

Kochrezepte



Katharina Köthe

Vermüden.

Katharina Senke

Vermüden

Joas Frankenburg

en

er-
eisen

Ein-
achtes

ntopf-
richte

fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

150 gr N
150 " Z
1 P Vanille
4 Cit
1 C

fin
gr
2
July
3
2
1
gr
2
2
4
N
4
Kel
Sch
10
nun
auf

Waidweiffstollan

200 gr
~~60 80~~

für 3 Loh 8 ^{gr} Mehl 1 ^{1/2} Loh Mehl
Hefe 1 ^{1/2} ^{gr} Bitter ~~200~~ ³⁷⁵ gr Zucker 4 ^{gr}
2 ^{gr} süße Mandeln 20 ^{gr} Zitronen 45 ^{gr}
Salz 3 ^{gr} Seltmann.

Sprachelortinib.

3 ^{gr} Mehl etwas Kalken Pfeffer Zimmt
2 ^{gr} Zucker Weichheit Parfüll Netron 1 ^{gr}
Bitter.

Spritzgebäck.

375
1950 3 ^{gr}

1 ^{gr} Mehl 1/2 ^{gr} Bitter weislauffen 200 ^{gr}
gr Zucker 3 ^{gr} Eier 1 Püchken Weidholzweiss
1/2 Püchken Backen 1950 1/2 ^{gr} Füll d. Backpulver
Pfefferküchen 2 1/2 ^{gr} Zucker

2 ^{gr} Honig 1 ^{gr} Zucker 2 1/2 ^{gr} gut
Mehl 2 ^{gr} Salz das Salz nicht misch Klob
1/2 ^{gr} Mandeln 4 Eier 10 ^{gr} Kalken 10
Klondurcon 20 ^{gr} Zimt 4 ^{gr} Zitronen
Schale von 2 Zitronen 15 ^{gr} Pfeffer
10 ^{gr} Glanzpulver. Das Honig wird
verarbeitet. Das Zucker durch Pulver ent-
wirft, dann die übrigen Zutaten

Braten
Eier-
Speisen
Ein-
gemachtes
Eintopf-
gerichte
Fische
Fleisch-
Speisen
Gelees u.
Gefrorenes
Gemüse
Getränke
Mehl-
Speisen
Pasteten
Salate
Sofen
Suppen
Ver-
chieden

15
1
4

saft gibt mit ihm verarbeitet und
das Feig zu geracht ein nimm man
das erfrischet. Vor dem Bauen wird
das Feig sehr gut nussel dinstige
erleicht mit dem in Loxentman erfrische
Löffel Honigwasser in Poterpa.

Amis.

1 Obertasse starkes Kaffee 1 st Honigwasser
1 1/2 Tüchlein Borken 2 Löffel Kaffee stark
Kalken 1/2 st Mandeln.

Schokoladenküßchen

Zucker 250 gr Mandeln 250 gr Zucker 125 gr
Schokolade 1 Tüchlein Vanillenzucker 3
Eierweiß. zubereitend Man schneidet
das Eiweiß zu Schnee gibt die mit
dem Mehl gemachten Mandeln den Zucker
zugeben setzt mit einem Löffel Honigwasser
auf ein Blech und backt die
gelingt gut.

250
Kno
Lof
Bo
el
Be
Eie
Do
fa
K
Mily
ab
No
1
2
200
200
1/4
1

Hesperfloeken Morkarom.

250 gr Hesperfloeken 1 Eiweiß 1 Eierschnee
 Kuryg 1/2 Milch od Wasser 125 gr Zucker
 Lept in Schale mit ein gelbes Zitronen 1/2 Püschchen
 Backen zubereitend Man weißt
 alle Zutaten in Eierschnee und
 Backpulver 1 Std in gelb darauf in
 Eierschnee und Backpulver 1 Std in gelb
 darauf in Eierschnee und 1/2 Std Back-
 pulver. Fertig setzt mit einem
 Löffel kleinen Honigs an auf ein
 feines Blech und backt sofort in halber
 Hespergläsern.

Hespergläsern.

1/4 lb Biskuit 1 Tasse Zucker 5 Eßlöffel
 Milch 2 Tassen Mehl 2 Eßlöffel Backpulver
 etwas Zitronen 2 Tassen Hesperfloeken.

Hesperplätzchen

1/2 lb Hesperfloeken
 200 gr Zucker
 200 gr Fett
 1/4 lb Mehl
 1 Ei 2 Eßlöffel Backpulver

Braten
 Eier-Speisen
 Eingemachtes
 Eintopfgerichte
 Fische
 Fleisch-Speisen
 Gelees u. Gefrorenes
 Gemüse
 Getränke
 Mehl-Speisen
 Pasteten
 Salate
 Soßen
 Suppen
 Verschieden

Honigkuchen

15 1/2 lb Bitter 1 lb Feinstformig 2 lb Mehl
 1 lb Zucker 3 Eier 3 Teelöffel Zimt
 4 1/2 lb Nalben 2 Teelöffel Weizen
 1 Zitrone 1 Teelöffel Saft 1
 1/2 lb Pfeffer 1/2 lb Mandeln 2 Bohnen

Kuchen
 6
 1/2
 200

Weihnachtsstollen

2 lb Mehl
 40 gr Hefe
 125 gr Zucker
 250 " Butter
 40 gr bittere Mandeln
 75 " Pfeffer "
 300 " Rosinen
 150 " Feinstformig
 1/2 lb Milch
 Zitronenschale 15 gr Salz 50 gr Zitronat Meißelholz
 14 Tage vor Weihnachten backen

Zu
 0
 1/2
 4
 Me
 13

Butterkremtorte.

zubereitung f. Boden
 6 Eier
 1/2 lb Zucker
 1 lb Mehl
 200 gr

zubereitung der Krems
 1/2 lb Butter
 60 gr Hornweizen
 1/4 lb Zucker
 1/2 lb Mehl

Bei der zubereitung des Horns
 zuerst dem Pindling vorweizen
 dann die Butter nach und nach
 hinein tun. Butter darf nicht zu
 hart sein sonst wird die Horns
 knirsig.

Schokoladenguß

4. Esslöffel Honig 6 Esslöffel
 Mehl 5 Esslöffel Zucker 1/2 Esslöffel
 Butter alles aufkochen lassen.

Braten

Eier-Speisen

Ein-gemachtes

Eintopf-gerichte

Fische

Fleisch-Speisen

Gelees u. Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-schieden

Luftgebäck

2 Eier mit 125 gr Zucker
schaumig rühren, 3 Esslöffel Backpulver
200 gr geschwefeltes Palmöl
1 Esslöffel gewiegte Mandeln und 1
Esslöffel Krumm hinzugeben. Von
der weichen Masse Kugeln formen,
diese in Eiweiß und gerösteter
Schokolade umwinden und auf ein
Blech backen legen.

Hafersplorkompagnolen 1949

125 gr grobe Hafersplorken, 4 Esslöffel Öl
75 gr Zucker, 1 Ei, 3-5 Tropfen
Bittermandel-Aroma, 50 gr Weizen-
mehl, 1 gestr Teelöffel Backpulver.
Die Hafersplorken werden mit dem
Öl um einen Esslöffel Zucker
goldgelb geröstet. Das Ei wird
wird mit dem restlichen Zucker
und dem Aroma schaumig geschlagen
das geröstete mit dem Backpulver
vermischte Mehl und zuletzt die

erhaltenen Klumpen stützen sich
 Auf ein gefaltetes Blech setzt man
 Wollnuz große Klumpen die 25-30
 Minuten bei Mittelhitze backen.
 Ergebnis 20-25 Stück.

Schokoladenplätzchen von Seisner.

- 1/2 lb Kakaopulver
- 1/2 lb Pflanzöl
- 1/2 lb Pulver
- 1/4 lb Zucker

Pulver schmelzen dann Kakaopulver in
 Pflanzöl dinsten und zuletzt Zucker.
 Alles gut mischen dann warm auf Blech
 setzen und an der Luft trocknen.

Schokoladenguß

2 Teelöffel Kakao 2 Teelöffel Pflanzöl
 mit kochendem Wasser auflösen.

Schokoladenguß gekocht.

4 Esslöffel Kakao 5 Esslöffel Zucker
 6 Esslöffel Wasser 1 Teelöffel Bitter
 zusammen kochen bis die Masse faden
 zieht. Hof nun auf dem Teig streichen.

- Braten
- Eier-Speisen
- Ein-gemachtes
- Eintopf-gerichte
- Fische
- Fleisch-Speisen
- Gelees u. Gefrorenes
- Gemüse
- Getränke
- Mehl-Speisen
- Pasteten
- Salate
- Soßen
- Suppen
- Ver-schieden

2 Weihnachtstollen.

- 1/2 lb. Milch.
 - 4 lb. Mehl.
 - 1 1/2 " Butter.
 - 1 1/2 " Süßwäneren.
 - 3/4 " Zucker.
 - 1/4 " Süße Mandeln.
 - 1/4 " Zitronen.
 - 1/4 " Puderzucker.
 - 1/4 " Hefe.
 - 1 Zitrone.
 - 1 Pfl. gemahlne Nelken.
 - 2 Pf. Röm - Aroma.
- Salz nach Geschmack.

1 Weihnachtstollen

- 2 lb. feinst Weizenmehl
- 150 gr. Milch.
- 40 " Hefe.
- 180 " Zucker.
- 450 " Butter.
- 10 " Salz.
- 1 Ei
- 1 große Milchrahm
- 1 " Honigkuchen
- 50 gr. Mandeln bitter
- 50 " Mandeln süß
- 1 Vanillezucker.
- (Abgeriebenes von einer Zitrone
- 45 gr. Biergerst 45 gr. Zitronenab.
- 100 gr. Korinthen. 400 gr. Rosinen
- mit Röm übergießen den man gut eingießen läßt.

Ragapok 1951
 von Hans-Dieter Rühlhoff-Möller

1 Weihnachtsstollen

- Milch $\frac{3}{2}$ ltr
- Mehl 1,500 gr
- Brotkorn 500 "
- Zitronen 175 "
- Silberminerale 400 "
- Mandelkern 300 "
- Orange = Zitronen 300 "
- Flusen 150 "
- Salz 15 "
- Staubzucker 100 "

Weihnachtsstollen 1955 unternommen
 von Ernst Zinbich
 Mandelkern

- Milch $\frac{3}{2}$ ltr
- Mehl 3 st
- Brotkorn 1 $\frac{1}{2}$ st
- Zitronen 250 gr
- Silberminerale 1 $\frac{1}{2}$ st
- Mandelkern 100 gr
- Zitronen 4 st
- Flusen 100 gr
- Salz 15 gr
- Staubzucker
- Gewürze

Braten

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Lebensbrot Rezeptkollan 1952

15

Zutaten:

2000 gr Brotkorn	15 gr Salz	500 gr feingepulvertes
4000 gr Weizenmehl	30 gr Stollengewürz	Zitronat
250 gr Hefe	abgewaschenes Schale	200 gr gefüllte Mandeln
$\frac{1}{2}$ ltr Vollmilch	von 3 Hektaren	$\frac{1}{2}$ ltr Röm
1500 gr Hühner	3500 gr Rosinen	8 Eier

Das Stollengewürz besteht aus: 30 gr Weiskornblüten, 15 gr Kardamom, 15 gr Tonkabohnen, 100 gr Vanillenzucker. Alles gut zusammenschlagen und von diesem Gewürz auf 4 kg Mehl mit 30 gr geben.

Herstellung: In's Mehl Hefe und Salz ein Hefestück ansetzen und ungefähr 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend restliches Mehl, schwammig gewöhnte Brotkorn, Gewürze, Zitronat und Eier mit dem Hefestück zu einem festen Teig verarbeiten. Teig kräftig schlagen. Ein gut durchmengen, mit Röm getränkten Früchte sind Mandeln unter den Teig geben. Hierbei ist zu beachten daß diese nicht in den Teig geknetet werden sondern hinein gedrückt werden, da sonst der Teig grau im Aussehen wird. Diesen Vorgang geschieht durch Abknäufen von Teigstücken, die von allen Seiten auf

die Frösche gedrückt werden. Durch das
 spätere Zusammenstoßen des Teiges kommen
 die Frösche ohnehin genügend durcheinander.
 Himmels Teig zweimal eine halbe Stunde
 gehen lassen und wieder zusammenstoßen.
 Teigteile mit dem gewünschten Zusatz rind
 zustoßen sind mit dem Zischlag nach
 unten legen. Kann zu einer armstarken Länge
 formen und mit einem Wegdrückholz so
 aufarbeiten, daß vom Wegdrückholz auf der
 einen Seite $\frac{2}{3}$ und auf der anderen Seite
 $\frac{1}{3}$ des Teiges zu sehen sind. Teiglänge
 aus der Mitte heraus ~~so~~ dünn ausrollen
 so daß die beiden Ränder ziemlich stark sind
 bleiben. Kann kürzeres Ende auf längeres
 legen und das daraufgelegte noch ein
 wenig andrücken. Fertiggearbeiteten Stollen
 auf ein gefettetes Papier setzen und bei
 Wasserdampf abbacken. Nach dem Backen
 Stollen zweimal mit flüssiger ^{Bismuth} Honig
 bestreichen und nach Erkalten mit
 Schabzucker bestreuen.

- Braten
- Eier-Speisen
- Ein-gemachtes
- Eintopf-gerichte
- Fische
- Fleisch-Speisen
- Gelees u. Gefrorenes
- Gemüse
- Getränke
- Mehl-Speisen
- Pasteten
- Salate
- Soßen
- Suppen
- Ver-schieden

15
1
4
1

Schinken & Speck würkeln

1 π Schinken & Speck 1/20 gr Salz
in 3 Teile teilen und wägen
am dritten Tag 1 Esslöffel Salz & ein Esslöffel
Wasser Küpfe. Zintha

1125 Noy Mehl 1000 gr Meersalz
0,250 gr Zintha 1 Vanillin
Meersalz geröstet

Mandulstangen

300 gr Mehl
200 gr Bitter
100 gr Zintha
1000 gr Mandeln
2 Ei gelb
zu ein gleiches Teig mittheilen
zu Scherben spalten lassen

A
2
R
K
ze
ni
da
na
be
au
er
Lo
als
jed
ei
an
ind
15
Mo

Eine beliebige Torte ohne Backen

1 Packung Tortenmasse

250 gr Kokosfett

2 Eier

6 Esslöffel Kakaopulver

6 Esslöffel Mandelöl

6 Esslöffel Milch

Löffel

Rum oder auch Anis oder Cognac wenn diese Salz
 zubereitung für Kokosfett wird im Wasserbad
 zerflüssigen, die übrigen Zutaten zu einer
 nicht zu dicken Masse verrühren, alsdann
 das zerlassene Kokosfett im warmen Zustand
 nach und nach unter ständigen Umrühren
 begeben. In eine mit Pergamentpapier
 ausgelegte Kastenform bringt man zu-
 erst eine Schicht Masse, darauf eine
 Schicht der zubereiteten Masse und
 alsdann abwechselnd sofort, zum Schluß
 jedoch eine Schicht der Masse. Den Torten
 einige Stunden erhalten und fest werden lassen,
 an dem Pergamentpapier aus der Kastenform ziehen
 und Papier entfernen: kein Geschmackrichtung können
 15 gr fein gemahlener Pfeffer oder Vanillin oder fein gewiegte
 Nougat oder Nüsse beigefügt werden.

Braten

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelee u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Sofen

Suppen

Ver-
chieden

Sandkuchen

15

4 Eiert

1/2 st Zucker

1/2 st Hartkoffelmehl

1/2 Biskuit

2 Esslöffel Mehl

1/2 st Margarina Kochend heiß

darunter rühren

1. Nüsskuchen 28.5.1971

- 250 gr Mehl
- 250 gr Nüsse 200 gr Kirschen
- 250 gr Margarine
- 4 Eier
- 1 Backpulver
- Zusätzlich
- 200 gr Puderzucker
- 2 Eier
- 50 gr Bitterschokolade
- halber Tafel
- Palmöl
- 1 Vanillezucker
- etwas Kakaopulver

Kleiner Kuchen Rezept von Heidis Elfriede 26.2.79

- 1 kg Mehl
- 1 kg Margarine
- 8 Eier
- 200 gr Nüsse
- 100 gr Bitterschokolade
- 1/4 kg süße Sahne / Linsen
- 1 kg Zucker
- 1 Backpulver (reicht für 2 Kuchen)

Braten

Eier-Speisen

Ein-gemachtes

Eintopf-gerichte

Fische

Fleisch-Speisen

Gelees u. Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-schieden

13.12.1971 Topfkuchen

16.1

15

100 gr Belgisches Halbweizen

50 gr Kirschen marmelade

50 gr Orangensaft und

50 gr Zitronensaft,

Allen mit 2 Esslöffel Körn vermisch
Kügelchen marinieren.

250 gr Butter mit Margarine
schaumig rühren mit 125 gr ~~Stärke~~ Mehl

5 Eier mit 250 gr Körn ~~schaumig~~
und abgerieben Zitronenschale in
einem weiten Topf schaumig schlagen
das Fett mit dem Mehl unterrühren
und die Formchen unterheben. Die

Masse in eine runde hohe, gefaltete
und bemahlte Form füllen und bei
180 Grad ca 1 1/2 Stunden backen

(Höhenmesser) Garnierung
Puderzucker glasur, Belgisches
Speckkalbblütter und eine mit
Kirschen geuß bestrichene Torte

16.12.71 Honigkuchen auf Blech

1 Mt Honig 1/2 Mt Zucker 250-300 gr Butter

2 Mt Mehl

Mandeln Honigkuchengewürze 1/4 Tera-Schneid

Winnend Nüsse

250 gr Mandelgewürze 280 gr Mehl

65 gr Staubzucker etwas Mandelblenden

Nußkuchen

250 - 300 gr Nüsse

4 - 5 Eier

1/2 Buttermilch

1/4 Mt Mandelgewürze

200 gr Zucker

Braten

Eier-Speisen

Ein-gemachtes

Eintopf-gerichte

Fische

Fleisch-Speisen

Gelees u. Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-schieden

Ornith- Obst-Torte

Biskuitboden Gipskfüllung

Füllung

2 Eier

150 gr Zucker Saft und Schale
von einer Zitronen schlagen

500 gr Biscuit in 1 Portionen

Gelatine in 4 Esslöffel

Wasser gegossen in in

Wasserbad ~~gegossen~~ in in

hinzufügen. Dann 4 Lb Zucker
schlagen und unterrühren
Boden mit Obst belegen

Stachelbeerkuchen

1 festes ^{125 gr Mehl} Bismut 1 Ei 100 gr Zucker 200 gr Mehl
2 Eier in Kuchen nach Besondere
verarbeiten 1 seine Zucker unterrühren

Blätterteig 25, 274

von Else Leis-
ner

1/2 l Margarine 1/2 l magerstufe Joghurt
Mehl nach Griff über Nacht stehen lassen
füllen mit Zuck & Apfel
stark backen lassen Kniberguß

Belag für einen Apfelkuchen für Hefeteig.

- 8 Esslöffel Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillenzucker
- 200 gr Mehl
- 200 gr Zucker
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Eier
- 1 Esslöffel Margarine

M

Braten

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Apfelsinen - Schichttorte.

15

Teig 175 gr Butter 175 gr Mehl
1 Päckchen Vanillen Zucker 3 Eier

150 gr Mehl 30 gr Gustin

1 gestrichener Teelöffel Backpulver
einen Rührteig rühren

Die Teigmenge für 4 Böden einteilen
8 mm dick auf einen Springformboden
ohne Springformwand backen. Sofort
nach dem backen die Böden erhalten
lassen. Den obersten Boden mit
Schokoladenguß bestreichen.

Füllung 2 Schmeck gefrügte Teelöffel
Gelatine gemasert weiß 3 Esslöffel
kaltes Wasser zum anrühren

4 Stückchen Würfelzucker 4 lbr

Apfelsinensaft 1 Päckchen Puddingpulver

Schokolade Vanille Geschmack ohne Kernen
1/2 lbr Sahne

h

Die Gelatine mit dem Wasser
anrühren und 10 Minuten quillen

lassen. Den Apfelsinensaft in eine
 Schüssel gießen den Inhalt des Perikotens
 auf einmal zu dem Saft geben & so
 lange durchrühren bis eine gleichmäßige
 Masse entstanden ist. Die Gelatine mit
 dem Würfelzucker erwärmen bis alles
 gelöst ist. Ein Lohm fest steif schlagen
 die lauwarme Gelatine unterschlagen
 nach & nach hinzusetzen & die Lohm
 ganz steif schlagen. Etwas von der Lohm
 zum Verreiben in einen Spritzbeutel
 füllen und die übrige Lohm unter
 die Apfelsinenscreme heben. Ein Boden
 mit der Füllung bestreichen.
 Den oberen Boden mit der Lohm
 verreiben nach Belieben mit Apfelsinens
 garnieren.

Braten

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Nußkuchen

15

6 Eier schlagen Bisquit

200 gr Puderzucker

250 gr Nüsse

1 Essl Mehl

1750 backen aber sofort

Johannesbrotorte

100 gr Mehl

100 gr Weizen

100 gr Butter

100 gr Mandeln

1 Teelöffel Backpulver

Auf dem Boden Galen streichen

Darüber einen Biskuitboden von

2 Eier flamm die angebackten

Johannesbrot oder Heidelbeeren darüber

ungefähr 2 Becher Sahne

Stachelbrotkuchen Sahntorte 1949

Teig 100 gr Margarine
 125 gr Zucker
 150 gr Mehl
 4 Eigelb
 1/2 Pflaumen Buchweizen

Belag 1/4 Eiweiß Linsenei-
 2 200 gr Zucker Teile mit Backen

3/2 Pflaumen gewaschene Mandeln
 In die Mitte eingedrückte Stachelbrot
 4 Uhr geschlozene Sahne
 ergibt 2 Böden

v. Geismar Rezept
 Sahne und Stachelbrot mischen
 dieses zwischen die Böden
 Den letzten Boden warm schneiden

Braten

Eier-
SpeisenEin-
gemachtesEintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
SpeisenGelees u.
Befornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Sofen

Suppen

Ver-
chieden

15
1
4
1
Meinbeteig f 3 Obsttorten

1 M Meerschwamm

1 M Mehl

1 M Zucker

5 Eier

1 Backpulver

Rezept von Kahl's Edelweide

Biskuitboden schwarz

3 x Durchschneiden

unterste Schicht laute Frucht

dann kommt 2. Schicht drauf

Marinade Sauerkirschen u sonst Marinade

dann süße Sahne darüber

letzte Klappe Pflaumenstückchen darüber

in Lindner'ski Marinaden

Löffelbiskuitküchen
 200 gr Frischkäse Philadelphia
 1 Päckchen Süßenspeise Zitronen

1 Tasse Wasser

1 Tasse Kukur u. Saft
 von 2 Zitronen

$\frac{1}{2}$ lb Sahne steif schlagen
 und heben

Meringebiskuit backen

Oben auf Löffelbiskuit
 mit etwas Meringebiskuit

zerbröckeln und darüber streuen

Braten

Eier-
Speisen

Eingemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
SpeisenGelee u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

de

Schokoladencreme Torte

zutaten für den Teig

5 Eier 200 gr Zucker 3 Essl heises Wasser,
1²/₅ gr Mehl 125 gr Speisestärke,
1 Messerspitze Backpulver

zutaten für Creme.

$\frac{1}{2}$ lb Schlagsahne 2 Esslöffel Zucker
1 Essl Rüm 50 gr Schokoladenwespeln
3 Essl Hocher 200 gr Schokolatten =
Fettglasur zum bestreichen.

Für die Creme.

Die Schlagsahne aufschlagen
 $\frac{4}{5}$ davon mit Schokoladenwespeln
Hocher Rüm mischen, in
erhaltenen Boden 2 mal abwechselnd
mit Schokoladensahne füllen
in Schokoladen Fettglasur inn
Wasserbad lösen und die Torte damit
von außen bestreichen. Abkühlen lassen
und mit restlicher Schlagsahne
Tropfen ausspritzen

16.3.1983

15

Joyhurstorte.

Biscuitboden v 2 Eier
 90 gr Zucker 1 Vanillinzucker
 75 gr Mehl 50 gr Gustin,
 1 1/2 Teelöffel Backpulver

Füllung 2 Becher Joyhurstorte ^{ohne Frösche}
 mit 100 gr Zucker verrühren
 2 Becher süße Sahne steif schlagen
 und unterheben

1 Päckchen gemahlene Gelatine
 auflösen und unterheben

Die Joyhurstortemasse auf den
 Boden geben (mit Tortengröß überziehen)
 Boden geben mit Obst belegen
 dann mit Tortengröß überziehen

Braten

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Schneewittchen Kuchen Concordellen

300 gr Butter oder Margarin

300 gr Zucker 6 Eier 300 gr Mehl

1 Backpulver Die Hälfte des Teiges hell
auf das Blech tun

Die andere Hälfte mit 2 Esslöffel Kakao
vermischen auf den hellen Teig
streichen 1 Glas saure Milch
abtropfen lassen und auf das
Blech streuen und backen

$\frac{3}{4}$ lb Milch $\frac{3}{4}$ lb Margarin

200 bis 250 gr ~~Wasser~~ Zucker

Von Mandeln eine Butterkrem
machen Schokoladenguß auf
auf 4 Würfel Pulver

2 Esslöffel Zucker 1 Ei

$1\frac{1}{2}$ Esslöffel Kakao

1 Schuß Rosenmilch

16.3. 1987

16

Heirschkecken Schokolade

200 gr Butter

200 gr Küchert

4 Eigelb schaumig rühren

125 gr Mandeln

125 gr geriebenen Schokolade

1 Teelöffel Kirs

125 gr Mehl

2 Teelöffel Backpulver

1 Glas Sauerkirschen

1 Stunde backen

Schokoladenguss überziehen

Braten

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Ringelblumensalbe

2 Hände voll Ringelblumen
fein schneiden 1 1/2 Schmalz
heiß machen Kochend von Feuer
stellen und die geschnittenen Blumen
rein tun einen Tag 24 Stunden
zugedeckt stehen lassen. Dann
alles erwärmen und durch ein
Tuch sieben.

Butterpölkchen

2 1/2 M Margarin 2 1/2 M Butter
4 M Mehl 4 Eier 1 1/2 Pölkchen
Backpulver etwas Geschmack

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Gem-
gemachtes

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Einopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Einopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Einopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Eintröp-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speifen

Ein-
gemachtes

Einopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speifen

Gelees u.
Gefrornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speifen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
SpeisenEin-
gemachtesEintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Sofen

Suppen

Ver-
chieden

Eier-
Speisen

Ein-
gemachtes

Einopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Ein-
gemachtes

Einopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Ein-
gemachtes

Einopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soffen

Suppen

Ver-
chieden

Ein-
gemachtes

Einopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Sößen

Suppen

Ver-
chieden

Ein-
gemachtes

Einopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Ein-
gemachtes

Einopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Ein-
gemachtes

Ein-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Ein-
gemachtes

Ein-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Ein-
gemachtes

gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Ein-
gemachtes

gerichte

Fische

Fleisch
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Ein-
gemachtes

gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Ein-
gemachtes

gerichte

Fische

Fleisch
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

S
ni
op
C
ni
lop
m
m
h
hi
ni
D
f
h

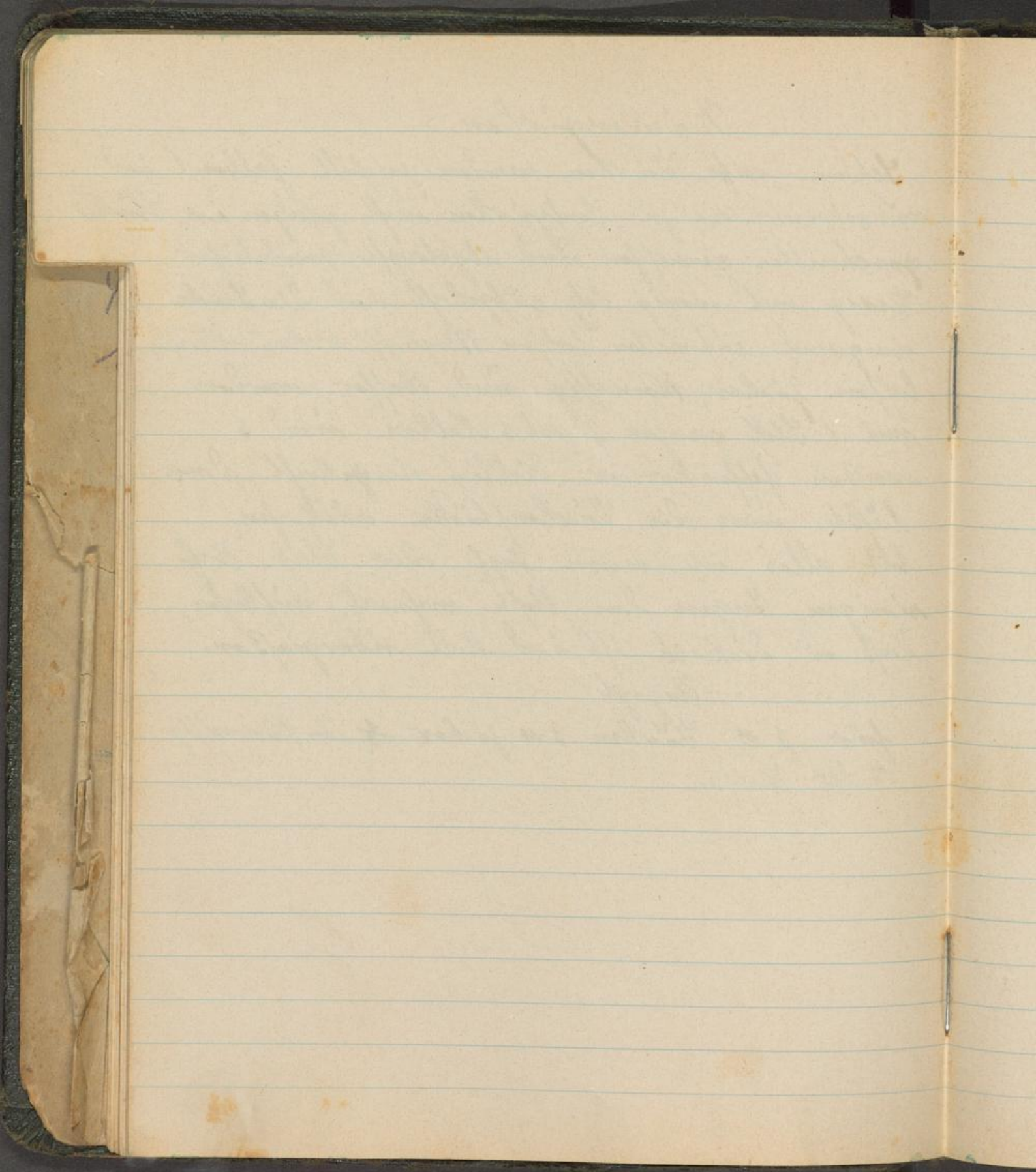
Knickweizen.

Schwin reife Weizen werden gewascht gelblich sind
 zubereitet wie zu Landweizen nicht gewaschen in Stücke
 geschritten gewaschen und abgetropft. Gewöhnlicher
 Essig mit wenig Salz angesetzt und die Stücke
 einigemal erweichen lassen. Müß nicht trocken abtropfen
 lassen. Zucker, Wein essig und Wasser werden
 mit 1 Loh jungen Zimt 6 Nalcken sind 6
 unßes Pfefferkörner dicklich eingekocht, dann
 läßt man die Weizenstücke erweichen,
 mit allem in einen Topf oder Herd. Hoff
 reinigen lassen den Rest wefentlich erweichen,
 daß er dicklich ist und kalt übergießen.

Ragout

für 6 St Weizen 3 St Zucker 1/2 lb Wein essig
 1/2 lb Wasser.

- Ein-
gemachtes
- gerichte
- Fische
- Fleisch-
Speisen
- Gelees u.
Gefrorenes
- Gemüse
- Getränke
- Mehl-
Speisen
- Pasteten
- Salate
- Soßen
- Suppen
- Ver-
chieden



Ein-
gemachtes

gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

gerichte

Fische

Fleisch
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soffen

Suppen

Ver-
chieden

gerichte

Fische

Fleisch
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

gerichte

Fische

Fleisch
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chiedene

gerichte

Fische

Fleisch
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chiedene

Ent-
gerichte

Fische

Fleisch
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Sofsen

Suppen

Ver-
chiedene

Eintop-
gerichte

Fische

Fleisch-
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chiedene

Entree-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chiedene

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chiedene

Eintopf-
gerichte

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chiedenes

Fische

Fleisch-
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Fische

Fleisch
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Fische

Fleisch-
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Sofen

Suppen

Ver-
schieden

Fische

Fleisch-
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Fische

Fleisch-
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ber-
chieden

Fische

Fleisch-
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Fische

Fleisch-
SpeisenGelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Sofsen

Suppen

Ver-
schieden

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Fische

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

- Fleisch-
Speisen
- Gelees u.
Befrorenes
- Gemüse
- Getränke
- Mehl-
Speisen
- Pasteten
- Salate
- Soßen
- Suppen
- Ver-
schieden

Fleisch-
Speisen

Gesees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Fleisch
Speisen

Gelees u.
Gefornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Fleisch-
Speisen

Gelees u.
Gefornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

15 lb Haggen-Hamm

4 1/2 lb Meeres-Wasser-ibonjaffon

24 Stücken + faken lassen,

Arbeitszeit

10 # Zerkleinern

Dienstag

20

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Sonnabend

Ausbilder:

den

19

zung

Fleisch
Speisen

Gelees u.
Befrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Fleischbröckeln Schinken

1 st Fleisch

30 gr Salz

Salz in 3 Teile teilen

In einer Pfanne heiß machen und einreiben

3 mal des Salz heiß machen

Fleisch-
Speisen

Gelee u.
Gefrornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Sofsen

Suppen

Ver-
chieden

- Gelees u.
Gefornes
- Gemüse
- Getränke
- Mehl-
Speisen
- Pasteten
- Salate
- Soßen
- Suppen
- Ver-
chieden

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Geees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

81

Gesees u.
Gestornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gelees u.
Gefrorenes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gesees u.
Gefornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gelees u.
Gefrornes

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Gemüse

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden



JANUAR

Verschneites Schloß Hohenschwangau

96a

Mittwoch

1

Neujahr

Donnerstag

2

Abel

Freitag ☺

3

Genoveva

Samstag

4

Rigobert

Röstfrisch
duftend!



Röstfrisch duftend kommt der Kaffee zu Ihnen. Kaffee aus Hamburg. Ihr Hanseaten-Kaffee! Unsere Kaffee-Experten spüren mit untrüglichem Sinn die für uns goldrichtigen Kaffeesorten auf. Sie stehen mit der ganzen Welt in Kontakt. Auf ihrem Tisch häufen sich die Kaffeeproben der Erde. Sie prüfen. Jeden Tag. Hanseaten-Kaffee aus Hamburg ist deshalb immer ein preisgerechter edler Kaffee, der seinem ausgezeichneten Ruf treu bleibt.

10. Weihnachtsschnitten.

250 g Zucker, 250 g Margarine, 500 g Mehl, 2 Eier, 200 g gebackte Nüsse, 1 Päckchen **Hayma-Neuenerlei-Gewürz**, 1 Teelöffel **Hayma-Treibkraft**.

Man stellt aus sämtlichen Zutaten einen Mürbelteig her, den man 1/2 Stunde kühl stellt. Der 1/2 cm dick ausgerollte Teig wird in Streifen geschnitten, die man bei schwacher Hitze goldgelb backt. Sofort nach dem Backen teilt man die Streifen in Schnitten und überzieht sie mit Schokoladenguß nach Rezept Nr. 1.

11. Spekulatius.

450 g Zucker, 450 g Butter, 750 g Mehl, 3 Eier, 250 g abgezogene und fein geriebene Mandeln, 2 Päckchen **Hayma-Neuenerlei-Gewürz**, 2 Teelöffel **Hayma-Treibkraft**.

Das mit **Hayma-Treibkraft** gemischte Mehl wird kreuzartig auf dem Backblech aufgehäuft, in der Mitte Eier und Zucker glatt verührt, dann **Hayma-Neuenerlei**, Mandeln und die in Stückchen zerstückte Butter dazugegeben und alles schnell zu einem glatten Teig verknetet, der einen halben Tag kühl ruhen muß. Dann wird der Teig messerrückendick ausgerollt, mit kleinen Blech- oder Halbförmchen ausgestochen und bei mäßiger Hitze etwa 10 Minuten lichtbraun gebacken.

12. Festliche Weihnachtstorte.

Man backt in einer mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegten Springform nach Rezept Nr. 7 ohne Zitronat und Koriandersamen einen Pfefferkuchen. Nach dem Erkalten teilt man ihn wie eine Torte in mehrere Böden, die man mit einer Mischung von Marmelade, kleingeschnittenem Zitronat, grobgehackten Nüssen und geriebener Schokolade bestreicht und wieder zusammensetzt. Dann überzieht man die Torte mit Schokoladenguß (siehe Nr. 1) oder mit Zuckerguß (siehe Nr. 2) und garniert mit Nußhälften und Zitronat oder bei Zuckerguß mit Trüffelstreuseln oder Schokoladenbohnen.

13. Pfefferkuchenwürfel mit Nougat-Füllung.

250 g Honig, 250 g Zucker, 150 g Butter, 850 g Mehl, 4 Eier, 100 g geriebene Mandeln, 100 g Zitronat, 1 Päckchen **Hayma-Neuenerlei-Gewürz**, 1 Päckchen **Hayma-Treibkraft**.

Füllung: 250 g Puderzucker, 100 g Kakao, 200 g geriebene Haselnüsse, 20 g Palmöl, etwa 1 Tasse Milch.

Zucker und Honig auflösen, nach dem Abkühlen mit obigen Zutaten gut zu einem dicken Teig durchkneten. In zwei Teile geteilt, 1/2 cm dick ausrollen. Man belegt ein gut gefettetes Blech mit der einen Teighälfte, streicht die von obigen Zutaten bereitete Füllung gleichmäßig darüber, bedeckt sie mit der zweiten Teighälfte und backt bei guter Hitze. Nach dem Abkühlen schneidet man den Kuchen in Würfel und glasiert sie mit verschiedenem Gußarten. Man kann auch an Stelle der Nougat-eine Marmeladefüllung nehmen, der gebackte Nüsse oder Mandeln beigegeben werden.

14. Marzipan-Pfefferkuchen.

250 g Honig, 300 g Zucker, 125 g Margarine, 500 g Mehl, 4 Eier, 1 Eßlöffel Kakao, 2 Päckchen **Hayma-Neuenerlei-Gewürz**, 1 Päckchen **Hayma-Treibkraft**.

Füllung: 400 g Puderzucker, 400 g süße, abgezogene Mandeln, 15 Stück bittere, abgezogene Mandeln, etwa 2 1/2 Eßlöffel Rosenwasser.

Die Mandeln zweimal durch die Mandelmühle geben und mit dem Zucker und Rosenwasser unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich die Masse vom Gefäß löst. Dann wird diese Masse in ein feuchtes Tuch eingeschlagen und etwa 48 Stunden ruhen gelassen.

Zucker und Eier schaumig rühren, Honig und Margarine zusammen schmelzen und noch lauwarm nach und nach darunter rühren, dann **Hayma-Neuenerlei**, Kakao, gesiebtes Mehl und **Hayma-Treibkraft** löffelweise hinzugeben.

fügen. Es entsteht ein dickflüssiger Teig, der knapp 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech gestrichen und bei guter Mithitze etwa 30 Minuten gebacken wird.

Den erkalteten Kuchen waagrecht durchschneiden und mit der Marzipanmasse füllen. Anschließend in Würfel schneiden und mit Schokoladenguß nach Rezept Nr. 1 ringsherum glasieren.

15. Basler-Leckerli.

750 g Honig, 375 g Zucker, 750 g Mehl, 350 g abgezogene, grobgeriebene Mandeln, 60 g gesch. Orangat, 60 g gesch. Zitronat, Saft und geriebene Schale einer halben Zitrone, 2 Eßlöffel Kirschwasser, 1/2 Päckchen **Hayma-Neuenerlei-Gewürz**, 1 Teelöffel **Hayma-Treibkraft**.

Honig und Zucker werden zusammen aufgelöst und mit allen übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeitet, der 1/2 cm dick auf dem Backblech ausgerollt und bei mäßiger Hitze hellbraun gebacken wird. Nach warm in kleine Vierecke schneiden und mit Glasur nach Rezept 8 überziehen.

16. Nürnberger Lebkuchen.

300 g Puderzucker, 250 g Mehl, 4 Eier, 200 g Mandeln, 65 g Zitronat, 65 g Orangat, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 1 Päckchen **Hayma-Neuenerlei-Gewürz**, 1 Messerspitze **Hayma-Treibkraft**, Oblaten 6 cm Durchmesser. Zum Belegen Mandeln und Zitronat.

Eier mit Zucker und Vanille-Zucker schaumig rühren. Das kleinwürflich geschnittene Zitronat und Orangat, das **Hayma-Neuenerlei-Gewürz**, die mit der Schale gemahlene Mandeln und das mit der **Hayma-Treibkraft** durchgesiebte Mehl werden dazu gegeben. Diese Masse wird auf die Oblaten gestrichen 1 gebühler Teelöffel auf 1 Oblate) und bei schwacher Hitze gebacken.

Guß: Wahlweise nach Rezept 1 und 2.

96 L

Leckere **Hayma**
Pfefferkuchen



Was **Hayma**
für die
Weihnachts-
bäckerei
ausprobierte

Hayma-Gewürzmühle Bückeburg

1. Feinste Pfefferkuchenherzen mit Schokoladenglasur.

500 g Honig, 250 g Zucker, 250 g Butter, 100 g Gänse- oder Schweinefett, 1000 g Mehl, 4 Eigelb, 125 g Kakao, 200 g Mandeln, 60 g Haselnüsse, 125 g Zitronat, 1/2 Päckchen Hoya-Neumerlel-Gewürz, 1/2 Päckchen Hoya-Treibkraft.

Honig, Zucker, Butter und Gänsefett werden zusammen aufgelöst und nach dem Abkühlen mit den gemahlenen Mandeln und Nüssen und dem gehackten Zitronat sowie allen übrigen Zutaten zu einem glatten, festen Teig verarbeitet. Dann wird der Teig etwa 1/2 cm dick ausgerollt, mit Herzformen ausgestochen und bei guter Hitze gebacken.

Schokoladenguß: 200 g Puderzucker mit 40 g Kakao durchsieben und mit etwa 3 Eßlöffel heißer Milch und 30 g zerlassenen Kokosfett glattrühren.

2. Pfefferkuchenplätzchen mit Zuckerglasur.

500 g Honig oder Sirup, 250 g Zucker, 250 g Margarine, 1000 g Mehl, 3 bis 5 Eßlöffel Milch, 1 Päckchen Hoya-Neumerlel-Gewürz, 1 Päckchen Hoya-Treibkraft.

Honig oder Sirup, Zucker und Margarine werden heiß gemacht und nach dem Abkühlen mit dem Mehl, das vorher mit Hoya-Neumerlel und Hoya-Treibkraft gemischt wurde, zu einem festen Teig verarbeitet. Anschließend werden davon Formen ausgestochen und diese bei guter Hitze gebacken.

Zuckerglasur: 200 g Puderzucker werden mit 2 bis 3 Eßlöffel Zitronensaft und etwa 2 bis 3 Eßlöffel heißen Wasser oder heißer Milch zu einer zähflüssigen Masse verrührt.

3. Berliner Lebkuchen.

500 g Zucker, 125 g Butter oder Margarine, 500 g Mehl, 375 g geriebene Mandeln, 125 g geriebene Bitterschoko-

lade, 4 Eßlöffel Kakao, 5 Eier, 1/2 Päckchen Hoya-Neumerlel-Gewürz, 1 Päckchen Hoya-Treibkraft.

Zucker und Eier schaumig röhren (1 Eigelb zum Überstreichen des Teiges übrig lassen), dann die anderen Zutaten hinzugeben, zuletzt das gesiebte mit Hoya-Treibkraft vermischte Mehl beimengen und gut durchkneten. Den Teig auf einem gut gefetteten Blech etwa 1/2 cm dick ausrollen. Das eine Eigelb mit 2 Eßlöffeln Milch und 3 Teelöffeln Zucker gut verquirlen und damit den Teig bestreichen. Bei mäßiger Hitze etwa 20 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, in rechteckige oder rhombenförmige Stücke schneiden, die man erst nach völligem Erkalten übereinanderlegen darf. (Die oben angegebenen Mengen der Backzutaten ergeben 2 normale Backbleche.)

4. Knabberbrötchen mit ganzen Haselnüssen.

500 g Zucker, 100 g Margarine, 400 g Mehl, 2 Eier, 250 g ganze Haselnüsse, 100 g klein geschältes Backobst, 1/2 Päckchen Hoya-Neumerlel-Gewürz, 1 Teelöffel Hoya-Treibkraft.

Zucker und Eier schaumig röhren, dann die in Stückchen zerhackte Margarine und die anderen Zutaten hinzugeben und gut durchkneten. Diese Masse mit etwas Mehl in der Hand zu daumenlangen und daumendicken Brötchen formen, mit dem Messerbäse auf jedes eines geraden Einschnitt machen und auf ein gefettetes Blech legen. Mit Eiweiß bepinseln, bei mäßiger Hitze ca. 20 Minuten backen.

5. Ostpreußischer Pfefferkuchen mit Zuckerglasur.

500 g Honig oder Sirup, 500 g Zucker, 200 g Butter oder Margarine, 1500 g Mehl, 2 Eßlöffel Kakao, 4 Eier, 1/2 l starken Kaffee, 2 Päckchen Hoya-Neumerlel-Gewürz, 1/2 Päckchen Hoya-Treibkraft, 125 g Puderzucker.

Zucker, Honig und Butter werden zerlassen und dann mit allen anderen Zutaten (von den 4 Eiern nur das Eigelb) zu einem glatten Teig verknetet, halbfingerdick auf gefettetem Kuchenblech ausgerollt und schön braun gebacken. Inzwischen verquirlt man die vier Eiweiß mit dem feingewaschenen Puderzucker, bestreicht den fertigen noch heißen Kuchen mit dieser Glasur und schiebt ihn nochmals für einige Minuten in den heißen Ofen. Nach warm wird der Kuchen in rechteckige oder quadratische Stücke geschnitten, die man aber erst nach völligem Erkalten übereinanderlegen darf.

6. Mandelsterne.

250 g Honig, 250 g Zucker, 200 g Margarine, 500 g Mehl, 250 g geriebene Mandeln, 1/2 Päckchen Hoya-Neumerlel-Gewürz, 1/2 Päckchen Hoya-Treibkraft.

Zum Belagen: 125 g Mandeln.

Die Mandeln werden mit der Schale gemahlen. Honig, Zucker und Margarine werden unter stetigem Röhren geschmolzen und nach warm mit den anderen Zutaten außer der Treibkraft vermischt. Dann erst wird die Treibkraft hinzugefügt und alles zu einem nicht zu festen Teig verknetet und knapp 1/2 cm dick ausgerollt. In die Mitte der ausgestochenen Sterne wird eine abgezogene, halbierte Mandel gedrückt. Backzeit etwa 15 Minuten bei guter Mittelhitze.

7. Feine Liegnitzer Bomben.

375 g Honig, 250 g Zucker, 125 g Butter, 500 g Mehl, 5 Eier, 60 g Kakao, 125 g geriebene Mandeln, 125 g Korinthen, 125 g gehacktes Zitronat, 4 Eßlöffel Rum, 1 Päckchen Hoya-Neumerlel-Gewürz, 1 Päckchen Hoya-Treibkraft.

Honig, Zucker und Butter werden zusammen aufgelöst und nach dem Abkühlen die anderen Zutaten nach und nach beigegeben bis ein ziemlich fester Teig entsteht,

der in gefettete, niedrige Konservendosen oder Kastenformen gefüllt und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten gebacken wird. Nach dem Erkalten überzieht man die Bomben mit verdünnter Marmelade und darüber mit Schokoladenglasur nach Rezept Nr. 1 und belegt sie mit Mandeln, Nüßhälften oder Zitronatschleiben.

8. Mandelmakronen.

300 g Zucker, 100 g Mehl, 6 Eiweiß, 350 g geriebene Mandeln, 2 Päckchen Vanille-Zucker, 1/2 Päckchen Hoya-Neumerlel-Gewürz.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Darunter zieht man noch und noch den Zucker mit dem Vanillezucker unter dem Schnee gezogen. Dann werden kleine Teighüfchen auf ein gefettetes Backblech gesetzt und bei leichter Hitze etwa 20 Minuten gebacken.

9. Anchnerer Printen.

300 g Sirup, 100 g Zucker, 50 g Butter oder Margarine, 500 g Mehl, 100 g fein gehacktes Orangenöl, 1/2 Päckchen Hoya-Neumerlel-Gewürz, 1 Päckchen Hoya-Treibkraft, 100 g grober Hagelzucker.

Zum Bestreichen etwas Milch und Sirup.

Sirup mit Zucker und Butter auf kleinem Feuer auflösen, nach dem Abkühlen mit den übrigen Zutaten — doch zunächst ohne die Treibkraft — gut durchkneten und etwa 3 bis 4 Tage ruhen lassen. Dann knetet man die Treibkraft darunter, rollt den Teig etwa 1/2 cm dick aus und bestreut ihn mit dem Hagelzucker. Daraus scheidet man etwa 3 x 7 cm große Rechtecke, legt sie auf ein gefettetes Blech und läßt sie einige Stunden trocknen. Dann mit einer Mischung aus Milch und Sirup bestreichen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten backen.

Rotkraut Einmachen
 10 Pfund Rotkraut von Sektors 1987
 1/2 ltr Weinessig 1/4 ltr Zucker
 etwas Salz

Kochts Telfrisole 1987
 Rotkraut Einmachen
 Rotkraut werden
 1/2 ltr Weinessig 1 Pfund Zucker
 etwas Salz Essig übergießen
 24 Stunden stehen lassen
 man kann alles auf einmal rein machen
 oder nachher noch etwas
 bildet sich gleich

Gemüse

Getränke
 Mehl-
 Speisen
 Pasteten
 Salate
 Soßen
 Suppen
 Ver-
 schieden

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Sößen

Suppen

Ver-
chieden

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Getränke
Mehl- Speisen
Pasteten
Salate
Soßen
Suppen
Ver- chieden

Getränke

Mehl
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Getränke

Mehl
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Getränke
Mehl
Speisen
Pasteten
Salate
Soßen
Suppen
Ver-
chieden

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Getränke

Mehl
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Groggenwein.

Tafelwein geschmeckt von Thier und Blüte
 befreite Groggenwein läßt man 3 Tage stehen
 Dann zerdrückt man 1 Ltr zerdrückte Groggen
 3 Ltr Wasser läßt den Most warm und
 zerdrückt 8. Tage stehen öfter immer
 Dann ein Eiweiß und in eine Schale
 füllen, Dann kocht man 2 St Zucker in
 3 Ltr Most und gießt heiß hinzu. Auf
 8 Tagen kocht man wieder 2 St Zucker
 Dies wiederholt man so oft bis es süß
 genug ist. Wenn es ein Jahr vor sich
 verweilt man die Flasche. Auf
 4 Wochen ist es gelberlich und
 50 Ltr 16 oft kocht man immer
 20 St Zucker.

2

15 Ltr Wein

Groggenwein

4 1/2 Ltr Maltes Wasser übergeben
 und 24 Stunden stehen lassen,
 dreimal
 10 St Dazn

Getränke

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Schleim-Pilz Nenninards Rezept
die sarrbaum gefrorenen Schleim
werden gewaschen mit kaltem
Wasser übergossen warm gestellt und
3 Tage darin stehen lassen dann
läßt man sie durch ein Tuch laufen
dann $\frac{1}{2}$ Stunde mit Krücker gekocht
und geschäumt

Auf 5 Ltr Saft 3 μ Krücker
 $\frac{1}{2}$ Ltr Spiritus $\frac{1}{2}$ Ltr Röm.

Von Lesters Rezept

warm Wasser übergossen in 24
Stunden warm stehen

Wohl
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

111

Meht
Speisen

Pasteten

Salate

Soffen

Suppen

Ver-
chieden

Mehl
Speisen

Pasteten

Salate

Soffen

Suppen

Ver-
chieden

Mehl
Speisen

Pasteten

Salate

Sößen

Suppen

Ver-
chieden

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
chieden

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Mehl-
Speisen

Paſteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
ſchieden

Mehl-
Speifen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Mehl-
Speisen

Paſteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
ſchieden



Mehl-
Speisen

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Pasteten
Salate
Soßen
Suppen
Ver-
chieden

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Pasteten
Salate
Soßen
Suppen
Ver- chieden

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Pasteten

Salate

Soffen

Suppen

Ver-
schieden

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Pasteten

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Pasteten
Salate
Soßen
Suppen
Ver- schieden

Pasteten

Salate

Soffen

Suppen

Ver-
schieden

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Salate
Soffen
Suppen
Ver- schieden

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Salate

Soßen

Suppen

Ber-
scheiden

Salate

Sofen

Suppen

Ver-
scheiden

Salate

Soffen

Suppen

Ver-
schieden

Salate

Soffen

Suppen

Ver-
schieden

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Salate

Sofen

Suppen

Ver-
schieden

Salate

Soffen

Suppen

Ver-
schieden

Salate

Soßen

Suppen

Ver-
schieden

Soßen

Suppen

Ver-
schieben

Sofen
Suppen
Ver-
schießer

Soßen

Suppen

Ver-
schieben

Soßen

Suppen

Ver-
schieben

Sofen

Suppen

Ber-
schieber

Soßen

Suppen

Ver-
schießer

Sofen

Suppen

Ber-
schieber

Soßen

Suppen

Ber-
schieber

Soßen

Suppen

Ber-
schieder

Soßen

Suppen

Ber-
schiede

Soßen

Suppen

Ver-
schiede

Sofen

Suppen

Ver-
schiede

Sofen

Suppen

Ber-
schiede

Suppen
Ver-
schiede

Suppen
Ver-
schiede

Suppen
Ver-
schiede

Suppen
Ver-
schiede

Suppen
Ver-
schiede

Suppen
Ver-
schie-

Suppen

Ver-
schiede

Suppen

Ver-
schie

Suppen

Ver-
schied

Suppen

Ver-
schied

Suppen

Ver-
schied

Suppen

Ver-
schied

171

Bes
chied

Ber-
schied

Ver
schied

174

Ver
schied

125

176

Ber
schied

177

Ver
schied

178

Ber-
schieb

Ber-
schied

Ber-
schied

Mutter geboren am 16. 5. 1943 geb. Z. 10. 1869

Vater " " 13. 7. 1946 " 2. 12. 1868

Halbbruder geboren 5. 12. 1966 geb. 9. 8. 1966

in Meppen gestorben

die Anke geb. 16. 11. 1866

130

Anke geb. 3. 7. 1915

geb. 9. 9. 1922

Traktament

2.50 gr Bismut

189

1 1/2 Schlüffel Scherensperre
mit einem Glas

2.50 gr Abzehl Silber

20 " Kupfer

20 " Zink

5 gr Pfeffer in Rism anfließen

5 gr Zimt

3 " Kalke

Gale

mit dem Honig verarbeitete

kann anstellen mit and Pfeffer

Pfeffer bestreuen

200 gr Nervenweine
mit 150 gr Pinduristhor
3 Ess. Rosenessig
Licht einwärts ziehen
1 Bouteille Salz
100 gr Honiglebkuchen
1 Scherben Eismeiß zutad Scherben pflügen mit Salz
Königlein formen
Eismeiß beschreiben
3 goldene gepulverte Nervenweine zu vier Körnern
mit Wasser

29.12. Nov 1
 30.12. Nov 2
 31.12. " 3
 1.1.44 " 4
 " 2.1.44 " 5
 7.1. Nov 7
 8.1. Nov 8
 10.1. Nov 9
 11.1. Nov 10
 12.1. " 11
 13.1. " 12
 16.1. " 13
 18.1. " 14
 20.1. " 15
 22.1. " 16
 34

Mutter gestorben am 16. 5. 1943 geb. 24. 10. 1869
 Vater " " 13. 7. 1946 " 2. 12. 1868

Emil Jungs gestorben 5. 12. 1966 geb. 9. 8. 1966

Mein Neann gestorben
 von der Anke geb. 16. 11. 1868 (180)

Heinrich Anke geb. 3. 7. 1915
 gestorben 26. 9. 1972

1868
 Samstag A $\frac{1}{2}$ 9 Uhr gestorben
 Sonntag mit Mutter

Brüder Heinrich gestorben am 31. 1. 1952, geb. 1. 1. 1892
Predigt d. d. 42. Kap. 12

Was betreibt du dich, meine Seele, und bist so unwichtig
in mir. 2. Haare auf Gott? denn ich werde ihn noch
danken, daß er meines Angesichts Flügel, erod mein
Volk ist

Beidigt Sonntag 3. Febr

Brüder Wilhelm gestorben am 27. 1. 1964

Brüder Wilhelm geboren am 27. 1. 1904

Predigt d. d. 55. Kap. 8+9 Meine Gedanken
sind nicht euer Gedanken

Tag 46.4.

Predigttag von Meisters. Leerdinung
Ich, Ich will euch tragen bis in das Alter
und bis ihr grau werdet,
Ich will es tun, Ich will helfen und
tragen und erlösen

Meister gestorben am 16. 5. 1943 geb. 24. 10. 1869
Vater gestorben am 13. 7. 1946 geb. 2. 12. 1868

Haus gekauft 1947 in Rofbau 1948 nach der
Wohnung fertig gemacht. Unten die Wohnung bezogen
15. November 1948

Frau Liebmann bezogen 15. Juni 1949.

20 Juli 1967

20 Juni 1962

Im Jahre 1967 Haus-Ecke nach Wald abgebrochen Kamine
und Eckstüben abgebrochen bis zur Grundsohle
durch Einlauf von Wasser hatte sich Hausschwamm
gebildet

Kostenaufwand 12000 DM

