

Gesammelte Rezepte

von Bernd Mattern

November 14, 2025

Inhalt

1	Grundrezepte	1
1.1	Hefeteig (süß oder salzig)	1
1.2	Streusel	2
1.3	Grundrezept Quarkblätterteig	3
1.4	Mürbteig oder Knetteig	5
1.5	Grundrezept Brandteig	6
1.6	Grundrezept Blätterteig	7
1.7	Hefeteig	8
2	Rohkost und Salate	9
2.1	Paprikasalat mit Salami	9
2.2	Reissalat	10
2.3	Fenchelrohkost	11
2.4	Bunter Fenchelsalat	13
3	Brotaufstrich	14
3.1	Petersilienpesto	14
3.2	Dattelcreme	15
4	Schnelle Küche	17
4.1	Kräutertoast à la Ida	17
4.2	Pizza Toast	18
4.3	Kräutertoast (Ida)	19
5	Suppen und Eintöpfe	21
5.1	Paprikacremesuppe	21
5.2	Selleriesüppchen	23
5.3	Pikante Tomaten-Käse-Suppe	24
5.4	Vichyssoise	26
5.5	Chili con carne	27
6	Auflauf	28
6.1	Pia (& Lenos) Gemüse Lasagne	28
6.2	Zucchini-Auflauf á la Mami	30
6.3	Zucchini-Auflauf vegetarisch	32
7	Braten	34
7.1	Kaninchen in Pfeffersoße	34
7.2	Rouladen	35
7.3	Schweinebraten	36
7.4	Weihnachtsgans	37
7.5	Lammkeule auf provenzalische Art	39

8 Geflügelgerichte	41
8.1 Putenspießchen mit Erdnusssoße	41
8.2 Hühnerleber-Pfanne	42
8.3 Schnelles Puten-Chili	43
8.4 Hähnchenbrust-Curry	44
9 Fischgerichte	45
9.1 Rollfisch	45
9.2 Gemüsetörtchen mit Lachs	47
9.3 Rotbarsch in Kräutersauce	48
10 Süßspeisen	49
10.1 Pfannkuchen	49
10.2 Quarkstollen	50
10.3 Indischer Milchreis	51
10.4 Apfelstrudel – schnelle Art	52
11 Beilagen	54
11.1 Fladenbrot	54
11.2 Grüne Klöße	56
11.3 gekochte Klöße ala Papa	57
11.4 Rahmchampignons	59
11.5 Spargel	60
11.6 Tiroler Speckknödel	63
11.7 Marinierte Zwiebeln	64
12 Herzhaftige Kuchen	65
12.1 Zwiebelkuchen	65
13 Kuchen, Torten und Gebäck	66
13.1 Nürnberger Busserl	66
13.2 Hildatörtchen	67
13.3 Nürnberger Lebkuchen	68
13.4 Bischofshütchen	69
13.5 Ischler Plätzchen	70
13.6 Spitzbuben	71
13.7 Zimtsterne	72
13.8 Nougatecken	73
13.9 Kirsch-Nuss-Kuchen	74
13.10 Ostpreußischer Pfefferkuchen	75
13.11 Gewürzkuchen	76
13.12 Klassischer Marmorkuchen	77
13.13 Tiroler Schokoladenkuchen	78
13.14 Gefüllte Mandelstangen	79
13.15 Gefüllte Schokoladenhörnchen	80
13.16 Nußstangen	81
13.17 Butterblumen (Butterplätzchen)	82
13.18 Gefüllte Plätzchen	83
13.19 Nußkranz	84
13.20 Oma's Quarktorte	86
13.21 Ottilien Kuchen	87
13.22 Rotweinkuchen	89

13.23 Schoko-Mandel-Plätzchen	91
13.24 Waffeln	93
13.25 Butterplätzchen	94
13.26 Schweizer Fruchtwähen	95
13.27 Orangenschnitten	97
13.28 Feiner Pfefferkuchen	98
13.29 Butter-Mandel-Kuchen	99
13.30 Französischer Orangenkuchen	100
13.31 Windbeutel	101
13.32 Luftige Schnitten	102
13.33 Spritzkuchen	103
13.34 Marzipanschnitten	104
13.35 Gewürzschnitten	105
13.36 Maulwurftorte	106
14 Getränke	107
14.1 Sylvesterpunsch	107
15 Fondue	109
15.1 Würzmischung für Hackbällchen	109
15.2 Geflügelfondue mit Ingwersauce	110
15.3 Hackfleischklößchen-Fondue	112
Index	113

Kapitel 1

Grundrezepte

1.1 Hefeteig (süß oder salzig)

Für 8 Personen | Zubereitungsduer: 90 min

Zutaten:

- 25 g frische Hefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- 300 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Zucker
- 500 g Mehl
- 40 g Zucker (für süße Variante, weglassen bei salziger)
- 1 TL Salz (für salzige Variante etwas mehr)
- 60 g Sanella oder Butter, zerlassen

Anleitung:

1. Hefe in lauwärmer Milch mit 1 Prise Zucker auflösen und 5-10 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
2. Mehl, Zucker (bei süßer Variante), Salz und zerlassenes Fett in eine Schüssel geben.
3. Die Hefemilch dazugeben und alles kräftig zu einem glatten Teig kneten.
4. Teig mit Folie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
5. Dann nochmals durchkneten und nach Belieben weiterverarbeiten (z. B. zu Hefezopf, Kleingebäck, Weißbrot, Butter- oder Obstkuchen).
6. Für salziges Gebäck den Zucker weglassen.
7. Bei Verwendung von Trockenhefe: Inhalt des Päckchens mit 1 TL Zucker und 5 EL lauwärmer Milch (von der Gesamtmenge) verrühren, 15 Minuten gehen lassen und dann wie oben fortfahren.

Notes: Nicht über 60°C erhitzen - Hefe stirbt sonst ab. Teig kräftig kneten, ggf. Küchenmaschine nutzen. Lässt sich 2-3 Monate tiefgefrieren; dafür halbe Hefemenge und etwas mehr Zucker verwenden. Erst nach dem Auftauen gehen lassen.

1.2 Streusel

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 10 min

Zutaten:

- 1 Teil Butter
- 1 Teil Zucker
- 2 Teile Mehl
-
- 1 Teil = 250g für eine großes Blech

Anleitung:

1. Butter erwärmen, aber nicht schmelzen.
2. Alles gleichmäßig miteinander verkneten.
3. Aus dem Teig mit der Hand teelöffelgroße Flocken formen und
4. auf dem Kuchen verweilen.

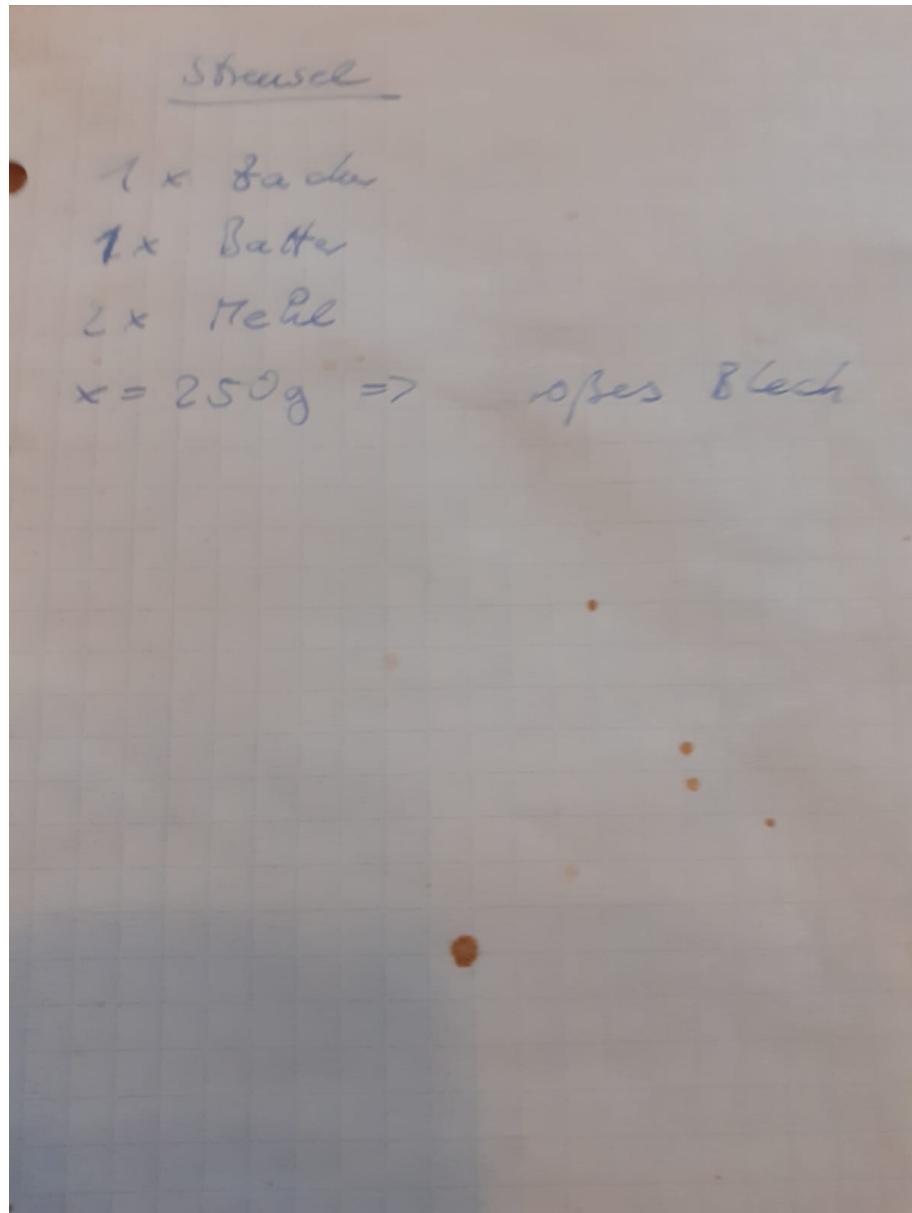


Figure 1.1: Streusel

1.3 Grundrezept Quarkblätterteig

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

- 250 g Magerquark
- 250 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- Salz
- 250 g Sanella, gut gekühlt

Anleitung:

1. Quark in einem Tuch gut ausdrücken.
2. Mehl auf ein Backbrett geben, Backpulver und Salz darüberstreuen.
3. Quark und Sanella daraufgeben und alles gut mit dem Pfannenmesser durchhacken.
4. Schnell zu einem Teig verkneten.
5. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Dann den Teig wie echten Blätterteig in verschiedenen Touren weiter verarbeiten.

Notes: Kann anstelle von Blätterteig für alle Blätterteigrezepte verwendet werden. Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Tage, tiefgefroren 2–3 Monate.

1.4 Mürbteig oder Knetteig

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 10 min

Zutaten:

- Mehl
- Zucker
- Mandeln oder Nüsse
- Ei oder Zitronensaft
- Butter oder Margarine

Anleitung:

1. Mehl sieben, Zucker und Nüsse mischen.
2. Ei oder Zitronensaft in Mulde geben.
3. Butter zugeben, alles verkneten.
4. Kalt stellen.

Notes: Grundteig für viele Backwaren.

1.5 Grundrezept Brandteig

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten:

- 1/4 l Wasser
- 1 Prise Salz
- 50 g Sanella
- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 3–4 Eier
- 1 TL Backpulver

Anleitung:

1. Wasser, Salz, Sanella aufkochen.
2. Mehl auf einmal zugeben, abbrennen.
3. Ein Ei unterrühren, abkühlen lassen.
4. Restliche Eier und Backpulver unterrühren.

Notes: Für Windbeutel, Spritzkuchen geeignet.

1.6 Grundrezept Blätterteig

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 30 min

Zutaten:

- 75 g Mehl
- 200 g Sanella (gut gekühlt)
- 175 g Mehl
- 50 g Sanella
- 100 g Wasser (sehr kalt)
- 1 Prise Salz

Anleitung:

1. 75 g Mehl mit 200 g Sanella verkneten, zu Rechteck ausrollen, kalt stellen.
2. 175 g Mehl, 50 g Sanella, Salz und Wasser zu Teig verkneten.
3. Teig ausrollen, Fettplatte in die Mitte legen, einschlagen.
4. Teig ausrollen, falten, kalt stellen.
5. Touren 4-mal wiederholen, jeweils 15 Min. kühlen.
6. Teig für süße und salzige Backwaren verwenden.

Notes: Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank 2–3 Tage, tiefgefroren 2–3 Monate.

1.7 Hefeteig

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 0 min

Zutaten:

•

Anleitung:

1.

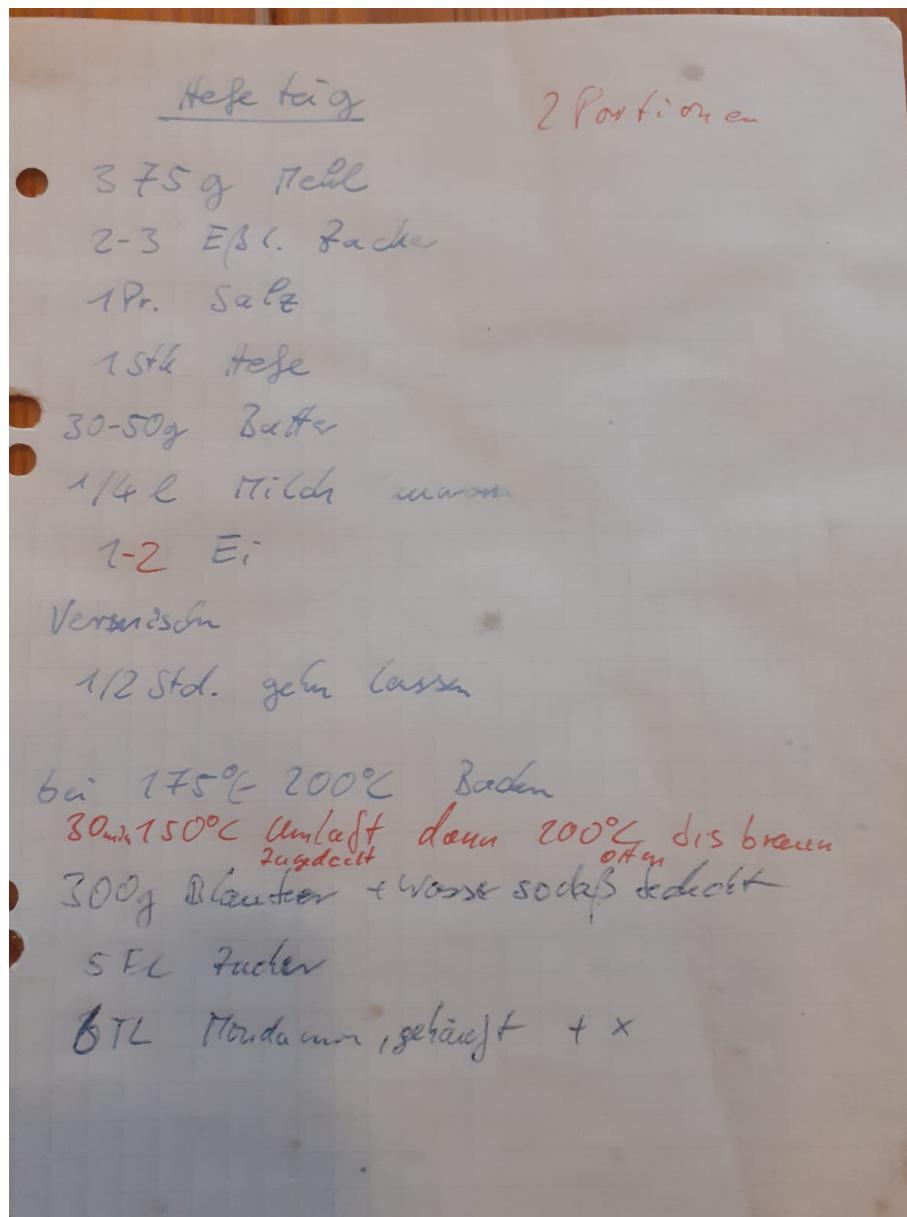


Figure 1.2: Hefeteig

Kapitel 2

Rohkost und Salate

2.1 Paprikasalat mit Salami

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten:

- 4 Paprikaschoten
- 1 große Zwiebel
- 100 g ungarische Salami
- 1 Bund Petersilie
- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Anleitung:

1. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, abtrocknen und in dünne Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Salami in dünne Scheiben schneiden und vierteln.
3. Alles in einer Schüssel mischen. Petersilie waschen, trockentupfen, fein hacken und darüberstreuen.
4. Salat mit Essig, Öl, Pfeffer würzen. Knoblauch schälen, klein schneiden, mit Salz bestreuen, zerdrücken und über den Salat geben.
5. Salat gut durchmischen und 8 Minuten ziehen lassen.

Notes: Frisch servieren, passt gut zu Brot oder als Beilage.

2.2 Reissalat

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

- 1 Tasse Reis
- 1 große Paprika, gewürfelt
- 3 Tomaten, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- Gauda, gestiftet
- Fleischwurst, gewürfelt
- Ananas (Stückchen)
- Curry
- Brühwürfel
- Für die Soße:
 - Ananassaft (aus der Dose)
 - Senf
 - Worchester-Sauce
 - Essig
 - Zwiebeln
 - Maderia
 - Curry
 - Paprika
 - Öl
 - Saure Sahne

Anleitung:

1. 1 Tasse Reis mit Brühwürfel kochen, abtropfenlassen, nochwarm mit Curry mischen
2. Ziehen lassen.
3. Aus Ananassaft, Senf, Worchester-Sauce, Essig, Zwiebeln, Maderia, Curry, Paprika, Öl, Saure Sahne die Sauce herstellen.

Notes: 1 Kaffeetopf als Menge

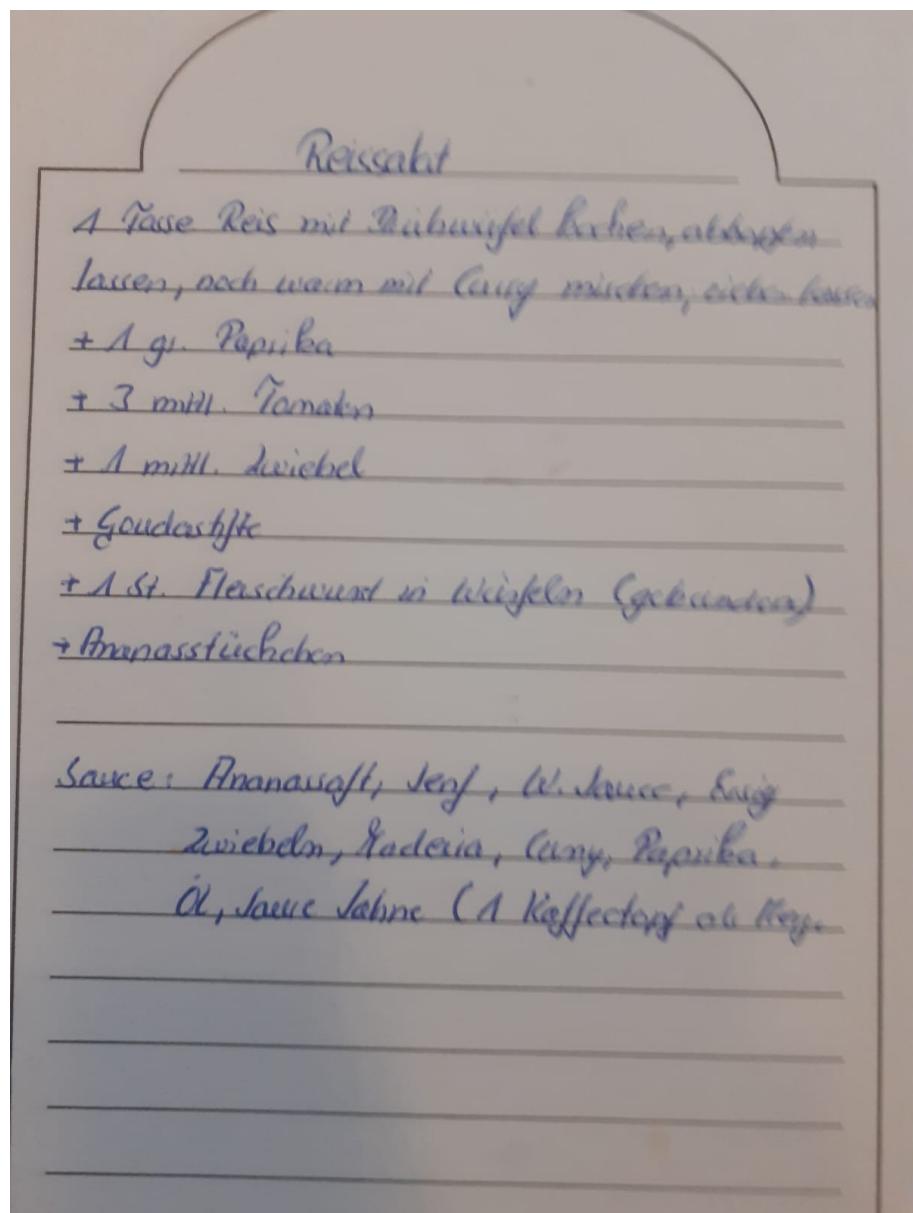


Figure 2.1: Reissalat

2.3 Fenchelrohkost

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 15 min

Zutaten:

- 1 Fenchelknolle
- 2 EL French Dressing
- Pfeffer

Anleitung:

1. Fenchelknolle putzen, waschen, halbieren und ganz fein schneiden.
2. Mit French Dressing und Pfeffer mischen.

3. Etwa 15 Minuten durchziehen lassen.

Notes: Einfach und frisch.

2.4 Bunter Fenchelsalat

Für 3 Personen | Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten:

- 4 Fenchelknollen
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Senf
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Öl
- 1 EL Weinbrand
- 200 g gekochter Schinken
- Basilikum
- Petersilie

Anleitung:

1. Fenchel putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.
2. Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.
3. Zwiebel würfeln, Tomaten brühen, abziehen und achtern.
4. Alles mischen und Marinade aus Salz, Pfeffer, Senf, Zucker, Öl und Weinbrand zubereiten.
5. Über die Zutaten gießen, 10 Minuten ziehen lassen.
6. Schinken und Kräuter untermischen.

Notes: Mit Schinken und Kräutern verfeinert.

Kapitel 3

Brotaufstrich

3.1 Petersilienpesto

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten:

- 1 Bund frische Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 2–3 EL Weißweinessig oder Zitronensaft
- 80–100 ml Olivenöl
- 2–3 EL Mandeln (alternativ Pinienkerne oder Walnüsse)
- 30 g frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Anleitung:

1. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken.
2. Knoblauch schälen und grob zerkleinern.
3. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten (optional) und abkühlen lassen.
4. Petersilie, Knoblauch, Mandeln, Parmesan, Essig, Salz und Pfeffer in einen Mixer oder Mörser geben.
5. Nach und nach das Olivenöl zugeben und alles zu einer glatten, cremigen Paste verarbeiten.
6. Mit Salz, Pfeffer und ggf. etwas mehr Essig abschmecken.
7. In ein sauberes Glas füllen und mit einer dünnen Schicht Olivenöl bedecken, um das Pesto länger haltbar zu machen.

Notes: Passt hervorragend zu Pasta, Kartoffeln, gegrilltem Gemüse oder als Brotaufstrich. Im Kühlschrank mit Öl bedeckt ca. 1 Woche haltbar.

3.2 Dattelcreme

Für 10 Personen | Zubereitungsdauer: 10 min

Zutaten:

- 90g Datteln
- 235g Frischkäse
- 250g Schmand
- 1 TL Currysüppchen
- 1/2 TL Salz
- 1 Messerspitze Sambal Olek

Anleitung:

1. Datteln in einem Mixer zerkleinern und
2. mit den restlichen Zutaten vermischen

Notes: von Felix G.

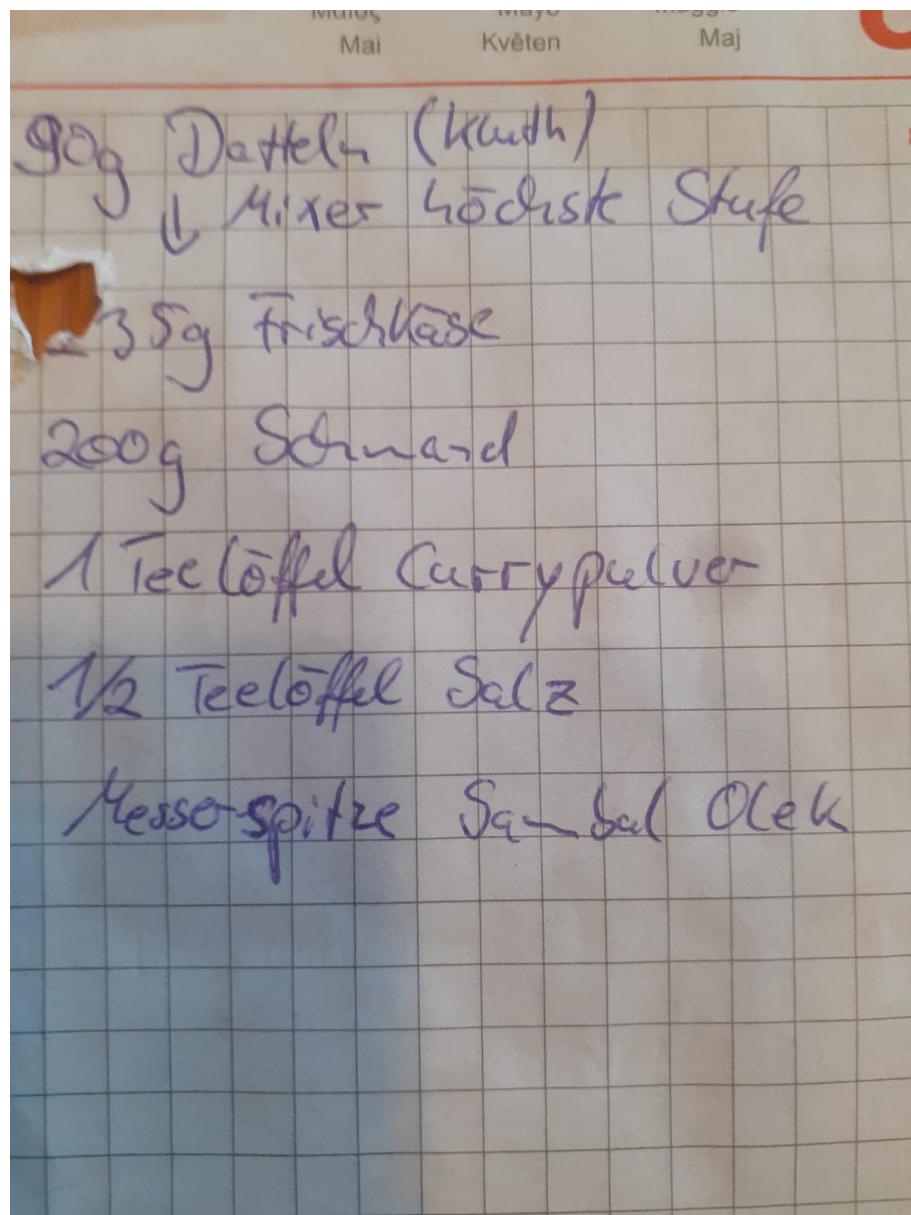


Figure 3.1: Dattelcreme

Kapitel 4

Schnelle Küche

4.1 Kräutertoast à la Ida

Für 2 Personen | Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten:

- 4 Toastscheiben
- 2 Ecken Kräuterschmelzkäse (je ca. 60 g)
- 50 g Butter, geschmolzen
- 150 g gekochter Schinken, klein geschnitten
- Schnittlauch, fein gehackt

Anleitung:

1. Den Kräuterschmelzkäse mit der geschmolzenen Butter verrühren.
2. Den klein geschnittenen Schinken und den gehackten Schnittlauch untermischen.
3. Die Mischung gleichmäßig auf die Toastscheiben streichen.
4. Die Toasts bei 250°C etwa 10-15 Minuten überbacken, bis sie goldbraun sind.

Notes: Schmeckt besonders gut frisch aus dem Ofen. Optional mit etwas Paprikapulver oder Pfeffer würzen.

4.2 Pizza Toast

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten:

- Vollkorntoast
- gekochter Schinken
- Parmigiano
- Oregano
- Thymian
- Pfeffer
- Gauda

Anleitung:

1. Zutaten vermischen
2. Toast mit Mischung bestreichen
3. 7-8min bei 200°C O/U Hitze backen

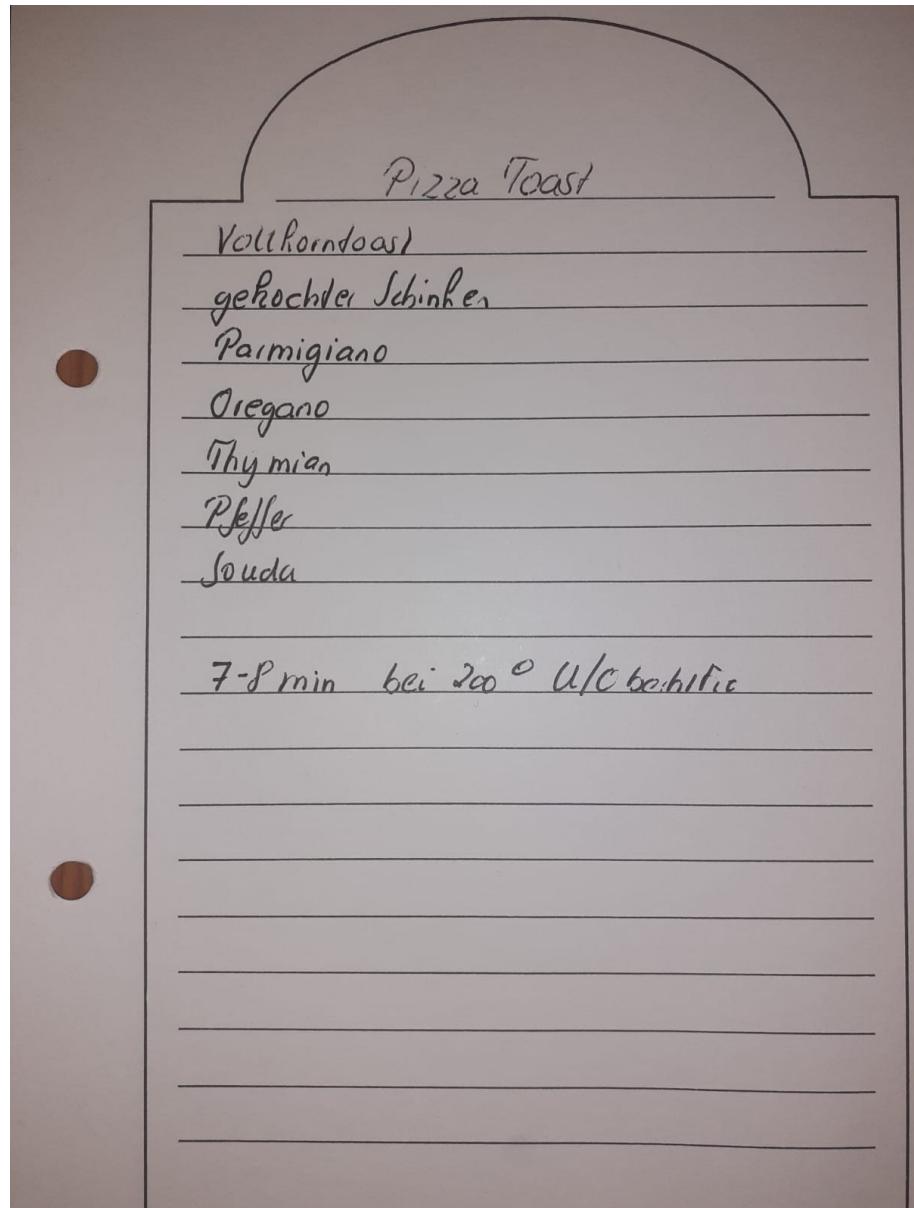


Figure 4.1: Pizza Toast

4.3 Kräuertoast (Ida)

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 0 min

Zutaten:

-

Anleitung:

- 1.

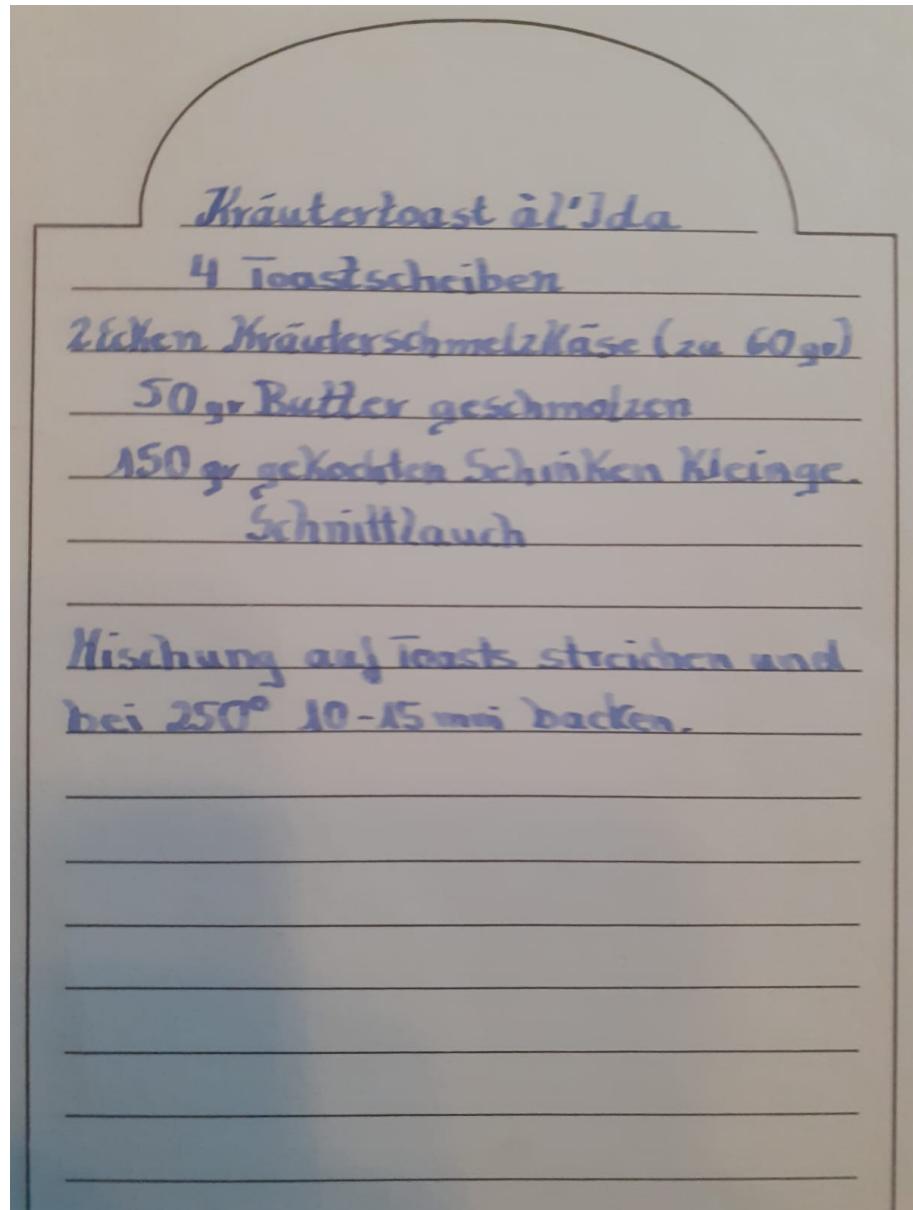


Figure 4.2: Kräuertoast (Ida)

Kapitel 5

Suppen und Eintöpfe

5.1 Paprikacremesuppe

Für 4 Personen | Zubereitungsduer: 40 min

Zutaten:

- 700 g grüne Paprikaschoten
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 1 Rinderbouillon
- 100 g Crème double
- Salz
- Pfeffer
- Chilipulver
- 2 TL Essig
- Paprikawürfel (von 1 Paprikaschote)
- Petersilie

Anleitung:

1. Paprikaschoten waschen, abtrocknen, vierteln und von Stielansätzen, Rippen und Kernen befreien. 1 Schote für die Würfel beiseitelegen, restliche Schoten in Streifen schneiden.
2. Schalotten schälen und klein hacken, Knoblauch pressen.
3. Butter in einem Suppentopf erhitzen, Schalotten glasig braten, Knoblauch dazugeben und Paprikastreifen 5 Minuten mitbraten.
4. Mit Rinderbouillon ablöschen, zugedeckt 20 Minuten leicht kochen lassen.
5. Die gegarten Paprikastreifen pürieren, zurück in den Topf geben, Crème double einrühren.
6. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Essig abschmecken, erneut erhitzen.

7. Mit Paprikawürfeln und Petersilie garnieren. Dazu passt frisches Brot mit Butter.

Notes: Die Suppe kann je nach Geschmack mit mehr Chilipulver scharf abgeschmeckt werden.

5.2 Selleriesüppchen

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

- 1 Stauden Bleichsellerie
- 1/2 Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- etwas Butter
- etwas Mehl
- 2 gekochte Kartoffeln

Anleitung:

1. Aus Sellerie und Zitrone einen Sud dochen und abseihen
2. Helle Einbrenne aus Zwiebel, Butter und Mehl herstellen
3. mit dem Sud aufgießen und
4. die Kartoffeln zugeben

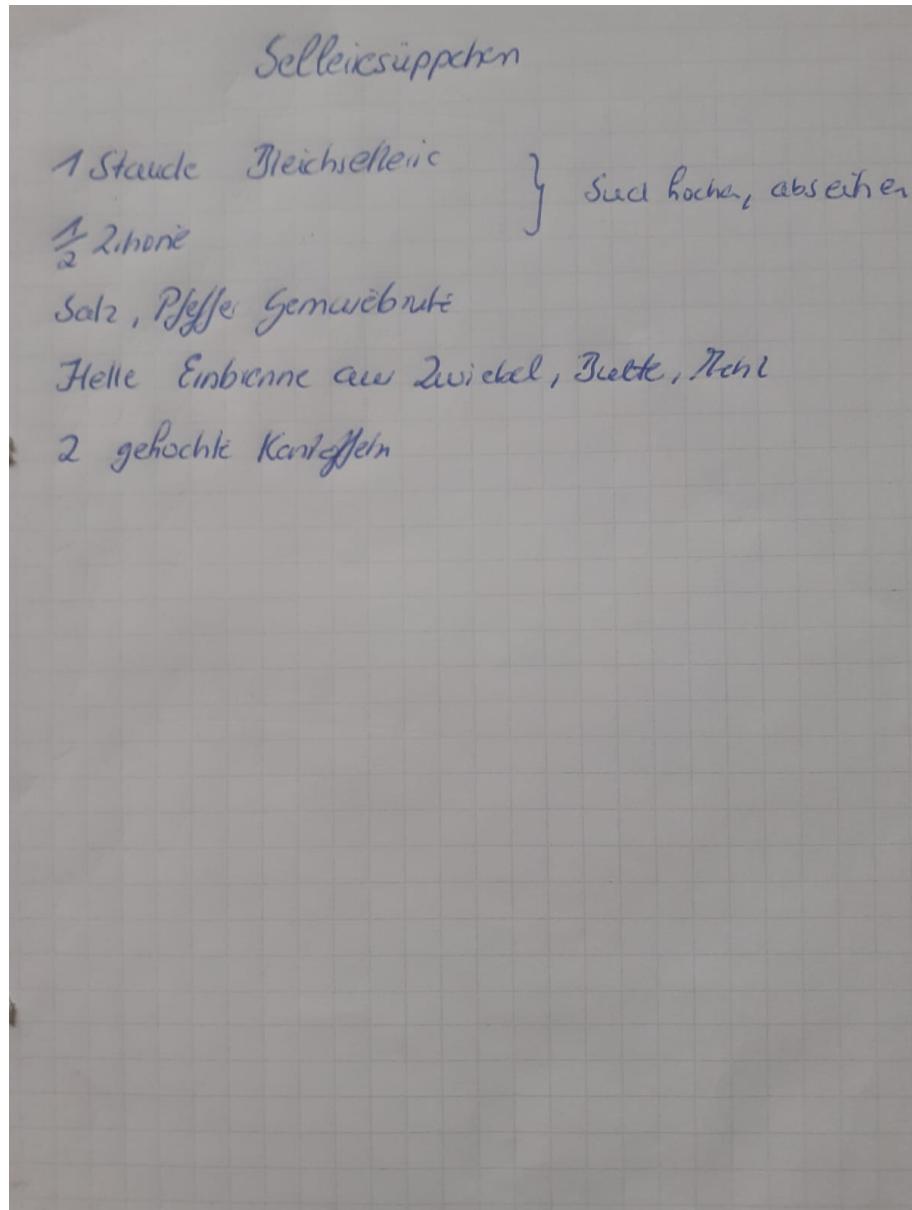


Figure 5.1: Selleriesüppchen

5.3 Pikante Tomaten-Käse-Suppe

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 50 min

Zutaten:

- 1 kg Fleischtomaten
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 4 EL Öl
- 1 TL Sambal Oelek (scharfe Würzpaste)
- 1 Knoblauchzehe
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 2 EL ungesalzene Sesamsamen
- 2 Scheiben Toastbrot
- 100 g würziger Edelpilzkäse

Anleitung:

1. Tomaten über Kreuz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten und ohne Stielansatz würfeln.
2. Zwiebeln hacken.
3. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel glasig dünsten, Tomatenstücke zugeben.
4. Mit Sambal Oelek würzen, zugedeckt bei milder Hitze ca. 20 Minuten kochen.
5. Toastbrot würfeln, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
6. Edelpilzkäse würfeln und unter die Suppe rühren.
7. Mit Sesamsamen bestreuen und servieren.

Notes: Handschriftliche Notiz: 'Lecker! Aber süßer abschmecken, 8-10 min länger kochen. Ideal für Einladung!' Tipp: Wenn Sie sich das Häuten der Tomaten sparen möchten, fertige Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen.

5.4 Vichyssoise

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

- 250 g zarte Lauchstangen
- 200 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL frische Majoranblättchen
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 l Hühnerbrühe
- 150 g Schmand (24% Fett)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1-2 EL Zitronensaft
- einige Tropfen Tabasco

Anleitung:

1. Lauch putzen, waschen, ein kleines Stück in Frischhaltefolie wickeln und kühlen. Restlichen Lauch in feine Ringe schneiden.
2. Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Öl erhitzen, Lauch und Kartoffeln darin andünsten. Knoblauch dazupressen, Majoran einrühren.
4. Wein und Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
5. Suppe pürieren, Schmand einrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Tabasco abschmecken.
6. Über Nacht kühl stellen, am nächsten Tag nochmals durchrühren und abschmecken.
7. Den gekühlten Lauch in Ringe schneiden und auf die Suppe streuen.

Notes: Handschriftliche Notiz: '15.11.2008 mit Sherry + etwas Sahne'. Tipp: Lauchcreme schmeckt auch heiß ausgezeichnet. Variante: Statt Schmand kann Crème fraîche oder Sahne verwendet werden.

5.5 Chili con carne

Für 8 Personen | Zubereitungszeit: 150 min

Zutaten:

- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 250 g Möhren
- 200 g Sellerie
- Paprika
- 750 g Tomaten
- 4 EL Öl
- 500 g Rinderhack
- 1/4 l Rotwein
- 1/4 l Brühe
- Thymian
- Chilipulver
- Salz, Pfeffer
- Kidneybohnen
- frische Kräuter

Anleitung:

1. Gemüse hacken, Tomaten häuten.
2. Hackfleisch anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben.
3. Gemüse und Tomaten einrühren.
4. Mit Wein und Brühe ablöschen, würzen.
5. 1-1,5 Std. schmoren, Bohnen zugeben, weitere 15 Min. kochen.

Notes: Lecker, aber mild – nachwürzen!

Kapitel 6

Auflauf

6.1 Pia (& Lenos) Gemüse Lasagne

Für 3 Personen | Zubereitungsduer: 60 min

Zutaten:

- Für rote Soße:
 - Öl
 - 2 Knoblauchzehen, gepresst
 - 1 große Zwiebel, geschnitten
 - 2 Paprika, gewürfelt
 - 2 Möhren, gewürfelt
 - passierte Tomaten
 - Schlagsahne
 - Chili-Pulver
 - Curry-Pulver
 - Kräutern der Provence
- Für grüne Soße:
 - TK-Spinat
 - Frischkäse, ca. 100g
 - Hirtenkäse, gewürfelt
 - Salz
 - Pfeffer
 - Muskatnuss
- Weitere Zutaten:
 - Gauda, Mozzarella
 - Lasagneplatten

Anleitung:

1. Für die rote Soße:
 2. gewürfeltes GEMüse in Öl anbraten,
 3. mit Chili, Curry & Kräutern der Provence würzen.
 4. Tomaten hinzugeben, aufkochen, Hitze reduzieren,
 5. Sahne hinzugeben, ein wenige köcheln lassen.
 6. Abschmeckenm bis die Soße ein bisschen zu scharf ist.
7. Für die grüne Soße:
 8. Spinat auftauen, evtl. abtropfen,
 9. mit Frischkäse zum Kochen bringen.
10. Hirtenkäse hinzugeben und weich werden lassen.
11. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
12. Gauda reiben
13. Mozzarella ein Scheiben schneiden.
14. Lasagne wie folgt schichten. grün -> rot -> Platten -> wiederholen
15. mit Platten -> rot -> Käse abschließen
16. Bei 180°C Umluft backen bis der Käse eine Kruste gebiltet hat.

Notes: Backzeit ca. 20-25min

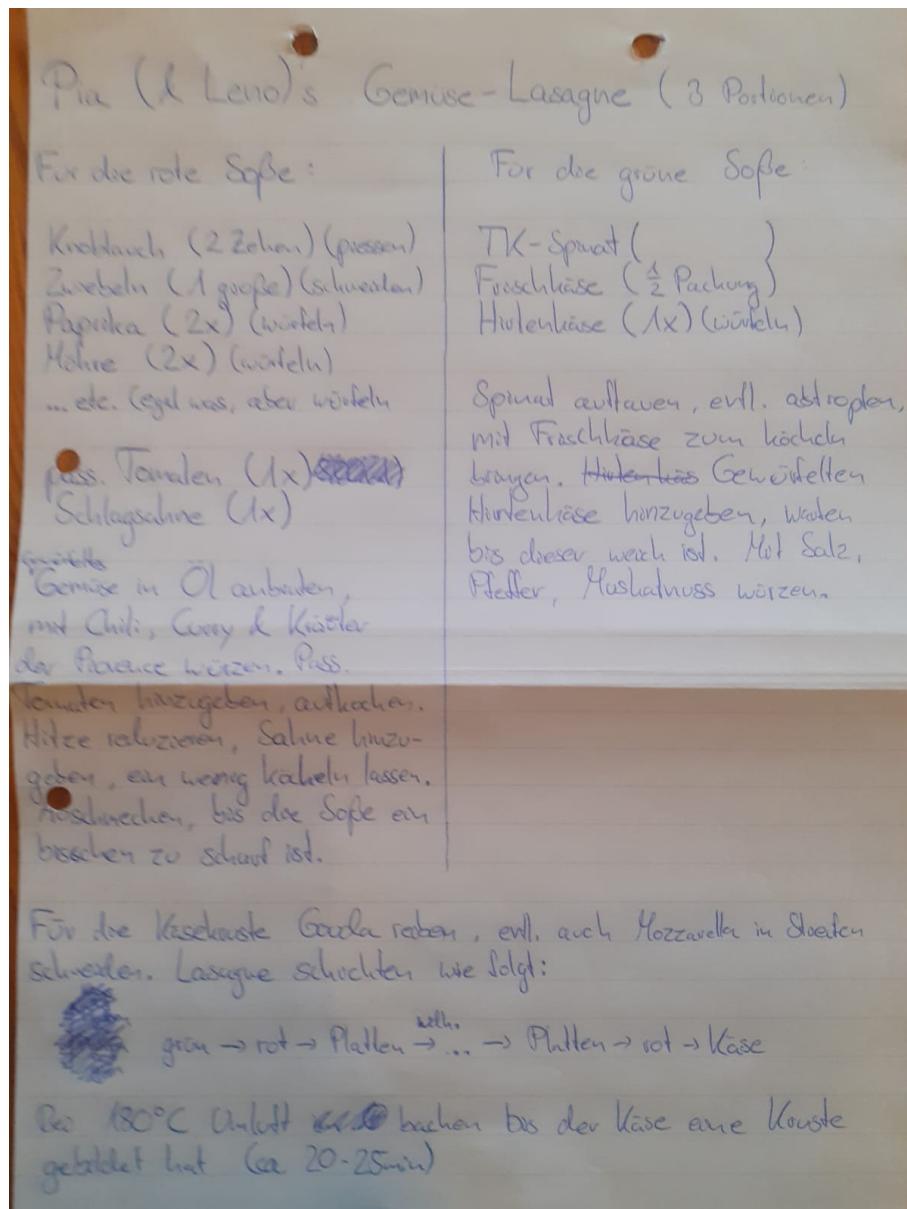


Figure 6.1: Pia (& Lenos) Gemüse Lasagne

6.2 Zucchini-Auflauf á la Mami

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

- 250g Hackfleisch
- Zucchini
- Tomaten
- Zwiebeln
- 1 Ei
- geriebener Käse

- Knoblauch
- Chili
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Semmelbrösel
- Butter

Anleitung:

1. Hackfleisch, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln anbraten, dämpfen
2. Ei, geriebener Käse, Knoblauch, Chili, Petersilie, Salz, Pfeffer untermischen.
3. mit Semmelbrösel und Bitter bestreuen
4. 45min bei 220°C überbacken.

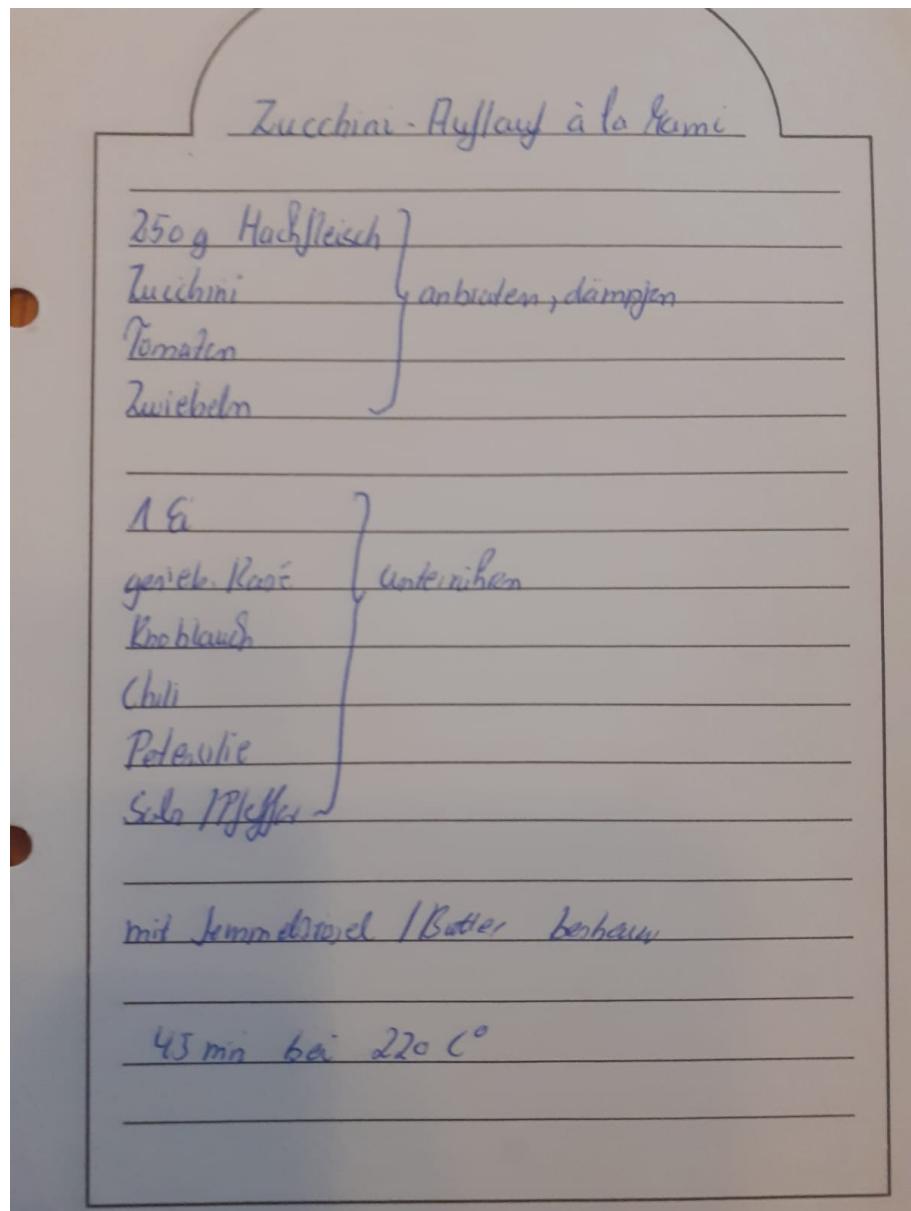


Figure 6.2: Zucchini-Auflauf á la Mami

6.3 Zucchini-Auflauf vegetarisch

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 30 min

Zutaten:

- Zucchini
- Lauchzwiebeln
- Tomaten + - mark
- Champignons
- 299g Feta
- Salz

- Pfeffer
- Thymian
- Knoblauchöl

Anleitung:

1. Zucchini aushölen, salzen und pfeffern
2. Gemüse inkl. Zucchinirest anbraten und würzen
3. zuletzt Käse in Würfeln zugeben
4. ggf. gefüllte Hälfte mit dünnen Käsescheiben belegen
5. 20-30 min bei 180°C Umlauf backen

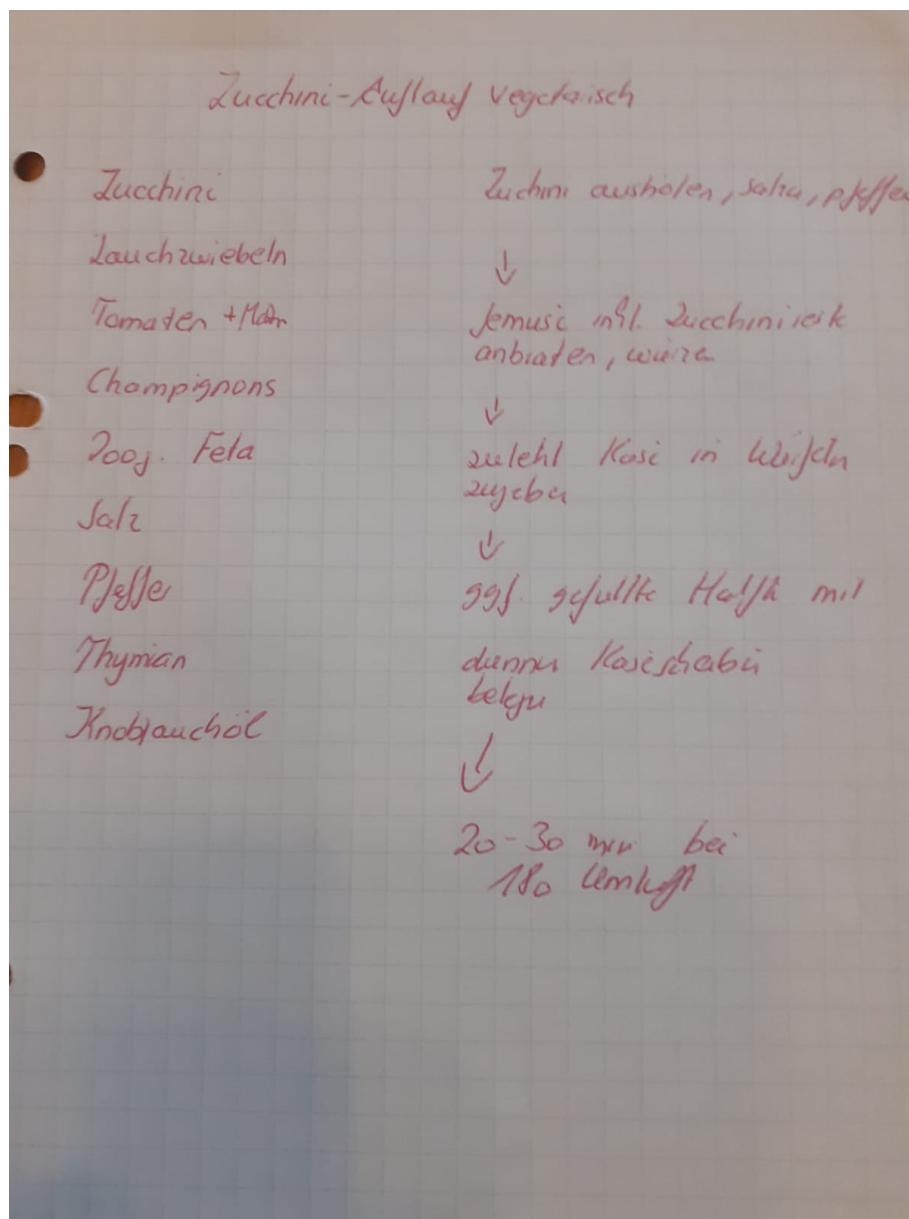


Figure 6.3: Zucchini-Auflauf vegetarisch

Kapitel 7

Braten

7.1 Kaninchen in Pfeffersoße

Für 4 Personen | Zubereitungsduer: 120 min

Zutaten:

- 1 Kaninchen
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 700 ml heißes Wasser
- 100 ml süße Sahne
- 1 EL Mehl
- 2 EL grüner Pfeffer

Anleitung:

1. Kaninchen waschen, trockentupfen und in portionsgerechte Stücke zerteilen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Butterschmalz erhitzen und Kaninchenstücke von allen Seiten anbraten.
3. Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und zum Fleisch geben, kurz mit anbraten.
4. Mit heißem Wasser ablöschen und Kaninchen ca. 1-1,5 Stunden schmoren lassen.
5. Kaninchenstücke herausnehmen, warm halten. Fond durch ein Sieb gießen und aufkochen.
6. Sahne und Mehl verquirlen, Fond damit binden. Grünen Pfeffer zugeben und Kaninchen in der Soße servieren.

Notes: Die Soße kann nach Belieben mit mehr Pfeffer abgeschmeckt werden.

7.2 Rouladen

Für 2 Personen | Zubereitungszeit: 120 min

Zutaten:

-

Anleitung:

1.

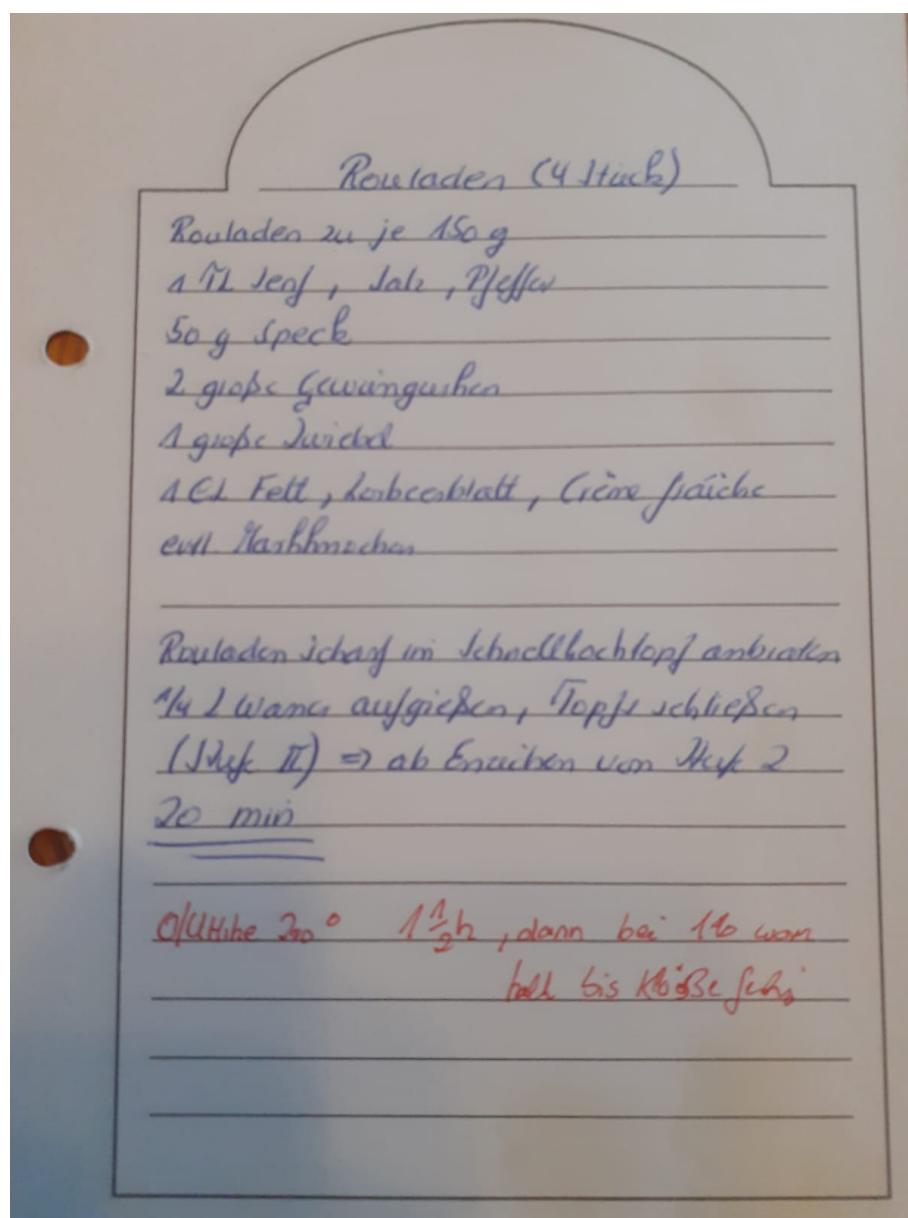


Figure 7.1: Rouladen

7.3 Schweinebraten

Für 5 Personen | Zubereitungszeit: 180 min

Zutaten:

- 1kg Schweinebraten (nicht zu mager)
- Salz
- Pfeffer
- Fett zum anbraten
- 2 Lorbeerblätter
- einige Pfefferkörner
- einige Wacholderbeeren
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel, grob geschnitten
- etwas Beifuß

Anleitung:

1. Fleisch salzen und pfeffern und
2. in Fett rundum anbraten
3. Zwiebel zugeben und mitröten
4. Mit Wasser ablöschen
5. Gewürze zugeben
6. Braten in die vorgezeigte Röhre schieben (ca. 220°C)
7. ca. 1,5 - 2h garen
8. Dazwischen öfter begießen
9. evtl. mal wenden
10. Braten rausnehmen, warmstellen
11. Soße durchseihen, evtl. ergänzen
12. abschmecken
13. etwas sämig machen

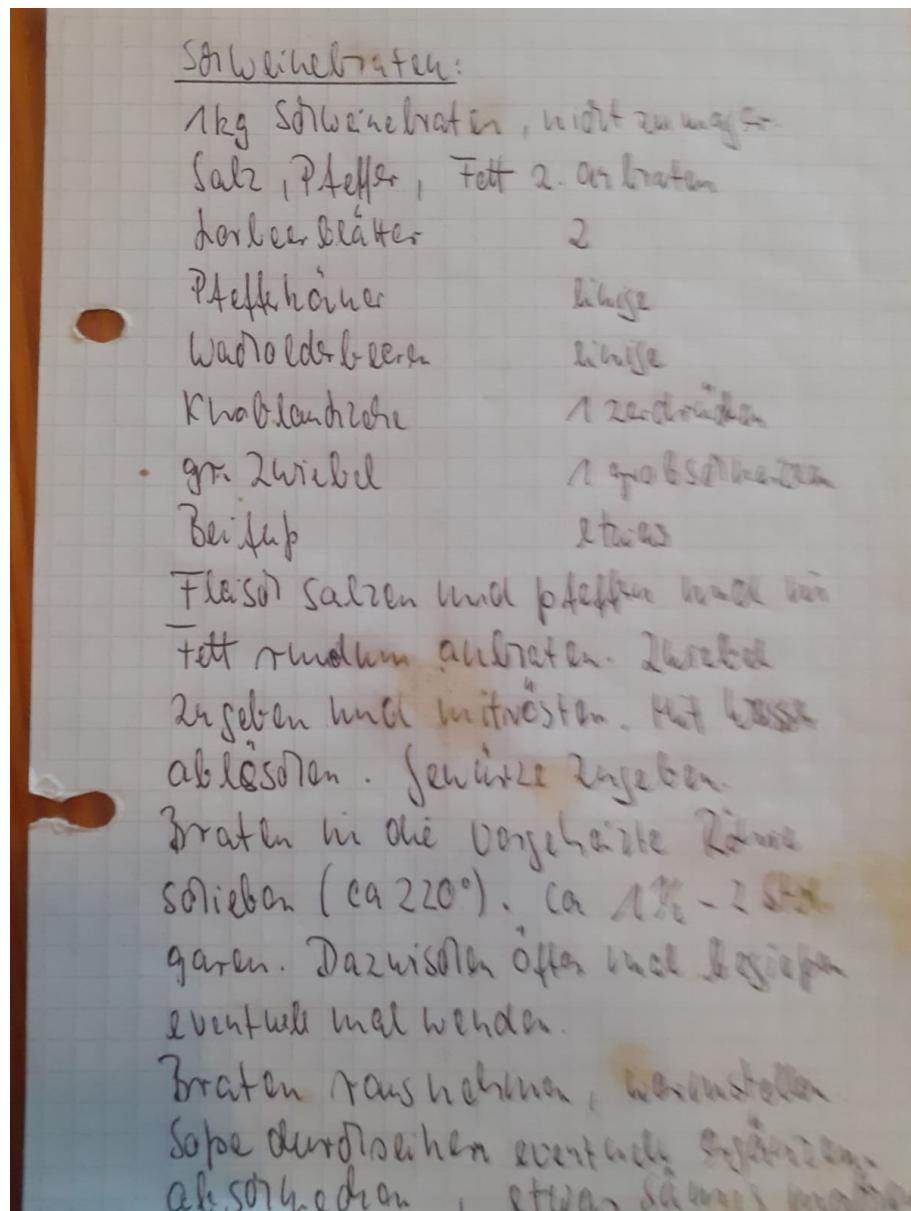


Figure 7.2: Schweinebraten

7.4 Weihnachtsgans

Für 6 Personen | Zubereitungsduer: 300 min

Zutaten:

- 1 Gans (ca. 4kg)
- 1 Liter Wasser
- 2 Äpfel, in Spalten
- 1 Zwiebel, grob schneiden
- 2 Stengel Beifuß

Anleitung:

1. Von der Gans die Flügel entfernen.
2. Gans innen und außen kräfig salzen und pfeffern.
3. Mit Äpfel, Zwiebel und Beifuß füllen und
4. alle Öffnungen zunähen.
5. Mit der Brust nach unten in den Bräter auf den Einsatz legen.
6. Gans mit kochendem Wasser übergießen und
7. 1-1,5h zugedeckt kochen.
8. Anschließend die Gans in die heiße Röhre geben. (nicht zudecken)
9. Man brät die Gans in dem man sie ab und zu begießt.
10. Ist die obere Seite braun, dreht man sie um und brät sie so fertig.
11. (Insgesamt 1,5 - 2h)
12. Letzte Viertelstunde die Gans nicht mehr begießen. Man spritzt etwas kaltes Wasser darauf, dann brät die Haut hart.
13. Gans herausnehmen und warmstellen.
14. Vor der Soße je nach Geschmack das Fett entfernen, evtl. den Rest mit Wasser ergänzen und etwas sämig machen.

Notes: Falls die Gans gefroren ist 24h vorher bei Raumtemperatur auftauen. Flügel mit dem Kragen und den Innereien zu einer Suppe kochen.

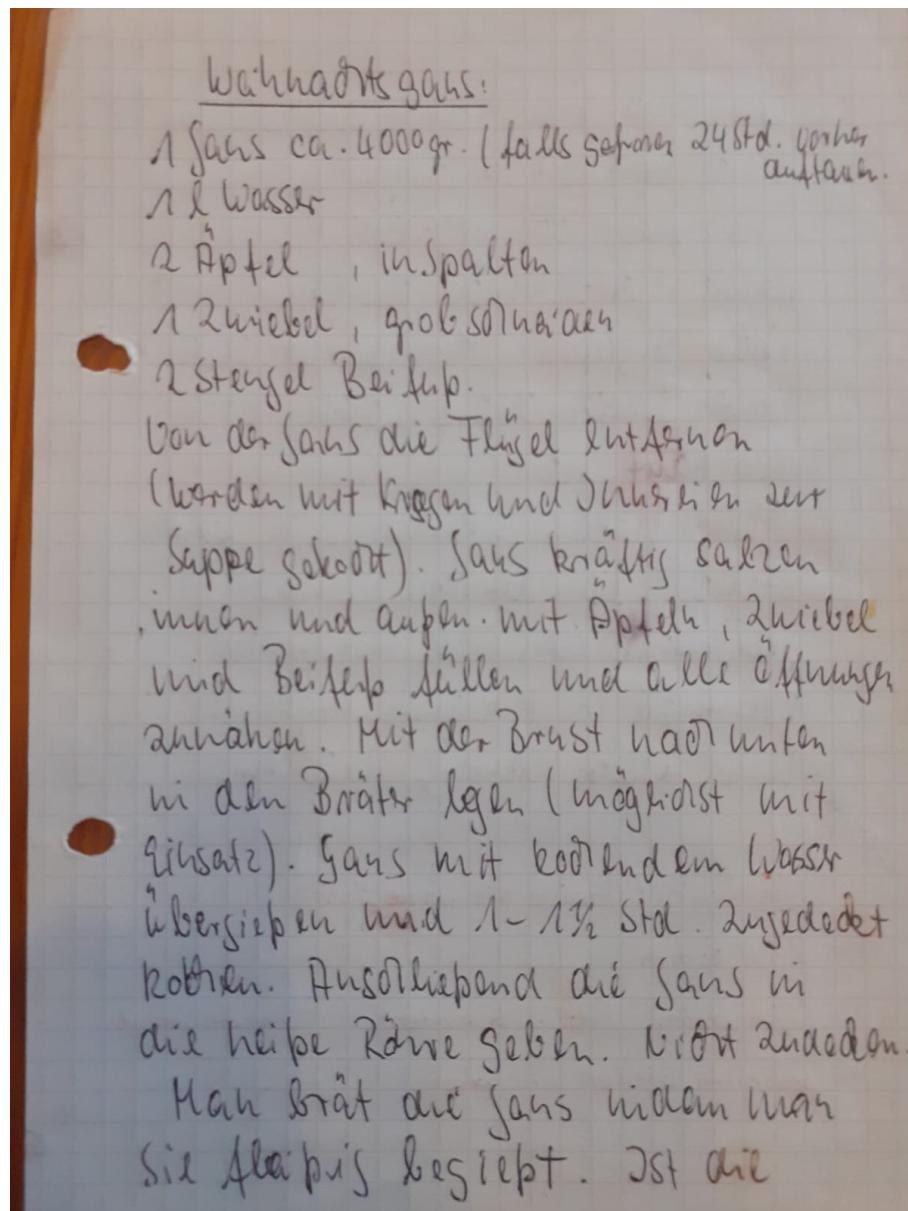


Figure 7.3: Weihnachtsgans

7.5 Lammkeule auf provenzalische Art

Für 5 Personen | Zubereitungsduer: 240 min

Zutaten:

- 1 Lammkeule (ca. 2 kg)
- Salz und Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Rosmarin
- 200 ml Rotwein und 400 ml Brühe
- 50 g kleine festkochende Kartoffeln

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig

Anleitung:

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Lammkeule waschen, trockentupfen und würzen.
2. Knoblauchzehen abziehen, in Stifte schneiden und mit Rosmarin in die Keule stecken.
3. Lammkeule in eine Fettfangschale legen und auf der zweiten Schiene ca. 1 Stunde braten.
4. Nach und nach Rotwein und Brühe angießen.
5. Kartoffeln waschen und schälen, Schalotten abziehen. Beides auf dem Backblech verteilen.
6. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, darüber Olivenöl geben.
7. Weitere 45 Minuten braten. Zur Bindung Honig über die Lammkeule streichen.
8. Lammkeule mit Gemüse und Kartoffeln anrichten. Dazu z. B. grüne Bohnen und Bohnenböhnchen.

Notes: Honig sorgt für eine feine Glasur. Gemüse kann nach Wunsch variiert werden.

Kapitel 8

Geflügelgerichte

8.1 Putenspießchen mit Erdnusssauce

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

- 1 Paprikaschote (rot)
- 1 Paprikaschote (gelb)
- 1 Paprikaschote (grün)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 EL Öl
- schwarzer Pfeffer
- 12 Putenspießchen (fertig aus dem Tiefkühlregal)
- 2 EL Erdnusscreme
- 1 TL Zitronensaft
- Sesamsamen zum Bestreuen

Anleitung:

1. Paprikaschoten putzen, waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden.
2. Frühlingszwiebeln putzen und waschen.
3. Paprikastreifen und Frühlingszwiebeln in Öl anbraten.
4. Putenspießchen dazugeben und unter Wenden 8 Minuten braten.
5. Erdnusssauce aus Erdnusscreme, Zitronensaft, Salz und Wasser anrühren, kräftig kochen.
6. Gemüse und Fleisch auf Spieße stecken, mit Erdnusssauce beträufeln.
7. Mit Sesamsamen bestreuen und sofort servieren.

Notes: Raffiniert und schnell zubereitet.

8.2 Hühnerleber-Pfanne

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 35 min

Zutaten:

- 300 g frische Hühnerleber
- 2 cl Sherry (ursprünglich Portwein)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
- 1 Schuss trockener Rotwein
- 125 g Sahne

Anleitung:

1. Hühnerleber in etwa 1 cm breite Stücke schneiden, mit Sherry begießen und kurz ziehen lassen.
2. Schalotten, Knoblauch und Petersilie fein hacken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und die Hälfte der Petersilie anbraten.
4. Butter in der Pfannenmitte zerlassen, Hühnerleber portionsweise darin unter Rühren anbraten.
5. Alles mischen, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und grünem Pfeffer würzen.
6. Den aufgefangenen Sherry, Rotwein und Sahne angießen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.
7. Mit restlicher Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Notes: Beilage: Baguette oder Toast. Handschriftliche Notiz: 'Stark! 12.01.02 als Hauptgericht für zwei.'

8.3 Schnelles Puten-Chili

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 35 min

Zutaten:

- 600 g Putenbrust
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL Öl
- Pfeffer
- Chilipulver
- Frühlingszwiebeln
- Kidneybohnen
- Tomatenmark
- Hühnerfond
- Salz

Anleitung:

1. Putenfleisch würfeln, marinieren.
2. Zwiebeln hacken, Bohnen abtropfen.
3. Fleisch anbraten, Bohnen und Tomatenmark zugeben.
4. Mit Fond angießen, 15 Min. garen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Notes: Schnell & lecker, wieder machen!

8.4 Hähnchenbrust-Curry

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 50 min

Zutaten:

- Hähnchenbrustfilets
- Zwiebel
- Knoblauch
- Ingwer
- Öl
- Kurkuma
- Koriander
- Kreuzkümmel
- Cayennepfeffer
- Hühnerbrühe
- Joghurt
- Sahne
- Tomaten
- Petersilie
- Zitrone

Anleitung:

1. Fleisch würzen, anbraten.
2. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer dünsten, Gewürze zugeben.
3. Mit Brühe ablöschen, Joghurt und Sahne einrühren.
4. Tomaten und Petersilie zugeben, 20 Min. garen.
5. Mit Zitronenschnitzen servieren.

Notes: Super-mega-lecker!

Kapitel 9

Fischgerichte

9.1 Rollfisch

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 60 min

Zutaten:

- 1 Goldbarschfilet (200g)
- 1 Tomate
- 1 kleine Zwiebel
- 1/2 Apfel
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Tomatenmark
- Butter
- Öl

Anleitung:

1. Fischfilets:
2. waschen,
3. abtufen,
4. mit Zitronensatz beträufeln und
5. danach aufeinandergelegt 1/2h ziehen lassen
6. Tomaten:
7. brühen, häuten und in dicke Scheiben schneiden
8. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden

9. Äpfel schälen, grob raspeln
10. Feuerfeste Form einfetten
11. Schichtung in Feuerfeste Form:
12. Tomaten - Zwiebeln - Äpfel - Salz/Pfeffer
13. Fischfilets: leicht saltzen/pfeffern und mit Tomatenmark bestreichen
14. Butterflocken, gehackte Petersilie
15. -> rollen
16. keine Flüssigkeit zugeben;
17. mit gefetteten Pergamentpapier abdecken
18. 20min bei 200°C im vorgeheizten Ofen garen

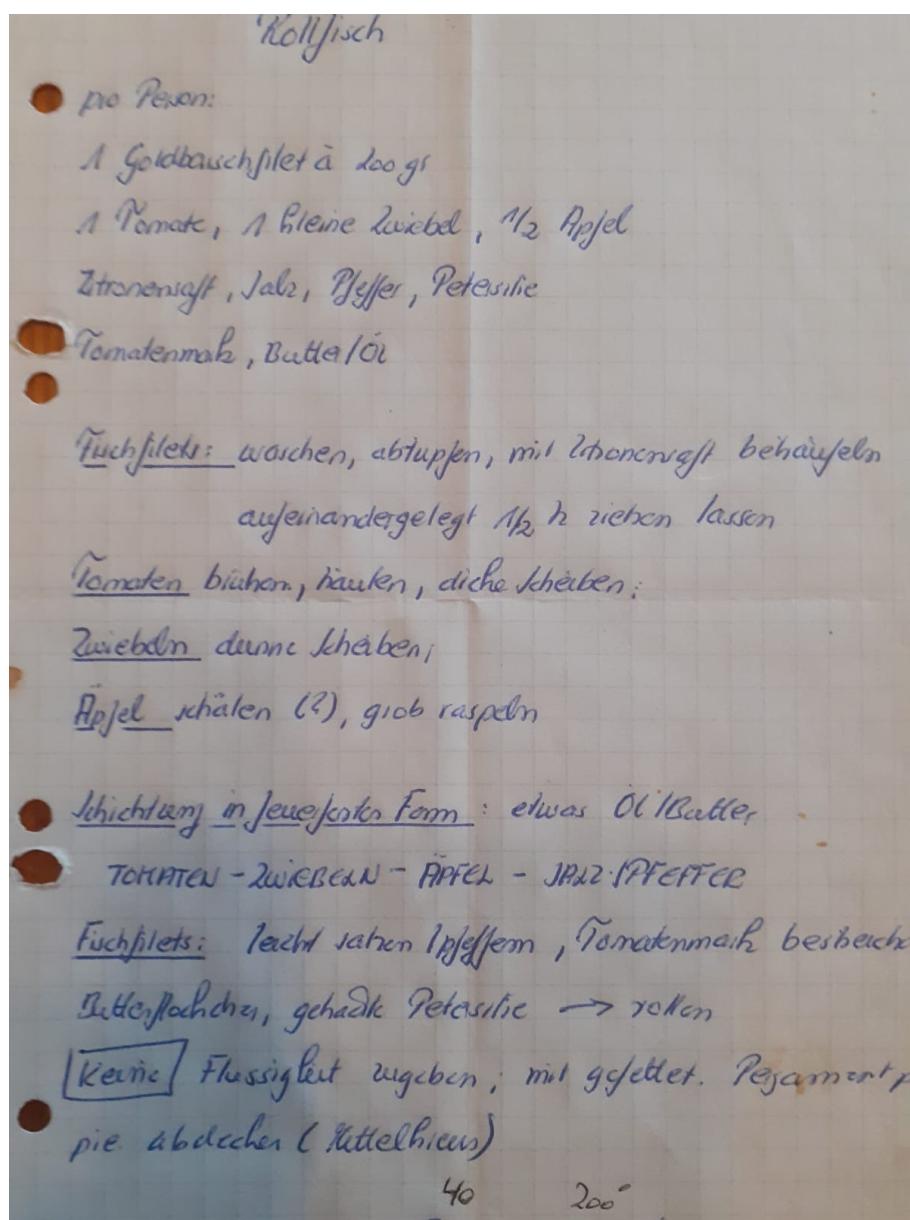


Figure 9.1: Rollfisch

9.2 Gemüsetörtchen mit Lachs

Für 12 Personen | Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten:

- 3 Zucchini
- 6 mittelgroße Möhren
- 500 g Champignons
- 60 g Emmentaler Käse
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl (kaltgepresst)
- 100 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Instant-Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 100 g frischer Lachs

Anleitung:

1. Gemüse und Käse mit der Trommel des Gemüseschneiders grob zerkleinern.
2. Mehl, Gemüsebrühe und Gewürze mit dem Flachrührer unterrühren.
3. Eier und Öl hinzufügen und alles zu einem Teig vermischen (ca. 5 Minuten).
4. Den Teig in Muffinformchen füllen.
5. Lachs in kleine Stücke schneiden und auf die Muffins legen.
6. Mit dem restlichen Käse bestreuen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.
8. Ergibt ca. 12 Stück.

Notes: Variante: Tomaten mit dem Pürieraufsatzt der Gemüsepresse pürieren und hinzufügen.

9.3 Rotbarsch in Kräutersauce

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

- 600 g Rotbarschfilets
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Brühe
- 100 g Frischkäse
- 100 g Kirschtomaten

Anleitung:

1. Fisch würfeln, mit Zitronensaft beträufeln.
2. Zwiebel hacken, in Butterschmalz dünsten.
3. Kräuter zugeben, mit Wein und Brühe ablöschen.
4. Frischkäse einrühren, würzen.
5. Fischstücke in Sauce ziehen lassen, Tomaten zugeben.

Notes: Wieder machen! Tipp: Für Kinder Wein durch Brühe ersetzen.

Kapitel 10

Süßspeisen

10.1 Pfannkuchen

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten:

- 200g Mehl
- 2 EL Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 300 ml Milch
- 1-2 Eier
- 2 EL geschmolzene Butter + Butter zum Braten

Anleitung:

1. Zutaten vermischen
2. 2-3 EL pro Pfannkuchen in die Pfanne geben
3. Warm servieren

Notes: Ganz einfach

10.2 Quarkstollen

Für 25 Personen | Zubereitungszeit: 90 min

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Kardamom
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone (ungespritzt)
- 50 g Orangeat (gewürfelt)
- 50 g Sukkade (gewürfelt)
- 75 g gehackte Mandeln
- 125 g Rosinen
- 125 g Korinthen
- 200 g Zucker
- 250 g Magerquark (gut ausgedrückt)
- 175 g Sanella oder Butter in Flöckchen
- 2 Eier
- 2 EL Rum
- 50 g zerlassene Sanella oder Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

1. Mehl, Backpulver, Salz und Kardamom auf ein Backbrett geben und vermischen.
2. Zitronenschale, Orangeat, Sukkade, Mandeln, Rosinen, Korinthen und Zucker daraufgeben.
3. Magerquark und Sanella in Flöckchen darüber verteilen, eine Mulde eindrücken.
4. Eier, Rum und zerlassene Sanella hineingeben.
5. Alles mit einem Messer durcharbeiten, dann rasch zusammenkneten.
6. Einen Stollen formen und auf ein gefettetes Blech legen.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 175-200 °C (Gas 2-3) ca. 60 Minuten backen.
8. Noch heiß mit Butter oder Sanella bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.

Notes: Saftiger Stollen mit Quark statt Hefe.

10.3 Indischer Milchreis

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

- 250g Rundkornreis
- 1 Liter Milch
- 3 Nelken
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Koriander
- 1 Prise Salz
- 100g Zucker

Anleitung:

1. Reis mit der Milch und den restlichen Zutaten aufkochen und ziehen lassen.

Notes: Am besten während das Aufkochens die Milch beobachten und regelmässig umrühren. Danach den Topf von der Hitze nehmen und zugedeckt ca. 20 min ziehen lassen.

Indisch Milchreis	
Milchreis	250g
Milch	1löffel
Nelken	3
Kardamom	Prise
Koriander	Prise
Salt	Prise
Zucker	100g

Figure 10.1: Indischer Milchreis

10.4 Apfelstrudel – schnelle Art

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 30 min

Zutaten:

- 1 Grundrezept Blätterteig oder 2 P. Tiefkühl-Blätterteig
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 1 kg Äpfel
- abgeriebene Schale 1 Zitrone (ungespritzt)
- 3 EL Zitronensaft
- 100 g Zucker

- 1 TL Zimt
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- evtl. 30 g Sultaninen
- zerlassene Sanella
- Puderzucker

Anleitung:

1. Blätterteig ausrollen (40 x 50 cm) und mit Haselnüssen bestreuen.
2. Äpfel schälen und in feine Scheibchen schneiden.
3. Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker, Zimt, Haselnüssen und evtl. Sultaninen vermengen.
4. Füllung auf den Teig geben, Ränder etwas einschlagen, anfeuchten und locker aufrollen.
5. Mit der Naht nach unten auf ein kalt abgespültes Blech legen und mit zerlassener Sanella bepinseln.
6. Oberfläche mit der Schere einschneiden.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 225–250 °C ca. 30 Minuten backen.
8. Noch heiß mit Puderzucker bestäuben. Warm oder kalt servieren.

Notes: Ergibt ca. 10 Stück. Backzeit: ca. 30 Minuten.

Kapitel 11

Beilagen

11.1 Fladenbrot

Für 4 Personen | Zubereitungsduer: 60 min

Zutaten:

- 300ml Milch
- 550g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1/2 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- Für das Backblech:
 - 1 TL Olivenöl
- Zum Bestreuen:
 - 2 EL Sesamsamen
 - 1 TL Schwarzkümmel

Anleitung:

1. 500g Mehl in eine Schüssel sieben
2. Hefe, Zucker und Saltz darunter mischen
3. 250ml warme Milch + 1 Ei einkneten
4. 30min an einem warmen Ort gehen lassen
5. danach mit etwas Mehl den Teig in 4 Stücke teilen und
6. als Fladen auf das eingelöte Backblech ausrollen
7. 1 Ei, 2 EL Milch, 1/2 TL Zucker und etwas Olivenöl verquirlen
8. Teig rautenförmig eindrücken

9. Fladen bepinseln und mit Sesam und Kümmel betreuen
10. ca. 10 min bei 275°C Umluft backen.

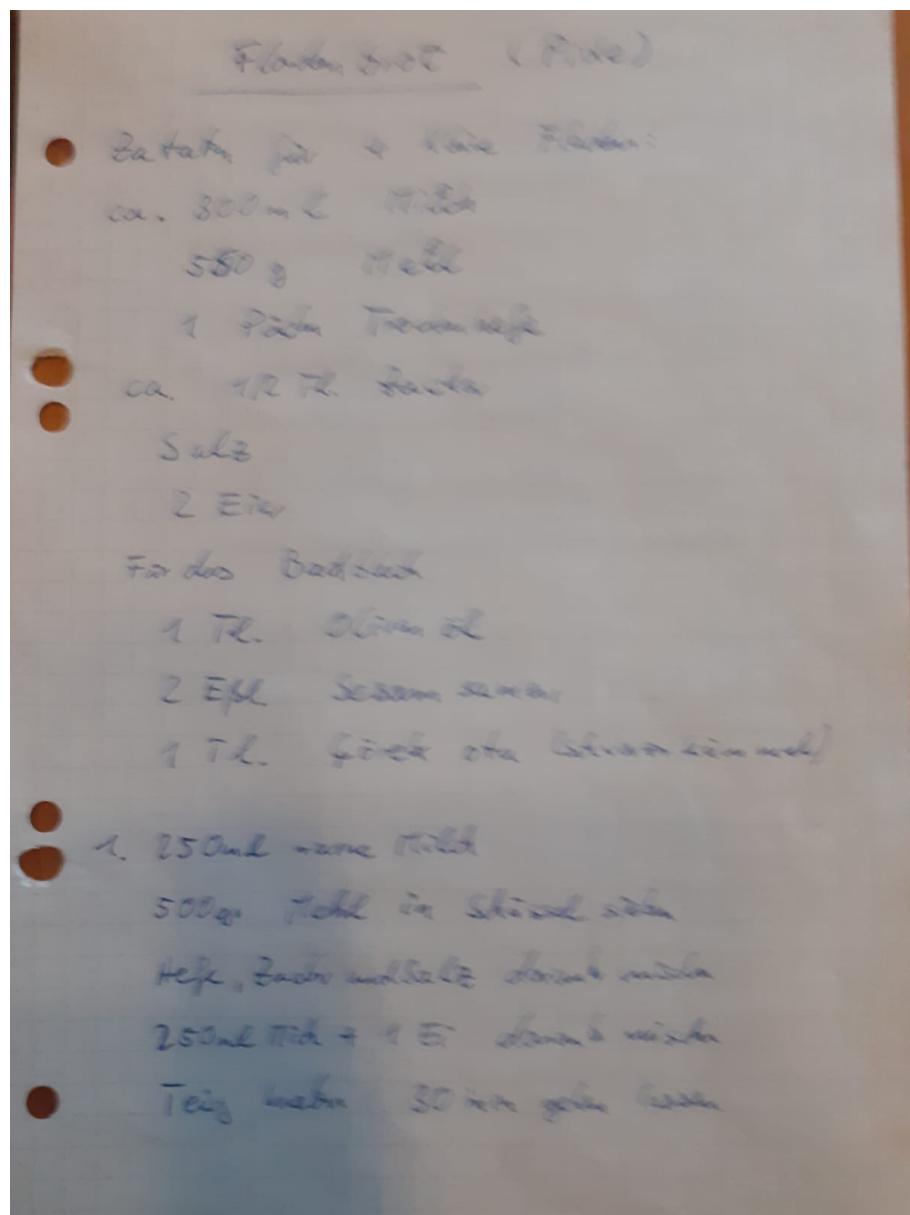


Figure 11.1: Fladenbrot

11.2 Grüne Klöße

Für 5 Personen | Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

- 20 Kartoffeln, mehlig kochende
- Salz
- Wasser
- Knödelhilfe
- Kartoffelmehl
- geröstete Weißbrotwürfel ("Greebala")

Anleitung:

1. 2/3 der Kartoffen in etwas Wasser und Knödelhilfe in eine Schüssel reiben.
2. Gut durchmischen
3. Den Rest der Kartoffen schälen und kochen
4. Die geriebenen Kartoffeln gut auspressen,
5. in eine Schüssel geben und auflockern und salzen.
6. Mit kochendem Wasser brühen (nicht zuviel sonst wird der Teig zu weich)
7. Gekochte Kartoffeln durch die Presse darauf geben
8. ca. 2 EL Kartoffelmehl überstreuen und
9. das Ganze erst mit Holzlöffel dann mit den Händen kräftig durchkneten.
10. Mit nassen Händen Klöße formen.
11. In die Mitte der Klöße "Greebala" geben.
12. Die Klöße in reichlich kochendes Salzwasser gleiten lassen
13. Temperatur reduzieren und
14. in ca. 25min fertig ziehen lassen.

Notes: Das Wasser darf nur am Anfang sprudeln. Zum Ziehen lassen den Topf nicht zudecken!

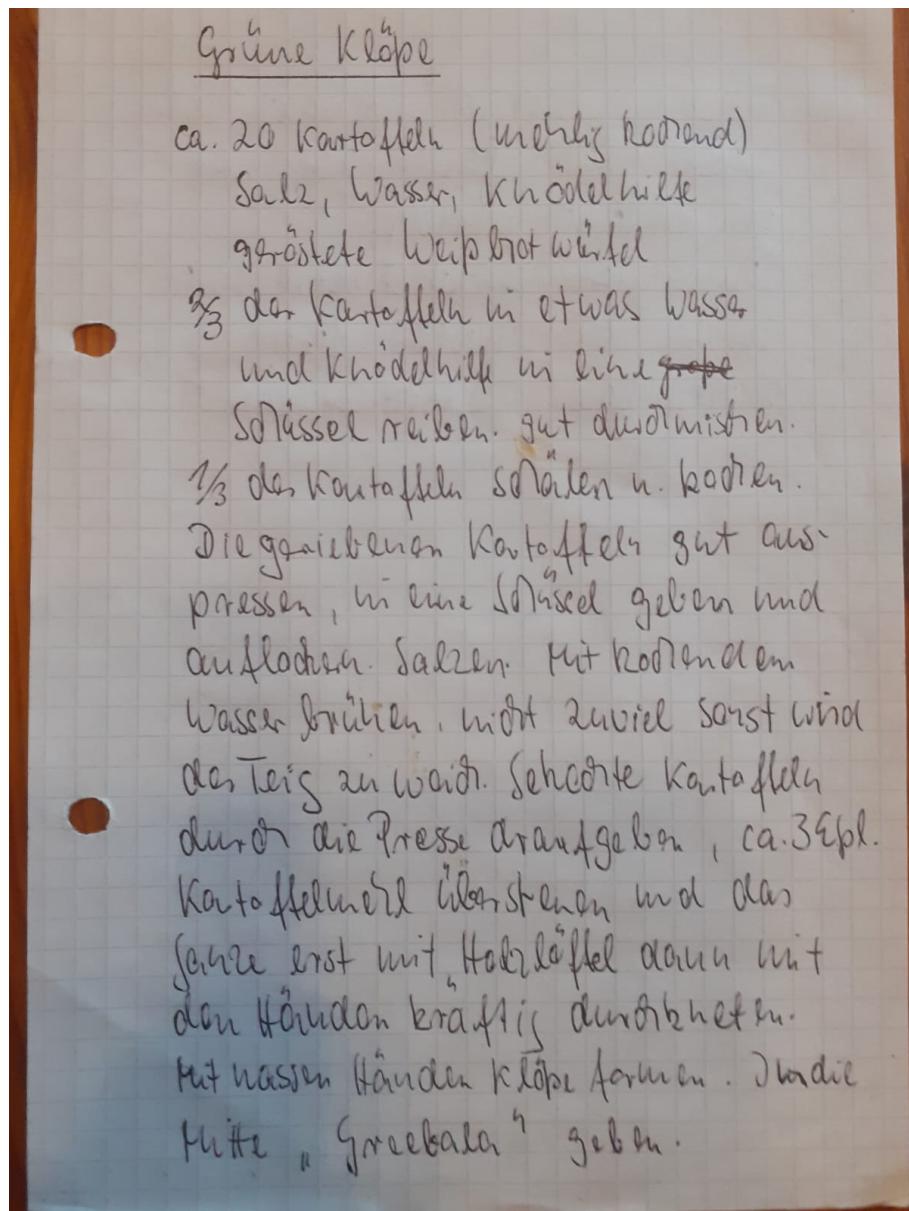


Figure 11.2: Grüne Klöße

11.3 gekochte Klöße alla Papa

Für 5 Personen | Zubereitungsduer: 60 min

Zutaten:

- 1kg mehlig Kartoffeln
- 1/2 TL Salz
- 3-4 EL Kartoffelmehl
- 1 EL Mehl
- 1-2 Eier

Anleitung:

1. Kartoffeln 15-20min kochen,
2. schälen,
3. pressen und
4. mit Ei, Salz, Mehl und Kartoffelmehl vermengen.
5. Knödel formen
6. 10-15min in leicht köchelndem Salzwasser ziehen lassen.

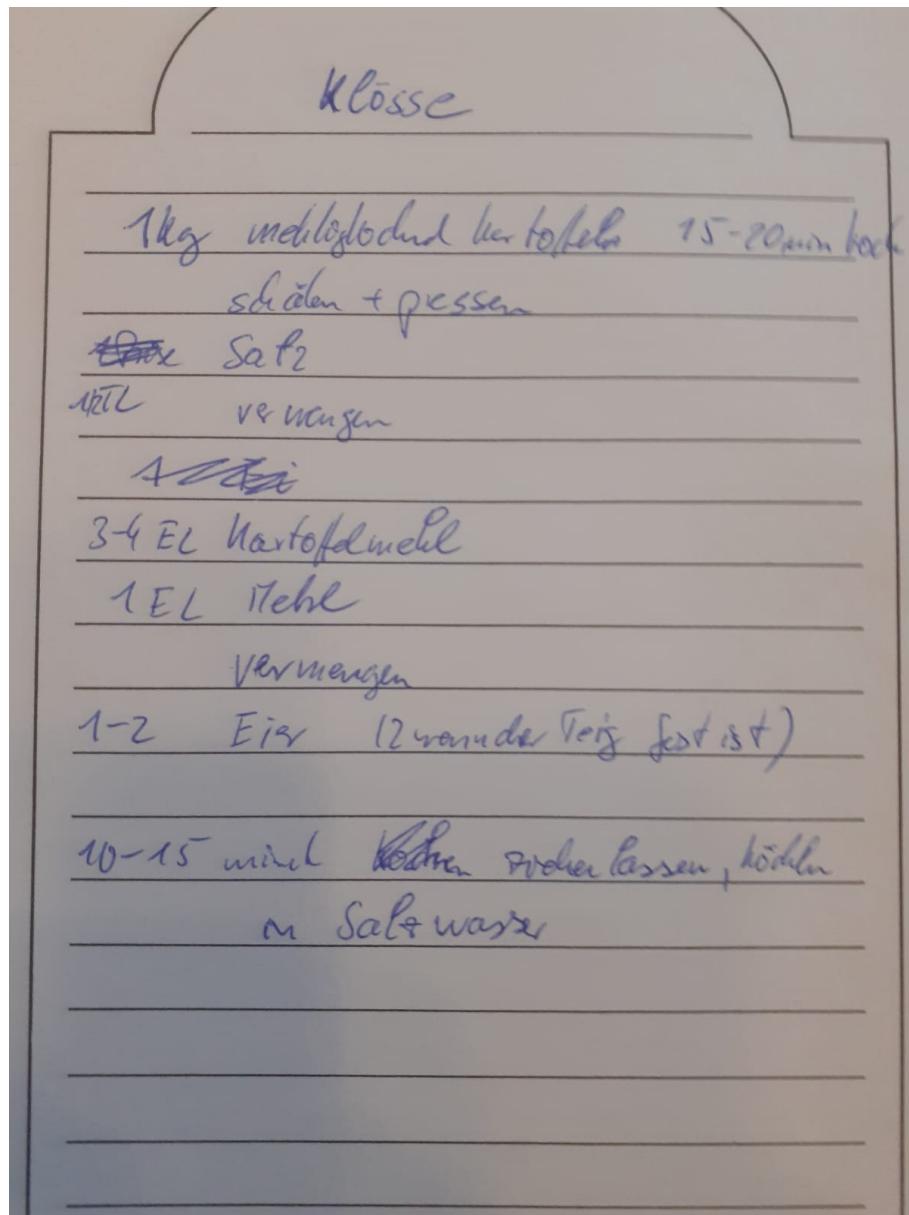


Figure 11.3: gekochte Klöße ala Papa

Notes: Eier machen den Teig weicher. Daher sparsam mit den Eier umgehen. Wasser sollte nachdem die Knödel drin sind, nicht mehr sprudeln. Temperatur reduzieren! Natürlich kommen auch hier geröstetes Brot in die Klöße. Es muss aber kein Weißbrot sein!

11.4 Rahmchampignions

Für 2 Personen | Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

- 400g frische Champignons
- 1 große Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- gehackte Petersilie
- 150g Creme fraiche
- Weißwein
- Butter

Anleitung:

1. Zwiebeln mit Butter andünsten,
2. Pilze und Wein zugeben.
3. Mit geschlossenem Deckel dünsten;
4. zuletzt Rahm und Kräuter zugeben.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Notes: Als Beilage zu Fleisch oder Hauptgericht mit Reis.

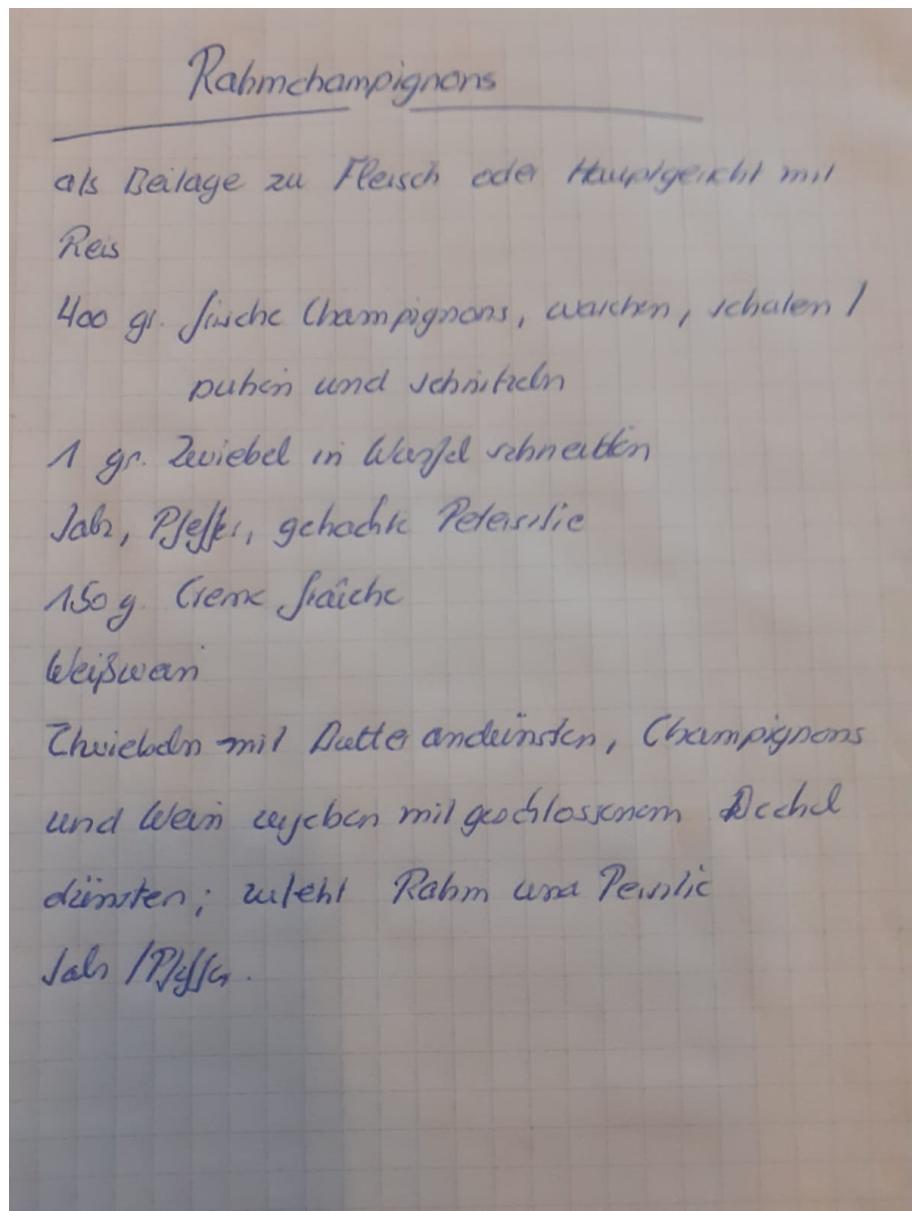


Figure 11.4: Rahmchampignions

11.5 Spargel

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten:

- 1 kg Spargel
- Wasser
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker
- Für den Sud zum Einlegen:
- 3-4 EL Essig

- 1 TL Zucker
- Pfeffer, Petersilie, Schnittlach, Dill
- 1 EL Öl
- etwas Salz

Anleitung:

1. Spargel schälen
2. Spargel 15 min in leicht bedeckten Salzwasser kochen
3. Warm in den Sud legen und
4. Warm oder kalt servieren

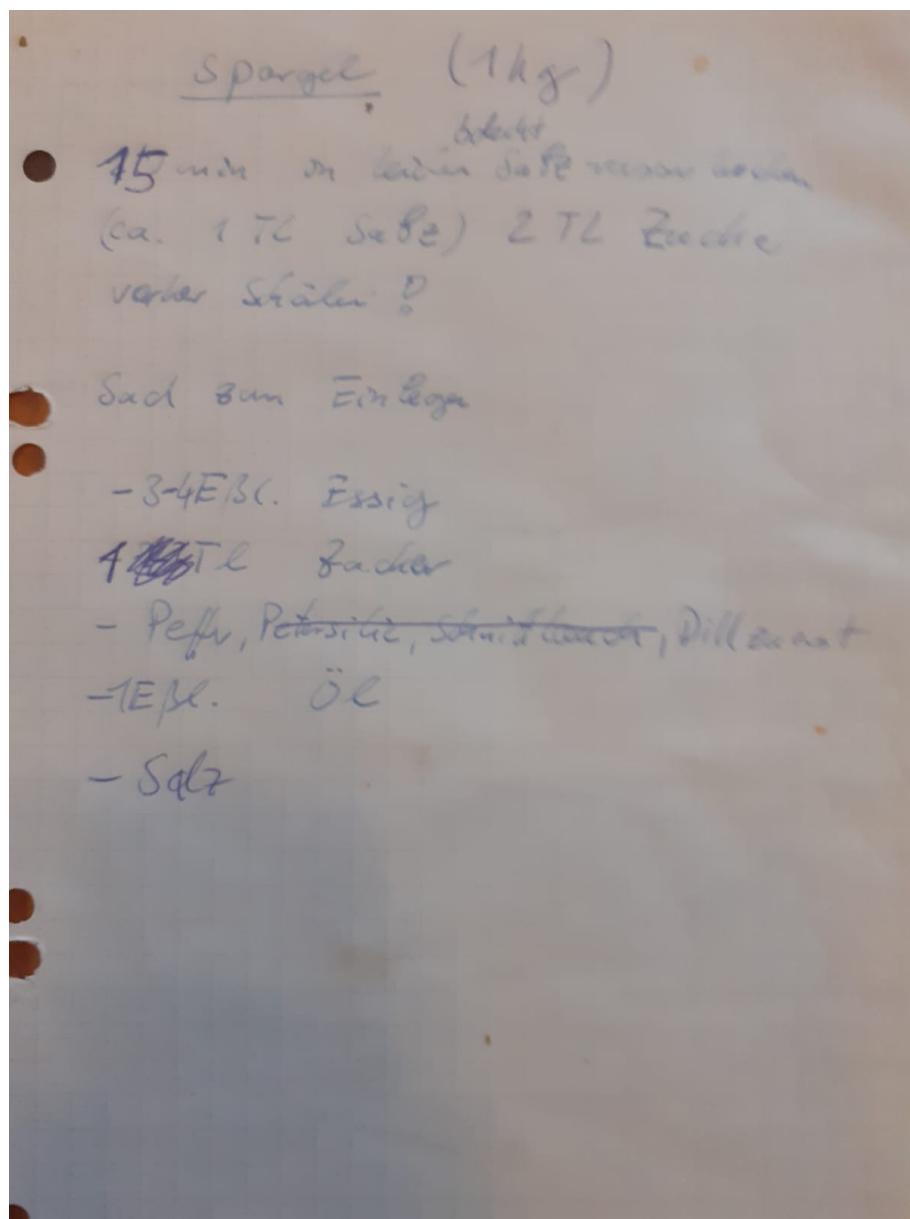


Figure 11.5: Spargel

Notes: Hält mehrere Tage im Sud, wenn man keine Mitesser hat :-)

11.6 Tiroler Speckknödel

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

- 6 altbackene Brötchen
- 3 Eier
- 200 ml Milch
- 2 Zwiebeln
- 100 g Speck
- 1 EL gehackte Petersilie
- 2-3 EL Mehl
- Salz

Anleitung:

1. Brötchen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Milch mit den Eiern verquirlen und über die Brotwürfel gießen.
3. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen.
4. Zwiebeln fein würfeln, zu dem Speck in die Pfanne geben und glasig werden lassen.
5. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
6. Speck-Zwiebel-Mischung und Petersilie zu den Brotwürfeln geben und alles zu einem Teig verkneten.
7. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
8. Falls der Teig klebrig ist, etwas Mehl unterkneten.
9. Aus dem Teig 8 große Knödel formen.
10. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, Knödel hineingeben, einmal aufkochen und bei kleiner Hitze 15-20 Minuten ziehen lassen.
11. Mit gebräunter Butter übergießen und zu Sauerkraut oder Weißkraut servieren.

Notes: Zubereitungszeit inkl. Ruhezeit: ca. 45 Minuten. Nährwerte pro Portion: 370 kcal, 19 g Eiweiß, 21 g Fett, 25 g Kohlenhydrate.

11.7 Marinierte Zwiebeln

Für 6 Personen | Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

- 500 Perlzwiebeln
- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50 g Sultaninen
- 1/2 Glas Weißwein
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Weissig
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- 1/2 TL Zucker
- Petersilie oder Koriander

Anleitung:

1. Perlzwiebeln schälen und in Olivenöl andünsten.
2. Knoblauch, Zitronenscheiben, Sultaninen, Weißwein, Thymian, Essig und Lorbeer hinzufügen.
3. 15-20 Minuten zugedeckt kochen, bis Zwiebeln weich sind.
4. Zitronenscheiben und Thymian entfernen, abkühlen lassen.
5. Mit Salz, Zucker und gehackten Kräutern bestreuen.

Notes: Ideal als Vorspeise oder Beilage.

Kapitel 12

Herzhafte Kuchen

12.1 Zwiebelkuchen

Für 6 Personen | Zubereitungsduer: 60 min

Zutaten:

- Mehl
- Hefe
- Zucker
- Öl
- Salz
- Zwiebeln
- Butterschmalz
- Pfeffer
- Majoran
- Crème fraîche
- Eier
- Speck
- Sonnenblumenkerne

Anleitung:

1. Teig herstellen und gehen lassen.
2. Zwiebeln dünsten, würzen.
3. Backofen vorheizen, Teig ausrollen.
4. Belag auf Teig verteilen, backen.

Notes: Schmeckt frisch oder lauwarm, kann eingefroren werden.

Kapitel 13

Kuchen, Torten und Gebäck

13.1 Nürnberger Busserl

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 30 min

Zutaten:

- 500 g Farinzucker
- 3 EL Honig
- 4 Eier
- 20 g Zimt
- 525 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Zitronat oder Orangat
- 100g gemahlene Mandeln oder Nüsse
- Honigwasser zum Bestreichen

Anleitung:

1. Farinzucker, Honig und Eier schaumig rühren.
2. Zimt, Mehl, Backpulver, Zitronat und Mandeln oder Nüsse hinzufügen und vermengen.
3. Mit Knethaken einen Teig herstellen.
4. Mit leicht bemehlten Händen kleine Kugeln formen.
5. Auf gefettetes Blech oder Backpapier legen und mit Honigwasser bestreichen.
6. Bei Mittelhitze (150°C) 15-20 Minuten backen.
7. Noch heiß nochmals mit Honigwasser bestreichen.

Notes: Kleine Honigplätzchen, typisch weihnachtlich.

13.2 Hildatörtchen

Für 65 Personen | Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 3 Eigelb
- 250 g Butter
- Marmelade zum Füllen
- Puderzucker zum Bestäuben

Anleitung:

1. Mehl sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen.
2. Zitronenschale abreiben und hinzufügen.
3. In der Mitte eine Vertiefung machen, Eigelb und Butter hineingeben.
4. Die Masse verkneten und kalt stellen.
5. Den Teig messerrückendick ausrollen.
6. Kleine Plätzchen ausschneiden und bei Mittelhitze ca. 15 Minuten backen.
7. Je zwei Plätzchen mit Marmelade zusammensetzen.
8. Mit Puderzucker übersieben.

Notes: Klassische Doppelkekse mit Marmeladefüllung.

13.3 Nürnberger Lebkuchen

Für 20 Personen | Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

- 300 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eier
- 65 g gehacktes Zitronat
- 65 g gehacktes Orangeat
- 250 g gesiebtes Mehl
- 1 Päckchen Lebkuchengewürz
- 1 Messerspitze Backpulver
- 200 g Mandeln
- Oblaten

Anleitung:

1. Puderzucker, Vanillin-Zucker und Eier schaumig rühren.
2. Zitronat, Orangeat, Mehl, Gewürz und Backpulver mischen und unter die Masse heben.
3. Mandeln zugeben und alles gut verrühren.
4. Masse auf Oblaten streichen (1 gehäufter Teelöffel pro Oblate) und bei schwacher Hitze 15-20 Minuten backen.

Notes: Schwache Hitze verwenden, damit die Lebkuchen nicht zu dunkel werden.

13.4 Bischofshütchen

Für 30 Personen | Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 65 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g Butter oder Margarine
- 1 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 70 g geriebene Nüsse

Anleitung:

1. Mürbteig herstellen: Mehl sieben, Zucker und Ei in die Mitte geben, Butter/Margarine zer-schneiden und zu einem glatten Teig kneten. Kalt stellen.
2. Teig dünn ausrollen, kleine runde Plätzchen ausstechen.
3. Eiweiß steif schlagen, Zucker dazugeben, geriebene Nüsse unterheben.
4. Plätzchen mit 1 TL Makronenmasse belegen, bei 180-200°C 20-25 Minuten backen.

Notes: Makronenmasse vorsichtig unterheben, damit die Masse luftig bleibt.

13.5 Ischler Plätzchen

Für 30 Personen | Zubereitungszeit: 50 min

Zutaten:

- 140 g Mehl
- 70 g Zucker
- 70 g geriebene Mandeln
- 140 g Butter oder Margarine
- etwas Zitronensaft
- Marmelade
- Schokoladenglasur
- gehackte Pistazien oder Mandeln

Anleitung:

1. Mürbteig herstellen: Mehl, Zucker, Mandeln mischen, Butter und Zitronensaft zugeben, zu einem glatten Teig kneten. Kalt stellen.
2. Teig 0,5 cm dick ausrollen, Plätzchen ausschneiden und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten backen.
3. Plätzchen mit Marmelade aufeinander setzen, oben und seitlich mit Schokoladenglasur bestreichen und nach Belieben mit Pistazien oder Mandeln bestreuen.

Notes: Kalt lagern, schmecken nach einigen Tagen noch besser.

13.6 Spitzbuben

Für 60 Personen | Zubereitungszeit: 50 min

Zutaten:

- 420 g Mehl
- 210 g Zucker
- 125 g geriebene Haselnüsse
- 250 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- Marmelade

Anleitung:

1. Mürbteig herstellen: Mehl, Zucker, Nüsse mischen, Butter und Ei dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. 1 Stunde kaltstellen.
2. Teig 0,5 cm dick ausrollen, Plätzchen ausschneiden und bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten backen.
3. Je 2 Plätzchen mit Marmelade zusammensetzen.

Notes: Plätzchen lassen sich gut einfrieren.

13.7 Zimtsterne

Für 40 Personen | Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

- 2 Eiweiß
- 250 g Zucker
- 2-4 TL Zimt
- 300 g gemahlene Mandeln
- 1 Eiweiß
- 50 g Puderzucker

Anleitung:

1. Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker und Zimt einrühren.
2. Mandeln langsam unterheben, Teig kaltstellen.
3. Teig 1 cm dick ausrollen, Sternchen ausstechen, auf Backpapier setzen.
4. Baiser aus 1 Eiweiß und 50 g Puderzucker herstellen, Plätzchen damit bestreichen.
5. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten backen, mehr trocknen als backen.

Notes: Schwache Hitze verwenden, damit die Baiserhaube nicht bräunt.

13.8 Nougatecken

Für 30 Personen | Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Ei
- 200 g Margarine
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Nougatmasse
- 50-75 g Kuvertüre

Anleitung:

1. Mehl und Backpulver mischen, Zucker, Vanillin-Zucker und Ei einarbeiten.
2. Margarine und Haselnüsse daraufgeben, alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, kaltstellen.
3. Teig dünn ausrollen, Ecken ausstechen, bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten backen.
4. Nougatmasse im Wasserbad erwärmen, Hälfte der Plätzchen damit bestreichen, andere Hälfte darauflegen.
5. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Enden der Plätzchen eintauchen.

Notes: Nougatmasse vorher glatt rühren, nicht zu heiß verwenden.

13.9 Kirsch-Nuss-Kuchen

Für 8 Personen | Zubereitungszeit: 75 min

Zutaten:

- 500 g Kirschen, entsteint
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 100 g Schokolade, gerieben
- 200 g gemahlene Haselnüsse

Anleitung:

1. Butter und Zucker schaumig rühren.
2. Eier trennen. Eigelbe nacheinander unter die Buttermasse rühren.
3. Schokolade und gemahlene Haselnüsse hinzufügen.
4. Eiweiße steif schlagen und unterheben.
5. Teig in eine Springform füllen, Kirschen darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der unteren Schiene 1 Stunde backen.
7. Kuchen 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen, anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Notes: Eier trennen und Eiweiß steif schlagen für lockere Konsistenz.

13.10 Ostpreußischer Pfefferkuchen

Für 12 Personen | Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

- 500 g Honig
- 500 g Zucker
- 200 g Butter oder Margarine
- 1500 g Mehl
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gehacktes Zitronat
- 2 EL Kakao
- 2 TL Neunerlei-Gewürz $2 \times 15\text{g} = 30\text{g}$
- 1 Päckchen Backpulver $1,5 \times 15\text{g} = 22,5\text{g}$
- 6 Eier

Anleitung:

1. Honig, Zucker, Butter/Margarine zusammen erwärmen und verrühren, dann abkühlen lassen.
2. Mehl, Nüsse, Zitronat, Kakao, Gewürz, Backpulver mischen.
3. Abgekühlte Honigmasse dazugeben und alles gut verkneten.
4. Teig kaltstellen, ca. 1 cm dick ausrollen, Plätzchen ausschneiden.
5. Bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten backen.

Notes: Gewürzkuchen entfaltet sein volles Aroma erst nach einem Tag.

13.11 Gewürzkuchen

Für 8 Personen | Zubereitungszeit: 70 min

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zimtpulver
- je 1 Messerspitze Gewürznelken- und Ingwerpulver
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 2 EL Rum

Anleitung:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
2. Eier nach und nach untermischen.
3. Nüsse, Gewürze und Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig heben.
4. Rum untermischen, Teig in Kuchenform füllen.
5. Bei 200°C auf mittlerer Schiene 1 Stunde backen.

Notes: Teig entfaltet erst nach einem Tag sein volles Aroma.

13.12 Klassischer Marmorkuchen

Für 8 Personen | Zubereitungszeit: 70 min

Zutaten:

- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 400 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 ml Milch
- 30 g Kakaopulver

Anleitung:

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eier untermischen.
2. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren.
3. Hälfte des Teigs in vorbereitete Form füllen, Kakaopulver unter den restlichen Teig mischen und darüber geben.
4. Mit einer Gabel leicht marmorieren, bei 180°C 1 Stunde backen.
5. Mit Puderzucker bestreuen.

Notes: Garprobe mit Holzspieß durchführen.

13.13 Tiroler Schokoladenkuchen

Für 8 Personen | Zubereitungszeit: 80 min

Zutaten:

- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 125 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g gemahlene Mandeln
- 150 g geraspelte Zartbitterschokolade
- 6 Eiweiße
- ein paar Tropfen Rum-Aroma
- 200 g Schokoladen-Fettglasur

Anleitung:

1. Butter und Zucker schaumig rühren, Eigelbe unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver sieben, auf die Schaum-Masse geben.
3. Mandeln und Schokolade unterheben.
4. Eiweiße steif schlagen und mit Rum-Aroma unter den Teig ziehen.
5. Teig in gebutterte und mit Semmelbrösel ausgestreute Form geben, glattstreichen, bei 180°C 1 Stunde backen.
6. Schokoladenglasur im Wasserbad auflösen und Kuchen damit bestreichen.

Notes: Teig vorsichtig unterheben, um die Luftigkeit zu erhalten.

13.14 Gefüllte Mandelstangen

Für 30 Personen | Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- Eiweiß
- 100 g Margarine
- 75 g abgezogene, gehackte Mandeln
- Aprikosen-Konfitüre
- 100 g Kuvertüre

Anleitung:

1. Knetteig zubereiten: Mehl sieben, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eigelb, Eiweiß und Margarine zu einem glatten Teig verkneten. Kalt stellen, falls klebrig.
2. Teig dünn ausrollen, in Streifen (ca. 1 x 6 cm) schneiden, mit Eiweiß bestreichen und Mandeln bestreuen.
3. Auf Backblech legen, bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten backen.
4. Hälfte der Stangen mit Aprikosen-Konfitüre bestreichen, die übrigen darauflegen.
5. Kuvertüre im Wasserbad erwärmen, Enden der Stangen eintauchen.

Notes: Teig kaltstellen erleichtert das Ausrollen. Mandeln gleichmäßig verteilen.

13.15 Gefüllte Schokoladenhörnchen

Für 30 Personen | Zubereitungszeit: 50 min

Zutaten:

- 250 g Butter oder Margarine
- 150 g gesiebter Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Fläschchen Rum-Aroma
- 1 Ei
- 175 g Weizenmehl
- 75 g Speisestärke
- 30 g Kakao
- 125 g Nougatmasse
- 125 g Kuvertüre

Anleitung:

1. Butter, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Rum-Aroma und Ei schaumig rühren.
2. Mehl, Speisestärke, Kakao mischen, sieben und esslöffelweise untermischen.
3. Teig in Spritzbeutel mit glatter Lochtülle füllen, Hörnchen in Form kleiner Halbmonde oder Stangen auf Backblech spritzen.
4. Bei 175-200°C ca. 10-15 Minuten backen.
5. Nougatmasse im Wasserbad geschmeidig rühren, Hälfte der Plätzchen damit bestreichen, andere Hälfte fest dagegen drücken.
6. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Enden der Plätzchen eintauchen.

Notes: Hörnchen auf Pergamentpapier spritzen, damit sie nicht kleben.

13.16 Nußstangen

Für 30 Personen | Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

- 130 g Butter
- 2 Eigelb
- 130 g Zucker
- 130 g Nüsse
- 150 g Mehl
- 1 verrührtes Eigelb

Anleitung:

1. Butter fein schneiden, mit Eigelb, Zucker, Nüssen und Mehl zu einem feinen Teig verarbeiten.
2. Falls Teig zu weich ist, etwas Mehl zugeben. Teig kaltstellen.
3. Ca. 1 cm dicke Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden.
4. Mit verrührtem Eigelb bestreichen, auf gefettetem Blech bei schwacher Hitze 10-15 Minuten backen.

Notes: Kaltstellen erleichtert das Formen der Rollen.

13.17 Butterblumen (Butterplätzchen)

Für 30 Personen | Zubereitungszeit: 40 min

Zutaten:

- 210 g Butter
- 2 Eier
- 150-160 g Zucker
- 1 TL Rum-Aroma
- 420 g Mehl
- Eigelb
- Zucker oder Puderzucker zum Bestreuen

Anleitung:

1. Butter, Eier und Zucker zu einer Schaummasse rühren, Rum-Aroma hinzufügen.
2. Mehl zugeben, mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Kaltstellen und kurz ruhen lassen.
3. Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen, mit Förmchen ausstechen.
4. Nach Belieben mit Eigelb bestreichen. Bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten backen.
5. Noch warm in Zucker wenden oder mit Puderzucker bestreuen.

Notes: Kaltstellen erleichtert das Ausrollen.

13.18 Gefüllte Plätzchen

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 0 min

Zutaten:

- 120g Zucker
- 150g Mehl
- 120g Butter
- 3 Eigelb
- 150g gemahlene Haselnüsse
- Für die Füllung:
 - 100g gemahlene Haselmüsse
 - 100g Zucker
 - 2 EL Rum
 - 1 Päckchen Vanillezucker
- Glasur:
 - 150g Puferzucker
 - 1 EL Rum
 - etwas Wasser
- Zum Verzieren:
 - einige ganze Haselnüsse

Anleitung:

1. Mürbteig herstellen
2. Teig ausrollen
3. runde Plätzchen ausstechen
4. bei mittlerer Hitze 15-20 min Backen
5. Die Zutaten für die Füllung gut vermischen und
6. zwei Plätzchen damit zusammensetzen.
7. Mit Guß bestreichen und mit Haselnüssen garnieren.

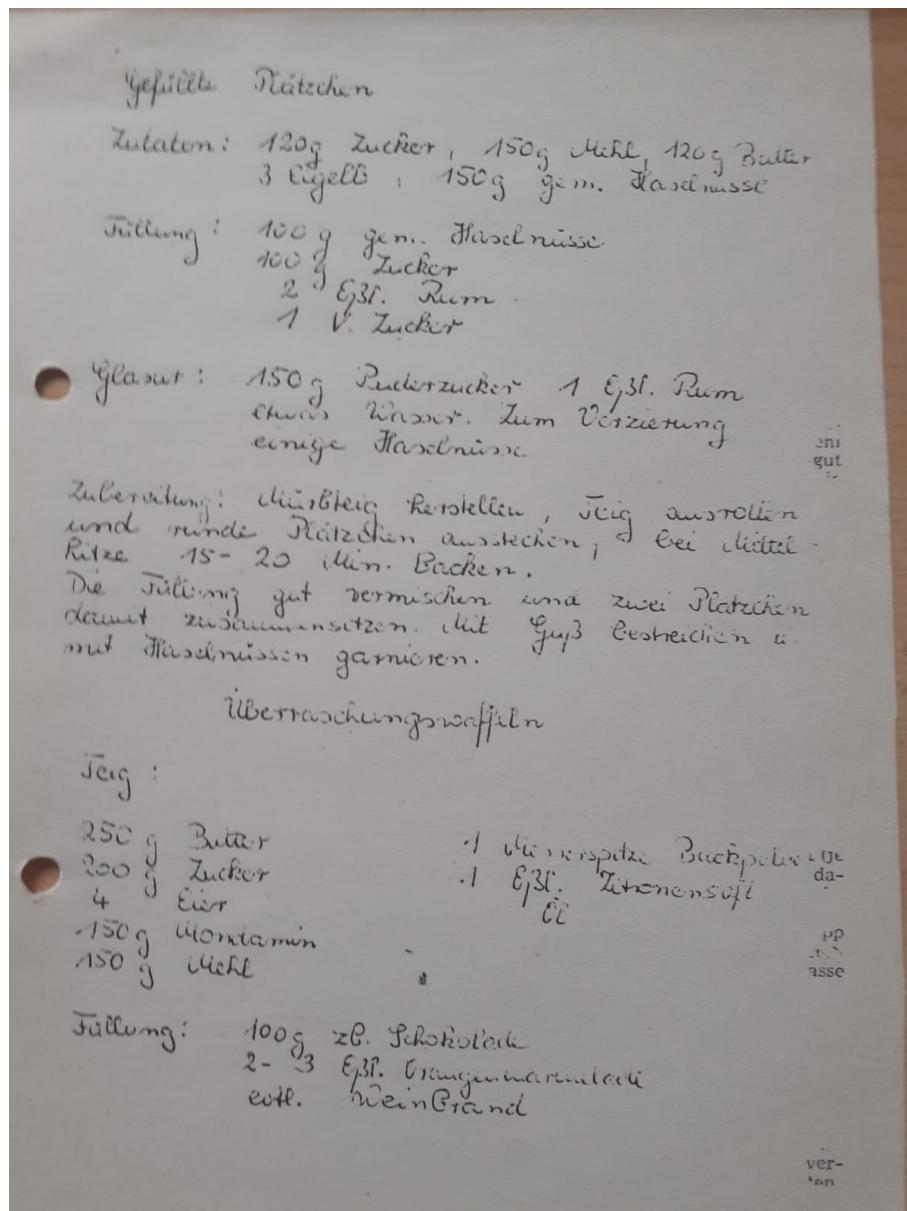


Figure 13.1: Gefüllte Plätzchen

13.19 Nußkranz

Für 4 Personen | Zubereitungsduer: 60 min

Zutaten:

- Etwas Fett
- Zutaten für Hefeteig siehe Grundrezept
- Zutaten für Füllung:
- 1-2 Eier
- 100g Zucker
- 100-200g Haselnüsse

- Saft einer Zitrone

Anleitung:

1. Hefeteig nach Grundrezept herstellen
2. Zutaten der Füllung vermengen
3. Hefeteig ausrollen und mit der Füllung bestreichen
4. Hefeteig zu einer Rolle zusammenrollen und
5. als Ring auf einem eingefetteten Backblechen backen.

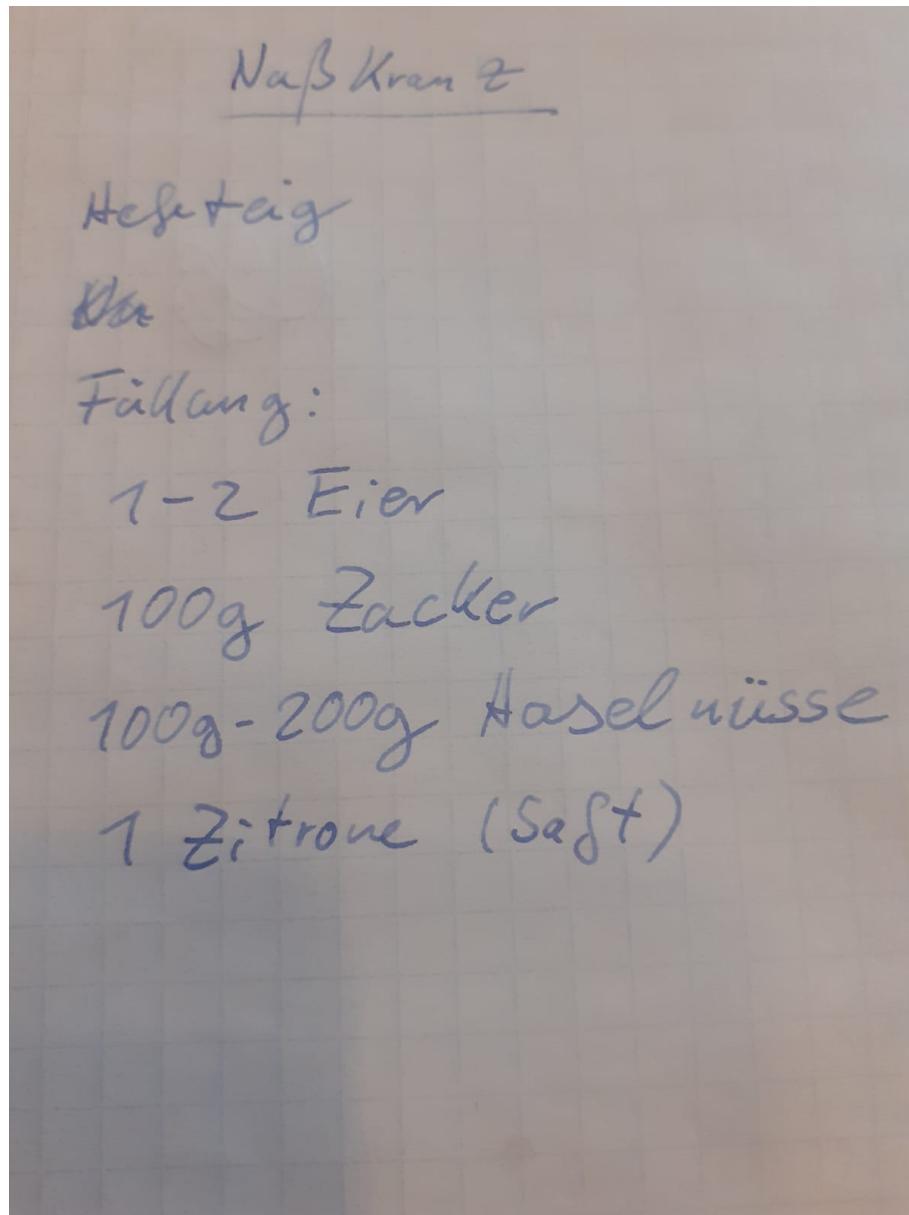


Figure 13.2: Nußkranz

13.20 Oma's Quarktorte

Für 8 Personen | Zubereitungszeit: 90 min

Zutaten:

- 125g Butter
- 375g Zucker
- 1kg Magerquark
- 5 gehäufte EL Grieß
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Saft einer Zitrone

Anleitung:

1. Alle Zutaten zusammenrühren
2. Bei 150°C Umluft ca. 1 Stunde backen

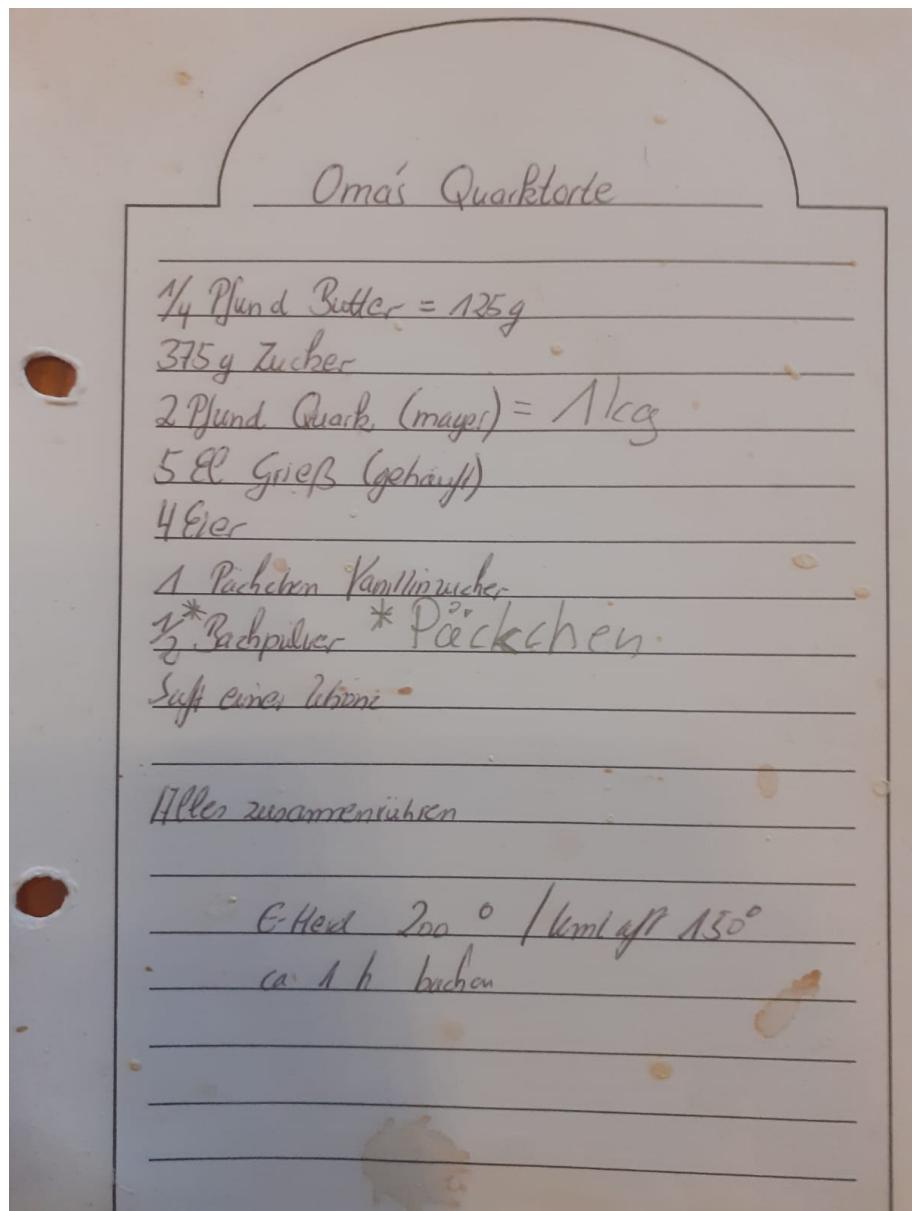


Figure 13.3: Oma's Quarktorte

13.21 Ottilien Kuchen

Für 8 Personen | Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

- 250g Butter
- 200g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 4 Eier
- 200g Mehl
- 50g Speißeistärke

- 1 TL Backpulver
- 100g Zartbitterschokolade
- 50g Zitronat
- Zum Verzieren:
- 3 EL Konfirüre
- 100g Schokokovertüre
- 2 EL Mandelblättchen

Anleitung:

1. Butter erwärmen, aber nicht schmelzen
2. Butter, Zucker, Eier Schaumig rühren.
3. Trockene Zutaten separar vermängen und dann in den Teig rühren.
4. Restliche Zutaten zugeben und untermischen.
5. Backmischung in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Form gießen.
6. Bei 175°C für ca. 45-60min backen.
7. Warmen Kuchen aus der Form kippen.
8. Mit Konfitüre bestreichen.
9. Mit Kovertüre beträufeln.
10. Mit Mandeln verzieren.

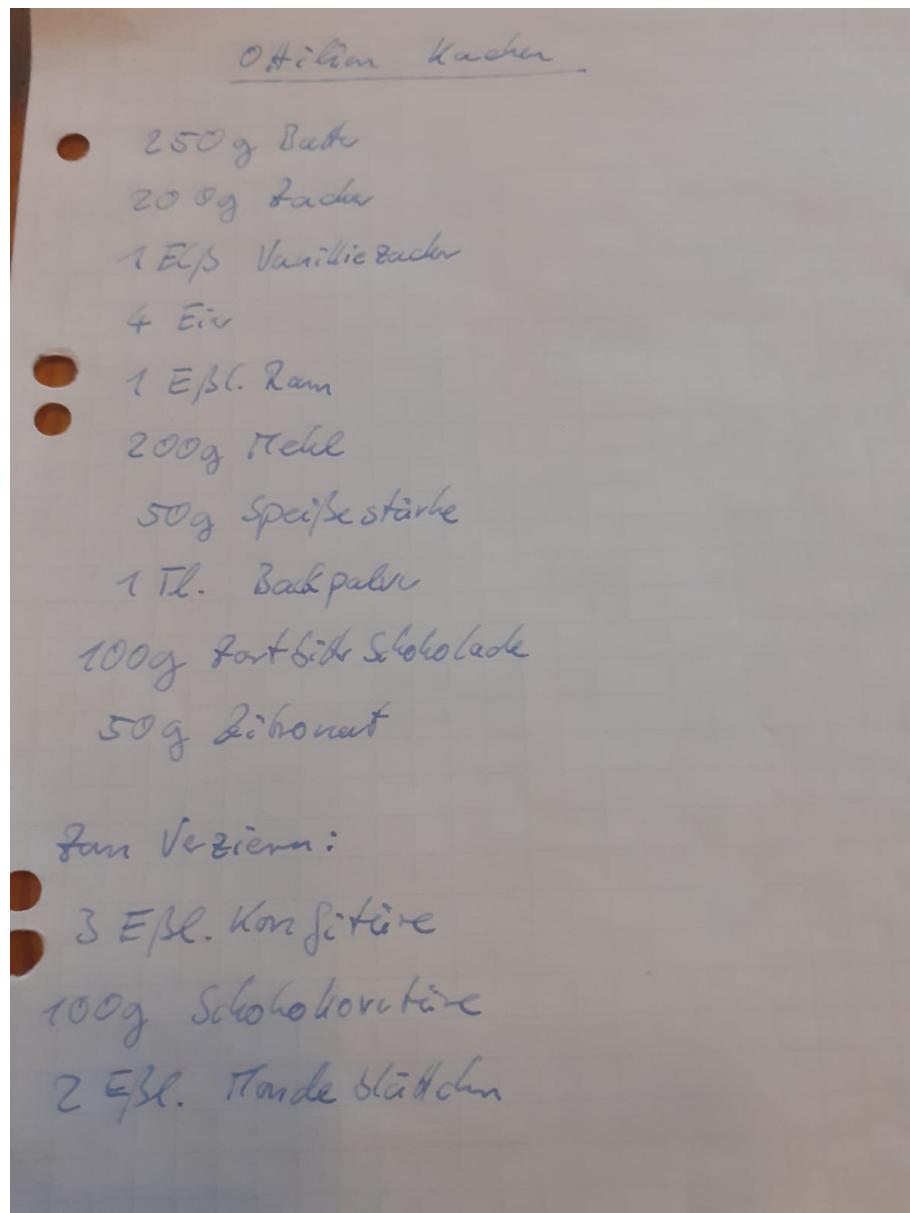


Figure 13.4: Ottilien Kuchen

13.22 Rotweinkuchen

Für 9 Personen | Zubereitungsduer: 120 min

Zutaten:

- 200g Butter
- 200g Zucker
- 4 Eier
- 1 TL Zimt
- 1 EL Kakao
- 250g Mehl

- 1 TL Backpulver
- 1/8 Liter Rotwein
- 100g Raspelschokolade

Anleitung:

1. Butter erwärmen, aber nicht schmelzen
2. Butter, Zucker, Eier Schaumig rühren.
3. Trockene Zutaten separar vermängen und dann in den Teig rühren.
4. Restliche Zutaten zugeben und untermischen.
5. Backmischung in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreutete Form gießen.
6. Bei 175°C für ca. 45-60min backen.
7. Warmen Kuchen aus der Form kippen.

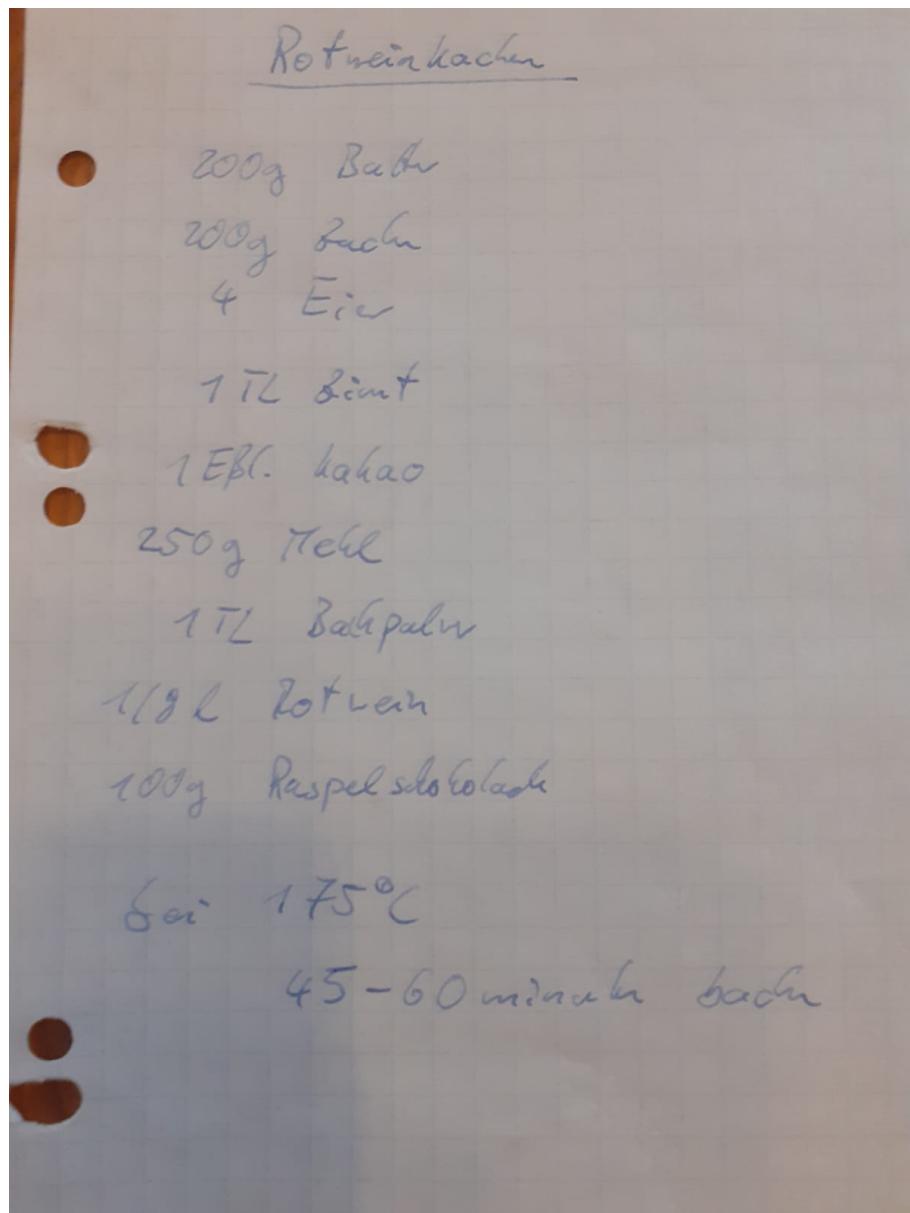


Figure 13.5: Rotweinkuchen

13.23 Schoko-Mandel-Plätzchen

Für 5 Personen | Zubereitungsduer: 30 min

Zutaten:

- 500g Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)
- 10-20g Palmin
- 175g Cornflakes
- 50g Mandeln (blättrig gehobelt)

Anleitung:

1. Schokolade und Fett im Wasserbad erhitzen

2. Cornflakes und Mandeln zugeben
3. Mit einem Teelöffel auf Butterbrotpapier portionieren
4. Kühlstellen

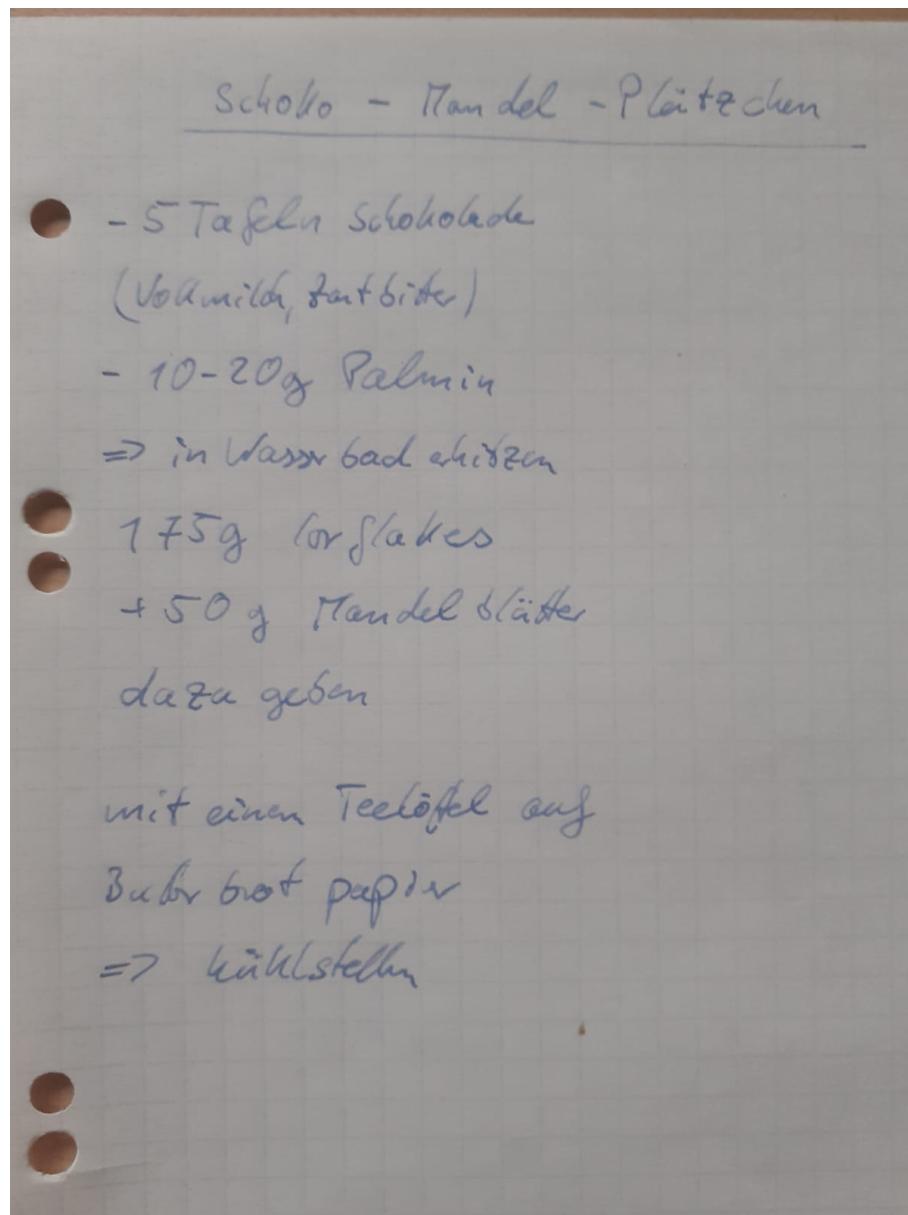


Figure 13.6: Schoko-Mandel-Plätzchen

13.24 Waffeln

Für 8 Personen | Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

- 200g Butter
- 2 EL Honig
- 3 Eier
- 1 Vanilleschote
- 75g Mandeln
- 150g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Fett für das Waffeleisen

Anleitung:

1. Zutaten vermischen und
2. Portionsweise im eingefetteten Waffeleisen backen

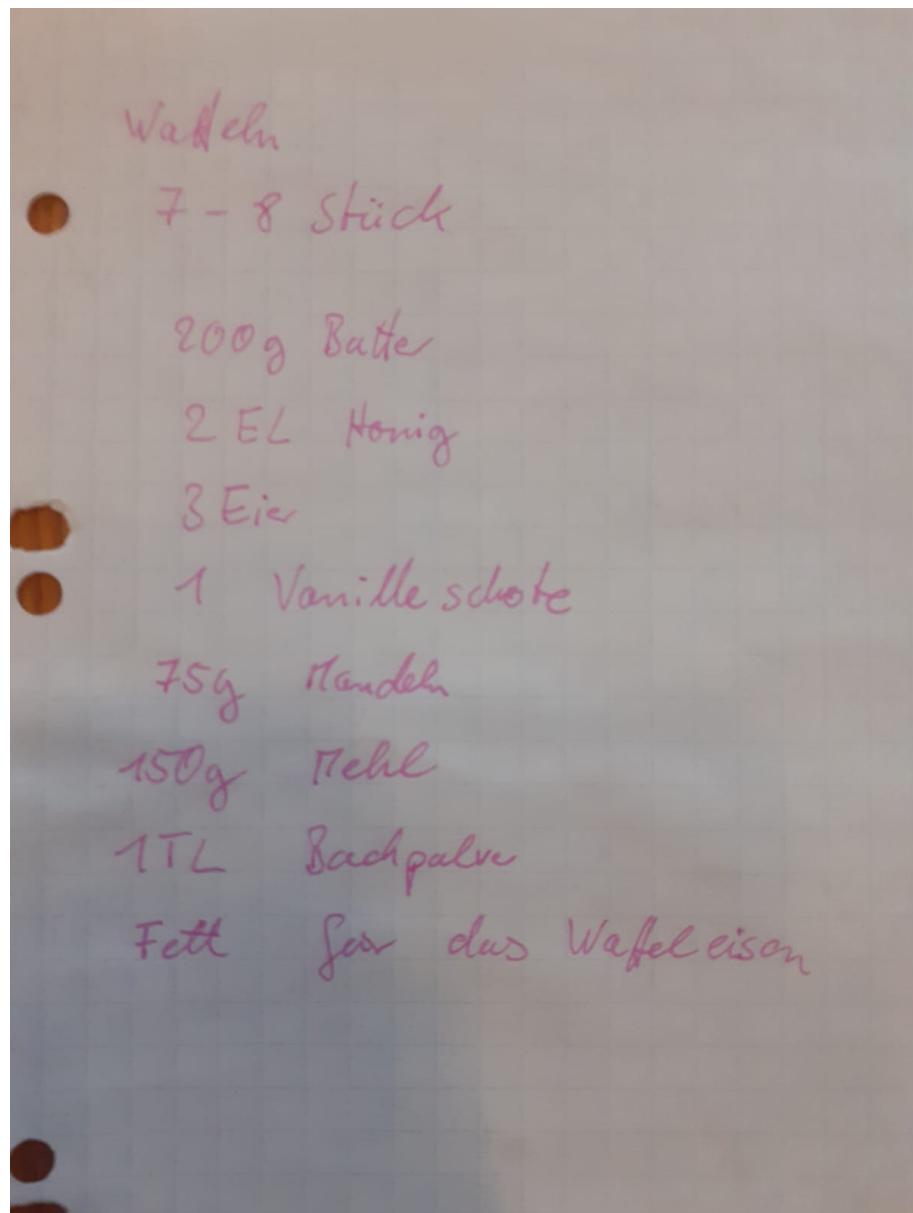


Figure 13.7: Waffeln

13.25 Butterplätzchen

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 0 min

Zutaten:

-

Anleitung:

- 1.

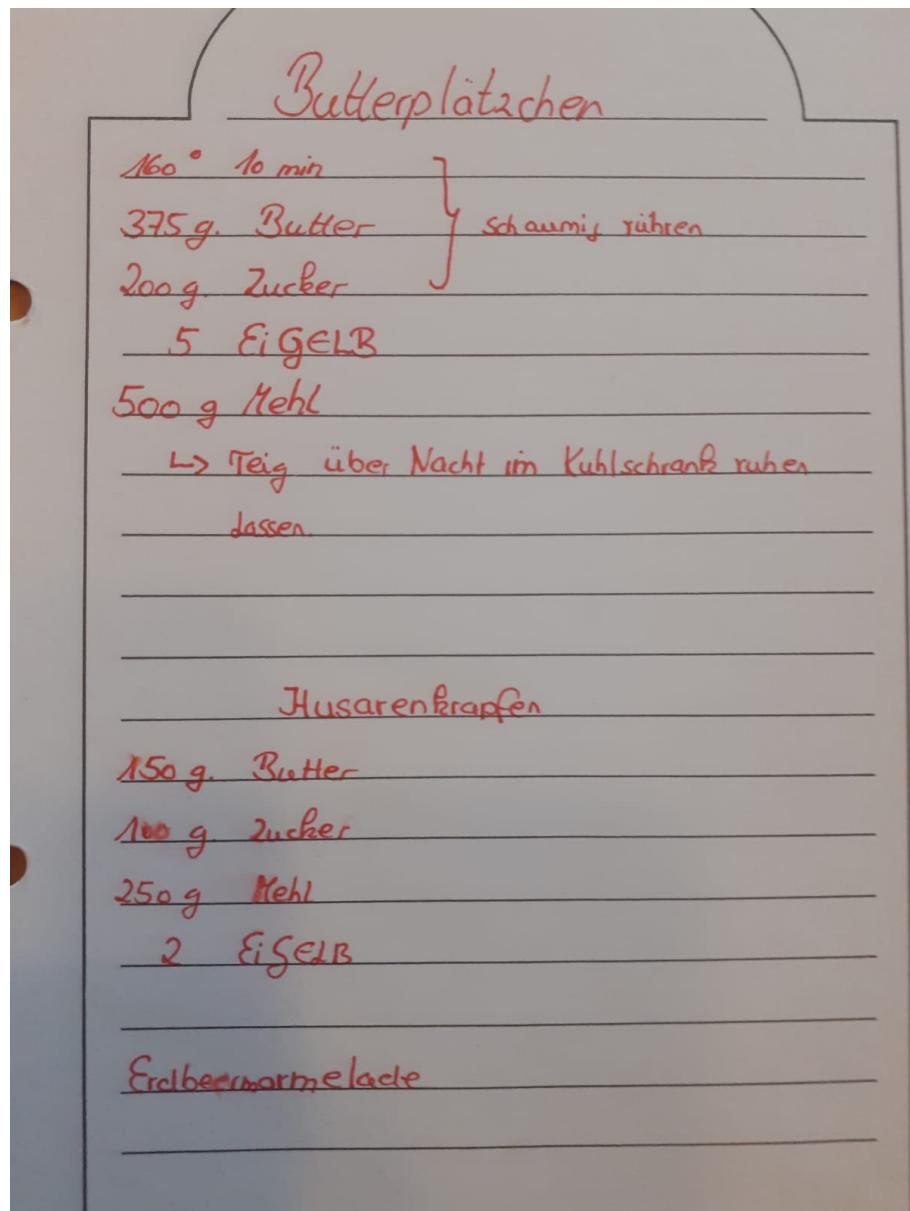


Figure 13.8: Butterplätzchen

13.26 Schweizer Fruchtwähen

Für 8 Personen | Zubereitungsduer: 30 min

Zutaten:

- 1/2 Grundrezept Mürbe-, Pasteten-, Hefeteig oder Blätterteig
- 30 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 500 g Früchte (z. B. Äpfel, Aprikosen, Pflaumen)
- 1-2 EL Zucker
- 1 Ei
- 125 ml Sahne

- 1 EL Zucker
- Gewürz nach Geschmack (Vanille, Zimt)

Anleitung:

1. Teig dünn ausrollen und ein gefettetes rundes Kuchenblech von ca. 30 cm Durchmesser damit auslegen.
2. Mandeln oder Haselnüsse auf dem Teigboden verteilen.
3. Früchte vorbereiten und auf dem Teigboden gleichmäßig anordnen.
4. Mit Zucker bestreuen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 225–250 °C ca. 15 Minuten backen.
6. Für den Guss Ei, Sahne, Zucker und Gewürz verquirlen und über die Früchte gießen.
7. Weitere 15 Minuten backen, bis der Guss fest ist.
8. Warm oder kalt servieren.

Notes: Ergibt ca. 8 Stücke. Backzeit insgesamt ca. 30 Minuten.

13.27 Orangenschnitten

Für 1 Personen | Zubereitungsduauer: 20 min

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 unbehandelte Orange
- 200 g Puderzucker

Anleitung:

1. Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen.
2. Eier unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Buttermasse geben.
4. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen, unter den Teig rühren.
5. Backofen auf 200 °C vorheizen.
6. Teig auf ein mit Margarine ausgestrichenes Backblech geben.
7. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen.
8. Orange waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.
9. Saft mit Puderzucker verrühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.
10. Orangenschale darüberstreuen.

Notes: Backzeit ca. 20 Minuten. Ergibt ein Blech.

13.28 Feiner Pfefferkuchen

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten:

- 500 g Honig
- 250 g Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- 100 g Schweinefett
- 1000 g Mehl
- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g gehacktes Zitronat
- 125 g Kakao
- 1 Päckchen Hayma-Lebkuchen-Gewürz
- 1½ Päckchen Hayma-Triebkraft
- 2 Eigelb

Anleitung:

1. Honig, Zucker, Butter oder Margarine und Schweinefett in einem Topf erwärmen und verrühren.
2. Abkühlen lassen.
3. Mehl in eine große Schüssel sieben.
4. Mandeln, Haselnüsse, Zitronat, Kakao, Lebkuchen-Gewürz und Triebkraft dazugeben.
5. Alles gut vermischen und die abgekühlte Masse sowie Eigelb unterkneten.
6. Teig kalt stellen.
7. Teig $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen.
8. Bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten backen.

Notes: Klassisches Weihnachtsgebäck. Backzeit: 15–20 Minuten.

13.29 Butter-Mandel-Kuchen

Für 1 Personen | Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

- 200 g Sahne
- 100 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Zimt
- 3 Eier
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 6 EL Sahne
- 150 g Mandelblättchen

Anleitung:

1. Sahne und Zucker verrühren, Mehl und Zimt zugeben.
2. Eier untermischen, Teig auf Blech.
3. 10 Min. backen, dann Butter-Zucker-Mandel-Mischung aufstreichen.
4. Weitere 15 Min. backen.

Notes: Ergibt ein Blech.

13.30 Französischer Orangenkuchen

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 60 min

Zutaten:

- 4 Eier
- 175 g Zucker
- 1 Orange
- 75 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
- 75 g Butter
- Saft von 1 Zitrone
- 1 EL Zucker

Anleitung:

1. Eigelb schaumig rühren, Orangenschale und Zucker zugeben.
2. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, unterrühren.
3. Eiweiß steif schlagen, unterheben.
4. Bei 180 °C ca. 50 Min. backen.
5. Mit Zitronensaft und Zucker tränken.

Notes: Ergibt eine Springform.

13.31 Windbeutel

Für 10 Personen | Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

- 1/4 l Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 P. Vanillin-Zucker
- 60 g Sanella
- 125 g Mehl
- 1 Ei
- 3 Eier
- 375 g Schlagsahne
- etwas Zucker
- Puderzucker

Anleitung:

1. Wasser, Salz, Vanillin-Zucker und Sanella aufkochen.
2. Mehl auf einmal zugeben, abbrennen.
3. Ein Ei unterrühren, abkühlen lassen.
4. Restliche Eier unterrühren.
5. Teighäufchen auf Blech setzen.
6. Bei 225–250 °C ca. 35 Min. backen.
7. Deckel abschneiden, auskühlen lassen.
8. Sahne mit Zucker schlagen, Windbeutel füllen.
9. Deckel aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.

Notes: Ergibt ca. 10 Stück.

13.32 Luftige Schnitten

Für 12 Personen | Zubereitungszeit: 35 min

Zutaten:

- 1/4 l Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker
- 1 P. Vanillin-Zucker
- 100 g Sanella
- 125 g Mehl
- 1 Ei
- 3 Eier
- 125 g Puderzucker
- 2 EL Wasser
- 1 EL Rum
- gehackte Pistazien
- 1/2 l Sahne
- 1 EL Zucker
- 2 P. Sahnesteif
- 1 P. Vanillin-Zucker

Anleitung:

1. Wasser, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker und Sanella aufkochen.
2. Mehl auf einmal zugeben, abbrennen.
3. Ein Ei unterrühren, abkühlen lassen.
4. Restliche Eier unterrühren.
5. Teig in Streifen auf gefettetes Blech spritzen.
6. Bei 225–250 °C ca. 25 Min. backen.
7. Deckel abschneiden, auskühlen lassen.
8. Puderzucker mit Wasser und Rum verrühren, Deckel bestreichen, mit Pistazien bestreuen.
9. Sahne mit Zucker, Sahnesteif und Vanillin-Zucker schlagen.
10. Schnitten füllen, Deckel aufsetzen.

Notes: Ergibt ca. 12 Stück.

13.33 Spritzkuchen

Für 25 Personen | Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

- 1/2 l Wasser
- 125 g Sanella
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 5 Eier
- Fett zum Ausbacken
- Puderzucker

Anleitung:

1. Wasser, Sanella, Zucker und Salz aufkochen.
2. Mehl auf einmal hineinschütten, abbrennen, bis sich die Masse vom Topfboden löst.
3. Topf vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen.
4. Ein Ei unterrühren, dann restliche Eier nach und nach unterrühren.
5. Teig in Spritzbeutel füllen, Ringe auf Backpapier spritzen.
6. Bei 170–180 °C in heißem Fett 5–6 Min. ausbacken.
7. Abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Notes: Ergibt ca. 25 Stück.

13.34 Marzipanschnitten

Für 12 Personen | Zubereitungszeit: 50 min

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g brauner Rohzucker
- 1 P. Spekulatiusgewürz
- 125 g Mandeln
- 125 g Haferflocken
- 2 Eier
- 250 g Butter
- 225 g Erdbeer-Konfitüre
- 400 g Marzipanrohmasse
- 2-3 EL Milch

Anleitung:

1. Teig aus Mehl, Backpulver, Zucker, Gewürz, Mandeln, Haferflocken, Eiern und Butter herstellen.
2. Teig halbieren, eine Hälfte ausrollen und auf Backblech legen.
3. Konfitüre und Marzipan darauf verteilen.
4. Restlichen Teig ausrollen, auflegen, mit Milch bepinseln.
5. Bei 180°C 35-40 Minuten backen.

Notes: Weihnachtlich und aromatisch.

13.35 Gewürzschnitten

Für 12 Personen | Zubereitungsdauer: 45 min

Zutaten:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 3 TL Pfefferkuchengewürz
- 50 g Mondamin
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 150 g Schokolade
- 1 Glas Marmelade
- 150 g Puderzucker
- 1 EL Rum
- 2 EL Wasser

Anleitung:

1. Butter und Schokolade schmelzen, mit Zucker, Eiern und Gewürzen verrühren.
2. Mehl, Mondamin und Backpulver unterrühren.
3. Teig auf Backblech streichen, bei 175-200°C 25-30 Minuten backen.
4. Kuchen halbieren, mit Marmelade füllen.
5. Guss aus Puderzucker, Rum und Wasser herstellen und auftragen.

Notes: Würzig und festlich.

13.36 Maulwurftorte

Für 12 Personen | Zubereitungszeit: 90 min

Zutaten:

- 6 Eier
- 140 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Packung Schokoladenraspel
- 1 Dose Mandarinen
- 2 Bananen
- Saft einer Zitrone
- 750 g Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 TL Puderzucker
- 1 TL Kakao

Anleitung:

1. Teig aus Eigelb, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Mehl, Backpulver und Schokoladenraspeln herstellen.
2. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
3. Bei 175°C 45-50 Minuten backen.
4. Torte aushöhlen, Obst einfüllen, Sahne kuppelartig auftragen.
5. Mit Kuchenkrümeln, Puderzucker und Kakao bestreuen.

Notes: Optisch beeindruckend.

Kapitel 14

Getränke

14.1 Sylvesterpunsch

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 30 min

Zutaten:

- 1 Liter schwarzer Tee
- 1 Liter Rotwein
- 200-400g Zucker
- Schale einer Zitrone
- Saft von 2 Zitronen
- Satz einer Apfelsine
- 1 Stck. Zimtrinde
- 6 Gewürznelken
- 1/4 Liter Rum

Anleitung:

1. Tee zubereiten
2. Rotwein mit Zucker, Saft und Schale erhitzen bis es anfängt zu schäumen (nicht kochen)
3. Gewürze, Tee und Rum zugeben.
4. Eine Weile ziehen lassen
5. Alles abseihen
6. noch heiß auftragen

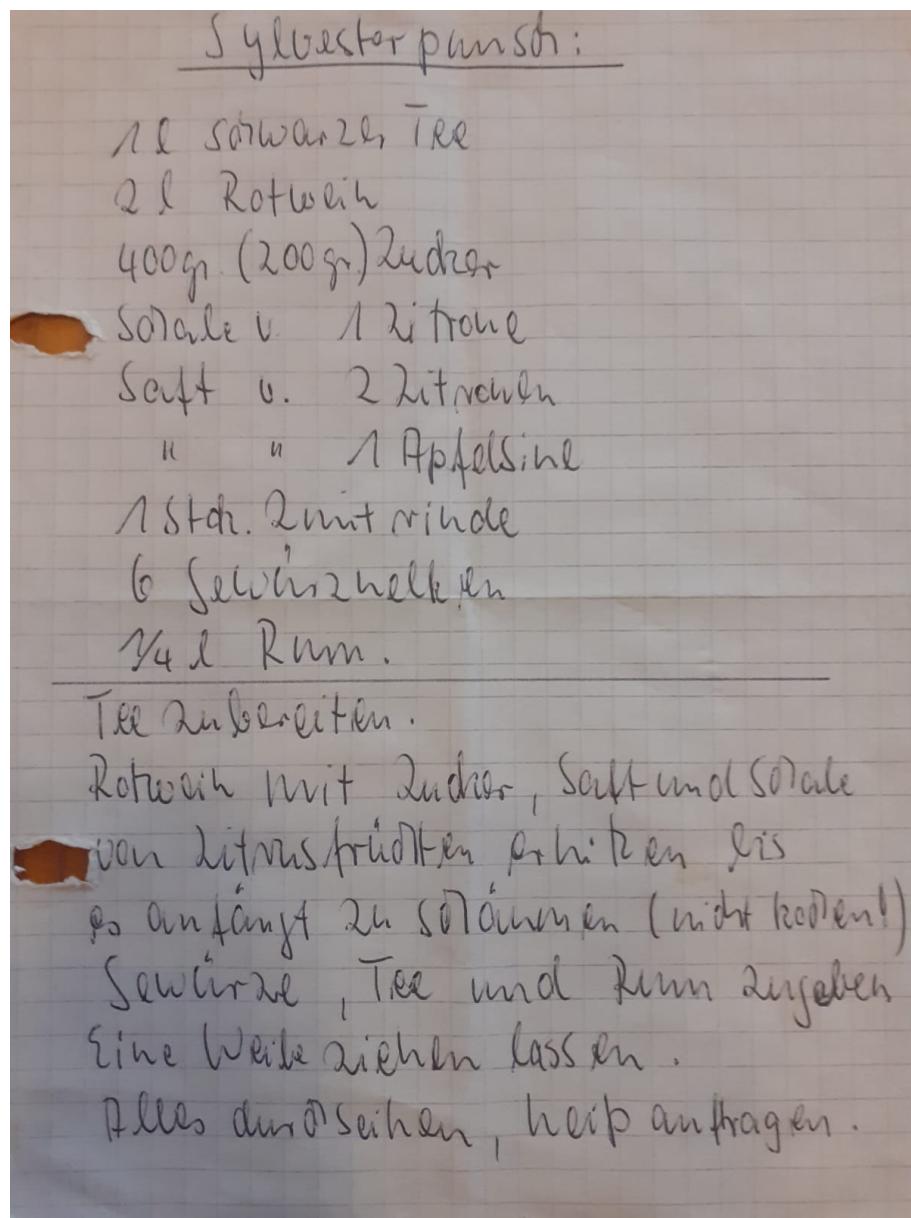


Figure 14.1: Sylvesterpunsch

Kapitel 15

Fondue

15.1 Würzmischung für Hackbällchen

Für 1 Personen | Zubereitungsduer: 0 min

Zutaten:

- Pro Person 250g Hackfleisch (Rind oder Schwein oder gemischt)
- 1/2 TL Paprika rosenscharf
- je 1 MS Salz und Pfeffer
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- 1 MS Piment
- 1 MS Muskat
- 1 TL Petersilie (getrocknet)
- 1 ML Knoblauch
- 1 Ei
- Semmelbrösel

Anleitung:

1. Zutaten vermischen
2. mit Teelöffel abstechen und
3. mit der Hand rund rollen
4. Probeklößchen vor dem Servieren kochen und ggf. mit Semmelbrösel strecken

Notes: z.B. für Brühefondu Semmelbrösel nach Bedarf, damit Klößchen nicht auseinander fallen

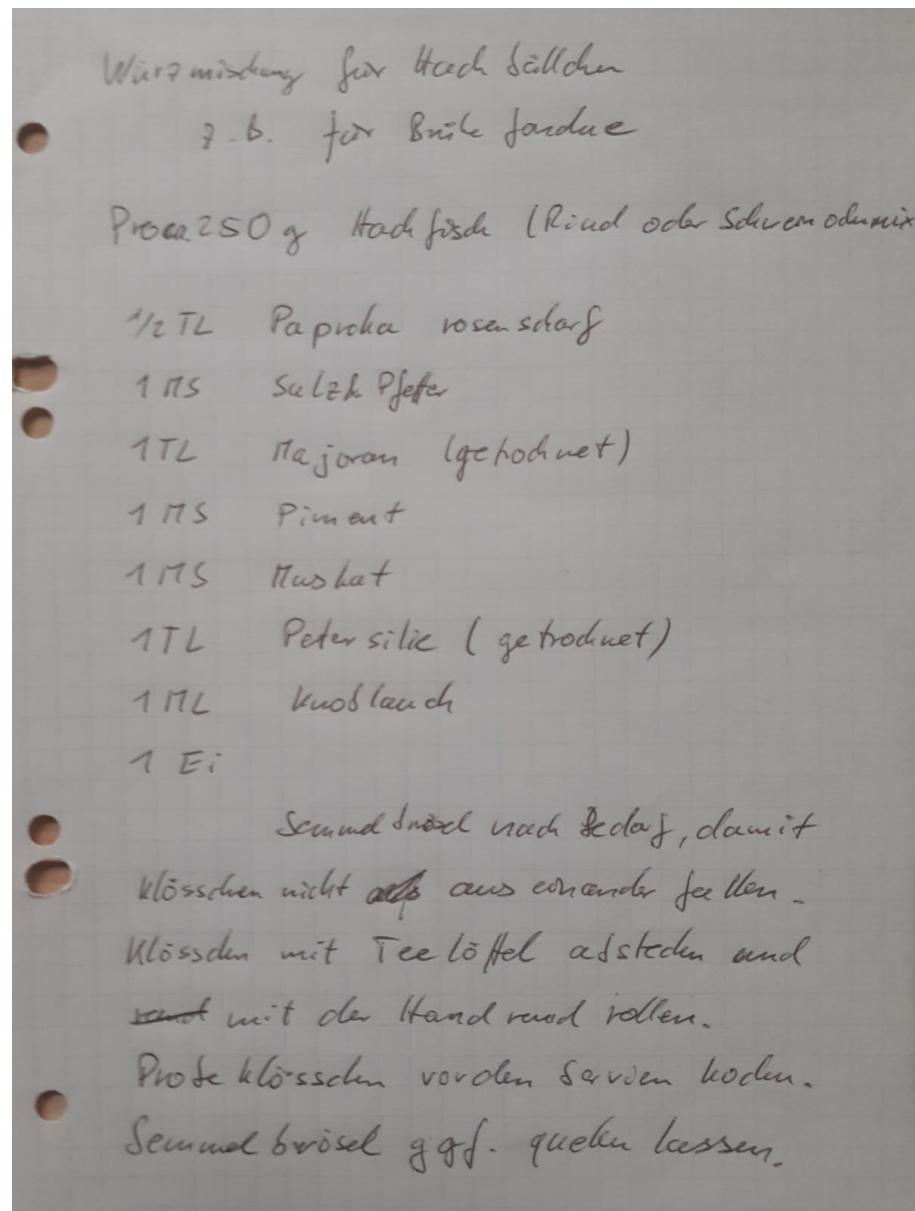


Figure 15.1: Würzmischung für Hackbällchen

15.2 Geflügelfondue mit Ingwersauce

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

- 4 Putenschnitzel (je 100 g)
- 4 Hühnerbrustfilets (je 200 g)
- 1 frische Ananas
- 1 eingelegte Ingwerpflaume
- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Ingwersirup

- 1,5 l Geflügelbrühe
- 4 EL Sherry
- 2 TL Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer
- 1 Baguette (400 g)

Anleitung:

1. Geflügel in Stücke schneiden, Ananas würfeln.
2. Ingwersauce aus Ingwerpflaume, Speisestärke, Ingwersirup und Brühe zubereiten.
3. Mit Sherry, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Brühe erhitzen, Fleisch und Ananas darin garen.
5. Mit Sauce und Baguette servieren.

Notes: Exotisch und leicht.

15.3 Hackfleischklößchen-Fondue

Für 4 Personen | Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Brötchen
- 1 Ei
- 1 EL Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Majoran oder Oregano
- Piment, Paprika
- 500 g säuerliche Äpfel
- 1 EL Butter
- 2 EL Zucker
- 1/8 l Wasser
- 1/2 Zimtstange
- 1 Prise Salz
- 2 TL scharfer Senf
- 1,5 l Fleischbrühe

Anleitung:

1. Brötchen einweichen, mit Hackfleisch, Ei und Gewürzen mischen.
2. Klößchen formen.
3. Apfelsauce aus Äpfeln, Butter, Zucker, Wasser, Zimt und Salz kochen, passieren und mit Senf abschmecken.
4. Brühe erhitzen, Klößchen darin garen.
5. Mit Apfelsauce servieren.

Notes: Preiswert und raffiniert.

Index

- Apfelstrudel – schnelle Art, 52
Bischofshütchen, 69
Bunter Fenchelsalat, 13
Butter-Mandel-Kuchen, 99
Butterblumen (Butterplätzchen), 82
Butterplätzchen, 94
Chili con carne, 27
Dattelcreme, 15
Feiner Pfefferkuchen, 98
Fenchelrohkost, 11
Fladenbrot, 54
Französischer Orangenkuchen, 100
Geflügelfondue mit Ingwersauce, 110
Gefüllte Mandelstangen, 79
Gefüllte Plätzchen, 83
Gefüllte Schokoladenhörnchen, 80
gekochte Klöße ala Papa, 57
Gemüsetörtchen mit Lachs, 47
Gewürzkuchen, 76
Gewürzschnitten, 105
Grundrezept Blätterteig, 7
Grundrezept Brandteig, 6
Grundrezept Quarkblätterteig, 3
Grüne Klöße, 56
Hackfleischklößchen-Fondue, 112
Hefeteig, 8
Hefeteig (süß oder salzig), 1
Hildatörtchen, 67
Hähnchenbrust-Curry, 44
Hühnerleber-Pfanne, 42
Indischer Milchreis, 51
Ischler Plätzchen, 70
Kaninchen in Pfeffersoße, 34
Kirsch-Nuss-Kuchen, 74
Klassischer Marmorkuchen, 77
Kräuertoast (Ida), 19
Kräutertoast à la Ida, 17
Lammkeule auf provenzalische Art, 39
Luftige Schnitten, 102
Marinierte Zwiebeln, 64
Marzipanschnitten, 104
Maulwurftorte, 106
Mürbteig oder Knetteig, 5
Nougatecken, 73
Nußkranz, 84
Nußstangen, 81
Nürnberger Busserl, 66
Nürnberger Lebkuchen, 68
Oma's Quarktorte, 86
Orangenschnitten, 97
Ostpreußischer Pfefferkuchen, 75
Ottilien Kuchen, 87
Paprikacremesuppe, 21
Paprikasalat mit Salami, 9
Petersilienpesto, 14
Pfannkuchen, 49
Pia (& Lenos) Gemüse Lasagne , 28
Pikante Tomaten-Käse-Suppe, 24
Pizza Toast, 18
Putenspießchen mit Erdnusssauce, 41
Quarkstollen, 50
Rahmchampignons, 59
Reissalat, 10
Rollfisch, 45
Rotbarsch in Kräutersauce, 48
Rotweinkuchen, 89
Rouladen, 35
Schnelles Puten-Chili, 43
Schoko-Mandel-Plätzchen, 91
Schweinebraten, 36

- Schweizer Fruchtwähen, 95
Selleriesüppchen, 23
Spargel, 60
Spitzbuben, 71
Spritzkuchen, 103
Streusel, 2
Sylvesterpunsch, 107

Tiroler Schokoladenkuchen, 78
Tiroler Speckknödel, 63

Vichyssoise, 26
Waffeln, 93
Weihnachtsgans, 37
Windbeutel, 101
Würzmischung für Hackbällchen, 109
Zimtsterne, 72
Zucchini-Auflauf vegetarisch, 32
Zucchini-Auflauf á la Mami, 30
Zwiebelkuchen, 65

Bilderverzeichnis

1.1 Streusel	3
1.2 Hefeteig	8
2.1 Reissalat	11
3.1 Dattelcreme	16
4.1 Pizza Toast	19
4.2 Kräuertoast (Ida)	20
5.1 Selleriesüppchen	24
6.1 Pia (& Lenos) Gemüse Lasagne	30
6.2 Zucchini-Auflauf á la Mami	32
6.3 Zucchini-Auflauf vegetarisch	33
7.1 Rouladen	35
7.2 Schweinebraten	37
7.3 Weihnachtsgans	39
9.1 Rollfisch	46
10.1 Indischer Milchreis	52
11.1 Fladenbrot	55
11.2 Grüne Klöße	57
11.3 gekochte Klöße ala Papa	58
11.4 Rahmchampignons	60
11.5 Spargel	61
13.1 Gefüllte Plätzchen	84
13.2 Nußkranz	85
13.3 Oma's Quarktorte	87
13.4 Ottilien Kuchen	89
13.5 Rotweinkuchen	91
13.6 Schoko-Mandel-Plätzchen	92
13.7 Waffeln	94
13.8 Butterplätzchen	95
14.1 Sylvesterpunsch	108
15.1 Würzmischung für Hackbällchen	110