

Tanjas Rezeptsammlung

Apfelkuchen

Zutaten:

125 Gramm Margarine
125 Gramm Zucker
2-3 Eier
200 Gramm Mehl
1/2 Fläschchen Zitronenbackaroma
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
Äpfel
Prise Salz

Von den Zutaten einen Rührteig machen. Diesen in eine Springform tun und die geschnittenen (halbierten) Äpfel darauf.

Bei Umluft backt man den Kuchen auf Stufe vier (170°) ca. 30-40 Minuten.

Tipp: Die Äpfel leicht einkerben bevor sie auf den Teig kommen. Nach der Hälfte der Zeit die Äpfel mit etwas zerlassener Butter bestreichen und leicht Zucker drüber streuen.

Der Kuchen lässt sich auch sehr gut einfrieren.

Biskuitrolle

Zutaten:

3 Eier
7 Esslöffel lauwarmes Wasser
150 Gramm Mehl
125 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1/2 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung: 1 Glas Johannisbeergelee

Die Eigelb mit dem Wasser schaumig schlagen, dann den Zucker dazu geben und weiter schlagen. Anschließend das Mehl mit einem Schneebesen unterrühren. Zwischendurch das Eiweiß separat ebenfalls schaumig schlagen und dann der ersten Masse mit einem Schneebesen unterrühren.

Nun den Teig auf einem mit Pergament- oder Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und 15 Minuten auf Stufe 4 backen. Jetzt etwas Zucker auf ein feuchtes Küchenhandtuch verteilen und den Teig vorsichtig drauflegen. (Das Pergamentpapier liegt oben) Nun das Pergamentpapier abziehen und die harten Seitenkanten vom Teig abschneiden. Jetzt den Johannisbeergelee gleichmäßig verstreichen und rollen. Fertig.

Blätterteig-Pizza

Zutaten:

1 Paket Blätterteig (ca. 9 Platten)
400 Gramm Gouda
200 Gramm gekochten Schinken
2 Eier
4 Frühlingszwiebeln
1 1/2 Esslöffel Mehl
1 1/2 Becher süße Sahne
Salz, Pfeffer, Paprika

Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen,
Zutaten auflegen und bei 200 Grad ca. 25-30 Minuten
backen.

Frikadellen mit Paprikagemüse

Zutaten:

500 Gramm Rinderhack (es geht auch halb und halb)

1 Ei

Salz, schwarzer Pfeffer

1,5 Esslöffel Mehl

2 grobgehackte Zwiebeln

2 große Paprikaschoten, grün und rot oder rot und gelb,
ebenfalls klein gewürfelt

Zum Braten:

Margarine oder Butter

Man forme aus dem Rinderhack, dem Ei, dem Mehl, ein Teil der Zwiebeln, Salz und Pfeffer Frikadellen. Diese werden nun in der Pfanne gebraten. Sind sie fertig werden sie auf einen Teller zum Warmhalten in den Ofen gestellt. Nun werden in der Pfanne die restlichen Zwiebeln zusammen mit den Paprika gebraten. Die Frikadellen werden auf einer Platte angerichtet und die gebratenen Paprika mit den Zwiebeln auf den Frikadellen verteilt.

Gemüsepfanne HONGKONG

Zutaten:

350 g Schweinefleisch in dünne Streifen geschnitten
3 EL Sojasauce
1-2 EL Sherry
Meersalz
1 Prise Zucker
5 Karotten
3 Stangen Staudensellerie
3 Zwiebeln
5-6 EL Öl
200 g Sojabohnenkeime oder Mungbohnenkeime (Dose)

Schweinefleisch mit Küchenkrepp abtupfen und in eine Schüssel geben. Sojasauce mit Sherry, etwas Salz und Zucker verrühren. Drei getrocknete Chilischoten in die Marinade geben. Marinade über das Fleisch verteilen. 2 Stunden durchziehen lassen. Karotten und Staudensellerie waschen, Möhren schaben und in Stifte, Sellerie in dünne Scheiben schneiden. 3 Esslöffel Öl erhitzen, Karotten und Sellerie unter Wenden darin andünsten, etwas Wasser zugießen und bei geringer Hitze 15 Minuten dämpfen. Herausnehmen und warm stellen.

Restliches Öl in die Pfanne geben und die Fleischscheibchen etwa 10 Minuten braten. Ab und zu wenden. Marinade zugießen. Dann das warmgehaltene Gemüse und die Sojabohnenkeime darunter mischen und das Ganze noch 2-3 Minuten braten. Mit Gefühl abschmecken. In China serviert man Reis zu dieser Gemüsepfanne.

Gurkensalat

Zutaten:

Salatgurke

Zucker

Salz

Essig

Öl

Petersilie (je nach Geschmack)

Die Salatgurke schälen und dann mit einer Reibe in dünne Scheiben reiben. Dann mit etwas Salz und Zucker bestreuen und gut umrühren. Ca. eine halbe Stunde ziehen lassen, dann mit etwas Essig und Öl begießen. Bitte abschmecken. Je nach Geschmack kann dann noch gehackte Petersilie wahlweise frisch oder gefroren in die Salatsauce getan werden.

Hähnchenleber Pastete

Zutaten:

250 g Hähnchenleber oder Putenleber
75 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel,
4 dünne Scheiben durchwachsenen Speck
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel Weinbrand
Majoran, Thymian, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die Leber in dünne Streifen schneiden, damit sie schnell gar und nicht hart wird.

Die Zwiebel in Scheiben schneiden. Die Butter erhitzen, aber nicht braun werden lassen. Dann die Zwiebeln mit dem Speck und den gepressten Knoblauch ca. eine Minute braten und dann die Leber zugeben bis die Leber gar ist.

Danach alles durch den Fleischwolf drehen und dann den Rest der Zutaten hinzugeben und abschmecken. Anschließend in eine Feuerfeste Form (Suppentassen gehen auch) geben und für ca. 1 Stunde bei 170°C backen. Danach aus dem Backofen nehmen und eine Alufolie drüber legen und mit Gewichten beschweren bis es abgekühlt ist.

Käsekuchen

Zutaten:

2 Pfund Magerquark
3 große oder 4 kleine Eier
Schale und Saft einer Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1 Päckchen Backpulver
300 Gramm Zucker (man braucht nicht soviel Zucker, am besten nur 250 Gramm, da der Kuchen sonst zu süß wird)
125 Gramm Margarine (weich)
2 Esslöffel Grieß
Prise Salz

Margarine, Vanille-, Zucker, Back- und Puddingpulver, Zitronensaft, Gries sowie das Eigelb von zwei Eiern verrühren. Dann gibt man den Quark dazu. Ist der Quark sehr feucht, reichen die zwei Eier meistens schon, da der Teig sonst zu dünn wird, ansonsten gibt man die restlichen Eier noch dazu. Zum Schluss noch das Eiweiß schlagen und unter den Teig heben. Den Kuchen in einer Springform bei 200° Grad im Heißlufttherd ca. eine Stunde backen.

Tipp 1: Man braucht das Eiweiß nicht zu schlagen, man kann es auch zusammen mit dem Eigelb verrühren.

Tipp 2: Sollte der Kuchen nach einer 3/4 Stunde schon etwas zu dunkel von der Oberfläche sein, einfach etwas Butterbrotpapier auf den Kuchen legen und seitlich befestigen, aber so, dass es nicht zu fest aufliegt. So verhindert man, dass der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Käsestangen

Zutaten:

250 Gramm Emmentaler gerieben
125 Gramm Butter
2 Eier
240 Gramm Mehl
2 Esslöffel Sahne
1 Prise Salz
1 Backpulver

Aus den Zutaten einen Teig kneten und 1/2 Stunde stehen lassen. Dünn ausrollen, in schmale Streifen schneiden. Diese Streifen dann umeinander wickeln und hellgelb backen. (Wenn sie zu braun werden, schmeckt der Käse bitter). E-Herd bei ca. 150° backen.

Kohlpirogge á la Schneeberg

Zutaten:

Weißkohl oder Wirsing

Butter oder Margarine

2-3 Eier

Blätterteig

Pfeffer

Salz

Eigelb

Kohl und Butter oder Margarine weich schmoren (fein schneiden), die Eier hart kochen und fein hacken. Den Blätterteig ausrollen, den Kohl reinlegen, dann Eier drauf und Pfeffer und Salz drüber.

Dann die Pirogge formen wie groß man will, mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 170° backen.

Kümmelstangen

Zutaten:

250 Gramm Butter

250 Gramm Mehl

250 Gramm durch den Wolf gedrehte, einen Tag alte
Pellkartoffeln

grobes Salz (Hagelsalz)

Kümmel

Eigelb

Aus dem Mehl, Butter, Kartoffeln einen Teig machen und für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen, je nach Außentemperatur.

Dann den Teig ausrollen (Dicke wie Plätzchen) und in ca. 2-3 cm breite und ca. 10 cm lange Streifen ausradeln.

Anschließend mit dem Eigelb bestreichen und dann etwas Salz und Kümmel darüber streuen.

Anschließend bei ca. 180° E-Herd (Heißluft) hellmittelbraun backen.

Kürbis-Apfelgelee

Zutaten:

500 Gramm Kürbis
500 Gramm Äpfel
50ml Apfelsaft
Saft einer Zitrone
Eine Stange Zimt
1 kg Gelierzucker 1:1

Äpfel gut waschen und das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch der Kürbisses nehmen (beides sollte jetzt zu gleichen Teilen (also je 500gr) vorhanden sein), in einen großen Topf mit etwas Wasser tun und zum Kochen bringen. Wenn der Kürbis und die Äpfel dann sehr weich sind, die Masse pürieren und die restlichen Zutaten dazutun. Ist die Masse gut vermischt muss das Ganze vier Minuten sprudelnd kochen. Dann kann die Masse in bereits vorher vorbereitete Marmeladengläser (gut ausgewaschen, am Besten auf einem feuchten Tuch stehend) eingefüllt werden. Glasrand mit einem sauberen Tuch sauber wischen und die Schraubdeckel gut zuschrauben. Die Gläser dann nach belieben beschriften. Fertig.

Lasagne

Zutaten für vier Personen

Lasagneplatten
300g Hackfleisch
Olivenöl zum Braten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1/8l Rotwein
Basilikum und Petersilie (beides frisch)
500g passierte Tomaten
40g Butter
40g Mehl
3/4l Milch
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Butter für die Form
200g geriebener Käse

Für die Füllung:

Die Zwiebel würfeln und die Knoblauchzehe zerkleinern. Das Hackfleisch zerkrümelt in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Dann die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und mitbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. (evtl. nicht den ganzen Rotwein nehmen, könnte zuviel sein). Mit Salz und Pfeffer würzen, dann die passierten Tomaten hinzufügen und aufkochen lassen. Zum Schluss Petersilie und Basilikum dazu, abkühlen lassen, während die Béchamelsoße gemacht wird.

Für die Béchamelsoße:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Dann das Mehl unter Rühren hinzufügen und so lange erhitzen bis das Mehl goldgelb ist. Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Schneebesen die Milch unterrühren. Dann aufkochen lassen und 10 Minuten kochen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nun wir die Form mit Butter ausgestrichen und die erste Schicht der Lasagneplatten platziert. Dann kommt etwas Hackfleischsoße darauf (Lasagneplatten sollten bedeckt sein, aber nicht zu dick, da die Soße für mehrere Lagen reichen muss) Dann die Béchamelsoße und dann wieder die Lasagneplatten, solange bis das Gefäß voll ist, oder die Soßen alle. Die oberste Schicht bildet dann die Béchamelsoße auf der dann der geriebene Käse gleichmäßig verteilt wird.

Je nach Höhe des Gefäßes mindestens 25-30 Minuten (eher etwas länger) im Backofen bei 180° Grad backen.

Mandelkuchen (Guglhupfform)

Zutaten:

6 Eier
250 Gram Butter
200 Gramm Mandeln (geraspelt)
150 Gramm Zucker
300 Gramm Mehl
100 Gramm Gustin
3 Teelöffel Backpulver
Backaroma Bittermandel (3 Tropfen)
Backaroma Zitrone (3 Tropfen)
Prise Salz

(eventuell das Eiweiß zuerst schlagen, bevor es untergerührt wird)

Form einfetten. Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und in die Guglhupfform füllen.

Den Kuchen bei 175-195° (4.-5. Stufe) 50-60 min. backen lassen

Orangen-Zitronenkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

200g Margarine
Prise Salz
Saft einer Zitrone
4 Eier
200g Zucker
200g Mehl
2,5 Teelöffel Backpulver
Prise Salz

Für den Guss:

125g Zucker
Saft zweier ungespritzter Orangen und abgeriebener Schale
Saft einer ungespritzter Zitrone und abgeriebener Schale

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig anfertigen und in eine gefettete Springform einfüllen. 45-50min bei ca. 160 Grad (hängt vom Backofen ab) backen. Dann mit einer Gabel den Außenrand leicht einstechen und dann den Guss (Zucker mit dem Saft und der abgeriebenen Schale vermischen) über dem Kuchen verteilen. Danach noch einmal für ca. 5min in den Ofen.

Palmin-Kekstorte

Zutaten:

250gr Palmin
2 Eier
2 Tassen Zucker
1 Tasse Kakao
1 Esslöffel Kaffeepulver
20 Butterkekse

Palmin langsam schmelzen lassen. Eier und Zucker schaumig rühren. Kakao vorsichtig unterrühren. Kaffeepulver dazugeben. Dann nach und nach das Palmin ebenfalls unterrühren. Eine kleine Kastenform mit Pergament auslegen. Abwechselnd eine Schicht Schokoladenmasse und eine Schicht aneinander gelegte Kekse hineinfüllen. Erkalten lassen (am besten im Kühlschrank) stürzen und dann in fingerdicke Scheiben schneiden.

Pfannkuchen salzig

Zutaten:

150 ml Wasser
Margarine für die Pfanne
5 leicht gehäufte Esslöffel Mehl
5 Eier
Salz (5 Priesen)
1-2 Esslöffel Röstzwiebeln
Käse geschnitten (Käse-Scheibletten)

Wasser und Mehl zusammengeben und kräftig mixen (schütteln, vermischen). Eier, Salz und Zwiebeln dazu geben und Schütteln.

In der vorgeheizten Pfanne mit Margarine den Boden möglichst dünn mit der angerührten Flüssigkeit bedecken und bräunen.

Wenden, die gebräunte Oberseite mit einem Streifen gedrittelter Käse-Scheibletten in der Mitte belegen, mit Kirsch- oder Himbeermarmelade bestreichen und einrollen.

Tipp: Bei jedem Eingießen in die Pfanne darauf achten, dass die gerösteten Zwiebeln gut verteilt sind.

Quarkhörnchen

Zutaten :

250g Magerquark

250g Mehl

250g Margarine

Prise Salz

Die Zutaten zu einem Teig verkneten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag den Teig ca. einen halben cm dick ausrollen und in Vierecke schneiden. Die Vierecke von einer Ecke aus aufrollen und leicht in Hufeisenform biegen und auf ein Blech legen. (Am besten mit Backpapier ausgelegt, dann kleben die Hörnchen später nicht fest). Bei 170 Grad 15-20min backen. Dürfen nicht zu braun werden, sonst schmecken sie nicht. Wenn die Hörnchen aus dem Ofen kommen sofort (solange sie noch heiß sind) mit einem Puderzucker-Zitronensaftguss bestreichen. Im abgekühlten Zustand essen.

Tipp: Man kann die Hörnchen auch einfrieren, dafür darf aber kein Guss auf ihnen sein.

Rhabarberkuchen

Zutaten:

Für den Teig (reicht für ein Blech)

250g Butter
220g Zucker
3 Eier
4 Eigelb (das Eiweiß nicht wegtun, wird noch für den Belag
gebraucht)
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
250g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Für den Belag

1 kg fertig geputzten Rhabarber (kann auch gefrorener sein)
200g Zucker
4 Eiweiß

Die Zutaten für den Teig verrühren und auf einem eingefettetes Blech gleichmäßig verteilen. Den Rhabarber auf dem Teig verteilen und das Ganze bei 180° für ca. 35min backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und dann über den fast fertigen Kuchen verteilen. Das Blech nochmals für ca. 10min in den Ofen schieben und bei gleicher Hitze backen.

Tipp: Den Kuchen noch warm essen, dann schmeckt er am Besten. Wenn es geht am selben Tag noch vollständig essen, da er am nächsten Tag nicht mehr so schön aussieht, da das Baisée zäh wird und Flüssigkeit des Rhabarbers nach oben kommt.

Rosinenbrötchen

Zutaten:

125gr Margarine
250gr Mehl
3 Eier
125gr Rosinen
1-2 Esslöffel Cognac
abgeriebene Schale ½ Zitrone
125gr Zucker
Prise Salz
Eigelb

Butter (Margarine) schaumig rühren, Zucker, Eigelb und Mehl abwechselnd unterrühren, dann die Rosinen in Cognac getränkt hineinrühren und zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Mit einem Kaffeelöffel setzt man nun runde Häufchen aufs Blech (wenn man kleine Brötchen haben möchte, ansonsten formt man sie beliebig groß), bestreicht sie mit Eigelb und backt diese bei mittlerer Hitze goldgelb.

Saure Gurken

Zutaten:

Einlege Gurken ca. 120 Stück

Mohrrüben

Zwiebeln

Ca 4 Tüten Gurkengewürz (gibt es fertig zu kaufen)

Frischer Dill (bekommt man zu den Gurken beim Kauf dazu)

Für die Essiglösung:

Weinessig

Wasser

Zucker

Salz

Die Gurken am besten über Nacht in Wasser zum Weichen legen, dann kann man sie am nächsten Tag besser säubern. Die gewaschenen Gurken in die Weckgläser schichten. Die Mohrrüben nach dem Schälen klein schneiden und auf die Gläser verteilen, genauso die Zwiebeln und dann das Gurkengewürz auf die Gläser verteilen.

Dann die Essiglösung herstellen. Auf einen Liter Essig kommen 1 $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, sechs gehäufte Esslöffel Zucker, ein Esslöffel Salz, dies e wird zum besseren Lösen erwärmt. Die erkaltete Essiglösung wird dann ebenfalls auf die Gläser mit den Gurken verteilt. Zum Schluss wird auf allen Gläsern der frische Dill verteilt. Der obere Rand der Gläser wird gesäubert. Das Weckgummi aufgelegt und das Glas geschlossen. Zum Schluss kommt noch die Klammer drauf.

Jetzt können die Gläser in den Einkochautomaten getan werden. Bei 80-90° lässt man die Gurkengläser 25 Minuten kochen. Danach werden die Gläser wie sie sind herausgenommen und zum langsamen Abkühlen in Handtücher eingeschlagen. Am nächsten Tag können die Handtücher und die Klammern entfernt werden. Jetzt an einen kühlen dunklen Ort (am besten Keller) stellen und dann noch zwei oder drei Mal in den folgenden Wochen kontrollieren das die Gläser nicht aufgegangen sind. Bis zum Verzehr der Gurken sollte bis Mitte November gewartet werden, da sich erst dann der volle Geschmack entwickelt hat.

Einmal gegessen und auf den Geschmack gekommen, will man keine anderen Gurken mehr essen.

Thunfisch Salat

Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch in Öl
- 2 hartgekochte Eier
- 2 – 3 Zwiebeln je nach Größe
- 2 Paprikaschoten (Farbe nach Geschmack)
- 3 – 4 saure Gurken, je nach Größe
- Pfeffer und Salz zum Abschmecken
- 1 Prise Zucker
- Saft einer halben bis ganzen Zitrone, je nach Größe

Das Öl vom Thunfisch abtropfen lassen und in einer Schüssel etwas zerdrücken. Die hartgekochten Eier klein hacken und zugeben, dann die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, die Paprika in kleine Würfel schneiden und zum Schluss die sauren Gurken. Alles gut umrühren und mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker (zum Abrunden des Geschmacks) und Zitronensaft dazugeben und abschmecken. Gut ziehen lassen dann schmeckt der Salat besser.

Tiramisu

Zutaten:

3 Eier
75 g Zucker
40 ml Amaretto
500 g Mascarpone
250 ml Kaffee
250 g Löffelbiskuits
2 EL Kakaopulver

Zubereitung der Crême:

Das Eigelb von den Eiern trennen und in eine Schüssel geben. Dann den Zucker und die Hälfte des Amarettos mit einem Schneebesen unterrühren. Zum Schluss die Mascarpone unterrühren.

Zubereiten des Tiramisus:

Den Rest Amaretto mit dem kalten Kaffee in einer flachen Schale mischen und die einzelnen Löffelbiskuits *kurz* in den Kaffee eintauchen und dann in das Tiramisugefäß legen. Wenn eine Schicht mit so getränkten Löffelbiskuits voll ist, eine Schicht der Crême dünn darüber geben, so dass der Löffelbiskuit gerade bedeckt ist. Dann wieder den Löffelbiskuit, dann die Crême. Als oberste Schicht liegt die Crême.

Zum Schluss die Crême mit dem Kakao bestreuen und dann das Tiramisu im Kühlschrank stellen. (für ca. einen halben Tag)

Vanillekipferl

Zutaten:

280 Gramm Mehl

210 Gramm Butter

100 Gramm geschälte Mandeln fein gemahlen

70 Gramm feiner Kristallzucker

10 Esslöffel Puderzucker

3 Päckchen Vanillezucker

Prise Salz

Das Mehl sieben, die Butter einhacken, dann die Mandeln und den Zucker mit verkneten. Den Teig dann ca. 30min in den Kühlschrank stellen. Aus dem Teig eine Rolle formen und fingerdicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben wieder zu einer kleinen Rolle formen und dann in Hufeisenform aufs Blech legen, aber vorsicht, sie brechen leicht auseinander. Für 30 min in den Ofen evtl. etwas länger oder kürzer, hängt von der Leistung des Herdes ab. Die Kipferl dürfen aber nicht zu braun werden. Noch warm werden sie vorsichtig in dem Puderzucker/Vanillezuckergemisch gewälzt. Fertig.

Zitronenkuchen

Zutaten:

250 g Mehl

250 g Zucker

250g Butter oder Margarine

4 Eier

Schale einer abgeriebenen Zitrone (ungespritzt)

Saft einer halben Zitrone

1 Teelöffel Backpulver

Prise Salz

Aus den Zutaten, bis auf den Saft der Zitrone einen Teig rühren. Den fertigen Teig in eine eingefettete Kastenform füllen und bei 180 Grad ca. eine Stunde backen. Nach 45min den Kuchen von oben ein wenig einstechen und den Saft der Zitrone gleichmäßig über den Kuchen verteilen.

Wer mag, kann über den fertigen Kuchen noch Zuckerguss verteilen (Zitronensaft mit Puderzucker vermengen und die zähflüssige Masse gleichmäßig über den Kuchen streichen).

Buttergebäck

Zutaten:

600 Gramm Mehl
400 Gramm Butter
200 Gramm Zucker
2 Eier
etwas abgerieben Zitronenschale

Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Mürbeteig kneten und min. eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und mit verschiedenen Formen Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech tun. Dann mit Eigelb bestreichen und nach Wunsch mit Schoko- oder Zuckerstreuseln dekorieren.

Im Backofen mit Heißluft bei 160° Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Butterzeug

Zutaten:

280 Gramm Butter
2 Essl. Öl
280 Gramm Schweinefett oder Biskin
320 Gramm Zucker
4 Eier
4 Essl Weisswein
1 Essl Rum oder Arack
2 Pfund Mehl

Die Zutaten gut durchkneten, das Mehl gegebenenfalls durchsieben, damit es keine Klümpchen gibt. Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen, dann ist er besser auszurollen am nächsten Tag.

Plätzchen ausstechen und bei ca 175° im Heißluftofen backen, so dass sie nicht zu dunkel werden. Aus dem Ofen genommen mit Zucker bestreuen.

Haselnusshalbmonde

Zutaten:

200 Gramm Butter

100 Gramm Zucker

250 Gramm Mehl

1 Ei

170 Gramm gehackte Haselnüsse

1 Päckchen Vanillezucker

Alles zu einem Mürbeteig verkneten, evtl eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann 1 cm dick ausrollen und die Plätzchen ausstechen, entweder als Halbmonde oder in jede andere beliebige Form.

Bei ca. 180° im Heizluftofen backen, aber nicht zu dunkel. Nach dem Herausnehmen gleich mit Puderzucker bestreuen.

Orangenplätzchen

Zutaten:

250 Gramm Butter
200 Gramm Zucker
1 Prise Salz
6 Eigelb
2 unbehandelte Orangen
500 Gramm Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Zutaten für den Guss:

200 Gramm Puderzucker (Menge kann variieren)
1 Esslöffel Orangensaft (Menge kann variieren)
je nach Geschmack noch Pistazien

Butter, Zucker, Salz und das Eigelb schaumig rühren. Von den Orangen die Schale abreiben und auspressen. Etwas abgeriebene Orangenschale und 2 Esslöffel Orangensaft in die Schaummasse rühren, den Rest beiseite stellen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach gleichmäßig und nicht zu dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Die Kanten mit etwas Eigelb bestreichen und für ca. 10 Minuten bei 200 °C im Umluft- oder Heißluftbackofen backen.

Den Puderzucker mit dem Orangensaft verrühren und die noch warmen Plätzchen aus dem Ofen damit bestreichen. Mit den Pistazien und etwas abgeriebener Orangenschale garnieren.

Zitronenplätzchen

**Zutaten und Zubereitung siehe Orangenplätzchen.
Statt der Orangen verwendet man unbehandelte
Zitronen.**

Pfefferkuchen, klein

Zutaten:

750 Gramm Sirup

750 Gramm Zucker

500 Gramm Butter oder Margarine

5 Gramm Kardamom

5 Gramm Nelken (als Pulver)

5 Gramm Zimt

Apfelsinenschale weich gekocht und feingehackt

50 Gramm Pottasche

4-5 Pfund Mehl

Zubereitung:

Sirup, Zucker und Gewürze werden aufgekocht. Nach dem Abkühlen gibt man dann die in etwas lauwarmen Wasser gelöste Potasche und das Mehl dazu. Der Teig wird zuerst mit dem Löffel geklopft und dann geknetet bis er glänzt. Man lässt ihn möglichst 8-14 Tage stehen.

Pfefferkuchen, weich und billig

Zutaten:

500 Gramm Sirup
500 Gramm Mehl
250 ml Milch
1 Backpulver
Pfefferkuchengewürz
Nach Belieben etwas Fett

Zubereitung:

Die Zutaten werden zu einem glatten Teig verrührt, den man in einer gefetteten Kasten- oder Springform bei 180° im Heißluftofen für ca. 30 Minuten backt.

Sandkuchenplätzchen

Zutaten:

200 Gramm Butter

150 Gramm Zucker

1 Ei

150 Gramm Kartoffelmehl oder Gustin

150 Gramm Mehl

Ei zum Bestreichen

Gehackte Mandeln

Kokosraspeln oder bunter Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter, Zucker und das Ei werden zusammen schaumig gerührt und mit dem Mehl verknetet. Der Teig wird ausgerollt und mit Förmchen ausgestochen. Die Plätzchen werden mit dem Ei bestrichen und mit den gehackten Mandeln (Kokosraspeln oder buntem Zucker) bestreut und hellgelb bei 170° im Heißlufttherd gebacken.

S-Kuchen

Zutaten:

175 Gramm Butter
275 Gramm Zucker
375 Gramm Mehl
2 Eier
etwas Mandel- oder Vanillearoma

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt. Mehl und Aroma hinzugefügt und alles zu einem glatten Teig verarbeitet. Man spritzt entweder mit einer Kuchenspritze oder alternativ mit dem Fleischwolf lange Streifen des Teiges auf ein bemehltes Brett, schneidet dann ca. 10 bis 12 cm lange Stücke ab, die man dann S-förmig auf ein Blech legt. Bei mittlerer Hitze im Heißlufttherd nicht zu dunkel backen.

Bechamélkartoffeln

Zutaten:

Kartoffeln
Prise Salz
Butter
Milch
Mehl
Gemahlene Muskatnuss
Etwas Rosenpaprikapulver
Gewürfelter Schinken
Petersilie

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln schälen und in Scheiben geschnitten, kochen. Sind die Kartoffeln gar, etwas Butter mit Mehl und Milch verrühren, so dass eine nicht zu flüssige Sauce entsteht. Daren die Kartoffeln mit dem gewürfelten Schinken und den Gewürzen tun. Vorsichtig verrühren, damit die Kartoffeln nicht kaputt gehen. Zum Servieren mit ein wenig Petersilie bestreuen.

Salatsauce mit Essig und Öl

Zutaten:

1 Prise Salz
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Senf
1 Messerspitze Pfeffer
3 Esslöffel Öl
3 Esslöffel Essig
5 Esslöffel Wasser
grüner Salat (Lolo Blanco oder Rosso, Endiviensalat,
Eisbergsalat etc.)

Zubereitung:

Man gibt alle Zutaten in eine Schüssel und verrührt sie kräftig. Zum Schluss den Salat hinzugeben.

Apfelbrot

Zutaten:

500 Gramm Äpfel
250 Gramm Zucker
250 Gramm Rosinen
250 Gramm Haselnüsse
1 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Kakao
1 – 2 Esslöffel Schnaps
500 Gramm Mehl
1,5 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Die geputzten Äpfel mit dem Zucker 4 – 5 Stunden ziehen lassen.

Die restlichen Zutaten dann mit dem Apfel-Zuckergemisch vermengen, eventuell ein wenig Milch hinzugeben, so dass der Teig zusammenhält. Dann bei 180° bei Ober- und Unterhitze 60-70 Minuten backen.

Speckpiroggen

Zutaten:

500 Gramm Mehl
1 Stück frische Hefe
250 ml Milch
1,5 Teelöffel Zucker
1,5 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Öl
500 Gramm Bauchspeck
1 Zwiebel
1-2 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte ein Loch lassen. Die Hefe mit dem Zucker und einem Teil der Milch in einer Tasse auflösen und dann in die Mehlkuhle geben und dann das Loch zuschütten und zugedeckt 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Dann die restliche Milch mit dem Öl und dem Salz vermischen und ebenso verfahren. Nach weiteren 10 Minuten ruhen aus der Masse einen Teig formen und nun nochmals abgedeckt für 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Nun den Teig ausrollen und größere Kreise ausstechen oder radeln. Dort gibt man ein wenig Speck und Zwiebel hinein und verschließt das Ganze zu einem Halbkreis. Wenn alle Piroggen fertig gefüllt sind, die Bleche noch einmal für 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Dann die Piroggen mit Eigelb bestreichen und für 30 Minuten bei 170° im Heißluftbackofen goldgelb backen. Am

besten schmecken sie warm, können aber auch kalt gegessen werden. Man kann sie auch gut einfrieren.

Inhaltsverzeichnis

A

Apfelbrot	Seite	44
Apfelkuchen	Seite	5

B

Bechamélkartoffeln	Seite	42
Biskuitrolle	Seite	6
Blätterteig-Pizza	Seite	7
Buttergebäck	Seite	33
Butterzeug	Seite	34

F

Frikadellen mit Paprikagemüse	Seite	8
-------------------------------	-------	---

G

Gemüsepfanne Hongkong	Seite	9
Gurkensalat	Seite	10

H

Hähnchenleberpastete	Seite	11
Haselnusshalbmonde	Seite	35

K

Käsekuchen	Seite	12
Käsestangen	Seite	13
Kohlpirogge á la Schneeberg	Seite	14
Kümmelstangen	Seite	15
Kürbis-Apfelgelee	Seite	16

L

Lasagne	Seite	17
---------	-------	----

M

Mandelkuchen (Guglhupfform)	Seite	19
-----------------------------	-------	----

O

Orangenplätzchen	Seite	36
Orangen-Zitronenkuchen	Seite	20

P

Palmin-Kekstorte	Seite	21
Pfannkuchen salzig	Seite	22
Pfefferkuchen, klein	Seite	38
Pfefferkuchen, weich und billig	Seite	39

Q

Quarkhörnchen	Seite	23
---------------	-------	----

R

Rhabarberkuchen	Seite	24
Rosinenbrötchen	Seite	26

S

Salatsauce mit Essig und Öl	Seite	43
Sandkuchenplätzchen	Seite	40
Saure Gurken	Seite	27
S-Kuchen	Seite	41
Speckpiroggen	Seite	45

T

Thunfischsalat	Seite	29
Tiramisu	Seite	30

V

Vanillekipferl	Seite	31
----------------	-------	----

Z

Zitronenkuchen	Seite	32
Zitronenplätzchen	Seite	37

