

Rezeptbuch

Leonie Hergeth featuring Hannes Hergeth and Liane Makatura

Starting December 2018

Contents

Soups	3
Bohnensuppe	4
Linsensuppe	5
Kürbissuppe	6
Chicken Noodle Soup	7
Lumpengemüse	8
Main Courses	9
Hirschgulasch	10
Thai Red Curry	11
Asparagus Pasta	12
One Pan Salmon and Asparagus with Garlic Herb Butter	13
Easy Lo Mein	14
Creamy Herb Mushroom Chicken	15
Lachs mit Parmesan-Kräuter-Walnuss-Kruste	16
Vegane Bolognese	17
Couscoussalat mit Pfirsich, Minze und Limetten-Dressing	18
Sides	19
Bohnen im Speckmantel	20
Rosemary Roasted Potatoes	21
Cakes	22
Käsekuchen	23
Mohntorte	24
Möhrenkuchen	25

Kirschstreusel Fladen	26
Crumbles	27
Pflaumenkuchen	28
Rhabarberkuchen	29
Apfelkuchen	30
Zitronenkuchen	31
American Double Choc Brownies	32
 Cookies	 33
Müslihaufen-Plätzchen	34
Kiffle	35
Tigerbutter	36
 Specialities	 37
Pancakes	38
Apple Dumplings	39
Martinsweckle und Weckmaenner	40
Osterzopf	41
Brot	42
Scones	43



Bohnensuppe



1 h



Gerda Förster

Preparation

- 1** Put minced pork sausage into 1L water (cold), boil, cook for 20 minutes on low heat.
- 2** Peel the potatoes, wash, dice into small pieces. In a separate pot, boil potatoes with salt.
- 3** Melt the butter. Add 2-3 tablespoons of flour until small, dry clumps are formed. Increase heat and immediately add 1 glass of cold water, stir until 1 big ball is formed. Pour water from sausage pan into this (3 ladles) and stir it to a uniformly mass.
- 4** Drain the potatoes. Add liquid from dough pot into the potato pot, but pour through sieve to avoid clumps. Add remaining sausage broth.
- 5** Cut the sausage in pieces and add them to the soup. At last put the beans (without the additional water) in it and let the soup rest for some minutes.

Ingredients

6	minced pork sausages
1 kg	potatoes
720 g	cut green beans
1 tbsp	butter
2-3 tbsp	flour



Linsensuppe



1 h



Gerda Förster

Preparation

- 1** Wash the lentils and let them dry in a strainer. Put them in a pot, covered in water and cook them for 30 minutes with a nearly closed lid.
- 2** Cut the speck into pieces, and dice the onion, celery and potatoes.
- 3** Heat the butter and fry the speck in it. Add the vegetable dices to this and fry for a short while. Add this mixture to the lentils, cover, and cook for another 30 minutes (1 hour total for lentils).
- 4** When the lentils are soft, add the pepper, salt and vinegar.

Ingredients

250 g	lentils
6.5 c.	water
250 g	speck
1	onion (optional)
1	small carrot
1	celery root (optional)
2	potatoes
1 tsp	butter
2 pinches	salt
1 pinch	pepper
1-2 tbsp	vinegar (optional)



Kürbissuppe

- 15 min
- 40 min
- 4 Personen
- Leonie Hergeth

Preparation

- 1** Öl im Topf erhitzen und geschnittene Zwiebel und Lauch erhitzen. Kürbis in 2cm große Quadrate schneiden und dazugeben.
- 2** Gewürze hinzufügen, mit Brühe aufgießen, Honig und Reis dazutun.
- 3** Die Flüssigkeit aufkochen und danach bei mittlerer Hitze ca 40 min kochen lassen (bis Kürbis weich ist).
- 4** Alles fein pürieren. Die Suppe servieren mit einem EL Joghurt und etwas Chili.

Ingredients

- | | |
|----------|--------------|
| Olivenöl | |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Lauchstange |
| 1 kg | Kürbis |
| 1 TL | Piment |
| 1 TL | Zimt |
| 1,5 l | Hühnerbrühe |
| 1 EL | Honig |
| 2 EL | Reis |
| 6 EL | Joghurt |
| 1 TL | Chiliflocken |



Chicken Noodle Soup

⌚ 30 m

📄 Liane Makatura

Preparation

- 1** Put the olive oil in a large stockpot over medium heat, and saute the diced carrots for 2-3 minutes. Then add the celery and onions, saute for another 3 minutes.
- 2** Add the chicken broth, potatoes, and spices (oregano, thyme, garlic, bay leaf), and bring to a boil.
- 3** Add noodles, and cook as directed (usually about 8 minutes). You can also cook the noodles separately, if you don't want them to absorb all the broth, or if you anticipate having leftovers, and would prefer to store noodles separately so they don't get soggy.
- 4** Add chicken (if desired). Remove the bay leaf, add salt/pepper to taste, and enjoy.

Ingredients

1 Tbsp	olive oil
4	large carrots, diced small
5	celery stalks, chopped small
1/2	Vidalia (yellow) onion, diced small
4	medium potatoes, diced small
700 mL	chicken broth
1/2 lb	wide egg noodles
2 tsp	oregano
2 tsp	thyme
2 tsp	garlic
1	bay leaf
1 lb	cooked chicken (rotisserie, baked, etc.), shredded



Lumpengemüse

- 20 min
- 40 min
- 3 Portions
- Irmgard Zander

Preparation

- 1** Dice potatoes and set aside; fry ground meat with diced onion.
- 2** Cut cabbage into small strips and boil in water (1/2 minutes), dry in strainer.
- 3** Combine potatoes, ground meat and cabbage in a pot with 1 inch of water and bullion. Cover and cook for 40 minutes. Leave the pot on the stove and use a utensil to mix the content.
- 4** The consistency should be thicker than soup and chunkier than mashed potatoes. Add water as needed, or cook it longer to get the right consistency.

Ingredients

- | | |
|-------|-----------------------------------|
| 1 | white cabbage |
| 150 g | ground pork |
| 350 g | ground beef |
| 3 lb | potatoes |
| 1 | onion |
| | spices like thyme, salt, marjoram |



Hirschgulasch

■ Joachim Rechmann

Preparation

- 1 Fry the speck with butter after cutting it into pieces. Fry the Gulasch shortly (in smaller portions if necessary) and add the spices (salt, pepper, thyme, bay leaves, berries).
- 2 Add the Onion, wine and bullion. Let this cook for 1 hour on very low heat.
- 3 Crumble the cake and add it with the melting chocolate; cook for another 30 minutes.
- 4 Add the chanterelle with its water. If necessary add flour to make it thicker or cream for the taste.

Ingredients

100 g	speck
50 g	butter
2 lb	gulasch
3/2 tsp	salt, pepper, thyme
2	bay leaves
4	juniper berries
250 g	onion
1/4 l	red wine
1/2 l	bullion (preferably beef, but all sorts are fine)
50 g	Honigkuchen (honey cake)
50 g	dark chocolate
1 can	chanterelle



Thai Red Curry



20 min



Liane Makatura

Preparation

- 1** Cook rice according to package.
- 2** Heat the oil in a large saucepan over a medium heat; add the ginger and garlic and sautee (fry + stir) for 30 seconds; Add the curry paste and sautee for 2 min.
- 3** Add the protein [chicken/pork/tofu] and cook for a few minutes, until meat is roughly halfway cooked
- 4** Add the chicken broth and coconut milk, bring to a boil, reduce to a simmer, stir a little and wait for the oil to rise to the surface.
- 5** Add the basil, peppers, onion, carrot, bamboo shoots, and lime/lemon/pineapple juice. You can also add some pineapples. Then simmer for 12 mins or until the meat is cooked through.

Ingredients

2 c	uncooked jasmine rice
2 tbsp	coconut oil
A few dashes	garlic powder
A few dashes	ginger powder
	curry paste
	Protein (pieces of chicken, pork or fried firm tofu)
500 ml	coconut milk
1/2 c	chicken broth (omit for thicker curry)
1/2	red bell pepper, diced
1/2	yellow onion, diced
1-2	carrots, diced
1 can	bamboo shoots, drained
A few dashes	basil (fresh or dried, or both)
1/2	lime or lemon, juiced
1 c	pineapple juice (mango works well too)
2 tbsp	Fish sauce



Asparagus Pasta



10 min



15 min



Liane Makatura

Preparation

- 1 Preheat oven to 200C and prepare the pasta according to bag
- 2 Prep the asparagus as the following: Wash and cut off the bottom; spread into a single layer on aluminium foil; toss them in salt, pepper and olive oil; want all asparagus to be shiny, but not a huge puddle of oil
- 3 Roast in oven for 10-15 minutes depending on how thick they are. 2 cues that they're done (you'll start to smell them, and you can stab them with a fork without any resistance)
- 4 Remove asparagus and cut into short (2-3") pieces; add to pasta
- 5 Add any leftover salt/pepper/oil from the foil into the pasta
- 6 Toss the pasta in another 1-2 tbsp of olive oil, or however much is appropriate.
- 7 Juice a lemon over the pasta, add basil or italian seasoning

Ingredients

1 bag	bowtie pasta [or any other pasta]
1-2 bundles	of asparagus
	Olive oil
	Salt
	Pepper
1 tbsp	1 lemon, juiced
	Basil or italian seasoning



One Pan Salmon and Asparagus with Garlic Herb Butter



10 min



15 min



6



Liane Makatura

Preparation

- 1** Preheat oven to 450°F with oven rack in top third of oven. Line a large rimmed baking sheet with parchment paper and trim paper so edges to fit the pan, otherwise it can char in the oven, especially when broiling.
- 2** In a small bowl, mash together all flavored butter ingredients, mashing and stirring until lemon juice is incorporated into butter then set aside. It takes a couple minutes but it will come together.
- 3** Place salmon filet skin-side-down in the center of your baking pan. Rinse asparagus and break off fibrous ends by holding the base end and breaking it wherever it snaps. Arrange asparagus around salmon, drizzle asparagus lightly with olive oil. Roll asparagus to coat lightly in oil and sprinkle both asparagus and salmon with salt and pepper.
- 4** Spoon and spread 3/4 of butter mixture over salmon. Dot asparagus with remaining herb butter. Scatter with slices of lemon and bake at 450°F for 10–12 mins (smaller 1 1/2 lb thinner fillet will take 10 min and a larger 2 lb fillet will take 12 min), then turn the oven to Broil on High and broil 2 – 3 minutes to give the salmon a golden glow. Bake until salmon is flaky and cooked through.

Ingredients

1,5-2 lb	salmon filet
2 bunches	asparagus (2 lbs)
	Salt and Black Pepper
1 tbsp	Olive Oil, to drizzle asparagus
1/2	large lemon, sliced into rings for garnish
6 tbsp	unsalted butter, softened (85 grams)
2 tbsp	fresh lemon juice (from 1/2 large lemon)
2	garlic cloves, pressed
2 tbsp	fresh parsley, finely chopped, plus more to garnish
1 tsp	salt
1/4 tsp	black pepper



Easy Lo Mein

10 min

15 min

4

Cal 305 kcal

Liane Makatura

Preparation

- 1** In a small bowl, whisk together soy sauce, sugar, sesame oil, ginger and Sriracha; set aside.
- 2** In a large pot of boiling water, cook noodles according to package instructions; drain well.
- 3** Heat olive oil in a large skillet or wok over medium high heat. Add garlic, mushrooms, bell pepper and carrot. Cook, stirring frequently, until tender, about 3-4 minutes. Stir in snow peas and spinach until the spinach has wilted, about 2-3 minutes.
- 4** Stir in egg noodles and soy sauce mixture, and gently toss to combine.

Ingredients

8 oz	lo mein egg noodles
1 tbsp	olive oil
2	cloves garlic, minced
2 c	cremini mushrooms, sliced
1	red bell pepper, julienned
1	carrot, julienned
1/2 c	snow peas
3 c	baby spinach
2 tbsp	reduced sodium soy sauce, or more, to taste
2 tsp	teaspoons sugar
1 tsp	sesame oil
1/2 tsp	ground ginger
1/2 tsp	Sriracha, or more, to taste



Creamy Herb Mushroom Chicken



10 min



15 min



4

Cal 358 kcal



Liane Makatura

Preparation

- 1** This recipe moves fast so prep all of your ingredients prior to turning on the stove. Mince Garlic, chop herbs and thickly slice mushrooms.
- 2** Heat a large heavy skillet over medium heat and add 1/2 Tbsp butter and 1/2 Tbsp oil. Once oil is hot, add thickly sliced mushrooms and season with 1/2 tsp garlic salt. Let mushrooms sizzle about 5 min, stirring occasionally until they are golden brown then remove to a plate.
- 3** Season chicken all over with 1 tsp garlic salt. In the same pan over medium heat, add another 1/2 Tbsp butter and 1/2 Tbsp oil. Add chicken in a single layer and saute about 2 min on each side or until just cooked through.
- 4** Add minced garlic and saute 1 minute, stirring frequently until garlic is fragrant. Add chopped dill, parsley, green onion to the pan and saute/stir another 1 minute to soften herbs.
- 5** Return mushrooms to the pan then stir in 3/4 cup heavy cream. Bring to a light boil and continue to cook 2 min until sauce is slightly thickened then remove from heat. Sauce will thicken more as it cools. Season with more garlic salt, to taste if needed.

Ingredients

1/1 lb	mushrooms rinsed and patted dry
1 lbs	chicken tenders
1 1/2 tsp	garlic salt to taste (divided, plus more to taste)
1 tbsp	butter, divided
1 tbsp	olive oil, divided
1/4 c	chopped fresh dill
1/4 c	chopped fresh parsley
1/4 c	chopped green onion
2	garlic cloves minced
3/4 c	heavy whipping cream



Lachs mit Parmesan-Kräuter-Walnuss-Kruste



20 min



25 min



Leonie Hergeth

Preparation

- 1** Den Lachs abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und eventuell noch vorhandene Gräten mit einer Pinzette entfernen. Die Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen oder mit einer feinen Reibe abraspeln. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie und Salbei abbrausen, trocken schütteln und zusammen mit den Walnüssen haken.
- 2** Zitronenschale, Knoblauch, Kräuter, Nüsse, Parmesan, Meer-salz und Pfeffer mit 1 EL weicher Butter gut vermischen.
- 3** Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen.
- 4** Die Lachsseite auf der Haut in eine ofenfeste, mit Butter ausgestrichene Form legen. Die Kräuter-Nuss-Mischung schön gleichmäßig auf dem Fisch verteilen und mit den Händen leicht andrücken. Die Form in den Ofen schieben und den Fisch etwa 25 Minuten backen.
- 5** Den gut gekühlten Joghurt mit Salz und Pfeffer würzen und zum Lachs servieren.
- 6** Dazu passen Butterkartoffelchen oder ein frisches Baguette und ein kühler Riesling.

Ingredients

800 g	Lachs, mit Haut
1	Zitrone(n), Bio
1	Knoblauchzehe(n)
1 Bund	Petersilie, glatt
1 Zweig	Salbei
60 g	Walnüsse
40 g	Parmesan, frisch gerieben
2 EL	Butter
250 g	Vollmilchjoghurt
	etwas Meersalz und Pfeffer



Vegane Bolognese

10 min

10 min

2 Personen

Leonie Hergeth

Preparation

- 1** Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotte und Sellerie würfeln.
- 2** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch kurz andünsten, dann Karotten, Sellerie, Linsen und Tomatenmark hinzufügen. Kurz anbraten und mit gehackten Tomaten ablöschen.
- 3** Circa 10 min köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Anschließend mit Oregano, Basilikum, Paprikapulver und Chilli würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ingredients

3	SChalotten
1	Knoblauchzehe
1	große Karotte
1 Stange	Staudensellerie
1 EL	Olivenöl
120 g	Rote Linsen
3 EL	Tomatenmark
500 ml	Gemüsebrühe
200 g	gehackte Tomaten
	Gewürze



Couscoussalat mit Pfirsich, Minze und Limetten-Dressing



15 min



2 Personen



Leonie Hergeth

Preparation

- 1** Couscous in Gemüsebrühe zubereiten.
- 2** Pfirsiche und Paprika würfeln. Frische Kräuter klein schnipseln. Alles in eine Schüssel mit dem Couscous.
- 3** Alle restlichen Zutaten zu einer Soße zusammen mixen und mit den anderen Sachen vermengen.

Ingredients

200 g	Couscous
300 ml	Gemüsebrühe (siehe Packung)
1	rote Paprika
3	Pfirsiche
1 gr Handvoll	Minze
1 Handvoll	Petersillie
1	Limette gepresst
2 EL	Ahornsirup
3 TL	Currypulver
3 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer



Bohnen im Speckmantel

⌚ 10 min

✍ Gerda Förster

Preparation

- 1 Cook the beans until they are edible.
- 2 Take 4-5 beans and roll the bacon around them. Take the thread and roll it around the bean and bacon, so that the bacon is fixed. Knot the two ends together.
- 3 Fry the rolls in the pan for some minutes until the bacon is crispy.
- 4 Before eating remove the thread of the bacon.

Ingredients

green beans
bacon
butter for the pan
cotton thread/lisle



Rosemary Roasted Potatoes



8 min



60 min



3-4



Liane Makatura

Preparation

- 1** Preheat the oven to 200°C.
- 2** Cut the potatoes in half or quarters and place in a bowl with the olive oil, salt, pepper, garlic and rosemary; toss until the potatoes are well coated.
- 3** Dump the potatoes on a baking sheet and spread out into 1 layer; roast in the oven for at least 1 hour, or until browned and crisp. Flip twice with a spatula during cooking to ensure even browning.
- 4** Remove the potatoes from the oven, season to taste, and serve.

Ingredients

750 g	small red or white skinned potatoes
30 ml	good olive oil
3/4 tsp	salt
1/2 tsp	freshly ground black pepper
1 tbsp	minced garlic (3 cloves)
2 tbsps	minced fresh rosemary leaves

Link: http://www.foodnetwork.co.uk/recipes/rosemary-roasted-potatoes.html?utm_source=foodnetwork.com&utm_medium=domestic



Käsekuchen



15 min



60 min



Gerda Förster

Preparation

- 1** Eier am Vorabend aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2** Ofen auf 200°C vorheizen.
- 3** Die Butter verrühren, mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier einzeln hinzufügen. Vanillepudding und Grieß hinzufügen, dann Quark, Zitronensaft und Mandarinen.
- 4** Alles in die gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und für 50-60 min backen.

Ingredients

125 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
5	Eier
1 Pck	Vanillepudding
1 EL	Grieß
1 kg	Magerquark
5 EL	Zitronensaft
2 Dosen	Mandarinen



Mohntorte

- 15 min
- 45 min
- 12 Stücke
- Gerda Förster

Preparation

- 1** Aus dem Mehl, 100g Butter, 80g Zucker, 1 Eigelb und dem Salz einen Mürbeteig herstellen und kalt stellen. Die restlichen Eier aus dem Kühlschrank nehmen und einige Stunden warten.
- 2** Die Springform fetten und den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Mürbeteig mit Rand in die 24cm Springform legen und 15 min backen.
- 3** Die restliche Butter (150g) mit dem restlichen Zucker (150g) sehr schaumig rühen. Nacheinander die 5 Eigelbe untermischen, zuletzt den Mohn.
- 4** Die 6 Eiweiße zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.
- 5** Die Mischung auf den gebackenen Mürbeteig füllen und glatt streichen. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 30 min backen.
- 6** Die Mohntorte aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Danach mit Puderzucker besieben.

Ingredients

- | | |
|---------|-----------------------------|
| 200 g | Mehl |
| 250 g | Butter |
| 230 g | Zucker |
| 6 | Eigelbe |
| 1 Prise | Salz |
| 200 gr | gemahlenen Mohn |
| 6 | Eiweiße |
| | Puderzucker zum
besieben |



Möhrenkuchen

- 20 min
- 55-60 min
- 12 Stücke
- Cal 715 kcal
- Gerda Förster

Preparation

- 1 Backofen vorheizen auf Umluft 175°C
- 2 Eigelb mit 230g Zucker sehr schaumig schlagen und mit Zitronenschale würzen. Gemahlene Möhren und dann Mandeln in die Schüssel tun. Speisestärke und Gewürze hinzufügen.
- 3 Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei restlichen Zucker und Salz hinzutun. Den Schnee unter die Teigmasse ziehen. Die Mischung in eine gefettete Springform (26cm) füllen und im vorgeheizten Backofen 55-60 Minuten auf der zweiten Schiene backen.
- 4 Den Marzipan ausrollen auf 26 Durchmesser und auf den Kuchen drauflegen. Danach den Kuchen mit Kuvertüre überziehen. Schlussendlich Figuren auf Marzipan auf die noch weiche Schokolade legen zur Verzierung.

Ingredients

7	Eigelbe
330 g	Zucker
	Zitronenschale
430 g	gemahlene Mandeln
330 g	Möhren
65 g	Speisestärke
1 TL	Zimt (etwas weniger)
1 Prise	Nelke, Kardamom, Salz
7	Eiweiße
1,5 EL	Zitronensaft
wenig	Butter für die Form
	Marzipan als Auflage auf
	den Kuchen und für
	Aussteckfiguren
200 g	Halbbitter Kuvertüre

Hint

Es wird nur eine Ebene mit diesem Rezept gebacken.



Kirschstreusel Fladen

- 40 ml
- 2 h
- 12 pieces
- Tante Johanna

Preparation

- 1** Pour 400g flour into a large bowl, and create dent in the center. Put 1 tablespoon of sugar into the dent. Sprinkle pinch of salt onto the rim of the flour (not in the center!).
- 2** In a separate bowl, combine yeast with 2 tablespoons of sugar; squish, wait, stir. In a saucepan, heat milk to 86F, then add butter.
- 3** Pour the dissolved yeast onto the sugar in the dent, then slowly add the Milk/Butter mix to this bowl, stirring well. After everything is mixed, add flour as needed until workable dough is formed. Knead dough ball until it has bubbles. Put dough into bowl and store in a warm place for 1 hour.
- 4** Create crumbles!!!
- 5** Work dough again. Take 200g of the dough, roll it out and put it onto the greased form. Place cherries on it. Roll out another 75g of dough very thinly and use it as a top for the cherries. Put crumbles onto this top.
- 6** Put into cold oven, and heat it up to minimum 480F. Bake it for 20 to 25 minutes, counting from the point of putting it into the oven. Take out when rim is light brown.

Ingredients

500 g	flour
2 tbsp	sugar
1 pinch	salt
20 g	yeast
300 ml	milk
30 g	butter
2	(tall) glasses of cherries



Crumbles



10 min



Tante Johanna

Preparation

- 1** Heat butter, then mix in sugar; add oats.
- 2** Let it rest for 5 minutes.
- 3** Slowly add flour until the mass is dry. DO NOT knead or stir,
carefully use fork to mix..

Ingredients

150 g	butter
175 g	sugar
200 g	flour
1	handful of ground oats



Pflaumenkuchen

- 20 min
- 2 h
- 12 pieces
- Tante Johanna

Preparation

- 1** Pour 400g flour into a large bowl, and create dent in the center. Put 1 tablespoon of sugar into the dent. Sprinkle pinch of salt onto the rim of the flour (not in the center!).
- 2** In a separate bowl, combine yeast with 2 tablespoons of sugar; squish, wait, stir. In a saucepan, heat milk to 86F, then add butter.
- 3** Pour the dissolved yeast onto the sugar in the dent, then slowly add the Milk/Butter mix to this bowl, stirring well. After everything is mixed, add flour as needed until workable dough is formed. Knead dough ball until it has bubbles. Put dough into bowl and store in a warm place for 1 hour.
- 4** Work dough again, roll it out and put it onto the greased form. Place plums on it.
- 5** Put into cold oven, and heat it up to minimum 480F. Bake it for 20 to 25 minutes, counting from the point of putting it into the oven. Take out when rim is light brown.

Ingredients

500 g	flour
2 tbsp	sugar
1 pinch	salt
20 g	yeast
300 ml	milk
30 g	butter
	plums



Rhabarberkuchen

45 min

35 min

Gerda Förster

Preparation

- 1 Grease baking pan, separate eggs. Make a creamy mixture of butter, 150g of sugar, vanilla sugar and salt.
- 2 In a separate bowl, mix flour and baking powder. Gradually fold this and the milk into the sugar/butter mixture.
- 3 Spread the dough onto the pan. Heat oven to 390F.
- 4 Clean the rhubarb, cut into half inch pieces and mix with nuts.
- 5 Start stirring 5 eggs whites, add 200g sugar gradually and continue stirring until stiff. Fold the rhubarb-nut mix into the cream. Spread this mix onto the dough.
- 6 Bake for 35 minutes at 390F.

Ingredients

175 g	butter
150 g	sugar
1	pack vanilla sugar
1 pinch	salt
5	eggs
250 g	flour
1/2	pack of baking powder (ca 1.5 tsp)
4 tbsp	milk
1 kg	rhubarb
100 g	crushed nuts
200 g	sugar



Apfelkuchen

- 30 min
- 45 min
- 12 pieces
- Gerda Förster

Preparation

- 1** Make a shortcrust of flour, 150g sugar, butter, 1 egg and salt.
Form a ball and let it rest for 2 hours in the fridge.
- 2** Heat oven to 390.
- 3** Take 2/3 of the dough, roll out and use as bottom and rim of the form (create holes in it). Bake for 15 minutes.
- 4** Peel apples, quarter and de-core. Mix with remaining sugar, lemon juice, raisins, nuts, almonds, cinnamon and a little bit of water. Steam for 10 minutes.
- 5** Roll out the remaining dough. Place apple mix in the form and use the rolled out dough as top. Spread 1 egg yolk on the top.
- 6** Bake the cake for another 30 minutes.

Ingredients

- | | |
|---------|--------------------|
| 300 g | flour |
| 250 g | sugar |
| 150 g | butter |
| 2 | eggs |
| 1 pinch | salt |
| 750 g | apples |
| | juice from 1 lemon |
| 1/2 tsp | cinnamon |
| 50 g | raisins |
| 50 g | sliced almonds |
| 50 g | ground hazelnuts |



Zitronenkuchen

- 25 min
- 20 min
- 1 Blech
- Leonie Hergeth

Preparation

- 1** Den Backofen auf 175 – 195°C vorheizen.
- 2** Zuerst die Schale von den 3 Zitronen abreiben, zwei Zitronen davon auspressen.
- 3** Dann Eier und Zucker schaumig rühren. Das Mehl sieben und mit Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und Margarine nach und nach dazugeben. Alles gut mixen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. In den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 20 Min. auf der mittleren Schiene backen.
- 4** Nun aus dem Zitronensaft und dem Puderzucker nach und nach eine Glasur mischen - bitte sehr sparsam mit dem Zitronensaft umgehen, die Glasur muss schön dickflüssig sein.
- 5** Solange der Kuchen noch warm ist, mit einer Gabel überall einstechen. Somit wird er schön saftig, denn die Glasur kann so einsickern. Dann schnell die Glasur auf dem warmen Kuchen verstreichen und auskühlen lassen.

Ingredients

- | | |
|-------|------------------------|
| 350 g | Margarine |
| 350 g | Mehl |
| 350 g | Zucker |
| 1 Pck | Vanillezucker |
| 2 TL | Backpulver, gehäuft |
| 6 | Eier |
| 3 | Zitronen, unbehandelte |
| 300 g | Puderzucker |



American Double Choc Brownies

20 min

20 min

16 oder 32

Cal 160 kcal

Leonie Hergeth

Preparation

- 1** Von der Zartbitterschokolade 200 g mit 120 g Butter zum Schmelzen bringen, verrühren und etwas abkühlen lassen. Die restliche Schokolade zerkleinern (am besten in einem Gefrierbeutel zerbröckeln).
- 2** Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und die lauwarme Schokoladenmasse dazugeben. Die Mehlmischung nach und nach dazusieben und alles vorsichtig zu einem Teig verrühren.
- 3** Jetzt die restlichen Schokoladenstückchen unterheben. Wahlgeweise kann man hier auch eine Hand voll gehackte Walnüsse nehmen.
- 4** Eine Brownies-Backform (ca. 23 x 23 cm) mit der restlichen Butter fetten, den Teig hineingeben und glatt streichen. Dann mit einem Rost auf der mittleren Schiene 20 - 25 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben. Hier muss der richtige Zeitpunkt gefunden werden, damit die Brownies innen noch schön feucht und knatschig sind. Am besten ab 20 Minuten dabeibleiben. Wenn der Rand schön tiefdunkelbraun ist, müssten sie fertig sein.
- 5** Nach dem Abkühlen entweder pur belassen oder mit Vollmilchkuvertüre bestreichen und mit weißer Kuvettüre diagonal streifig verzieren. In 16 Vierecke schneiden, oder in 32 kleinere Rechtecke.
- 6** Sehr gut zum Einfrieren geeignet. Nach dem Einfrieren kurz antauen lassen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren

Ingredients

230 g	Zartbitterschokolade
130 g	Butter
140 g	Mehl
210 g	Zucker
1/2 TL	Backpulver
1/4 TL	Salz
1 Pck	Vanillezucker
3	Eier, Größe M
1 Pkt	weiße oder Vollmilchkuvertüre karamellisierte Walnüsse (optional)



Müslihaufen-Plätzchen

- 30 min
- 20 min
- 2 batches
- Kölln GMBH and Gerda Förster

Preparation

- 1** Heat butter, mix with oats, cool down.
- 2** Mix eggs, sugar, vanilla sugar and baking powder. Add raisins and oats, mix well.
- 3** Place small piles of mix onto greased baking pan. 15 to 20 minutes at 350F.

Ingredients

125 g	butter
250 g	rolled oats
250 g	raisins
2	eggs
100 g	sugar
1	pack vanilla sugar
1/2 tsp	baking powder



Kiffler

- 1,5 h
- 10 min
- 2 batches
- Makatura family

Preparation

- 1** Mix all of the ingredients together (not the filling).
- 2** Chill the dough 2 to 3 hours in the fridge.
- 3** Roll 1/8" (0,3 cm) thick, cut 3" (7,5 cm) squares. Smaller for the rolls, stars are like that.
- 4** Put 1 tbsp filling in the center and fold over (stars, rolls).
- 5** Bake 375° Fahrenheit (190° Celsius) for 12-15 minutes.
- 6** Cool them down and sprinkle them with powdered sugar.

Ingredients

2 c	flour
8 oz	cream cheese
1 c	butter
1/2 tsp	baking powder
	filling (chopped nuts, jam, poppy seeds)
	german version
226 g	cream cheese
227 g	butter



Tigerbutter

🕒 10 min
🕒 1 batch
✍ Taylor

Preparation

- 1 Melt the chocolates.
- 2 Put the dark chocolate at the bottom of the batch. Mix the white one with the peanut butter and put it on top of the dark chocolate.
- 3 Mix the two layers a little bit together and let it rest to cool down.

Ingredients

12 oz	dark chocolate (Konfitüre)
20 oz	white chocolate (Konfitüre)
1 c	peanut butter



Pancakes

5 min

15 min

8

Cal 158 kcal

Liane Makatura

Preparation

- 1** In a large bowl, sift together the flour, baking powder, salt and sugar. Make a well in the center and pour in the milk, egg and melted butter; mix until smooth.
- 2** Heat a lightly oiled griddle or frying pan over medium high heat. Pour or scoop the batter onto the griddle, using approximately 1/4 cup for each pancake. Brown on both sides and serve hot.

Ingredients

1 1/2 c	all-purpose flour
3 1/2 tsp	baking powder
1 pinch	salt
1 tbsp	sugar
1 1/4 c	milk
1	egg
3 tbsp	butter

Link: https://www.allrecipes.com/recipe/21014/good-old-fashioned-pancakes/?internalSource=amp&referringContentType=amp%20recipe&clickId=amp_directions



Apple Dumplings

30 min
 60 min
 6
Cal 899 kcal
 Liane Makatura

Preparation

- 1** Preheat oven to 400°F (200°C). Butter a 9x13 inch pan.
- 2** On a lightly floured surface, roll pastry into a large rectangle, about 24 by 16 inches. Cut into 6 square pieces. Place an apple on each pastry square with the cored opening facing upward. Cut butter into 8 pieces. Place 1 piece of butter in the opening of each apple; reserve remaining butter for sauce. Divide brown sugar between apples, poking some inside each cored opening and the rest around the base of each apple. Sprinkle cinnamon and nutmeg over the apples.
- 3** With slightly wet fingertips, bring one corner of pastry square up to the top of the apple, then bring the opposite corner to the top and press together. Bring up the two remaining corners, and seal. Slightly pinch the dough at the sides to completely seal in the apple. Repeat with the remaining apples. Place in prepared baking dish.
- 4** In a saucepan, combine water, white sugar, vanilla extract and reserved butter. Place over medium heat, and bring to a boil in a large saucepan. Boil for 5 minutes, or until sugar is dissolved. Carefully pour over dumplings.
- 5** Bake in preheated oven for 50 to 60 minutes. Place each apple dumpling in a dessert bowl, and spoon some sauce over the top.

Ingredients

- | | |
|---------|---|
| 1 | recipe pastry for double-crust pie |
| 6 | large Granny Smith apples, peeled and cored |
| 1/2 c | butter |
| 3/4 c | brown sugar |
| 1 tsp | cinnamon |
| 1/2 tsp | nutmeg |
| 3 c | water |
| 2 c | white sugar |
| 1 tsp | vanilla extract |



Martinsweckle und Weckmaenner

- 30 min
- 60 min
- 10
- Jasmin

Preparation

- 1 Hefe mit Milch verruehren. Mit Mehl, Butter, Zucker, Zitronenschale, Eier und Salz verkneten. Aufs doppelte aufgehen lassen.
- 2 Fuer Martinsweckle 90g Teig und fuer Weckmaenner 130g Teig abwiegen.
- 3 Fuer die Martinsweckle Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Backofen auf 50°C aufheizen und dann abschalten. Das abgedeckte Blech fuer ca. 15 – 20 Minuten im geschlossenen Ofen gehen lassen. 1 Tasse Wasser mit in den Ofen stellen. Anschliessend mit einer spitzen Schere SZackenoben einschneiden. Hierfuer die Schere zuvor kurz in Oel tauchen, damit der Teig nicht kleben bleibt.
- 4 Fuer die Weckmaenner Kugeln formen, zu einer Rolle rollen und gleichzeitig fuer den Kopf mit einem Finger ein Teil abtrennen und weiter rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas ruhen lassen. Fuer das Gesicht mit Rosinen Augen in den Teig druecken. Fuer die Arme oberhalb schraeg mit einem Messer einschneiden. Fuer die Beine von unten in der Mitte einschneiden. Arme und Beine vom Koerper weglegen.
- 5 Eigelb mit Wasser verruehren und Weckmaenner und Martinsweckle damit bestreichen.
- 6 Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 7 Backzeit: Martinsweckle: 12 – 13 Minuten oder Weckmaenner: max 15 Minuten

Ingredients

1 kg	Mehl
2 Würfel	Hefe
500 ml	Milch, lauwarm
250 g	Butter, flüssig
160 g	Zucker
1 Pck	Aroma, (Zitronenschale)
2	Ei(er), (Größe XL)
1 Prise	Salz
2	Eigelb etwas Wasser, zum Bestreichen



Osterzopf



30 min



> 60 min



Leonie Hergeth

Preparation

- 1** Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, 1 Teelöffel von dem Zucker und etwas von der lauwarmen Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren und den Vorteig etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Butter oder Margarine in der übrigen warmen Milch zerlassen.
- 2** Übrige Zutaten, außer Rosinen, und die lauwarme Milch-Fett-Mischung zum Hefeteig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach Wunsch Füllung kurz unterkneten. Teig zudeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 3** Optional: Am Vorabend vorbereiten. Dann den Hefeteig mit kalten Zutaten, aber weichem Fett, zubereiten. Hierfür keinen Vorteig anrühren, den Teig etwa 5 Minuten verkneten, dann die Rosinen unterkneten und den Rest zu einer Kugel formen. Die Kugel in der Rührschüssel mit Folie bedeckt in den Kühlschrank stellen. Am Morgen den Teig durchkneten und wie im Rezept beschrieben zum Zopf formen, gehen lassen und backen.
- 4** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 40 cm) rollen. Die Teigstränge auf das Blech legen (Backpapier drunter) und zu einem Zopf flechten. Den Zopf zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (Umluft: etwa 160°C)
- 5** Eigelb mit Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen. Das Blech im unteren Drittel in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 30 Minuten

Ingredients

175 ml	Milch
500 g	Mehl
1 Würfel	Hefe, frische
100 g	Zucker
80 g	Butter
1 Pck	Vanillezucker
1 Pck	Zitrone(n) - Schale, ger.
2	Eier
1 EL	Milch
	Mandel(n), gehobelt
	Hagelzucker
Füllung:	
80 g	Rosinen ODER
200 g	Feigen, Cranberries, Zimt ODER
etwas	Nutella, Erdnussbutter, Zimtaufstrich



Brot

- 5 min
- 60 min
- 8
- Leonie Hergeth

Preparation

- 1** Hefe mit Salz und Zucker mixen und flüssig werden lassen.
- 2** Mehl mit Gewürzen, Samen und Körnern mixen (auch beliebig andere Körner sind möglich).
- 3** Hefemix in Wasser auflösen und zum Mehlmix hinzufügen. Alles verkneten. Solange der Teig noch stark klebrig ist, Mehl hinzufügen.
- 4** Mischung in eine Brotbackform füllen (entweder Backpapier nutzen oder vorher fetten). Mit Wasser bepinseln und noch ein paar Körner drüber streuen.
- 5** In den kalten Ofen Stellen und auf 190°C einstellen. 60 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Danach das Brot sofort aus der Form holen und auskühlen lassen.

Ingredients

400 g	Dinkelmehl
40 g	Leinsamen
80 g	Chia-Samen
40 g	Sonnenblumenkerne
1 EL	optional Gewürze (Koriander, Kümmel, Fenchel)
1/2 Würfel	frische Hefe
350 ml	Wasser, lauwarm
1 TL	Salz
1,5 EL	Zucker



Scones



15 min



20 min



9



Leonie Hergeth

Preparation

- 1** Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2** Das Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen. Die kalte Butter in Stücken mit dem Finger unter das Mehl reiben, bis die Konsistenz von krümeligem Sand entsteht. Alternativ die Butter mit der Küchenmaschine in das Mehl einarbeiten. Das Mehlgemisch zurück in die Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Milch in die Mulde gießen und mit einer Gabel das Mehl unterheben, bis sich der Teig zusammenfügt.
- 3** Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und ebenfalls mit Mehl bestäuben. Kleine Kugeln formen.
- 4** Die Scones auf das Backblech setzen und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene für 15 - 20 Minuten backen.
- 5** Hinweis: Die Zubereitung der ist sehr einfach. Mehl wird mit Backpulver gemischt und anschließend die kalte Butter eingearbeitet. Anschließend wird der Teig mit der Milch nur noch rasch zusammengefügt und nicht geknetet. Dadurch erhalten Scones ihre typische Konsistenz.

Ingredients

300 g	flour
1 EL	sugar
60 g	butter
1	egg (zum bestreichen)
1/2 TL	salt
150 ml	milk
1 EL	baking powder
	Rosinen