## Alfajores

* 100 gr. Butter
* 150 gr. Zucker
* 1 Eigelb- 1 Ei
* Zitronenschale
* 100 gr. Maizena
* 150 gr. Mehl
* 1 Teel. Royal

## Amerikaner

* 100 gr. Butter (Sahne)
* 1 Ei
* 80-100 gr. Zucker
* Zitronenschale
* 250 gr. Mehl
* 2 Essl. Maizena
* Salz
* 1/8 L. Milch
* 10 gr. Hirschhornsalz (1 Essl. Wasser) oder 2 Teel. Backpulver

## Anhaltskuchen

Mürbteig (unten) vorbacken.

Marmelade dünn bestreichen.

Teig oben:

* 250 gr. Butter
* 250 gr. Zucker
* 4 Eier
* 300 gr. Mehl
* 4 Teel. Backpulver

## Apfelkuchen

### Torte

* 250 gr. Mehl
* 1 Teel. Backpulver
* 125 gr. Butter
* 100 gr. Zucker
* 2 Essl. Rum
* 1 Ei

1 kg grüne Äpfel- roh in scheiben schneiden

2-3 Essl. Zucker

Oben mit Mandelplättchen

### Rührteig

* 100-125 gr. Butter
* 125 gr. Zucker
* 2-3 Eier
* Zitrone
* Salz
* 200 gr. Mehl
* 2 gestr. Teel. Backpulver
* 1-4 Essl. Milch

Apfel in Scheiben rauflegen

## Apfelsinenmarmelade

* 7 Apfelsinen
* 1 1/4 kg. Zucker
* 1 1/4 L. Wasser

Apfelsinenschalen durch licuadora. Dann gut kochen.

Nicht das doppelte Rezept machen.

## Apfelsinenkuchen

* 5 Eigelb
* 350 g Zucker

gut verquirlen

* ¾ Tasse Öl
* Von 2 Apfelsinen (lieber Zitronen) die abgeriebene Schale
* 450 g Mehl
* 3 Teel. Backpulver nicht zu voll

mischen

* Von 2 Apfelsinen der Saft (150-200 cc)

Mehl und Apfelsinensaft abwechselnd in die Creme rühren.  
5 Eiweiß zu festen Schnee schlagen und unterheben   
160**o**C – 15 min

Guss:

* 250 gr. Puderzucker
* 2 geh. Essl. Kakao
* 2 Essl. Butter
* 1 Teel. Vanille
* 4 Essl. heißes Wasser

Auf dem noch heißen Kuchen verteilt, glänzt der Guss, auf dem bereits abgekühlten glänzt er nicht.

## Bananenkuchen

Niko

* 150 gr. Zucker
* 125 gr. Butter
* 2 Eier
* 1 Prise Salz
* Vanille
* 200 gr. Mehl
* Puddingpulver für 0,5 L. Milch
* 4 Teel. Backpulver
* 1 Essl. Milch
* 3 reife Bananen (püriert)
* (Gehackte Mandeln)
* Schokolade (a gusto)

Form mit Backpapier auslegen.

175° ca. 1 Stunde backen.

## Bananen -Teesemmel

* 3 grosse reife Bananen
* 3/4 T. Zucker
* 1 Ei
* 1 Teel. Backpulver
* 1 Teel. Backsoda
* 1/2 Teel. Salz
* 1 1/2 T. Mehl
* 1/3 T. zerlassene Butter oder Margarine

Bananen, Zucker und Ei in eine Schüssel geben und gut vermischen. Die zerlassene Butter oder Margarine unterrühren. Mit einem Kochlöffel die restlichen Zutaten unter die gemixte Masse geben und nur so lange rühren bis alles gut vermischt ist. Teesemmel- formen einfetten (oder Papierformen nehmen) und den Teig hineinfüllen.

20 Min. bei 190° backen.

## Bienenstich

* 100 gr. Butter
* 200 gr. Zucker oder 100 gr. Zucker und 3 Essl. Honig
* 200 gr. Manis
* Mandelöl oder Vanillie
* Etwas Milch (2 Essl.)

## Biscuit

* 1 Ei (Eischnee)
* 50 gr Zucker
* 50 gr Mehl
* 1/2 Teel Backpulver

## Biscuitrolle

* 6 Eier (Eischnee)
* 100 gr Zucker
* 120 gr Mehl
* Salz
* Zitronenschale

## Bombones

Rita

* 1 lata leche condensada
* 1 cda manteca
* 1 yema
* Puede: 2 cdas chocolate
* 100 gr coco rallado

## Brownies

Alicia

Derretir:

* 100 gr. manteca
* 1 1/2 cda chocolate en polvo
* Ir agregando y batiendo:
* 2 huevos
* 230 gr. azúcar
* 1/2 cta. vainlla
* (Cernir) agregar a lo anterior batiendo:
* 150 gr. harina
* 1 cta. royal
* 1 pizca sal

Por ultimo agregar:

* 1/2 taza nueces picadas (125 gr.)

Asadera de 30x40 cm. Receta doble

20 Min. bei 170°.

## Brownies con aceite

* 1 T aceite
* 2 T azucar
* 4 huevos
* 2 cditas vainilla
* 2/3 T cocoa
* 1 T harina
* ½ cdita sal
* ½ cdita polvo de hornear

## Brownies

Angie James

* 4 huevos
* 2 tazas azucar
* 2 cditas vainilla

Batirlo y añade:

* ¾ tazas manteca
* 1 1/3 taza harina
* ¾ taza cocoa
* ¾ cdita royal
* ½ cdita sal

Batirlo todo junto y si lo desea, añade ½ taa de nueces. Mézclalo con una cuchara grande, y ponlo todo a un molde engrasado de 22 x 33 cm. Hornee en fuego lento por unos 20 minutos. Cuando este frio, cortalo en cuadraditos. Si desea, decora con azúcar molido.

El truco: Mezclar los ingredientes en el orden de la receta.

## Brownies

Vaiti

* 1 T. Manteca
* 2/3 T. harina
* 2 T. azúcar
* 4 huevos
* 1/2 cdita. Vainilla
* 3/4 T. Cocoa
* 1/2 cdita royal
* 1/2 cdita sal

Das kleine Blech

180 ° 30-35 min.

## Butterbrezel

* 210-230 gr. Mehl
* 70 gr. Zucker
* 140 gr. Butter
* 2 Eigelb
* Zitronenschale

Möglichst schnell zusammenkneten. Brezeln formen. Nicht zu dunkel backen.

## Budín de frutas “de 2“

* 2 manzanas
* 2 bananas
* 2 naranjas
* 2 T. azucar
* 2 T. harina
* Royal
* 2 huevos

## Cachapas- tortillas de choclo

T. Elena

* 3 latas (400 gr. c/u) choclo molido
* 1 1/2 a 2 T. harina
* 4 huevos (a cantidad de personas) son los que dan consistencia a la masa.
* Sal
* 1/2 T. Leche

Es una masa, no tan líquida como panqueques. Cuánto menos harina tenga, más suave queda.

Hacer luego tipo panqueque- con aceite - cocer de un lado y luego del otro.

Poner "Schmelzkäse" (tipo alpa) en una mitad y luego se dobla a la mitad.

1/2 a 1 cm. de grosor.

Servir con jugo de naranja recién exprimido.

## Chocolate chip cookies

Elke

* 200 gr. Butter
* 3/4 T. Weissen Zucker
* 3/4 T. Braunen Zucker
* 2 Eier
* 2 Teel. Vanillie
* 2 1/4 T. Mehl
* 1/2 Teel. Natron
* 1 Teel. Salz
* 200 gr. Schokoladenstücke
* 1 T. Kokosnussflocken

## Ciabattabrot

Jürgen

* 750 gr Mehl
* 40 gr Hefe
* 500 gr lauwarmes Wasser
* 2 teel Zucker
* 160 ml Olivenöl
* 3 teel Salz

## Cookies crocantes de coco y girasol

* 1 ¼ taza (150 gr) harina
* 1 cdita polvo de hornear
* ½ cdita canela
* ¼ cdita sal
* ¼ taza (30 gr) avena instantanea
* ½ taza (50 gr) coco rallado
* ½ taza (55 gr) semillas de girasol tostadas
* ½ taza (100 gr) manteca a temp ambiente
* ½ taza (100 gr) azucar blanco
* ½ taza (100 gr) azucar rubio
* 1 huevo
* 1 cdita vainilla

Preparación:

Precalentar el horno a 180°C

Tamizar la harina, polvo de hornear, canela y sal. Agregar la avena, coco, semillas y mezclar bien.

Batir la manteca pomada junto con los azucares hasta que este mas blanca.

Incorporar el huevo y la vainilla al batido.

Agregar los secos mexclando con espatula o cuchara de madera sin batir demasiado.

Colocar la masa de a cucharadas en dos aseras, separadas por algunos centimetros entre si.

Hornear por aprox 12 minutos, o hasta que las cookies esten doraditas.

Pasarlas a una rejilla y dejar enfriar bien. Guardar en una lata hermetica.

Notas:

Si se prefiere hacer estas cookies con avena, sustituir el coco, semillas y avena instantanea por 125 gr de avena tradicional.

## Copper carots

Lilo

* 1 kg zanahorias cortadas en rodajas y hervidas hasta estar “al dente”
* 100 gr morrones verdes en fina juliana
* 300 gr pulpa de tomate
* ½ taza aceite
* 1 cta. cebolla cortada muy chiquita
* 1 taza azúcar
* ¾ taza vinagre
* 1 cta. mostaza
* 2 cta. salsa Worchestershire
* 1 cta. sal
* ½ cta. pimienta blanca

Mezclar en frío

Verter sobre las zanahorias, mezclar y guardar tapado en el refrigerador. Las zanahorias deben estar cubiertas por la salsa.

## Crema de naranja

* 2 cdas de harina
* 2 cdas maicena
* 1 T. azúcar
* 1/2 T. agua
* 1 1/2 T. jugo de naranja

## Crema pastelera

* 1 huevo
* 35 gr Fécula de maíz
* 100 gr azucar
* 500 cc leche descremada
* 1 cdita vainilla
* 5 gr manteca

Preparación:

En un bol, mezclar muy bien el huevo con la fécula de maíz y el azucar. Incorporar poco a poco la leche descremada fria y revolver bien,, lograr que no quede ningun grumo.

Cocinar esta preparación a baño Maria revolviendo continuamente hasta que espese.

Bajar el fuego y dejar cocinar por 5 minutos mas sin revolver.

A continuacion, retirar el bol del fuego, agregar la esencia de vainilla, la manteca y mezclar nuevamente.

Dejar enfriar y colocar papel film sobre la crema para que no se forma una capa en la superficie.

## Crumble de manzana

Crumble:

* 100 gr (1 taza) avena arrollada
* 30 gr azucar rubia
* ½ cdita canela
* ¼ cdita gengibre
* ¼ cdita nuez moscada
* ¼ cdita sal
* 40 gr manteca
* 60 gr (1/2 taza) nueces pecan o almendras, picadas en pedacitos

Manzanas:

* 600 gr manzanas
* Jugo de ½ limon
* 2 cdas agua
* 20 gr azucar rubia
* ½ cdita canela
* ¼ cdita gengibre
* ¼ cdita nuez moscada

Poner todos los ingredientes del crumble en una multiprocesadora.

Cocinar por 45-60 minutos, hasta que la parte superior esté dorada y las manzanas estén chisporroteando y burbujeando.

## Cupcakes

(12 unidades)

Ximena

* 2 huevos
* 1 T (200 gr) azucar
* 1 cdita vainilla
* 1 T (240 ml) leche
* 1/2 T (120 ml) aceite
* 2 1/4 T (315 gr) harina
* 2 cditas polvo de hornear

Preparación:

Precalentar el horno a temperatura media

En un bol colocar los huevos y el azucar; batir hasta que la mezcla esté pálida y espumosa.

Agregar el extracto de vainilla, leche y aceite.

Seguir batiendo hasta mezclar.

Agregar, con movimientos envolventes, la harina y el polvo de hornear hasta incorporar y reservar.

En 12 moldes para muffins, coloca cápsulas de papel.

Verter la mexcla reservada y hornear 25-30 minutos aprox.

Doughnals

* 4 Löffel Butter
* 1 T. Zucker
* 4 T. Mehl
* 4 T. Backpulver
* 1 T. Milch
* 4 Eier
* Salz
* Zimt

## Eggnog

* 4 yemas
* 1 taza leche
* 1 taza crema de leche
* ½ taza azucar
* ½ cdita vainilla
* ¼ cdita nuez moscada
* ¼ cdita canela
* ¾ taza rum o brandy

Preparación:

Mezclar la leche, nuez moscada, canela y vainilla. Cocinar a mediana/ baja temperatura hasta que llegue a un bajo punto de ebullicion, revolviendo ocasionalmente.

En un bowl grande, batir las yemas y el azucar (en caso de usar una batidora electrica, batir la mezcla en velocidad baja por uno o dos minutos).

Agregar la mezcla de leche lentamente a la mezcla de huevo hasta que los ingredientes se hayan mezclado bien. Luego cocinar en temperatura media hasta que quede espeso, que toma de 3 a 5 minutos.

Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Agregar la crema y el rum o brandy. Mezclarlo bien.

Cubrir bien con un plastico. Refrigerar por una noche para que los sabores se combinen, y servir con una pizca de nuez moscada.

## Eiscrem

Fr. Balzer

* 3 Eier
* 3/4 T. Zucker
* 1 T. weisses Pflanzenfett- locker gefüllt

5 min mit der licuadora quirlen

* 2 T. Milch.

Aufkochen und so heiss langsam durch das Loch im Deckel in die quirlende Masse giessen.

* 3/4 Teel. Vanillie beifügen

In eine runde Plastikschüssel giessen und ohne Deckel in den Freezer stellen für 5 Stunden.

Messerspitze "gez" unterrühren und mit dem Handmixer quirlen, bis es doppelt so gross ist. Zudecken und und in den Freezer. Kann auch gleich gegessen werden.

## Eiweisskuchen

* 7 Eiweiss
* 190 gr. Zucker
* 90 gr. Maizena
* 90 gr. Mehl
* Vanillie oder Zitronenschale
* 125 gr. Butter (auflösen und abgekühlt dazugeben)

Mit Schokoladenguss.

## Empanadas

Xime

* 750 gr. harina
* 1 cda. sal
* 3 cditas. azúcar
* 50 gr. levadura
* 1 huevo

Todo esto junto.

A parte calentar:

* 125 gr. manteca
* 150 gr. leche

Unirla al primero y firmar la masa. Dejar leudar, amasar y cortar empanadas

## Empanadas árabes

Masa

* 1 kg harina
* 25 gr. Levadura
* ¼ T. Aceite de maiz
* 400 ml. Agua fria
* 1 cdita sal

Relleno

* 1 kg carne picada muy fina
* 3 cebollas medianas
* 2 cebollas de verdeo
* 3 tomates sin piel y sin semillas cortados en cubos pequeños
* 1 ají
* Morron rojo sin piel cortado finamente
* Jugo de 2 o 3 limones
* 2 cdas de perejil fresco picado
* 1 cdita de ají molido
* 2 cdas de Baharat (mmezcla de 7 especias)
* 1 cda de mente (hierbabuena)
* Sal

Preparación:

Poner sobre mesada la harina en forma de corona, en el centro la levadura disuelta en un poco de agua tibia, incorporar el aceite y la sal por fuera. Empezar a formar la masa agregando el agua tibia hasta lograr un bollo tierno. Dejar en reposo 20 minutos.

Estirar la masa finamente con palote y cortar los discos.

Para el relleno, sumergir los tomates en agua hirviendo un minuto. Pasarlos rapidamente a agua fria para poder retirar la cascara. Retirar las semillas y cortarlos en cubitos pequeños.

Para pelar el ají colocarlos sobre rejilla al fuego girandolo hasta que esté quemada la cáscara. Retira y pelarlo con ayuda de agua. Picarlo fino.

Cortar muy finamente las cebollas. Mezclar todos los ingredientes con la carne picada, el perejil picado, el jugo de limon, las especias, la mente y la sal.

Llevar la preparación a la heladera dejándola macerar durante 8 horas. (Yo la dejo durante la noche para prepararlos al dia siguiente). Retiramos y veremos que la carne cambió de color. Escurrimos los jugos sobrantes- del limón y los que desprendió la carne.

Rellenamos los discos y cerramos la masa dándole forma triangular. Las colocamos en asadera aceitada y cocinamosen horno fuerte hasta que estén doraditas. Servir acompañadas con rodajas de limón. Resultan super deliciosas!!

## Ensalada de apio

* 250 gr. Sellerie
* 250 gr. Äpfel
* 100 gr. Walnüsse
* 100 gr. Mayonaise
* 2 Essl. Zitronensaft
* Etwas Salz
* 4 Essl. süße Sahne

## Fainá

Dau

Licuar:

* 3 huevos
* 1 T. aceite
* 2 T. leche
* 2 T. harina
* 1 cuchara royal
* 2 cditas. sal
* 1 punta de cuchillo de pimienta
* 1/2 T. Queso rallado

Relleno:

* Paleta, queso (Gambú), aceitunas, etc

Poner en chapa aceitada. 25 min a 180 °.

## Fleischrouladen

Mutti

* Salzen
* Pfeffer

Füllung

* Speck
* Zwiebeln
* (Mostrich)
* Saure Gurken

**Frühlingssalat**

* 2 kg. Kohl
* 1 kg. Mohrrüben
* 1 roter Morron
* 1 grüner Morron

Aufkochen:

* 2 T. Zucker
* 2 T. Essig
* 1 T. Öl
* 3 Teel. Salz
* Weisser Pfeffer

## Garrapiñada

* 1 T. Mani
* 1/2 T. Wasser
* 3/4 T. Zucker

15 min kochen

Rühren bis der Zucker anklebt

## Galletitas de avena

* 230 gr. Avena
* 100 gr. harina
* 120 gr. azucar
* 1 cdita. Royal
* 2 huevos
* 120 gr. aceite
* 1 cda. cocoa
* Vainilla

**Galletitas de avena**

Silvi

* 2 huevos
* 2/3 taza aceite
* 2 cdas vainilla
* 1 cdita de cascara de limón rallada
* 20 sobres de sucarosa en polvo (puede sustituirse por 2 cdas de endulzante o 2-3 cdas de azucar)
* 2 tazas harina
* 1 taza avena
* 2 cditas polvo de hornear
* ½ cdita sal
* ½ taza de pasas de uva o chispas de chocolate (opcional)

Preparación:

Batir los huevos apenas con un tenedor.

Agregar lentamente el aceite, la vainilla, y la cáscara de limón rallada, y continuar batiendo.

Añadir gradualmente el edulcorante.

Agregar la harina, la avena instantánea, las pasas de uva, el polvo de hornear y la sal.

Verter sobre chapa pincelada con aceite por cucharaditas.

Hornear a 200°C por 10 minutos. Sacar de la chapa inmediatamente.

**Granola simple**

Combinar en un recipiente grande:

* (3 tazas de harina integral de trigo)
* 5 tazas de avena
* 1 taza germen de trigo
* 1 taza coco rallado
* 1 taza Maní crudo
* Chia
* 1 T. Brotes de Girasol
* 1/2 T. Lino
* 1 T. Sesamo
* 2 T. Pecan
* Almendras laminadas

Aparte combinar:

* 3/4 T. agua
* 3/4 T. aceite
* 1 T. miel
* 2 ctas. vainilla
* 1 cda. sal

Mezclar los ingredientes secos y líquidos. Extender en grumos sobre chapa de horno y tostar aprox. 1/2 hora hasta que los grumos tengan un color tostado, revolviendo de vez en cuando.

## Haferflockenmakronen

1.

* 2 Essl. Butter (auflösen)
* 2 T. Zucker
* 2-3 Eier

  Schaumig schlagen und Mandelöl dazugeben

* 1 T. Mehl
* 1 Teel. Backpulver
* 2 T. Haferflocken

Der Teig muss ziemlich fest sein. Sonst verlaufen sie zu sehr

2.

Carola R.

* 125 gr. Haferflocken
* 100 gr. Butter
* 100 gr. Zucker

bräunen

* 1 Essl. mitbräunen und kaltstellen
* 1 Ei schaumig schlagen mit rest Zucker und
* 4 Tropfen Mandelöl weiterschlagen
* 500 gr. Mehl
* 1 Teel. Backpulver
* Etwas manis 1/2- 1 T.

## Hamburger Quicken

* 500 g Hackfleisch
* 1 Zwiebel
* Knoblauch

anbraten

* Salz
* Pfeffer
* 2 Tassen Gemüse mit Fleisch mischen + andünsten
* 2 Eier
* ½ Tasse Mayonnaise
* 1 Essl. Mehl
* 1 ½ geriebenen Käse unterheben

Alles mischen und auf einen Pai Teig:

* 1 Tasse Sahne
* Etwas Schmalz- bis ½ Tasse mit Milch auffüllen
* 1 Ei
* 1 Teel. Natron
* Mehl

45 min bei 180-190**o** backen.

## Hamburguesas

Lilo.

47 unidades

* 2 1/2 kg. marucha
* 1 cabeza de ajo
* 5 cebollas medianas o chicas
* 5 huevos
* 4 cuch. Sal
* 4 cuch. Adobo (Messesslöffel)
* 4 cuch. Oregano
* 250 pan rallado

Otra versión- a lo de Romi. 72 hamburguesas

* 4 kg picada (marucha)
* 1 1/2 cabeza ajo
* 1 1/2 kg cebolla
* 7 huevos
* Sal
* 3/4 kg pan rallado

(01.09.06 Sonntagschulfreizeit 2 kg picada- etwas dünner- 60 Stück)

## Helado de chocolate

* 225 ml. de leche parcialmente descremada
* 50 gr. de azúcar en polvo
* 225 ml. de nata para montar
* 75 gr. de chocolate rallado

Vierta la leche y el azúcar en una cacerola. Cueza a fuego lento, mezcle hasta que el azúcar se haya disuelto completamente y déjelo enfriar. Añada la nata y vierta el compuesto en el contenedor con el mezclador en funcionamiento. Cuando el compuesto empiece a congelarse, añada el chocolate rallado con un plano inclinado. Deje que se congele hasta obtener la consistencia deseada.

## Helado de dulce de leche

Rita

* 1/2 L. Leche
* 1 cda. Gelatina en polvo
* 1 cda. Vainilla
* 2 huevos
* 200 gr. dulce de leche
* Vainilla

Hervir la leche con la vainilla.

Batir las yemas con dulce y gelatina.

Agregar la leche revolviendo continuamente, llevar al fuego, hacer la crema sin dejar hervir.

Batir la crema de leche hasta espesar e incorporar a la preparación anterior.

Mezclar y poner a helar.

## Helado de durazno

* 1 kg. duraznos
* 2 claras
* 4 cucharas de azúcar
* 1/4 L. crema doble
* 1/2 T. azúcar impalpable

Pelar y licuar los duraznos.

Agregar las claras batidas a nieve con las 2 cucharas de azúcar. Mezclar suavemente.

Incorporar luego la crema doble previamente batida con el azúcar impalpable.

Mezclar con movimiento suave y envolvente y llevar a congelar en cubetas cubiertas de papel aluminio o nylon.

Una vez pronto servir en copas, sobre ensalada de frutas, o duraznos cortados en cubitos.

## Helado de frutilla

* 300 gr. de frutillas frescas
* 75 gr. de azúcar refinado
* 100 ml. de nata entera
* Jugo de medio limón

Haga un puré con las frutillas.

Añada el azúcar, la nata entera y el jugo de limón.

Deje que la mezcla se enfríe y haga l helado en la máquina.

## Helado de limón

* 200 gr. de azúcar granulado
* 200 ml. de agua
* Jugo de media naranja
* 175 ml. De jugo de limon (unos 4 limones)
* Clara de ½ huevo

Vierta el agua y el azúcar en una cacerola. Cueza a fuego lento y mezcle hasta que el azúcar se haya disuelto. Haga que el compuesto entre en ebullición y déjelo hervir durante 1 minuto. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.

Añada el jugo de naranja y el jugo de limón. Bata la clara hasta obtener una espuma consistente y viértala en el compuesto mezclando. Vierta el compuesto en el contenedor con el mezclador en funcionamiento. Deje que se congele hasta obtener la consistencia deseada.

## Helado de vainilla

* 2 yemas de huevo
* 50 gr. azúcar refinado
* 150 ml. leche descremada
* 150 ml. nata entera
* Trocito de vainilla

Bata las yemas, el azúcar y la vainilla dentro de un cuenco.

Ponga a hervir lentamente la leche en un cazo.

Añada las yemas revolviendo al mismo tiempo.

Vierta la mezcla de nuevo en la olla, revuelva y deje que se aliente hasta que se condense. La mezcla no debe hervir, de lo contrario se arruinará.

En cuanto vea que la mezcla de agruma en el reverso de la cuchara, sáquela del fuego y deje que se enfríe. Añada la nata entera.

Deje que la mezcla se enfríe y haga el helado en la máquina.

## Hojaldre

Rita

* 10 cdas. aceite
* 10 cdas. agua
* 1 huevo

Harina hasta que la masa quede suave

* Sal
* 2 cuch. Royal
* 2 cuch. Maizena

Batir el huevo con sal, agregarle el agua y aceite. Incorporar la harina hasta formar una masa tierna, darle unos cuantos golpes y dejar descansar 1 hora en bolsa de nylon.

Estirar bien fina, pincelar con manteca derretida si es para horno, si es para freír pincelar con aceite, espolvorear con Royal y Maicena, doblar como para tallarines y luego las puntas hacia el centro, dejar descansar otra vez y usarla para pascualina, torta de fiambre, morrones, choclo, paleta y salsa blanca, etc

## Hörnchen (Bienenstich)

* 500 gr. Mehl
* 30 gr. Hefe
* 4 Eigelb
* Zitronenschale
* 60 gr. Zucker
* 80 gr. Butter
* 200 ml Milch

Teig schlagen, gehen lassen.

Ausrollen, etwas Butter reinrollen. 1/2 cm. dick ausrollen. Dreiecke schneiden, ein Stückchen dulce de membrillo rein und dann Hörnchen formen. Gehen lassen.

Nach dem backen mit Zitronen-Puderzuckerguss bestreichen, wenn sie noch heiss sind.

Für Pfannkuchen weniger Fett und weniger Eier.

## Kaffeekonfekt

* 250 gr. geriebene Schokolade
* 250 gr. Manies
* 250 gr. Zucker
* Kaffeeextrakt
* 8 Essl. Wasser

Alle Zutaten leicht kneten, kleine Kugeln formen und im groben Zucker wälzen.

## Kalte pracht

* 1 Tafel Schokolade / 75 gr. chocolate amargo
* 200 gr. Butter
* 2 Eier
* 2 Essl. Zucker (3 Essl. Puderzucker)
* 2 Essl. Wasser.

Schlagen

* 300 gr. Kekse

## Käseplätzchen

* 100 gr. Butter
* 100 gr. Mehl
* 100 gr. geriebener Käse

## Käsesuppe

4 Leute

* 500 gr. Hackfleisch
* 1 mittlere Zwiebel
* 4 Lauch (später)

Aufbraten

* 1/2 L. Wasser
* 1 Knorrwürfel

Dazugeben und 1/2 Std. Kochen lassen

* 400 gr. Gambú.

Zum Schluss

## Kekse

Rafa

* 100 gr. manteca
* 1 T. azúcar
* 1 huevo batido
* Vainilla
* 225 gr. harina
* 1 cdita. Royal
* 100 gr. azúcar impalpable (con agua fría) para espolvorear- grageas de color

## Knetgummi

* 3 T. Mehl
* 1 T. Salz
* 1 T. Wasser
* 1 Essl. Öl
* Jugolin

Aufkochen

## Kokosberge

* 125 gr. Butter
* 100 gr. Zucker
* Vanillie
* 1 Ei
* 125 gr. Mehl
* 75 gr. Maizena
* 2 Teel. Backpulver
* 100 gr. Kokosraspeln

## Kokoskuchen

Oma Ruth

* 200 gr. Butter
* 1 3/4 T. Zucker
* 3 Eigelb
* 2 ganze Eier
* 1/2 Teel. Salz
* 1/2 T. Milch
* 2 Essl. Rum
* 2 Teel. Vanille
* 3 T. Mehl
* 3 Teel. Backpulver
* 3/4 T. Kokosflocken (coco rallado)

15-20 min backen. 200 °

* 3 Eiweiss
* 3/4 T. Zucker
* 1 T. Kokusflocken

Noch 7 min backen.

Etwas kokusflocken rüberstreuen.

## Komissbrot

* 4 ganze Eier
* 2 T. Zucker
* 2 Essl. Kakao (rund)
* 1 Essl. Butter.

Schlagen

* 2 1/2 T. Mehl
* 2 Teel. Backpulver
* 1/2 T. gehackte Manis

Teig kneten. Brötchen formen und auf ein Blech legen. Bei Mittelhitze 1/2 St. backen

## Krachmandeln

Helga Schröder

* 130 gr. Manis
* 130 gr. Zucker
* 2 Essl. Kakao
* 6 Essl. Milch

Zucker, Kakao und Milch aufkochen, dann Manis dazugeben. Abnehmen wenn es noch feucht ist, dann weiterrühren bis sie trocken sind.

## Krokant

* Etwas Butter
* 3 Essl. Zucker (nicht hoch)

Hellbraunen Syrup machen

* 1 T. geröstete, zerkleinerte Manis/ Nüsse dazu geben.

Auf ein eingefettetes Blech verteilen. Nach dem erkalten mit dem Rollholz zerstossen.

## Lasagna

Tante Elsa Schmidt

* ½ Pfund Hackfleisch
* 1 Teel. Knoblauch + Zwiebel
* 1 Essl. Petersilie
* 1 Teel. Oregano/ Basil
* 1 ½ Teel. Salz
* 1 L.. Tomatensaft
* 1-6 ganze Dosen Tomatenextrakt
* 3 Tassen Quark
* 2 geschlagene Eier
* 2 Teel. Salz

Alles zusammenrühren

* ½ Teel. Pfeffer
* 2 Essl. Petersilie
* ½ Tasse Parmesan Käse/Reibkäse

## Lemon pie

Rita

* 120 gr. manteca
* 1 cda. azúcar
* 1 T. harina
* 1 yema

Se hornea previamente

Relleno:

* 5 claras
* 4 yemas
* 2 sobres gelatina sin sabor
* 1/2 T. Jugo de limón
* 1/2 T. Azúcar
* 10 cdas de azúcar

Llevar al fuego las 4 yemas con el jugo de limón y la 1/2 taza de azúcar batiendo continuamente.

Luego se le agregan los 2 sobres de gelatina previamente disueltos en agua.

Luego se retira del fuego y se deja enfriar.

Aparte se baten las 5 claras a nieve con 10 cdas. de azúcar, se mezcla con preparación anterior. Se vuelca sobre masa fría y se lleva al congelador.

## Maiskuchen "sopa paraguaya"

* 5 Eier
* 1 T. Milch
* 2/3 T. Öl
* 1 Dose mais
* 1 grosse Zwiebel
* 1 Teel. Salz
* 250 gr. Käse (Gouda)

In einen Mixer geben und gut vermischen.

Danach in eine Schüssel geben und:

* 250 gr. Maismehl
* 1 Teel. Backpulver

In einem mit Backpapier oder gefetteten Backblech geben und bei 150 ° ca. 15-20 Min. backen

## Maniskonfekt

1.

* 1 T. Nüsse
* 1/2 T. Öl
* 2 Eier
* 2 T. Zucker
* 1 T. Mehl
* 1 Essl. Kakao

1/2 Stunde backen.

Bevor es kalt wird in Stücke schneiden

2.

Oma Christa

* 1 T. Zucker
* 1 Teel. Butter

Gebräunt

* 1 T. Sahne
* 1 Essl. Kakao

1/4 Std. gekocht

* Vanillie
* 1 T. gehackte manis

Einmal kurz überkochen.

## Marmorkuchen

Lilo

* 250 gr. Butter

Cremig rühren

* 400 gr. Zucker (die hälfte in das Eiweiss)
* 1 Teel. Vanillie
* 6 Eigelb. (einzeln unterrühren)
* 1 prise Salz
* 500 gr. Mehl
* 4 Teel. hochvoll Backpulver
* 1 T. Milch

Die letzten 3 abwechselnd mit reinrühren

* 6 Eiweiss steifschlagen und unterheben

2/3 v. Teig in gefettete Form tun

* 2 Essl. Kakao
* 2 Essl. Zucker
* 2 Essl. Milch

Unter den Rest 1/3 Teig heben. Auf das Blech verteilen. Mit Babel marmorieren.

## Medialunas

Romi

* 1 kg harina
* 20 gr sal
* 130 gr azucar
* 130 gr manteca
* 2 huevos
* 45 gr levadura fresca
* 400 cc leche tibia

Preparación:

Amasamos todos los ingredientes juntos hasta lograruna masa suave, sedosa y elastica. Dejamos descansar 10 min.

Estiramos formando un rectángulo de 1/2 cm de espesor. Cortamos tiras o fajas a lo largo y del ancho deseado. De las mismas cortamos triangulos. Armamos desde la base hacia la punta.

Disponemos en lata o asadera enmantecada y formamos la medialuna. Pintamos con huevo diluido en agua. Dejamos leudar nuevamente (tomar punto).

Cocinamos en horno moderado a 200° por 20 min.

## Mousse de chocolate

* 6 yemas
* 2 huevos
* 167 gr azucar
* ½ T agua
* 100 gr chocolate amargo
* 167 gr chocolate semi-amargo
* 500 gr crema de leche

Preparación:

Batí las yemas y los huevos, prepará un almibar de 120° con el azucar y el agua, y agregá en forma de hilo al batido. Seguí batiendo hasta que enfríe.

Derretí los chocolates, dejá que enfria un poco e incorporá a la preparacion anterior.

Por último, incorporá la crema batida a 3/4.

### Pionono (para 3/2 de la receta del mousse)

* 5 huevos
* 5 cdas de azucar
* 1 cdita vainilla
* 1 cdita glicerina
* 3 cdas de Maizena
* 2 cdas de cacao amargo

Preparación:

Colocá en la batidora los huevos, el azúcar, la vainilla y la glicerina. Batí hasta obtener un punto letra fuerte y, por último, agregá en forma envolvente la Maizena y el cacao.

Prepará una placa forrada en el fondo con papel manteca y esparcí la preparación.

Horneá a fuego fuerte por 7‘.

Prepará aparte un lienzo y colocá azucar por encima, retirá del horno la placa y volcala sobre el lienzo azucarado, después de 5‘.

Despegá los bordes, volvé a volcar sobre el lienzo y luego, despegá el papel manteca, dejá enfriar y envolvé con la ayuda del lienzo, para reservar.

### Glaseado de cacao

* 1 T agua
* 1 T crema de leche
* 1 T azucar
* 1 T cacao amargo
* 1 sobre de gelatina sin sabor

Preparación:

Poné en un recipiente todos los ingredientes, dejá que hierva a fuego suave, retirá del fuego, colá por si quedó algpun grumo, agregá la gelatina sin sabor hidratada y mezclá.

## Mousse de maracuyá

Lilo

1.

* 500 mL. Yogur natural
* 1 lata leche condensada
* 200 mL. Jugo de maracuyá (sin carozo)

Batir

* 3 gelatinas sin sabor con 1/2 T. de agua (baño María)

2.

* 250 ml. Maracuyá
* 400 ml. leche condensada

Mezclar

* 500 ml. crema de leche

Batir

* Gelatina

## Muffins de arándanos

* 150 gr. manteca
* 3/4 T. azúcar
* 3 huevos
* 1 cuch. de miel
* Ralladura de limón
* 1 medida de licor de arándanos
* 1 1/2 T. harina 0000
* 1 cdita. de Royal
* 100 gr. de arándanos congelados

Espolvorear con azúcar impalpable luego de enfriar.

## Negerhäufchen

* 125 gr. feine Schokolade auflösen
* 100 gr. grobe, gehackte Manis untermischen

Häufchen auf ein Papier legen und trocknen lassen.

**Nudelauflauf**

Für 6 Personen

* 400 gr. lange Makkaroni (vorzugsweise Vollkorn)
* Salz
* 2 Zwiebeln
* 250 gr. gekochter Schinken
* 4 Zweige Thymian
* 250 gr. Sojacreme zum kochen und verfeinern
* 75 gr. Gorgonzola
* 4 Eier
* Pfeffer
* 40 gr. Semmelbrösel
* 25 gr. Butter

Makkaroni nach Packungsanleitung in reichlich Salzwwasser kochen. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Schinken würfeln. Eine Zwiebel einfach und schnell schälen.

Die Hälfte der Nudeln kreisförmig in eine Springform (22 cm Diam, eventuell fetten) legen.

Schinken und Zwiebeln darauf verteilen. Dabei einen Rand von 2 cm. breite frei lassen.

Den frei gelassenen Rand mit einigen der restlichen Nudeln auslegen, die übrigen kreisförmig daraufgeben.

Thymian waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

Sojacreme, Gorgonzola und Eier mit dem Stabmixer glattmixen.

1 Essl. Thymian beiseitelegen, den Rest unter die Käsemischung rühren.

Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und über die Nudeln giessen. Im vorgeheizten Backofen, auf dem Backofenrost bei 175 ° insgesamt 45 Min. backen. Nach 30 min. Backzeit, die Torte mit Semmelbrösen bestreuen und die Butter in Flöckchen daraufsetzen. Torte mit Alufolie abdecken und bei gleicher Hitze weiterbacken.

Torte vor dem aufschneiden 10 min ruhen lassen. Mit restlichem Thymian bestreut servieren.

## Nussecken

* 150 gr. Mehl
* 1/2 Teel. Backpulver
* 65 gr. Zucker
* Vanillie
* 1 Ei
* 65 gr. Margarine

Zu einem Knetteig verarbeiten. 32x24 cm. gross ausrollen, auf ein Backblech legen und mit 2 Essl. Aprikosenkonfitüre bestreichen.

* 100 gr. Zucker
* 100 gr. Butter
* Vanillie
* 2 Essl. Wasser

Einmal aufkochen und 200 gr. halb gemahlene halbgehackte Haselnusskerne unterrühren.

Die abgekühlte Masse auf dem Teig verteilen und 20-30 Min. bei guter Mittelhitze backen. Das abgekühlte Gebäck in Dreiecke schneiden und beide spitze Ecken mit Schokoladenguss bestreichen.

## Nussknusperle

* 250 gr. geriebene Nüsse
* 250 gr. Mehl
* 4 Eier
* Zucker nach belieben (ungefähr 150 gr.)

## Nusskuchen

* 250 gr. Butter
* 250 gr. Zucker
* 5 Eier (Eischnee)
* Salz
* 2 Essl. Rum
* 1 Essl. Kakao
* 1 Essl. Maizena
* 250 gr. geriebene Nüsse
* 2 Essl. (Rund) Mehl
* 1 Teel. Backpulver

60-70 min. Bei 180 ° backen

Creme:

* 9 Eigelb
* 250 gr. Puderzucker
* 1 gehäufter Teel. Nescafé

Im Wasserbad schaumig schlagen und beim abkühlen zwischendurch umrühren.

Mit 250 gr. Butter vermischen.

Füllen und spritzen.

## Pan de hamburguesa

* 1300 harina
* 620 leche
* Levadura
* 4 huevos
* 40 gr azucar
* 20 gr sal
* 60 ml aceite

## Pan de queso de licuadora

* ½ T aceite
* 1 T leche
* 2 T avena agria
* 1 huevo
* 1 cdita sal
* 50 gr muzarella o queso rallado

## Pao de queijo

Romi

* 500 gr. Fecula de mandioca
* 1 caldo knorr
* 300 ml. Leche
* 150 ml. Aceite (120)
* 2 huevos grandes (o 3 pequeños)
* 200 o 250 gr. De queso rallado

Preparación:

Colocar la fecula en un bols grande.

A parte, calentar la leche, el aceite y el caldo knorr.

Cuando hierve, agregar a la fecula y revolver bien para evitar que se formen grumos.

Dejar enfriar. Agregar los huevos de a uno alternando con el queso y amasarlo bien despues de cada adicion.

Untar las manos con aceite si fuera necesario.

Hacer bolitas de 2 cm de diametro y colocarlas sobre una asadera enmantecada.

Llevar a horno medio (180°) precalentado.

Asar hasta que esten doradas.

**Pancakes**

Vaiti NZ

* 1 ½ tazas harina
* 3 ½ cditas polvo de hornear
* 1 cdita sal
* 1 cda azucar
* 1 ¼ tazas leche
* 1 huevo
* 3 cdas aceite

## Panqueques americanos

Marian la que cocina.com

10 – 12 panqueques medianos

* 1 taza harina
* ¼ cdita sal
* ½ cdita bicarbonato de sodio
* 1 cdita polvo de hornear
* 2 cdas azucar (blanco, rubio)
* ¾ taza de leche tibia (necesitamos que esté tibia para que se corte con el acido del jugo de limon o vinagre (o Buttermilk)
* 1 huevo grande a temp ambiente
* 2 cdas (30 grs) de manteca derretida

Revolver la leche y el jugo de limón y dejar reposar.

Cernir, mezclar y reservar la harina, el bicarbonato, el polvo de hornear, el azucar y la sal.

Juntar la mexcla de leche con huevo y manteca y mezclar (sin batir) con los ingredientes secos.

Calentar una sartén, poner manteca o aceite recien cuando este caliente. Luego poner una cucharadas de la preparación.

## Panqueques

* 1/2 T. Harina
* 1 huevo
* Leche
* Sal
* Aceite

## Papas rellenas

CasanCrem

* 2 papas
* 100 gr panceta
* 2 cebollas de verdeo
* 150 gr casancrem
* Queso parmesano

Preparación:

Cocina las papas, cortalas a la mitad y ahuecalas.

Con el restante, hacé un puré y agregale la panceta, las cebollas de verdeo picadas y el casancrem.

Mezcla y salpimentá.

Rellenalas, poneles un toque de queso parmesano y llevalas al horno hasta que estén gratinadas.

## Pasta Wilton

* 4 cuch. agua
* 1 cuch. gelatina sin sabor

Disolver. Ponerlo en forma de lluvia.

* 1 cuch. Glicerina liquida
* 1 1/2 cuch. shortening/ margarina/ manteca
* Azúcar impalpable

## Pastillaje

* 3 cuch. agua
* 2 1/2 cdita. gelatina sin sabor

Diluir- baño.

* Esencia de almendra
* 1/2 kg azúcar
* 1 clara de huevo (Merengue)

Poner baño en el merengue y batir

Sombrerito de costado

## Pecan pie

(Para 2 pie)

Masa

* 2 T. harina
* 1/2 cdita de sal
* 2/3 t shortening/manteca
* 5-6 cda agua helada

Relleno

* 1 T. Syrup (el más claro) (karo)
* 1 T. azúcar rubia
* 1/3 T. manteca derretida
* 1 T. grande de pecan partidos al medio
* 3 huevos
* 1 pizca de sal

175-180 °. 30-45 min

Servir con chantilly o helado de crema.

## Pepitas

* 180 gr. Mehl
* 60 gr. Maizena
* 1 Teel. Backpulver
* 125 gr. Butter
* 120 gr. Zucker
* 3 Eigelb

Schaumig rühren

* Vanillie
* Marmelade

## Pfannkuchen

* 500 gr. Mehl
* 35 ge. Hefe
* 40 gr. Butter
* 50 gr. Zucker
* 1 Eigelb
* 1 Ei
* Salz
* Zitronenschale
* 1/4 L. + 3 Essl. Milch

## Pfefferkuchen

Mutti

* 2 (1/2) kg. Mehl
* 1 kg. Honig
* 1 kg. Zucker
* 1/2 kg. Butter
* 3 Eier
* 1 Muskatnuss
* 1 Teel. Nelken (rund)
* 4 Teel. Zimt (rund)
* 1 Teel. Anis (liquido tipo esencia de almendra)

(die letzten vier entsprechen dem Pfefferkuchengewürz)

* 1 Essl. Kakao (rund)
* 1 Teel. Nescafé
* 1 Zitronenschale
* 2 flache Teel. Hirschhornsalz (carbonato de amonio) (Disolver en jugo de limón)
* 2 Teel. Natron (bicarbonato de sodio) (Disolver en un poco de agua hirviendo)

## Pfefferkuchenteig

Birgit

* 1,5 kg Mehl
* 625 g Honig
* 1/2 kg Zucker
* 3 Eier
* 125 gr Butter
* 15 gr Hirschhornsalz (carbonato de amonio)
* 5-6 Teel Zimt
* 2 Teel gemahlene Nelken

(die letzten beiden = Gewürzpäckchen)

* Geriebene Zitronen- und Apfelsinenschale

Honig zusammen mit dem Zucker erhitzen (nicht kochen lassen, mehrmals umrühren damit der Zucker sich gut auflöst)

Abkühlen lassen.

Mehl mit den gewürzen mischen, Butter in Flöckchen verteilen, Hirschhornsalz in den verschlagenen Eiern

auflösen, eine weile stehen lassen bis sich Blasen formen.

Honig-Zuckermasse auf das Mehl giessen, unterkneten, Eier dazugeben, kneten, zum Schluss die geriebenen Schalen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, bis zum nächsten Tag stehen lassen.

**Pop**

* ½ taza aceite
* ¾ taza azucar
* 1 taza pop

## Pizza

* 1 T. warmes Wasser
* 1 Essl. Trockene Hefe
* 1/4 T. Öl
* 2 T. Mehl- 250 gr.
* 1 Teel. Salz

Im Blech nicht zu lange gehen lassen, mit wenig Tomatensauce.

200 °, 20 min.

Beim wärmen rest Sauce drauf.

## Puddingkuchen

* 1/2 T. Mehl
* 1 T. Zucker
* 2 T. Milch

 Über Feuer schlagen bis es kocht. Abkühlen lassen.  (Mit Erdbeeren/ Aprikosen)

* 5 Eigelb unterrühren
* 5 Eischnee unterheben

Springform einfetten, vor allem dem Rand.

Mittlere Schiene backen. 55 min- 350 °

Er soll nach dem backen in der Mitte fallen.

## Quarksahnetorte

Biscuitboden

* 2 Eiweiss
* 2 Essl kaltes Wasser

Steif schlagen

* 100 gr Zucker

Dazutun, weiterschlagen

* 2 Eigelb

Unterziehen

* 40 gr Maizola
* 40 gr Mehl

Zusammenrühren, 2 Male sieben und unter die Creme heben.

Den Teig in einer nur am Boden gefetteten Springform bei guter Mittelhitze (175 °) 20 min backen.

Füllung

1.

* 500 gr. Quark (queso crema talar)
* 200 gr. Zucker
* Von 1 Zitrone die Schale abreiben
* 3 Essl. Zitronensaft

Alles gut verrühren

2.

* 2 Tütchen Gelatine (gelatina sin sabor enthällt 3 Tütchen)

Mit etwas kaltem Wasser anrühren und im heissen Wasserbad ganz auflösen

3. Die aufgelöste Gelatine in die Quarkcreme rühren.

4. 3/8 L Sahne steifschlagen und unterheben.

5. Den ausgekühlten Biskuitboden auf die Hälfte schneiden, creme auf die untere Hälfte der Springform füllen, mit oberer Hälfte zudecken und in den Kühlschrank stellen.

Man kann die Torte auch gut in der Springform einfrieren und dann bei bedarf am Abend vorher herausnehmen und in den Kühlschrank stellen.

Vor dem essen mit Puderzucker bestäuben.

## Rote Beete

Lilo

* 2 atados
* 1 T. Wasser
* 1 T. Essig (oder etwas weniger)
* 3 gehäufte Essl. Zucker
* 3 Nelken
* 1 gestrichener Essl. Salz
* 3 Pfefferkörner (weisser)

## Rumkugeln

* 75 gr. Butter
* 150 gr. Zucker
* 1 kleines Ei

Gut verrühren

* 1 Likorglas Vermouth oder Kaffee
* 3 Rippen geriebene Schokolade
* 150 gr. Maria Kekse
* 1 Essl. Kakao

## Russischer Zupfkuchen

## Vaiti’s super Käsetorte

Teig (in Multiprocesadora):

* 150 gr. Zucker
* Vanille
* 150 gr. Butter
* 1 Ei
* 300 gr. Mehl
* 3 Teel. Backpulver
* 30 gr. Kakao

Füllung:

* 125 gr. Butter flüssig und kaltstellen
* 500 gr. Quark
* Vanille
* Puddingpulver unter den Quark rühren (für 0,5 L. Milch)
* 3 Eier
* 200 gr. Zucker

2/3 des Teiges als Boden und den Rest als Streusel obendrauf bzw. Rüberzupfen.  
60-70 min bei 160 ° backen.

## Salsa Caruso

Soltar en manteca:

* 1 cebolla
* 100 gr. champiñones
* 100 gr. jamón picado

Agregar:

* 1 caldo de carne
* ¼ L. crema doble
* 1 cda. queso rallado
* Sal y pimienta
* Salsa de soja
* Champiñones

## Salsa para copetín

Blanca

* 250 crema doble
* 250 yogurt natural
* 3 cuch. polvo sopacrema cebolla
* 1 cuch. Ciboulette o cebollín verde o ajo triturado

## Salzstangen

* 150 gr. Mehl
* 100 gr. Maicena
* 1 Teel. Salz
* 2 Teel. Backpulver
* 100 gr. Butter
* 1 Eiweiß
* Milch

Zum bestreichen

* 1 Eigelb
* Salz

## Saure Gurken

* Zwiebel
* 1 Blatt Loorbeer
* 100 gr. Essig
* 1 hoher Teel. Salz
* 1/2 Teel. Zucker
* 1 Weinblatt
* Dill

(Gurkengewürz)

## Schokoladencreme

* 125 gr. Butter
* 150 gr. Puderzucker
* 100 gr. Kakao (3 Esslöffel)
* 1 Ei
* 2-3 Essl. Wasser
* 1 Teel. Vanillie

## Schokoladenkuchen

Mutti

* 1 T. Öl/Sahne
* 1 1/2 T. Zucker
* 2 Eier
* 3 T. Mehl
* 1/2 T. Saure Milch/ Jogurt
* 3 Essl. Kakao
* Salz
* 1 Teel. Narton (+1/2 t kochendes Wasser)

Guss.

Ruth Kunze

* 2 T. Puderzucker
* 3 Essl. Milch/ Eiweiss
* 2 Teel Vanillie
* 1/3 T. Butter
* 1 prise Salz

## Schokoladentorte

* 250 gr. Zucker
* 2 Eigelb
* 1 T. Milch
* 50 gr. Butter
* 250 gr. Mehl
* 40 gr. Kakao
* 2 Teel. Backpulver
* 2 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Füllung:

* 150 gr. Butter
* 200 gr. Puderzucker
* 5-6 Essl. Kakao
* Vanillie
* 1 T. Dulce de Leche
* 2 Eigelb
* 1 ½ Essl. Weisswein

Es reicht um es ein Mal durchzuschneiden.

## Schwarze Kekse

* 250 gr. Mehl
* 15 gr. Kakao
* 150 gr. Zucker
* 2 Teel. Backpulver
* 6 Eßlöffel Milch
* 60 gr. Butter
* Vanillie

Mit Milch bestreichen und mit Zucker und Manis bestreuen.

## Scones

* 2 T. Mehl
* 1 Cta. Salz
* 4 Cta. Royal
* 2/3 T. Milch
* 1/3 Öl

Estirar de 1cm. de alto, cortar y hornear 10 min. aprox.

**Späzle (Nockern)**

Oma

* 2 Eier
* 50 gr Butter/ Sahne (Fett)
* 300 gr Mehl
* Salz
* ¼ L Milch (nicht ganz so viel. Masse muss relativ fest bleiben)

Eier schlagen. Etwas von dem Mehl dazu tun und dann die etwas aufgeweichte Butter dazu und weiter schlagen.

Milch und Mehl abwechselnd reinmischen.

Noch einmal gut schlagen damit die Masse einförmig wird.

Mit einem Löffel in kochendem Wasser abstechen.

10 min kochen.

Butter rauf tun.

## Spekulatius

* 125 gr. Fett
* 200 gr. Zucker
* 2 Eier
* 325 gr. Mehl
* 2 Teel. Backpulver
* 125gr. Knackige Nüsse
* Pfeiferküchengewürz
* Zitronenschale

## Spritzkekse

* 350 gr. Mehl
* 350 gr. Maicena
* 250 gr. Zucker
* 250 gr. Butter
* 3 ganze Eier
* Vanillie
* Zitronenschale
* Prise Salz

## Süss-saure Gurken

Mutti

* 10 L. geschnittene Gurken
* 1 L. Essig
* 1 kg. Zucker
* 1 hoher Essl. Salz (alter Essl.)

3 Std. hinstellen

Saft heiss machen und dann Gurken dazu.

1-2 min kochen

Dazu kleine Zwiebel, Lorbeer, Senfkörner

## Tofscare

Eliane

Teig:

* 1 Ei
* 2 T. Mehl
* ¾ T. Zucker
* 150 gr. Butter

Backen nur das es bräunlich wird.

Mitte:

* 1 Dose Condensmilch
* 50 gr. Butter

Kochen und immer rühren bis es vom Topf zusammenfällt.

Oben:

* 200 gr. Schokolade

Auflösen

## Tomatenmark

Eliane

* Petersilie
* Knoblauch
* 3,200 kg. Tomaten
* 600 gr. Zwiebel
* 150 gr. Zucker
* 50 gr. grobes Salz

## Torta de duraznos y crema

## Stephanie Rauhut

20-25 porciones

* 2 tazas leche
* 2 cdas jugo de limon
* 1 taza manteca
* 2 tazas azucar
* 4 huevos
* 2 yemas
* 1 cdita vainilla
* 3 tazas harina
* 1 cda polvo de hornear
* 1 cdita bicarbonato de sodio
* ½ cdita sal
* 4 duraznos maduros pero firmes
* 2 ½ tazas crema de leche
* ½ taza azucar
* 75 gr merengues

Preparación:

Torta:

Precalentar el horno a 160°C.

Enmantecar y poner un disco de papel manteca en el fondo de 3 torteras de 22 cm de diametro. Se puede hacer en una tortera de 26 cm de diametro, pero la textura final no es la misma.

Entibiar la leche y mexclar con el jugo de limón para que se corte. Reservar.

Batir la manteca e irle incorporando el azucar lentamente.

Incorporar los huevos y yemas de a uno, batiendo bien despues de cada adicion. Agregar la vainilla.

Tamizar en otro bowl la harina junto con el polvo de hornear, bicarbonato y la sal. Incorporar al batido de manteca en tres tandas, alternando la leche cortada.

Dividir la masa entre los moldes usando una balanza o tazas de medir.

Si hornean la torta en dos o tres moldes, no va a llevar mas de 25-30 minutos, pero si la hornean en uno solo va a demorar aprox 55 minutos. Pinchar con un palito, y si sale seco está lista.

Dejar enfriar completamente dentro del molde. Si no se va a armar la torta en seguida, se puede envolver en film y refrigerar. Tambien puede congelarse por hasta 3 meses.

Armado:

Mezclar la crema de leche con el azucar en un bowl. Guardar en la heladera por al menos 2 horas para que el azucar se derrita.

Pelar los duraznos, descartar los carozos y cortar en fetas finas. Reservar.

Batir la crema de leche hasta que esté firme, pero ojo de no pasarse.

Colocar una masa sobre una fuente, con la base mirando hacia arriba. Repetir la crema y el resto de los duraznos. Tapar con la ultima capa de masa, con la base mirando hacia arriba (esto hace que la terminacion sea mas prolija).

Bañar la torta con el resto de la crema batida.

Romper los merengues groseramente y pegar un poco a los lados de la torta. Armar una linda montala de merengues rotos en la cima.

Refrigerar la torta antes de servir para que se asiente.

## Torta de manzana

* 12 cdas. de harina
* 6 cdas. azúcar
* 3 cditas. royal
* 60 gr. manteca

Mezclar a mano y agregar 3 yemas.

Poner 3/4 partes en asadera. Cortar 4 manzanas verdes en cubitos con 4 cdas de azúcar y un chorrito de agua. Llevar al fuego. Dejar enfriar.

Poner la compota sobre la masa. Encima espolvorear con canela. Arriba de eso el merengue de 3 claras con 4 cdas. de azúcar y arriba espolvorear con el resto de la masa.

## Torta helada de frutilla

* 1 pionono
* 1 disco de merengue
* 500 gr azucar
* 750 gr crema
* 750 gr frutillas

Preparación:

Procesar las frutillas y colocarlas en una cacerola junto con el azucar.

Cocinar hasta que se rompa el hervor y dejar enfriar (se cocina el azucar con el pure de frutas para que no se cristalice en el freezer).

Mezclar la crema bien batida con el puré de frutillas.

Tapizar la base de un molde desmontable de 26 cm de diametro con un disco de pionono.

Colocar la mitad del mousse sobre el pionono.

Sobre el mousse, colocar el disco de merengue.

Terminar con el mousse y llevar al freezer hasta que esté firme. Retirar del freezer 20 minutos antes de servir y desmoldar.

## Tortas fritas con sabores

* 1/2 kg harina
* 2 cdas. levadura instantánea
* 125 cc de agua
* 125 cc de leche
* 3 cdas. de azúcar
* Grasa blanda 2/3 ctas

A los dulces agregar ralladura de una naranja y 1 cda. de canela.

A los salados 1/2 cebolla chica rallada y 3 cdas de queso rallado.

Unir todo. Dejar leudar. Al estirar untar la masa con la grasa blanda y volver a amasar.

## Tortillas

* 1 ¾ Mehl
* 1 Teel. Salz
* 1 Teel. Backpulver
* 2 Essl. Butter.

Kalt werden lassen

* 8-12 Essl. warmes Wasser
* Mehl, Salz, Backpulver

Sieben

Butter in kleine Stücke schneiden, dann mit dem Messer reinschneiden bis es ein Krümelteig ist.

Mit dem Wasser ein Essl. nach den anderen dazugeben bis es ein geschmeichiger Teig ist.

Den Teig in 12 Stücke teilen und es zu Bällen verarbeiten. Ausrollen.

Auf Teflon Pfanne aufheizen und bei mittlerer Hitze backen, wie Pflinzen.

Nicht knusprig.

## Trufas

* 50 gr. Manteca
* 100 gr. chocolate en polvo
* 3 cucharadas grandes de dulce de leche

## Windbeutel

Für 12 Stück

* 125 gr. Mehl
* 1/4 L. Wasser
* 80 gr. Butter
* 3 Eier
* Salz

Butter, Wasser und Salz aufkochen lassen, Mehl auf einmal darübergiessen, immer rühren bis eine Kugel

draus wird und dann vom Feuer wegnehmen.

Leicht mit dem Löffel kneten bis die Masse abgekühlt ist.

Die Eier einzeln dazugeben und nach jedem Ei gut vermischen.

Auf einem nicht befetteten Blech 10x1/2 cm lange Eclairs formen

Im heissen Ofen backen bis sie goldgelb und aufgegangen sind.

Füllen.

## Yo-yo

* 750 gr manteca
* 1125 gr azucar
* 1125 ml leche tibia
* 6 yemas
* 30 gr polvo de hornear
* 1700 gr harina
* 200 gr Fécula de maíz
* 60 gr miel
* Vainilla

## Zimtsterne

* 2 T. Mehl
* 1 Teel. Backpulver
* 100 gr. Butter
* ½ T. Zucker
* 1 Ei / Eigelb
* 1 Essl. Zimt

## Zimtrollen

* 1 T. warmes Wasser
* 1 Teel. Zucker
* 100 gr. Hefe (4 Essl. trocken)
* 1 ½ T. Milch (kochend)
* 200 gr. Zucker
* 1 Teel. Salz
* 200 gr. Butter

Zusammenrühren und abkühlen lassen

* 4 T. Mehl dazutun und schlagen
* 2 Eier
* 4 T. Mehl dazu und kneten

Teig in Eisschale stellen, abkühlen lassen und immer wieder Luft rauslassen.

Teig ausrollen, mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreuen und zusammenrollen.

Wenn sie aus dem Ofen kommen mit Puderzucker bestreichen.

## Zitronenpie

* 1 T. Mehl
* 1Teel. Salz
* 1/3 T. Shortening
* 2 Teel. Wasser

Teig verbacken 5min 230° bis es etwas braun ist. Kalt werden lassen.

Masse

* 1 ½ T. Zucker
* ½ T. Maizena
* ¼ Teel. Salz

Mit Holzlöffel mischen. Bei halber Hitze 1 Min. kochen.

* 2 ½ T. Wasser
* 4 Eier (geteit)

Eigelb langsam reinschlagen.

2 Min. langsam kochen.

* 3 Essl. Butter
* 1 Essl. Zitronenschale
* ½ T. Zitronensaft
* ¼ Teel. Cream of Tastor
* ½ Tassen Zucker (für Eischnee)

Rühren und in den abgkühlten Teig geben.

4 St. im Eisschrank kaltstellen.

Eischnee machen und 15 min bei 180° backen.

## Zitronen-Sahne-Torte

Bicuit:

* 2 Eier (Eigelb mit 2-3 Essl. warmem Wasser)
* 125 gr. Zucker
* Vanillie
* 75 gr. Mehl
* 50 gr. Maizena
* Etwas Backpulver

Bei starker Hitze backen (15 min)

Creme:

* 1/8 Zitronensaft (etwas Apflsinensaft)
* Zitronenschahle
* 125 gr. Zucker
* 3/8 L. Wasser
* Gelatine

Wenn die Masse dicklich wird, geschlagene Sahne unterheben.

## Zitronenspeise

Gekocht

* 2 ½ T. Wasser
* 1 T. Zucker
* 3 Eßl. Maizena
* 3 Eier (Eiweß mit Zucker schlagen)
* ½ T. kaltes Wasser
* 200 gr. Zitronensaft

Nicht gekocht

* 6 Eier (Eiweiss)
* 1 hoher Essl. Zucker pro Ei
* 1 Päckchen Gelatine (in Zitrone auflösen)
* 200 gr. Zitronensaft