

# Muttern<sub>s</sub>

Kochbuch

Dezember 2019  
[www.TMA99.de](http://www.TMA99.de)

# Inhalt!

## Hauptspeise

Arme Ritter mit Weinschaumsoße	4
Birnen mit Hefeklos	6
Ente mit Aprikosenfüllung	5
Flammkuchen - mit Porree-	10
Fliederbeersuppe mit Klößen	4
Hacksoße für Nudeln	10
Kartoffelbrei-Puffer	6
Kartoffelsalat mit Essig+Öl	7
Mehlkloße - herb oder süß -	10
Nudeln mit Backobst	4
Paprika-Schoten gefüllt im Topf	9
Quiche Lorraine - die herzhafte Torte -	11
Roastbeef	12
Rouladen wie bei Müttern	8
Semmelknödel oder "16-18 Scheiben"	7

## Gebäck

Baseler Leckerli mit Honig	14
Feingebäck Christbaum	13
Gewürzmakronen mit Mandeln	15
Gewürzschnitten mit Schokoüberzug	14
Haselnußplätzchen Kokosraspel /Nüsse	13
Knusper-Häufchen "Knacks"	16
Quarkbällchen in der Friteuse	15
Rosmarin-Würfel à la Regine	16
Schmalzgebäck in der Friteuse	15
Vanillekekste - von der Rolle	15
Vanillegebäck mit Mandelstreuseln	13
Wibele von Adam	16

## Kuchen - Torten - Nachtisch

Apfelsinencreme - die Echte -	24
Apfeltörtchen in Alufolie ca. 12 Stk	21
Feine Waffeln mit Butter	22
Gewürzkuchen	20
Griesbrei	27
Hefekuchen Platte	22
Joghurt selbst gemacht	27
Kalter Hund aus Kindertagen	19
Limonen Torte	20
Mokkacreme Torte	18
Mousee au Chocolat	23
Muffin 1 - Frühstücks-Hefe-Muffin	25
Muffin 2 - Süße Briochemuffins	25
Muffin 3 - Gefüllte Kakaomuffins	26
Quarkkuchen mit Rosinen	21
Quarkspeise von Daddy	23
Rüblekuchen mit Karotten	18
Rührteig für Apfelkuchen	19
Streusel für z.B. Pflaumenkuchen	27

## diverse Tipps

Äpfel in Vanillecreme	29
Griesklößchen "abgebrannte"	30
Linzertorte - ähnlich wie Lisa	31
Diverse	30

### Hauptspeise

Arme Ritter mit Weinschaumsoße	4
Birnen mit Hefeklos	6
Ente mit Aprikosenfüllung	5
Flammkuchen - mit Porree-	10
Fliederbeersuppe mit Klößen	4
Hacksoße für Nuteln	10
Kartoffelbrei-Puffer	6
Kartoffelsalat mit Essig+Öl	7
Mehlklöße - herb oder süß -	10
Nudeln mit Backobst	4
Paprika-Schoten gefüllt im Topf	9
Quiche Lorraine - die herzhafte Torte -	11
Roastbeef	12
Rouladen wie bei Muttern	8
Semmelknödel oder "16-18 Scheiben"	7



## Nudeln mit Backobst

- 1 Pkt Backobst,  
getrocknete Früchte
- 500 gr Breite Nudeln
- 1 Brötchen  
Zitrone  
Zucker

### Backobst

1 Paket Backobst abends oder morgens einweichen, mit dem Einweichwasser kochen. Mit Meizena o.ä. etwas andicken. Dann mit Zitrone und Zucker abschmecken.

### Nudeln

Breite Nudeln kochen, 1 Brötchen in kleine Brösel schneiden und in Butter anrösten. Wenn die Nudeln gar sind, die Brösel untermischen.

### Anrichtung

Nudeln und Backobst in getrennten Schüsseln servieren.

 Süß und lecker - einfach zubereitet - Backobst einige Stunden einlegen

## Fliederbeersuppe mit Klößen

- 1 l Fliederbeersaft
- ca. ½ l Wasser
- 2-3 Stk Boskopäpfel
- ½ Pkt Vanillepudding
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse Mehl
- 1 Ei  
Salz, Zucker, Butter

### Suppe


Saft mit Wasser heiß dann Äpfel geschält + geschnitten hinein. Vanillepudding in Wasser einrühren, auch hinein.

### Klöße

Milch mit Stück Butter, Zucker, Salz aufkochen dann Mehl hineinrühren. Vom Feuer nehmen, wenn etwas kälter Ei, hinein, kräftig durchrühren. Mit einem Löffel in die Suppe geben. Wenn sie "schwimmen" sind sie gar.

### Anrichtung

Heiß servieren.

 Gut bei Erkältungen -nicht kochen- bei gekauftem Saft ggf. weniger Wasser

## Arme Ritter mit Weinschaumsoße

- 10 Brötchen v.Vortag
- 3 Ei, Milch, Zucker
- 2 Eigelb
- ¼ l Weißwein
- 3 Eßl Zucker
- 1 abger. Zitronenschale

### Arme Ritter

Brötchen abraspeln + halbieren (längs). In Milch einweichen, ausdrücken, in Ei wenden, in Brösel wenden. Dann braten bis sie goldgelb sind. Danach sofort mit Zucker bestreuen.

### Weinschaumsoße z.B.

Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Weißwein im Wasserbad mit Schneebesen 10min schaumig schlagen.

 Schrippen sind besonders geeignet - auch Vanillesoße paßt hervorragend

# Ente mit Aprikosenfüllung

- 1 (Flug-) Ente 6kg  
Salz, Pfeffer, Wasser

## Füllung

- 1 Btl getr. Aprikosen
- 1-2 Boskop-Äpfel
- ½ kleingeschn. Brötchen
- 2 Ei  
Kirschwasser  
Rosinen

## Kartoffel-Klöße

- 3 kg mehlig Kartoffeln
- 1 Stk Brötchen
- 2 Ei  
Entenfett aus der Ente  
1 handvoll Gries  
Salz, Muskat, Milch

## Apfel-Rotkohl

- 1 Gl Rotkohl mit Apfel
- 2 Stk Boskop-Äpfel
- 2 Nelken



## Füllung

Aprikosen über Nacht einweichen. Rosinen in Kirschwasser einweichen. Äpfel kleinschneiden. Alles vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn zu flüssig, mehr Brösel.

## Ente

Innereien und Hals aus dem Inneren entnehmen. Federkiele mit Pinzette herausziehen, Bürzel großzügig mit Drüse abschneiden. Fettecken abschneiden und zur Seite legen. Ggf. innen + außen feucht abwischen und wieder trockentupfen.

Ente innen pfeffern und salzen, dann Füllung hinein und zustecken oder zunähen.

Mit 1 Tasse Wasser auf ein Blech bei 150°C in den Ofen: eine Stunde auf dem Bauch. Dann Ente umdrehen, Innereien aufs Blech legen und auf 200°C stellen. Wasser ca. alle ½ Std. eine Tasse hinzugeben, damit immer Wasser auf dem Blech ist, wenn zu viel Fett, dann abschöpfen. Fettstellen anstecken, damit es besser abläuft.



## Klöße

2.250g (3/4) Kartoffel schälen, fein raspeln und in Wasser gefüllte Schüssel geben. ½ Std. immer wieder braunes Wasser vorsichtig abgießen und wieder auffüllen, bis Wasser deutlich heller bleibt. Das Kartoffelmehl soll sich absetzen. Die Masse in einer Kartoffelpresse ausdrücken. Das Wasser auffangen und setzten lassen, dann abgießen. Das aufgefangene Kartoffelmehl, beide Kartoffelmassen, Eier, Salz, Muskat und Milch zu einem Teig verarbeiten, etwas Gries hinzu.

Klöße formen, in die Mitte 1-2 Brötchenwürfel geben und 20min in fast kochendem Wasser garziehen lassen.

Zwischendurch: 750g (1/4) Kartoffeln schälen und kochen, abkühlen und stampfen. Brötchen würfeln und in ausgelassenem Entenfett bräunen, dann abkühlen lassen.

## Rotkohl

Geschälte, kleingeschnittene Äpfel und Nelken zum Rotkohl hinzugeben und einköcheln lassen.

Flugente zerlegt servieren: Brust, Flügel, Beine - 6kg = 3-4 Personen



## Birnen mit Hefekloß

- 2 kg harte ! Birnen
- 2 Nelken
- Wasser

### Hefekloß:

alles Zimmerwarm:

- 500 gr Mehl
- 1/4 l Milch
- 1 Pkt Hefe
- 80 gr Butter
- 1-2 Eßl. Zucker,
- Prise Salz

### Soße

- 1 Eßl Fett
- 2 Eßl Mehl
- Zucker, Essig
- Salz



Breiter Topf, Hefekloß braucht Platz- Garzeit Kloß im Topf ca. 1/2 bis 3/4 Std.

## Hefekloß

Mehl in Schüssel geben. Mulde ins Mehl. Dorthin ein Hefe bröckeln, Zucker darüber, etwas Milch, dann mit Mehl besteuben. 1/4 Std. bei 50°C in den Backofen.

Restliche Milch + Fett und Salz erwärmen, damit sich die Butter auflöst.

Schüssel aus dem Ofen und mit Knethaken von der Mitte aus verkneten. Milch dazugeben, weiter kneten.

Hefe wieder im Ofen bei 50°C bis sich die Menge verdoppelt hat.

## Füllung

Geschälte Birnen vierteilen, in breitem Topf eben bedeckt mit Wasser aufsetzen zum Kochen. Wenn Masse kocht Hefekloß 'draufsetzen.

Ganz kleine Flamme (köcheln) ca. 1/2 Stunde bis Kloß gar.

## Soße

Topf vom Feuer und Kloß herausnehmen und warmstellen.

In neuem Topf in zerlassenen Fett Mehl einrühren und sehr dunkel werden lassen. Dann mit Birnenwasser ablöschen. Mit Zucker, Salz und Essig abschmecken. Birnen wieder zugeben. Fertig!



## Kartoffelbrei-Puffer

- 2 kg mehlig
- Kartoffeln
- 1 Ei
- 1/4 l Milch
- Salz, Muskat
- 3 Eßl Mehl
- 1 Eßl Butter

## Puffer

Kartoffeln schälen, kochen + durchs Sieb drücken. Masse mit Salz + Muskat, Ei, Mehl, Milch und Butter vermengen.

Flache Frikadellen formen und von beiden Seiten goldbraun braten. Heiß servieren.



Süß und sehr lecker - dazu Apfelsmus

## Kartoffelsalat mit Essig+Öl

3 kg festkochende  
Kartoffeln  
2 Eier  
Öl, Zwiebeln, Essig, Pfeffer, Senf, Zucker, ggf.  
ausgebratene Speckwürfel



Kartoffeln kochen und pellen. Aus den anderen Zutaten sämige Marinade herstellen. Kartoffeln hineinschneiden und ziehen lassen.

Ausgebratene Speckwürfel mit in die Marinade, auch mit ziehen lassen. Kartoffelsalat häufiger wenden, aber Kartoffelstücke nicht zerquetschen!



☞ Mit Knackern von Beißer und natürlich Feldsalat (ohne Sand!)

## Semmelknödel oder "16-18 Scheiben"

300 gr Graubrot  
200 ml Milch  
Muskat, Salz, Pfeffer  
150 gr Scharlotten  
1 Bnd Petersilie  
90 gr Butter  
3 Eigelb  
2 Eiweis

Brot in kleine Würfel schneiden. Milch mit Muskat, Salz + Pfeffer aufkochen, über die Brotwürfel gießen und etwa 20 min ausquellen lassen.

Scharlotten pellen+ fein würfeln. Petersilie hacken. Scharlotten in 30g Butter hellbraun anbraten, Petersilie unterschwenken. Etwas abkühlen lassen und zu den Brotwürfeln geben. Restliche zimmerwarme Butter schaumig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren + vorsichtig unter die Brotmasse ziehen. Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Das Eiweis mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter die Brotmasse heben. Knödelmasse (ggf durchkneten) zu Knödeln formen. Ca. 30 min ziehen lassen  
-Wasser darf nicht kochen-

☞ Graubrot ist nicht nur gesund sondern auch in dieser Kombination lecker!

# Rouladen wie bei Mutttern

## Rotkohl

- 4 Äpfel, geschnitten
- 1 Glas Rotkohl
- 2 Nelken

## Rolladen

- 6 Rinderrolladenfleisch
- 2 Zwiebeln
- Senf
- 2 Eßl. Mehl
- Speck, durchwachsen
- Rolladenklammern
- Prise Zucker
- Kartoffeln

## Rotkohl

Geschälte, kleingeschnittene Äpfel und Nelken zum Rotkohl hinzugeben und einköcheln lassen.

Eine Prise Zucker hinzugeben. Der Rotkohl schmeckt am nächsten Tag, wieder erwärmt noch einmal besser.

## Rouladen

Rouladen ausrollen und mit Senf bestreichen, dann Zwiebelringe und Speck auf die Rouladen legen, nach Geschmack salzen und pfeffern.

Mehl mit Prise Salz und Pfeffer mischen. Die Rouladen einrollen in Mehl wenden und zusammen binden und dann in heißem Fett von allen Seiten anbraten. Ca. 1/4 l. Wasser in den Rouladentopf, Deckel drauf und 90 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren die Soße ggf. noch nachwürzen und abschmecken.

Kartoffeln schälen und wie gewohnt kochen. Alles heiß servieren.



☞ manche mögen keinen Schinken ... deshalb ist die Fülle der Rouladen auch abänderbar mit Kräutern, Lauch und anderen Leckereien ...

---





# Paprika-Schoten gefüllt im Topf

- 8 rote Paprikaschoten
- 750g Hack (gemischt)
- 3 Eier
- 2 Zwiebeln, klein geschn.
- 1,5 Brötchen (gerieben, oder in Wasser aufgeweicht)

1,5 TL Salz, TL Pfeffer, Paprika, Tomaten, frisch in Würfel geschnitten (ohne Mittelteil)



## ToDo

Alles vermengen und kneten. Die Hackmasse kräftig würzen, damit die Paprikaschoten und die Soße auch genügend Geschmack bekommen. Dann die Hackmasse in die Paprikaschoten (mit vorher abgetrenntem Deckel) füllen, Deckel wieder drauf. Jetzt alle PSchoten in einen großen Topf stellen und den Topfboden mit Wasser bedecken.

In einem separaten Topf Tomatenmark mit etwas Öl anbraten, dann mit einer Dose Pizzatomen und etwas Wasser eine Soße zubereiten, etwas Mehl eingestreut macht sie sämiger. Dann in den PSchoten Topf gießen. Jetzt die Paprikaschoten einstechen, damit die Soße den Geschmack annimmt und ca. eine Stunde köcheln lassen.

Mit Reis servieren..



☞ Eier machen die Füllung fester, Porree und Tomaten verfeinern den Geschmack der Füllung.

# Hacksoße für Nudeln

- 500g Hack (gemischt oder Rind)
- 150g Möhren
- 2 Zwiebeln, klein geschn.
- 1 Tomatenfruchtfleisch in Stücken

Tomatenmark, Rindersuppenpaste  
1/2 TL Salz, Pfeffer, ital. Kräuter  
ggf. Chili



## ToDo

Erst einmal alles kleinschneiden und zurechtstellen. Das Hack anbraten, danach zur Seite stellen. Jetzt die Zwiebeln anschitzen (d.h. nicht totbraten) danach die Möhren, Tomaten aus Dose oder Packung, Tomatenmark, ggf. etwas Wasser, Gewürze, Suppenpaste und auch das Hack wieder hineingeben. Die Soße mit Deckel drauf köcheln lassen, ruhig 20 min.

Jetzt ist Zeit sich um die Nudeln zu kümmern. Wasser aufsetzen, schicke Sorte aussuchen, nach Wunsch kochen (bissfest bis labberig). Dann gemeinsam servieren.



☞ Geht auch locker mit doppelter Menge - für Gäste. Oder auch ohne Möhren.



## MehlkloÙe - herb oder sÙÙ -

500 g Mehl  
2 Eier  
1 TL Salz  
1 Prise Muskat  
¼ l Milch



Haben wir als Kinder immer mit HeidelbeersoÙe verschlungen.

Siebe das Mehl in eine groÙe SchÙssel, schlage dann die Eier hinein. Gib Salz und Muskat und einen guten Schuss Milch dazu. Dann verrÙhre das Ganze mit einem stabilen KochlÙffel. SchÙtÙte nach und nach mehr Milch hinein, bis ein zÙher Teig entsteht, welcher Blasen wirft.

Bringe in der Zwischenzeit 2 Liter oder Salzwasser zum Kochen und gebe den Teig portionsweise mit einem groÙen EsslÙffel (vorher immer ins heiÙe Wasser tunken, weil sich sonst der Teig nicht lÙst) hinein. Dann stelle den Herd auf mittlere Stufe. Die unregelmÙÙig geformten KloÙe sind gar, sobald sie oben schwimmen.

Sie schmecken lecker als Beilage zu Schweinebraten mit Kruste, oder auch sÙÙ zu HeidelbeersoÙe etwas mit Essig angemacht. Falls davon etwas ùbrig bleibt, ist es abends gebraten noch mal so gut.



## Flammkuchen - mit Porree-

- Hefe - oder Pizzateig (für 2 Backbleche)
- 250 g Magerquark
- 3 Eier
- ¼ Liter sÙÙe Sahne
- 300 g Zwiebeln, in Ringen
- 250 g Schinken, (Lachsschinken oder magere SchinkenwÙrfel)
- Salz und Pfeffer, Muskat

### Zubereitung

Quark, Eier und Sahne gut mischen. Zwiebeln und Schinken in der Pfanne andùnsten.

Teig ausrollen und Bleche damit belegen. Quarkmischung darauf streichen und Zwiebel-Schinkenmischung drauf verteilen.

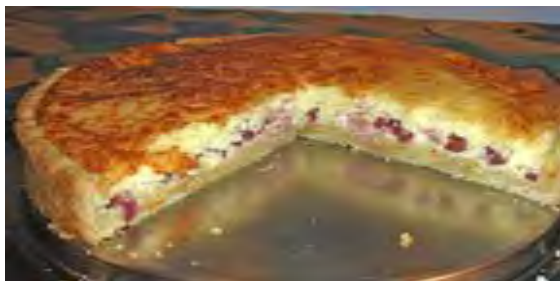
Mit Salz, Pfeffer und Muskat wÙrzen.

Bei ca. 180 °– 200 ° ca. 20 – 30 Min. backen  
Zubereitungszeit: ca. 15 Min.



Kann belegt werden mit Resten aus dem Kùhlschrank - schmeckt (fast) alles.

## Quiche Lorraine - die herzhafte Torte -



### Zutaten

Für den Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

1 Ei

½ Pck. Backpulver

½ TL Salz

Für den Belag:

3 Eier

1 Becher Sahne

200 g Schinken, roher

200 g Emmentaler, gerieben

Salz und Pfeffer

Fett für die Form



Heiß und gern mit leichtem Weiswein servieren.

### Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz, Butter und Ei vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig etwa 20 Minuten kühl stellen.

Den Mürbeteig in eine gefettete Springform geben, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen. Schinken

in kleine Würfel schneiden und auf dem Teigboden verteilen. Die Eier mit der Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und gleichmäßig auf den Teigboden gießen und die Masse mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Die Quiche im Backofen bei 200°C ca 30 Minuten backen. Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

## Roastbeef

45 Min bei 250°

bei normaler Dicke sonst  
10 min länger

45°C ist schön blutig

10 min stehen lassen

Mayonaise

2 Eigelbe, 1/4 l Öl, Senf, Zitrone,  
Kräuter, Salz + Pfeffer



pro 1 cm 15 min - nach Thomas

### Gebäck

Baseler Leckerli mit Honig	14
Feingebäck Christbaum	13
Gewürzmakronen mit Mandeln	15
Gewürzchnitten mit Schokoüberzug	14
Haselnußplätzchen Kokosraspel /Nüsse	13
Knusper-Häufchen "Knacks"	16
Quarkbällchen in der Friteuse	15
Rosmarin-Würfel à la Regine	16
Schmalzgebäck in der Friteuse	15
Vanillekekste - von der Rolle	15
Vanillegebäck mit Mandelstreuseln	13
Wibeke von Adam	16



## Feingebäck Christbaum

100 gr Butter  
200 gr Zucker  
2 Eier  
500 gr Mehl  
1 Pk Backpulver  
4 Eßl Milch oder mehr

+ Eigelb  
+ Deko zum Verzieren

### Teig

Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Eier, Milch und zuletzt das Mehl mit dem vermischten Backpulver löffweise hinzu. Schön durchkneten. Teig kann ein paar Stunden im Kühlschrank warten. Mit der Milch vorsichtig, damit der Teig sich gut ausrollen läßt. Sonst Mehl unterkneten.



### Backen

Mit einer Küchenrolle ca. 2 mm dick ausrollen und dann mit Formen ausstechen. Vorsichtig auf's Blech legen. Mit dem Messer 'drunter geht's hervorragend. Mit Eigelb bestreichen, oder auch noch bunt verzieren. Goldgelb backen.

☞ Kann liebevoll verziert werden - einfach zubereitet - Eine Freude für Kinder

## Vanillegebäck mit Mandelstreuseln

250 gr Butter  
150 gr Zucker  
1 Pk Vanillezucker  
4 Eigelb, 3 Eiweiß  
500 gr Mehl  
½ Pk Backpulver  
100 gr Mandeln  
+ Milch

### Teig

Butter, Mehl und Backpulver zu einem Teig kneten. 4 Eigelbe + 1 Eiweiß und 100 gr Zucker und Vanillezucker zum Teig mit einkneten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch zugeben. Teig mind. ½ Std. in den Kühlschrank.



Backen: Kalten Teig mit einer Küchenrolle ca. 3 mm dick ausrollen und dann mit einfachen Formen ausstechen. Mit Eiweiß bestreichen. Mandeln und restlichen Zucker mischen und auf die Kekse streuen. Hellbraun backen.

☞ Kleines Trinkglas zum Ausstechen verwenden - Vorsicht bei der Lagerung! -

## Haselnußplätzchen Kokosraspel / Nüsse

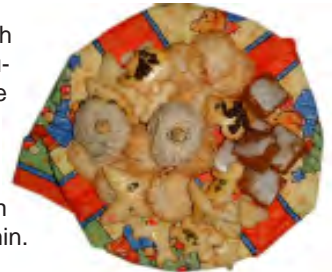
80 gr Zucker  
1 Eiweiß  
80 gr feingehackte  
Haselnüsse  
/oder Kokosraspel

### Teig

Eiweiß schlagen. Wenn noch nicht ganz hart, Zucker hinzugeben. Zum Schluß Haselnüsse unterarbeiten.

### Backen

Mit zwei Teelöffeln auf ein Blech geben und bei 180 Grad 30 min. backen. Backpapier verhindert das baxen.



☞ Verwertung von Rest-Eiweis-kann auch mit Kokosraspeln verwendet werden

## Gewürzschnitten mit Schokoüberzug

30 gr Butter  
120 gr Zucker  
2 Eier  
1 Teel Zimt+1Prise Muskat +1Schale Zitrone  
100 gr feingehackte Mandeln  
60 gr Zitronat  
130 gr Mehl

+++++++ Glasur  
Schokoglasur  
oder Puderzucker  
+Zitronensaft

### Teig

Butter, Zucker, Eicher, Zimt, Muskat+ Zitronenschale schaumig rühren. Alles andere hineinarbeiten.

### Backen

Auf ein Backblech streichen (ca. 1cm dick). Bei 180 Grad - 30 Min. backen. Glasur auf dem Teig verteilen. Wenn der Guß trocken ist, klein schneiden



Zubereitung auf dem Blech - zur Schokoglasur eignet sich auch mit Kuvertüre

## Baseler Leckerli mit Honig

500 gr Honig  
250 gr Zucker  
15 gr Pottasche  
250 gr abgezogene, gehackte Mandeln  
je 50 gr Orangeat-Zitronat  
1 Zitrone + abger. Schale  
2 Eßl Zimt  
1 Teel Nelkenp.  
1 Msp Muskatnuß  
625 gr Mehl  
1 Eßl. Kirschegeist  
+++++++ Glasur  
100 gr Puderzucker  
2 Eßl Zitronensaft  
2 Eßl. heißes Wasser

### Teig

Honig mit Zucker aufkochen. Topf vom Feuer nehmen. Kirschegeist, gelöste Pottasche, Mandeln, Orangeat+Zitronat, Zitronensaft+Schale, Zimt, Nelken, Muskat nacheinander in die heiße Flüssigkeit rühren. Zuletzt das Mehl einarbeiten. Wenn es zu hart wird ruhig mit den Fingern kneten.



### Backen

Auf 1 oder 2 Blechen ca. 5mm dick aufstreichen. Über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag 25-30 Min. backen bei 180°C. Noch warm in kleine Rechtecke schneiden und mit Guß bestreichen. Erst wenn der Guß trocken ist in die Dose legen.



Kecke halten sich sehr lange - dauern 2 Tage - auf dem Blech zubereitet

## Vanille-Kekse von der Rolle

### Teig

275	gr	Mehl
75	gr	Zucker
2		Eigelb
100	gr	gemahl.Mandeln
1	Pk	Vanillezucker

### zum wenden

2	Pkt	Vanillezucker
50	gr	Puderzucker

### Teig

Alles zu einem Teig verarbeiten, Knethaken verwenden. Den fertigen Teig zu Kugeln formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunden in den Kühlschrank legen.



Danach auf gemehlter Arbeitsplatte 1,5 cm dicke Teigrollen formen. Jetzt mit dem Messer 3-5 mm dicke Scheiben abschneiden. Auf ein Blech mit Backpapier legen und bei mittlerer Hitze (ca 160°) backen. Sie sind fertig, wenn die Ränder Farbe annehmen.

### nach dem Backen

Noch warme Kekst in der Vanillezucker-Puderzucker-Mischung wenden.



ggf. Vanilleschote für den Teig und Bourbon-Vanillezucker für darauf.

---



## Quarkbällchen in der Friteuse

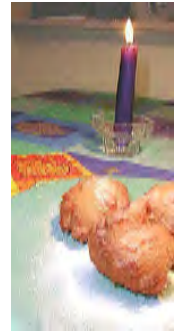
250 gr Mehl  
100 gr Zucker  
2 Eier  
1 Pk Vanillezucker  
1 Pk Backpulver  
250 gr Quark  
2 kg Biskin z. Fritieren

### Teig

Alles (ohne Biskin) zu einem Teig verarbeiten.

### Backen

Friteuse auf 180° C einstellen und warten, bis das Fett die Temperatur erreicht hat. Mit dem Teelöffel kleine Bällchen abstechen und im Fett goldbraun ausbacken. Abtropfen lassen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.



☞ schnell, einfach und sehr lecker - geht auch im Topf mit ca 500g Fett, max 180° C!

## Schmalzgebäck in der Friteuse

500 gr Mehl  
40 gr Zucker  
60 gr Margarine  
1 Ei  
1 Pk Vanillezucker  
30 gr Hefe  
¼ l Milch  
1 Zitronen-Schale  
Prise Salz  
500 gr Biskin z. Fritieren

### Teig

Hefe in die lauwarme Milch bröckeln mit je einer Prise Zucker und Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 5-10 Minuten gehen lassen. Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale, die weiche Margarine, das verschlagene Ei und die Hefemilch in eine Rührschüssel geben und kräftig kneten und schlagen. Zugedeckt zur doppelten Größe gehen lassen (ca. 20 Minuten). Nochmals kneten, auf dem Backblech ca. 1cm dick ausbreiten und in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Nochmals ca. 10-20 Minuten gehen lassen. In 170° C heißem Fett 3 Minuten ohne Deckel fritieren und dann wenden.

Weitere 3 Minuten backen, abtropfen lassen und auf Küchenpapier abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen.

☞ schmecken warm am besten

## Gewürzmakronen mit Mandeln

210 gr Mandeln  
1 Ei Zucker

### Teig

Mandeln abziehen und hacken, mit Zucker mischen und hell rösten. Erkalten lassen.

Die Eiweiße steif schlagen 3/4 der Zuckermasse und die Gewürze löffelweise dazugeben und schnittfest schlagen. Restlichen Zucker und die gerösteten Mandeln vorsichtig unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech (mit Backpapier) setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 130 °C ganz leicht backen - dauert etwas länger.

-----  
3 Eiweiße  
200 gr Zucker  
1 Pk Vanillezucker  
je ½ TI Zimt, Piment  
¼ TI Kardamom  
Prise Muskat

☞ Als Backpapier nimmt Regine nur TOPPITS!

## Wibele von Adam

5 Eiweiß  
125 gr Puderzucker  
1 Pkt Vanillezucker  
180 gr Mehl

### Teig

Eiweiß mit Zucker steif schlagen, Mehl hineinregnen lassen. Masse in Spritzbeutel füllen. Nun auf gut gefettete Bleche immer zwei kleine Punkte aneinander setzen. Über Nacht trocknen lassen.

Bei 150°C 10 Minuten backen.



Rezept von Hans Karl Adam (Rothenburg o.d. Tauber)

---

## Rosmarin-Würfel à la Regine

4 Scheiben Toastbrot  
3 Zweige Rosmarin  
100 gr Butter  
Paprika, Curry  
Pfeffer, Salz

### Zubereitung

Toastbrot oder Weizenbrot in kleine Würfel schneiden. Frischen Rosmarin hacken und mit den übrigen Gewürzen (ruhig etwas schärfer!) vermengen. Die Brotwürfel mit der Butter in eine Pfanne geben. Dann die Gewürze hinzugeben. Ordentlich anbraten. Und fertig!



Zu Salaten, oder auch als Snack zwischendurch.

Wer mag, kann auch Ingwer mit verwenden.

---

## Knusper-Häufchen "Knacks"

50 gr harte Haferflocken  
50 gr Mandel  
1/3 fein gehäckselt  
2/3 grob gehäckselt  
50 gr Cornflakes  
50 gr Zucker  
Butter  
gefettete Alufolie

### Zubereitung

Mandeln anrösten, Haferflocken in Butter anrösten Zucker dazu, zum Schluß Cornflakes dazu und sofort (!) Häufchen machen.

Am besten auf einer gefetteten Alufolie die Häufchen verteilen.



Für Leckermäuler kann man oben darauf auch noch flüssige Schokolade geben.

---

### Kuchen - Torten - Nachtisch

Apfelsinencreme - die Echte -	24
Apfeltörtchen in Alufolie ca. 12 Stk	21
Feine Waffeln mit Butter	22
Gewürzkuchen	20
Griesbrei	27
Hefekuchen Platte	22
Joghurt selbst gemacht	27
Kalter Hund aus Kindertagen	19
Limonen Torte	20
Mokkacreme Torte	18
Mousse au Chocolat	23
Muffin 1 - Frühstücks-Hefe-Muffin	25
Muffin 2 - Süße Briochemuffins	25
Muffin 3 - Gefüllte Kakaomuffins	26
Quarkkuchen mit Rosinen	21
Quarkspeise von Daddy	23
Rüblekuchen mit Karotten	18
Rührteig für Apfelkuchen	19
Streusel für z.B. Pflaumenkuchen	27



Mokkacreme-Torte



Apfeltörtchen in Alufolie  
und in anderer Form

## Rüblekuchen mit Karotten

- 1½ Be Mehl
- 2 Be Zucker
- 2 Be fein gem. Mandeln
- 2 Be fein gem. Karotten
- 4 Eier
- 200 gr Butter
- 100 gr Staubzucker
- 1 Saft einer Zitrone

### Teig

Butter auslassen und kühl stellen.  
Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vorsichtig umrühren. Dann in eine runde Kuchenform geben und bei 160-180°C ca. 3/4 Stunde backen.

Staubzucker mit Zitronensaft zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Dann auf die Torte geben.



Be=Becher - zum Belegen: Marzipan-Karotten (nicht vorher naschen!)

## Mokkacreme Torte

- 2 Pk Schokopudding
- 3/4 l Milch  
- etwas mehr
- 2 Ei Zucker
- 2 Stk Kokosfett
- 1 Teel Nescafe
- 500 gr Butter
- 1 Tortenboden  
-Bisquit

### Pudding

Puddingpulver mit dem Mixer in etwas Milch verrühren. Restliche Milch in einen Stieltopf geben. Mit Zucker den Boden bedecken.

Ohne Rühren aufkochen lassen. Puddingpulver-Masse mit Schneebesen in die vom Feuer entfernte Milch sorgfältig einrühren. Unter Rühren kurz kochen lassen. Dann vom Feuer nehmen und Kokosfett + Nescafe einrühren. Mit Zucker die Oberfläche des heißen Puddings abdecken und erkalten lassen.



Butter und fertiger Pudding müssen gleiche Temperatur haben. Dann in einer Küchenmaschine die Butter durchrühren und mit viel Geduld die Schokomasse hinzugeben. Fertige Creme ca. 1 Std. in den Kühlschrank. Dann im und auf dem Tortenboden verteilen. Danach die gesamte Torte nochmals mindestens 1 Std in die Kühlung.



Tortenboden beim Konditor bestellen + schneiden lassen / oder selbst backen

## Rührteig für Apfelkuchen

200 g Mehl  
125 g Zucker  
125 gr Butter  
1 Ei, Zitrone, Backpulver  
Milch/Wasser  
1 kg Äpfel (als Belag)



### Teig

Teig anrühren und in Springform geben. 1kg Äpfel vierteln und einritzen.

Dann bei 180°C ca. 3/4 Stunde backen.

☞ Horneburger, Cox/ Boskop sind dafür geeignet

## Kalter Hund aus Kindertagen

250 g Palmfett  
2 Eier  
100 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
50 g Kakaopulver  
4 EL Milch  
50 g Mandel,  
grob gemahlen  
300 g Butterkekse  
ggf. Marshmallows

### Teig

Das Fett wird bei schwacher Hitze zerlassen. Die Eier verquirlen. Den Zucker, den Vanillezucker und den Kakao mit der Milch hinzufügen. Das lauwarme Fett und die Mandeln untermischen. Die Form Backtrennpapier auslegen und mit Schokocreme bedecken, eine Lage Butterkekse hineingeben, mit Schokocreme bestreichen, wiederum eine Schicht Kekse darauf geben und so fortfahren, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.



Die Masse 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Den Kekskuchen zum Aufbewahren in den Kühlschrank stellen. Dort bleibt er dann mindestens eine Woche frisch.



AUS ENGLAND: Minimarshmallows und weniger Kekse hinein. Kekse kleiner brechen und in Mini-Kuchenformen geben. Mehr Schokomasse - Lecker!

☞ Kokosraspeln oder Mandeln zufügen - oder beides weglassen - 4 Std. Kühlschrank!

## Limonen Torte



- 8 Blt weiße Gelatine
  - 4 Eigelb + Eiweiß
  - 100 g Zucker
  - 500 gr Cremor 0,2% Fett
  - 3 Limonen
  - (+Schale, wenn unbehandelt)
  - ½ Gl. Zitronenkonfitüre herb
  - 1 Tortenboden
  - Bisquit
- Belag: 1 Limone, Kokosraspel



Pfirsiche und Erdbeeren eignen sich hierfür auch als Frucht

## Gewürzkuchen

### Rührkuchen "normal"

- 450 gr Mehl
  - 150 gr Zucker
  - 150 gr Butter
  - 2-3 Eier
  - 1 Backpulver
  - 1 Vanillezucker
  - Milch
- zusätzlich
- geraspelte Blockschokolade
  - fein ger. Mandeln
  - 2 Btl Braunkuchengewürz
  - 1,5 Eßl Zimt
  - Zuckerguß mit Rum



Natürlich muß der Guß kein Alkohol enthalten, es geht auch nur Zuckerguß!

### Creme

Die 3 Böden mit Zitronenkonfitüre bestreichen. Gelatine in ausreichend Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker und einem Schuß heißem Wasser schaumig rühren. Qremor, Limonensaft und -Schale unterrühren. Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle auflösen (Vorsicht ca. 10 sek.), dann unter die Masse rühren.

Creme im Kühlschrank halbfest werden lassen (ca. 30-45 min). Eiweiß steif schlagen und dann unterheben. Jetzt die Creme im und auf dem Tortenboden verteilen. Kleingeschnittene Limone und Kokosraspel obenauf geben.

Fertige Torte für ca. 3 Std. in den Kühlschrank dann servieren - oder selber essen.



### Teig

Blockschokoladen-Raspel ganz zum Schluß hinein geben.

Teig muß sich leicht vom Löffel reissen.

Dann 45min bei 180° C backen.

## Quarkkuchen mit Rosinen

- 1 Pkt Käsekuchen-Hilfe
- + Sie fügen noch hinzu:

### Knetteig-Boden

- 200 gr Mehl
- 75 gr Zucker
- 100 gr Margarine
- 1 Ei
- 1 Pkt Vanille-Zucker
- 1 gestr. Teel Backpulver

### Käsemasse

- 5 Eier
- 150 gr Zucker
- 750 gr Quark
- 1 Pkt Vanille-Zucker
- 1 Pkt ger. Zitronenschale
- 250 gr Milch

### Boden

Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Übrige Teigzutaten zufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf gefettetem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, zu einem 3cm hohen Rand an die Form drücken.

### Käsemasse

Eier trennen. 5 Eiweiss mit 1/3 des Zuckers steif schlagen. 4 Eigelb mit restlichem Zucker und übrigen Zutaten in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe etwa 1min glatt rühren. Käsekuchen Hilfe unterrühren, dann Eischnee unterheben. Käsemasse auf dem Teigboden verteilen. Das restliche Eigelb (in der Eierschale) glattrühren und auf der Masse verteilen; das macht den Kuchen später schön dunkel-gelb. 170° C, vorgeheizt - Backzeit 60-70 Minuten - Kuchen noch 10min im ausgeschalteten Herd stehen lassen. Springformrand lösen, Kuchen auf Kuchenrost erkalten lassen.



Die "Halbfertig-Packung" gibts von Dr. Oetker.

## Apfeltörtchen in Alufolie ca. 12 Stk

- 175 gr Butter
- 175 gr Zucker
- 3 Eier
- 150 gr Mondamin
- 75 gr Mehl
- ½ Teel Backpulver

abgeriebene Schale einer Zitrone

### Belag

3 in kleine Stückchen geschnittene säuerliche Äpfel, Puderzucker, Zimt

### Teig

Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Dann die übrigen Zutaten untermengen.

Die Förmchen kann man erhalten, wenn man ein rechteckig geschnittenes Stück Alufolie über ein umgedrehtes Glas stülpt. Diese Formen dann auf ein Backblech stellen und befüllen.

### Belag

Äpfel kleinschnippeln und oben auf den Teig legen. Bei zu viel Obst geht der Teig nicht so gut auf.

Bei 175 - 200° ca. 35 - 45 min backen.



Bei zu feuchtem Belag Zwieback-Streusel drauf.

## Hefekuchen Platte

1/4 l lauwarmer Milch  
Zitronenschale  
(75 gr Butter) ggf.  
3-5 Eßl Zucker  
1 Prise Salz  
500 gr Mehl  
1 Pkt Trockenhefe

### Teig

In der aufgeführten Reihenfolge in die Brotbackmaschine einfüllen. Die Reihenfolge ist wichtig!

- Teig  
- Start

Den fertigen Teig auf einem Küchenblech verteilen und mit Früchten (Äpfel, Pflaumen etc.) belegen.

### Backen

In den kalten Ofen stellen.

Bei 175° C

ca. 20 min backen nachdem die richtige Temperatur erreicht ist.



Die Brotbackmaschine wird zur Kuchenbackmaschine - genial!

## Feine Waffeln mit

### Butter

1/2	3/4			
125	167	250	gr	Butter
100	135	200	gr	Zucker
2	2	3		Eier
1	1	1	Pkt	Van.-Zucker
225	300	450	gr	Mehl
¼	1/3	½	Pkt	Backpulver
				etwas Milch

ggf

125 gr Mandelplitter

### Teig

Zimmerwarme Butter, Eier und Zucker cremig schlagen. Dann den Rest löffelweise dazufügen und mit Milch dem Teig die richtige Konsistenz geben: Cremig aber nicht zu flüssig.

### Backen

Den Teig portionsweise in ein Waffeleisen geben und ausbacken.

Noch warm servieren. Mit Zimt und Zucker oder Puderzucker dekorieren, oder auch mit Früchten und Eis ergänzen.

Beim Warmstellen im Ofen die Ofentür leicht geöffnet lassen; dann bleiben die Waffeln kross.



Im Sommer mit Früchten / Eis - im Winter mit weihnachtlichen Gewürzen.




## Quarkspeise von Daddy

- 3 Eigelb
- Saft von 3 Apfelsinen  
+ etwas Zitrone
- 1 Pk Vanillezucker
- 4 Bl Gelatine (etwas mehr)  
Süßstoff = 100gr Zucker
- 500 gr Quark
- 200 ml Schlagsahne
  
- 4 EL Vanillezucker
- 1/4 l Schlagsahne



Die Herstellung ist ein Jahrhunderte altes Geheimnis. Und wird an dieser Stelle natürlich nicht verraten.

 4 Portionen - 4 Std. Kühlschrank!

---

## Mousse au Chocolat wie bei Sebbel

- 100 g Bitterschokolade
- 100 g Vollmilkschokolade
- 5 EL Wasser
- 5 Eier
- 4 EL Vanillezucker
- 1/4 l Schlagsahne



1. Schokolade mit Wasser bei milder Hitze schmelzen - immer wieder umrühren.
2. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.
3. Eigelb mit Vanillezucker (ggf: +2-3cl Orangenlikör) schaumig rühren.
4. Sahne steif schlagen.
5. Geschmolzene und abgekühlte (!) Schokolade mit dem Schneebesen vorsichtig in die Eigelbmasse mischen. Dann die Schlagsahne und zuletzt das Eiweiß unterheben. Kalt stellen und als Deko ggf. Schokoraspel oder Sahne verwenden.

 6-8 Portionen - edle Schokolade! - 4 Std. Kühlschrank!

---

## Apfelsinencreme - die Echte -

1/2 l Schlagsahne, 100 g Zucker, Saft von 4 Apfelsinen, etwas abgeriebene Schale oder Apfelsinzucker, 10g (7 Platten) Gelatine.



Gelatine in ausreichend Wasser einweichen. Der Schlagsahne wird zuerst der Zucker und dann der Saft beigemischt. Jetzt die Gelatine ausdrücken und die glibberige

Masse in einem Schälchen in der Mikrowelle ca. 10 Sekunden (!) verflüssigen. Nun wird die kalte Gelatine untergezogen.

☞ 4 Portionen - 4 Std. Kühlschrank!

---

## Käsekuchen mit Früchten

Boden

250g Mehl  
125g Butter  
65g Zucker  
1 Ei

Füllung

1 Glas Kirschen  
Mondamin / Pudding

Quarkfülle

75g Butter  
750g Quark  
150g Zucker  
1 Vanillezucker

Schale + Saft v. 1 Zitrone

5 Eier, 1 Ei! Mehl

keine Ahnung mehr wie es geht, mal sehen..

☞ 4 Portionen - 4 Std. Kühlschrank!

---

## Muffin 1 - Frühstück- Hefe-Muffin

260 g Mehl  
1 Pkt Trockenhefe  
125 g Magerquark  
20 g Butter  
1 Prise Salz  
1/8 l lauwarmes Wasser  
(3Eßl Buchweizenschrot)  
Butter für die Form

25 Minuten  
30 Minuten Backzeit

### Tip

Die Hefemuffins bekommen einen schönen Glanz, wenn sie vor dem Backen mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 2 Esslöffeln Milch bestrichen werden.

Servieren Sie die Muffins mit Butter und einem guten Honig.

### Teig

1. Muffinform ausfetten und in den Kühlschrank stellen.
2. In eine Schüssel Mehl und Hefe vermischen. Quark, Butter, Salz, Wasser und Schrot zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten.
3. Den Teig etwa 5 min durchkneten, 12 Kugeln formen und in die Vertiefungen der Form setzen. Oberflächen kreuzweise einschneiden.



### Backen

4. Den Backofen auf 75°C (Umluft 60° C) vorheizen. Die Muffinform in den warmen Backofen stellen und die Teigkugeln etwa 10 min gehen lassen.
5. Die Temperatur auf 200° C (Umluft 180° C) hochschalten und die Muffins 25 bis 30 min backen.
6. Die Form aus dem Backofen nehmen, 3 bis 4 Minuten abkühlen lassen. Die Muffins herausgeben.

### Teig

1. In einer Schüssel die Hefe und den Zucker in 6 Esslöffeln Milch unter Rühren auflösen. Mehl, Salz, Eier und Butter hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zudecken und etwa 40 min gehen lassen.
2. Muffinform ausfetten, kühl stellen. Backofen auf 200°C (Umluft 180° C) vorheizen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. 12 große und 12 kleine Kugeln formen. Die großen in die Vertiefungen der Form geben und die kleinen darauf setzen.
4. Das Eigelb mit der restlichen Milch verquirlen. Die Muffins damit bestreichen und nochmals 10 min gehen lassen.

### Backen

5. Die Muffins 15 bis 20 min backen. Die Form aus dem Backofen nehmen, 3 bis 4 min abkühlen lassen. Die Muffins herausheben.

## Muffin 2 - Süße Brio- chemuffins

300 g Mehl  
2 Pkt Trockenhefe  
8 Eßl Milch  
2 Msp Salz  
3 Eier  
1 Eßl Zucker  
150 g Butter zimmerwarm  
1 Eigelb  
Butter für die Form

65 min  
20 min Backzeit

## Muffin 3 - Gefüllte Kaomuffins

### Füllung

- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 2 EL Zucker
- 1/2 l Milch
- 60 g Schlagsahne
- 1 TL Sahnesteif
- 1 EL Blockschokolade

### Teig

- 2 Eier
- 130 g Butter
- 130 g Zucker
- 80 g saure Sahne
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 EL Kakao
- Butter für die Form
- Puderzucker

### Teig

1. Für die Füllung den Vanillepudding am Abend vorher kochen. Dafür Puddingpulver und Zucker mit 4 Esslöffeln Milch anrühren. Die übrige Milch aufkochen. Das angerührte Puddingpulver hineingeben und unter Rühren aufkochen. Den Pudding über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.
2. Form ausfetten und kühl stellen. Den Backofen auf 200° C (Umluft 180°C) vorheizen.
3. Eier schaumig schlagen, Butter oder Margarine, Zucker, Rum und saure Sahne glatt rühren. Mehl, Backpulver und Kakao auf die Eimassen sieben und unterrühren.
4. Die Vertiefungen der Form zu 2/3 ihrer Höhe mit Teig füllen. Die Muffins 15 bis 20 min backen.
5. Die Form aus dem Backofen nehmen, 3.-4 min abkühlen lassen. Die Muffins herausheben und völlig erkalten lassen. In der Mitte quer durchschneiden und die untere Hälfte etwas aushöhlen.
6. Sahne steif schlagen. Die Blockschokolade grob raspeln. Beides mit Rum und dem ausgehöhlten Teig unter den Vanillepudding rühren. Allen nochmals aufschlagen.
7. Etwas Füllung in die Aushöhlungen geben, die oberen Hälften drauf setzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



## diverse Tipps

### Joghurt selbst gemacht

Man benötigt einen Joghurt-Bereiter.  
H Magermilch + 1 Becher Magermilch-Joghurt. Alles muß Zimmertemperatur haben; dann zusammenmixen und auf die Gläser verteilen. Dann 12 Stunden warten. Lecker!

### Griesbrei

8EL Grieß + Liter Milch! Vollkorn und Normal-Grieß je zur Hälfte mischen.  
Milch (ohne Zucker) zum Kochen aufstellen. Bevor die Milch kocht Grieß hinein und bis zum Blubbern und wenn dich richtige Konsistenz erreicht ist sorgsam mit dem Schneebesen umrühren.

### Streusel für z.B. Pflaumenkuchen

Mehl, Zucker, Butter, Zimt  
Alles mit der Hand vermischen. Die weich werdende Butter verklebt schön mit den anderen Zutaten. Dann in Bröckchen auf dem Kuchen verteilen und mitbacken.

### Griesklößchen "abgebrannte"

1/4 l Milch, 50g Butter, Prise Salz, 100 Gries, 3 Eier

1. Milch, Fett, Salz aufkochen
2. Grieß einrühren und solange rühren bis die Masse einen Kloß bildet und sich eine feine Haut auf dem Topfboden bildet.
3. Vom Herd nehmen und danach 3 Eier einzeln untermischen und etwas ruhen lassen.
4. In 2 Löffeln Klöschen abstechen und 5 Minuten in leise siedendem Wasser garen.  
Tip: Im Wasser warm halten und erst kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

### Orangepunsch für den Winter

1,5l O-Saft, 1l A-Saft, 2 Zimtstangen, 3 Sternanis, 2 Beutel Früchtetee, ggf. 3x3mm dicke Scheiben geschälter Ingwer  
Alles in einen hohen Topf, nur sieden, nicht kochen lassen. Ingwer bald herausnehmen, kann sonst bitter werden.

### Pfannkuchen

2 Eier, 2 große Essl. Mehl, 2 Essl. Milch, Öl zum Braten  
Eier, Mehl und Milch mit dem Mixer verrühren. Pfanne erhitzen, etwas Öl hinein. Drei Pfannkuchen pro Pfanne braten; von beiden Seiten.

## diverse Tips

### Äpfel in Vanillecreme

4 Portionen ?  
3 Äpfel  
1/8 l Wasser  
1/8 l Weißwein / Apfelsaft  
2 TL Zucker

1 Ei  
50g Mehl  
2 EL Zucker  
1/2 l Milch  
1/2 Vanilleschote

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Die vorbereiteten Äpfel in Wasser, Weißwein und Zucker ca. 10-15 Minuten garen (die Äpfel sollten noch Biss haben).



Ei trennen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Mehr mit Eigelb, Zucker und etwas Milch verquirlen. Die restliche Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen und das mit Milch angerührte Mehl unterrühren. Einmal aufkochen lassen. Eischnee unterdi noch heiße Masse heben. Die Äpfel in eine Schale legen und mit der Vanillecreme übergießen.



## Linzertorte - ähnlich wie Lisa

### Zutaten:

- 200 g Mehl,
- 1 gestr. TL Backpulver,
- 125 g Zucker,
- 1 Paekchen Vanillezucker,
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 gestr. TL Zimtpulver
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 125 g gemahlene Mandeln
- Marmeladenmischung aus Johannisbeergelee, Himbeer- und Erdbeermarmelade

### Rezeptbeschreibung

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und die restlichen Zutaten darauf geben. Alles gut miteinander verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Diesen eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen. Danach 2/3 des Teiges als Boden in eine ausgebutterte Springform (26 cm Durchmesser) drücken. Den restlichen Teig auswallen und mit dem Teigrädchen in 1 cm breite Streifen schneiden. Davon den Rand rund um den Kuchen legen.

Die Marmeladenmischung aufstreichen und mit den übrigen Streifen gitterförmig belegen. Eigelb und Milch miteinander vermischen und damit das Gitterwerk sowie den Rand bestreichen. Den Kuchen für ca. 45 Minuten im auf 180 Grad vorgeheizten

Backofen backen.

250 g Mehl 250 g Zucker  
250 g Butter 250 g Nüsse,  
gemischt 1 Ei(er) 1 Prise  
Nelke(n) 1 TL Zimt 4  
EL Kirschwasser 2 EL  
Kakaopulver 1 Prise Salz  
1 kl. Glas Marmelade  
(Himbeermarmelade)

### Zubereitung

Mehl, Nüsse, Zucker, Ei, Gewürze, Kirschwasser mischen. Butter in kleinen Stücken dazugeben, kurz kneten und kalt stellen, am besten über Nacht. 2/3 Teig auswallen, Marmelade darauf geben, mit dem Rest Teig 1/2 cm breite Streifen ausrädeln und auf den Kuchen legen. Mit Ei bestreichen und bei 170 Grad 35-40 Min. backen.

Abwandlung:

- Ich bestreiche den Teigboden immer mit Preisselbeeren

- Pfaffenmuß

Zutaten:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Wie:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



Zutaten:

---

---

---

---

---

---

---

---

Wie:

---

---

---

---

---

---

---

---