraten,⁷ bis das Fleisch druch und durch grau geworden ist.

⁶ *Remoulade:* Am besten Remoulade mit Gurkenstückchen

⁷ *Topf:* Ich empfehle nicht mit einer Pfanne zu arbeiten, sondern mit einem Topf mit größerem Durchmesser.

400g Champignons abtropfen lassen, dazugeben.

3 – 4 Tomaten kleinschneiden, auch dazugeben und alles 15 Minuten mit geschlossenem Deckel vor sich hin köcheln lassen. Dann mit

Salz

Pfeffer

3EL Curry und

5EL Ketchup abschmecken.

1 Becher Crème fraîche unterrühren, noch etwas ziehen lassen, aber nicht mehr auf der heißen Platte kochen lassen. Fertig!

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Beilage: Nudeln, **Kartoffelbrei**

Tipp:

- ★ Wenn frische Champignons verwendet werden sollen, dann vor dem Anbraten des Fleisches die Pilze mit etwas Butter im Topf andünsten bis Wasser austritt und die Pilze bräunlich werden. Dann die Pilze mit dem Wasser in eine Schale geben und im Rezept fortfahren, später die Pilze wieder zugeben.
- ★ Die Tomaten kann man mit 140g Tomatenmark ersetzen. Das Ketchup ist dann überflüssig.
- ★ Man kann auch einen kräftigen Rotwein (ab den Tomaten) mitkochen lassen. Man muß allerdings etwas länger kochen, um das Gemisch mehr reduzieren zu lassen.

3.13 Sauerkrautauflauf

Sauerkrautauflauf

3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen,

8 Sojawürste/Wiener in Scheiben geschnitten, anbraten.

2 Gemüsezwiebeln und

2 Mohrrüben kleinschneiden, mitbraten.

2 Äpfel kleinschneiden, nicht schälen mit



- 1 kl. Dose Sauerkraut* in die Pfanne geben.
- 400g Kartoffeln* schälen, würfeln, vorkochen.
- 4 Tomaten* kleinschneiden, nicht schälen. Mit
- Schnittlauch* und
- Petersilie* zusammen, sowie dem Pfanneninhalt in eine Auflaufform geben. Aus
- 1 Tasse Gemüsebrühe*
- 400g Saure Sahne* und
- 3 Eiern* eine Soße bereiten, über den Auflauf schütten und ins Rohr geben, heiß servieren.
- Backen:** 40min. Ober-/Unterhitze: bei 200°C
- Zubereitungszeit:** 20 Minuten
- Beilage:** Toast

3.14 Sauer-Scharfes Rindfleisch

Sauer-Scharfes Rindfleisch

- 1kg Rinderbraten* ⁸ in kleine Schnitzel⁹ schneiden und gründlich klopfen. Aus
- Weinessig*
- Sojasoße* und
- Pfeffer* eine scharfe Marinade bereiten, das Fleisch einlegen und zwei Tage im Kühlschrank ruhen lassen.
- Öl* in einer schweren Pfanne stark erhitzen, das Fleisch sorgfältig von allen Seiten anbraten, etwas von der
- Marinade* dazugeben.
- 2 Gemüsezwiebeln* schälen, hacken,
- 3 rote Paprikas* entkernen, hacken. Alles mit in die Pfanne geben; mit

⁸*Rinderbraten:* Sollte gut abgelagert und marmoriert sein!

⁹*Schnitzel:* ca. 2cm × 4cm Stücke

Gemüseinstantbrühe würzen und mit aufgelegtem Deckel köcheln lassen. Wenn die Paprika schon einiges H₂O verloren hat, mit

4 rote Alopinos (sehr fein hacken)

Pfeffer

scharfer Sojasoße

Currypulver

chin. Grillpaste und

etwas Marinade sehr sauer-scharf abschmecken, noch

3 – 4 EL süße Sahne einkochen lassen.

Wichtig: *Unbedingt das Rindfleisch probieren, ob es zart, weich und durch ist. Sollte es noch nicht ganz den Wünschen entsprechen, Hitze abstellen und gar-ziehen lassen. Fertig!*

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Beilage: Wildreis, kräftiger Rotwein

Tipp:

- ★ Gut abgehangenes Rindfleisch ist nicht rot, sondern eher dunkelroter bis dunkelbraun-violetter Farbe.
- ★ Soll das Rindfleisch noch weicher werden, dann erst in die Marinade und diese in den Kühlschrank, dann alles einfrieren, nach einigen Stunden wieder auftauen und dann verwenden.
- ★ Soll es wirklich sehr scharf werden, dann kurz vor Ende etwas *Sambal Oleg*, oder *Sambal Manis* hinzufügen. Vorsicht: alle scharfen Gewürze vertragen keine langen Kochzeiten. Also nur ganz kurz mitkochen oder sogar nur mitziehen lassen!

3.15 Schatzi-Auflauf

*Schatzi-Auflauf*¹⁰

Spiral Nudeln ungekocht, bodendeckend in eine



¹⁰Für meine beiden Lieblingsvegetarier Bettina und Dea.

Auflaufform füllen. Aus
250g Kräuterquark mit
100ml Milch vermengen, auf die Nudeln geben.
5 Eier vorsichtig, ohne die Eigelbe zu zerstören auf das Gemisch geben.
300g Emmentaler reiben, etwas davon unter
eine Handvoll Nudeln auf den Auflauf geben, aus
250g Sahne
2 EL Stärkemehl
4 EL Paprika ¹¹ und
Paprikapulver vermengen und über den Auflauf geben. Mit soviel
Milch oder
H₂O auffüllen, bis alles bedeckt ist. Den restlichen
geriebenen Käse darübergeben, mit
Muskat würzen.
Backen: 30 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze)
Beilage: kräftiger Rotwein

Tipp:

- ★ Wein, der zu dem Auflauf getrunken werden soll, kann auch statt H₂O oder Milch zum Auffüllen verwendet werden.
- ★ Prost!

**3.16 Schatzi-Auflauf die zweite**

*Schatzi Auflauf die zweite*¹²

Auflaufform mit etwas

¹¹*Paprika:* Entweder frisch und kleingeschnitten, oder getrocknet in Stückchen.

¹²Für meine beiden Lieblingsvegetarier Bettina und Dea, die immer wieder auftauchen und bekocht werden wollen. *g*

- Olivenöl* ausgießen.
- 1kg Zucchini* ¹³ waschen, und filetieren, eine Schicht in die Form geben.
- 200g Kräuterquark* darüberstreichen,
Paprika und
Pfeffer nach Geschmack.
Wichtig: *Nicht salzen!* Nächste Zucchini-Schicht auflegen,
- 300g salzigen Käse* reiben, auf den Auflauf geben, überbacken.
- Backen:** 35 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze)
- Zubereitungszeit:** 10 Minuten
- Beilage:** kräftiger Rotwein, Toast zum aufzutun

Tipp:

- ★ Zucchini zum Filetieren ungeschält auf ein Schneidbrett legen, ein scharfes Messer horizontal durch die Frucht ziehen (ca. 2cm Scheiben). Die Kerne des Mittelteils evtl. entfernen.
- ★ Am Ende des Überbackens darauf achten, daß die Zucchinischeiben wirklich durch sind. Im Zweifelsfall länger im Rohr lassen.
- ★ Ich würde hier entweder Edamer und/oder einen Tortenbrie zum Überbacken vorschlagen.
- ★ Den Tortenbrie natürlich nicht hobeln, sondern in großzügige Scheiben schneiden.
- ★ Die schimmelige Außenhaut des Brie darf beim Backen gut braun werden.

3.17 Schlesisches Himmelreich*Schlesisches Himmelreich*¹⁴

- 500g gemischtes Backobst* und
250g weiße Rosinen über Nacht in H₂O einweichen. Am nächsten Tag abtropfen lassen und in dem Einweich-H₂O

¹³*Zucchini*: schweizerisch „Zucchetto“

¹⁴Danke an meine Omi!

- 0,5kg – 1kg Kassler* ¹⁵ mit
etwas Salz in einem hohen Topf zum Kochen bringen und ca. 30 – 40 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Ist das Fleisch (nicht zu) weich geworden, das bereits vorbereitete
- eingeweichte Backobst* in kleine Würfel schneiden und die
Rosinen sowie
10 – 15 Nelken und
2 – 4 Zimtstangen zum Fleisch geben, mit
etwas Salz
frisch gemahlenem Pfeffer und
etwas Zucker abschmecken und alles zusammen 30 Minuten weiter kochen lassen.
- Wichtig:** *Darauf achten, daß das Backobst nicht anbrennt!* Ist das Fleisch und das Obst weich genug, das Kassler aus dem Topf nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die Backobst-Soße mit
Mondamin leicht binden, mit Knödeln servieren.
- Zubereitungszeit:** (mit Beilage) ca. 3 Stunden
- Beilage:** **Kartoffelknödel**

Tipp:

- ★ Die Hälfte der Gewürze schon mit dem Fleisch allein mitkochen lassen; dies ergibt einen kräftigeren Geschmack nach Nelken.
- ★ Schmeckt die Trockenobstsoße zu sehr nach dem (hoffentlich wenigen) Schwefel aus dem Obst, dann etwas Milch und 6cl Kirschlikör zufügen und nur kurz mitziehen lassen, nicht mehr kochen!

3.18 Spargel mit Eiersoße*Spargelsoße*

6 – 7 Spargelstangen (alles pro Person!) kochen.

¹⁵*Kassler:* Ungekochtes, ausgeschältes Rippchen



- 2 Eier hart kochen (25min.), mit einem Eierschneider zerteilen.
 100g gekochter Schinken (geschnitten)
 2 TL Olivenöl
 1 EL Zitronensaft und
 1 TL Senf (süß) zu einer Soße verarbeiten. Mit
 Petersilie
 Salatkräuter und
 Pfeffer würzen. Eiersoße auf dem gegarten Spargel servieren.
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Beilage: Toast

Tipp:

- ★ Solls etwas vegetarischer sein einfach den Schinken weglassen.

3.19 Süße Curry-Pfanne*Süße Curry-Pfanne*

- 500g Putenfleisch kleinschnetzeln und scharf anbraten.
 1 kleine Dose Ananas abtropfen lassen und
 5 halbe Pfirsiche in kleine Stücke schneiden und mitbraten lassen.
 1 kleine Dose
 Mandarinen nur kurze Zeit mitbraten lassen. Mit
 Mandarinsaft
 etwas Ananassaft
 250g süßer Sahne
 grünen und roten
 Paprikaflocken
 etwas Mondamin zum binden, sowie mit
 einigen Teelöffeln
 gemahlenem Curry eine Soße bereiten, in die Pfanne geben und etwas kochen lassen bis die Soße bindet.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Beilage: Langkorn Reis

Tipp:

- ★ Eine Handvoll Pistazien schälen und in einer Pfanne mit Öl anrösten. Nach einiger Zeit aus der Pfanne nehmen, weiteres Öl in die Pfanne geben und das Fleisch anbraten.
- ★ Normal im Rezept fortfahren.
- ★ Die Pistazien mit der Soße wieder in die Pfanne geben.
- ★ Besonders schmackhaft wird das Curry, wenn man frisches Obst, wie Mango, Khaki-Frucht oder auch Kiwis hinzugibt.

Wichtig: *Frisches Obst nicht zu lange mitkochen!*

Kapitel 4

Beilagen

4.1 Bauzen	39
4.2 Brezenknödel	40
4.3 Brot im Blumentopf	41
4.4 Kartoffelbrei	42
4.5 Kartoffelknödel	43
4.6 Kartoffelsalat	44
4.7 Nockerln	44
4.8 Reissalat	45
4.9 Salatsoße	46
4.10 Seelen	46
4.11 Selleriesalat	47
4.12 Tomatensoße	48

4.1 Bauzen

Bauzen

- 8 – 10 Kartoffeln* waschen, nicht schälen und 30 Minuten lang gut durchkochen lassen. Sind die Kartoffeln fertig, H₂O abgießen und etwas stehen lassen. Dann schälen und fein reiben; mit
- einem TL Salz* verkneten. Pro Kartoffel
- einen gehäuften EL Mehl* gut verkneten.
- Ein Ei* dazukneten. Von dem weiß-gelben Teig kleine Portionen zu kleinen Röllchen formen.



Wichtig: *Nicht mehr nachmehlen!* Wenn alle Bauzen geformt sind, in einem möglichst großen Topf

H₂O zum Kochen bringen.

Einen TL Salz zugeben, die Bauzen einlegen. Ca. 2 Minuten kochen lassen. Die Bauzen sind erst fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausfischen. In einer großen Pfanne

Butter auslösen, die Bauzen langsam rösten. Während dem rösten sollten die Bauzen nicht übereinander liegen. Nicht zu dunkel werden lassen.

Zubereitungszeit: eine Stunde

Beilage: Das ist die Beilage

Tipp:

- ★ Die „Bauzen“ haben nichts mit der Stadt „Bautzen“ zu tun; sie sind vielmehr eine schwäbische Spezialität, die manchmal auch „Buabaspitzla“ genannt wird.
- ★ Einfach als Beilage für Schweinebraten verwenden.
- ★ Mit kalten, pürierten Tomaten servieren, oder evtl. mit Sauerkraut.



4.2 Brezenknödel

Brezenknödel

6 – 8 alte Brezen kleinschneiden und in einem

H₂O / Milch Gemisch gut einweichen. Ist das Gemisch nicht leicht salzig,

etwas nachsalzen und gut durchkneten. Nach Geschmack kleingeschnittenen

frischen Schnittlauch

Pfeffer nach Geschmack und

1 EL Mehl pro Breze dazugeben.

Wichtig: *Die Konsistenz des Teigs wird immer etwas matschiger als bei **Kartoffelknödeln** sein. Davon nicht beirren lassen!* Alles gut verkneten, aus dem bräunlichen Teig mit zwei Eßlöffeln kleine Knödel formen, einmal in

Mehl wälzen. Wenn alle Knödel geformt sind, in einem möglichst großen Topf

H₂O zum Kochen bringen.

Einen TL Salz zugeben, die Knödel einlegen. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Knödel sind erst fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen *und dann noch ca. 2 Minuten weiterkochen!* Mit einem Schaumlöffel herausfischen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Beilage: Das ist die Beilage!

Tipp:

- ★ Wieviel H₂O /Milch-Gemisch man zum Einweichen nehmen soll, kann man nicht genau angeben. Einfach soviel Feuchtigkeit zugeben bis man die Konsistenz von Hefevorteig (oder auch zäher Pfannkuchenteig) erreicht hat.
- ★ Gibt man zuviel Mehl dazu, werden die Knödel nach dem Kochen sehr hart.
- ★ Man kann auch Semmeln dazutun, wenn nicht so viele Brezen vorhanden sind.
- ★ Mit Löffeln die Knödel formen, da sie an den Fingern zu sehr kleben.
- ★ Müssen die Knödel vor dem Kochen noch zwischengelagert werden (zu kleiner Topf, H₂O kocht zu spät) einen Teller gut mit Mehl einstäuben (nicht geizen!) und die Knödel ablegen. So kleben die Teile erst nach ca. 10 Minuten am Teller!
- ★ Alles Geschirr, das mit dem Mehlpamps in Berührung kommt, bitte sofort abspülen oder zumindest einweichen, da die Kombination Mehl und H₂O sog. „Mehlkleister“ ergibt, der ausgesprochen gut alles verklebt...

4.3 Brot im Blumentopf

Blumentopfgewürzsemmeldings

500g Mehl in eine Schüssel sieben,

40g Hefe in eine Mulde bröseln, mit

1/8 l Milch und

1 EL Zucker vermischen und 15 Minuten gehen lassen.

50g Butter zergehen lassen und mit

2 Eiern



1 kräftige Prise Salz

etwas abgeriebene

Muskatnuß

1 TL Anis

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

4 EL Dill (getrocknet und zermörsert) und

$\frac{1}{2}$ TL Rosmarin (getrocknet und zermörsert) vermischen. Das Butter-Gewürz Gemisch¹ zum Vorteig geben und gründlich verkneten. Den Teigklotz nochmals 15 Minuten gehen lassen.

2 (ungebrauchte!)

Blumentöpfe Ø 14cm ausfetten² und den gegangenen Teig einfüllen. Wieder 20 Minuten gehen lassen.

Die dreimal gegangenen Brote mit

H₂O bestreichen und abbacken.

Backen: 40 min. bei 225°C Ober-/Unterhitze

Beilage: Butter



4.4 Kartoffelbrei

Kartoffelbrei

10 Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und kochen. Noch heiß in eine

Rührschüssel geben. Mit dem Rührgerät etwas zerschlagen.

400ml Milch erhitzen (z. B. in der Mikrowelle) und in kleinen Portionen zu den Kartoffeln geben; währenddessen mit dem Rührgerät immer weiter verrühren. Mit

etwas Salz

Pfeffer und

Muskat würzen. Fertig.

¹Butter-Gewürz-Gemisch: Eignet sich auch als Kräuterbutter im kalten Zustand!

²Ja, das ist mein voller Ernst; Blumentöpfe ausfetten!

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Beilage: z. B. Steaksoße

4.5 Kartoffelknödel



Kartoffelknödel

10 – 20 Kartoffeln waschen, nicht schälen und 30 Minuten lang gut durchkochen lassen. Sind die Kartoffeln fertig, H_2O abgießen und über Nacht (nicht im Kühlschrank!) stehen lassen. Am folgenden Tag schälen und fein reiben; mit

einem TL Salz verkneten. Pro Kartoffel

einen gehäuften EL

Mehl gut verkneten. Von dem weiß-gelben Teig mit einem EL kleine Portionen abstechen, zu einer Kugel formen und solange Mehl zugeben bis sich der Teig schwerer auseinanderreiben läßt. Die fertige Kugel nochmals in Mehl wälzen. Wenn alle Knödel geformt sind, in einem möglichst großen Topf

H_2O zum Kochen bringen.

Einen TL Salz zugeben, die Knödel einlegen. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Knödel sind erst fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Sieb herausfischen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Beilage: z. B. zum [Schlesischen Himmelreich](#)

Tipp:

★ Wenn Knödel übrigbleiben, läßt sich damit etwas äußerst Gutes basteln:

Reschtlles-Essen

Knödel kleinschneiden, eine

Pfanne mit Butter auf den Herd geben, pro Knödel

ein Ei dazugeben. Großzügig

Pfeffer darüber mahlen und abbraten.
Fertig!



4.6 Kartoffelsalat

Kartoffelsalat

2kg Kartoffeln mit Schale kochen. Heiß schälen und in eine Schüssel schnippeln. Aus

500ml Salat Majonäse mit

einem Becher Joghurt und

einem Glas Milch in einer extra Schüssel eine cremige Soße schlagen. Sehr scharf würzen mit

süßer Paprika und

frisch gemahlenem

Pfeffer Mit wenig

Salz und einer

Winzigkeit Essig abschmecken. Die Soße nochmals gründlich schlagen und unter die noch warmen Kartoffeln heben.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Beilage: Naja; das *ist* die Beilage *smile*

Tipp:

- ★ Die Salat Majonäse sollte fettreduziert sein (gängig ist 16%); macht den Salat leichter.
- ★ Soll der Salat nicht unbedingt als Beilage dienen, einfach fünf Tomaten schnippeln, dazuwerfen und voilà, ein Partysalat ward geboren.
- ★ Vielleicht noch mit etwas Tomatenmark abschmecken.



4.7 Nockerln

Ungarische Nockerln

300g griffiges Mehl mit

$\frac{1}{2}$ TL *Salz* vermischen.

3 Eier dazurühren. Evtl.

etwas lauwarmes H₂O dazugeben. Der Teig sollte so fest sein, daß man kleine Stücke „abzupfen“ kann. Das tun wir dann auch gleich mit daumen und Zeigefinger und werfen die abgezupften Stückchen in

kochendes H₂O mit

etwas Salz werfen. Die Nockerln sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausfischen und in

Butter schwenken. Fertig.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Beilage: z. B. zum **Hühnerpapriksch**

4.8 Reissalat



Reissalat

Scharfe Sojasoße mit übriggebliebenem

Reis vermischen.

Einige Eier hart kochen, mit einem

Eierschneider zerkleinern, zum Reis geben (Die Eier, nicht den Schneider).

Hartkäse in Würfel schneiden, dazugeben. Das Gemisch nach Belieben mit

Pfeffer

Salz

süße Paprika sowie mit

asiat. Grillpaste verschärfen. Einige Zeit im Kühlschrank ziehen lassen. Fertig!

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Beilage: Langeweile, Schlechte TV-Serien

Tipp:

- ★ Eine wohlschmeckende Ergänzung sind alle möglichen Sorten von eingelegten Oliven.



4.9 Salatsoße

Spezial Salatsoße

1 Becher Joghurt

4 EL Zitronensaft

2 – 3 EL Senf (süß)

2 Spritzer Süßstoff oder

1 TL Puderzucker

1 Prise Salz

2 TL Olivenöl und

1 EL Crème fraîche mit einem

Schneebesen sorgfältig glatt rühren.

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Beilage: Salat

Tipp:

- ★ Reicht für einen durchschnittlichen Salatkopf.
- ★ Wird bitterer Salat verwendet, mehr Senf und evtl. noch etwas Puderzucker oder Süßstoff zugeben.



4.10 Seelen

Seelen

ca. 350 – 400g Typ

1050 Mehl

42g Frisch-Hefe

1 TL Zucker sowie

eine Prise Salz mit

warmen H_2O vermengen, so daß ein Teig der Konsistenz von flüssigem Pfannkuchenteig entsteht. Den Teig gehen lassen. Währenddessen den Ofen vorheizen und das Backblech im Ofen lassen. Nach dem Gehen des Teiges das heiße Blech aus dem Ofen nehmen, mit

Backpapier belegen, mit einer Schöpfkelle den Teig in Streifen auf das Blech gießen, der Teig sollte dabei nicht zu sehr verlaufen. Die Teigstreifen mit

Hagelsalz bestreuen. Abbacken. Die Seelen gut braun werden lassen, dann auskühlen lassen.

Backen: 30 Minuten bei 275°C (Ober-/Unterhitze)

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Beilage: Butter

Tipp:

- ★ Bitte *unbedingt* Typ 1050 Mehl verwenden. Andere Mehlsorten ergeben nicht das richtige Ergebnis.
- ★ Sowohl Vollkorn- als auch weißes Mehl erzielen gute Ergebnisse.
- ★ Statt dem Hagelsalz kann auch Käse von hohem Fettgehalt verwendet werden.

4.11 Selleriesalat

Selleriesalat

Eine Knolle Sellerie großzügig schälen, in kleine Schnitzel hobeln,
1 Dose Ananasstücke abtropfen lassen, die Stücke dazugeben. Für die Soße
1 Dose Crème fraîche mit großzügig
Pfeffer
etwas Salz
1 TL (Puder-)Zucker vermischen. Evtl.
etwas Mayonaise unterrühren. Salat und Soße gut verrühren, einige Stunden ziehen lassen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Beilage: frische Brezen



4.12 Tomatensoße



Tomatensoße mit Pasta

3 reife Tomaten mit einem Mixer oder Handrührgerät zerkleinern (Schalen nicht abschälen!) und ruhen lassen. Aus

etwas H₂O

Gemüseinstantbrühe

1 TL Zucker

1 Prise Salz

Paprikapulver und einem

1/8 l Essig eine Grundsoße bereiten, je nach gewünschter Konsistenz H₂O zugeben und kochen lassen. Dann die

zerkleinerten Tomaten und

140g Tomatenmark zugeben und mit

1 – 3 EL Stärke (vorher in kaltem H₂O lösen!) binden. Jetzt

italienische Kräuter nach Geschmack zugeben und kurz aufkochen lassen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Beilage: Pasta aller Art

Tipp:

- ★ Die bevorzugte Pasta schon zu Beginn kochen, dann in eine Pfanne mit Butter geben und solange auf niedriger Hitze rösten bis die Soße fertig ist.
- ★ Mit geriebenem Käse servieren.

Kapitel 5

Süßes

5.1	Birne Helene	49
5.2	Bratäpfel	50
5.3	Käsesahne	51
5.4	Pfirsich-Creme	52
5.5	Pfirsich Marmelade	53
5.6	Rote Grütze	53
5.7	Süß-Scharf-Sauer Gefrorenes	54
5.8	Tiramisu	54
5.9	US-Pancake	55

5.1 Birne Helene

Birne Helene

- $\frac{3}{4}$ l Liter Milch 2 min bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.
- 1 EL gemahlener Zimt und
- 4 EL Zucker oder äquivalente Menge
- (flüssiger) Süßstoff einrühren; wieder 2 min bei 800 Watt erhitzen.
- Gala Mandel
- Puddingpulver einrühren; 2 min bei 800 Watt erhitzen.
- 2 EL Grieß einrühren; 3 min bei 800 Watt erhitzen, in kurzen Abständen gut durchrühren.
- Eingelegte Birnen in Schälchen geben; fertigen Grießpudding daraufgeben.
Fertig.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

5.2 Bratäpfel

Bratäpfel mit Mohnfüllung

- 8 schöne Äpfel* waschen, Kerngehäuse großzügig entfernen, die untere Öffnung mit
- Trockenaprikosen* verstopfen. Eine
- Feuerfeste Form* gut mit
- Butter* ausfetten, die Äpfel hineinlegen. Die Füllung aus
- 100g Mohn* (zermahlen) in aufgekochte
- 1/8 l Sahne* geben. Die
- 50g gem. Mandeln*
- 50g Rum-Rosinen* ¹ und
- 3 EL Zucker* dazurühren. Köcheln lassen, bis die Masse dicklich wird. Vom Herd nehmen, kurz ziehen lassen, mit einem
- Spritzbeutel* in die Äpfel geben. Auf jeden Apfel
- etwas Butter* geben. Backen.
- Backen:** 20 Minuten bei 220°C (Ober-/Unterhitze)
- Beilage:** Weihnachtliche Stimmung

Tipp:

- ★ Man kann die Bratäpfel vor dem Backen mit einer sehr zähen Baizer-Masse² einhüllen; dann goldbraun backen.

¹*Rum-Rosinen:* Rosinen in ein Gefäß geben, Rum darauf geben; ca. 1 – 7 Tage ziehen lassen. Prost!

²*Baizer-Masse:* Eiweiß mit (viel) Zucker sehr steif schlagen.

5.3 Käsesahne

Käsesahne

- 500g süße Sahne* steif schlagen, in den Kühlschrank kaltstellen. Von
1 Dose Clementinen den Saft abgießen und mit
12 EL des Saftes
2 Päckchen gemahlene Gelantine 10 Minuten lang in einem kleinen Topf einweichen. Währenddessen
500g Magerquark
200g Zucker
2 EL Rum
1 Päckchen Vanillinzucker und
Saft einer Zitrone in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Zehn Minuten sind vergangen und die gewechte Gelantine langsam erwärmen – nicht kochen! – und auflösen. Dann
2 EL der Quarkmasse mit einem Schneebesen in die
vorbereitete Gelantine einarbeiten. Dann die Gelantine in die Rührschüssel geben und sehr gründlich mit einem Rührgerät verrühren. Dann die
kaltgestellte Sahne vorsichtig unterheben. Fertig.
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Variante I

- Eine Schüssel* abwechselnd mit einer Lage
Quarkmasse
Löffelbiskuits (300g Packung)
wenig Quarkmasse
Clementinen (aus der Dose; 350g Abtropfgewicht) füllen. Ganz oben mit
Schokostreusel und einigen schönen
Clementinen garnieren, verschließen und im Kühlschrank kaltstellen, einige Stunden steif werden lassen.

Variante II

Einen Biskuitboden oder
einen Rührteigboden vorbereiten, kaufen oder herzaubern, einen
Tortenring darum legen, die
Hälfte der Quarkmasse einfüllen,
Clementinen (aus der Dose; 350g Abtropfgewicht) daruaflegen, die
andere Hälfte darauffüllen, mit
Schokostreusel und einigen schönen
Clementinen garnieren. Im Kühlschrank kaltstellen, einige Stunden
 steif werden lassen.

5.4 Pfirsich-Creme*Pfirsich Creme*

1 große Dose
Pfirsichhälften ³(bis auf einige Schnitze zur Deko) pürieren.
2 Eigelb mit
40g Puderzucker schaumig schlagen.
150g „leeren“ Joghurt
150g Mascarella ⁴
5 EL Pfirsichsaft
1 EL Zitronensaft
3 EL geh.
Pistazienkerne dazurühren.
weiße Gelantine zubereiten, dazugeben.
2 Eiweiß mit
2 EL Zucker steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Mit
Löffelbiskuits und

³*Pfirsiche*: Am besten „heavy sirup“ Pfirsiche

⁴*Mascarella*: So was ähnliches wie italienischer Mascarpone

Pfirsich-Schnitze dekorieren. Kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

5.5 Pfirsich Marmelade

Pfirsich-Marmelade

500g Obst bestehend aus

Pfirsichen und

2 – 3 Äpfeln mit

Dr. Oetker GelierFix

500:1 ⁵ laut Anleitung kochen, dann mit

2 – 3 EL Rumrosinen (ca. einen Tag vorher Rosinen in Rum geben.)

Zitronensaft und

Zimt abschmecken. Die fertige Masse in

warme Schraubgläser füllen, zuschrauben und für ca. 3 Minuten auf den Kopf stellen.

Zubereitungszeit: 20 min.

Beilage: frische Semmeln, Brot, Kuchen, Quark, Plätzchen

5.6 Rote Grütze

Rote Grütze

1 – 2 Gläser Kirschen öffnen, Kirschen abtropfen und Saft auffangen. 10% des kalten Saftes mit

50g Mondamin vermengen, den Rest mit

70g Zucker und

1 Päckchen

Vanillinzucker aufkochen lassen. Den übrigbehaltenen Saft mit dem Monadamin auch in den Topf geben; aufkochen lassen, einen Pudding bereiten.

⁵ *500:1*: 500g Frucht zu einem Päckchen Gelierzucker.

ca. 500g rote Früchte ⁶ und die
abgetropften Kirschen in den Topf geben und etwas köcheln lassen. Warm
 mit etwas
süßer Sahne servieren.
Zubereitungszeit: ca. 15 min.
Beilage: Dampfnudeln

5.7 Süß-Scharf-Sauer Gefrorenes

Süß-Scharf-Sauer Gefrorenes

500g Sahne mit
1 Päckchen Sahnesteif und
2 Päckchen
Vanillezucker steif schlagen.
2 Dosen Mandarinen unterheben,
4 Limetten schälen, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, eben-
 falls unterheben. Das Ganze mit
2TL Sumak ⁷ sehr scharf würzen.
Eine Prise Salz zugeben und alles in einer
gefrierfesten Schale bei -20 bis -30°C einfrieren. Mit kandierten Limetten-
 schalen bestreuen und gekühlten Sekt dazu reichen.
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Beilage: Kandierte Limettenschalen, Sekt

5.8 Tiramisu

Tiramisu

3 Eier trennen, Eischnee schlagen, Eigelbe mit

⁶*rote Früchte:* z.B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Preiselbeeren, Grizzly-
 bären...

⁷*Sumak:* türkisches, sehr scharfes Gewürz. Besteht unter anderem aus gemahlener
 (ganzen) Chilis

4 cl Amaretto und
100g Puderzucker zu einer Creme schlagen.
500g Mascarpone dazugeben, vorbereiteten
Eischnee unterheben.
200g Löffelbiskuits mit
1/8 l Espresso tränken. In eine
Auflaufform abwechselnd eine
Schicht Creme und eine
Schicht Biscuits füllen (die letzte Schicht sollte Creme sein). Dick mit
Kakao bestäuben, einige Stunden kalt stellen.
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Beilage: kultivierten Tee

5.9 US-Pancake

*US-Pancake*⁸

Pro Person

1 Ei trennen, Eiweiß mit
einer Prise Salz steif schlagen, kaltstellen. Eigelb mit
1 Tasse Milch
1 Tasse Mehl
1 TL
Vanillepuddingpulver
1 Messerspitze
Backpulver und
1 Prise Salz gründlich verrühren. Das Eiweiß unterheben und den Teig vorsichtig glattrühren. Eine Antihafbeschichtete Pfanne mit

⁸Vielen Dank an Daniela und Manuel Früh für das Rezept!

etwas Öl erhitzen; eine Portion Teig mit einer Schöpfkelle in die Pfanne legen, den Teig in der Pfanne nicht zu sehr verteilen und goldbraun backen lassen. Mit Ahornsirup begießen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Beilage: Unmengen Ahornsirup, Schokostreusel, Krokant

Kapitel 6

Kuchen u.ä.

6.1	Apfelkuchen	57
6.2	Buttercremetorte	58
6.3	DDR-Kuchen	59
6.4	Eierlikörkuchen	60
6.5	Erdbeerroulade	61
6.6	Himbeer-Mascarpone-Torte	62
6.7	Kirschkuchen	63
6.8	Lichterkuchen	64
6.9	Marmorkuchen	64
6.10	Mohrenkopftorte	65
6.11	Oma's Käsekuchen	65
6.12	ostfriesische Knüppeltorte	66
6.13	Zupfkuchen	67

6.1 Apfelkuchen

Apfelkuchen überdeckt auf Blech

300g Margarine

300g Zucker

600g Mehl

6 Eier

1 Päckchen

Vanillezucker und

3 TL Backpulver zu einem festen Teig verarbeiten, auf ein gefettetes

- Blech* auswellen, etwas Teig zurückbehalten, mit
1 Ei verrühren.
150g Nüsse auf dem Teigblech verteilen.
15 Äpfel schälen und enthäusen, halbieren, auf das Blech legen.
 Jeden Apfel mit
Zimt bestäuben, den
Deckteig über die Äpfel verteilen, abbacken.
Backen: 45 – 60min. Heißluft: bei 180°C oder Ober-/Unterhitze:
 bei 190 – 200°C
Puderzucker und
Zitronensaft zu einer zähen Glasur verarbeiten. Den erkalteten Blech-
 kuchen glasieren.
Zubereitungszeit: 40 Minuten
Beilage: flüssige oder geschlagene Sahne

6.2 Buttercremetorte

Schmirtorte

- 250g Butter* auf Zimmertemperatur erwärmen. Aus
430g Milch (statt 500g nach Packungsangabe!)
1 Päckchen
Sahnepudding und
160g Zucker einen zähen Pudding kochen, im kalten Wasserbad kal-
 trühren, bis der Pudding Zimmertemperatur erreicht
 hat. Die Temperatur von Butter und Pudding entwe-
 der mit den Lippen, oder mit einem
Kochthermometer testen. Sind die Temperaturen exakt gleich, die beiden
 Massen mit
160g Zucker sorgfältig zusammenrühren, bis der Zucker nicht mehr
 spürbar ist. Soll die Buttercreme schwarz werden, noch
40g Kakao dazusieben und vermengen. Die Creme möglichst schnell
 auf einem mit
Aprikosenmarmelade und wenig weißer Creme gefüllten

- Biskuitboden* verteilen, mit einer
Palette verstreichen, etwas zurückbehaltene weiße Creme in
einen
Spritzbeutel geben und die Torte garnieren. Einige Stunden kalt
stellen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Tipp:

- ★ Die Aprikosenmarmelade evtl. von Schalen befreien und mit etwas Birnenbrand glattrühren.
- ★ Die Vorgehensweise mit einem Kochthermometer mag übertrieben erscheinen, aber sind die Temperaturen nicht gleich, besteht die Gefahr, daß die verrührte Creme gerinnt und ausflockt.

6.3 DDR-Kuchen

*DDR-Kuchen*¹

- 6 Eier* mit
2 Tassen Zucker schaumig schlagen.
3 Tassen Mehl und
 $\frac{1}{2}$ *Päckchen (6g)*
Backpulver unterrühren.
1 Tasse Öl und
1 Tasse
Zitronenlimonade oder wahlweise
1 Tasse H₂O dazugeben.
 $\frac{1}{2}$ *Päckchen (7g)*
Lebkuchengewürz und
1 Päckchen
Vanillezucker oder wahlweise
5 Tropfen Vanillearoma unterrühren.

¹Vielen Dank an Florian Grotz für das Rezept!

Backen: 45 Minuten bei 175°C – 180°C Ober-/Unterhitze

Tipp:

- ★ Zutaten aus Zonenrestbeständen geben diesem Backwerk noch den letzten Kick...
- ★ ;-)

6.4 Eierlikörkuchen

*Eierlikörkuchen*²

80g Butter/Margarine mit
 80g Zucker und
 5 Eigelb schaumig rühren.

200g gem. Mandeln
 100g geraspelte
 Kuvertüre

1 TL Backpulver
 2 EL Rum und
 2cl Eierlikör³ gründlich unterrühren.

5 Eiweiß und
 20g Zucker äußerst steif schlagen. Von diesem Schnee $\frac{1}{3}$ kräftig unter den Teig mischen, die restlichen $\frac{2}{3}$ vorsichtig unterheben. Den Teig in einer

Springform (Ø 24cm) mit
 Backpapier auslegen und den Kuchen auf unterster Schiene abbacken.

Backen: 60 – 70 Minuten bei 175°C – 180°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)

$\frac{1}{4}$ l süße Sahne mit

²Danke an Franziska Steinberger!

³...oder aber Eierlikör in beliebigen Massen...

- 1 TL Zucker* und
- 1 Päckchen Sahnesteif* steif schlagen. Den erkalteten Kuchen damit (möglichst mit einem Rand) garnieren.
- Eierlikör* nach Geschmack daraufgeben (deswegen der Rand!); Fertig!
- Zubereitungszeit:** 2 Stunden

6.5 Erdbeerroulade

Erdbeer-Biskuitroulade

- 4 Eiweiß* mit
- 50g Zucker* steif schlagen, kühl stellen.
- 8 Eigelbe* mit
- 50 Zucker* solange schlagen (ca. 10 Minuten) bis die Eigelbe weißlich-gelb werden. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und
- 80g Mehl* sowie
- 20g Stärkemehl* darübersieben, vorsichtig vermengen. Abbacken.
- Backen:** 10 Minuten bei 220°C (Ober-/Unterhitze)
- 400g süße Sahne* mit
- 100g Puderzucker* steif schlagen.
- 300g frische, reife Erdbeeren* säubern, Strunk entfernen, achteln und zur Sahne geben. Die fertige Biskuitplatte in ein Handtuch einrollen, etwas abkühlen lassen und dann die Masse einfüllen; wieder einrollen.
- 50g Zartbitter Kuvertüre* auflösen und in Streifen auf die Rolle geben. Das Ganze mit wenig
- Puderzucker* bestreuen.
- Zubereitungszeit:** 40 Minuten

Tipp:

- ★ 50g Kuvertüre läßt sich ganz einfach in der Mikrowelle auflösen: Die Schokolade in eine Porzellanschale geben, dann 3 Minuten bei 220 Watt, dann nochmal 30 Sekunden bei 400 Watt in die Mikrowelle geben. So spart man sich das ewige Wasserbad.
- ★ Schmeckt auch mit Himbeeren oder Heidelbeeren gut. Da diese Früchte aber instabiler sind als Erdbeeren, würde ich empfehlen ein Päckchen Sahnesteif in die Sahne zu geben.

6.6 Himbeer-Mascarpone-Torte

Himbeer-Mascarpone-Torte

- 5 Eier* trennen,
Eiweiß mit
3 EL kaltem H₂O steif schlagen,
220g Zucker und
2 Päckchen
Vanillezucker dazugeben und unterrühren; die
Eigelbe dazugeben.
150g Mehl
100g Speisestärke und
2 TL Backpulver auf die Creme sieben und unterheben. In einer gefetteten
Springform abbacken. Den fertigen
Backen: 25min. Ober-/Unterhitze: bei 200°C
Boden durchschneiden und mit der
Früchtemasse füllen, zusammensetzen, auch außen mit der Masse bestreichen, mit
Kakaopulver bestäuben, dekorieren.
Zubereitungszeit: 40 Minuten

Früchtemasse

- 4 Eigelb* mit
100g Puderzucker schaumig schlagen.

500g Mascarpone
 250g Speisequark und
 1 TL Zitronensaft unter die
 Eigelbmasse heben.
 250g Himbeeren dazugeben.

Tipp:

- ★ Himbeeren nur zu einer Hälfte der Masse geben, die zur Füllung verwendet werden soll; die andere Hälfte der Masse zum Bestreichen der Torte verwenden.

6.7 Kirschkuchen*Kirschkuchen*

200g Margarine mit
 180g Zucker schaumig rühren,
 Eigelbe (5 kleine Eier)
 125g Mehl
 100g gemahlene
 Mandeln oder
 Haselnüsse
 100g gem.
 Blockschokolade
 1 TL Zimt
 1 TL Rum und
 1 TL Backpulver dazugeben; zuletzt den schnittfesten
 Eischnee (5 Eier) unterheben.
 Ein kleines, tiefes Obstkuchenblech fetten und mit
 Semmelbröseln einbröseln;
 1 Glas Sauerkirschen auf dem ausgewellten Teig verteilen und leicht andrücken.
Backen: 60 – 70 Minuten bei 160°C (Heißluft)

6.8 Lichterkuchen

Lichterkuchen

100g Margarine

200g Zucker und

4 Eier gut verrühren, danach

250g Magerquark untermengen.

300g Mehl und

1 Päckchen Backpulver mischen und unterrühren, danach

2 EL Zitronensaft dazugeben.

Die Napfform ausfetten, Teig einfüllen, backen, mit

Puderzucker bestäuben.

Backen: 60 Minuten bei 175°C (Ober-/Unterhitze)

6.9 Marmorkuchen

Marmorkuchen

250g Zucker und

1 Päckchen (12g)

Vanillinzucker mit

250g Margarine schaumig rühren.

1 Prise Salz

3 – 4 Eier

3 EL Rum und

$\frac{1}{8}$ l Milch zugeben, verrühren.

500g Mehl und

1 Päckchen (12g)

Backpulver unterrühren.

Etwa $\frac{1}{2}$ des Teiges abnehmen und in eine gefettete, mit

Semmelbröseln versehene Kastenform geben. Den restlichen Teig mit

25g Zucker

2 EL Milch und

30g Kakao vermengen und ebenfalls in die Form geben.
Mit einer Gabel die Teigschichten etwas vermischen.

Backen: 75 – 80 min. bei 175°C – 185°C (Ober-/Unterhitze)

6.10 Mohrenkopftorte

Mohrenkopftorte

500g Quark mit der Schokolade und der Sahne von

15 Mohrenköpfen vermengen.

1 EL Puderzucker

1 Päckchen

Vanillezucker und

2 Päckchen Sahnesteif mit

500g Sahne schlagen. Unter die Quarkmasse heben. Einen

Biskuitboden zerschneiden, mit der Masse füllen, außen bestreichen,
mit den übrigen Waffeln garnieren. Kaltstellen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

6.11 Oma's Käsekuchen

Oma's Käsekuchen

300g Mehl

1 Backpulver

1 Päckchen

Vanillinzucker

150g Zucker

100-150g Margarine und

2 Eier zu einem glatten Teig kneten, auswälzen, in eine große

Springform eindrücken; auch den Rand bis hoch hinauf mit Teig
auslegen. Springform vorher einfetten und mit Sem-
melbrösel austreuen. Die

Füllung darüberleeren, abbacken.

Backen: 45min. Heißluft: bei 170°C oder 55min. Ober-/Unterhitze:
bei 190°C

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Beilage: Kaffee bei Oma. . .

Füllung

2 Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen.

500g Quark (sollte trocken sein, evtl.im Sieb etwas abseien)

150g Zucker

2 Eigelb und

100g Rosinen zusammenrühren. Aus

*1 Päckchen
Vanillepudding*

1/2 l Milch und

Zucker nach Vorschrift einen Pudding kochen, rühren, um Hautbildung zu vermeiden. Den lauwarmen

Pudding in die Masse einrühren, den

Eischnee zuletzt unterheben.

6.12 ostfriesische Knüppeltorte

*ostfriesische Knüppeltorte*⁴

1kg Zucker in

1/4 l H₂O bei milder Hitze auflösen.

*250g gemahlene
Mandeln*

250g Zitronat und

kandierte Ingwer

⁴gefunden in „Die Zeit“ Nr. 19/2002

Kardamom sowie

Zimt nach Geschmack dazugeben. Dann die vorbereiteten „Kügelchen“ (s. u.) dazugeben. Das Ganze in eine stürzbare Form geben und einen Tag später stürzen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Beilage: Zucker?

„Knübbelchen“ (Kügelchen)

3 – 4 *Eigelb* und

4 *EL saure Sahne* mit

4 *EL Zucker* verrühren,

Mehl hineinkneten, so daß ein lockerer Teig entsteht. Kügelchen Formen und in

Fett ausbacken.

Tipp:

- ★ Nur in homöopathischen Dosen verabreichen, da eine Überzuckerung zu befürchten ist. . .

6.13 Zupfkuchen

Russischer Zupfkuchen

400g *Mehl*

200g *Margerine*

200g *Zucker* und

1 *Ei* zu einem Teig verarbeiten,

1 *Päckchen Backpulver* mit

30g – 60g *Kakao* vermischen und in den bestehenden Teig kneten. Eine

Springform (Ø 26cm) am Boden mit Backpapier beziehen, den Rand einfetten und einmehlen, mit $\frac{2}{3}$ des Teiges auslegen.

250g *Butter*

250g Zucker

500g Magerquark

3 Eiern

1 Päckchen

Vanillezucker und

1 Päckchen

Sahnepudding

eine homogene Masse rühren und in die vorbereitete Form gießen. Aus dem übrigbehaltenen $\frac{2}{3}$ des Teiges Brocken herauszupfen und auf der Oberfläche der Füllung verteilen.

Backen: 65 Minuten Heißluft bei 175°C oder Ober-/Unterhitze bei 200°C

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kapitel 7

Teilchen

7.1 Amerikaner	69
7.2 Eisenbahnschienen	70
7.3 Marmelade Muffins	71
7.4 Schoko Muffins	72
7.5 Schoko Schoko Muffins	73
7.6 Schokoladenschnitten	74

7.1 Amerikaner

Amerikaner (Amis)

100g Margarine mit

100g Zucker und

1 Päckchen (12g)

Vanillinzucker schaumig schlagen.

2 Eier

3 EL Milch

eine Prise Salz

1 Päckchen

Mandelpudding

3 gestr. TL Backpulver

80g Mondamin und

170g Mehl zu einer zähen Masse verarbeiten.
Ein Backblech mit Mehl bestäuben und kleine Teig-
batzen (nicht zu eng!) aufsetzen. Die Amis 10 Minuten
lang backen lassen, dann vorsichtig mit etwas Milch
bestreichen; weiterbacken lassen.

Backen: 15 – 20 min. (20 min. bei Heißluft) bei 175°C (Ober-
/Unterhitze oder Heißluft)

3 EL Puderzucker mit

Zitronensaft während des Backens zu einem zähen Zuckerguß ver-
arbeiten und

Schokoladenfettglasur in der Mikrowelle vorsichtig erhitzen/auflösen.
Die noch warmen Amis vorsichtig mit einem spitzen
Messer vom Blech lösen, die flache Seite ganz mit Zucker-
guß bestreichen; sobald der Guß trocken ist, eine Hälfte
mit Schokolade bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

7.2 Eisenbahnschienen

Eisenbahnschienen

250g Mehl und

3 TL Backpulver auf ein Backbrett sieben und mischen; Vertiefung in
der Mitte machen;

75g Zucker

1 Päckchen

Vanillezucker und

1 Ei hineingeben; mit einem Teil Mehl zu einem Brei ver-
arbeiten; darauf gibt man

125g Margarine (in kleine Stücke geschnitten, kalt). Alles mit Mehl be-
decken und zu einem Kloß drücken; von der Mitte aus
alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten; falls der
Teig klebt, kalt stellen. Teig auf einem gefettetem

Blech auswellen.

Füllung in einen Spritzbeutel füllen, Längsstreifen auf den Teig
spritzen, dazwischen

Himbeermarmelade geben. Goldgelb Backen, erkalten lassen und in Schritten schneiden.

Backen: 30min. Ober-/Unterhitze: bei 200°C

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Füllung

300g Marzipanrohmasse

70g Puderzucker

50g Milch und

etwas Rosenwasser zu einer zähen Füllmasse verarbeiten.

7.3 Marmelade Muffins

Marmeladenmuffins

280g Mehl in eine Schüssel geben, mit

50g Zucker

1 Päckchen

VanilleZucker

1 EL Backpulver

$\frac{1}{2}$ TL Natron und

$\frac{1}{2}$ TL Salz gut verrühren.

60g Butter auflösen (separate Schüssel),

1 Ei

250g Joghurt und

60g Milch zur Butter geben. Erst dann die schon zubereitete

Mehlmischung dazurühren, Muffinformen halb füllen, mit

150g Marmelade und einer bedeckenden Teigschicht füllen, abbacken bis die Muffins gut braun werden..

Backen: 15 – 20min. Heißluft: bei 175°C oder Ober-/Unterhitze: bei 200°C

Anzahl: 12 Stück

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Beilage: Partylaune

Tipp:

- ★ Auch mit Nutella [[Nut99](#)] göttlich! (gell Dea?)
- ★ Wegen des Joghurts werden die Mufins sehr langsam braun. Auch ist es empfehlenswert die Form nicht nur zu buttern, sondern auch mit Semmelbröseln auszubröseln, da die sehr bröckeligen Muffins sich sonst schlecht lösen lassen.
- ★ Gut auskühlen lassen.
- ★ Grundregel für Muffins: Erst am Schluß das Mehliges ins Flüssige!
- ★ Natron (natürlich *Back-Natron!*) läßt sich durch die doppelte Menge Backpulver ersetzen.

7.4 Schoko Muffins

Schoko Muffins

170g Zucker mit

2 Eiern

2 EL Öl

4cl Rum

130g Milch schaumig rühren.

150g Mehl

2 TL Backpulver

40g Kakao

1 TL Zimt und

1 Prise Salz dazugeben. Schließlich

170g Rosinen unterrühren. In eine

Muffinform füllen und abbacken, auf Kuchenrost auskühlen lassen.

Backen: 20 – 25min. Heißluft: bei 175°C oder Ober-/Unterhitze: bei 200°C

Anzahl: 12 Stück

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Beilage: Partylaune

Tipp:

- ★ Der Teig muß vor Zugabe der Rosinen äußerst zäh sein.
- ★ Statt Rosinen können auch 200g geröstete Kokosflocken verwendet werden.
- ★ Aus ästhetischen Gründen bitte keine Papierformen verwenden!
- ★ Die Muffinform einfetten und einmehlen, nicht mit Semmelbröseln!
- ★ Nicht zu dunkel werden lassen, Kakao wird sonst bitter!
- ★ Vor Genuß mit Puderzucker bestäuben.

7.5 Schoko Schoko Muffins

Schoko Schoko Muffins

250g Mehl

50g Kakaopulver

2 TL Natron und

1/2 TL Salz vermischen.

110g Butter auflösen (separate Schüssel), mit

100g Zucker

1 Päckchen

Vanillezucker

2 Eiern und

160g Milch vermengen. Die vorbereitete

Mehlmischung und

200g Blockschokolade (in kleine Stückchen gebrochen) dazugeben, abbacken.
Abkühlen lassen, mit

150g Kuvertüre (aufgelöst) überziehen.

Backen: 15 – 20min. Heißluft: bei 160°C oder Ober-/Unterhitze:
bei 190°C

Anzahl: 12 Stück

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Beilage: Partylaune

Tipp:

- ★ Auch mit Nutella [Nut99] gefüllt göttlich! (gell Dea?)
- ★ Grundregel für Muffins: Erst am Schluß das Mehliges ins Flüssige!
- ★ Blockschokolade (oder auch sehr schwarze Zartbitterschokolade) läßt sich am besten mit einem Brotmesser (wegen des Rillenschliffs) in Stückchen bröseln.
- ★ Natron (natürlich *Back-Natron!*) läßt sich durch die doppelte Menge Backpulver ersetzen.

7.6 Schokoladenschnitten

Schokoladenschnitten

130g Butter mit
 100g Zucker sowie
 1 Prise Salz
 1 TL Zimt und
 1 TL Zitronensaft schaumig schlagen.
 6 Eigelbe und
 130g zerlassene
 Blockschokolade dazugeben.
 6 Eiweiße mit
 100g Zucker zu Schnee schlagen und mit
 130g Mehl unter den Teig heben. Den Teig auf ein mit
 Backpapier ausgeschlagenes
 Backblech streichen.
Backen: 20 min. bei 180°C (Ober-/Unterhitze)
 200g zartbittere
 Schokolade raspeln.
 2 Eier
 4cl Rum

400g Puderzucker und

120g zerlassenes

Kokosfett

dazugeben. Den fertigen Boden stürzen, den Boden teilen. Die Schokoladenmasse auf die eine Hälfte streichen, die zweite Hälfte aufsetzen, den Rest der Masse daraufgeben. Kühl stellen und in Schnitten schneiden.

Zubereitungszeit: 1,5 Stunden

Kapitel 8

Plätzchen

8.1	Elisenlebkuchen	76
8.2	Heidesand	77
8.3	Kokosmakronen	77
8.4	Karamellen	78
8.5	Lebkuchen	79
8.6	Mandelplätzchen	79
8.7	Marzipan Pralinen	80
8.8	Nußplätzchen	81
8.9	Schneeflöckchen	81
8.10	Schokoladenmakronen	82

8.1 Elisenlebkuchen

Elisenlebkuchen

4 Eier mit

300g Zucker schaumig schlagen.

2 TL Zimt

1 Messerspitze gem.

Nelken und

3 EL Zitronensaft zugeben.

200g gem. Mandeln

175g gem. Haselnüsse und

100g Korinthen kräftig vermischen. Teig mit zwei Teelöffeln auf

Oblaten (Ø 7cm) häufeln, auf ungefettete Backbleche legen und abbacken.

Backen: 20 min./1 Blech (Heißluft: 24 min./3 Bleche) bei 175°C
(Ober-/Unterhitze oder Heißluft)

Anzahl: ca. 50 Stück

Beilage: Weihnachtliche Stimmung

8.2 Heidesand

Heidesand

200g Butter/Margarine mit

80g Puderzucker

50g Marzipan Rohmasse

1 TL Vanillinzucker und

1 EL Zitronensaft vermengen.

250g Mehl dazukneten. Aus dem Teig Rollen formen, über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die Rollen mit einem

Eigelb bestreichen und in

Zucker wälzen, 1/2 cm Scheiben abschneiden, auf

Backpapier abbacken.

Zubereitungszeit: 12 min. bei 190°C (Ober-/Unterhitze oder Heißluft)

Anzahl: ca. 30 Stück

Beilage: Weihnachtliche Stimmung

8.3 Kokosmakronen

Kokosmakronen

200g Kokosraspeln im Ofen trocknen (15 min. bei 120°C, Ober-/Unterhitze).

Eiweiß (5 Eier) steif schlagen.

125g Puderzucker

Eischnee und

400g
Marzipan-Rohmasse vermengen.
 Kokosraspeln
 125g Puderzucker
 1 EL Zitronensaft und
 3 EL Rum dazugeben. Den Teig auf
 Oblaten (Ø 5cm) verteilen, abbacken.
Backen: 20 min. bei 150°C (Ober-/Unterhitze oder Heißluft)
Anzahl: ca. 50 Stück
Beilage: Weihnachtliche Stimmung

8.4 Karamellen

Karamellen

300g Zucker in einer
 beschichteten Pfanne unter Rühren zergehen lassen.
 $\frac{1}{8}$ l kochendes Wasser zugeben und verdampfen lassen.
 1 EL Butter
 250g süße Sahne und
 1 Päckchen (12g)
 Vanilinzucker dazurühren, kochen lassen bis die Masse zäh wird. Dies
 dauert ca. 30 min. Die Masse 1cm dick auf ein mit
 Alufolie ausgelegtes, mit
 Öl bestrichenes
 Backblech streichen,
 Hagelzucker daraufstreuen, kühl stellen und fest werden lassen. Schließ-
 lich in Würfel schneiden.
Zubereitungszeit: eine Stunde
Beilage: Hagelzucker

8.5 Lebkuchen

Honig-Lebkuchen

- 100g Margarine* im Wasserbad zerlassen,
500g Blütenhonig dazugeben; vorsichtig verflüssigen ¹.
250g Zucker mit einem Schneebesen unter die Masse rühren. Die Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen, in kaltes Wasser stellen und kaltrühren.
4 – 5 Eier in die nicht mehr als handwarme Masse geben.
1 EL Zimt und
2 Messerspitzen gemahlene Nelken hinzugeben.
1kg Mehl 250g-weise mit Knethaken einrühren.
Wichtig: *Rührgerät nicht überhitzen!* Den Teig glattkneten, ca. 7mm hoch auf bemehlter Arbeitsfläche auswälzen, Kreise ausstechen und auf Backpapier abbacken; auf Kuchendraht auskühlen lassen.
Backen: 20 min. bei 170°C (Heißluft)
1 Eiweiß mit
ca. 150g Puderzucker vermengen, bis eine zähflüssige, sehr weiße Flüssigkeit entsteht. Damit die erkalteten Lebkuchen bestreichen.
Anzahl: ca. 50 Stück
Beilage: Weihnachtliche Stimmung

8.6 Mandelplätzchen

Mandelplätzchen

- 3 Eigelbe* mit
150g Zucker und
4 EL Rum schaumig rühren.
150g Margarine (in Stücke geschnitten)

¹*Honig:* niemals über 60°C erhitzen!

- 200g Mandeln* (feingemahlen; mit Schale)
150g Mehl und
50g Mondamin dazukneten; kalt stellen.
Puderzucker auf Arbeitsfläche streuen, den Teig auswälzen, Plätzchen ausstechen, auf
Oblaten (Ø 7cm) legen und abbacken.
Backen: 10 min. bei 175°C (Heißluft)
3 – 4 EL Zitronensaft mit
ca. 200g Puderzucker vermengen, bis eine zähflüssige, sehr weiße Flüssigkeit entsteht. Damit die erkalteten Plätzchen bestreichen.
Anzahl: ca. 50 Stück
Beilage: Weihnachtliche Stimmung

8.7 Marzipan Pralinen

Marzipan Pralinen

- 400g Marzipan Rohmasse* mit
100g gesiebten Puderzucker sowie
90g gemahlene Nüssen
1 EL Rum und
1 EL Kirschwasser vermengen. Die Masse nicht zu dünn auswellen, kleine Formen ausstechen.
600g zartbittere Kuvertüre auflösen und kaltrühren. Die kleinen Formen in die Schokolade tauchen, mit
je 1 halben Haselnuss versehen, auf
Backpapier in den Kühlschrank geben und mehrere Stunden aushärten lassen.
Zubereitungszeit: 3 – 4 Stunden

8.8 Nußplätzchen

Nußplätzchen

250g Mehl

1 TL Backpulver

150g Zucker

12g Vanillinzucker

3 EL Rum

4 EL Milch zu einem Teig verarbeiten.

Wichtig: *Gerinnungsgefahr! Schnell vermengen!*

100g Margarine/Butter und

200g gem.

Haselnußkerne dazurühren (Knethaken!).

Den Teig nicht zu flach auswellen, mit Haselnußkernen verzieren und auf

Oblaten oder

Backpapier abbacken.

Backen: 10 – 15 min. bei 175°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)

Beilage: Weihnachtliche Stimmung

8.9 Schneeflöckchen

Schneeflöckchen

100g Mehl

250g Mondamin

1 Päckchen

Vanillinzucker

100g Puderzucker und

250g Margarine schnell zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teigklotz kalt stellen. Teigteile zu Würsten rollen, Scheiben abschneiden, die Scheiben mit einer Gabel plattdrücken, auf ein bemehltes oder mit

Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abbacken.

Backen: 15 min./1 Blech (Heißluft: 18 min./3 Bleche) bei 175°C
Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft)

Anzahl: ca. 50 Stück

Beilage: Weihnachtliche Stimmung

8.10 Schokoladenmakronen

Schokoladenmakronen

4 Eiweiße steif schlagen; währenddessen

200g Zucker einrieseln lassen. 10 Minuten weiterschlagen.

100g gem.

Blockschokolade und

250g gem. Mandeln unter den Schnee heben. Teig auf

Oblaten (Ø 5cm) häufeln, abbacken.

Wichtig: Während der letzten Minuten Backzeit nicht zu dunkel werden lassen!

Backen: 15 – 20 min. bei 180°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)

Anzahl: ca. 40 Stück

Beilage: Weihnachtliche Stimmung

Kapitel 9

Getränke

9.1	Bowle	83
9.2	Eierlikör	84
9.3	Eiswürfel	84
9.4	Glühpunsch	85
9.5	Kakao	85
9.6	Pfirsichmilch	86
9.7	Sekt-Getränk	86
9.8	Sekt-Sorbet	87

9.1 Bowle

Ananas Bowle

1kg eingelegte Ananas ¹ in Stückchen schneiden, mitsamt dem Saft in eine *Bowlenschale* geben.

1 Fl. Weißwein mit in die Schale geben, mehrere Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Kurz vor Genuß

1 Fl. Sekt zugeben, *nicht* mehr umrühren, Prost!

Zubereitungszeit: einige Stunden

Beilage: Sylvester

¹*Ananas:* Bei diesem Rezept möglichst Dosen mit „Heavy Sirup“ verwenden!

9.2 Eierlikör

Eierlikör

5 ganze Eier ² und

5 Eigelb mit

$\frac{1}{2}$ l Sahne vermengen.

Wichtig: Nicht mit dem Rührgerät, da sonst die Flüssigkeit zu schaumig wird und sich nicht vernünftig in Flaschen füllen läßt.

375g Zucker vorsichtig verrühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Dann

$\frac{1}{4}$ l Weingeist (96%) ³ dazugeben, wieder vorsichtig einrühren.

2 Stück $\frac{3}{4}$ l Flaschen sorgfältig spülen, nach dem Abtrocknen mit

Weingeist desinfizieren⁴, ausschütten und den fertigen Eierlikör einfüllen. Prost!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Haltbarkeit: ca. ein halbes Jahr

Beilage: Eierlikörkuchen

9.3 Eiswürfel

Eiswürfel

1 Päckchen

Vanillezucker mit

4cl Himbeergeist vermengen.

20g Puderzucker und eine

Prise Salz zugeben. Das Gemisch in kleinen Portionen in eine

²Eier: Da die Eier im Eierlikör nicht gekocht werden, unbedingt nur äußerst frische Eier verwenden!

³Weingeist (96%): Weingeist bekommt man ausschließlich in Apotheken! (zur „inneren Anwendung“...) Für dieses Getränk keinesfalls andere Alkoholika zur Zubereitung verwenden!

⁴Desinfiziert man die Flaschen nicht, besteht die Gefahr, daß der Likör evtl. verdirbt.

*Eiswürfel*form geben. Evtl. pro Eiswürfel mit einem

Minzblatt garnieren und vorsichtig mit

H₂O auffüllen. Bei -20°C drei bis vier Stunden durchfrieren lassen.

Zubereitungszeit: 5 Minuten

9.4 Glühpunsch

Glühpunsch

400ml Rotwein und

200ml H₂O oder

600ml Rotwein mit

400ml Orangensaft (mit Fruchtfleisch!) und evtl. etwas

Zitronensaft

1/2 TL Adventstee

1/2 TL Schwarzer Tee

eine Handvoll Nelken sowie

einige TL Zimt und

Zucker nach Geschmack aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Danach durch ein Sieb geben und Prost!

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Beilage: Rum *smile*

9.5 Kakao

Kakao

1/2 l H₂O zum Kochen bringen; ins sprudelnde H₂O

2 – 5 EL Kakao ⁵ geben, mit einem Schneebesen einrühren, erneut kurz aufkochen,

⁵*Kakao:* Ich empfehle naturbelassenen Kakao, z.B. Bendsorp

eine Prise Salz dazugeben.

$\frac{1}{2}$ l *Milch* aufgießen, nochmals aufkochen.

Wichtig: *nicht überkochen lassen!* Mit

1 – 2 TL Zucker pro Tasse heiß servieren.

Zubereitungszeit: 10 min.

Beilage: Frühstück

9.6 Pfirsichmilch

Pfirsichmilch

Zerstoßenes Eis in einen dickwandigen, gekühlten Becher geben.

Einen Teil Pfirsichsaft und

Zwei Teile Milch daraufgießen, nicht verrühren. Mit

gehackten

Pistazienkernen bestreuen und

wenig Puderzucker bestreuen. Bei Lust und Laune mit einem

Pfirsichschnitz garnieren.

Zubereitungszeit: sekundenschnell

Beilage: Gemütliches Frühstück

Tipp:

- ★ Am besten eignet sich Pfirsichnektar mit 50% Fruchtgehalt. 100% Pfirsichsaft ist nicht süß genug, um den gewünschten Geschmack und Konsistenz zu erreichen.
- ★ Für die Milch würde ich auf 1,5% Fettgehalt reduzierte Milch empfehlen.
- ★ Die Zutaten sollten eisgekühlt sein.
- ★ P.S.: Ich gebe zu, daß dieses Rezept recht einfach gestrickt ist, aber manche Dinge sind einfach zu gut. . .

9.7 Sekt-Getränk

Sekt Mix-Getränk

Erbeeren fein pürieren, eine Bodendecke Püree in

Sektflöten geben. Je einen vorbereiteten
Eiswürfel pro Glas und mit gut gekühltem
rotem, milden Sekt auffüllen.
Zubereitungszeit: 5 Minuten
Beilage: Spezial *Vanille-Eiswürfel*

9.8 Sekt-Sorbet

Kiwi-Sekt-Sorbet

3 Eiweiß steif schlagen,
200g Zucker während dem Schlagen einrießeln lassen. Kalt stellen.
4 – 5 Kiwis schälen, in grobe Stücke schneiden und pürieren.
Wichtig: *Nicht zu lange pürieren, um nicht die schwarzen Kerne der Kiwis zu zerschlagen!*

1/8 l lieblichen Weißwein zu den Kiwis geben, den Eischnee unter die Masse heben, in einen gefrierfesten Behälter füllen, verschließen und ca. 4 Stunden bei -20°C im Gefrierfach einfrieren.
Wichtig: *Während des Gefrierens alle 20 min. durchrühren, daß sich die Masse nicht absetzen kann!*

1 Flasche milden, roten Sekt kalt stellen; von der gefrorenen Masse Nocken abtrennen, in Sektschalen geben, mit dem kalten Sekt auffüllen.

Zubereitungszeit: ca. 5 Stunden
Beilage: Ein mittleres Festessen

Anhang A

Anhang

A.1 Vegetarische Gerichte	88
A.2 Fast Vegetarische Gerichte	89
A.3 Stichworte	89
A.4 Famous Last Words	90
Literaturverzeichnis	91



A.1 Vegetarische Gerichte

1.2 Chicorée Salat	6
1.3 Angebratene Chicorée Blätter	7
1.4 Eiersalat	7
1.5 Kürbis Carpaccio	8
1.7 Maissalat	10
1.8 Menemen	11
2.4 Torta Pasqualina	16
2.5 Party-Kartoffelsalat	18
3.3 Dampfnudeln	23
3.7 Pilz-Paprika-Allerlei	26
3.11 Eier in Remouladensoße	29
3.15 Schatzi-Auflauf	33
3.16 Schatzi Auflauf die zweite	34
4.1 Bauzen	39
4.2 Brezenknödel	40
4.3 Blumentopfgewürzsemmelings	41
4.4 Kartoffelbrei	42
4.5 Kartoffelknödel	43
4.6 Kartoffelsalat	44

4.7	Ungarische Nockerln	44
4.8	Reissalat	45
4.9	Spezial Salatsoße	46
4.10	Seelen	46
4.11	Selleriesalat	47
4.12	Tomatensoße	48

A.2 Fast Vegetarische Gerichte



3.2	Champignonpfanne	22
3.4	Mosaikbrot	24
3.8	Pizza	27
3.9	Pikantes Omelett	28
3.13	Sauerkrautauflauf	31
3.18	Spargelsoße	36

A.3 Stichworte

Ø „Durchmesser“

cl: 2 „Centiliter“ = Ein Schnapsglass voll

EL: Steht für „Eßlöffel“

etwas: WIRKLICH nur sehr sehr wenig

geh.: „gehackt“

gem.: Steht für „gemahlen“

H₂O : Na „Wasser“ eben. . .

Päckchen: Im Allgemeinen 12 – 14g

Backpulver: 12g

gemahlene Gelantine: 9g

Lebkuchengewürz: 15g

Puddingpulver: 37g

Sahnesteif: 8g

Trockenhefe: 7g

Vanillinzucker: 14g

Prise: weniger als „Messerspitze“ . . .

TL: Steht für „Teelöffel“

A.4 Famous Last Words

Und in der Ausgabe vom

31. Juli 2005

sind's schon

93

Rezepte und es werden immer mehr!

Literaturverzeichnis

- [DS85] DALDRUP, ELISABETH und UTA SCHMIDT: *Backbuch für Kinder*. Otto Maier Verlag, Ravensburg, 1985.
- [GMS94] GOOSSENS, MICHEL, FRANK MITTELBACH und ALEXANDER SAMARIN: *Der L^AT_EX Begleiter*. Addison-Wesley, Bonn; Paris; Reading, Mass. [u.a.], 1994.
- [Nut99] *Das große Nutella Kochbuch*. Unipart Media, Offenbach, 1999.
- [Sch81] SCHÖNFELDT, SYBIL GRÄFIN: *Der vegetarische Feinschmecker*. Hörnemann Verlag, Bonn, 1981.
- [TF99] TREUILLE, ERIC und URSULA FERRIGNO: *Brot; Rezepte aus aller Welt*. Bassermann, Frechen, 1999.
- [TW80a] TEUBNER, CHRISTIAN und ANNETTE WOLF: *Backvergnügen wie noch nie*. Gräfe und Unzer GmbH, München, 1980.
- [TW80b] TEUBNER, CHRISTIAN und ANNETTE WOLF: *Kochvergnügen wie noch nie*. Gräfe und Unzer GmbH, München, 1980.

Index

A	
Amerikaner	69
Amis	69
Ananas Bowle	83
Anhang	88
Apfelkuchen	57
Auflauf	
Sauerkraut-	31
Schatzi-	33
Zucchini	34
Avocadocremesuppe	5
B	
Baguettes	14
Bauzen	39
Bayerisches Blini	15
Beilagen	39
Birne Helene	49
Biskuitboden	61
Blaue Zipfel	21
Blini	15
Blumentopfbrot	41
Bowle	83
Bratäpfel	50
Brezenknödel	40
Brot im Blumentopf	41
Brotzeit Baguettes	14
Buabaspitzla	39
Buttercremetorte	58
C	
Carpaccio	
Kürbis-	8
Champignon Pfanne	22
Chicorée Salat	6
Curry-Pfanne	37
D	
Dampfnudeln	23
DDR-Kuchen	59
E	
Eier	
-likör	84
-likörkuchen	60
-salat	7
-soße	36
in Remouladensoße	29
Eisenbahnschienen	70
Eiswürfel	84
Elisenlebkuchen	76
Erdbeerroulade	61
Europäisches Sushi	11
G	
Gefrorenes	54
Getränke	83
Glühpunsch	85
Grütze	53
H	
Hauptgerichte	21
Heidesand	77
Himbeer-Mascarpone-Torte	62
Honiglebkuchen	79
K	
Käse	
-kuchen	65
-sahne	51
Kürbis Carpaccio	8
Kakao	85
Karamellen	78
Kartoffel	

-brei	42	O	
-knödel.....	43	Oma's Käsekuchen.....	65
-partysalat.....	18	Omelett	
-salat	44	Pikantes-.....	28
Kirschkuchen	63	Ostertorte	16
Kiwi-Sekt-Sorbet.....	87	ostfriesische Knüppeltorte.....	66
Knödel		P	
Brezen-	40	Pancake.....	55
Kartoffel-	43	Paprikasch.....	26
Knüppeltorte	66	Party	
Kokos		-Kartoffelsalat.....	18
-makronen	77	-Suppe.....	19
Suppe.....	9	Partygeschichten	14
Krabben.....	12	Pastasöße	48
Kuchen u.ä.	57	Pfanne	
L		Champignon-	22
Lebkuchen	79	Pilz-Paprika-	26
Lichter Kuchen	64	Rindfleisch-	30
M		Süße Curry-.....	37
Maissalat	10	Pfirsich	
Makronen		-milch.....	86
Kokos-.....	77	Creme	52
Schokoladen-.....	82	Marmelade.....	53
Mandelplätzchen.....	79	Pikantes Omelett	28
Marmelade		Pilz-Paprika Pfanne	26
Muffins	71	Pizza	27
Pfirsich-.....	53	Plätzchen	76
Marmorkuchen.....	64	Pralinen	80
Marzipan Pralinen	80	R	
Menemen	11	Reisfleisch	29
Mohrenkopftorte.....	65	Reissalat.....	45
Mosaikbrot	24	Reitersuppe.....	19
Muffins		Remouladensoße	29
Marmelade-.....	71	Reschtes-Essen	43
Schoko-	72	Rindfleischpfanne	30
Schoko-Schoko-.....	73	Rote Grütze	53
N		Russischer Zupfkuchen.....	67
Neujahrs Ente	25	S	
Nockerln.....	44	Süß-Scharf-Sauer Gefrorenes	54
Nußplätzchen	81	Süße Curry-Pfanne.....	37
Nudelsalat	16	Süßes	49

Salat	
Chicorée-.....	6
Chicorée-Blatter.....	7
Eier-.....	7
Kartoffel-.....	44
Mais-.....	10
Nudel-.....	16
Reis-.....	45
Sellerie-.....	47
Salatsoße.....	46
Sauer-Scharfes Rindfleisch.....	32
Sauerkrautauflauf.....	31
Schatzi	
Auflauf.....	33
Auflauf die zweite.....	34
Schlesisches Himmelreich.....	35
Schmirtorte.....	58
Schneeflöckchen.....	81
Schoko	
Muffins.....	72
Schoko Muffins.....	73
Schokoladen	
-makronen.....	82
-schnitten.....	74
Seelen.....	46
Sekt	
Getränk.....	86
Sorbet.....	87
Selleriesalat.....	47
Soße	
Eier-.....	36
Remouladen-.....	29
Salat-.....	46
Tomaten-.....	48
Spaghettisoße.....	48
Spargel mit Eiersoße.....	36
Suppe	
Avocadocreme-.....	5
Kokos-.....	9
Reiter-.....	19
Sushi.....	11
T	
Teilchen	69
Tiramisu.....	54
Tomatensoße.....	48
Tomates Crevettes.....	12
Torta pasqualina.....	16
Torte	
Buttercreme-.....	58
Himbeer-Mascarpone-.....	62
Knüppel-.....	66
Mohrenkopf-.....	65
Oster-.....	16
U	
Ufos.....	27
US-Pancake.....	55
V	
Vorspeisen	5
Z	
Zucchini-auflauf.....	34
Zuckertorte.....	66
Zupfkuchen.....	67