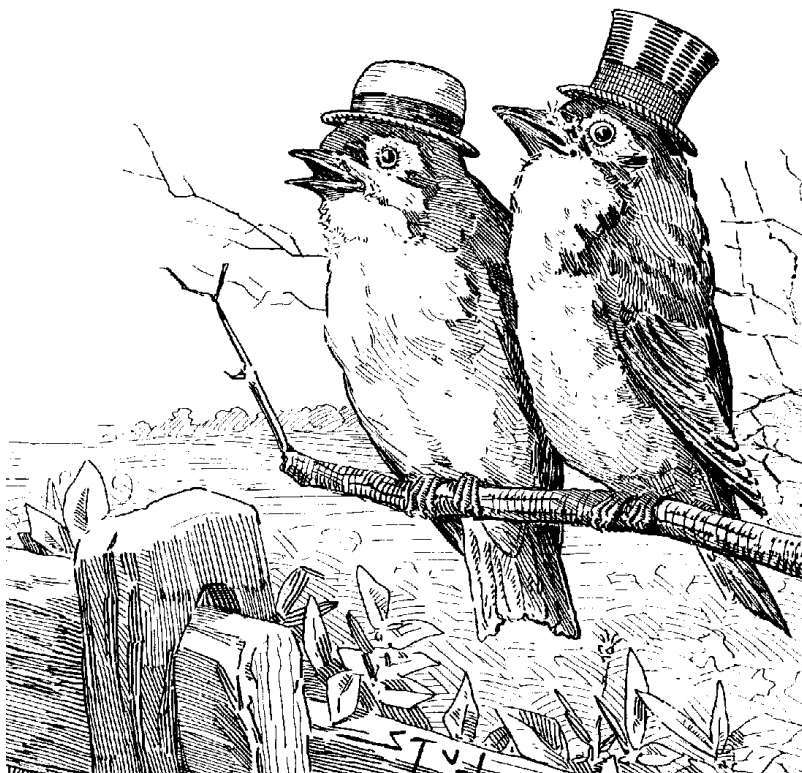


Erprobte Rezepte aus Herfa

**zusammengestellt von Regina Göttlicher ,
unter Mithilfe von den Gymnastikfrauen aus Herfa
und geschrieben von Brigitte Korte-Nennstiel**



Alle Rechte, auch die Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie, Mikrofilm oder einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Die Rezepte in diesem Buch sind mit aller Sorgfalt zusammengestellt und überprüft worden; dennoch übernimmt der Verlag keine Gewähr für das Gelingen der Rezepte, noch eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden, noch von Teilen derselben.

INHALT

MILKAKUCHEN	14
HOCHZEITKUCHEN.....	15
ANN'S APFELTRAUM.....	16
ANANASTORTE	18
SCHOKO-BANANENTORTE.....	19
REISTORTE.....	21
APRIKOSENKUCHEN IM BLECH:	22
SAFTIGER HEIDELBEER - EIERLIKÖRKUCHEN.....	23
SCHOKO -KIRSCHTORTE.....	24
MOHNTORTE.....	26
BLITZTORTE	28
GEBACKENE KIRSCHTORTE	29
BUTTERCREME	30
MOHNKUCHEN AUF BLECH.....	30
APFELTORTE.....	31
BRATAPFEL - KUCHEN	32
GOLD UND SILBER.....	33
WALNUßKUCHEN.....	34
APFELTORTE AUF BLECH	36

ANANAS - SAHNETORTE.....	37
BIRNENTORTE MIT ROTWEINCREME	38
EDERPERLE	40
NUßPLÄTZCHEN	41
BUTTERSTERNE	42
GEWÜRZKUCHEN	43
CRE` PES	44
APFELSINENKUCHEN.....	45
SCHMETTERLINGS - TORTE	46
KIRSCHKUCHEN	47
KOKOSMAKRONEN	48
ZITRONENHERZEN.....	49
SCHÜSSELKUCHEN.....	50
FANTA - KUCHEN	51
NUSSECKEN	51
ANANAS - WALNUßKUCHEN.....	53
SCHMANDKUCHEN AUF DEM BLECH.....	54
NUß - DOMINOS.....	55
KLOSTERHÖRNCHEN	56
WAFFELN	57

QUARKKREPPEL	58
BLAUBEERKUCHEN AUF DEM BLECH	59
KIRSCHSCHNITTEN	60
MOCCA - EIERLIKÖRTORTE.....	61
ZUCHINI - KUCHEN.....	62
BUTTERMILCHKUCHEN	63
QUARK - KREPPEL.....	64
SPRUDELKUCHEN.....	65
JOGHURTKUCHEN.....	66
SAFTIGER HEIDELBEER - EIERLIKÖRKUCHEN.....	67
NUßHAUBEN - TORTE.....	69
SCHLEMMERTORTE	70
BUCHTELN.....	71
NUßTRÜFFELN	72
WHISKYPLÄTZCHEN	73
MOKKA - EIERLIKÖRTORTE	74
SCHMANDTORTE	75
NUßTORTE	76
JAFFA - CAKE - TORTE	77
ZIMTTORTE.....	78

WINDBEUTEL.....	79
SCHÜTTELKUCHEN I.....	80
MOHNTORTE.....	81
SCHÜTTELKUCHEN II.....	82
VANILLE - JOGHURT - KUCHEN.....	83
BIENENSTICH.....	84
RUSSISCHER ZUPFKUCHEN.....	85
MÄUSE.....	86
KIRSCHTORTE MIT DECKEL.....	87
MAULWURFSKUCHEN.....	88
KOKOSKUCHEN.....	89
RUMBOMBE.....	90
ANANAS - TORTE.....	91
MOCCA - EIERLIKÖR - TORTE.....	92
KROKANT.....	93
SCHOKOLADENGUß.....	93
RHABARBERKUCHEN.....	94
KROKANTSCHNITTEN.....	96
KOKOSSCHNITTEN.....	97
VANILLEKIPFERL.....	98

MOHRENKOPFTORTE.....	100
ANANASCREME	101
KAISERSCHMARRN	102
SCHWEINELENDE MIT KRÄUTERKÄSESOÛE.....	104
BLUMENKOHL - HACK - AUFLAUF	106
TZAZTIKI	108
ÜBERBACKENE LAUCHSTANGEN.....	109
FISCH - CURRY	110
SCHARFE SUPPE	111
PAPRIKA - BOHNEN -EINTOPF	112
KARTOFFELSUPPE.....	113
MITTERNACHTSSUPPE „ONKEL JOE“	114
KÄSESUPPE	115
CHILI	116
MEXIKANISCHE BOHNENSUPPE	118
KARTOFFEL - LAUCH - TOPF	119
ROULADEN - GESCHNETZELTES	120
SCHWEINECURRY MIT APRIKOSEN	121
FILETTOPF	122
GESCHNETZELTES MIT ZWIEBELN.....	123

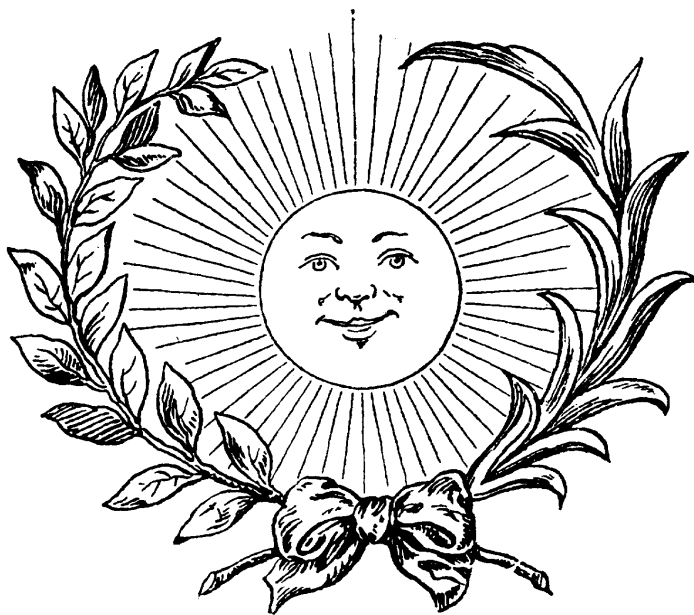
SAHNESCHNITZEL	124
FLEISCH - KÄSE - SOßE	125
DIPLOMATEN LENDE	126
GEFÜLLTE SCHWEINSROULADEN	127
GEFÜLLTE HACKFLEISCHROLLE	128
SCHWEINELENDEN IN TOMATENSOßE	129
KÜRBISSCHNITZEL	130
HÄHNCHENBRUSTFILET	132
GEHACKTES SCHNITZEL	133
RINDERGESCHNETZELTES	134
KASSELER IN SENFSOßE	135
KÄSE - SAHNE - KNÖDEL	136
LENDENTOPF	137
HÄHNCHENFILET IN CURRYSOßE	138
LAUCHKUCHEN FÜR EIN BLECH	139
KRÄUTER - KARTOFFELSALAT MIT LEBERKÄSE	140
QUARK - OBST - SALAT	142
ANANAS - DESSERT	142
GEFLÜGELSALAT	143
FRÜCHTESALAT	143

ANDALUSISCHER SALAT	144
GRIECHISCHER BAUERNSALAT.....	145
SALAT - TORTE.....	146
GEBRATENEN PUTENSTREIFEN AUF FELDSALAT	147
HÄHNCHENSALAT (MEXIKANISCH).....	148
EIERSALAT	149
LACHSSALAT.....	150
FRÜHLINGSSALAT	150
TORTELINISALAT	151
REISSALAT	151
BLUMENKOHLSALAT	152
PARTY - SALAT	153
SELLERIESALAT.....	154
WEIßKRAUTSALAT	154
LAUCH - SELLERIE - SALAT	155
REISSALAT	155
SCHICHTSALAT 1	156
SCHICHT - SALAT 2.....	156
BOHNEN - PAPRIKA - SALAT	157
KASSELER MIT MEERRETTICHSOßE.....	158

TORTELINI.....	159
BANDNUDELN MIT KÄSESAUCE.....	160
THUNFISCH - NUDELN	161
SAUERKRAUTPIZZA MIT KLOBTEIG	162
SAUERKRAUTPIZZA	163
EINGELEGTE ZUCHINI	164
KNOBLAUCHKARTOFFELN.....	165
GEMÜSE - SCHNITZEL	165
FLEISCHPIZZA	166
APFEL - REISAUFLAUF	167
DÖBBE - KUCHEN.....	168
MAIS - GRATIN.....	169
KARTOFFELAUFLAUF.....	170
TORTELINI AUFLAUF.....	171
MAKKARONIAUFLAUF	172
KARTOFFELAUFLAUF.....	174
WEIBKRAUTAUFLAUF.....	175
ZUCHINI - AUFLAUF	176
NUDELAUFLAUF (2 PERSONEN).....	177
NUDELAUFLAUF	178

KOTELETT IN DER AUFLAUFFORM.....	179
VOLLKORNBROT	180
PIZZABRÖTCHEN.....	181
MOSAIKBROT	182
HACKFLEISCH - TOAST	183
NORDDEUTSCHER MATJESTOPF	184
MATJESSALAT	185
HARZER KÄSE IN ÖL.....	186
KNOBLAUCHBROT	187
MELBA - TOAST	188
GEFÜLLTE SCHINKENRÖLLCHEN	189
SCHINKENHÖRNCHEN.....	190
EINGELEGTE FRIKADELLEN	191
SCHINKEN - KÄSERÖLLCHEN.....	192
KÄSEBRÖTCHEN MIT HAUBE.....	193
NOUGATLIKÖR.....	194
HOLUNDERLIKÖR.....	195
EIERLIKÖR	195
JOHANNISBEERLIKÖR	196
JOHANNISBEERLIKÖR GEKOCHT.....	196

BANANENBOWLE.....	197
TROPICANANA.....	198
CHANTRE` CREME.....	199
EINGELEGTE PFLAUMEN	200
<i>WER MIT SALZ SPAREN MUSS KANN SICH EINE WÜRZMISCHUNG SELBER ZUSAMMENSTELLEN.....</i>	202
<i>KRÄUTERESSIG SELBST GEMACHT.....</i>	202



Milkakuchen

100 g Zucker mit 4 Eiern verrühren

1 Tafel Milka Nosett raspeln und 100 g gemahlene Haselnüsse darunterheben

Bei 175° - 200° C 25 Min. backen

Von 2 Bechern Sahne 5 El abnehmen, Rest der Sahne Steif schlagen, auf den ausgekühlten Boden streichen.

1 Tafel Nosett mit 5 El Sahne auflösen, über die Sahne streichen, verzieren

Hochzeitkuchen

5 Eier

1 Pck Vanillezucker

1 Tasse Zucker

4 Vanillepudding

1 Pck Backpulver

Alles zu einer Creme rühren

Auf ein Kuchenblech ausgebreitet bei 200° C 15 Min.
backen, kalt werden lassen

4 Becher süße Sahne mit Vanillezucker und
Sahnesteif schlagen, alles auf dem Boden verteilen

1 ½ Dosen Pfirsiche klein schneiden und auf der
Sahne verteilen.

½ l Maracujasaft und 4 Pck Vanillesoße „ohne
Kochen“ steif schlagen und über die Pfirsiche
verteilen.

Anni`s Apfeltraum

Knetteig bereiten aus:

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
2 Eigelb
150 g Margarine

¼ des Teiges beiseite legen.

Den restlichen Teig auf dem gefetteten Boden einer Springform (28 cm) ausrollen.

Am Springformrand so hoch drücken, daß ein 3 cm hoher Rand entsteht. Den Boden backen.

Backzeit etwa 15 Min. bei 220 ° C

Den Boden in der Form erkalten lassen

Belag I : 1 P. Vanillesoße
 1 El Zucker
 1 Eigelb
 mit 2 El von ¼ l Milch anrühren

Rest zum kochen bringen.

40 g Marzipan-Rohmasse darin auflösen. Angerührte Masse hineinrühren und aufkochen lassen.

Creme abgekühlt auf den Boden streichen.

Belag II: 100 g abgezogene, grob gemahlene
Mandeln
150 g braunen Zucker
1 P. Vanillezucker
und 2 -3 El Calvados verrühren

500 g Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln, mit dem Saft von 1 Zitrone beträufeln, unter die Mandelmasse rühren.

3 Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Apfelmasse auf die Puddingmasse streichen

Restlichen Teig ausrollen, in etwa 1 cm breite Streifen radeln, gitterartig auf die Apfelmasse legen.

Nach belieben 40 - 50 g abgezogene Mandeln in die Zwischenräume legen.

Mandeln und Teigstreifen mit Kondensmilch bestreichen.

Backzeit: Etwa 45 min. bei 180° C

Sofort nach dem Backen Springformrand entfernen, Boden lösen, Kuchen abkühlen lassen. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.

Ananastorte

Boden : 6 Eigelb
 1 P. Vanillezucker schaumig
rühren
 175 g Zucker
 100 g Kokosraspeln
 100 g Mehl
und 1 TL Backpulver mischen und mit
 6 steifgeschlagenen Eiweiß unterheben
Backzeit

Nach dem Auskühlen mit Ananas belegen
Guß aus $\frac{1}{4}$ l Ananassaft und 1 P. Tortenguß weiß
kochen.
Torte damit überziehen. Kalt stellen

Die Torte mit Sahnetupfen und Raffaello verzieren. In
die Tortenmitte Kokosraspeln streuen

Schoko-Bananentorte

Zutaten: 3 Eier
1 Prise Salz
90 g Zucker
80 g Mehl
60 g Kakao
1 gestr. TL Backpulver
3 - 4 Bananen
Zitronensaft
2 Becher Schlagsahne
2 Pck Vanillezucker
75 g Vollmilch Kuvertüre

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb mit Salz und 50 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit 40 g Zucker steif schlagen. Eischnee auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Mehl mit 20 g Kakao und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und unterheben.

Bei 175° 20 - 30 Min. Backen

Tortenring um den Boden legen.
Bananen halbieren und in Zitronensaft wenden. Die Kuvertüre in einem Becher Sahne auflösen, kalt stellen.

Kalte Schokosahne steif schlagen, auf die Bananen geben. Restliche Sahne steif schlagen und wellenförmig (mit Löffel oder Sterntülle) auf die Schokosahne geben.

Zum Rand glatt streichen.

Mit restlichem Kakao bestäuben.

Reistorte

Biskuitboden

1 Ei

250 g Zucker

1 El Margarine

150 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

Boden backen und kalt werden lassen.

½ Pck Tortenguß rot mit 1/8 l Wasser aufkochen und auf den Boden träufeln, so das eine rote Schicht darauf ist.

1 normale Tasse Langkorn Reis 15 min. kochen lassen.

½ Pf. Quark mit 150 g Zucker verrühren und unter den kalten Reis geben, nochmals rühren.

1 Pck. gemahlene Gelatine in eine ½ Tasse Wasser rühren, 10 Min. quellen lassen, dann erhitzen und unter die Quark-Reis-Masse rühren.

2 Becher Sahne schlagen und unterheben.

Alles in den Tortenring geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Sauerkirschen oder Stachelbeeren auf die Torte und mit Tortenguß übergießen.

Aprikosenkuchen im Blech:

Zutaten für den Teig:

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g Butter oder Margarine
- 300 g Mehl
- 1 ½ TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

- 2 Dosen Aprikosen (groß)
- 3 Becher Schmand
- 2 Pck Vanillepudding
- ½ l Milch
- 2 Pck Tortenguß klar

Zubereitung:

1 Päckchen Vanillepudding mit ½ l Milch nach Angabe kochen, danach kaltstellen.

3 Becher Schmand und 1 Pck Vanillepuddingpulver verrühren,(Pulver einrieseln lassen)

Danach den Teig auf das Blech streichen, die Masse darauf geben und die abgetropften Aprikosen darauf legen so wie man die Stücke schneiden will.

Kuchen bei 150° C ca. 45 min backen.

Ist der Kuchen erkaltet, den aus 2 Pck zubereiteten Tortenguß darauf geben.

Saftiger Heidelbeer - Eierlikörkuchen

Zutaten für den Teig:

- 5 Eier
- 250 g Puderzucker
- 2 Pck Vanillezucker
- ¼ l Öl
- ¼ l Eierlikör
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 Pck Backpulver

Für den Belag:

- 3 Gläser Heidelbeeren
- 3 Pck Vanillepudding
- 3 Becher Sahne à 250 g
- Eierlikör

Zubereitung:

Die Eier, den Puderzucker und Vanillezucker cremig schlagen, Öl und Eierlikör langsam verrühren.

Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver mischen, auf die Creme sieben und untermischen bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig bei 175° 20 Min. backen.

3 Gläser Heidelbeeren mit 3 Pck Vanillepudding kochen (Puddingpulver mit dem Saft der Heidelbeeren anrühren) und auf den Boden streichen. Nach dem Erkalten die Sahne schlagen und auf die Heidelbeermasse streichen und die Sahne dünn mit Eierlikör bestreichen.

Schoko -Kirschtorte

Zutaten:

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 120 g Zucker
- 3 EL Kirschwasser
- 80 g Mehl
- 60 g Kakao
- 1 gestr. TL Backpulver
- 1 Glas (720 ml) Schattenmorellen
- 1 - 2 TL Speisestärke
- 2 Becher Schlagsahne
- 2 Pck Vanillezucker

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb mit Salz und 50 g Zucker und 1 EL Kirschwasser zu einer Creme aufschlagen.

Eiweiß mit 40 g Zucker steif schlagen.

Eischnee auf die Eigelbmasse geben.

Mehl mit 20 g Kakao und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und unterheben.

Inzwischen Kirschen abtropfen lassen.

1/8 l Saft mit dem restlichen Zucker aufkochen.

Speisestärke mit 2 EL Saft anrühren, in die Flüssigkeit geben, Kirschen unterheben, abkühlen lassen.

Ring um ausgekühlten Biskuit legen, Kirschen darauf streichen, Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, Kirschwasser unterheben.
Wellenförmig auf den Kirschen verteilen.
Mit Kakao bestäuben.

Mohntorte

Knetteig:	125 g Margarine
	1 Ei
	125 g Zucker
	1 Vanillezucker
	250 g Mehl
	½ Pck Backpulver
Belag	½ l Milch
	½ Tasse Grieß
	125 g Zucker
	1 Vanillezucker
	125 g gemahlener Mohn
	125 g Margarine
	1 Schuß Rum
	1 Becher Schmand
	1 EL Zucker
	3 EL Milch
	1 Pck Vanillezucker
	2 Eier

Knetteig herstellen. Teig in die Form geben.
Grieß, Milch und Zucker aufkochen. Den Mohn
unterheben. Margarine und Rum glattrühren,
Schmand dazugeben. Mit Grieß vermischen auf den
Teig geben.
Backen bei 175° ca. 45 Min

1 Becher Schmand, Zucker, Milch, 2 Eigelb und Vanillezucker aufschlagen. 2 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Auf die Torte geben und nochmals backen

175° 10 Min

Blitztorte

Zutaten: 12 Milchschnitten
2 cl Orangenlikör
Füllung: 200 g Sahnequark
200 g Doppelrahmfrischkäse
125 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
1 TL geriebene Zitrone
Saft einer Zitrone
12 Blatt Gelatine
1 Becher Schlagsahne
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Den Boden einer Springform mit den Milchschnitten auslegen und mit Orangenlikör beträufeln. Sahnequark, Käse, Zucker, Vanillezucker, der Zitronenschale und dem Zitronensaft in einer Schüssel glattrühren. Die Gelatine wässern, ausdrücken und in einem Topf zerlaufen lassen. Anschließend tropfenweise mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse ziehen. Die Sahne steifschlagen und drei Viertel davon unter die Quarkmasse heben. Je nach Geschmack nachzuckern. Alles auf die Milchschnitten verteilen. Im Kühlschrank vollständig erstarren lassen. Die Torte mit der restlichen Sahne verzieren.

Gebackene Kirschtorte

Teig: 130 g Butter
 2 EL Wasser
 100 g Zucker
 300 g Mehl
 2 Eigelb
 2 gestr. EL Backpulver
Füllung: 125 g gemahlene Nüsse
 50 g Zucker
 1 Pck Vanillezucker
 2 Eigelb

alles vermischen (wenn Masse zu dick, etwas Milch dazugeben)

500 g Kirschen mit Fruttina andicken.

Bei 200 ° C 45 Minuten backen

100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
4 Eiweiß

Zucker und Eiweiß steifschlagen und sofort auf den Boden streichen. Mit 5 EL Kirschsft beträufeln. Mit Messerspitze verziehen. Bei 175 ° C 10 Minuten goldgelb backen.

Buttercreme

$\frac{3}{4}$ l Milch
2 Pck Vanillepudding
ca. 200 - 220 g Butter

1 Dose Walnüsse klein schneiden, mit Zucker und Butter anrösten, kalt auf die Buttercreme streuen.
Schokoladenguss (mit 1 -2 El Sahne verdünnen)
gitterförmig auf Creme geben

Mohnkuchen auf Blech

250 g Margarine
250 g Zucker
5 Eier
250 g Mehl
250 g Mohn oder Mohnfix
1 Pck Backpulver
 $\frac{1}{4}$ l Schmand

175° C 20 Min.

Apfeltorte

Teig 250 g Mehl
 1 Ei
 100 g Butter
 100 g Zucker
 1 Pck Vanillezucker
 1 TL Backpulver

Teig herstellen, in Springform geben, Rand hochziehen

Belag: 1 kg Äpfel, raspeln
 ¼ l Kellergeister
 ¼ l Apfelsaft
 2 Pck Vanillepudding
 200 g Zucker
 2 Becher süße Sahne
 Eierlikör

Äpfel, Kellergeister und Apfelsaft aufkochen.
Puddingpulver mit Zucker mischen und unterrühren.
Abkühlen lassen.

Bei 200° C ca. 45 - 50 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen.

2 Becher süße Sahne schlagen, auf den Kuchen verteilen, mit Eierlikör abdecken.

Bratapfel - Kuchen

Teig: 150 g Mehl
 1 TL Backpulver
 75 g Zucker
 75 g Margarine
 1 Ei

Zutaten verkneten, eine Springform Boden und Rand auskleiden.

Belag: 6 große Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen, waagrecht halbieren, in die Form (Schnittfläche nach unten) legen.

50 g Calvados - Rosinen (Rosinen mit Calvados marinieren) in die Äpfel füllen. Zwischenräume eventuell mit Apfelstücken füllen.

1 Pck Vanillepudding mit 2 EL Zucker und 100 ml Schlagsahne glattrühren. 500 ml Schlagsahne zum Kochen bringen. Angerührte Mischung zugeben, kurz aufkochen lassen, sofort über die Äpfel geben. Evtl. Oberfläche mit Spaltenmandeln bestreuen.

Backzeit ca. 1 Stunde bei 160° C

Der Kuchen schmeckt lauwarm am besten!!

Gold und Silber

Gold 150 g Margarine
 180 g Zucker
 250 g Mehl
 6 Eigelb
 1 Pck Vanillezucker
 ½ Pck Backpulver
 ½ Tasse Milch

Silber 150 g Margarine
 180 g Zucker
 150 g Mehl
 6 Eiweiß
 200 g gemahlene Nüsse
 ½ Pck Backpulver
 ½ Tasse Milch

Jeweils alle Zutaten vermengen
Zuerst Gold in die Form geben, darauf Silber.

Bei 175° C ca. 65 Min. backen.

Mit Puderzucker überstreuen.

Walnußkuchen

Teig: 250 g Butter
 6 Eigelb
 6 Eiweiß
 250 g Puderzucker
 2 EL Kakao
 150 g Mehl
 1 Pck Backpulver

Belag: 250 g Walnüsse, gemahlen (man kann
auch
Mandeln verwenden)
 200 g Puderzucker
 2 Gläschen Rum

Guß: 100 g Palmin
 2 EL Kakao
 200 g Puderzucker
 3 TL Nescafé

Zubereitung:

Butter, Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen.

Kakao, Mehl und Backpulver unterheben.

Steif geschlagenes Eiweiß locker unterheben.

Auf einem Backblech verteilen.

Bei 160° C 20 Min. Backen.

Gemahlene Walnüsse mit Puderzucker und Rum

vermischen und auf den kalten Boden geben.

Guß herstellen und gitterförmig auf der Walnußmasse verteilen.

Apfeltorte auf Blech

Teig: 2 Eier
 100 g Zucker
 100 g Butter
 1 Prise Salz
 200 g Mehl
 2 TL Backpulver

Als Teig kann man auch einen Hefeteig oder Quark - Ölteig verwenden.

Belag: 1 Pck Zitronat
 1 Pck Orangeat
 etwas Bittermandelöl
 100 g Margarine
 100 g Zucker
 3 Eier
 75 g grob gemahlene Mandeln
 750 g geraspelte Äpfel

Zutaten des Teiges vermengen.

Teig auf Backblech verteilen.

Zutaten des Belages vermengen (Zitronat und Orangeat etwas kleiner schneiden)

Masse auf Teig verteilen

Bei 200° C ca. 60 - 70 Min. backen.

Ananas - Sahnetorte

Teig: 3 Eier
 3 - 4 EL warmes Wasser
 125 g Zucker
 1 Pck Vanillezucker
 125 g Mehl
 1 gestr. EL Kakao
 1 gestr. TL Backpulver
 50 g geröstete Mandeln
 100 g geriebene Schokolade

Backen bei 170° C ca. 45 -50 Min.

Füllung: 2 schwach gehäufte TL weiße Gelatine
 mit 3 EL kaltem Wasser anrühren
 ca. 350 g Ananas (10 Scheiben)

300 g Ananaskonfitüre

3 EL Weinbrand

½ l Sahne

Guß : 75 g Zartbitterschokolade etwas Sahne

Totenboden durchschneiden. Sahne schlagen mit Weinbrand vermischen Gelatine unterheben.

Konfitüre auf dem Boden verteilen, Ananas drauflegen, Sahne darüber geben.

Schokolade und Sahne im Wasserbad schmelzen, Torte bestreichen.

Birnentorte mit Rotweincreme

Knetteig: 250 g Mehl
75 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
150 g kalte Butter

Alles zu einem Knetteig verarbeiten

Gut 2/3 des Teiges auf den Boden einer gefetteten Springform ausrollen, unter den Rest des Teiges 1 getr. EL Mehl kneten, zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen, so an die Form drücken, daß der Rand knapp 3 cm hoch wird, den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Backzeit bei ca. 200° - 225° etwa 20 Min.

Den Boden sofort nach dem Backen lösen.

500 g Birnen in Scheiben schneiden und auf den Boden legen

1 Pck Rotweincreme

5 EL lauwarmes Wasser - nach Vorschrift zu bereiten

¼ l Sahne - ½ Min. Schlagen

25 g Zucker

1 Pck Sahnesteif - mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen.

Die Hälfte in einen Spritzbeutel füllen, die restliche Sahne gleichmäßig unter die Rotweincreme rühren, auf die Birnen geben, glattstreichen.

Die Torte mit der Sahne aus dem Beutel verzieren, mit geraspelter Schokolade garnieren.

Ederperle

Teig: 4 Eier
 150 g Zucker
 150 g Nüsse
 2 EL Mehl
 1 Pck Backpulver

Belag: 5 Bananen
 Zitronensaft
 2 kleine Dosen Mandarinen
 1 Pck Tortenguß
 1 Pck Schokoraspeln
 2 Becher süße Sahne

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen.
Mehl, Nüsse und Backpulver untermischen.

Bei 170° C ca. 45 bis 50 Min. backen
Die Bananen im Zitronensaft wenden und auf den
erkalteten Boden legen.
Die abgetropften Mandarinen darauf legen.
Tortenguß anrühren, auf dem Obst verteilen. Kalt
werden lassen. Schokoraspeln darüber streuen.
Dann die geschlagene Sahne verteilen.

Nußplätzchen

Zutaten: 250 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 PCK Vanillezucker
3 Tropfen Bittermandelöl
4 EL Milch
100 g Butter
200 g gemahlene Nüsse

Die Zutaten verrühren, ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Mit etwas Dosenmilch einpinseln und eine halbe Haselnuß auf jedes Plätzchen setzen.

Bei 150° C ca. 10 bis 15 Min. backen

Buttersterne

Zutaten: 250 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 kleines Eigelb
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
rotes Johannisbeergelee

Die Zutaten mit einem Messer zerhacken und verkneten.

30 Min. kühl stellen

½ cm dick ausrollen, Sterne ausstechen.

In der Mitte eine Vertiefung eindrücken und mit Gelee füllen.

Bei 200° C ca. 12 Min. backen

Gewürzkuchen

Zutaten: 2 Tassen Mehl
je 1 TL Backpulver, Natron,
gemahlene Zimt und Nelken
2 Tassen Zucker
1 Prise Salz
1 ½ Tassen Öl
4 Eier
1 ½ Tassen Instant Haferflocken
80 g gehackte Mandeln
2 Tassen geriebene Äpfel (ca. 400 g ganze Äpfel)

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Nelken, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Öl dazu gießen, nach und nach die Eier unterrühren. Haferflocken und Mandeln dazu, zum Schluß die geriebenen Äpfel.

Backen bei 175° C ca. 60 - 70 Min.

Cre`pes

Rezept für 6 Personen

Zutaten: 250 g Mehl
½ L Milch
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
4 Eier
alles verrühren
50 g geschmolzene Butter
1 EL Cognac
hinzugeben

Ein wenig Teig in die Pfanne geben; gerade genug um den Boden zu bedecken. Nach kurzer Wartezeit muß die Cre`pe gewendet werden.

Mit Zucker, Marmelade oder Schokolade servieren

Apfelsinenkuchen

Zutaten für den Teig:

400 g Margarine
325 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
7 Eier
abgeriebene Schale 1 Apfelsine
1 EL Apfelsinensaft
325 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
2 ½ TL Backpulver

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, in eine ausgefettete Springform füllen und bei 175° C ca. 75 - 85 Min. Backen

Guß: 250 g Puderzucker
 1 EL Zitronensaft
 3 - 4 EL Apfelsinensaft

Schmetterlings - Torte

Zutaten: 1 Backmischung „Zitronenkuchen“
 2 EL Erdbeerkonfitüre
 400 g Sahne
 2 Sahnesteif
 Saft von 1 Zitrone
 250 g Erdbeeren
 1 Kiwispalte
 2 Keksstäbchen

Backmischung nach Anweisung zubereiten.

Den fertigen Tortenboden abkühlen lassen, dann waagrecht in 2 Böden teilen. Den unteren mit der Konfitüre bestreichen, den oberen Boden auflegen, andrücken. In der Mitte durchschneiden und mit den beiden runden Seiten aneinander legen.

Die Sahne, Sahnesteif, Zitronensaft und die Glasur vom Zitronenkuchen steifschlagen. Torte damit einstreichen, die Flügelränder mit kleinen Sahnetuffs garnieren, Flügel mit halbierten Erdbeeren ausfüllen. 1 Kiwispalte in die Mitte legen und 2 Keksstäbchen als Fühler anstecken.

Kirschkuchen

Zutaten: 80 g Margarine
 80 g Zucker
 1 Ei
 2 TL Backpulver
 200 g Mehl
 1 Glas Sauerkirschen

Bei ca. 180° C 20 Min. Backen

1 Becher Schmand

2 Eigelb

100 g Zucker gut verrühren, Eiweiß steif
schlagen und unterheben, auf den Boden geben und
nochmals 20 Min. backen.

Kokosmakronen

Zutaten: 3 Eiweiß
 250 g Puderzucker
 1 Pck Vanillezucker
 1 Prise Salz
 250 g Kokosraspeln

Eiweiß und Zucker schaumig schlagen (fest) die Kokosraspeln unterheben.

Kleine Häufchen auf das Blech

Bei ca. 175° ca. 10 Min Backen

Zitronenherzen

Zutaten: 3 Eigelb
125 g Puderzucker
Saft eine ½ Zitrone
1 Pck Vanillezucker
200 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Mehl
1 Messerspitze Backpulver

Glasur: 200 g Puderzucker
2 - 3 EL Zitronensaft

Zutaten zu einem Teig verkneten, ausrollen und Herzen ausstechen.

Bei ca. 170° - 190° C ca. 15 - 20 Min backen

Die noch warmen Herzen mit Zitronenglasur überziehen.

Schüsselkuchen

Zutaten: 1 3teiligen dunklen Boden
 Eierlikör
 2 Becher Schlagsahne
 1 Pck Schokoraspeln
 etwas Kakao
 1 große Suppenschüssel

Zubereitung: Schlagsahne schlagen und die Raspeln darunterheben.

Den 1. Dunklen Boden in die Schüssel legen.
Eierlikör nach Geschmack darüber verteilen. Etwas Sahne darüber geben. 2. Boden darauflegen .
Wieder mit Eierlikör beträufeln, Sahne.
Boden wieder mit Eierlikör Tränken mit Kakao bestäuben und über Nacht durchziehen lassen.
Kuchen löffelweise aus der Schüssel holen.

Fanta - Kuchen

2 Tassen Zucker
4 Tassen Mehl
1 Tasse Öl
1 Tasse Fanta
4 Eier
2 Pck Vanillezucker
1 Pck Backpulver

Guß:

1 Pck Palmin (- 2 Würfel)
1 Pck Puderzucker
Bei ca. 175° C 15 Min. backen

nach dem Erkalten mit Schokoladenguß überziehen.

Nußbecken

Zutaten für den Teig:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
130 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
2 Eier
130 g Margarine

Alle Zutaten mischen und auf einem gefettetem Blech ausrollen

Den Teig mit 4 EL Aprikosen - Konfitüre bestreichen

Zutaten für den Belag:

200 g Margarine

200 g Zucker

2 Pck Vanillezucker

4 EL Wasser

200 g gemahlene Haselnüsse

200 g gehackte Haselnüsse

Zucker mit Wasser aufkochen, alle übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und die Zuckerlösung darüber. Alles gut vermischen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheiztem Ofen bei 175° 20 - 30 Min Backen
Nach dem Erkalten in Ecken schneiden und die Seiten in Schokoladenguß tauchen

Ananas - Walnußkuchen

350 g Margarine	1 TL Zimt
300 g Zucker	2 TL Kakao
1 Pck Vanillezucker	1 Tasse
6 Eier	Walnußkerne
250 g Mehl	1 Tasse
2 TL Backpulver	Ananasstücke
1 Prise Salz	

Unter die Hälfte des Teiges die Ananasstücke darunter heben.

Unter die andere Hälfte die Nußkerne, Kakao und Zimt darunter heben.

Den dunklen Teig unter den hellen Teig in die Form geben

175° gut 1 Std. backen

Schmandkuchen auf dem Blech

4 Eier

1 ½ Tassen Zucker schaumig schlagen

1 Tasse Öl

1 Tasse Zitronensprudel

3 Tassen Mehl

½ Pck Backpulver unterheben

etwa 15 Min. Backen

2 Becher Schmand

1 Becher Schlagsahne

1 Pck Vanillezucker verrühren und auf den
warmen Kuchen geben

Zucker und Zimt drauf streuen

Nuß - Dominos

100 g Sanella

170 g Mehl

70 g Zucker

70 g gem. Haselnüsse

1 Eigelb

Die Zutaten verkneten, etwas ruhen lassen.

Messerrückendick ausrollen, in 2 - 4 cm große

Dominos schneiden und auf ein Blech setzen.

Bei 180° ca. 10 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit Kuvertüre überziehen und mit Puderzucker und etwas Wasser Punkte auf die Dominos malen.

Klosterhörnchen

250 g Mehl

150 g Butter

100 g gem. Nüsse

1 Eigelb 1 Ei

2 EL Kakao

Einen Knetteig herstellen, Hörnchen formen.

Bei 200° ca. 10 - 15 Min. backen

Mit Haselnußglasur überziehen.

Waffeln

190 g Margarine
150 g Zucker
1 ½ Pck Vanillezucker
etwas Zitroback
6 Eier
alles verrühren

300 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL warmes Wasser
unter die obige Masse heben

375 g grobgeriebene Äpfel mit Süßstoff gesüßt zuletzt
unterheben.
Ergibt etwa 8 Waffeln

Quarkkreppe

Zutaten: 500 g Mehl
250 g Quark
150 g Zucker
4 Eier
11 EL Milch
1 kl Tasse Öl
1 ½ Pck Backpulver

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
Mit 2 Teelöffel etwas Teig im schwimmendem Fett
backen

Blaubeerkuchen auf dem Blech

Zutaten: 400 g Mehl
1Pck Backpulver
4 Eier
150 g Butter
250 g Zucker
400 g Philadelphia Frischkäse
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
500 g Blaubeeren
50 g Mandelblättchen

Mehl, Backpulver, 2 Eier, Fett und 100 g Zucker zu einem Mürbeteig verkneten. Auf einem gefettetem Blech ausrollen. Philadelphia mit 2 Eiern, 150 Zucker und Zitronenschale verrühren. Blaubeeren untermischen. Auf den Teig glattstreichen. Mit Mandelblättchen betreuen.

Bei 190° 50 Min. goldbraun backen

Kirschnitten

für 1 Blech 33 cm * 38 cm

Zutaten: 200 g Margarine
 200 g Zucker
 3 Eier
 200 g Mehl
 ¾ Pck Backpulver

damit einen Rührteig zubereiten auf gefettetes Blech geben und im vorgeheiztem Ofen 195° 15 - 20 Min. backen

Heißluft 175° 15 Min.

Nach dem Backen 10 Min. auskühlen lassen.

Füllung: ca. ½ l Milch
 1 Vanille - Pudding
 2 EL Zucker

davon einen Pudding kochen

unter den heißen Pudding 3 Becher Schmand rühren, auf den Boden verteilen, darauf 2 Gläser

Sauerkirschen, darauf 3 zubereitete Tortenguß, dann nochmals 5 Min. in den Ofen.

Mocca - Eierlikörtorte

Zutaten: 1 Biskuitboden
 ½ L süße Sahne
 2 EL Nescafé
 1 TL Kakao
 50 g Puderzucker
 1 Pck Gelatine

Tortenring um Biskuitboden legen. Süße Sahne mit Puderzucker steif schlagen.
Nescafé mit wenig heißem Wasser lösen.
Eierlikör und Kakao dazugeben. Aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne dazugeben.

Zucchini - Kuchen

Zutaten: 1 Tasse Öl
 1 Pck Vanillezucker
 2 Tassen Zucker
 4 Eier
alles Schaumig schlagen
 3 Tassen Mehl
 1 Pck Backpulver
 1 TL Zimt
 100 g Nüsse oder Mandeln
 etwas Lebkuchengewürz

Mehl, Backpulver und Zimt mischen und mit Mixer unterheben.

Bei 200° C ca. 60 Min. backen.
Ofen nicht vorheizen

Buttermilchkuchen

Zutaten: 3 Eier
 2 Tassen Zucker
 2 Tassen Buttermilch
 4 Tassen Mehl
 1 Pck Backpulver
 3 Tassen Kokosraspeln
 1 Tasse Zucker
 1 Pck Vanillezucker
 2 Becher Schlagsahne

Zubereitung: Eier, Zucker, Buttermilch, Mehl und Backpulver mischen und auf ein gefettes Blech geben. (Teig ist weich).

Kokosraspeln, Zucker und Vanillezucker mischen und über den Teig streuen.

Bei 175° C ca. 35 - 40 Min backen

Sahne (flüssig) über den noch warmen Kuchen geben.

Quark - Kreppel

Zutaten: 500 g Mehl
 250 g Quark
 150 g Zucker
 4 Eier
 11 EL Milch
 1 kleine Tasse Öl
 1 ½ Pck Backpulver

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
Mit 2 Teelöffeln etwas Teig in Fett schwimmend
backen.

Sprudelkuchen

Zutaten: 4 Eier
2 Tassen Zucker
2 ½ Tassen Mehl
1 Tasse Öl
1 Tasse Selters oder Fanta
1 Pck Backpulver
2 Becher Schmand
1 Becher Sahne
2 EL Zucker
2 EL Zimt

Zubereitung: Eier, Zucker, Mehl, Öl, Selters und Backpulver zu einem glattem Teig verrühren.
Auf einem gefettetem Backblech bei 200° C ca. 15 - 20 Min. backen.
Sahne steif schlagen, Schmand unterheben und auf den kalten Kuchen streichen. Mit Zimt - Zucker bestreuen.

Joghurtkuchen

Zutaten: 100 g Butter
2 Tassen Zucker
3 Eier
1 TL Zimt
1 ½ TL Natron
3 EL Kakao
3 Tassen Mehl
100 g gemahlene Mandeln
3 Becher Joghurt

Zubereitung: Aus den Zutaten einen glatten Teig bereiten, den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und bei 150° - 170° C ca. 20 - 25 Min. backen. Erkalten lassen und mit Schokoladenguß überziehen.

Saftiger Heidelbeer - Eierlikörkuchen

Zutaten: für den Teig
5 Eier
250 g Puderzucker
2 Pck Vanillezucker
¼ l Öl
¼ l Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Pck Backpulver

Für den Belag: 3 Gläser Heidelbeeren
3 Pck Vanillepudding
3 Becher Sahne à 250 g
Eierlikör

Zubereitung: Die Eier, den Puderzucker und Vanillezucker cremig schlagen, Öl und Eierlikör langsam unterrühren. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver mischen, auf den Teig sieben und untermischen bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig bei 175° C 20 Min backen

3 Gläser Heidelbeeren mit 3 Pck Vanillepudding kochen(Puddingpulver mit dem Saft der Heidelbeeren anrühren) und auf den Boden streichen. Nach dem Erkalten die Sahne schlagen und auf die Heidelbeermasse streichen und die Sahne dünn mit Eierlikör bestreichen.

Nußhauben - Torte

Teig: 125 g Butter und 125 g Zucker schaumig rühren. Nach und nach 4 Eigelb zugeben. 125 g Mehl und 1 TL Backpulver mischen und unterrühren.
In eine Springform geben (26 cm)

Nußhaube: 4 Eiweiß mit 80 g Zucker steif schlagen.
120 - 150 g gemahlene Haselnüsse unterheben.
Auf den Teig streichen

Backzeit 20 - 30 Min bei 175° C

Boden 1 x teilen

Füllung: Pfirsiche oder Mandarinen auf dem Boden verteilen. 1 - 2 Becher Sahne steif schlagen, über das Obst streichen. 2. Boden auflagen.

Schlemmertorte

Teig: 150 g Magarine, 125 g Zucker und 3 Eier verrühren
200 g gemahlene Haselnüsse, 3 El Kakao, 3 TL Backpulver und 1 Pck Vanillezucker unterheben.
In eine Springform füllen.

Backzeit: 30 Min bei 175 -200° C

Belag: 1 ½ Becher Sahne steif schlagen
1 Dose gut abgetropftes Obst zerkleinern und unterheben. Mit einem Löffel auf dem Boden verteilen Mit geriebener Schokolade bestreuen.

Buchteln

Zutaten: 500 g Mehl
 40 g Hefe
 ¼ l Milch
 50 g Zucker
 1 Ei
 1 Prise Salz
 1 Pck Vanillezucker
 80 g Butter
 Pflaumenmus oder andere Marmelade

Zubereitung: Einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. 7 cm große Quadrate ausschneiden. In die Mitte Marmelade geben.

Ecken hochziehen und zusammen drücken in eine gefettete Springform setzen. Etwas zerlassene Butter darüber gießen und bei 200° C 20 - 25 Min backen.

Nußtrüffeln

75 g Butter geschmeidig rühren

75 g Puderzucker

1 Pck Vanillezucker hinzufügen

200 g Zartbitter Schokolade auflösen und unter die Butter - Zucker - Masse rühren.

2/3 von 75 g gemahlene Haselnüsse hinzugeben, die Masse 1 Std. kalt stellen, kleine Kugeln formen und in den restlichen Haselnüssen wälzen.

Whiskyplätzchen

Zutaten: 350 g Rosinen
1/8 l Whisky
60 g Butter
100 g brauner Zucker
2 Eier
180 g Mehl
1 ½ TL Zimt
½ Pck Backpulver
½ TL Nelken
400 g Walnüsse

Zubereitung: Rosinen über Nacht in Whisky einweichen. Zucker und Eier schaumig rühren. Backpulver, Mehl und Gewürze dazugeben. Rosinen abtropfen mit Walnüssen und der Eiermasse mischen. Kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 100° C ca. 15 - 20 Min backen.

Mokka - Eierlikörtorte

Teig: 3 Eier - 1 El heißes Wasser

125 g Zucker schlagen

60 g Speisestärke

65 g Mehl

1 TL Backpulver mischen und
unterheben

Backzeit: 175° C 30 Min

Füllung: ½ l Sahne steif schlagen

2 El Nescafé Im heißen

Wasser

1/8 l Eierlikör auflösen

1 - 2 TL Kakao vermischen

50 g Puderzucker geschlagene Sahne

unterheben

1 Pck Gelatine quellen lassen

dazugeben

Schmandtorte

Teig 3 Eier
1 El heißes Wasser
125 g Zucker steif schlagen
60 g Mehl
65 g Stärkemehl
1 TL Backpulver mischen und
unterheben

Backzeit: 175° - 30 Min.

Belag: 4 Becher Schmand
Saft einer Zitrone
250 g Zucker mischen
1 Becher Sahne steif schlagen
und dazugeben

8 Blatt Gelatine im kalten Wasser einweichen
3 EL Obstsaft aufkochen, Gelatine auflösen und unter
die Masse geben

1 Dose Pfirsiche auf den Boden verteilen, Masse
daraufgeben, erkalten lassen
Mit Pfirsichen verzieren

Nußtorte

Teig: 8 Eigelb
6 EL heißes Wasser
200 g Zucker schlagen
200 g gemahlene Nüsse
½ TL Backpulver mischen,
dazugeben
8 Eiweiß steifschlagen, unterheben

Backzeit: 200° -45 Min.

Füllung: 3 Becher Sahne
3 Tafeln Zartbitter Schokolade
am Vortag aufkochen

Boden 2x teilen, mit geschlagener Sahne füllen und
verzieren.

Jaffa - Cake - Torte

i Biskuitboden von 2 Eiern

2 Becher süße Sahne steif schlagen.

250 g Quark 20 %

1 EL Schmand

100 g Zucker verrühren

6 Blatt Gelatine auflösen und unterrühren.

Sahne unterheben (Ring umlegen)

Die Hälfte der Masse auf den Boden geben.

Jaffa - Cake mit der Schokoseite nach unten
darauflegen, restliche Masse darüberstreichen, fest
werden lassen

Guß: 1 Tafel Zartbitterschokolade und ½ Becher
süße Sahne auflösen, über die feste Masse streichen.
Mit Plätzchen verzieren,

Zimttorte

3 Eier

175 g Zucker 3 Min. schaumig rühren

2 gehäufte EL Mehl

1 ½ TL Zimt

1 TL Backpulver vermischen und unterheben

200 g gem. Haselnüsse - unterheben

In Springform füllen und bei 175° C ca. 30 Min.
backen

2 Dosen Mandarinen

2 große Becher süße Sahne

Boden 1 x durchschneiden, mit Mandarinen belegen.
Von ¼ l Saft Tortenguß bereiten, auf den Mandarinen
verteilen.

Sahne steif schlagen; einen Teil auf das Obst geben,
Deckel auflegen.

Torte mit Sahne bestreichen und mit Zimt bestäuben
Verzieren

Windbeutel

¼ l Wasser

65 g Margarine

1 Prise Salz

1 Pck Vanillezucker zum kochen bringen, von der Kochstelle nehmen

150 g Mehl

½ TL Backpulver aufeinmal hinzufügen und glattrühren. Nochmals erhitzen, bis sich der Teig vom Boden löst.

4 Eier nach und nach zwischendurch immer wieder glatt rühren.

Backblech einfetten, mit Mehl bestäuben.

Backzeit: 175° - 30 bis 35 Min.

Tip: 1 Tasse Wasser in den Ofen stellen.
Nach dem Backen sofort aufschneiden.

Mit Sahne füllen und mit Puderzucker bestäuben

Schüttelkuchen I

Teig: 125 g Zucker
 4 Eier
 1 Pck Vanillezucker
 1/8 l Milch
 400 g Mehl
 1 Pck Backpulver
 180 g flüssige Butter

Mit Obst nach Wahl belegen.

Bei 200° C 30 Min. backen

2 Becher Sahne schlagen

2 Becher Schmand glattrühren und unter die Sahne geben.

Alles auf den gebackenen, noch warmen Kuchen geben.

Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Mohntorte

Zutaten: # 6 Eigelb,
1 Tasse Zucker
1 Tasse Mehl
2 TL Backpulver
$\frac{3}{4}$ Tasse gem. Mohn
6 Eiweiß
+ 1 Pck Vanillepudding
+ $\frac{1}{4}$ l Milch
+ 100 g Zucker

1 Becher Schmand

200 g Quark

1 Dose Birnen

2 Becher Sahne

etwas Eierlikör

Zubereitung: # Einen Biskuitteig herstellen und bei 170° C - 30 Min Backen

+ Einen Pudding herstellen

Schmand und Quark verrühren , kalten Pudding unterrühren. Boden teilen, Masse darauf geben.

Birnen kreisförmig in die Masse drücken. Eierlikör darauf verteilen. 3 EL steif geschlagene Sahne darauf.

Boden zusammen setzen. Mit Sahne rund um bestreichen.

Schüttelkuchen II

300 g Mehl

300 g Zucker

150 g gem. Nüsse

1 Pck Backpulver

½ TL Zimt

100 g Schokolade

alles in einer Schüssel mit Deckel durchschütteln

4 Eier

1 Tasse kalten Kaffee

180 g zerlassene Butter dazu geben
und 3 Min. durchschütteln.

In eine gefettete Kastenform geben

50 Min. bei 180° C backen

Mit Schokoguß überziehen.

Vanille - Joghurt - Kuchen

1 Biskuitboden

600 g Vanille Joghurt -Nestle - im Glas

2 Becher süße Sahne

6 EL Zucker

8 Blatt Gelatine

Guß: 1 Tafel Vollmilch - Schokolade

¼ Becher süße Sahne

Tortenring um den Boden legen.

Sahne mit Zucker steifschlagen.

Joghurt glattrühren, aufgelöste Gelatine hinzugeben.

Sahne unterheben.

1 Tafel Schokolade mit süßer Sahne im Wasserbad
schmelzen. Etwas abkühlen lassen, auf der Creme
verteilen.

Bienenstich

Teig:	75 g Margarine 75 g Zucker 1 Ei etwas Salz 250 g Mehl 2 gestrichene TL Backpulver 4 - 5 EL Milch
Belag:	50 - 75 g Butter 100 g Zucker 1 Pck Vanillezucker 150 g Nüsse oder Mandeln etwas Milch (Masse streichfähig)
Füllung:	½ Pck Pudding (Mandel, Sahne, Vanille) 50 g Zucker ¼ l Milch 100 g Margarine

Aus den Teig Zutaten einen schwer reißenden Rührteig bereiten. In eine gefettete Springform füllen. Für den Belag Butter zerlassen, Milch, Zucker, Vanillezucker, Nüsse zufügen, etwas auskühlen lassen und auf den Teig geben. Das Ganze bei 200° C 35 Min. backen und mit der Buttercreme aus den Füllungszutaten füllen.

Russischer Zupfkuchen

Teig: 400 g Mehl
1 Backpulver
200 g Zucker
1 Vanillezucker
200 g Margarine
1 - 2 EL Kakao
2 Eier

Füllung: 500 g Quark
250 g Zucker
250 g Margarine
3 Eigelb
1 Vanillezucker
1 Vanillepuddingpulver
1 Rumaroma
3 Eiweiß zu Schnee schlagen und
unterziehen

Die Zutaten für den Teig zu Krümeln verarbeiten. 2/3 der Krümeln in eine gefettete, ausgestreute Springform geben und fest andrücken. Dann die Füllung darauf verteilen und den Rest der Krümeln darüberstreuen.

Bei 200° C 1 Std. backen danach abschalten und den Kuchen noch im Ofen lassen, bis er etwas abgekühlt ist.

Mäuse

175 g Quark

75 g Zucker

6 El Milch

6 EL Öl

1 Prise Salz

300 g Weizenmehl

1 Pck Backpulver

1 Tasse geschälte, halbierte Mandeln

Rosinen

Quark, Zucker, Milch, Öl und Salz in eine Schüssel geben und verkneten. Backpulver unter das Mehl mischen und zu dem Teig geben. Gut kneten!!

Mit bemehlten Händen kleine Kugeln rollen.

Ca. 5 - 7 cm lang. Zu einer Maus formen

Als Ohren zwei Mandelhälften in das Köpfchen

stecken und als Augen 2 Rosinen hineindrücken. Eine

Schnur als Schwänzchen in das hintere Teil stecken.

Backen Mittlere Schiene
ca. 15 Min.
E - Herd 200° C

Kirschtorte mit Deckel

250 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
1 TL Backpulver

Teig Kneten und in eine gefettete Springform geben -
Rand etwas hochdrücken.

1 Glas Sauerkirschen
1 Pck Vanillepudding
etwas Zucker

Kochen, abkühlen lassen und die Masse auf den Teig
geben.

30 Min bei 175° C backen.

Den Kuchen etwas abkühlen lassen und dann

3 Eigelb

1 Becher Schmand und

5 EL Zucker verrühren

3 Eiweiß zu Schnee schlagen, unterheben und auf
dem Kuchen verteilen

Nochmals 30 Min bei 200° C backen

Maulwurfskuchen

Mürbeteig: 500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
1 Pck Backpulver
1 Pck Vanillezucker
2 Eier

Zutaten verkneten. Teig halbieren und eine Hälfte auf ein Backblech (gefettet) drücken.

Belag: 20 - 25 halbe Äpfel schälen,
entkernen
1 Pck Rosinen und
1 Pck Mandelstifte mischen

Den Boden mit den Äpfeln belegen und dazwischen Rosinen und Mandeln streuen.

Die 2. Hälfte des Teiges ausrollen und darüber legen.

Backzeit: 1 Std. - etwa - 175° - 200° C

Guß: 1 Pck. Puderzucker mit Saft von 1 - 2 Zitronen verrühren und damit den Kuchen bestreichen.

Kokoskuchen

5 Eier trennen

5 EL Zucker

5 EL Butter schmelzen

250 g Kokosflocken

2 EL Orangeat

2 EL Bitterschokolade gehackt

2 EL Rosinen

100 g Mehl

1 TL Backpulver

grob gehackte Mandeln zum Bestreuen

Fett für die Form

Eigelb mit Zucker gut verrühren und zerlassene Butter darunter fügen.

Kokosflocken, Orangeat, Schokolade, Rosinen dazugeben und danach Mehl und Backpulver.

Zum Schluß das Eischnee unterheben.

Mandeln darüberstreuen.

In einer Kranzform 50 - 60 Min bei 200° C backen

Rumbombe

1 Biskuitboden 1 x durchgeschnitten

2 Eier

150 g Zucker

200 ml Milch

30 g Margarine

Eier und Zucker schaumig rühren und erhitzen, die Milch und die Margarine dazugeben und 1 Min. dicklich kochen.

200 g Margarine schaumig schlagen und unter die erkaltete Creme heben.

Mit 6 El Rum abschmecken.

Die eine Hälfte des Biskuitboden in Würfel schneiden und mit der Creme vermischen. Die Masse auf dem anderen Boden Bombenartig anrichten und mit einer Schokoladenglasur überziehen.

Ananas - Torte

1 Biskuitboden

2 Eier

1 El Zucker

¼ l Ananassaft

1 Pck. Gelatine

¼ l Sahne

Ananasstückchen

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, Gelatine mit dem Saft einweichen und auflösen. Kalt stellen und die Ananasstückchen darunter geben. Die Sahne steif schlagen, das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Eigelbmasse, den Eischnee und die Sahne unter die Ananasmasse heben. Einen Ring um den Biskuitboden geben und die Masse darauf füllen. Nach belieben mit Sahnetupfen und Ananasstückchen verzieren.

Mocca - Eierlikör - Torte

Biskuitboden 2 x durchschneiden

1 ½ Becher Sahne mit 1 El Zucker und einer Prise Sahnesteif steif schlagen.

2 TL löslichen Kaffee auflösen und unter die Sahne mischen.

50 g Moccaschokolade hacken und ebenfalls unter die Sahne heben.

Alles auf den untersten Boden streichen.

Gelatine ausdrücken und auflösen, mit 5 El Eierlikör verrühren.

1 ½ Becher Sahne, 1 Pck Vanillezucker steif schlagen und angerührten Likör unterheben.

Auf den 2. Boden streichen.

2 Becher Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und die Torte damit bestreichen.

Mit Sahnetupfen, Eierlikör und Moccabohnen verzieren.

Krokant

200 g Mandeln
100 g Zucker
100 g Margarine

Mandeln häuten und grob mahlen oder hacken, mit der Butter und dem Zucker hellgelb rösten und abkühlen lassen.

Schokoladenguß

3 El Kakao
5 El Puderzucker
3 El Milch
2 Eier
125 g Palmin

Kakao, Puderzucker, Milch verrühren.

Bei den Eiern die Haut um das Eigelb entfernen und unter die Masse rühren.

Palmin erwärmen und ebenfalls vorsichtig unterrühren.

Eventuell mit Rum verfeinern.

Rhabarberkuchen

250 g Mehl
125 g Margarine
75 g Zucker
½ Würfel Hefe

aus den Zutaten eine Kneteteig bereiten, in eine Springform geben und mit Paniermehl bestreuen. Mit Rhabarber oder auch mit Johannisbeeren belegen.

4 Eier mit 250 g Zucker schaumig rühren und 125 g gemahlene Nüsse unterheben, auf dem Obst verteilen und bei 175° 45 Min. backen

Bananentorte

100 g Zucker
70 g Margarine
4 Eigelb
4 Eiweiß
100 g Haselnüsse
100 g Bitterschokolade
1 El Gustin
½ Pck Backpulver

einen Rührteig bereiten, Eischnee, Nüsse,
Schokolade, Gustin und Backpulver unterheben.
Bei 175° - 200° 35 Min. backen

4 - 5 Bananen längs halbieren, mit dem Saft einer
Zitrone beträufeln.

Bananen auf dem Boden verteilen, den Zitronensaft
mit Wasser zu einem ¼ l auffüllen, süßen und einen
Guß kochen. Auf dem Obst verteilen.

Von 2 Bechern Sahne 5 El abnehmen und mit einer
Tafel Milka Noisette erhitzen, Die restliche Sahne
steif schlagen (1 Vanillezucker) auf die Torte geben.

Obenauf die geschmolzene Schokolade.
Nach erkalten mit Sahnetupfen verzieren.

Krokantschnitten

4 Eier
150 g Zucker
3 El heißes Wasser
200 g Mehl
1 TL Backpulver

aus den Zutaten einen Biskuitteig bereiten und auf einem Blech bei 180° 15 - 20 Min. backen

½ l Milch
1 ½ Pck Vanillepudding
3 El Puderzucker
200 g Butter oder Margarine

von der Milch und dem Pudding einen Brei kochen.
Puderzucker und Butter schaumig rühren und unter den erkalteten Pudding geben.
Die Buttercreme auf dem Biskuit verteilen.
Anschließend mit Krokant bestreuen und Schokoladenguß darüber geben.

Kokosschnitten

1 Biskuitboden vom Blech

200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

200 g Nüsse

200 g Kokosraspeln

1 Tasse stark gekochten Kaffee

Johannisbeergelee

etwas Rum

Butter schaumig rühre, Zucker dazu geben, Nüsse und Kokosraspeln einrieseln lassen. Den Rand des Biskuitboden zerkrümeln und abwechselnd mit Kaffee und dem Rum unter die Masse geben. Gelee auf dem Boden verstreichen, Kokosmasse darüber und obenauf Schokoladenguß.

Vanillekipferl

100 g gem. Mandeln

280 g Mehl

70 g Zucker

200 g Butter

2 Eigelb

alles zu einem Teig

verarbeiten

5 cm lange, bleistiftdicke Stangen formen und an beiden Enden nach innen biegen

Bei mittlerer Hitze 170° - 180° zart goldgelb backen

5 Pck Vanillezucker mit 50 g Puderzucker mischen und die Kipferl solange sie noch heiß sind darin wälzen

Bounty - Kuchen

Teig: 250 g Margarine schaumig rühren

200 g Zucker

1 Pck Vanillezucker

1 Prise Salz hinzufügen und nach und

nach 5 Eier unterrühren.

375 g Mehl mit 3 gestrichenen TL Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kastenform füllen.

10 Riegel Bounty darauf verteilen, den restlichen Teig darüber geben und glattstreichen.

Backzeit ca. 60 Min. bei 170° C

Guß: 100 g Zartbitterschokolade
20 g Kokosfett zerlaufen lassen.

Den kalten Kuchen damit überziehen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Mohrenkopftorte

Boden: 1/3 hellen Biskuitboden mit einem Tortenring umlegen und 9 kleine Mohrenköpfe ohne Waffeln darauf stellen.

Belag: 2 Becher Sahne
1 Pck Quarkfein

Vanillezucker nach Geschmack

alles verrühren

2 Becher süße Sahne steif schlagen

1 Pck Tropicgötterspeise mit 1/4 l Wasser ausquellen und auflösen

Wenn der Pudding dicklich wird, die Schmandmasse und zuletzt die Sahne unterziehen. Die Masse über die Möhrenköpfe geben und fest werden lassen.

Mit Sahne und den Mohrenkopfwaffeln verzieren

Ananascreme

1: 125 g Ananas (3 - 4 Scheiben) auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Den Saft mit Wasser bis auf 375 ml auffüllen

2: 30 g Speisestärke

50 g Zucker

1 Pck Vanillezucker mischen, mit ca. 6 EL

Ananassaft anrühren

Den restlichen Saft erhitzen, die angerührte

Speisestärke einrühren, aufkochen lassen, kalt stellen, ab und zu durchrühren.

3: 2 EL Zitronensaft unter die lauwarme Creme rühren

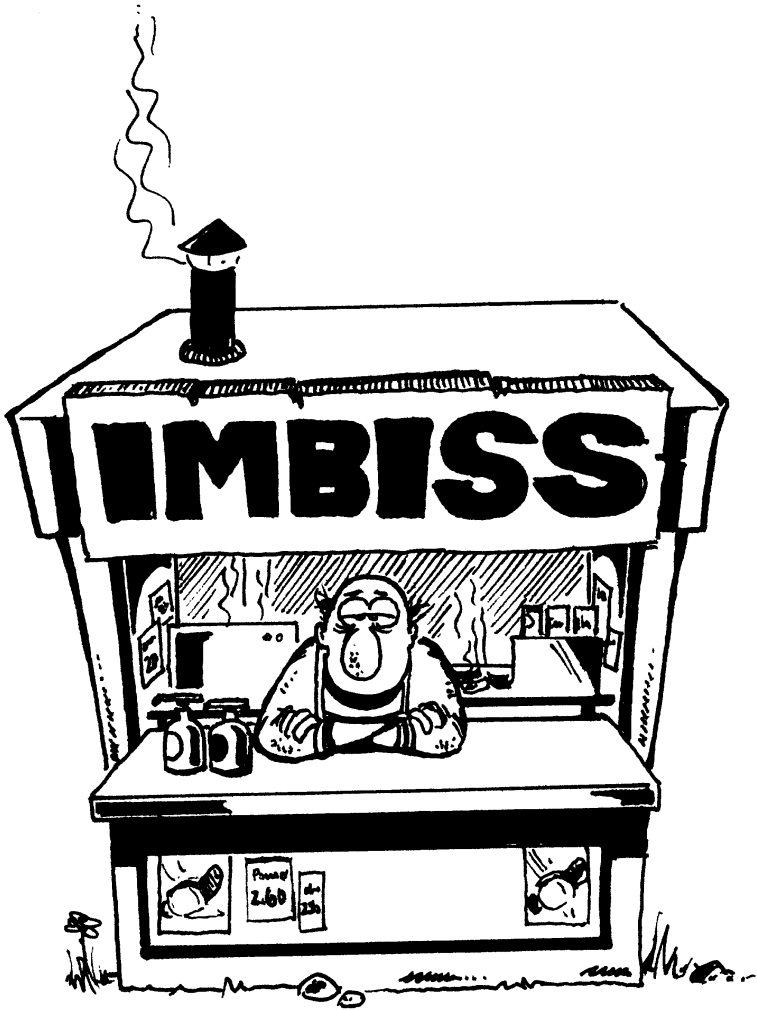
4: 1/8 l Schlagsahne steif schlagen, vorsichtig unter die Creme heben

5: Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden, dazugeben und kalt stellen.

Kaiserschmarrn

Zutaten: ½ l Milch
 6 Eier getrennt
 ¼ TL Salz
 1 El Vanillezucker
 250 g Mehl
 100 g Rosinen
 Butterschmalz zum braten
 Puderzucker

Zubereitung: Backofen auf 200° c erhitzen
Milch, Eigelb, Salz, Vanillezucker verquirlen
Nach und nach Mehl untermischen. Die gewaschenen
und abgetrockneten Rosinen zum Teig geben. Eiweiß
steif schlagen und unterziehen. In einer feuerfesten
Form etwas Butterschmalz erhitzen, Teig hineingeben
und 20 Min im Backofen aufgehen lassen.
Pfannkuchen wenden und auf dem Herd die zweite
Seite bräunen lassen. Mit 2 Gabeln in Stücke reißen.
Puderzucker bestreuen.
Apfelmus dazu reichen.



Schweinelende mit Kräuterkäsesoße

für 8 Personen

Fleisch: 3 - 4 Schweinelenden (ca. 500 g) in 3 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Hand flach drücken und mit Salz und feinem Grillgewürz würzen. Von beiden Seiten mit Öl einreiben und in eine Schüssel schichten. Über Nacht ziehen lassen. Am anderen Tag 3 - 4 Std. vor dem Verzehr die Lendenscheiben von beiden Seiten ca. 3 Min. anbraten und fächerförmig in eine Auflaufform schichten.

Käsesoße: 2 Becher süße Sahne
200 g französischen Kräuterkäse
2 - 3 Dosen Pilze I. Wahl in Scheiben mit Saft, Salz nach Geschmack
1 El geh. Schnittlauch und Petersilie
1 TL Butter

Sahne, Käse, Pilze und Pilzsaft aufkochen, mit Salz würzen und mit Soßenbinder abbinden. Frische Kräuter und Butter zum Schluß zufügen und über die Lendenscheiben gießen. Die Form mit Alufolie abdecken und stehen lassen.

Garzeit; ca. 1 Std. vor dem Verzehr im Ofen auf mittlerer Schiene mit der Folie erwärmen

Blumenkohl - Hack - Auflauf

für 4 Personen

Zutaten: 1 Blumenkohl (ca. 1,2 kg)
 Salz, weißer Pfeffer
 2 mittelgroße Zwiebeln
 1 El Öl
 600 g gemischtes Hackfleisch
 2 - 3 El Tomatenmark
 500 g Tomaten
 einige Stiele Basilikum
 1 -TL + 1 El Magarine
 200 g Schmand oder saure Sahne
 4 - 5 El Paniermehl

Zubereitung: Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 6 - 8 Min. garen. Blumenkohl abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln, in heißem Öl andünsten.

Hack zugeben und krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und Tomatenstücke unterrühren.

Basilikum waschen und bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden. Basilikum unter das Hack mischen. Hack - Tomaten - Masse in eine große gefettete Auflaufform füllen, Blumenkohl darauf verteilen. Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und über den Blumenkohl gießen. Paniermehl und Fett als Flocken darüber geben. Im heißen Ofen bei 200° C. 25 - 30 Min backen

Danach mit dem Rest Basilikum garnieren

Tzatziki

Zutaten für 6 Personen

1 Salatgurke

3 Knoblauchzehen

500 g Sahnequark

3 Becher Vollmilchjoghurt a´150 g

2 El Olivenöl

Essig, Salz, Pfeffer

Gurke waschen, halbieren und raspeln. Knoblauch sehr fein würfeln, Quark und Joghurt verrühren.

Gurke, Knoblauch und Olivenöl unterrühren.

Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach

Belieben mit Peperoni garnieren

Überbackene Lauchstangen

7 Stangen Lauch in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und waschen

Einmal kurz in einem Topf mit Wasser abkochen und danach abkühlen lassen.

600 g dünn geschnittenen gekochten Schinken.
Die Lauchstücke mit dem Schinken umwickeln und in eine Auflaufform geben.

2 Pck Maggi - Fix für Lauchgratin nach Anleitung zubereiten und über die Lauchstangen giessen.

Im Backofen mittlere Schiene bei 200° C ca. 30 bis 45 Min garen.

Fisch - Curry

Zutaten: 500 g Kabeljau (gewürfelt)
1 ½ El Butter
2 zerkleinerte Zwiebeln
2 El Petersilie
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 TL Kurkuma
1 TL Curry
1 ½ TL Salz
1 El Kokosflocken
2 Tomaten
2 El Joghurt

Zubereitung: Die Butter erhitzen und Zwiebeln, Petersilie und Knoblauch darin bräunen. Kurkuma, Curry, Salz und die Kokosflocken dazugeben und 3 Minuten mitbraten. Die Tomaten in Scheiben schneiden, dazugeben und 10 Minuten schmoren lassen, dann den Joghurt hineinrühren und nochmals 5 Minuten kochen lassen. Den Fisch dazugeben, mit der Soße bedecken, zum kochen bringen, den Topf schließen und den Fisch ca. 15 Minuten garen lassen.

Scharfe Suppe

2 Zwiebeln glasig anbraten

2 Paprika - klein schneiden -

1 Dose Mais

2 Dosen Pilze

1 Dose geschälte Tomaten

500 g Schweinegehacktes Klößchen formen, in
der Suppe gar kochen mit Salz und Tabasco
abschmecken

Paprika - Bohnen -Eintopf

Zutaten: je 250 g Hackfleisch, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Bohnen und Kartoffeln.

1 l Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Öl oder Margarine, eventuell Tabasco

Das Hackfleisch im Öl scharf anbraten, die Zwiebelwürfel dazugeben, glasig dünsten, dann Paprikawürfel und Tomaten achtel kurz mit andünsten und mit der Fleischbrühe ablöschen. Das Ganze zum Kochen bringen und die geschnippelten Bohnen und die Kartoffelwürfel dazugeben und weiter kochen. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Tabasco würzen. Garzeit etwa 45 Minuten.

Kartoffelsuppe

250 g mageren Rippenspeck

500 g Kartoffeln

80 g Fett

reichlich Suppengrün

1 ½ l Wasser

Salz, Maggi, 1 Pck Steinpilzsuppe

Wasser zum kochen bringen, Rippenspeck hinzufügen und ½ Stunde kochen. Suppengrün im Fett andünsten.

Die geschälten und in Würfeln geschnittenen Kartoffeln dazugeben und weichkochen.

Dann 1 Pck Steinpilzsuppe in ¼ l kalten Wasser auflösen und unter die Suppe rühren. Alles nochmals 5 Minuten kochen lassen.

Mitternachtssuppe „Onkel Joe“

250 g gem. Hackfleisch
25 g Palminsoft
125 g Kabanossi - in Scheiben -
300 g Gemüsezwiebeln - gehackt -
2 Knoblauchzehen - halbiert -
2 El Tomatenmark
250 g grüner Paprika - in Scheiben -
1 Dose - 475 ml - rote Bohnen
¼ l Rotwein
½ l Wasser
2 Würfel Fleischbrühe

Hackfleisch und Kabanossi in Palminsoft anbraten.
Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark und Paprika
dazugeben. Mit ½ l Wasser ablöschen.
¼ l Rotwein und 2 Fleischbrühwürfel hinzufügen.
10 Min. köcheln lassen. Bohnen dazu und weitere 5
Min köcheln lassen.
Mit Zucker, Salz, Cillipulver und Paprika würzen

Käsesuppe

Zutaten für 10 Personen

1 kg Schweinehackfleisch

4 große Zwiebeln

6 Stangen Porree

ca. 1 l Flüssigkeit

etwas Instant - Fleischbrühe

300 g Sahne Schmelzkäse

300 g Kräuter Schmelzkäse

2 Dosen Champignons

2 Becher saure Sahne oder Schmand

Zubereitung

Hackfleisch anbraten, Zwiebeln und Porree kleinschneiden, dazugeben.

Flüssigkeit angießen. Instant - Brühe dazugeben. Schmelzkäse hinzufügen und schmelzen lassen. Pilze zugeben.

Zum Schluß die saure Sahne (Schmand) unterrühren, nicht mehr kochen lassen.

Chili

für 25 Personen

4 kg Gehacktes
ca. 6 große Zwiebeln anbraten
7 Dosen Mais
5 Dosen Chili - Bohnen
2 Dosen Kidney - Bohnen
3 Flaschen Chili - Soße
1 großes Glas Zigeunersoße
5 Becher Schmand
3 Pck Knorr Chili
Schneller Bohneneintopf

Zutaten: 1 El Öl
100 g durchwachsenen Speck
2 Zwiebeln
2 Paprikaschoten
500 g Hackfleisch
2 Dosen Tomatenmark
½ l Würfelbrühe
1 Dose weiße Bohnen
Salz, Pfeffer Paprikapulver
1 Messerspitze Majoran
1 Messerspitze Bohnenkraut

Zubereitung: Speck, Zwiebeln, Paprika in Würfel schneiden. Öl erhitzen und Speck anbraten. Zwiebeln und Paprika zugeben 10 Min dünsten.

Tomatenmark mit dem Hackfleisch in den Topf geben mit restlicher Brühe 10 Min kochen lassen.

Weißer Bohnen mit der Flüssigkeit aus der Dose einrühren, mit den Gewürzen abschmecken und noch 5 Min leicht köcheln lassen

Mexikanische Bohnensuppe

2 El Öl

250 g Hackfleisch

2 Zwiebeln

1 Dose weiße Bohnen

½ Dose Mais

½ Dose Tomaten

Knoblauch, Tabasco, Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß)

Das Öl erhitzen und das Hackfleisch und die Zwiebeln darin braten. Etwas Wasser dazu gießen und fast gar werden lassen. Bohnen, Mais, Tomaten dazugeben evtl. noch Wasser zufügen und einen Fleischbrühwürfel dazugeben.

Wenige Minuten leicht köcheln lassen, mit Knoblauch, Tabasco, Salz, Pfeffer und Paprika würfeln.

Kartoffel - Lauch - Topf

für 2 Personen

1) 100 g durchwachsener gewürfelter Speck in 1 El Öl anbraten

Mit 300 ml Heißer Würfelbrühe aufgießen

1 kg Kartoffeln und 3 Stangen Lauch würfeln, waschen und dazu geben

Mit Salz, Pfeffer und gemahlene Kummel würzen

Wenn Kartoffeln und Lauch gar sind:

4 Scheiben durchwachsenen Speck in 1 TL Öl von beiden Seiten anbraten und zur Suppe geben.

Zum Schluß mit Petersilie bestreuen und servieren.

Rouladen - Geschnitzeltes

2 kg Rouladenfleisch in Streifen schneiden,
in einen Bräter geben.

½ l Milch und 3 Becher Sahne mit 1 Pck

Zwiebelsuppe,

1 Pck Maggifix für Stroganoff,

1 Pck Pfeffer- und 2 Pck Kräutersauce verrühren,

zusammen mit 2 Dosen Champignons in Scheiben zu
dem Fleisch geben.

Gut vermischen, Abdecken

Im Backofen bei 220° C ca. 2 ½ Stunden garen

Schweinecurry mit Aprikosen

500 g Schweinefleisch
2 Zwiebeln
1 El Öl
2 TL Currypulver
2 gestrichene El Zucker
1/8 l Wasser
½ Würfel klare Fleischbrühe
1 kleine Dose Aprikosen
3 El Schmand oder süße Sahne

Das Fleisch in Streifen schneiden. Die Zwiebeln fein hacken. Öl erhitzen, Fleisch und Zwiebeln darin anbraten und mit Curry bestäuben. Den Zucker einstreuen und karamelisieren lassen. Das Wasser zugießen und zum kochen bringen. Brühwürfel darin auflösen. Das Gericht 45 Min. köcheln lassen. Aprikosen fein schneiden, mit etwas Saft dazu geben. Zum Schluß mit Schmand ersatzweise süße Sahne verfeinern.

Filettopf

Zutaten: 1 Schweinelende
 2 dicke Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 Salz, Pfeffer (Mühle) Curry
 Butter oder Margarine
 1-2 Becher süße Sahne
 1 - 2 Ecken Sahne - Schmelzkäse

Zubereitung:

Lende in Scheiben schneiden, würzen und in heißer Margarine anbraten - herausnehmen, nun die geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch in dem Fett dünsten. Fleischscheiben und Zwiebeln in eine gefettet Auflaufform geben. Sahne mit Schmelzkäse verrühren, mit Salz und Curry abschmecken und über das Fleisch gießen. Die Form abdecken und das Gericht 40 - 50 Min bei 200° im Herd backen.

Dazu Reis und Salat oder auch Kroketten reichen.

Geschnetzeltes mit Zwiebeln

Zutaten: 1 kg mageres, geschnetzeltes Puten-,
Hähnchen-, oder Schweinefleisch
Salz, Pfeffer
1 Pck Zwiebelsuppe
2 Becher Sahne a`200 ml

Das Fleisch in eine Auflaufform mit Deckel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend die Zwiebelsuppe darüber streuen. Zum Abschluß gießt man die Sahne darüber und rührt kurz um. Die Form wieder verschließen und in den auf 200° C vorgeheiztem Backofen stellen. Die Garzeit beträgt etwa 1 ¼ Std.

Dazu schmecken Nudeln, Reis oder Kartoffeln.

Sahneschnitzel

Schnitzel Würzen, panieren und braten.

Zwiebeln, rohen Schinken, magerer Speck oder
Kasseler leicht andünsten

2 - 3 Dosen Pilze dazu und leicht andünsten

Alles Schichtweise in eine Auflaufform. 2 Becher
süße Sahne übergießen und über Nacht stehen lassen.

Bei 200° C 45 Min. backen

Dazu Reis und Salat

Fleisch - Käse - Soße

1 kg Schnitzfleisch
300 - 400 gekochter Schinken
1 - 2 Pck Sahneschmelzkäse
3 4 Becher süße Sahne

Schnitzfleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht anbraten. Dann Schinken ebenfalls in Streifen schneiden und dazugeben. Kurz durchziehen lassen. 2 Becher Sahne hinzugeben und den Schmelzkäse ebenfalls.

Bei schwacher Hitze solange rühren bis der Käse vollständig gelöst ist. Sahne so lange hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz da ist.

Diplomaten Lende

2 ½ Pfund Lende

2 - 3 Zwiebeln

1 Zehe Knoblauch

½ Becher saure Sahne

1 El Tomatenmark

250 g geriebenen Gouda Käse

Lende in Stücke schneiden, flach klopfen und leicht anbraten. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Knoblauch, Maggi und Zwiebeln dazu. Mit Bratensaft und Cherry übergießen und in eine feuerfeste Form geben.

Dann süße und saure Sahne dazu.

Im Ofen bei 225° C 20 Min. backen lassen

Den Gouda - Käse ziemlich zum Schluß dazu, damit er nur zergehen kann

Dazu Spätzle und Salat

Gefüllte Schweinsrouladen

Zutaten für 4 Personen:

200 g Champignons

4 dünne Schweineschnitzel

4 El Schinkenwürfel

4 El gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

Öl

Champignons waschen und in feine Scheiben schneiden. Fleischscheiben ausbreiten und flachklopfen. Schinkenwürfel, Petersilie und Champignons darauf verteilen.

Fleisch wie Rouladen aufrollen, mit Zwirn umwinden und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Öl erhitzen und die Rouladen darin braten, dabei oft wenden.

Dazu paßt frischer Salat und Baguette

Gefüllte Hackfleischrolle

(Käsefüllung)

500 g gemischtes Hackfleisch
½ trockenes Brötchen
½ Zwiebel
½ TL Senf, Salz und Pfeffer
½ TL Edelsüßpaprika
1 große, kalte Pellkartoffel

Aus den Zutaten einen Fleischteig mischen und den Teig auf ein Stück geölte Alufolie legen, zu einem Rechteck von 20 x 30 cm verstreichen.

Füllung: 200 g mittelalter Gouda
 1 Bund Schnittlauch, Petersilie

die Füllung auf dem Hackfleisch verteilen, von der Breitseite her aufrollen. (Die Alufolie dient nur als Wickelhilfe, wird wieder entfernt.)

Die Teigrolle in eine Bratfolie geben und bei 200° C ca. 1 Std. garen. Den Bratenfond mit Wasser auf ¼ l ergänzen, 1 Pck Hackfleischsoße einrühren, mit Sahne abschmecken.

Schweinelenden in Tomatensoße

2 Schweinelenden in Scheiben

Die gleiche Anzahl mageren Schinkenspeck

Salz, Pfeffer

Fleisch salzen und pfeffern, mit Speck umwickeln und in einer feuerfesten Form bei 200° C 30 Min. in den Backofen

Für die Soße:

2 - 3 Becher Sahne

1 Dose Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano

alle Zutaten in einem Topf erwärmen und über das Fleisch gießen. Noch mal 15 - 20 Min. bei 200° C in den Ofen. Zwischendurch einmal mit der Soße begießen.

Als Beilage Reis und Salat nach Geschmack

Für 6 - 8 Portionen

Kürbisschnitzel

Zutaten: Kürbis
 1 Ei
 Paniermehl
 Margarine

Zubereitung: geschälten Kürbis in ganz feine Scheiben schneiden, in Ei und Paniermehl wälzen, von beiden Seiten in Margarine braun braten.

Nach dem Braten mit etwas Salz bestreuen.

Kasseler Topf

1 ½ kg Kasseler
1 kg Erbsen und Karotten
1 kg Mais
1 kg Champignons
3 Stangen Lauch
Sahne je nach gewünschter Soßenmenge 3 - 4 Becher
750 g Sahneschmelzkäse

Kasseler in ca. $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ cm dünne Scheiben schneiden und in Bräter fächerförmig in der Mitte schichten.

Erbsen und Karotten, Mais und Pilze vermengen. Neben und auf dem Fleisch verteilen.

Lauch sehr fein hobeln und auf dem Gemüse verteilen.

Sahne erwärmen - nicht kochen - Käse dann schmelzen.

In geschlossenem Bräter ca. 1 $\frac{1}{2}$ Std. bei 200° C garen

Hähnchenbrustfilet

Zutaten: 3 Pakete Hähnchenbrustfilet
 3 Pck gek. Schinken
 1 Pck roher Schinken
 3 Dosen Pilze
 2 Pck Frischkäse
 2 Beutel Champignon Suppe
 3 Becher Sahne

Zubereitung: Hähnchenbrustfilets im ganzen anbraten.
Schinken in Streifen schneiden und die Pilze
zerkleinern. Alle Zutaten zusammen in den Topf
geben und gut durchmischen und die
Hänchenbrustfilets damit bedecken.
Bei 220° C 45 Min. backen
Eventuell mit Alufolie abdecken.

Gehacktes Schnitzel

Zutaten: 10 Schnitzel - Klopfen und würzen
500 g Gehacktes - würzen mit Ei und Semmeln
anmachen, über die Schnitzel streichen und in die gut
geölte Kuchenpfanne legen

- 2 Becher süße Sahne - verquirlen mit
 - 2 Beutel Bolognese Fix
 - 1 Dose Champignons und Zwiebelringe auf das
Gehackte, dann die Soße darüber gießen
- Reibekäse darüber
ca. 1 Std. bei 200° C backen
Die letzten 5 - 10 Min. Scheiblettenkäse darauflegen.

Rindergeschnetzeltes

6 - 8 Rouladen

1 große Dose Pilze

2 Becher süße Sahne

1 Pck Kräutersoße

1 Pck Zwiebelsuppe

1 Pck Stroganoff

1 Pck Pfeffer - Rahmsoße

Fleisch in Streifen schneiden

in einen Bräter geben, übrige Zutaten untermengen

2 Std. bei 220° C im Backofen garen

Kasseler in Senfsoße

6 Scheiben Frankfurter Rippchen

1 Dose Ananas

1 Pck Tostscheibletten

1 Becher Sahne

1 Becher Schmand

3 EL Senf

Salz, Pfeffer

Frankfurter Rippchen (ersatzweise Kasseler) in eine Auflaufform legen. Jede Scheibe Fleisch mit einer Scheibe Ananas und Käse belegen.

Schlagsahne, Schmand, Senf, Salz, Pfeffer und etwas Ananassaft verrühren und über die Frankfurter Rippchen geben. Auflaufform schließen.

Im Backofen bei 200° C 60 Min. garen

Käse - Sahne - Knödel

für die schnelle Küche

1 Pck Knödel halb und halb
ca. 300 g durchwachsener Speck
Majoran
1 Becher Sahne
ca. 300 g Käse zum Reiben

Knödel nach Vorschrift zubereiten, ausgelassene
Speckwürfel und Majoran untermischen kleine
Knödel formen 3 - 5 cm Durchmesser
In eine Auflaufform legen Sahne darüber gießen mit
dem Käse bestreuen
40 -50 Min. bei 150° C

Dazu einen knackigen Salat

Lendentopf

1 Lende in Scheiben schneiden, mit 1 EL Curry würzen und von jeder Seite 3 Min. braten. Zwiebeln und Champignons anbraten und alles zusammen in 1 Auflaufform geben. 2 Becher Sahne dazu. Über Nacht stehen lassen bei 150° C 45 Min. in den Backofen

Hähnchenfilet in Currysoße

1 kg Hähnchenbrust kurz anbraten

2 Becher Sahne

½ Becher Schmand

1 Flasche Currysoße

½ Flasche Chilisoße

1 Glas Champignons

alles miteinander verrühren, über die

Hähnchenbrustfilets gießen und bei 200° C 45 Min in
den Backofen

Lauchkuchen für ein Blech

Zutaten: 1 Pck tiefgefrorenen Blätterteig
 1 kg Lauch
 mageren Speck (in Würfel geschnitten)
 1 Becher Sahne
 1 Ei
Muskatnuß verquirlen

Speck im Topf anbraten. Den geschnittenen Lauch dazugeben und weichkochen.

Blätterteig auf einem Blech ausrollen. Lauch und Speckmasse darauf verteilen. Verquirlte Sahne darüber.

Herd auf 230° C vorheizen und ca. 20 Min. backen, bis der Blätterteig braun ist.

Kräuter - Kartoffelsalat mit Leberkäse

1 kg fest kochende Kartoffeln

1 Salatgurke

1 Dose Mais

250 g Leberkäse

4 El Essig

2 El Orangensaft

1 - 2 Pck Salatkräuter

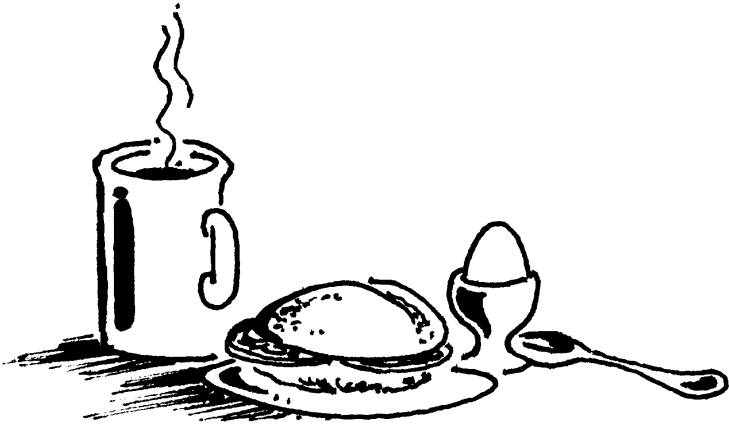
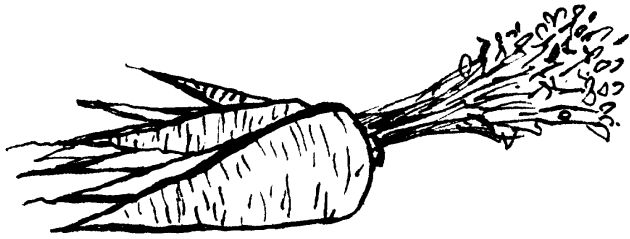
6 El Öl

Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. In Scheiben schneiden, Gurke in Streifen und Leberkäse in Würfel.

Die Zutaten für die Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Zutaten mischen und kurz durchziehen lassen.



Quark - Obst - Salat

Obst nach Wunsch

Apfel, Birne, Mandarine, Banane, Apfelsine, Kiwi,
Weintrauben u. s. w.

1 kleiner Becher Quark

1 süße Sahne

1 kleines Pck gehackte Mandeln

2 - 3 El Honig

Mandeln rösten und erkalten lassen. Obst schälen und in Stücke schneiden. Sahne steif schlagen und Quark cremig rühren. Alles zusammen vermengen. Zum Schluß Honig unter rühren, je nach Geschmack.

Ananas - Dessert

1 Dose Ananas

Saft mit Vanillepudding andicken

Ananas kleinschneiden und in den angedickten Saft erkalten lassen

1 Becher Sahne schlagen und unterheben.

Geflügelsalat

Zutaten: 2 - 3 gebratene Hähnchenkeulen
1 Große Essiggurke
1 - 2 hartgekochte Eier
1 - 2 Tomaten
1 Dose Mandarinen
etwas Mayonnaise, Schmand,
Tomatenmark, Pfeffer, Salz, Zitronensaft, Zucker und
Ketchup

Zubereitung: von den Hähnchenkeulen die Haut entfernen und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Eier würfeln, Tomaten enthäuten, entkernen in Würfel schneiden. Von der Mayonnaise dem Schmand usw. eine Marinade zubereiten. Zutaten vorsichtig unterheben. Auf einem Salatblatt anrichten.

Früchtesalat

1 Dose Fruchtcocktail
1 Dose (425 ml) Champignons
gekochter Schinken
1 Dose Spargel
3 4 El Miracel Whip

Andalusischer Salat

- Zutaten: 1 gr Dose Mischobst
1 Dose Mandarinen
1 kl Ananas
1 kl Dose Spargel
1 mittlere Dose Champignons in
Scheiben
3 - 4 Scheiben gek. Schinken
1 Banane
evt. Kiwi - Scheiben oder blaue
Weintrauben
100 g Mayonnaise
½ Becher Schlagsahne, Salz
Paprika edelsüß
Pfeffer, Zucker
1 - 2 El Zitronensaft

Zubereitung: Mayonnaise, Schmand, Sahne und Gewürze zu einer süß - sauren Marinade mischen. Die gut abgetropften Zutaten langsam unterheben. Auf Salatblättern anrichten, mit Petersilie, Dill und Mandarinspalten garnieren.

Griechischer Bauernsalat

Zutaten für 6 Personen:

2 Zwiebeln

1 Salatgurke

4 Fleischtomaten

Saft einer Zitrone

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

½ TL getrockneter Oregano

3 El Olivenöl

300 g Schafkäse

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Die Fleischtomaten putzen und achteln. Alles mischen

Für die Marinade Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Anschließend das Olivenöl kräftig unterschlagen und über den Salat gießen.

Schafkäse darüber bröckeln und evt. Mit Peperoni verzieren.

Salat - Torte

Zutaten: 1 Kopf Salat
1 Salatgurke
500 g Tomaten
2 - 4 Zwiebeln
1 Stange Lauch
7 gekochte Eier
7 Scheiben gek. Schinken
1 Rettich
7 Scheiben Gouda
3 Becher Joghurt
¼ l Milch
3 El Mayonnaise
Salz Pfeffer und viele Kräuter

Zubereitung: Gurke, Lauch, Eier und Rettich in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Ringe, Salatblätter ganz lassen.

Nach der Zutatenliste alles in eine große Schüssel schichten und kaltstellen. Joghurt, Milch, Mayonnaise und Gewürze zu einer Sauce verrühren. Mit Kräutern abschmecken.

Die Schüssel auf eine Tortenplatte stürzen und mit der Sauce anrichten.

Gebratenen Putenstreifen auf Feldsalat

Für 2 Personen

2 Putenschnitzel in Streifen schneiden mit Pfeffer, Salz und Fondor würzen und braten

Soße für Feldsalat

2 El Essig

2 El Öl

2 El Wasser

1 kl Zwiebel

Schnittlauch, Pfeffer und Salz

Schnittlauch schneiden und Salz hineindrücken, Pfeffer dazu. Essig, Öl und Wasser dazu und verrühren und die gehackten Zwiebeln dazu über den gewaschenen Feldsalat geben und vermengen. Auf Teller verteilen, darüber die gebratenen Putenstreifen. Dazu paßt Knoblauchbrot.

Hähnchensalat (mexikanisch)

1 rote Paprika
1 grüne Paprika
1 Dose Mais
300 g gegrilltes Hähnchenfleisch
1 Dose Ananasstücke
300 g gegarte, kalte Erbsen
alles würfeln und vermengen

200 g Salatmayonnaise
1 Becher saure Sahne
2 El Zitronensaft
½ TL Currypulver
1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer

Soße zubereiten und Salat damit übergießen

Eiersalat

10 Eier

1 Dose Erbsen

1 Dose Ananas

1 Dose Mais

1 Dose Pilze

1 Dose Spargel

4 saure Gurken

1 Fleischwurst

1 Zwiebel

1 Glas Miracel Whip

1 Becher saure Sahne

Salz und Pfeffer

kleinschneiden und vermischen

Lachssalat

5 Kartoffeln
5 Äpfel
5 Eier
5 Gurken
1 Dose Ananas
2 Glas Lachsschnitzel
1 Glas Sellerie
1 Glas Miracel Whip
1 Becher Saure Sahne
Salz und Pfeffer

alles kleinschneiden und vermengen

Frühlingssalat

15 Pellkartoffeln
1 Fleischwurst
1 Glas Karotten (Streifen)
1 Glas Sellerie (Streifen)
6 saure Gurken
10 Eier
2 Zwiebeln
1 Glas Miracel Whip
1 Becher saure Sahne
Salz und Pfeffer

Tortelinisalat

2 Pck Tortelini

1 Salatgurke - würfeln

5 Tomaten - würfeln

1 Stange Lauch - in Scheiben schneiden

2 Pck gek. Schinken- würfeln

1 Glas Miracel Whip

1 Becher saure Sahne

Salz und Pfeffer

Tortelini kochen und erkalten lassen, die andern Zutaten damit vermengen und abschmecken.

Reissalat

1 Beutel Reis

4 Scheiben Gouda

4 Scheiben gek. Schinken

½ Paprika

Reis kochen und im Sieb unter Wasser abkühlen lassen. Gouda, Schinken und Paprika in Würfel schneiden. Alles vermengen.

Vinaigrette: ca. 5 El Öl, 3 El Zitronenessig, 1 dicke Knoblauchzehe - mit Salz verreiben und zerdrücken - frische Kräuter, 1 Messerspitze Zucker - Pfeffer nach Geschmack.

Alles miteinander verrühren und mit Reis ziehen lassen.

Blumenkohlsalat

1 Blumenkohl, waschen, Blätter entfernen, Strunk abscheiden. Im Ganzen etwa eine Std. im Salzwasser kochen.

Marinade. 1 Becher Schmand
1 El Remoulade
etwas Zucker alles mischen

Blumenkohl mit Strunk nach unten auf Glasplatte legen, ringsherum einige Salatblätter oder Gurkenscheiben legen. Marinade darüber geben, mit Dill verzieren.

Noch heiß servieren!!

Party - Salat

1 Glas Sellerie
6 hartgekochte Eier
250 g Schinken
1 kl. Dose Ananas
2 Äpfel
1 Dose Mais

alles in Würfel schneiden

1 Glas Miracel Whip
10 El süße Sahne ca. ½ Becher

Schichtweise in eine Schüssel geben. Miracel Whip mit süßer Sahne mischen. Über die Zutaten gießen

Nicht umrühren!!

1 Stange Lauch in feine Ringe schneiden, darüber streuen.

24 Std. ziehen lassen

Selleriesalat

1 kl. Glas Sellerie
2 gek. Eier schneiden
1 kl. Dose Ananas klein schneiden
½ Becher Schmand
1 Pck Salatkrönung

Weißkrautsalat

1 Flasche Mineralwasser
325 ml Kräuternessig
1 ½ El Salz
1 Tasse Öl
1 Tasse Zucker
etwas Pfeffer
3 große Zwiebeln
Weißkraut

Für die Marinade alles miteinander mischen,
Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Weißkraut hobeln
und waschen. Abtropfen lassen und in die Marinade
geben. Weißkraut 24 Std. stehen lassen.

Lauch - Sellerie - Salat

Der Salat hält sich in der Selters bis zu einer Woche

Lauch (nur das helle Stück)

1 Glas Sellerie - Streifen

Ananas

Mandarinen

Apfel

Schmand und saure Sahne

Den Lauch fein scheiden und waschen. Ananas, Mandarinen, Apfel klein schneiden und mit dem Sellerie und dem Lauch in die Schmand saure Sahne Marinade .

Gut durchmengen und ziehen lassen

Reissalat

1 Beutel Langkornreis

1 kl Paprikaschote rot + grün

200 g gek. Schinken

1 Dose Mandarinen

1 kl Zwiebel

2 El Mayonnaise

3 El Schmand

1 TL Sojasoße

Pfeffer und Salz

Reis kochen, Paprika und Schinken in Streifen schneiden. Alle Zutaten dazugeben und vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Schichtsalat 1

1 Glas Sellerie
2 rote Paprika
1 Dose Erbsen
1 Eisbergsalat oder Chinakohl

1 Glas Miracel Whip
2 El Zucker
Über den Salat geben

Beim entnehmen aus der Schüssel vermengt sich der Salat mit der Soße!!

Schicht - Salat 2

1 gr. Glas Sellerie in Streifen
5 Eier in Scheiben
5 Scheiben gek. Schinken in Streifen schneiden
1 Dose Mais
4 Scheiben Ananasklein geschnitten
2 Äpfel in kleine Streifen schneiden
1 gr. Glas Miracel Whip
2 Stangen Lauch klein geschnitten

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel schichten und 24 Std. ziehen lassen.

Bohnen - Paprika - Salat

1 Glas Bohnen (750 g)

1 rote Paprika

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 El Öl

3 El Essig

Zucker, Salz Pfeffer und Tabasco

Alles gut durchziehen lassen

Kasseler mit Meerrettichsoße

8 Scheiben Kasseler

1 Pck helle Soße - auflösen

1 Becher Schmand

1 Becher Sahne

150 g Meerrettich alles in die Soße geben und
verrühren

Kasseler kurz anbraten, in eine feuerfeste Form
geben, Soße darübergießen.

Im Backofen bei 250° C kochen lassen, wenn es
kocht auf 170° C zurückstellen

Garzeit ca. 60 Min.

Reis oder Nudeln dazu

Tortelini

1 Btl. Tortelini
1 Dose Pilze
1 kl Dose Erbsen
1 Dose Tomatenmark
2 Becher Sahne
200 g Kochschinken

Tortelini kochen, Kochschinken würfeln und mit Curry und Paprika anbraten. Pilze, Erbsen und Tomatenmark zufügen. Diese etwas braten bzw. Kochen lassen. Sahne hinzufügen und noch etwas kochen lassen.
Über die Tortelini geben und mischen.

Bandnudeln mit Käsesauce

Bandnudeln kochen

ca. 50 g Sahnekäse 50% Fett

200 g gek. Schinken

2 Becher Sahne

etwas Curry

Den gewürfelten Schinken in Butter etwas anbraten. Einen El Mehl darüber streuen, verrühren und mit der Sahne auffüllen bis es leicht kocht. Den Käse läßt man in der Sauce zergehen und schmeckt sie mit etwas Curry ab. Die Sauce schön heiß über die Nudeln geben und essen.

Thunfisch - Nudeln

1 - 2 kl Zwiebeln

1 - 2 Dosen Thunfisch

etwas Brühe

1 Becher Sahne

Nudeln nach Geschmack

Zwiebeln in der Pfanne glasig werden lassen.

Thunfisch dazu, mit Brühe auffüllen und 10 Min.

leicht köcheln lassen. Mit Sahne auffüllen und evt.

Mit Mehl andicken. Die gekochten Nudeln unter die Thunfischmasse geben.

Sauerkrautpizza mit Kloßteig

1 Pck Kloßteig
1 Tube Tomatenmark
Pfeffer, Salz
1 gr. Dose Sauerkraut
200 g geräucherten Rippenspeck
1 Glas Tomatenpaprika
Kümmel
1 Becher saure Sahne
1 Becher Sahne
Käse geraspelt

Kloßteig auf gemehltem Blech verteilen.
Tomatenmark aufstreichen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Sauerkraut ausdrücken und verteilen.
Kümmel nach Geschmack. Rippenspeck in Würfel schneiden und auf Sauerkraut verteilen. Darauf Käse geben.

Backen bei ca. 200° C 30 - 35 Min.

Sauerkrautpizza

1 Pck Pizzamehl

400 g Hackfleisch halb + halb

300 g Schinken oder Bierschinken

1 Zwiebel, Öl

100 g Salami

Gewürzsoße z. B. Zigeuner od. Schaschlik

1/3 Sauerkraut

Käse - Gouda oder Edamer würfeln

Pizzateig nach Anweisung herstellen. Gehacktes auf den Teig streichen.

Zwiebeln in Öl andünsten. Schinken würfeln, Sauerkraut ausdrücken.

Alles auf Gehackteschicht geben. Obenauf Salami und Gewürzsoße geben.

Käse 10 Min. vor Backende daraufgeben.

Bei 150° - 170° C ca. 50 Min. backen

Eingelegte Zucchini

6 Pfd. Zucchini

1 Pfd. Zwiebeln in Ringe

je 2 rote und 2 grüne Paprika

Soße: 4 Tassen Zucker
 4 Tassen Kräuternessig
 4 El Salz
 4 TL Safran
 1 Knoblauchzehe

Soße Anrühren und über die Zucchini - Mischung geben.

24 Std. stehen lassen, damit Saft ziehen kann.

In Gläser füllen und 15 - 20 min. bei 80° C einkochen

Knoblauchkartoffeln

Als Beilage zum Grillen

Sehr kleine Kartoffeln kochen, pellen.

Auf ein Blech legen

4 Knollen Knoblauch mit Salz, Pfeffer und 2 Becher
Sahne verrühren

Bei 180° C 20 Min. überbacken

Gemüse - Schnitzel

6 Schnitzel in eine Auflaufform geben,

1 Dose Erbsen + Möhren

1 Dose Spargelstücke darüber geben.

4 Becher Sahne mit 1 Pck Spargelcremesuppe
mischen und darübergießen

Bei 180° C ca. 1 ½ Std. in den Backofen

Dazu Reis oder Weißbrot

Fleischpizza

für 1 Kuchenblech

3 Pfd. Gehacktes

3 Eier

2 Hände voll rohe Haferflocken

Salz, Pfeffer

Pizzagewürz nach Geschmack

Aus diesen Zutaten einen Teig bereiten und auf dem
Kuchenblech dicht verteilen

2 Dosen Tomaten - Soße

1 Glas Zigeuner - Soße vermischen und ca.
1/3 über den obigen Teig verstreichen

ca. 1 Pfd. Zwiebelringe

ca. 1 Glas rote Paprika geschnitten

reichlich saure Gurke

1 große Dose Pilze in der genannten

Reihenfolge den Teig damit belegen.

Zum Schluß die restliche Tomatensoße darüber
gießen

Bei 180° C ca. 45 Min. im Backofen backen

Apfel - Reisaufglauf

½ l Milch

1 Prise Salz

100 g Milchreis

2 - 3 El Vanillezucker

1 Eigelb

Milch mit Salz erhitzen und den Reis 25 Min. darin quellen lassen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker verquirlen

150 g Apfelstückchen mit 15 g Butter und 1 Pck Vanillezucker dünsten. 1 Eiweiß steif schlagen. Eigelbmasse, Apfelstücke und Eischnee unter den Reis heben.

Alles in eine gefettete Auflaufform geben, mit Semmelmehl bestreuen und mit Butterflocken belegen.

Bei 180 - 20° C 40 Min. backen

Döbbe - Kuchen

1 kg roh geriebene Kartoffeln
etwas fetten Speck auslassen, durchwachsenen Speck
in Streifen schneiden.

1 - 2 Brötchen in Milch einweichen.

Alles mit 2 - 3 Eiern vermischen und mit Salz, Pfeffer
und Muskat abschmecken.

In eine Auflaufform geben, mit Speckscheiben
belegen und $1\frac{3}{4}$ - 2 Std. in den Backofen

Achtung die letzte $\frac{1}{2}$ Std. bei 250°C !!!

Mais - Gratin

Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten,
mit Salz und Pfeffer und 1 Prise Zimt würzen

In eine Auflaufform geben, 1 Dose Mais darauf und
150 g Salami in dünnen Streifen.

Außerdem 500 g Tomaten häuten und in Scheiben
schneiden. Auf dem Auflauf verteilen.

Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen

Zum Schluß 200 g geriebenen Gouda mit 2 El
Semmelbröseln vermischen und auf die Tomaten
geben.

Mit Butterflocken besetzen

200° C 30 - 35 Min.

Kartoffelauflauf

1 kg Kartoffeln

2 - 3 Becher Sahne

1 Zwiebel

1 Pfd. Gehacktes (zubereiten wie Frikadellen)

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Auflaufform mit Kartoffeln auslegen und mit Pfeffer und Salz würzen. Eine Schicht Gehacktes und wieder Kartoffeln, dann die gehackte Zwiebel darüber streuen und mit der Sahne übergießen.

Im Backofen bei 200° C

1 Std. abgedeckt

1 Std. offen backen lassen

Tortelini Auflauf

Zutaten: 1 Pck Tortelini
etwa Gouda Käse
etwa Kochschinken
Blumenkohl, Salz

Zubereitung: Tortelini kochen, Käse und Kochschinken kleinschneiden. In eine Auflaufform geben. Blumenkohl abkochen, über die anderen Zutaten geben. Vom Kochwasser eine helle Mehlschwitze machen und über den Auflauf geben.

Etwa ½ Std. bei 200° C überbacken

Makkaroniauflauf

250 g Makkaroni ca. 10 Min. garen. ½ Fleischwurst
in Würfel schneiden.

Nudeln und Fleischwurst abwechselnd in eine gefettet
Auflaufform schichten

1/8 l Milch

1 Ei

Salz und Pfeffer verquirlen und über den
Auflauf geben.

Den Auflauf mit Paniermehl bestreuen und zum
Schluß noch einige Butterflocken darauf geben.

Ca. 20 Min backen

Dazu Tomatensoße

Fischauflauf

für 3 Personen

1 Stange Lauch in Ringe schneiden und mit 1 Zwiebel
in Butter andünsten

100 - 150 g Champignons dazugeben, dünsten und mit gekörnter Brühe würzen. Die Hälfte davon in eine gebutterte Auflaufform geben. 350 - 400 g Seelachs würzen und auf das Gemüse geben.

Den Rest des Gemüses obenauf geben. 1 Ei mit 1 Becher Schmand und etwa gekörnter Brühe mischen und darüber geben.

Mit Paniermehl leicht abstreuen. Nach Wunsch Sesam oder Mandeln obenauf geben. Mit Butterflocken besetzen.

Ca. 180° C 30 Min. im Backofen

Beilage Kartoffeln und Salat

Kartoffelauflauf

Zutaten: Pellkartoffeln
½ Pfd. Schinkenspeck dünn
geschnitten
in Scheiben geschnitten
2 Pck Chesterkäse
2 süße Sahne, evtl. etwas mehr
1 Becher Schmand

in eine gefettet Auflaufform schichten:
Kartoffeln in Scheiben mit Pfeffer, Salz und Fondor
würzen
Schinkenspeck
Käse in Stücke reißen
wiederholen, zum Schluß Kartoffeln

Sahne und Schmand mit 1 - 1 ½ El Fondor verrühren
und darübergießen

¾ Std. bei 190° C überbacken, die Hälfte der Zeit
abdecken

Weißkrautauflauf

Zutaten: 1 kg Weißkraut
1 ½ l Salzwasser
2 Brötchen
¼ l Milch
250 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
50 g Speck
Salz, Pfeffer
40 g Butter

Zubereitung: Weißkraut grob schneiden und in Salzwasser aufkochen. Brötchen in Milch einweichen. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Brötchen, Speck, Salz, Pfeffer kräftig vermengen. Mit dem Kraut mischen und in eine gefettete Auflaufform füllen. Mit Butterflocken besetzen und bei 200° C ca. 100 Min. backen

Mit Salzkartoffeln anrichten.

Zucchini - Auflauf

1 kg Gehacktes und Zwiebeln anbraten

1 kg Zucchini in Würfeln schneiden

1 Dose Pilze fein schneiden

1 Pck Scheiblettenkäse würfeln

alles durchmischen, in eine Auflaufform mit Deckel geben nicht zu voll, sonst kocht es über.

¼ l Bratensaft darüber gießen, zugedeckt ca. ½ Std. im Ofen

Dazu Reis!

Nudelaufbau (2 Personen)

150 g Nudeln ca. 8 - 10 Minuten im Salzwasser garen

1 TL Margarine, ca. 80 g mageren Speck und 1 kleine Zwiebel würfeln, in einem kleinen Topf anbraten.

1 - 2 El Tomatenmark, 1 TL Ketchup, ca. 8 El Wasser, Pfeffer, Salz, Paprika zugeben, ca. 5 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen, kräftig abschmecken

1 Ei mit 2 El Milch und 1 Prise Salz in einem kleinen Becher verquirlen

50 g Käse fein reiben

1 feuerfeste Form ohne Deckel einfetten. Den Auflauf einschichten: Nudeln - Füllung - Nudeln Eiermilch, Käse, 1 TL Paniermehl darüber, obenauf Butterflocken

Im Ofen ca. 20 Min. bei 190° C (Heißluft) überbacken

Nudelauf

250 g Bandnudeln kochen

1 Pfd. Gehacktes zerdrückt anbraten

½ Stange Lauch fein schneiden und mit dem Gehacktem leicht dünsten (nur ganz wenig Wasser dazugeben)

2 Becher süße Sahne mit 1 Pck Bolognese Fix von Maggi verrühren

Bandnudeln und Gehacktes in eine gefettete Auflaufform schichten, mit dem Sahnegemisch nach jeder Schicht übergießen, dick mit geriebenem Käse bestreuen und ca. ½ Std. bei 200° C im Backofen überbacken (nicht abdecken)

Kotelett in der Auflaufform

4 Kotelett (Knochen entfernen)

1 Pck Knorr Zwiebelsuppe

1 Becher Sahne

Zubereitung: Kotelett ungewürzt und ungebraten in die Form legen und die Zwiebelsuppe darüber streuen, Sahne übergießen.

1 Std. bei 200° C

45 Min mit Deckel

15 Min ohne Deckel

Vollkornbrot

Zutaten: 820 g Weizenvollkornmehl
30 g brauner Zucker
1 ½ El Salz
2 Pck Trockenhefe
700 - 800 ml heißes Wasser
Körner nach Geschmack
(Sonnenblumenkerne, Sesam)

Zubereitung: Alles mischen, kräftig durchkneten. In 2
gefettet Kastenformen füllen und bei 200° C 15 Min
bei 180° C 45 Min backen

Evt. Nach 30 Min mit Alufolie abdecken

Pizzabrötchen

10 Brötchen
300 g Gouda
200 g gek. Schinken
200 g Salami
1 Dose Pilze
1 Glas Paprika
1 Becher Sahne
Pizzagewürz ca. 2 TL

Die Zutaten klein schneiden, alles vermengen und einige Zeit ziehen lassen, auf die 20 halben Brötchen verteilen und bei 200° C ca. 15 - 20 Min. überbacken

Mosaikbrot

Zutaten: 1 Mischbrot vom Vortag (500 g)
200 g weiche Butter
4 hartgekochte Eier
1 gek. Karotte
100 g Pilze
1 Zwiebel
200 g gek. Schinken
Salz + Pfeffer

Zubereitung: Das Ende des Brotes abschneiden. Das Innere des Brotes (1 cm stehen lassen) aushöhlen. Butter schaumig rühren, Eier schälen, halbieren und die Eigelbe durch ein Sieb zur Butter streichen. Eiweiß, Möhre, Pilze, Schinken, Zwiebel würfeln. Alle Zutaten mit der Butter mischen. Die Masse in das ausgehöhlte Brot füllen und fest drücken. Brot wieder zusammen setzen, in Alufolie wickeln und einige Stunden in den Kühlschrank legen.

Hackfleisch - Toast

Zutaten: 4 Schieben Toast
20 g Margarine
200 g Hackfleisch
200 g Gouda
1 TL grob gemahlene Pfeffer
1 TL grüne Pfefferkörner
1 Zwiebel
½ TL Paprikapulver, Salz

Zubereitung: Käse würfeln, Zwiebel fein hacken.
Hackfleisch mit dem Käse und allen anderen Zutaten
mischen und pikant abschmecken.
Toastscheiben mit Margarine bestreichen und die
Hackfleischmischung darauf verteilen.

Bei 200° C ca. 15 Min. backen.

Norddeutscher Matjestopf

Zutaten: 250 g Mayonnaise
 3 El Zucker
 250 g säuerlichen Apfel
 250 g Zwiebeln
 1 kl. Glas Gurkenhappen süß - sauer
 Schlagsahne nach Geschmack

Zubereitung: Mayonnaise mit Zucker verrühren,
Äpfel entkernen, würfeln, Zwiebel würfeln,
Gurkenhappen in Mundgerechte Stücke schneiden.
Alles mischen und mit Sahne etwas verdünnen.
Möglichst über Nacht ziehen lassen.

Mit Vollkornbrot oder Pellkartoffeln servieren.

Matjessalat

Zutaten: 1 Pck Matjes in Öl
jeweils die gleiche Menge wie Matjes
Tomaten
Gurken
Zwiebeln
etwas Zucker + Pfeffer

Matjes gut abtropfen lassen.

Alle Zutaten in Würfel schneiden und gut vermengen.

Und mit Zucker und Pfeffer abschmecken.

Ein Paar Stunden ziehen lassen und nochmals vermengen.

Schmeckt zu frischem Brot und Brötchen

Harzer Käse in Öl

3 runde feste Harzer Käse , Thymian, Lorbeerblätter, Salbeiblätter, Rosmarinzweig, Pfefferkörner und Öl zum Begießen

Den Käse in größeres Gefäß schichten, denn er „wächst“ beim Durchziehen. Kräuter und Gewürze dazwischen streuen, alles mit Öl begießen bis der Käse bedeckt ist. Gefäß verschließen und an kühlen Ort aufbewahren. Nicht länger als 1 Woche aufbewahren.

Er paßt zum deftigen kalten Buffet und auf den häuslichen Abendbrottisch - besten zusammen mit Schwarzbrot und Bier.

Knoblauchbrot

1 Stangenweißbrot

3 Zehen frischen Knoblauch mit

125 g Butter Mixer

etwas Salz verrühren

Weißbrot Stückchenweise einschneiden und die Knoblauchbutter dazwischen schmieren

In Alufolie einwickeln und bei 220° C 15 Min. backen

Melba - Toast

4 Schmetterlingssteaks, Öl
4 Pfirsichhälften (Dose)
4 Scheiben Toastbrot
80 g Roquefort
100 g geriebener Käse

Die Steaks in heißem Öl von beiden Seiten braun braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die abgetropften Pfirsichhälften im Bratfett erhitzen. Die Toastbrote hell anrösten, buttern und mit den Steaks belegen. Darauf jeweils 1 Stück Roquefort geben und mit 1 Pfirsichhälfte abdecken. Alles mit geriebenem Käse bestreuen und überbacken.

Ca. 5 - 10 Min. bei 200° C

Gefüllte Schinkenröllchen

12 - 18 Scheiben gekochter Schinken

1 1,5 kg gewürztes Gehacktes

1 Flasche Schaschliksoße

1 Flasche Zigeunersoße

2 - 3 Becher Schmand

3 - 4 Becher Sahne

Schinken mit Gehacktes füllen und auf Backblech mit hohem Rand legen. Alle Zutaten verrühren und die Schinkenröllchen damit begießen.

Backofen: 200° -225° C

Backzeit: ca. 60 Min.

Schinkenhörnchen

Teig: 250 g Quark
250 g Mehl
½ Pck Backpulver

Füllung: je 100 g gek. und rohen Schinken
gewürfelt
100 g Käse gewürfelt (Gouda oder
Emmentaler)

Aus den Teigzutaten einen Teig kneten, ausrollen zu
einer Tortenform und mit dem Tortenteiler
Tortenstücke ausstechen.
Schinken- und Käsewürfel zu Hörnchen einrollen und
auf ein gefettetes Backblech geben

Bei 220° C 15 - 20 Min. backen.

Die Hörnchen schmecken am besten, wenn man sie
gleich nach dem Backen serviert.

Eingelegte Frikadellen

Aus 3 kg Gehacktes Frikadellen formen und von beiden Seiten kurz anbraten. Im Bratfett Zwiebelringe, ja nach Geschmack, anbraten. Frikadellen in einen Bräter legen, Zwiebelringe darüber verteilen.

½ l Pfeffersauce und ½ l Bratensauce darüber gießen. Abdecken.

Im Backofen bei 180° C 1 Std. garen

Feurige Hackfleischbällchen

Zutaten: 2 kg Schweinemett
 ½ Flasche Curryketchup
 ½ Flasche Tomatenketchup
 2 Becher Schlagsahne

Zubereitung: Schweinemett zu kleinen Bällchen formen und rundherum anbraten. In einem Topf den Curry - und Tomatenketchup mit der Schlagsahne verrühren. Die gebratenen Hackbällchen hineingeben und bei schwacher Hitze erwärmen.

Schinken - Käseröllchen

Zutaten: 4 Scheiben gek. Schinken
 4 Scheiben Gouda
 1 Ei
 Semmelmehl. Salz + Pfeffer
 Margarine zum Braten

Zubereitung: Je eine Scheibe Gouda auf eine Scheibe gek. Schinken legen.

In dem aufgeschlagenen Ei wenden und mit Semmelmehl (vorsichtig würzen) panieren.
Im heißen Fett vorsichtig rundum braten.

Käsebrötchen mit Haube

Zutaten: 150 g Emmentaler Käse
4 El Mayonnaise
2 El Quark
1 Bund Petersilie
1 El Weinessig
12 Scheiben Salami
12 Scheiben Stangenweißbrot
3 El Margarine

Zubereitung: Käse in kleine Würfel schneiden.
Petersilie waschen, die Hälfte klein hacken.
Mayonnaise, Quark, Essig mischen, Käse unterheben.
Salami bis zu Mitte einschneiden.
Weißbrot tosten mit Margarine bestreichen. Käse auf
das Weißbrot häufen mit einem Salamihütchen
bedecken und mit Petersilie verzieren

Nougatlikör

150 g Nougat mit 6 Eigelb im Mixer cremig rühren.

50 g Zucker hinzugeben.

1 süße Sahne erhitzen und im dünnen Strahl unter die Nougatmasse rühren.

Zuletzt $\frac{1}{4}$ l Rum dazu

In 1 Flasche füllen und 1 aufgeschlitzte Vanilleschote hineingeben.

Kühl servieren

Holunderlikör

3 l Saft

3 Pfd. Zucker

2 Pck Vanillezucker

2 Stangen Vanilleschote

4 Flaschen Bittermandelöl alles aufkochen

Vanilleschoten herausnehmen

2 Flaschen 54% Rum zugeben, kurz aufwallen lassen
und in Flaschen füllen.

Eierlikör

Zutaten: 3 Eigelb
 3 El Zucker
 1 Vanillezucker
 1 kleine Dose Milch
 ¼ l Cognac

Alles im Schüttelbecher gut durchschütteln und
anschließend 1 Tag im Kühlschrank dicken lassen.

Johannisbeerlikör

150 g schwarze Johannisbeeren
150 g weißer Kandis
1 Vanilleschote
1 Flasche klaren Korn

Zutaten in eine Flasche geben, mit Korn übergießen und gut verschließen.

Nach 6 - 8 Wochen Ruhezeit kann der Likör abgegossen werden.

Johannisbeerlikör gekocht

3 Pfd. schwarze Johannisbeeren und 3 l Wasser aufkochen, über Nacht abkühlen lassen, durchseien. Saft, 3 Pfd. Zucker und 1 Vanilleschote aufkochen. Abkühlen.

Saft und 1 $\frac{3}{4}$ l 54% Rum und 2 Tropfen Bittermandelöl zusammen rühren. Abfüllen!

Bananenbowle

3 - 4 Bananen

1 El Zitronensaft

1 ½ TL Rum

½ Flasche Cognac

1 Flasche Traubensaft

2 Flaschen Sekt

Außer dem Sekt alles 3 Std. vorher ansetzen und kalt stellen

Mit dem Sekt vor dem servieren auffüllen

Tropicana

Zutaten für 2 - 4 Personen

¼ l Milch

¼ l Buttermilch

2 Bananenjoghurt (à 150 g)

1 Glas Ananassaft

1 kleines Glas Batida de Coco

Alle gekühlten Zutaten im Mixer gut durchmischen, in Gläser füllen und nach belieben mit Mineralwasser auffüllen.

Nach Belieben eine Garnierung anbringen

Chantre` Creme

Zutaten: 1 Becher Schlagsahne
 1 Eigelb
 1 TL Nescafé
 3 TL Kaba
 80 g Puderzucker
 1 - 2 Schnapsgläser Cognac
 1 Eiswürfel

Alles im Schüttelbecher gut durchschütteln, kann sofort getrunken werden.

Eingelegte Pflaumen

1 kg Pflaumen
100 g geschälte Mandeln
250 g Kandis
1 Stange Zimt
5 Nelken
1 Flasche Weinbrand

Die Pflaumen waschen, vorsichtig den Stein entfernen und eine Mandel in die Pflaumenmitte stecken.
Mit Kandis, Gewürzen und Weinbrand in ein Schraubverschlußglas füllen.
Einige Wochen kühl aufbewahren.



Wer mit Salz sparen muss kann sich eine Würzmischung selber zusammenstellen

je 2 ½ Teelöffel Paprika
 Knoblauchgranulat
 Senfpulver
5 Teelöffel Zwiebelgranulat
und ½ Teelöffel gemahlene schwarze Pfeffer

Alles gut vermischen und in einen Stein tun, somit ist das Salzersetzt jederzeit zu verwenden.

Kräuteressig selbst gemacht

1 Flasche Brandweinessig in ein größeres Glasgefäß füllen.

Dazu Bohnenkraut, Zitronenmelisse, Dill und das Ganze 10 Tage auf dem Fensterbrett ziehen lassen. Danach abgießen und in ein Schönes Gefäß füllen.

Zum schöneren Aussehen noch in dieses Gefäß ein Paar Pfefferkörner ein Lorbeerblatt oder auch eine Stange Currykraut.

Guten Appetit

