

Kochbuch

für

Dr. Meyer

M. H. H.
H. H. H.
H. H. H.

Pie geb. 1916 14 Jahre
Er " 1930

Trüggern.

Schwedische Linsentrüggern.

1 l. Mils 1 1/4 l. br. Lins 4 1/2 l. Mehl
etwa 3 1/2 l. Zucker 1/2 l. Salz.

Lins und Mehl werden miteinander gerührt
das Mils dazu gegeben u. unter beständigem
Rühren bis zum Kochen gekocht. Mit Zucker
u. Salz abgeseiht. — Wenn denn der Trügg
aufsteht kann man sie mit Ei abreiben u.
zuletzt fügen u. Zucker in der Carina feinmengen
steigt dann noch u. noch die Trügg Trügg sein.
In diesem Falle etwas weniger
Mehl nehmen.

Trüggern Gestrangtrüggern.

2 1/2 l. Mehl 6 - 8 1/2 l. Gestrangtrüggern
Zucker, Salz, Pfeffer u. ein wenig Salz.

Die Gestrangtrüggern wird gut geknetet u. in
diesem Mehl Mehl gegeben. 1 - 1 1/2 l. Mehl.
Rühren lassen. In der letzten fallen Mehl

gibt man die gut abgemessenen Pflanzen
sinnig u. sparsam zu setzten die Tügel mit Holz
zu Rost u. Rost ab.

Herbstpflanzungen.

Dieser wird ebenso gemacht wie man
nimmt etwa 10 pfl. Herbstpflanz.

Gewerkschaften.

Ungefähr 200. 250 gr. Gewerkschaft, 2 l. Löss
oder Gewerkschaft 6 pfl. Löss oder Füll
6 pfl. Holz, Holz, Rost 1 Teil. zu Rost.

Die gewerkschaften in die gewerkschaften Gewerkschaft
werden in Holzwerkstoff gewerkschaft. Das Löss
u. Holz wird nun falls hinbringen gemacht.
Gewerkschaft oder Löss nach u. nach dazu
gewerkschaft u. zu setzten die Gewerkschaft sinnig
geben. Parfession kann man die Tügel
wenn man sie mit einem feinen überzieht
das kann man die Tügel und Gewerkschaft
sparsam Rost.

Ranilla milffinggr.

2 l. Milch + 1/2 l. Mehl, etwas gestopfen
Ranilla, gütlich n. Salz nach Geschmack.

Das Mehl wird in einem von der Milch
erst gerührt n. unter Rühren in die kochende
Milch gegeben mit gütlich, Salz n. Ranilla
abgeschmeckt.

Lothfinggr.

500 - 750 gr. Lothfinggr., 2 1/2 l. Wasser, gütlich,
Zitronensaft oder Essig, eine Hand voll
Rosinen.

Das Loth wird mit kaltem Was-
ser n. dem Feuer zum Kochen angesetzt n.
weich gekocht. Dann in die über die Hälfte
gekochten n. wieder zum Kochen angesetzt. Die
gut gewaschenen Rosinen hinzugegeben n. gut
gekocht, etwa 20 Min. mit Salz n. gütlich
abgeschmeckt. An andern Tagen kann man das Ge-
schmeckt, wenn man etwas Pfefferminze
oder einige Pfefferkörner mitkochen lässt, oder
etwas Zitronensaft dazugeben. Wenn man

Den Gipsmarkt mildern durch feingewaschen
von einem Reife oder Mehl. Anstatt in Wasser
zu, kann man die Linsen in Lint oder Lint,
ähnlich Reife u. für verschiedene Zwecke, dass
man sie mit Reifeformen zu Lint gibt.

Reifeformen feingewaschen.

2 Reifeformen 7 Stk. Lint oder Lint
8 Stk. Mehl eine zweifache Linsen Reife eine
feine Gärte etwa $\frac{1}{4}$ l. feinen Reife
oder Mehl $2\frac{1}{2}$ l. Wasser oder Lint.

Die Linsen werden lang aufgeschnitten
von allen Reife befreit, Reife zu zerhackt.
Mit $2\frac{1}{2}$ l. Wasser, einigen Linsen, Linsen,
Reife und zweifache zum Reife ungeteilt
 $1 - 1\frac{1}{4}$ St. Reife lassen. Das ungeteilt
Lint und 6. Stk. Mehl wird braun gebröstet u.
die Linte dazu gegeben. Dann die Linsen
u. Gärte (in feine Lint aufgeschnitten)
feingewaschen. Die Linsen wird auf Reife
u. der mit 2 Stk. Mehl ungeteilt Reife

französischen in mit Holz abgeschmakt.

Pflanzensamen mit Brühe.

3 75 - 500 gr. Pflanzensamen 2 l. Wasser 2 Pfl.
Kartoffelmehl Citronensaft oder Essig, Zucker
nach Geschmack (etwa 250 gr.)

Das Mehl wird mit dem Wasser und gr.
rührt in. mit dem Gewürz zum Kochen und gr.
kocht. Nach der Brühe kann man sie mit dem
ein wenig kaltem Wasser und gerösteten
Kartoffelmehl andickt in. mit Zucker abgeschmakt.
Auf der Brühe kann man auch geröstete
Citronensaft geben. Mit Brühe und gerösteten
zu Tisch geben.

Reismehl mit Brühe.

2 l. Mehl 6-8 Pfl. Reismehl in Holz.
Das Mehl wird zum Kochen gebracht. Das Reismehl
unter Rühren hinzugefügt. 12-15 Min. Ko-
chen lassen und mit Holz abschmakt. Zu Tisch
mit Zucker in. Essig oder Essig.

Leberzungen

150 - 200 gr. Leber v. Hfl. 6 Hfl. v. Hfl.,
 Leber, Salz, Pfeffer, n. Petroselin.

Die Leber wird mit kochendem Wasser n.
 Salz zugekocht, gut gekost und n. Hfl.
 der abgekocht ist fein gerieben. Ingwerwurzel
 wird eine Elle feiner gerieben, Leber da-
 zugegeben und zulezt die geriebene Leber.
 mit Pfeffer, Salz und Petroselin abge-
 schmeckt.

Leberzungen.

2 l. Leber, 1 geschäufte Hfl. v. Hfl., 2 Hfl.
 Wasser, 2 Eier, 1 klaffende Hfl. v. Hfl.

Alle kleine Zutaten werden miteinander
 gut gemischt. Dann der Teig durch einen
 dünnen Sieb langsam in die kochende Leber
 troffen lassen und immer umrühren.

Leberzungen.

6 Hfl. v. Hfl. v. Hfl., 6 Hfl. v. Hfl., 2 l. Leber,
 1 von Hfl. v. Hfl., 1 Hfl. v. Hfl. 20 Hfl. n.

20 bitteren Mandel ganz fein gesiebt. Salz, im
 Messerspitze Zucker. Wenn man es fest, starr
 Syrop mit einem finger abgemischt. Die
 Mandeln werden in der fertigen Syrop auf-
 gekocht, rasch und finger mit einander
 gerührt damit die Syrop leicht in. mit Salz
 und wenig Zucker abgemischt. Die Syrop
 gibt man in die fertige Syrop.

Von dem Pfeffer.

2 1/2 l. Pfeffer 6. spl. Pfefferkörner od. Lugo,
 Von dem Pfeffer, pfl. man, Zucker u. Salz.

Die Syrop wird wie früher Pfefferkörner
 und wird in der letzten selben Syrop der
 von dem Pfeffer gesiebt, gut gewaschen,
 gesiebt Von dem Pfeffer und die pfl. man
 Lugo gegeben, mit Zucker im Salz ab-
 gemischt.

Lithoniloffinger.

2 - 2 1/2 l. Lithoniloff 4-8 spl. Lugo, Lith.
 mass, Lith. oder Pfeffer, 1 Hand voll

Refinirte Citronenfärbung oder Confect Zucker
in Salz nach Geschmack. Die Luttermilch
wird unter beständigem Rühren zum
Kochen gebracht. Dagegen in der die Lutter-
milch eingesetzt und gleich geringe Mengen ge-
ben. In der letzten Viertel Stunde lässt
man die Refinirte mitkochen, mit Zucker
in Salz abschmecken.

Citronenfärbung.

2 $\frac{1}{4}$ l. Wasser b. f. f. Dagegen, Zucker von
1 $\frac{1}{2}$ in Salz von 2 Citronen. 1 Hand voll
Refinirte Zucker nach Geschmack 1 f. f. f.

Das Wasser wird zum Kochen eingesetzt
wenn es kocht wird Dagegen fein eingestreut
in und die Citronenfärbung dazu gegeben.
Es muss 20 Min. vor dem Ende sein
werden die gut abgewaschene Refinirte
fein eingestreut, mit Citronensaft in Zucker
abgeschmeckt, mit f. f. f. in. oder Zucker
in der Form abgedrückt.

Plasterfünger.

1 1/2 l. Wasser 1 l. Milch 8 fßl. Oxenigen
 Zucker Salz, etwas Citronensaft, 1 Hand
 voll Rosin nach Geschmack. 1 fi. 5. 6 fßl.
 Brinn. Die Oxenigen werden am besten
 einige Stunden vorher eingeweicht. Dann
 in dem angegebenen Wasser sehr gut ge-
 kocht. 1 l. Milch dazugeben. Citronensaft
 u. Rosin. Zuletzt mit etwas Salz Zucker
 u. Brinn abgeschmeckt. Das Ganze wird
 mit 1-2 fßl. Zucker in der Form festgemacht
 u. die Reste fügt unter einem
 Leinwand eingeweicht. Dann feine Rosin
 oder Specköl auf die Reste fügt
 geben.

Perstoffelfünger I.

1 1/4 l. kg gepökelte Perstoffeln, Fünger mit
 1 Zerstos 1-2 Lorbeerblätter, Salz u. Pfeffer
 2 1/2 l. Wasser oder Brühe ein fßl. gepökelte
 Perstoffeln. Die Perstoffeln werden mit dem

Wasser in einem anderen Gefäße zum
Kochen eingesetzt. Sind die Kartoffeln sehr
weich gekocht, nimmt man das Brühenwasser
für sich und schneidet es in zierliche Stücke.
Dreht die drei Fingerringe durch ein Sieb und
schneidet sie mit Salz u. Pfeffer ab. Zuletzt
wird die gekochte Petroselin hinzugegeben.

Kartoffelfingerringe II.

Die Gefäße sind dieselben wie beim
I. Rezept nur man läßt Kartoffel gemischt
in Fett brühen werden u. gießt dann
Wasser über, dreht darüber. Es ist für sich
wenig Kartoffeln in Gemisch mit einem
Fingerring ab zu trocknen. So lassen sich
Ringe von Lebkartoffeln vornehmen.

Kartoffelfingerringe III. (im feinen Ort)

Etwa 30 große Kartoffeln 1 Zwickel Fingerringe.
Gemisch 4-5 Pfund. Butter 2 1/2 l. Lard 1/4 l.
Kraut oder gute Weile, Salz, Pfeffer u. Pfeffer
2 Löffel u. Petroselin. Die Kartoffeln, Zwickel

v. Trüggengeweisse werden stark in der
Luft gedörrt, nicht bräun werden lassen.
mit 2 1/2 l. Lauge angesetzt, durch ein Sieb ge-
streichen u. dann wieder zum Kochen an-
gesetzt. Zuletzt wird der Kefir dazu ge-
geben u. die Trügg mit dem angesetzt
von Zeit zu Zeit abgerührt. Das Siegel wird
in der Form mit starkem Kefir bestrichen.

Grin Ron / n yya.

150 gr. Feinsand 2 1/2 l. Lauge, Salz, Pfeffer
für und durch Reiben der Milch.
In die Reife Lauge gibt man den
Feinsand n. läßt ihn 1 1/2 - 2 St. re-
ifen. Dann ist die Lauge mit Salz, Pfeffer
für n. Reiben ab.

Champignons fritti.

6. 1/3l. Fett 5. 1/3l. edle! St- 80 gr. frische
od. 15 gr. getrocknete Champignons, 2 l.
Lorbeer, Pfeffer Salz (1 1/3l. Litter)'
Das geht gut gewaschen Champignons

warten in Lutter 10 Min. gedünstet zuerst in
kleinem Leichter geschüttelt u. zur fertigen
Lüge gegeben. 2-3 Min. kochen lassen mit
Salz u. Pfeffer abschmecken. Gebrauch
Champ. werden Lüge Zeit in kaltem Wasser
eingeweicht gut gewaschen u. grob geschnitten.
10 Min in der Lüge kochen lassen.

Schokoladenlügen.

2 - 2 1/4 l. Milch 250 gr. Schokolade oder 125 gr.
(3 ffl.) Zucker nach Geschmack wenig
Salz 1 ffl. Backpulver. Die Milch wird
mit der in Stücke gebrochenen Schokolade
zum Kochen angefüllt etwas von der kalten
Milch zurückbehalten zum Anrühren von
Zucker u. Backpulver. Dieses wird in die
kochende Milch gerührt. Gut durchkochen las-
sen, mit Zucker u. Salz abschmecken.

Erbsenlügen.

500 gr. Erbsen 2 1/2 - 3 l. Wasser oder Brühe
1 Zwiebel, Lügengrün mit Salz, geschnittene

Petersilien, wenn man absetzt, streut
 Majoran. Die selben werden zerlesen, ge-
 waschen in 1 Maß ringenweiss. Mit kaltem
 Wasser zu einer gepast. Eingeknetet in 2 Wein-
 beil dazzu gegeben. Wenn sie gut sind
 durch ein Sieb geschoben wieder frisch gemacht,
 mit Salz in Petersilien abgeschmakt. Auf einem
 Runder wird die Brühe wenn man sie in
 Syrak oder Syntken frisch kocht, oder Syrak
 Syntken mit Rosen küßt. Kocht man die sel-
 ben mit in Wasser, gibt man zum Syntken
 und gebretem Syntken ein wenig.

Frische Leberbrühe.

6 Pfund. Leber oder Lamm, 6 Pfund Fleisch, 2 1/4 l.
 Leber 100. 125 gr. frische Leber Rinder, Salz
 Petersilien. Leber in 1 Maß werden gelb ge-
 kocht, die Leber noch in noch dazzu gegeben.
 Dann werden die Leber darin gut gekocht in. Die
 Brühe mit Salz in Petersilien abgeschmakt. Hat
 manet man große Leber, wird die Brühe warm

Christen Dürf in die gepflanzten. Dann
die Petasiten zuletzt davor gegeben.

Kirschenpflanze

250 gr getrocknete Kirschen 2 $\frac{1}{2}$ l. Wasser,
2 fßl. Kerstelsaure in Zucker nach Geschmack.
Die Kirschen werden im Mörser zersto-
ßen in. mit $1\frac{1}{2}$ l. kaltem Wasser zum
Decken eingesetzt. Kräftig durchkochen lassen
in. Dürf in die geben, dann werden
die Kirschen noch mal mit 1 l. Wasser gut
eingekecht, wieder Dürf 1 l. in die geben in.
Die Flüssigkeit noch mal zum Decken einge-
setzt mit Zucker abgemessen in mit Kerstef-
elsaure verdickt mit Honig oder Stroh-
syrup zu Sirup gegeben.

Hüdelbrühe.

2 l. Brühe 6-8 fßl. Honig - Land - oder
Fenchelöl. In die Rosanda Brühe gibt man
die Hüdeln, läßt sie 10-15 Min kochen, in
schrumpfen sie mit Salz ab.

Apfelsuppe.

1 kg Äpfeln $2\frac{1}{2}$ l. Wasser 2 fßl. Kartoffel-
mehl Zücker Senf od. Zitronensaft. Die
Äpfel werden gewaschen in 8 tel geschnitten
mit Wasser u. Senf eingeweicht, wird ge-
kocht abgeseiht u. mit Kartoffelmehl
vermischt. Nach Kartoffelmehl kann man
noch Lugo setzen kann aber 4 fßl. voll.
Wenn man zücker und die Äpfel ab-
kochen.

Kerbelsuppe

6 fßl. Lutter 6 fßl. Mehl 2 l. Lauge Bor-
ax. Kann Lutter u. Mehl wird im feinen
Sieb durchgeseiht, wird u. wird die Lauge
dazu gegeben u. zücker od. fein gesiebte
Kerbel $\frac{1}{4}$ Stk. Kochen lassen. Wenn man
die Lauge mit sich abkochen, u. sie mit
Lauge mischt, oder man sie u. oder geben
Weißbrotmehl zu Tisch geben.

Eierpranzenmilchsuppe.

2 $\frac{1}{4}$ l. Milch 7-8 Eßl. für grobem Salz u.
etwas Zucker. In die Reife Milch gibt
man die für grobem u. läßt sie in 20 Min.
gerochen. Mit Salz u. Zucker abge-
schmeckt.

Trüflingsbrühe.

Trüfle folgen Nügel, Pfeffer über der
hohen Brünnel, wenn man es fest,
Löffel Meinen werden werden sie so
es nötig ist in Rüssel oder Löffel geschnitten
u. in Wasser od. Brühe gerochen. (oder
nachst für 6 Personen einen geschnittenen
Keller voll gemischter Gemüse) Dann wird
von 4 Eßl. Salz u. 4 Eßl. Butter ein feller
finkbrunnen gemacht. u. 2 l. flüssigkeits Brühe
oder Gemüsebrühe nach u. nach dazu gegeben
und u. gekocht. Das Gemüse. Mit Salz
wenig Zucker u. etwas Petersilie abgeschmeckt.
In der Brühe od. dem Wasser läßt man etwas

Es mit mit Kerzen. - Aufrecht eine felle sein
braun zu machen. Wenn man eine 3 fßl.
Cherubim in die Tücher geben. Das Gemisch
muss noch in. noch abgekocht werden, je nach
dem, wie es gemacht wird.

Kornstängeln. I.

6 große Kornstängel 5 fßl. Wasser. 6 fßl. Litz.
In der Litz 3 große Zwiebeln 2 l. Lorbeer,
Pfeffer in Salz. Die Kornstängel werden
gekochten in Stücke geschnitten in. mit einem
fßl. von dem auch gekochten Litz in. von
den Zwiebeln geschnittenen Zwiebeln etwa 1/2 Stk.
gekaut. Dann durch ein Sieb gesiebt
Zuletzt das Kornstängeln dazü. mit Pfeffer
in. Salz abgekocht.

Kornstängeln II

Mit dem Kornstängel wird gekochten, wie
bei Kornstängel I also auch mit Zwiebeln ge-
kaut. In 2 1/2 l. Lorbeer werden 7-8 fßl.
Litz noch gekocht, dann das Kornstängeln

dazu gegeben sind die Lüge abgemischt.

Fliederessig.

2 1/2 l. Fließigkeit, dest mit Wasser 2 wasser
güter von Essig 2 l. destillat.

Der abgemischte dest wird zum gel. Essig
gebraucht, dann mit destillat vermischt.

Abgemischt ist die Lüge, wenn man
Ligandenteile oder Pflanzen mit dest. dest.
vermischt hat, Reibungsflecken oder abg.
Ligandenteile zu Tisch geben.

Schneidessig.

1 Essigessenz 1-2 Leberblättern 1 Essig.

weiße Pfefferkörner 2 Alkoholkörner

Ligandenteile oder 3 l. Wasser 1-2

zwei 8 l. Fett 6 l. dest. dest. 1/8 l.

Wasser, güter, dest. Pfeffer od. Peruvia.

Der Essig wird in einem abgemischten
in einem 3 cm langen Güter eingeschnitten,

abgetrocknet mit 2 l. dest. dest. dest.

mit Ligandenteile in 2 l. Fett braun.

geöffnet. (Tut in dass selbe Wasser.)
 In einem Becherglase gegeben, mit dem
 ungepöbelten Wasser überlassen, zuweilen
 in. Gewinig dazumisch. Reiben lassen.
 Nun wird die Lauge durch 1 Sieb gegeben,
 Tut in. dass waschen Becherglase brechen zu.
 rührt nach in nach die Lauge fingen zu ge-
 ben in gut durch geschüttelt, zum Ende zu
 gehen mit Notwein. Perzikler Salz in
 wenig Zucker abgemischt in die Lauge
 stücke finge zu. Soll die Lauge
 kräftiger sein, gibt man etwas Essig.
 schwach finge in. lässt einige frische
 Linsen mit Reiben.

Linsensuppe.

Die wird wie obenstehende gegeben mit
 lässt man sie zuerst mit Notwein auf-
 sat mischen in. gießt das Wasser ab.
 Tut sie wieder mit Reibender Lauge, die
 genügt in. zuweilen vor. Linsen rein.

nicht durchgeschritten. Wenn denn die
Sage mit Pfeffer in Zucker abgemacht.

Pommelsuppe

$2\frac{1}{4}$ l. Milch oder $1\frac{1}{4}$ l. Milch in. 1 l. Pfeffer,
6 Rindstücke Salz, Zucker etwas Citronen-
saft, 6 Bittern in 12 süßen Mandeln ganz
fein gesiebt. Die Mandeln werden ganz
fein gesiebt in der kalten Milch eingeweicht
und weicher zum Kochen eingeweicht.
Dann durch 1 Sieb geschoben in. noch mit
dem angegebenen Gewürzen mischen
Koch mit Salz und Zucker abgemacht.

Eisliche Nahrung.

2 l. Symplicia, 15 g. getrocknete Äpfel,
125 g. Pfefferminze, wenn man es fest in
ein Sieb geben in. Nahrung. Majoran
Simone Citronenmillese Lorbeer, Lorbeer,
Rum, Pfeffer, Zucker, Pfeffer in. Pfeffer
mit Gewürzen in. gesiebt 3 l. Pfeffer
3 l. Pfeffer. Mit Zucker und Pfeffer wird

nimm felle finkbrennen gemischt. Leise nimm
 in was dazu gegeben dann die in Knecht
 Wasser zu Kisten pflücken. Apfel in felle.
 felle. In die Kisten Lüge misst man
 die Kisten felle felle die Lüge mit
 felle in felle ist. Mit Brot in. Knecht.
 Knecht zu felle geben.

Leimbirger als nasse.

Die Kiste werden nassdam für wie ge
 wöhnlich verarbeitet in Holzwerk. Dann
 ist es felle zu gegeben ist von der Kiste mit
 felle in die felle Lüge gegeben (Lüge
 wie oben.)

Blumenholzsage

$\frac{1}{2}$ Leimbirger Kiste 2 $\frac{1}{2}$ l. Wasser 6 felle.
 felle 6. felle. Holz Kiste in felle.
 Das Leimbirger wird in K. Kiste aufgegeben
 in Holzwerk von der Kiste in felle.
 wird nimm felle finkbrennen gemischt, das
 Leimbirger Wasser nimm in. nimm felle gegeben.

zuletzt die Leinwandreste mit Salz in
Zucker abgekocht. Wenn dann die Brühe
mit einem Ei abgerührt in einem Kleinfass
gebracht darunter. Hier die Brühe lässt sich
auf einem von Eisen in dem kleinen
Leinwand Kessel; diese werden dann sofort
gekocht.

Gerstbratensuppe

200 - 250 g. Gerst oder kleine Gerstbraten od.
 $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ kg frische. $2\frac{1}{2}$ l. Wasser, 2 - 3 pfl.
Kerbstoffe, Zucker nach Geschmack. Die
Gerstbraten werden gewaschen in in
dem ungekochten Wasser ganz gekocht.
Dann wird ein Ei gekochten in
zum Kochen zugesetzt mit Zucker abge-
kocht mit Salz od. gebratenen
in der Brühe od. Brühe mit Salz zu
gekocht.

Reismächelsuppe.

$2\frac{1}{2}$ l. Wasser 6 - 8 pfl. Reis. Salz. In

Die Reymund Milch gibt man dann gut
abgeriebenen Reis läßt ihn $\frac{3}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ Std.
kochen. Mit Salz abgerieben, mit Zucker
u. Cornfl zu Tisch geben.

Lage milchsuppe.

Reis abgerieben u. kocht man Reis milch
suppe; wenn das Lagen klar ist, ist es
gut.

Heischbrühe - frische Suppe.

Das beste Fleisch zum Suppen ist Schweine-
fleisch, besonders u. Rindfleisch. Das Fleisch
wird schnell zerhackt u. kocht in mit
Reiswasser u. Wasser. Dann Salz u. Suppen-
kraut hinzugefügt ist zum Kochen an-
zusetzen. Damit die Suppe ein kräftiges
Geschmack bekommt kann man einige
Gewürzkräuter die vorher auf das Feuer
gelegt u. kochen sind mit Wasser lassen.
Das Fleisch muß je nach der Größe 2-3 Std.
kochen. Wenn man einige Leberblätter mit
kochen.

Weiskohlensuppe.

Nimm 500 g. Weißkohl 2 $\frac{1}{2}$ l. Brühe
2 $\frac{1}{2}$ l. Fett, Salz, Pfeffer od. Chili.
Der Kohl wird ganz fein geschnitten u.
in Salzwasser abgekocht. Dann zum
Abwürgen auf ein Sieb gestellt.
Von Fett u. Kohl wird eine gute Portion
in Suppe auf u. auf Brühe dazu geben.
Setz man keine Brühe benutzt man das
Kochwasser u. gibt etwas Butter hinzu.
Der Kohl wird in die fertige Suppe
gekocht und abgeseiht. Perfekt wird
die Suppe, indem man sie mit Sahne
beriebt.

Stachelbeersuppe

2 $\frac{1}{4}$ l. Suppe 500 g. unreife Stachel-
beeren 2 l. Hartpflaster, Zucker
nach Geschmack. Die Stachelbeeren was-
chen von Blättern u. Stielen befreit in der
Kochschüssel oder dem 1 stoffigen Kessel

beigefügt ist, ebenso in. gekocht bis sie
gut eingekocht sind. Dann mit Zucker
abgekühlt in. mit Backpulver und Cardamon.
Dann kann 1 Stück Kugeln in Butter
mit Honig lassen. Die Kugeln mit gelbem
Lammleberöl zu Tisch geben.

Kardamom.

Kugeln, sehr in. Dagegen vom Saft
werden mit dem übrigen Saft
mit Rother Pfeffer zum Kochen eingekocht.
Kugeln mit einem Pfeffer Rührer in.
Zug zu geben. Nachdem die Kugeln
etwa 2 St. gekocht, wird von 5 Pfund 1 1/2
4 Pfund. Was eine Erinnerung sein kann
gemacht. Wenn in. was die Dose eine
Dose gekochten Dose dazu gegeben. Die
Kugeln mit Zug in. Pfeffer abgekühlt
in. mit Honig. Mit Honig und dem
Lammleberöl zu Tisch geben.

Menschelamppe

1 kg Schipseln 2 l. Lauge 6 pfl. Fett ^{Lithur}
 6. pfl. östl Pfeffer Salz. Die Schipseln
 in das Öl eingelegt werden vorbereitet in ger
 yerkert. mit der Lauge gelöst, leicht ger
 yert. in die feingewaschenen Teile eingelegt.
 Mit Lithur in. östl wird eine kleine
 Lauge gemacht, wenn in der Lauge
 eingeweicht werden in. zuletzt die Lauge
 yert. mit einem Schipsel Lauge wird.
 Dann werden die Schipseln eingeweicht
 yert. in die Lauge mit Salz in Pfeffer
 eingelegt. Der östl darf für nicht
 mehr sein. Der östl kann man die
 Lauge wenn man etwas östl
 zugebt.

Lachskraftamppe.

200 gr. Lachskraft. 2. pfl. Fett 2 pfl.
 östl 1 Kl. yertl. Lauge 1/4 l. Lauge
 yertl. östl 2 l. Lauge in. wenn

man ist fest, 10. von getrocknete Morfeln
 des Bräut wird fein geschnitten, in mit
 Zucker in. Fett etwas eingeweicht. Dann
 wird die Leise eingeweicht in. 1 Stk.
 Kefen lassen. Das Salz wird mit dem
 feinen Kefen vermischt in. in die Kefen
 da Trüge gegeben. Die geschnittene Pilze
 lässt man nun erstens in gut vorbereitet
 sind 10 Min. in der Trüge Kefen.

Klöse u. Suppeneinlagen.

Kudeln.

1 Ei, 7-8 Eßl. Mehl, gleich 150 - 175 gr.
Mehl ja nach der Größe das ist $\frac{1}{2}$ Pfd.
Vorzugstweiss gewaschen und abgerollt in.
abgerollt werden was gewollt, das Mehl auf
Leinwand gesiebt ist. mit der Flüssigkeit
zu einem festen Teig was erwünscht ist die
Fäden auf einem Leinwand wandeln mit
Mehl bestreut ist so lange und gewollt,
bis er dünnflüssig ist, dann ein wenig
zum Trocknen hingelassen. Hier werden
ein wenig Honig gesiebt. Diese
einfach und gut ist in ganz feine Brühen
mischen od. dem br. Gemisch mischen das
wenig gesiebt. Wenn die Mischungen aufger.
sollen werden sollen, müssen sie vorher
getrocknet werden wie Makaroni zu Tisch
gegeben.

Suppenbiscuit.

2 frische 6 pfl. Zister 6 pfl. Weiz. st. v. v.
 geschwemmte Vanille od. geschnittene Citronen.
 ferner: frische in Zister werden fein zerkleinert
 gewischt, Weiz in Gewürz feingewaschen
 in. Kleinen Klümpchen, so groß wie etwa
 50 d. Weiz. mit einem gut gewaschenen
 Kleide gewaschen. Drei Zister Speisitz 8-10
 Min. gelassen. Sofort von der Platte
 nehmen. Viel Salz ist genügt frische 6
 Personen.

Suppenreis

250 gr. Reis weislich 1 1/2 l. Brühe od.
 Wasser. Butter od. Ölgewürz in geschmelzter
 1 pfl. Salz der Reis wird in einem Kleide
 mit kaltem & warmem Wasser gewaschen. Dann
 in das kochende Wasser gegeben. Die Zeit
 mit Butter in Salz abgewaschen ist in geringe Menge.
 kann Reizen lassen. Damit die Reizen nicht
 zerfallen nicht kochen sondern nur kochen.

Reismehlsberg 1 f. Kirschkampfe.

1 l. Milch 170 gr. Weizenmehl, Zucker in Salz
 noch Pfeffermehl Citronensaft oder einige gr.
 feine Mandeln. Die Milch wird zum Kochen
 erhitzt. Das Gewürz fein eingemahlen und
 Salz in Zucker. Grobes Weizenmehl wird trocken
 in die Kuchente Milch gegeben, ferner muß
 vorher im Sturz von der kalten Milch mit
 gerührt werden damit die feine Milch
 klümpchen nicht 10. 15 Min. kochen. Will
 man sich dazu geben müssen sie in kalter
 Milch gerührt in Zucker in die Kuchente Milch
 gegeben werden.

Oberebene Klöße.

125 gr Weizenmehl 3 f. Butter od.
 Fett $\frac{3}{8}$ l. Kuchente Wasser 2 f. in. st.
 noch Salz. Die Butter wird geschmolzen
 wenn sie kocht das Mehl dazu geben und
 in noch das Wasser und solange gerührt bis
 der Teig sich vom Topf löst. In einer feinen

erhalten kann. Hier gibt man die für oben
gibt sie eingeleitet warrenform oder stift
mit einem Feil. Kleiner Stöbchen sind
höchst für 4-5 oder in Holzraster gut
geformt.

Bockst.

250 gr. - 300 gr. trockene Pflanzen, Äpfel
oder Limonen oder alle mit einem andern
mischt. $\frac{3}{4}$ - 1 l. Wasser zu 1000 gr.
sieden. 1 St. Citronensaft oder 1 l. Essig
oder 2 l. Essig. Hierstoffmasse. Das Obst
wird gut zerhackt in dem angegebenen
Wasser und in einem Kessel in. in
selben Wasser zerhackt. Citronensaft
oder Essig in Zucker gleich dazu geben
bis es köchelt lassen und das Obst zu zer
hacken. Zuletzt wird die Masse mit dem
Hierstoffmasse verdickt. Nach dem Kochen
wird das Obst mit einem neuen
Bockwein oder Essig sehr dazu gibt

Eierstich

3 Eist 1/8 l. Lauge od. Wasser 1 Schaffer
syitze edickert. 1 Eist. Salz. Alle Zutaten
werden miteinander verrührt und in
kleine Formchen gefüllt diese werden so
lange in kochendes Wasser gefüllt bis die
Schale fest ist. Das Wasser darf nicht kochen
sonst wird der Eiweiß löslig. Nach Geschmack
mischt man etwas Petersilie dazu. Wenn
dann der Eiweiß in einer Form aus-
geht und geschickt ist mit einem Löffel
wasser dar in Riesel.

Reismehlküsse.

1 l. Milch 250 g. Reismehl 2 Eist in
Salz. Die Milch setzt man z. kochen am Rind-
mehl unter rühren feinvermischt 10-15
Min. kochen lassen. Salz und was man ab-
kühlen die Eist zugeben. Dann die Küsse

16a

Leicht und lecker...



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



„Leicht und lecker“

*überreichen wir Ihnen
mit dem Wunsche,
daß Sie viel Freude
beim Probieren der von uns
für Sie ausgewählten
Rezepte haben mögen.*

Tchibo

*Deutschlands größte
Kaffeerösterei*

Coq au Riesling

Hähnchen in
Weißweinsoße

Zutaten (für 4 Personen): 2 Hähnchen, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Öl, $\frac{1}{4}$ l Weißwein (Riesling), 1 kleine Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe, 200 g Champignons, $\frac{1}{8}$ l süße Sahne. Die Hähnchen vierteln, würzen und in Butter und Öl auf beiden Seiten anbraten. Die Geflügelstücke herausnehmen, den Bratensatz mit der Hälfte des Weißweins lösen und einkochen lassen. Die feingehackte Zwiebel darin anschwitzen, zerriebenen Knoblauch zugeben, mit Mehl bestäuben und auch dieses hellgelb anschwitzen. Mit Fleischbrühe und Weißweinrest auffüllen, aufkochen, die Geflügelstücke einlegen und zugedeckt in 20 Minuten langsam gar werden lassen. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit der Sahne noch 5 Minuten in der Soße

kochen. Die Soße abschmecken. Die Hähnchenstücke in der Soße servieren, dazu frisch gekochte, gebutterte Nudeln reichen.

Eicreme mit Kirschen und Wein

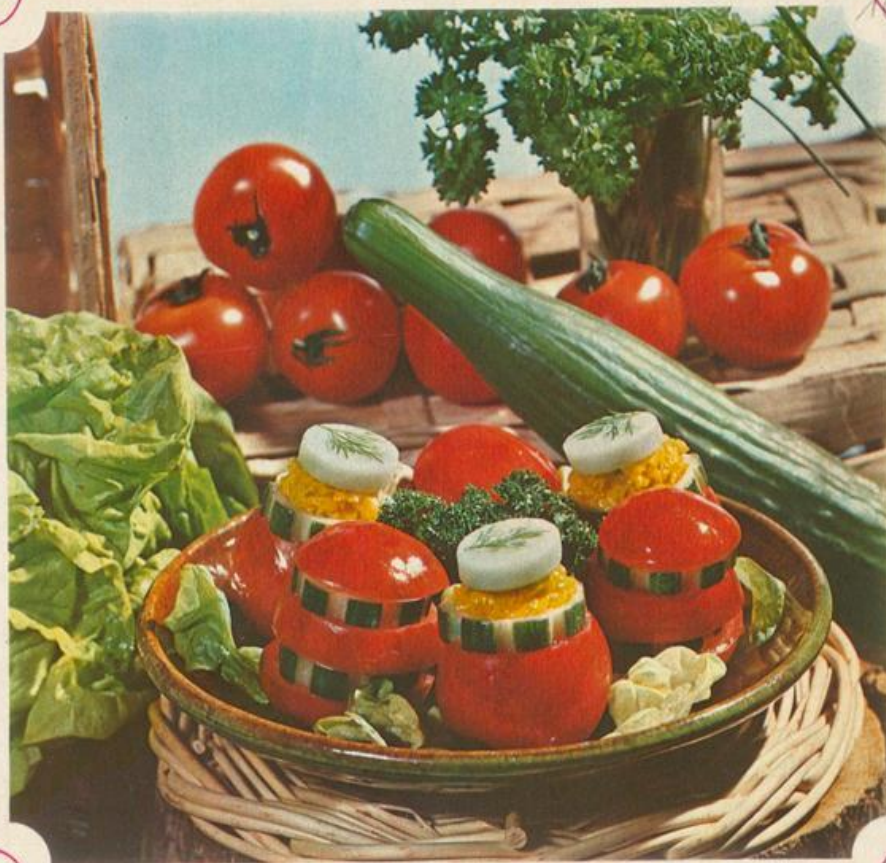
Zutaten (für 4 Personen): 3 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eßlöffel Zucker, 1 gestrichener Teelöffel Gelatine, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Tasse Weißwein, 250 g Kirschen, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Zimt.

Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, Zucker, Gelatine, Zitronensaft und Weißwein über Wasserdampf dicklich schlagen und kalt rühren. Die entsteinten Kirschen mit $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser einige Minuten kochen, mit Zucker süßen und kalt werden lassen. Die Eicreme und die abgetropften Kirschen abwechselnd in Gläser füllen und mit wenig Zimt bestäuben. An Stelle von Weißwein kann zur Bereitung der Creme auch der Kirschsaff verwendet werden.



Tomaten-Gurken-Türmchen

Pro Person verziert man 1 bis 2 Tomaten folgendermaßen: Tomaten zweimal waagrecht durchschneiden, salzen und mit eingekerbten Gurkenscheiben, die mit Essig, Öl, gehackter Petersilie, Thymian, gemahlenem Pfeffer und wenig Senf mariniert wurden, wieder zusammensetzen. Oder der Tomate den Deckel abschneiden, diesen enthäuten, klein würfeln, mit etwa 2 Teelöffel kleingewürfelter Gurke und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Piccalilli (Gewürz aus dem Glas) mischen. Auf die Tomate eine eingekerbte Gurkenscheibe setzen, das Gemisch auf die Gurkenscheibe geben und mit einer kleineren Gurkenscheibe und etwas Dill bedecken.





Kaltes Hähnchen auf Waldorfsalat

Zutaten (für 4 Personen): 2 gebratene Hähnchen, $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, 2 Äpfel, 1 Eßlöffel gehobelte Mandeln, 4 Eßlöffel Mayonnaise, 4 Eßlöffel Dosenmilch, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Worcestersoße, $\frac{1}{2}$ Melone, Maraschinokirschen.

Die kalten Hähnchen werden in 4 oder 8 Teile tranchiert und auf einer Platte angerichtet. Den Sellerie, in dünne Streifen geschnitten, kurz aufkochen und wieder abkühlen lassen, mit den Apfelstreifen und Mandeln vermischen und mit der Mayonnaise, der Dosenmilch und den Gewürzen anmachen. Die halbe Melone wird geviertelt, das Fleisch herausgenommen, in Würfel geschnitten und mit halben Maraschinokirschen auf Spieße gesteckt. Um das Geflügel gibt man die Melonenviertel, in denen man den Waldorfsalat angerichtet hat. Man garniert mit den Melonenwürfeln sowie mit etwas Petersilie und Tomaten.



Waldorfsalat

Ein klassischer Waldorfsalat besteht aus Äpfeln, gekochter Sellerie und Haselnüssen. Man schneidet alle Zutaten klein und vermengt sie mit Mayonnaise, wenig Salz, wenig Pfeffer. Heute variiert man den Salat mit Ananas und auch anderen Früchten.

Apfelsinencreme Vena

Zutaten (für 6 Personen): 6 Eßlöffel kaltes Wasser zum Auflösen, 1 Päckchen gemahlene Gelatine, 3 Eier, 4 Eßlöffel warmes Wasser, 100 g Zucker, Saft von 2 Apfelsinen und $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{4}$ l steife Schlagsahne. Die Gelatine vermischt man mit den 6 Eßlöffel Wasser und läßt sie im Wasserbad quellen. Nicht kochen! Das Eigelb und das warme Wasser schlägt man stark schaumig und gibt nach und nach $\frac{2}{3}$ des Zuckers dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremeartige Masse entstanden ist.

Darunter werden der Apfelsinen- und Zitronensaft und die gelöste Gelatine geschlagen. Dann stellt man die Eigelbcreme kalt.

Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und gibt unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers hinzu. Wenn die Eigelbcreme dicklich ist, werden Eischnee und Sahne mit einer Gabel vorsichtig daruntergehoben.

Käsekracker

Zutaten: 200 g alter Holland-Gouda, 2 Eßlöffel geriebener Meerrettich, 4 Eßlöffel Mayonnaise, etliche Kracker, etwa 10 gefüllte Oliven. Den Käse grob reiben und mit dem Meerrettich sowie der Mayonnaise verrühren. Kracker dick mit der Käsecreme bestreichen und mit halben Oliven garnieren. Es können auch grobgehackte Oliven unter die Käsecreme gemischt werden.

Mailänder Reisauflauf

Zutaten (für 4 Personen): 1 Zwiebel, 1 kleine Knoblauchzehe, 300 g Reis, 1 Glas Weißwein, $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe, Curry, 250 g grüne Erbsen, 150 g Würfelschinken, 2 Eier, etwas Butter, etwas Öl.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken und in wenig Öl goldgelb werden lassen, dann 300 g Reis dazugeben, kurz mitdünsten und mit 1 Glas Weißwein löschen. Den $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe und etwas Curry beifügen. Wenn der Reis gar ist, wird er mit den gekochten grünen Erbsen vermischt und in eine gebutterte Auflaufform gefüllt. Nun verteilt man den Würfelschinken, der mit der gehackten Zwiebel vorher gedünstet wurde, darüber, garniert mit Tomatenvierteln und gießt die beiden verquirlten Eier darüber. Mit Butterflöckchen belegen und im Ofen bei guter Hitze kurz überbacken. Dazu reicht man gemischten Salat.

Ölsardinen mit Paprika

Zutaten: 1 Dose entgrätete Ölsardinen, 1 marinierte Paprikaschote, einige Zwiebelringe, Zitronensaft, Salz, Pfeffer. Die Ölsardinen halbieren, die Paprikaschote in feine Würfel schneiden und über die Sardinen streuen. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer vorsichtig bestreuen, mit Zwiebelringen garnieren.



Kaffee-Milch-Melange

1 Eßlöffel geröstete, zerkleinerte Haselnüsse, 1 Teelöffel Tchibo Express-Kaffee, 2 Teelöffel Zucker und 1 knappe Glas Milch im Mixergerät verquirlen. In ein Glas gießen und mit einer Haube aus Eischnee, etwas Express-Kaffee, 1 Kirsche und einigen Nüssen garnieren.

Pizza alla Napolitana

Zutaten (für 4 Portions-Pizzas): 400 g Mehl, 15 g Hefe, ca. 2 Tassen Milch, 1 Tasse Wasser, 2 Eßlöffel Olivenöl, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, 12 Tomaten, Olivenöl zum Beträufeln, 2 Zehen Knoblauch, gehackte Petersilie, ½ Teelöffel Oregano oder Thymian, etwas Rosmarin, 1 kleine Dose Sardellen in Öl, 150 g geriebener Käse. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die zerbröckelte Hefe in die Mehlmittle geben und mit der lauwarmen Milch einen Vorteig bereiten. Nachdem der Teig gut gegangen ist, lauwarmes Wasser, Salz, Zucker und Öl unterrühren und möglichst mit dem Knet-haken einer Küchenmaschine glatt-arbeiten. Den Teig nochmals auf-gehen lassen, auf dem Tisch in vier Teile teilen und diese einzeln mit dem Wellholz ausrollen. Man zieht die Teigstücke einzeln mit den Händen zu runden Teigplatten im Durch-messer von ca. 25 cm und legt jeweils zwei dieser Platten nebeneinander auf

ein geöltes Backblech. Auch die Teig-platten beträufelt man mit etwas Öl und belegt sie folgendermaßen: Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Tomaten auf dem Teig verteilen, mit zerriebenem Knoblauch, Petersilie und den Kräutern würzen und mit den Sardellen belegen. Dick mit ge-riebenen Käse bestreuen, nochmals mit etwas Öl beträufeln, das Öl aus der Sardellendose mit verwenden, und bei ca. 200 Grad 10 bis 15 Minuten backen. Die Pizzas müssen heiß ge-gessen werden. Bleibt etwas übrig, so kann man sie auch aufwärmen. Dazu trinkt man ländlichen Rotwein.



Diamond-Fizz

Über Eismwürfel mixt man im Shaker 3 Likörgläser Gin, den Saft ½ Zi-trone mit 1 Teelöffel Zucker, seht das Getränk ins Glas, gibt 1 Zitronen-scheibe dazu und füllt mit Sekt auf.



Johannisbeerschaum

Zutaten (für 4 Personen): 3 Eier, 3 Eßlöffel Zucker, 1 gehäufte Teelöffel gemahlene Gelatine, 2 Eßlöffel Weinbrand, 250 g Johannisbeeren, 2 Eßlöffel Zucker.

Eier werden mit Zucker, Gelatine und Weinbrand auf Wasserdampf schaumig gerührt und danach kalt gestellt. Dann verteilt man in 4 Gläser die gezuckerten Johannisbeeren und bedeckt sie mit der abgekühlten, aber noch nicht gestockten Eimasse. Das Dessert in den Kühlschrank stellen. Mit einer kleinen, in Zucker gewendeten Johannisbeertraube garnieren.

Hummer-Cocktail

Ingeburg

Zutaten (für 6 Personen): Frische Hummern oder eine Dose Crabmeat, 125 g Mayonnaise, $\frac{1}{8}$ l ungeschlagene Sahne, 2 hartgekochte Eier, 2 Eßlöffel Tomatenketchup, Kornbrand (Menge nach Geschmack), 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer.

Man serviert den Cocktail in Gläsern. Das Glas legt man aus mit einem Salatblatt oder Endiviensalat. Die Zutaten gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Die Hummerstücke ins Glas füllen und mit der Creme übergießen. Oben auf mit Eierschnitzen verzieren.





Fondue Bourguignonne

Pro Person rechnen Sie 150 bis 200 g Ochsenfleisch; es muß besonders schönes und gut gelagertes Fleisch sein. Lassen Sie es sich vom Schlachter in Würfel schneiden, 2-2½ cm groß. Jeder Gast bekommt ein paar dieser Stücke auf seinen Teller. Der Rest steht in einer Schüssel auf dem Tisch.

Im Fonduepfopf haben Sie Biskin oder ein gutes reines Öl. Sie wärmen es am besten schon in der Küche stark vor, bevor Sie es auf die Flamme im Zimmer bringen. Jeder Gast spießt auf seine Fonduegabel ein Stückchen Fleisch und hält es ins heiße Fett. Je nach Geschmack können Sie es nach englischer Art sehr schwach durchbraten, oder Sie lassen das Fleisch etwas länger im Fett, bis es durchgebraten ist.

Die Hauptsache beim Fleischfondue sind die Beigaben und die Soßen, die sehr pikant und würzig sein müssen. Hier einige Vorschläge, die Sie nach

eigenem Geschmack und Phantasie noch erweitern können. Diese Soßen nimmt sich jeder Gast in kleinen Mengen auf seinen Teller und taucht sein gebratenes Fleischstückchen hinein.

1. Mayonnaise mit Sahnequark mischen und viel Tomatenketchup dazugeben.
2. Mayonnaise mit etwas Sahnequark und viel frischen und sehr klein gehackten Kräutern mischen.
3. Scharfen Senf, Preiselbeeren und gutes Öl gut verrühren.
4. Worcestersoße mit Curry und Tomatenketchup.
5. Tomatenketchup mit Öl, Senf und Paprika verrühren.
6. Oliven, Mandeln, Öl, Rahm, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Sherry. Oliven und geschälte Mandeln ganz fein hacken. In Öl dünsten, Rahm hinzufügen, salzen und pfeffern. Ein paar Zitronentropfen daruntergeben und am Schluß mit Sherry ablöschen.

Unbedingt dazu gehören frischer Salat, und je nach Jahreszeit: frische Tomaten, Gurken, Chicorée, geschnittelter Weißkohl, Paprika klein geschnitten, Salatblätter. Dieses Gemüse lassen Sie völlig ohne jedes Gewürz. Es wird in Scheiben oder klein geschnitten dazugereicht.

Auch eingelegtes Gemüse gehört zum Fondue. Sie wählen aus zwischen Perlzwiebeln, kleinsten Maiskolben, roten Rüben, Champignons, winzigen Gewürzgurken, Oliven, Mixed Pickles, Preiselbeeren, Senffrüchten oder auch eingelegten Früchten. Auch Sardellenfilets eignen sich als Beigabe.

Als Getränk wählen Sie einen guten Rotwein oder ein frisches Bier. Aber auch ein Birnenschnaps schmeckt gut dazu.

Sekt mit Pils

In ein Ballonglas gebe man zur Hälfte Sekt und fülle sehr vorsichtig mit Pilsener Bier auf.

Ne



Salat Paprika

Zutaten: 1 Dose Thunfisch in Öl, 1 Zwiebel, 1 Orange, 1 harter Apfel, 1 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Zucker, Champignons, Petersilie, Salz, Pfeffer. Dazu jedes frische Salatgemüse, das Sie in der jeweiligen Jahreszeit erhalten können, z. B. grünen Salat, Gurke, Tomate, Paprika, Korb, Sie schneiden alle Gemüse klein, die Zwiebeln werden ganz fein gehackt, der Apfel und die Orange auch sehr fein geschnitten. Sie mischen alles mit dem Thunfisch und dem Öl, füllen es in ein großes Glas oder in eine Schüssel.



Käsesalat Helga

Zutaten (für 4 Personen): 125 g gekochter Schinken, 125 g echter Schweizer Käse, 62,5 g Mayonnaise, 62,5 g Joghurt, 250 g säuerliche Äpfel, eine ganz kleine Zwiebel. Die Zwiebel in winzig kleine Teilchen zerhacken, alle anderen Zutaten in etwa ½ cm kleine Würfel schneiden und mit der Mayonnaise und dem Joghurt gut verrühren. Dazu Toast reichen.



Fruchteis mit Rum

In große Sektkgläser füllt man bis zur Hälfte selbstbereitetes oder gekauftes Vanilleeis, das mit trockenen Erdbeeren oder reifen Aprikosenschnitzeln vermischt wurde. Darauf kommt steife, sehr kalte Schlagsahne, die mit 1 bis 2 Eßlöffel Rum oder Arrak gewürzt wurde. Man macht die Gläser strichvoll, streut etwas Tchibo Express-Kaffee oder Tchibo Quickpulver darüber und serviert sofort. Man kann ans Glas noch eine Waffel stecken.

Zigeunergulasch

Zutaten (für 4 Personen): 500 g Rindfleisch, 500 g Zwiebeln, 4 Eßlöffel gutes Öl, 1 kleine Dose Tomatenmark, $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe (kann auch aus Würfeln sein), Salz, Pfeffer, Paprikapfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 gestrichener Teelöffel Stärkemehl, 2 Eßlöffel Weißwein.

Das Fleisch in Würfel und die geschälten Zwiebeln in Ringe schneiden. Das Öl erhitzen und die Fleischwürfel darin von allen Seiten braun anbraten. Zwiebelringe und Tomatenmark dazugeben und ebenfalls anbräunen. Auf kleiner Flamme weiterkochen lassen. Die klare Fleischbrühe, Salz, Gewürze dazugeben und alles in etwa 70 Minuten gar schmoren. Mondamin und Weißwein verrühren, das Gulasch damit binden und das Gericht abschmecken. Dazu reicht man Kartoffelpüree oder Nudeln.

Semmelknödel

Zutaten (für 4 Personen): 4 altbackene Brötchen, knapp $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Speck, 1 Zwiebel, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie. Die Brötchen in ganz dünne Scheibchen schneiden, in eine Schüssel geben und mit der kochenden Milch übergießen. Einen Teller daraufpres-

sen und etwa 10 Minuten stehen lassen. Speck- und Zwiebelwürfel angeschwitzt, mit Eiern, Salz, Pfeffer, Muskat und gehackter Petersilie unter die Brötchen mischen. Von dieser Masse Klöße drehen und in Salzwasser in 12 Minuten gar ziehen lassen. Ist die Masse etwas zu weich, so mengt man noch 1 bis 2 Teelöffel Grieß darunter.

Mandel-Baisers Gisi

Zutaten: 2 Eiweiß, 100 g Zucker, 2 Teelöffel Zitronen, 125 g süße Mandeln.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen; dann den Zucker und den Zitronensaft unterziehen zusammen mit den gemahlenen, geschälten Mandeln. Kleine Häufchen formen, auf eine Oblate setzen und eine Stunde an der Luft trocknen lassen. Dann erst in die vorgewärmte Ofenröhre schieben und bei schwacher Hitze 15 Minuten backen lassen.





Geflügelsalat mit Mandarinen

Zutaten (für 4 Personen): Für die Mayonnaise: 15 g Stärkemehl, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 ganzes Ei, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer, $\frac{1}{8}$ l gutes Öl, Zitronensaft oder Essig, Tomatenketchup. 250 g gekochter Spargel, 250 g gekochtes Hühnerfleisch, 1 kleine Dose Mandarinen.

Stärkemehl mit kaltem Wasser verrühren und unter Rühren kurz kochen, dann erkalten lassen. Ei, Senf, Salz, Gewürze schaumig schlagen und unter weiterem kräftigem Schlagen das Öl hinzufließen lassen. Löffelweise den erkalten Stärkemehlbrei untermischen. Die Mayonnaise mit Salz, Gewürzen, Zitronensaft oder Essig und Tomatenketchup pikant abschmecken. Spargel, Hühnerfleisch und die abgetropften Mandarinstückchen in nicht zu kleine Würfel schneiden und mit der Mayonnaise vermischen. Den

Salat gut durchziehen lassen und mit Toast servieren.

Eis mit Pfiff

Unter $\frac{1}{4}$ l steife Schlagsahne 3 Beutel Vanilleeispulver und 100 g Zucker mischen. 4 Eßlöffel Eierlikör oder 3 Eigelb mit 3 Eßlöffel Zucker verrühren und 3 Eßlöffel Apricot-Brandy darunterziehen. Alles verrühren, die Schlagsahne dazu und in den Eiswürfelbehälter des Kühlschranks füllen. Mit Deckel oder Aluminiumfolie zudecken. Kühlschrank auf höchste Kälte stellen. In 2 bis 3 Stunden ist das Eis fertig. Beim Servieren Tchibo Express-Kaffee obenauf streuen.

Gedrehte Käsestangen

Zutaten: 200 g gesiebtes Mehl, 125 g Butter (Margarine), 1 Eidotter, 1 Dreieck vollfetten Schmelzkäse, je eine Prise Salz, Pfeffer, etwas gewiegten Kümmel. Rasch verkneten, den Teig

kurz ruhen lassen, dann kleine fingerdicke Rollen mit dünnen Enden formen. Die beiden Rollen übereinander drehen, den Teig mit dem übriggebliebenen Eiweiß bestreichen und im vorgewärmten Backofen goldgelb backen.

Rum Mixed

2 Likörgläser Jamaika-Rum, 1 Likörglas Zitronensaft, 1 Teelöffel Zuckersirup.

Im Mixbecher kräftig mit Eis schütteln, in ein Glas seihen, evtl. mit Sodawasser auffüllen. Mit 2 halben Orangenschnitzen und 2 Maraschinokirschen garnieren.

Lady-Cocktail

2 Likörgläser Gin, 1 Likörglas Cinzano rot, 2 Scheiben Ananas, in kleine Stücke geschnitten.

Im Mixbecher mit Eis kräftig schütteln, in größeres Cocktailglas seihen.

Brandy-Fizz

1 Cocktailglas Weinbrand, Saft einer ganzen Zitrone, 2 bis 3 Löffel Zuckersirup.
Kräftig schütteln, ins Glas seihen, mit Sodawasser auffüllen.

Erdbeer-Kardinal

500 g Erdbeeren gut einzuckern und eine halbe Stunde zugedeckt stehen lassen. Mit 1 Flasche nicht zu schwerem Bordeaux übergießen und nochmals ziehen lassen. Dann mit 1 weiteren Flasche Bordeauxwein und 1 Flasche Sekt auffüllen und servieren.

Orangen-Gin

2 Likörgläser Gin, 2 Likörgläser Orangensaft.
Im Mixbecher mit einigen Stückchen Eis schütteln, in ein größeres Glas seihen.



Karpfen in feiner Kräutersoße

Zutaten (für 4 Personen): 1 Karpfen (1,5 bis 2 kg) 3 Zwiebeln, 4 Wacholderbeeren, 3 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 2 Zitronen, Salz, 1 Prise Zucker, Essig, 2 gehäufte Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter, $\frac{1}{8}$ l Weißwein, 1 Zehe Knoblauch, Petersilie, Dill, $\frac{1}{8}$ l Sahne, 2 Eigelb, Pfeffer.

Den Karpfen vorbereiten und in Wasser, gewürzt mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Nelken, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone, Salz, Zucker, Essig, 30 Minuten ziehen lassen. Das Mehl in zerlassenen Fett hell anschwitzen, mit Weißwein und $\frac{1}{2}$ l Fischbrühe auffüllen und die Soße mit 2 Zwiebeln, in dünne Streifen geschnitten, 30 Minuten kochen. Zuletzt unter die Soße den fein zerdrückten Knoblauch, gehackte Kräuter und die mit Eigelb verrührte Sahne mischen und nicht

mehr kochen lassen. Die mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abgeschmeckte Soße zum Karpfen servieren und Salzkartoffeln dazu reichen. Die Karpfenplatte mit Blätterteigdreiecken und Zitrone garnieren. Man trinkt dazu einen Rotwein.

Pikantes Sauerkraut

Zutaten (für 6 Personen): 1-kg-Dose mildes Sauerkraut, $\frac{1}{2}$ -kg-Dose Ananas (kleine Stücke), 3 große Zwiebeln, etwas reines Öl, 1 großer Apfel. Die Zwiebeln werden kleingeschnitten und im heißen Fett gedünstet. Das Sauerkraut, der in Stücke geschnittene Apfel und die Ananasstücken werden mit der heißen Zwiebel vermengt. Auch der Saft aus der Ananasdose wird mit in das Sauerkraut getan. Nicht kochen, nur warm werden lassen. Eine vitaminreiche, sehr gesunde Kost, die wir im Winter öfter essen sollten. Zu Fleisch und zu Bratwürsten.



Gefüllte Zwiebeln auf Grünkohl

Zutaten (für 4 Personen): 750 g Grünkohl, 2 Eßlöffel Margarine, Salz, Pfeffer, 8 mittelgroße Zwiebeln, 100 g Streichmettwurst, 100 g Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Thymian.

Die Zwiebeln 15 Minuten in Salzwasser kochen, abkühlen lassen und das Innere herausnehmen. Den Grünkohl entstielen und einmal in Salzwasser aufkochen. Zusammen mit dem Zwiebelinneren durch den Fleischwolf geben, mit Fett und Gewürzen andünsten. Den Kohl in eine gefettete Form geben, die mit der gewürzten Mettwurst-Hackfleischmasse gefüllten Zwiebeln hineinsetzen. Im Backofen 30 bis 40 Minuten garen. Bei zu großer Hitze Zwiebeln mit Pergamentpapier abdecken. Dazu gibt es frische Salzkartoffeln und Salat.





Gefüllte Melonen

Zutaten: 1 bis 2 reife Melonen, 500 g Erdbeeren oder 250 g Heidelbeeren oder 250 g Himbeeren und 1 Päckchen Vanilleeis, oder 1 Dose Mandarinen und 1 Glas Maraschinokirschen, 250 g Zucker.

Die Melonen halbieren oder den Deckel abschneiden. Die Kerne mit einem Löffel herausholen und aus dem Fruchtfleisch mit einem Kartoffelausstecher Melonenbällchen formen. Diese werden mit halbierten Erdbeeren und Zucker vermischt wieder in die Melone gefüllt und als Obstsalat angeboten. Oder man füllt Heidelbeeren mit Melonenbällchen in eine ausgehöhlte Melonenschale und gibt etwas Zucker darüber.

Wenn man Himbeeren mit Eis verwendet, müssen diese sehr schnell serviert werden, damit das in kleine Würfel geschnittene Eis nicht schmilzt. Alle gefüllten Früchte vor dem Servieren eine Weile in den Kühlschrank stellen.



Türkischer Mocca

Dazu braucht man ein kleines kupfernes Stiltöpfchen – unten breit, oben eng. In etwa $\frac{1}{10}$ l Kaltwasser gibt man 9 g staubfein gemahlenes Tchibo Gold-Mocca und 1 Würfel Zucker, bringt dies aufs Feuer und läßt es aufschäumend hochstoßen. Dann abnehmen und einen Moment kühlen lassen. Jetzt gießt man den Mokka in die vorgewärmten Tassen. Bleibt von dem Kaffeesatz etwas unten in den Tassen, so trinkt man ihn mit. Er wird nur schwarz getrunken.

Vanilleeis-Mocca

In eine Tasse füllen Sie einen sehr starken kalten Tchibo Gold-Mocca, süßen ihn ein wenig und vermischen ihn mit etwas süßer Sahne. Dann geben Sie in jede Tasse eine Kugel Vanilleeis und streuen zur Verzierung etwas Tchibo Quickpulver darauf.

Café Brûlot

In eine Kupferkanne auf einer Warmhalteplatte geben Sie 2 Stückchen Würfelzucker pro Person. Dazu 1 Gewürznelke, 1 Stückchen Zimtrinde, 1 Gläschen Kognak oder Weinbrand (leicht angewärmt). Dann setzen Sie diese Flüssigkeit in Brand, und in dem Moment, in dem die Flammen in sich zusammensinken, gießen Sie heißen und sehr starken Tchibo Gold-Mocca (pro Person eine Tasse) dazu und rühren gut um. Durch ein Sieb füllen Sie dann diese Mischung in schmale, hohe Gläser.

Irish-Coffee

Die Gläser vorwärmen, dann kommen in je ein Glas 3 Eßlöffel Whisky, 2 gehäufte Teelöffel Tchibo Express-Kaffee, 3 gehäufte Teelöffel brauner Zucker; mit heißem Wasser auffüllen und obenauf eine Haube Schlagsahne.

Mocca-Flip

2 Eier schlagen Sie in einen Mixbecher oder in eine Schüssel, dann geben Sie 2 Eßlöffel sehr fein gemahlene Tschibo Gold-Mocca, 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ l Sahne und einige kleine Eisstückchen dazu. Schütteln Sie alles recht gut durch, geben Sie einen kräftigen Schuß Kognak oder Rum dazu. Nochmals gut durchschütteln und in Gläsern servieren.

Tchibo - wenn Sie
guten Kaffee lieben!

Wenn Sie das volle Aroma dieses Kaffees erschließen wollen –, wenn Sie wirklich einen erstklassigen Kaffee genießen wollen –, dann beachten Sie bitte folgende Grundregeln:

Aufbewahrung: Kaffee ist ein sehr empfindlicher, geruchanziehender Artikel; er gehört deshalb stets in ein gut geschlossenes Gefäß.





Mahlen: Gemahlener Kaffee verliert schon bald sein köstlich frisches Aroma. Deshalb mahlen Sie stets nur die jeweils benötigte Menge. Mahlen Sie den Kaffee fein, damit er sein erlesenes Aroma voll entfalten kann und ergiebiger ist.

Zubereitung:

1. Sie rechnen pro Tasse 9 g Tchibo-Kaffee.
2. Die Kanne stets gut vorwärmen.
3. Die Filtertüte in den vorgewärmten, trockenen Filter setzen.
4. Den feingemahlenden Tchibo-Kaffee in die Filtertüte schütten.
5. Das sprudelnd kochende Wasser in die Mitte des Filters gießen, dann den Kaffee eine halbe Minute quellen lassen, ehe Sie die vorgesehene Wassermenge langsam nachschütten.

Diese Regeln gelten für alle Kaffeesorten von Tchibo.

Zum Reinigen des Kaffeegeschirrs keine Spülmittel verwenden. Sollte es doch einmal nötig sein, dann spülen Sie sehr lange mit kaltem, klarem Wasser nach.



Für unsere Frauen, die so guten Kaffee kochen

»GOLD-MOCCA«
hocharomatisch und
würzig, Deutschlands
meistgetrunkener Kaffee.

250 g DM 3,95

TCHIBO »MILD«
weich im Geschmack
und mildgeröstet.

250 g DM 3,95

TCHIBO »EDEL«
ein guter Kaffee
mit feinem Aroma.

250 g DM 3,35

Gold-Mocca »COFFEINFREI«
für Kaffee-Empfindliche,
die vom Geschmack
des Bohnenkaffees
nichts verlieren wollen.

100 g DM 1,95

200 g DM 3,75

TCHIBO »CEYLON-TEE«
eine Mischung feiner
Teesorten aus dem Hochland
von Ceylon. Blumig und würzig.

50 g DM -,95

100 g DM 1,75









Die 5 goldenen Teeregeln

Tchibo-Ceylon-Tee hat ein kräftiges und blumiges Aroma. Sollen aber seine Vorzüge zur vollen Entfaltung kommen, so bereiten Sie ihn nach den fünf goldenen Teeregeln:

1. Teekanne vorwärmen.
 2. Für eine Tasse Tee nehmen Sie einen gehäuften Teelöffel Tchibo-Tee und pro Kanne noch einen vollen Teelöffel extra.
 3. Frisches Wasser sprudelnd kochend auf den Tchibo Tee gießen.
 4. Fünf Minuten ziehen lassen.
 5. Den Tee umrühren und abgießen. Nach Geschmack mit Zucker, Kandis oder Sahne verfeinern.
- Tchibo Ceylon-Tee, mit Liebe zubereitet, weckt die müden Lebensgeister!

Feine Brezeln Irene

Zutaten: 500 g Mehl, 500 g Butter, $\frac{1}{2}$ l saure Sahne, 30 bis 40 g Hefe, 2 Eier, 125 g Zucker.

Die Butter im Mehl zerpfücken. Die Hefe in Zimmertemperatur mit warmer Sahne verrühren und dazutun. Alles leicht durchkneten, auf einem mehlbestreuten Brett ausrollen und Brezeln formen. Diese mit den geschlagenen Eiern bestreichen und die bestrichene Seite in Zucker tauchen. Bei mittlerer Hitze backen bis die Brezeln hellbraun sind.

Schokolade-Mandel-Makronen

Zutaten: 3 Eiweiß, 250 g Zucker, 1 Teelöffel Rum, 250 g geschälte, geriebene Mandeln, 2 bis 3 bittere Mandeln, 1 Tafel zartbittere Schokolade, Oblaten.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, nach und nach den Zucker und den Rum dazugeben,iterrühren. Die Mandeln unterrühren und die Schokolade hineinreiben. Mit einem Teelöffel auf die Oblaten kleine Häufchen setzen; diese im Backofen bei schwacher Hitze 25 Minuten backen.

Heidesand

Zutaten: 125 g Butter, 190 g Mehl, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker.

Die Butter wird gebräunt und unter Rühren abgekühlt. In das mit Zucker und Vanillezucker vermischte Mehl wird die noch warme Butter gegossen und alles zusammen verknetet. Kleine Kugeln werden geformt und aufs Blech gesetzt. Bei schwacher Hitze etwa 12 bis 15 Minuten backen lassen.

Kokosberger

Zutaten: 1 Eiweiß, 60 g Zucker, 80 g Kokosflocken.

Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen. Unter weiterem Schlagen wird der Zucker hinzugefügt und zum Schluß alles mit den Kokosflocken vermenget. Mit zwei Teelöffel werden kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech gesetzt und bei mäßiger Hitze 15 bis 20 Minuten gebacken.



Semmelpudding mit Kirschsoße

Zutaten (für 6-8 Personen): 6 Brötchen vom Vortag, $\frac{3}{4}$ l Milch, 80 g Butter, 80 g Zucker, 4 Eier, abgeriebene Zitronenschale, 30 g gehackte Mandeln, 50 g Korinthen, 65 g Semmelmehl, 50 g Schokolade. Soße: 500 g Kirschen, $\frac{1}{4}$ l Rotwein, Zucker, Zimt, Stärkemehl.

Schneiden Sie die Brötchen in grobe Würfel, und gießen Sie die kalte Milch darüber. Wenn die Brötchen aufgeweicht sind, rühren Sie zerlassene Butter, Zucker, Eigelb, Zitronenschale, Mandeln und Korinthen dazu und mischen den Teig gut. Zuletzt heben Sie das steifgeschlagene Eiweiß darunter und füllen die Masse gleich in eine Puddingform, die Sie ausgefettet und mit Semmelmehl ausgestreut haben. Deckel drauf, in einen Topf mit kochendem Wasser stellen. Etwa eine Stunde muß der Pudding kochen. Für die Soße entsteinen Sie die





Kirschen und kochen sie mit einem Schuß Wasser, Rotwein, Zucker und Zimt auf. Mit Stärkemehl dicken Sie die Soße leicht an. Den Pudding stürzen Sie vorsichtig auf einen großen Teller und lassen die im Wasserbad erweichte Schokolade darüberfließen. Rundherum kommen die Kirschen als Kranz. Die Soße gibt's extra dazu.

Prager Aprikosenkuchen

Zutaten: 400 g Mehl, 25 g Hefe, 80 g Zucker, 150 g Butter, Milch, 5 Eigelb.
Füllung: 500 g geriebener Mohn, 375 g Zucker, knapp $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Teelöffelspitze Zimt. **Belag:** 2 bis 3 kg Aprikosen, etwas Aprikosenmarmelade.

Zuerst sieben Sie das Mehl in eine Schüssel und drücken eine Vertiefung in die Mitte. Dahinein bröckeln Sie die frische Hefe. Nun verrühren Sie dies mit etwas lauwarmer Milch

und einer Prise Zucker. Etwas Mehl darüberstäuben, dann kann das Hefestück gehen. Sie verteilen nur noch Zucker und Fettflöckchen auf den Mehtrand und decken die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zu. Als nächstes kommt der Mohn dran: Kochen Sie ihn mit Zucker, Milch und Zimt auf und stellen Sie ihn gleich kühl. Die Aprikosen übergießen Sie mit kochendem Wasser, ziehen ihnen die Haut ab, halbieren sie und lösen die Steine heraus. Inzwischen wird das Hefestück sicher doppelt so hoch sein wie vorher. Nun verrühren Sie es mit dem Mehl, schütten noch so viel Milch dazu, daß ein elastischer Teig daraus wird, den Sie gut durchkneten. Auch er muß noch mal gehen. Danach halbieren Sie ihn. Die erste Hälfte rollen Sie auf dem gefetteten Backblech aus, streichen darauf den Mohn und decken darüber die ausgerollte zweite Teighälfte. Rundherum am Rand festdrücken. Obendrauf kommen die halbierten Aprikosen. Während der

Kuchen noch mal geht, heizen Sie den Ofen vor. Bei guter Mittelhitze braucht der Kuchen ungefähr 45 Minuten. Wenn er fertig ist, verkochen Sie etwas Aprikosenmarmelade mit 1 bis 2 Eßlöffeln Wasser zu einer glatten Masse und bestreichen die Aprikosen damit. Durch diese Glasur bekommen die Früchte Glanz und behalten ihr appetitliches Aussehen.

Kirschen in Eierlikör und Sahne



Entsteinte Kirschen aller Sorten einzuckern, ziehen lassen, abtropfen und in flache Eis- oder Sektschalen verteilen. Je Portion ein halbes Süßweinglas voll Eierlikör (nicht Eierkognak!) mit derselben Menge Süßsahne mischen. Über die Früchte verteilen und mit steifer Schlagsahne behäuft auftragen. Eiswaffeln oder Waffelröllchen dazu reichen.

Reisauflauf mit Hähnchen - aus Frankreich

Zutaten (für 4 Personen): 1 Hähnchen, 250 g Reis, 1 Tasse reines Olivenöl, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 4 Eier, 100 g Salami, etwas Safran.

Das Hähnchen zuerst anköchen. Dann wird der Reis mit dem Hähnchen, dem Öl, der Tomate und etwas von der Hühnerbrühe noch weitere 15 Minuten gekocht. Auf den Reis die zerkleinerte Salami, die geschlagenen Eier und etwas Safran geben, nach Geschmack salzen und das Ganze in das heiße Bratrohr geben und bräunen lassen.

Welsh rarebit

2 große Eßlöffel Bier lauwarm erhitzen, 2 Ecken Schmelzkäse zugeben und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Senf würzen. 30 g Butter dazumischen und alles bei schwacher Hitze glatt verrühren, bis die Menge dickflüssig und heiß wird. Auf frisch

gerösteten Toast streichen und im Grill kurz bräunen.

Labskaus „Nach Windjammer Art“

Zutaten (für 4-6 Personen): 1 kg Original Salzfleisch (nicht gepökelt oder gespritzt) ohne Knochen und Sehnen, ½ kg Zwiebeln, 200 g Rote Beete zum Mitkochen und 250 g als Beilage, 2 Stücke Matjesfilet und 1 Stück pro Kopf als Beilage. Pro Kopf 6 Stück Salzgurken, ½ Gurke als Beilage. 750 g Kartoffeln, 100 g Schweineschmalz, pro Person 1 Ei.

Zubereitung: Salzfleisch in ungesalzenem Wasser 2—2½ Stunden garkochen. Dann in grobe Würfel schneiden (4—5 cm dick). Die Zwiebeln grob schneiden, in einen Topf geben in das zerlassene Schweineschmalz. Nun die Zwiebeln, die Rote Beete und 2 Stücke Matjesfilet und das grobgewürfelte Salzfleisch gut durchschmoren lassen, etwa ½—¾ Stunde. Inzwischen die geschälten Kar-

toffeln ohne Salz aufsetzen und garkochen. Nun die gut durchgeschmorte und gare Salzfleischmasse durch einen Wolf drehen (Grobe Scheibe!), zum Schluß die Kartoffeln ebenfalls durchdrehen. Die gesamte Masse (Fleisch und Kartoffeln) gut mit einem Holzlöffel durcharbeiten. Zum Schluß nochmals abschmecken.

(Vereinfachung: Statt des Salz-
fleisches kann man auch Corned beef
nehmen, dann ist das Gericht schnell
fertig).

Beilagen: Rote Beete, Salzgurke, Matjesfilet extra auf kleinen Tellern reichen. Auf den angerichteten Labskaus pro Person ein Spiegelei geben.

Krabbensalat Anulla

Zutaten: 125 g geschälte Krabben, 1 Banane, 1 kleine Dose Mandarinen, 1 Eßlöffel Cognak, Saft der Mandarinen. Soße: 125 g Mayonnaise, 1 Teelöffel Meerrettich, 1 Teelöffel Tomatenmark. Alle Zutaten gut verrühren, in Gläser füllen und mit einigen Krabben verzieren.



Rehmedaillons

Zutaten (für 4 Personen): 8 kleine Rehmedaillons, aus dem Rehrücken geschnitten, Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel Öl, 4 Brotscheiben, 1 kleine Dose Champignons oder Pfifferlinge, 1 Eßlöffel Butter, 1 Teelöffel Mehl, $\frac{1}{8}$ l saure Sahne, einige Sauerkirschen, einige Mandarinenschnitze oder halbe Äpfel mit Preiselbeeren.

Die Medaillons würzen und in heißem Öl braten. Auf 4 geröstete, rund ausgestochene Brotscheiben legen und warm stellen. Butter und Pilze in die Pfanne geben, leicht anschwitzen, mit dem Mehl bestäuben, Sahne und Pilzfond zugeben und 5 Minuten kochen lassen. Die Rehmedaillons auf einer Platte anrichten, mit je einem Spießchen besteckt mit 2 Pilzen und mit einer Sauerkirsche garnieren. Mit den Pilzen umlegen und Mandarinenschnitze oder gedünstete halbe Äpfel mit Preiselbeeren gefüllt dazu reichen. Als Beigabe eignen sich Spätzle oder auch Kartoffelbällchen.





Saltimbocca (Fleischröllchen mit Salbei)

Zutaten (für 4 Personen): 8 dünne Kalbsschnitzel, 4 Scheiben gekochter Schinken, frische oder getrocknete Salbeiblätter, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Butter.

Die Kalbsschnitzel salzen und pfeffern, mit je $\frac{1}{2}$ Scheibe gekochten Schinken und einem Salbeiblatt belegen. Die Schnitzel zusammenrollen, binden oder mit einem Holzspießchen feststecken, und in der nußbraunen Butter langsam ca. 12 Minuten braten. Während des Bratens einige Male übergießen. Mit frisch zubereiteten Teigwaren serviert man die Rouladen und reicht einen beliebigen Salat dazu. Zu den Teigwaren kann man eine Tomatensoße und geriebenen Käse reichen.



Kräuter-Dip

Zutaten: 2 Ecken Brickäse, 2 Eßlöffel grüne, gehackte Kräuter (Dill, Kervel, Petersilie, Schnittlauch), $\frac{2}{3}$ Tasse Kondensmilch, ein wenig Meerrettich, Salz. Den Brickäse in der Folie kurz in heißes Wasser legen, damit er geschmeidig wird, mit den Kräutern und der Milch verrühren. Mit Salz abschmecken und mit verschiedenen Kräckern (oder Kartoffelchips) servieren.

Tomaten-Dip

Zutaten: 2 Ecken Brickäse, 4 Eßlöffel Tomatenketchup, 1 grüne Paprikaschote, 1 Zwiebel, $\frac{2}{3}$ Tasse Kondensmilch.

Den Brickäse in der Folie kurz in heißes Wasser legen, damit er geschmeidig wird, und mit dem Ketchup, der feingewürfelten Paprikaschote, der Zwiebel und der Milch gut schaumig rühren. Salzen und die Kracker damit belegen.

Schweden-Dip

Zutaten: 1 Tasse Krabbenfleisch, 2 Appetitsild, 1 Eßlöffel feingehackter frischer Dill, 125 g Sahnequark, 1 Teelöffel Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker, 1 großes Glas Aquavit. Krabbenfleisch und Sild möglichst klein schneiden und dann mit den übrigen Zutaten mit dem Mixquirl vermischen. Längere Zeit kalt stellen.

Kracker mit Nuß

Zutaten: 150 g alter Gouda, 100 g Butter, 1 Teelöffel scharfer Senf, 100 g Walnußkerne.

Den Käse raspeln oder reiben. Die Butter mit dem Senf verrühren. Die Hälfte der Walnüsse grob hacken. Den Käse und die gehackten Nüsse mit der Creme vermischen. Die Kracker dick mit der Käsecreme bestreichen und mit je einer halben Walnuß garnieren.

Italien-Dip

Zutaten: 250 g geräucherter, sehr dünn geschnittener Schinken, $\frac{1}{2}$ Tasse Mayonnaise, $\frac{1}{2}$ Tasse Joghurt, 1 Prise Knoblauchsatz, feingehackte Petersilie, 1 Prise Rosmarin, 1 kleines Glas Campari Bitter, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker. Alle Zutaten mit dem Mixquirl gründlich vermischen und möglichst rasch servieren.

Bananen-Dip

Zutaten: 4 reife, weiche Bananen, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Currypulver, 1 Becher Joghurt.

Bananen schälen und dann alle Zutaten gründlich mit dem Quirl vermischen.

Statt der Bananen kann man genauso gut Pfirsiche, Aprikosen, Avokados, Birnen oder Melonen verwenden.

Zum Eintauchen in diese Dips stellt man salzige Kekse, Kartoffelchips, Salzbrezeln, Kräcker und anderes Salzgebäck auf den Tisch.

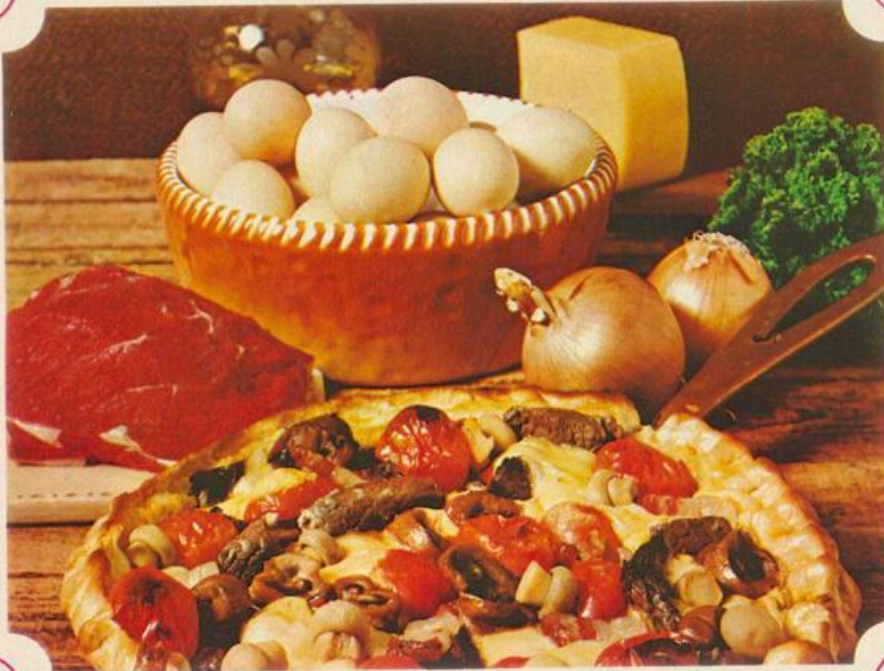




Englischer Fleisch-Pie

(sprich Peil!)

Zutaten (für 4-6 Personen): **Teig:** 250 g Mehl, Salz, 65 g Schmalz, 5 bis 6 Eßlöffel Wasser. **Zum Bestreichen:** 1 Eigelb. **Füllung:** 1 Kalbsniere, 400 g Roastbeef, 2 Eßlöffel Öl, 1 Stück Käse, 1 Stück Frühstücksspeck, 375 g kleine Tomaten, 1 Dose Champignons, 3 Eier, 1 Teelöffel Stärkemehl, Salz, Zitronensaft, 40 g Butter, Zwiebelsalz. **Zubereitung:** Aus den Zutaten einen Brand-Teig bereiten und mindestens 30 Minuten im Kühlen stehenlassen. Inzwischen alles für die Füllung vorbereiten. Die von den Strängen befreite Niere in Scheiben schneiden und brühen. Roastbeef in Streifen schneiden und zusammen mit den Nierenstückchen kurz anbraten. Käse und Speck würfeln, Tomaten durchschneiden und entkernen. Champignons auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Champignonwasser auf $\frac{1}{4}$ l auffüllen, mit Eiern, Stärkemehl, Salz und Zitronensaft in einen Kochtopf füllen und auf kleiner Flamme schlagen bis knapp vorm Kochen. Vom Herd nehmen und die Butter in dieser dicken Cremesoße schmelzen lassen. Den Pie-Teig halbfingerdick ausrollen und eine gefettete Auflaufform damit auslegen. Den Teig mit der Gabel mehrmals durchstechen, damit





Wurstring mit Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen): 1 Ring Fleischwurst, 2 Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel geriebener Käse, 2 Eßlöffel Tomatenmark, 100 g Schinkenspeck. *Zum Garnieren:* Perlzwiebeln, Oliven, marinierter roter Paprika.

Die Fleischwurst enthäuten, rundherum einschneiden, mit Senf bestreichen und in die Einschnitte geriebenen Käse streuen. Die dünn geschnittenen Schinkenspeckscheiben um den Wurstring legen. Den Ring in eine gefettete Form setzen und 10 bis 15 Minuten in der Bratröhre erhitzen. Die heiße angebratene Fleischwurst herausnehmen, mit Tomatenketchup bestreichen und mit Spießchen, auf die Paprika, Oliven und Perlzwiebeln gereicht wurden, garnieren.

Inges Kartoffelsalat

Zutaten (für 6 Personen): 1½ kg Kartoffeln, 4 Eier, 1 Gewürzgurke,



2 Zwiebeln, 1 großer Apfel, etwas feine Erbsen aus der Dose, Mayonnaise, 1 Teelöffel Essig, Salz, Pfeffer. Die Eier schlagen, die Gurke, die Zwiebeln, den Apfel klein schneiden und mit den Eiern verrühren. Dann mit der Mayonnaise vermischen, und die gekochten, aber erst jetzt in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln, unterziehen. Ganz zum Schluß die Erbsen dazurühren. Vor Gebrauch einige Stunden ziehen lassen.



Käsekugeln

Zutaten: 50 g Butter, 125 g scharfer Weichkäse, 125 g Pumpernickel. Die Butter schaumig rühren und mit dem Weichkäse vermischen. Dann kalt stellen. Später kleine Kugeln aus dieser Masse formen und im zerbröckelten Pumpernickel wälzen, bis die Kugel schwarz ist.

Schollenfilets mit Champignons

Zutaten (für 4 Personen): 1 Paket Tiefkühlschollenfilets, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Dose Champignons, 2 bis 3 Teelöffel Tomatenketchup, 2 Eßlöffel Öl, Aluminiumfolie. Die Schollenfilets auf 4 Stück Folie verteilen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, etwas Tomatenketchup darübergerben und mit dünnen Champignonscheiben belegen. Über die Fische etwas Öl träufeln und die Folie fest verschließen. Mit dem Verschuß nach oben die Schollenfilets auf den Grill legen und in etwa 15 bis 20 Minuten grillen.

Kapuziner-Kaffee

Auf sehr starken, heißen Tchibo Gold-Mocca kommt ein Eßlöffel Schlagsahne, die mit Vanillezucker gewürzt wurde. Oben auf ein Häufchen Tchibo-Quick.

Melone mit Schinken

Eine schöne, reife Melone schneiden Sie in acht Teile und entfernen die Kerne. Das Fruchtfleisch wird mit etwas Zitronensaft beträufelt. Sie können sowohl Honig- wie auch Wassermelonen nehmen oder auch beides zusammen auf eine Platte abwechselnd verteilen. Dazwischen legen Sie ganz fein geschnittenen geräucherten Schinken, den Sie gerollt haben.

Mocca-Speise

Zutaten (für 6 Personen): 250 g Quark, $\frac{1}{8}$ l Milch, 3 gehäufte Teelöffel gemahlene Tchibo Gold-Mocca, 70 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne, 1 Päckchen Vanillezucker, einige Schokolade-Moccabohnen. Den Quark mit Milch, Kaffee und dem Zucker glattrühren. Die Schlagsahne darunterziehen und in hohen Gläsern anrichten. Die Creme oben auf mit Schokolade-Moccabohnen verzieren.



Pfefferkuchenplätzchen

Zutaten: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Schokoladen-Puddingpulver, ½ Päckchen Backpulver, 375 g Zucker, ½ Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel gemahlene Nelken, einige Tropfen Backaroma Zitronen, 200 g Honig, 2 Eier, 5 Eßlöffel Milch, 125 g Butter, 125 g Haselnußkerne, 62,5 g Mandeln, Buntzucker, Zitronat.

Mehl, Puddingpulver und Backpulver werden gemischt und auf einen Tisch gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt und der Zucker hineingegeben. Die Gewürze, der zerlassene, abgekühlte Honig, die Eier und die Milch werden miteinander verrührt, zu dem Zucker gegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die kalte, in Stücke geschnittene Butter und die geriebenen Haselnußkerne, bedeckt sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig so lange, bis er nicht mehr klebt. Man

stellt den Teig einige Zeit kalt, rollt ihn dann gleichmäßig aus, sticht Plätzchen daraus, legt sie auf ein gefettetes Blech und verziert sie mit abgezogenen, halbierten Mandeln, Nüssen, geschnittenem Zitronat. Nach dem Backen mit Buntzucker oder Zuckerguß bestreuen. Backzeit 15 bis 20 Minuten.

Zigeunerschnitten

Zutaten: Teig: 120 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 1½ Teelöffel Zimt, 1 Eßlöffel Kakao, 150 g Sukkade, 150 g Orangeade, 150 g Korinthen, 300 g geriebene Haselnüsse, 375 g Mehl, ¾ Päckchen Backpulver.

Guß: 300 g Staubzucker, 2 Eßlöffel Rum, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Wasser, 1 Teelöffel Butter.

Butter und Eigelb schaumig schlagen, die Zutaten hinzugeben und zuletzt Mehl und Backpulver dazu. Durchkneten und auf einem Blech ausrollen. Im Backofen auf der oberen Rille 30 bis 35 Minuten backen. Nach

dem Herausnehmen mit dem Guß bestreichen.

Weihnachts- Früchtekuchen

Zutaten: Teig: 3 Eier, 125 g Zucker, 50 g Mondamin, 75 g Mehl, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver, 60 g abgezogene, grobgehackte Mandeln, 125 g grobgehackte Haselnußkerne, 125 g feingeschnittene Feigen, 125 g feingeschnittenes Zitronat, 250 g Rosinen, ½ gestrichener Teelöffel Zimt. Puderzucker zum Bestäuben.

Eier und Zucker schaumig rühren. Nach und nach das gemischte Mondamin, Mehl und Backpulver zu der Masse rühren. Dann nacheinander Mandeln, Haselnußkerne, Feigen, Zitronat, Rosinen und Zimt unter den Teig heben. Den Teig in eine gut eingefettete Kastenform füllen und bei schwacher Mittelhitze etwa eine gute Stunde backen. Nach dem Erkalten kann man den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.







Omelette soufflée Inga

Zutaten: 4 Eier, 80 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale oder ein Eßlöffel Rum.

Eigelb und Zucker schaumig rühren und mit der abgeriebenen Zitronenschale oder dem Rum mischen. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Wie Omelette backen. Sofort auf eine heiße Platte gleiten lassen und anrichten.

Haselnußcreme

Zutaten: $\frac{3}{8}$ l Milch, 3 Eigelb, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 60 g geriebene Haselnüsse, 8 Blatt weiße Gelatine, 3 Eischnee, $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne.

Die geriebenen Haselnüsse mit kochender Milch übergießen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen und unter die

gelierende Masse geben, ebenfalls den steifen Eischnee und die Sahne. Zur Geschmacksverfeinerung kann man 1 bis 2 Eßlöffel Rum unter die Creme geben. In eine Schüssel einfüllen, erkalten lassen und mit Sahnetupfen und Haselnüssen garnieren.

Erdbeercreme

Zutaten: 2 Gläser Joghurt, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 250 g frische oder 1 Paket tiefgekühlte Erdbeeren (etwa 250 g), 8 Blatt weiße Gelatine, $\frac{1}{4}$ l Schlagsahne.

Joghurt und Zucker schaumig rühren. Die Erdbeeren pürieren. Einige Früchte zum Verziern zurücklassen. Das Fruchtmark mit dem Saft der Zitrone und dem Joghurt gut verschlagen. Die eingeweichte Gelatine auflösen, etwas abkühlen lassen und unter den Fruchtjoghurt schlagen. Sowie die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. In Gläser füllen und mit Sahne und Früchten verzieren.





Inhalt:

Fleisch und Geflügel

Coq au Riesling	2
Kaltes Hähnchen auf Waldorfsalat	4
Mailänder Reisauflauf	5
Fondue Bourguignonne	8
Zigeunergulasch	11
Semmelknödel	11
Reisauflauf mit Hähnchen	24
Labskaus	24
Rehmedaillons	25
Fleischröllchen mit Salbei	26
Englischer Fleisch-Pie	28
Würstring mit Kartoffelsalat	30
Melone mit Schinken	31

Fisch

Ölsardinen mit Paprika	6
Pizza alla Napolitana	6
Karpfen in feiner Kräutersoße ..	14
Matjesfilet mit Sahne-Meerrettich ..	29
Schollenfilet mit Champignons ..	31

Salate

Waldorfsalat	5
Hummer-Cocktail Ingeburg	7
Salat Paprika	10
Geflügelsalat mit Mandarinen ..	12
Krabbensalat Anulla	24
Champignonsalat mit Früchten ..	29
Inges Kartoffelsalat	30

Gemüse

Tomaten-Gurken-Türmchen	3
Pikantes Sauerkraut	14
Gefüllte Zwiebeln auf Grünkohl ..	14

Käse

Käsekräcker	5
Käsesalat Helga	10
Gedrehte Käsestangen	12
Welsh rarebit	24
Käse- und Kräuter-Dips	26
Schinken- und Bananen-Dips ..	27
Käsekugeln	31

Kuchen und Kekse

Mandel-Baisers Gisi	11
Gedrehte Käsestangen	12
Feine Brezeln Irene	21
Schokolade-Mandel-Makronen ..	21
Heidesand	21
Kokosberger	21
Prager Aprikosenkuchen	23
Pfefferkuchenplätzchen	32
Zigeunerschnitten	32
Weihnachts-Früchtekuchen	32

Pudding, Obstcreme und Eis

Eicreme mit Kirschen	2
Apfelsinencreme Vena	5
Johannisbeerschaum	7
Fruchteis mit Rum	11
Eis mit Pfiff	12
Gefüllte Melonen	15

Vanilleeis-Mocca	16
Semmelpudding mit Kirschen ..	22
Kirschen in Eierlikör und Sahne ..	23
Delikater Früchtequark	29
Mocca-Speise	31
Omelette soufflée Inga	34
Haselnußcreme	34
Erdbeercreme	34

Drinks

Diamond-Fizz	6
Sekt mit Pils	8
Rum Mixed	12
Lady-Cocktail	12
Brandy-Fizz	13
Erdbeer-Kardinal	13
Orangen-Gin	13
Irish-Coffee	16

Kaffee-Rezepte

Kaffee-Milch-Melange	6
Türkischer Mokka	16
Café Brûlot	16
Irish-Coffee	16
Mocca-Flip	16
Kapuziner-Kaffee	31

Grundregeln

für die Kaffeezubereitung	16
---------------------------------	----

Die 5 goldenen Teeregeln	21
--------------------------------	----

Herausgeber: Tchibo Frisch-Röst-Kaffee Max Herz.

Redaktion: Dorothea Seelhorst

Grafik: Rüdiger von Schütz





formen und 5-6 Min. im feuchten
 Holzrumpf zinsen lassen

Abgebeurkete Grütze

1/2 l. Milch Roggen 1 Ei daz mischen
 1 Löffel Hirtstoffel masel 1 L. frische Mehlzucker in
 Holz. Mehlzucker mit der Milch zürück lassen zum
 unterformen.

Fleischgerichte.

Fleischkugeln

500 gr. feinere Rindfleisch flüssig in 75 gr. Fett od.
250 gr. Schweinefleisch in 250 gr. Rindfleisch
4-5 eingeweichte, gut abgedrückte Trümmel
od. 5 gekochte Hühnerfleisch in 1-3
fein zerhackt, Pfeffer in Fett. Fleisch Fett
in zerhackt werden maßmäßig durch die Hölz.
fein genommen, mit den anderen Zutaten
vermischt gut gemischt dann geformt. 10
Min. im Dampfbad kochen. Fett nicht zu schnell
gebraten. Bei zerhackt nimmt man feinstes
Messer od. Stiel zu.

Rouladen.

500 gr. feinere Rindfleisch 60 gr. gekochten
Hühner 4 Hühnerfleisch zerhackt 2 Hühnerfleisch
Hühnerfleisch zerhackt, Fett 1 Hühnerfleisch. Fett zu
braten. Das in einem kleinen Gefäß geformt
Fleisch wird gekocht mit Pfeffer in Fett geformt

Der gesuchte Typhus wird mit Gewissheit in
 Leot Bist^{um} gegeben. Die Thierfischeben di mit
 dieser Befragung befragen. fast zusammenge-
 rollt in. mit feinem Tüchlein immerwährend
 mit Wasser befeuchtet in einem neuen Tüchlein.
 Kopf in demselben feinen Tüchlein gelegt in von
 allem feinen feinen befeuchtet dann lassen
 das Wasser eingießen bis die Rouladen halb
 bedeckt sind Unter öfterem Rühren sind zu
 gießen ganz gekocht. etwa 1-1 1/2 Std. Die
 Sauce wird mit Wasser verdickt bevor die Tüchlein
 gelöst.

Anstatt die Füllung kann man auch
 ein fingerdickes in Pfeffer gewandtes
 Stück Typhus in die Rouladen einwickeln
 oder ein ganzes dünnes Typhuskügel in Größe
 der Thierfischeben od. man befreit die
 Fischeben mit einer feinen Brühe abge-
 schmeckt Thierfischeben od. Tinkturall Tüchlein.

Bratwurst.

Die Würst wird mit kochendem Wasser
übergeben zum Abtrocknen auf ein Tuch,
sodass sie gelockt od. abgetrocknet. Dann
in Dampfputt feinem Fett auf beiden Sei-
ten gelblich gebraten darauf Kochsalz
Wasser hinzugeben. Nachdem die Würste
gut sind wird die Sauce mit Meizenmehl
verdikkt. Um sie wohl schmeckender zu ma-
chen gibt man noch ein Pfeffer.

Fleischklöße

250 g Speck od. Rindfleisch mit etwas
Salz zerhackt. 1 Ei 2-3 pfl. gekochtem
Zwieback od. 2 ringförmige Semmel Salz
in Pfeffer. Das Fleisch wird 3-4 mal durch
die Maschine genommen. Die beiden letzten
Male Semmel od. Zwieback mit dem
Pfeffer, Salz, in feinsten Reiben. Ab-
dann runde Klöße geformt in diese
je nach der Größe 3-6 Min. kochen in

Leber od. Wasser zinsen lassen.

Geschmorte Leber.

$\frac{3}{4}$ kg. Leber wird im kalten Wasser ge-
legt damit die Leber sich besser leicht dün-
nen gelöst von den Ähren besser gekocht
mit Salz in Pfeffer bestreut mit Öl
bestreut. Im möglichsten jungen Fett in Fett
Dampfend kochen lassen. Die Leber können
gelöst von allen Seiten schön gebräunt
gesehen einige Zwiebeln schneiden dazugeben
in. Je nach Geschmack Wasser dass das Fleisch
bis zur Hälfte bedeckt ist. Alle 10 Minuten
wenden wenn es nötig Wasser zu gießen
 $\frac{3}{4}$ - 1 Stk. schmoren lassen. Am Ende
schmecken ist selbst Leber man kann
einig Zwiebeln verwenden

Kalb fleisch frikasser

Stück 1 kg Kalbfleisch (Leber od. Nieren)
Stück 3 l. Wasser kochen mit 6 Pfeffer
Löffel 6 Pfeffer Öl Salz etwas gekocht

petropilia. Der Fleiß wird mit Rosendorn
Wasser ungesalzt (vorher im portionirten
gesalzt) / Trügendes dazu geben und
gut gekocht. Dann wird von Lutter und
Wasser eine volle Linde eingebracht. Das
in der Lutter fügen geben bis eine
dunkle Lutter entsteht die wird mit
petropilia oder Risthut abgekühlt und
der Fleiß ferner gegeben. Man kann
die Trügendes mit feinem abreiben.

Wiener Schnitzel

Man bestreut sieh dazu ein Stück
mit der brennen Lutter vom Herd. so
werden Stücke so dick wie Herd
geschnitten mit Pfeffer in Salz besprenkt
leicht gekocht & in eingebrannt. Dann die
Herd in dem feinen feinen Fett
auf jeder Seite 2. 3 mal gebraten.

Kalbsteack

Man nimmt die selben Stücke wie

grün Tinktur. Mit Holz in Pfeffer be-
strickt, leicht geklopft in mit Öl bestrichen
in so geboten. Man nimmt Bälbstock
mit Handballen in Tinktur.

Reifsteg

Tinktur Rindfleisch wird 2 mal durch
die Messer gedreht und so Löffel
darmit gesenkt mit Holz in Pfeffer bestrichen
In demselben heißen Fett oder gelbes Öl
Lüfter 4-5 mal. Bei solchen Tinktur ge-
boten. Zuletzt werden einige Zwerchblätter
mit in die Pfeffer gesenkt in die
Löffel damit belegt.

Rehheide.

Die gekochte mit leinwarmer Wasser
abgewaschen gut abgetrocknete Heide
wird fein gesiebt gut gesiebt. in in so
heißen Öl reichlich mit unter fügen
hin in zu gießen mit feinem Reife
in Reife Wasser geboten. Dann

etwa $\frac{1}{2}$ Hl. am feinsten Goldstille may.
ziehen lassen. Die Feine wird mit
Wassernisse verdickt.

Rehrücken

Die Vorbereitung ist dasselbe wie
bei der Feine nur darf der Rehrücken
 $\frac{1}{2}$ Hl. fließen $\frac{3}{4}$ Hl. breiten
Kalbsleder geben.

Stück 7-8 kg Rehrücken. 125 gr Feinst
zum Feinsten, Salz 125 gr Lutter od. Feinst
zum Feinsten Wasser zum Ziehen $\frac{1}{4}$ l.
Neben sind alle zum verdicken. Die
Feine wird gewaschen gekocht in. wenn
man will mit Nösel in gefärbt gefärbt
in gut gefärbt in dem Feinst feinsten
Feinst gefärbt. gut begeben in in einem
nicht zu feinsten Ofen hinter feinsten
zum Feinsten ungefärbt $2\frac{1}{2}$ Hl. geben.
Doch mit dem Feinsten was gewollt alle zum Feinsten
zum Feinsten gut durchkochen lassen.

Eier in Pensance

6 Eßl Fett & 1 Eßl Mehl. Reim 1 l. Milch
 Fett zuerst in Salz und Pfeffer. Die
 Fett in Mehl werden gelb geröstet die
 Milch noch in noch dazu geben dann mit
 Fett zuerst in Salz und Pfeffer. Soll
 die Sauce zu Fleisch gegeben werden
 nimmt man erstlich Milch Brüh first
 sehr lieblich.

Auwein karbonade.

Man schneidet mit dem Rücken des
 Messers 4 - 6 Stücke Auewein karbonade
 sie mit Salz in Pfeffer klebt sie gemischt
 sie mit Mehl sie in geschmolzen Butter
 od. schmeckt in Milch sie je nach der
 Größe 6 - 8 Min. in dem Ofen Fett braten.

Gebuckene Leber.

500 - 750 g Leber Pfeffer Salz Mehl zusammen
 in Fett zum Braten. Die Leber wird ge-
 & waschen geschnitten in Scheiben geschnitten

brühen gekocht mit Pfeffer in Salz bestrichen
mit Pfeffer bestreut und auf beiden Seiten
gelbbraun gebraten 4-5 Min. Die Gewürze.
Folien gibt man gleich mit der Pfeffer. Will
man Lard in Sauce geben so gießt man
vorher die Lardstücke gebrüht sind etwas
Kochendes Wasser hinzu läßt die Lard noch
einige Min. darin schmoren und vermischt die
Sauce mit Pfeffer.

Hühnerfrische

1 Hühner 2 1/2 l. Wasser kochen mit Salz,
1 Gewürz. Das Hühner wird in Portweinstücke
geteilt, in wenig gebräuntem Wasser mit Pfeffer
belegt, Salz in 1 Gewürz gegeben. Dann
wird es 8 Std. gedünstet in 8 Std. Pfeffer eine
falls feinbraun noch in wenig Portwein Brühe für
zu geben bis eine dickliche Sauce entsteht
Diese mit Petersilie und etwas Salz abgekühlt
und die Fleische Stücke fein gegeben. Man kann
die Sauce auch mit Weisswein oder Citronen

seht abgemessener sind sie mit feiner
überzogen.

Rinderbraten.

Derart eignet sich nur Lamm das dick ist.
Dünne Rinderbraten. Das Fleisch muß gut
gesaugen & fein ab wird geschnitten mit fein.
Salz feig in Wasser überlassen damit die
Poren sich schließen. Mit Salz eingewaschen
und gleich trocken in den Saft feigbar Ofen
gepfoben. Wenn es anfängt sich zu bräunen
gibt man Rosmarin Wasser hinzu und bräut
den Lenden Saft oft. Wenn man es gut
bräunet Rosmarin hinzugeben für dünne Rinder.
Braten von 4 kg Fleisch mit 1 Hl. braten.
ein Viertel 2 Hl. das dünne wird wohl.
geschmeckt wenn man ihn fast zerkaut an
einen feigen Gerdollen 1/2 Hl. verdünnen
leibt die Sauce wird mit Rosmarin
gewürzt.

Hansonbraten

Von dem abgezogenen Linsen werden Linsen
 und Nieren abgekocht. Die Rindfleisch
 abgekocht. Dann wird es mit Wasser
 gekocht in Wasser. Die Rindfleisch
 werden in kleine Stücken zerlegt
 bevor das Linsen in die Suppe gekocht wird
 übergekocht man ihn mit kochendem Wasser
 Die Suppe kochen in gelbem Linsen
 oder demselben Linsen Linsen unter Linsen
 und kochendem Linsen von kochendem
 Wasser 1. 1/2 Std kochen. Die Rindfleisch
 werden abgekocht gekocht und gekocht
 die Suppe wird mit Wasser gekocht.

Spanischfrisch

450 gr Rindfleisch 1/2 - 2 kg rote Zwiebeln
 1/2 L. Linsen. 1 große gekochte Linsen
 1 L. gekochte Kartoffeln. gekochte Linsen
 3 L. kochendem Wasser in 100 gr Linsen
 Die Rindfleisch werden in Wasser gekocht

Das Fleisch in Würfel. In eine gut vorbereitete
 Reibform legt man feingeschnittenen
 Hartstoff in Fleisch. Die Gewürze werden vorher
 in das Butter meist gedünste sind mit
 den anderen Gewürzen immer mit der
 Hartstoffmenge gemischt. Die ersten und letzten
 Layer sind Hartstofflos zuletzt mit dem Rahm
 übergeben und 2 Std in Wasserbad kochen.
 Lammbraten.

Am besten nimmt man dazu die Haut
 die wird gewaschen abgetrocknet und wenn
 man will geknöpft. Mit einem Messer

Gänsefleisch

$\frac{1}{2}$ l. Wasser 3 Essl. Gries $\frac{1}{2}$ Essl. Essig

50 g. Margarine 1 Zwiebel.

Zwiebel mit Butter bräunen mit Wasser und
 Essig aufkochen zuletzt den Gries.



32

31

[Faint, illegible handwriting, likely bleed-through from the reverse side]

[Faint, illegible handwriting on the right margin]

Fischgerichte

Gehochte Brutt.

Die Fische werden, damit sie sich besser
schmecken lassen einen Augenblick in kochendes
Wasser getunkt. Die Knochen abgeschnitten
der Kopf bis zur Hälfte abgegriffen. In
kochendes Wasser gelegt und langsam zu-
kochen lassen, bis sich der Saft von den Gräten
löst. Mit Butter und Petersilie oder mit
einer passierten Sauce zu Tisch geben.

Gebratene Lutt

Die Vorbereitung wie oben 1 Std. gekocht.
Zu gut getrocknet sind je nach der Größe
in Dampf oder friischem Fett gebraten.
8-10 Min. Der Fisch ist nun warm, bis der
Saft von den Gräten löst.

Gekochte Makrellen

Die Makrellen werden laich geschnitten
gut gewaschen in in kochendem Salzwaſſer
eingesetzt und solange gekocht bis das Wasser
fast von dem ersten Saft mit Will - Pfeffer
salsa = Lutterance zu Tisch geben.

Gekochte Heisfische

Die Fische werden Abends vorerst rein
gewaschen das Wasser öfter gewechselt
dann werden die Fische geschnitten mit Kal.
dem Wasser eingesetzt $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Std. lang
gekocht mit Lutterance zu Tisch geben.

Gekochte Dorsch

Die Dorsch werden rein geschnitten und
gewaschen gut geschnitten gründlich gewaschen.
Lauch von Dorsch in Wasser befeuchtet in
Stück geschnitten gewaschen in Salzwaſſer. In
kochendem Salzwaſſer langsam gewaschen
lassen mit Lutterance zu Tisch geben.

Tischprekarden.

500 gr gepulv. Pfeffer 1 1/2 Kl. Pfeffer
Wird 2-3 mal 5 pfl gepulvert. In ein Beck
3 pfl. Lutter oder Talk mischt Holz, Pfeffer
mit gepulv. Gewürz. Alle Zutaten werden
dann gut miteinander vermengt. Dief
gepulv. in einem Feinballen. Dief wird
gepulv. Dief werden in einem feinen
Talk fein gepulvert.
Licht hat letztes

Liphcott letter

Wenn man sich dazu Vorstell-
ung macht, dass Flüssigkeit nicht von den
Nerven, sondern durch Öffnungen in porösen
Nerven geschnitten mit Salz in manig Stoffen
besteht. Man kann das Flüssigkeits 1000 gr.
Man kann, wird es gemischt in ein wenig
Flüssigkeit bei feinem Fein auf beiden
Goldgalle gelöst.

Delikatkeringe.

15 Stück weiße Leinwand, 1 Pfd. zu 100

weißlich 1 Zol. Salz stuart weißer Pfeffer
 einige Zinsbalsmilben 1 ganz Leberölblock
 1 Zol. gelbe Binskörner $\frac{1}{8}$ l. Weisspflanz
 Die Linge werden geschnitten gut gewaschen
 Siedet und kochen abgeseihten in abgetrock.
 mit dem Leberöl man für 24 Std. mit ge.
 weislichem Essig überlassen stehen. Dann am
 den Essig abgeseiht und die Tische legen.
 man mit dem angegebenen Zinkstein in.
 den Zinsbalsmilben in einem Zinkgefäß ge.
 lügt. Die werden mit dem weißen Rost in
 Essig der kocht mit Zucker in Salz ab.
 gesiebt ist überlassen. Der innere Kissen
 ist einfließen. Nach 3 - 4 Tagen sind die
 Tische gewaschen.

Bratheringe in Laner

Die Linge werden wie oben vorbereitet
 gut gewaschen sind 2 Std. gesiebt (stark 15 Linge
 2 l. Salz) dann werden sie abgetrocknet
 in Öl gewaschen in ein weißes Fett gegeben.

Lebenswurzeln in einen Hirtstock gelegt, Lor-
beerblätter Pfefferkörner Zwiebelspitzen da-
zwischen gestreut und mit rotem Rosmarin öf-
fen in kaltem Essig übergeben.

Rollmöpse

Hölzchen werden 24 Stk. gewaschen, der
Leinwand in 2 Hälften geteilt in 10 Stk.
denn werden die Hölzchenstreifen mit Leinwand
streifen geflickt, Zwiebel, Saft und einige
Pfefferkörner dazwischen gestreut. Zusammen-
gerollt in einem Hölzchen zusammengepackt.
In einen Hirtstock gelegt und mit rotem
Rosmarin in kaltem Essig übergeben.
Einige Zwiebelspitzen dazwischen gestreut.
Fisch in Gelee.

Dazu kann man nehmen 1 kg. rotes Leinwand,
Pfeffer, Zwiebel, Saft in 1 L. Wasser
einfließen lassen, in 10 Stk. zusammen-
gerollt in einem Hirtstock gelegt und mit rotem
Rosmarin in kaltem Essig übergeben. 2-3 große

Zwischel Galentien. Alle vollen ungeschabenen
 Zirkeln mit Christen der Galentien werden
 in dem ungeschabenen sechsfach geschnitten
 für künftige und gekocht. Das Wasser wird mit Pfeffer
 übergeschüttet in. Der gut gewaschene in Stücke
 geschnittene Tisch für ein halbes. in zwei gekocht.
 Die Tischstücke werden für ein halbes genommen, die
 Löffel durch 4 Linde gegeben in abgekochten.
 Auf 1 l. Löffel rechnet man 24 gr. weißer
 Galentien. Die Löffel wird mit gekochtem für
 sechs in ein halbes gekocht in drei von einander.
 Symmetrisch fünf gegeben. Das Löffel nimmt mit.
 Der Löffel wird mit Gelsen übergeben ist die
 für abgekocht, gibt man die Tischstücke der Löffel
 in dem wieder Gelsen. Größt unvollständig
 löst es sich wenn man die 1 Löffel Gelsen
 zirkelige Gewürzungen von Petruslinblätter,
 Citronensaft, Zirkelschrauben für gekochten
 Löffel Löffel löst. Diese müssen dem Löffel
 wieder mit Gelsen übergeben werden. in.

oft waren die Tüpfeltrichter darauf gelegt
werden dürfen. Am besten nimmt man
kein der Deckentrapping.

Faint, illegible handwriting at the top of the page, possibly bleed-through from the reverse side.

Fragment of handwriting visible on the right edge of the page, including letters like 'L', 'O', 'n', 'lo', and 'y'.

Sanen.

Frucht sauce.

$\frac{3}{8}$ l. Wasser, kocht in Zister 2 Carl. Dinstoffel.
mehl, Wasser in kocht werden zum kochen
gebracht, das mit kaltem Wasser übergossen
Dinstoffelmehl in die kochende Flüssigkeit gegeben.
dann gut gekocht in mit Zister abgeseiht werden.

Petersiliensauce.

2 lssl Lutter od. Fett 2 lssl. Öl 1/2 l.
Lutter od. Wasser 1. lssl gehackte Petersilie Salz
Das Lutter in Öl wird in ein feines feines
gemacht und in noch Lutter dazugeben mit Salz
in Petersilie abgeseiht werden. Petersilie nicht kochen
lassen, weil sonst der feine Geschmack verloren
geht

Lebensauce

4 lssl Fett 4 lssl Öl Römisch l. Öl
dann Zister in Salz nach Geschmack. Öl in.
Fett werden gelb gebräunt die Öl in.

und dazugeben, abgesehen. Soll die Sauce
zu flüssig gegeben werden nimmt man von
sehr viel Butter.

Dillsauce

wird bereitet wie Pfeffersee und
mit Pfeffer gesetzt. Dill.

Einfache Vanillecreme.

$\frac{1}{2}$ l. Milch 1 Ei 1 Essl. Backpulver 1 Essl.
Vanillezucker 1 Essl. Zucker und 1 Essl. Butter.
Alle Zutaten werden kalt mit einem Mixer
vermischt in ein Wasserbad unter beständigem
Rühren solange gerührt bis die Masse von
schnee dicklich zu werden dann schnell gerührt,
genommen in einen feinkalten Gefäß. Oft
wird damit ein kleiner Kuchen bildet.

Buttercreme.

100 gr Butter 100 gr Streuzucker 2-3 Eigelb
stark geschlagen. Vanille. Die Butter wird
schonig gerührt zu dem in. Eigelb abwechselnd
zugegeben. es bildet die Vanille.

Syringdance.

30 - 40 yr. gewachsenen Syrk in feinem Rindspal
geschnitten. 250 gr. Syrk 2 l. Rindspal
Wasser. Der Syrk wird gewaschen bis er klar
ist. Der Syrk dazu geben. gut mischen. in
gutes Rindspal Wasser dazu.

Weise Grundance

3 l. Syrk 3 l. Rindspal. 1/2 l. Lauge oder
Wasser in das man etwas R. geschnitten
Laugewasser 1 Gewasch 1 l. Rindspal
Wasser. Syrk in Rindspal werden gut gewaschen
die Lauge misch in Rindspal dazu geben in gut
Rindspal Wasser lassen.

Branne Grundance

Einfaller gut erkan wie gut wissen Grund-
ance mit werden Syrk in Rindspal
gewaschen. Syrk das man die Lauge fingen gibt.
Rindspal Wasser bis Grundance weil Syrk
schon mit Wasser alle möglichen Rindspal
Wasser mischen z. B. mit der feinen Grund-

sonne zuweilen *patropilia* Vill. *Tomenten*
Chamignon-sauce in. erdwe. Mit der breri.
von Sonne bräutet man frischen Champ.
Linsgrüden *potage-sauce* in. brüht
für alle Gerichte für alle möglichen
Kerzen.

Menschat-sauce.

2 pfl. Falt od. Lutter 2. pfl. abfl. $\frac{1}{2}$ l.
Lins, Salz in etwas abgek. Lutter in abfl.
werden soll geschüttet man in nach Lins für
zügbar dann absetzen.

Kraut-sauce

In einer Kräftigen geschmeckten *Majonaise*
mischt man folgende Kräuter. fein geschnitt.
patropilia *Sallvi* *Majoren* *Finnian*
Citronenmelisse *Leucilicium* *Spimpernelle*

Milch-sauce

2 pfl. Falt od. Lutter 2. pfl. abfl. $\frac{1}{2}$ l.
Mild Salz abgek. Mit Lutter in abfl.
wird eine felle fimbrenn geschüttet man in.

und Milch dazü geben mit Salz in Mischert
abkochen. Daraus ein Stärken Lixir dar-
zu geben.

Weinschampanee.

$\frac{1}{4}$ l. weiß od. Rosa Wein 3-4 fl. Zuckers
1 fl. Citronensaft + feine od. 2 junge Hühner
Eier wird mit einander vermischt in ein
Kloppbecken solange geschüttelt bis die Schale
empfindlich dicklich zu werden.

Merrettigrance

Der Merrettig wird zerhacken gesiebt und
in Reibseife gegeben und bis zum Gelben
fast zu gedickt 2-3 fl. gekochten Zwiebeln
wird in Wein $\frac{1}{2}$ l. Lixir gibt durchsicht
1 Kl. Geruchvoll Coriander dazü geben in diese
ganz gekocht. Dann gibt man den Merrettig
singen in schmeckt die Sauce mit Pfeffer zu.
Nur in Salz ab.

Feinere Art Vanillecreme

$\frac{1}{2}$ l. Milch od. Rahm 4-6 feine 7-8 fl.

Zucker 1 Pf. Vanille 1 schaffpfeilige Dose
 $\frac{3}{8}$ l. Milch wird mit der Vanille kochend
gekocht & dann zum Kochen gebracht
inzwischen schneidet man in einem anderen
Topf das Fett mit dem Zucker fein und gibt
das übrige kalte Milch dazu, stellt die Masse
auf den Herd in. gibt unter beständigem Rühren
das Rest der Milch dazu. kocht die Creme
solange bis sie dicklich wird. Nimmt sie
dann schnell vom Feuer in. rührt sie öfter
bis zum festesten Stande kann die Creme
wie wir die wenig in Wasser und Zucker.

Schokoladensauce

$\frac{1}{4}$ l. Wasser 75 gr. Schokolade zerlegt 2 Pf. l.
Zucker 1-2 finger 1/10 l. geschlagenen Rahm
das Wasser von 1 finger zerlegt geschlagen
Vanille die Schokolade wird mit Wasser
in Zucker kochend kocht mit wenig Wasser
verquirlte finger wird vorsichtig darunter
gerührt in. die Sauce nicht mehr kochen

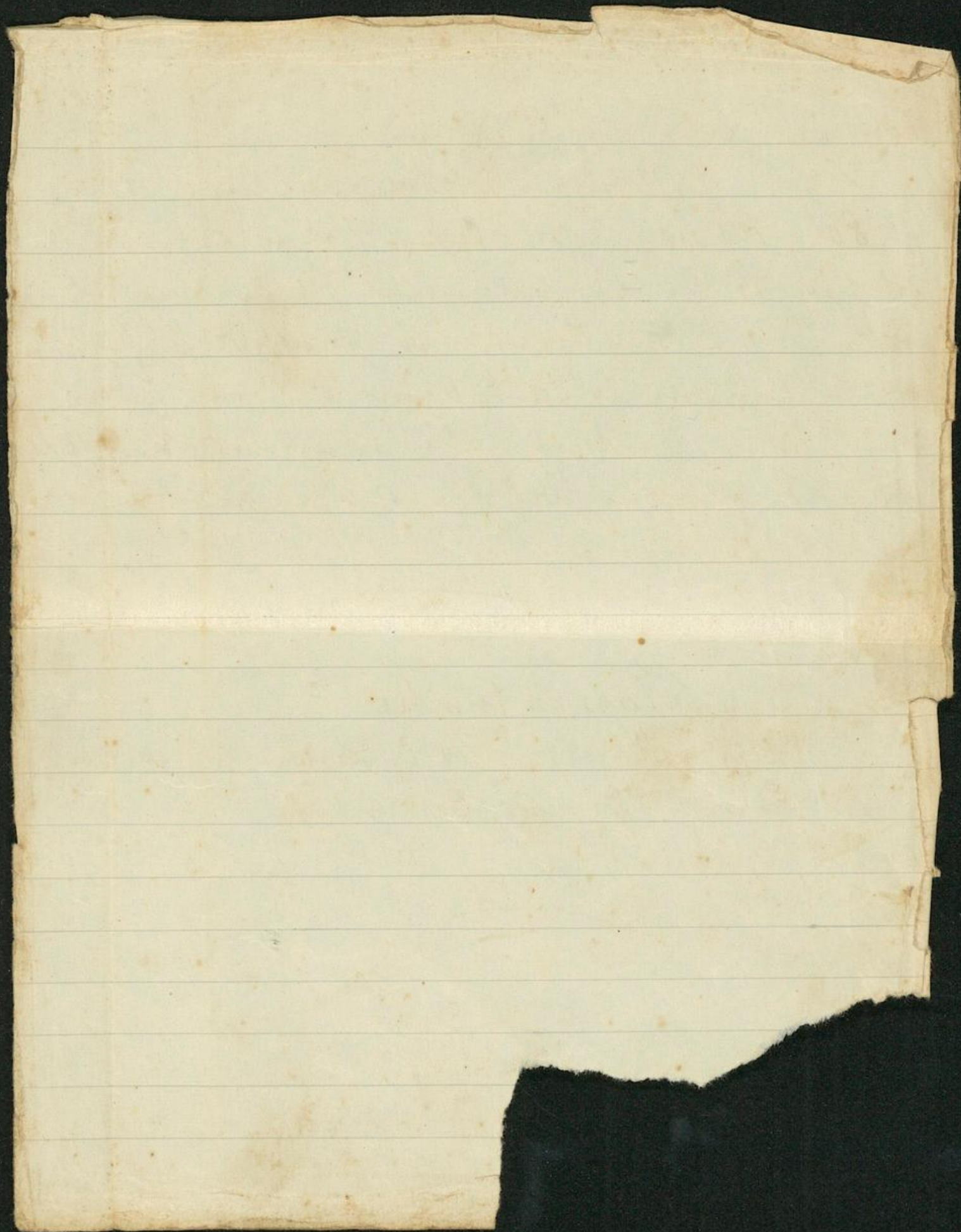
sondern laß sie ginsen lassen.

(f. H. 16) Warum Syphokolonum

80 - 100 gr. Syphokolonum $\frac{1}{4}$ l. Kirschenwasser
 Wasser $\frac{1}{4}$ l. Es soll erweichen. Wenn die Syphoko-
 lonum wird in Kirschenwasser aufgelöst
 in. Es ist nicht beständig. Es ist nicht
 das Wasser gemischt. Das Wasser soll
 nicht gelben bis die Masse dick ist
 einmal probiert.

Kaperntrunk

1 Glas Kapern $\frac{1}{4}$ l. Lorbeer 20 y essig
 in Lutter Salz in Zitronensaft.
 l. (Kaiserschnitt)





Majonaise für Krabben.

2 Eidotter sind rührend eingearbeitet worden mit
 1/2 Liter Öl kräftig gerührt bis es fast dick genug ist
 (das Öl trocknen lassen) für wenig
 Salz Pfeffer Zitronensaft in ein gutes Gefäß

Essig. Diese Portion genügt für ein großes
Essenst. oder Braten.

Gehackte Mayonnaise.

2 Eigelb 1 ganzes Ei 3 Löffel Wasser 3 L.
Öl, 3 L. Essig. Alles zusammen im Wasserbad
pflügen bis es dick wird. Stets sehr feig,
Citronen Saft od. andern Saft.

Weiße Schammance f. ^{weisse} ^{schamance}

4 große fr. Eier, stark gepflügen wenigstens 1/2 l.
Wein, 2 Tsch. Öl, 6 gekochte Eßl. Zucker einige
Citronenreiben zugeben. Dies alles mit
einf. einem weissen Saft stark gepflügen bis
es dicker wird. Dann sofort abnehmen u. in
ein breiiges Gefäß füllen und noch einige
Min. pflügen.

Salate in. Anderes.

Saurer Kartoffeln.

Stück 1 kg Kartoffel 125 gr. gewürsteten
 Stück in feine Würfel geschnitten 1 Essl.
 Essig, Zucker, Essig in. Salz nach Geschmack —
 Die Kartoffel in die feine Reibe setzen dann in
 Wasser waschen. Die Kartoffel werden
 hell und gelb sein. 1 Essl. Zucker der
 zugeben. in feinem weißen Essig soviel
 Wasser fügen daß eine dünne Sauce entsteht
 darauf gibt man die Kartoffel fein
 laßt sie mit feinem Reibe dann durch
 ganze mit Essig, Zucker in Salz ab.
 Kartoffel Salat.

Stück 1 1/2 kg Kartoffeln 6-7 Essl. Öl
 etwas Salz od. Pfeffer, Essig, Zucker Salz
 Pfeffer nach Geschmack. 1 gekochte Zwiebel 1
 Essl. gekochte Petersilie — Die in die feine
 Reibe setzen Kartoffeln werden gewellt in Essi-
 gen geschnitten. Alle ungewaschenen Zutaten

mit einander warmisch noch warm über
die warmen Kerntopffschreibere gegeben fast
die ganze halbe n. der ganze in formel des
schreibens. 1 fessel zum warmen.

Kerntopffschreibere.

1/2 kg geschälte Kerntopffschreibere 1/2 l. Milch 2 fessel.
Füll den Litter mit Weizenkorn — die Kör-
ner werden gekocht und in die Milch
mit Wasser gegeben. Der Milch die Weizenkörner
die Milch zum Kochen geben und in die Kerntopff-
schreibere geben. Mit Weizenkorn in Weizenkorn
abspülen in. solange gewaschen bis eine
schöne weiße Masse entsteht.

Grüner Salat I.

Man nimmt faste Linsen Linsensalat
die in warmen Litter mit Wasser über den Salat
nicht gut gegeben aber nicht zu fast und
nicht fester nicht gegeben und mit der
Litter nicht in warmen Litter werden in mit
folgender Mischung in der gegeben. 5 fessel. El.

essig (am besten Wein od. Weinsäure essig)
 Zucker Salz Pfeffer. Wenn keine der Gewürze
 vorhanden sind Limonade oder Essig
 wenig Zucker. Weinsäure oder Essig od. Bill.

Grüner Salat. II.

Der Salat wird wie oben vorbereitet u. mit
 einem kleinen Resten der mit Zucker u. wenig
 Essig abgewaschen ist übergeben.

Winter Salat.

Winter wird wie Kürbissalat mit
 daß man gelbe Ringe in. Kürbissalat
 darunter mischt und wenn man es fest nimmt
 zu grünen Salatblättern.

Italienischer Salat

200 - 250 gr. Kalbsbraten, oder 250 gr.
 Lamm Fleisch, 250 gr. Apfel 150 - 250 g. gr.
 Rote Kürbisse 1 gr. Rote Kürbisse 2 gelbe
 Ringe wenn man es fest 1-2 Teller davon
 1 - 1 1/2 und das Rote Rote. Man
 sammelt zuhause in Honig gesüßten

etwa 3 cm lang, zerlegt die Fische dann
die Äpfel dann wieder Fische damit die
Äpfel nicht brennen werden. Die Beertoffel
müssen vom Fischen gut mit Kümmel
sowohl zerfallen für. Mit der gut ob es schmeckt.
Im folgenden werden alle Fische vor-
sichtig schmeckt das Ganze wohl als ob es
schmeckt. Gemacht wird das Fische mit sehr
großen Fische einen kleinen Löffel einen Fische.
Kunstsalz (Kunstsalz) ist kein stark
Beertoffel jedes Fische od. gebrauch
Fische verwendet werden. Das Fische ist
grobkörnig zu geben mit.

Sellerie Salat I.

Die Sellerie Knollen werden gewaschen
sowohl gebraten in ein Fische oder gut ge-
kocht dann geschnitten mit dem Beertoffel
im zierlichen Fische geschnitten. Im folgenden
muss Beertoffel sehr gut benutzt sein man
lässt die Fische in.

Pellerie salad II.

Vorbereitung wie oben. Die geschnittenen
Fallschneiden werden mit einer dicken
Mergonaise vermischt.

Grüne Käse butter

100 g Butter 150 g geriebenen Gouda Käse
Die Butter wird fein gehackt und
dann mit dem geriebenen Gouda Käse
vermischt. Auf Brot streichen.

Gemüse salad.

$\frac{1}{2}$ kg rote Rüben in in Pl. Pfeffer
schneiden $\frac{1}{2}$ kg gelbe Rüben in Pfeffer
geschnitten in in Pl. 1 Salzgurke $\frac{1}{2}$ Sellerie
 $\frac{1}{4}$ kg rote Zwiebeln. 2 Löffel Öl in 3 Löffel Essig
verquirlen in darüber geben.

Reminiscences

Gemüse

Saure Linsen od. Bohnen.

500 g Linsen od. Bohnen, weigl. $\frac{1}{2}$ l. Wasser
od. Brise 60 g Syrak 1. zweimal sßig zücker
Satz in 1 Essl. Weigl. Die Linsenportionen werden
am Abend vorher mit kaltem Wasser eingeweicht
in am nächsten Morgen mit kochendem Wasser
dann 1 kochende Kanne Linsen frucht ist weigl.
Satz. in gut aufgekochten Linsen. Das Wasser wird
abgegossen in Linsen od. Bohnen mit der oben
angegebenen Flüssigkeit bedeckt in gut gekochte
1 zweimal wird mit gekocht. Dann wird der
in kl. Rüssel geschnittene Syrak indem der
Weigl. färbemittel gekocht ist hinzugeben in Linsen
ist mit kochendem Wasser dann mit sßig zücker
in Satz abgemacht.

(Das abgegossene Linsenwasser läßt sich sehr
gut zum Säuern von kochendem Linsen
Linsen verwenden.)

Rotkohl.

1 mittlerer Rotkohlkopf. 3 fßl. Falt 1
 zweifels fßig nach Gypsmerk. 2-3 fßl zucker
 Salz 1 Eßl. Einmal 1 Eßl. Deckelung
 in Wasser. Der Kohl wird fein geschnitten
 ganz ganz oben in mit dem Wasser gleich ins
 feine Falt gegeben zweifels Einmal in Salz
 gleich dazu ebenso stark fßig damit der
 Kohl nicht die feine Faser verliert. in stark
 kochendem Wasser (öfter zugeben.) 2-3 Std
 kochen lassen mit fßig Zucker Salz ab
 kochen. mit Deckelung bedecken wenn
 es nötig ist. Das Wasserkochen ist es
 wenn man einige in Falt geschnitten
 Kopf mit kochen lässt.

Junge Erbsen

Die jungen werden mit gekochtem Wasser
 in in kochendem Wasser ab. Lasse dem in
 stark Salz in Zucker befeuchtet wird gekocht
 dann wird je nach der Größe der Portion Litter

in Stoff mit einander verknüpft. Dieser
Stoff wird in die Röhren folchen gegeben.
in gut durchlöcher lassen. Mit Holz in Zirkel
abspinnen. Karl. papillaria dazugeben.

Erbsen in Wurzeln

Die geschnittenen Wurzeln werden in zier-
liche Stücken geschnitten. mit den folchen Körnern
wie im vorigen Ragge wird gegeben. Im
übrigen verfährt man wie oben. Sind die
folchen fast zert müssen die Wurzeln 10-15
Min. kochen bevor die folchen dazugegeben
werden.

Zuckererbsen

Die Wurzeln werden abgezogen die folchen in
Zirkel gegeben in in Holzröhren gut gegeben
dann abtropfen auf ein Sieb gegeben
in in nachfolgender Sauce zu kochen gegeben
3 pfl. Lutter 3 pfl. oder in je nach Lutter od.
folchenröhren durch eine dichte Sauce mit Holz
Mit Holz, Zirkel in papillaria abspinnen.

Spargel gemise

1 kg Spargel $1\frac{1}{2}$ l. Wasser 3 pfl. Lutter
 3 pfl. Pfeffer 1 Teil. Salz $\frac{1}{2}$ Teil. Zucker die
 Spargel werden gewaschen vom Stief und
 unten durch geschnitten in Stücke geschnitten
 schnell noch einmal gewaschen in ein Sieb ge-
 schüttelt Wasser den Stief $\frac{1}{2}$ Teil. Zucker
 beigefügt. Mit Kochendem Wasser
 übergossen. Wenn sie weich sind mit ein wenig
 Pfeffer zum Abschmecken beigefügt. Wenn Lutter
 in Wasser wird eine kleine feine Siebe
 in. Was ist Spargelwasser zu geben bis eine kleine
 kleine Sauce entsteht. Mit sie übergossen in die
 Spargelstücke hineingelegt. Die Spargelstücke
 können für einige Stunden stehen
 Spargelwasser werden fast zusammen ge-
 brüht. 12 Stunden weich gekocht und
 eine kleine Schüssel gegeben mit befeuchteter Lutter
 bei Bedarf gegeben. Wenn sie weich mit
 Mayonnaise zu Tisch geben.

Langkohl.

Der Langkohl wird von den Rieggen ge-
kocht gut gewaschen in in Röschen auf-
für den Stumpf. Hieron beigefügt ist soll
gut gekocht. Zum Abtragen auf 1 Dinstück
gelegt in gut mit gedünstet. Man gibt man
Stumpf fette Speckbraten in einem Herd auf
mit dem grob geschnitten Kohl dazu also Stumpf
Rosen od. dinst. So liest man den Kohl 1-2
St. fern von in gedünstet ihn mit Salz in.
Pflanz od. Mit fischen Lest Reststoffen
zu Tisch geben.

Spinat.

Der Spinat wird von den Rieggen ge-
kocht man Linsen dabei sind mitgekocht in
gut gewaschen. In Röschen ^{mit} Wasser den
Stumpf Hieron beigefügt ist gut gekocht. Auf
ein Dinstück gut mit gedünstet sind fein
geschnitten. Von 4 Sp. Linsen in 4 Sp. dinst
wird man fette finkenbraten gemacht in fisch

Wird od. Rufen dazugeben bis eine dicker
 Sauce aufsteht. Dazumit gibt man den Dymel
 in heißes Wasser, schmeckt ihn
 mit Salz in dinstet ab. Wenn man
 noch Witz Litz nehmen.

Panerkohl.

Wird bereitet wie Rotkohl mit man heiß
 den Zwiebel weg. Wenn dazumit Weißkohl.

Rosenkohl.

Man den kleinen Röschen werden die weiß
 von hylsten Litter abgenommen in dinst
 unter jede abgegriffen. In Rosendamm
 Wasser od. sehr wenig Litz gewaschen. Litter
 in dinst werden mit einander vermischt in
 in dem dinst gekocht. Der dinst muß sehr rot
 fischig gekocht werden, damit die einzelnen
 Röschen nicht bleiben. Wenn man noch dinst
 Wasser in dem der dinst gekocht ist abgießen in
 1 Hk Litter von dem dinst hin. Man dinst
 darüber streuen. Dann geht in dinst.

Branne Kohlrabi

1 kg Kohlrabi 3 pfl. Litz od. Litzter 2-3 pfl.
Zinkter Salz 1 Essl. Maß. Litz in Zinkter werden
gebrannt. Vor in Meisen geschnittene Maß.
Kohlrabi feinschnitt mit Maß bestreuen. ein
wenig Rindfleisch Pfeffer hinzugeben bis sich
das Zinkter auflöst. fort ist es fertig. Wenn
beim Kochen leihen bis es gut ist. Mit Salz in
Zinkter abkühlen.

Gurken-gemüse

1 - 1 1/2 kg Gurken 1 Essl. 60 gr Zucker 2.
pfl. Maß 1 Essl. Rindfleischmaß 3/4 l. Pfeffer
od. Litz 2-3 pfl. Zinkter Wein od. Litzter.
offig Salz in Pfeffer. Die Gurken werden
dann geschnitten feinschnittet gut mit Zucker abge-
wunden in 4-5 cm lange Stücke geschnitten
mit Salz in Pfeffer bestreut und mit ein
wenig offig übergeben so läßt man sie ein
St. stehen. Dann werden die Gurken mit der
angewandten Litz od. Pfeffer mit grob geschn.

Der Zwickel ist sehr feig und der nimmer
kann man es nicht. Der Zwickel ist in ganz Kl.
Winkel geschnitten und gegeben und ist in
Zwickel der an gegeben (nicht zu trinken) Die
Zwickelbrücke wird nur in nur dazu gegeben Die
Zwickelbrücke ist in in in in 5 Stm.
Der Zwickelbrücke wird die Zwickel mit dem
Zwickelbrücke wird mit Zwickel, sehr in
feig gegeben.

Magdeburger samenkraut

1 kg Feinschnitt. 6 pfl. Eisenessig 1/2 l.
1 Krapp / gefärbte Zwickel 1 Fst. Feinschnitt
Zwickel auf Gefärbte. Das Fst wird gefärbt.
Zu dem Feinschnitt locker feinschnitt. Das
Krapp darüber gefärbt. Feinschnitt in Zwickel
darüber geben 2 - 3 Stk feinschnitt lassen. Wenn
nötig etwas Krapp darüber gefärbt Zwickel mit
wenig Zwickel abfärben mit 1 Fst. Herstoffel
nach wickeln. Wollt das Feinschnitt zu feinschnitt
sein wickelt man es vom dem Feinschnitt ab.

Makaroni

250 gr. Makaroni 2 l. Wasser 1 l/3l Salz
3 l/3l. Lutter 2 l/3l geschwemmter Gerstebark.
Die Makaroni werden in 4-5 cm lange Stücke
gebrochen in kochendem Salzwasser gut gekocht
Zum Abtropfen auf ein Sieb gestellt und gut in
einem Saft abgewaschen. Die werden mit der
Lutter in Gerstebark leicht bebrannt, oder mit der
geschwemmten Lutter zu Topf gegeben
Schwarzwurzel.

Die Schwarzwurzeln werden gewaschen
gesäubert damit sie nicht brennen werden in
etwas Pfefferwasser gelegt. Das wird mit ein
guten l/3l. Salz gewaschen. Dann in Stücke ge-
schnitten etwa 5 cm lang in kochendes
Wasser, welches ein wenig Zucker beifügt
ist, gut gekocht. Dann wird ein feines Sieb
genommen von dem Gemisch oder soviel ge-
nommen bis eine dicke Sauce entsteht. Mit Salz
in Zucker abgemessen. Rest Rosinen oder

nun so indem man 1-2 finger in die
Lance tritt.

Spitzkohl - Wirsing - od. Weiskohl.

1 hl. Köllkopf 4 fßl. Salz 3 fßl. Essig 1/2 l.
Weiß, Salz, Pfeffer in Weiskohl. — Der Köll wird
in 8 tl geschnitten in Holzschüssel das Wasser
davor abgeseigt ist gereinigt. Zum Abtropfen
auf ein Sieb gelegt, dann geschnitten od.
grob geschnitten. Die Fülle in Essig ein feller
einbringen gerührt die Weiskohl nach und nach zu
geben den Köll feinegeben in abschmecken.

Pomaten Salat.

6 große Pomaten 2 fßl. Öl Pfeffer, Salz
eine in feine Streifen geschnitten Zwiebel
2-3 fßl. Essig od. Wein Essig — Die Po-
maten werden in Streifen geschnitten die
Stücke mit Pfeffer in Salz bestreut
mit den Zwiebelstreifen vermischt und mit
Essig in Öl übergeben.

Brockbohnen

1 kg Linsen 1 1/2 l. Wasser Salz 2-3 Lpf.
Litter od. Talk Mass potasilia. — Die Linsen
werden abgezogen gewaschen, abgewaschen
u. in kochendem Salzwasser gar gekocht. Dann
wird Salz in das flüssige Litter mit ge-
rührt. Die Sauce damit serviert. Mit wenig
Korner in die potasilia dazumischen man
kann kann und die Linsen mit Milchsauce
zu Tisch geben.

Blumenkohl. in holländischer Sauce.

Der Blumenkohl wird in Salzwasser gar ge-
kocht. Erst die Sauce wird Litter in Salz
geschwitzt dann 1/2 Tasse Wasser 1 Tasse Lorbeer
1 Tasse Blumenkohlwasser ein wenig Essig und
Mistkohlblüte.

Fohlrouladen

Die jungen Fohlköpfe sind dann wenn die
Hauptzeit der Fohlzeit werden in Salzwasser gar
gekocht die Blätter abgelöst und mit Fleisch.

fernen einflussreich. Gibt in eine
 neue welt mit Lonillon od. Wupper, f. d. h. d. h.
 f. d. h. d. h. (Hendersonance d. d. h.)

Wehl speisen

Spannkuchen.

1 l. Milch 500 gr. Weizenmehl 3 fingerl in
den Eiern. Salz in Fett zum Braten. —
Das Mehl wird in eine Schüssel getan und in
mehr als Milch in fingerl fingerig gerührt. Der Teig
ist ein glatter Teig mit Mehl. Dann die Eiern
eingeben und die Spannkuchen in heißem
Fett braten wird fingerfingern von 1 Fasl.
Nachdem es. Leckgülden wird der Teig locker.

Wasserspannkuchen

4 finger 2 l. Wasser 8 1/5 gr. Mehl in Fett.

Apfelauflauf.

250 g Weizenmehl 4 finger in Eiern 1 l. Milch
zucker und Gewürz Citronensaft 1 gr.
feinster Zucker Apfelwein Fett. — Weizenmehl
wird das Mehl mit der Citronensaft und
dann so abgerührt ist fingerl, Zucker in Fett

zuzubereiten zuletzt den Eisen. Kupfer bereitet
man die Chlorenchlorform gut vor. Syntheset
Rezept sind vorwiegend für mit reichlich Zucker.
Dann erst Feig in die Form geben Chloral in.
reicht Feig. Dann auf Kl. Litter (Küchlein)
1 Mt. geben.

Dampfnücheln

500 g Mehl 100 g Litter st. Fett 1 l. Zucker
2 Eier 1 Essl. Salz, reichlich 1/2 l. Milch 30 g
Lauge (7-8%) in zuletzt gekochten Citroenwasser —
Nachdem Mehl den Eiern, Mehl des Litter
reichlich 1/2 l. Leinöl oder Milch des Lauge in
den Kl. zu setzen wird ein zusammengefasst
Feig bereitet sind dieser. Solange es möglich
bitter bleibt ist in Lauge füllig. Dann wird
wieder Kl. wieder flüssig geformt. Diese
auf eine mit Fett bestrichene Backplatte
gelegt 1 1/2 - 2 Mt. geben lassen. Dann 5 Min.
in heißem Backofen gebacken dann unter
Öfen feingehauen der letzten Milch in die

man den Rest Lutter und Zucker zugefügt
12 Min. weiter kochen. bis die Mischun fein
glänzend ist. falls noch ist in die Milch zuge-
geben ist. Mit Vanilleessenz od. Toffen
zu Tisch geben.

Frankbrot pudding

15 pf alter Feinstbrot. $\frac{3}{4}$ l. Milch 5
Weizenmehl 1 pfl. Lutter od. Fett. 3-4 Eier
eine Handvoll Coriander 1 Essl. Salz 3-4 pfl.
Zucker. Man abgekochte Citronenstücke — das
Brot wird in Würfel geschnitten mit der
Milch eingeweicht dann Weizenmehl das flüssig-
ge Fett zugefügt sind die Kl. Zucker dazuge-
ben. zuletzt den Saft. Alles in gut was-
bewachte Form gefüllt dann 2 St. im
Wasserbade kochen lassen.

Van im Lach

500 g Reis 200 g Pfefferminz, Salz. —
Reis in der Reis gewaschen und abgeseigt
ist wird er zum Abkochen auf ein Sieb ge-

legt. Eine Vorriethe wird in feinem Kupf.
 far undgeringen mit Asch bestreut. Eine
 dicke Rinde auf die Mitte der Vorriethe gelegt
 darauf die Pflanzen stark dinst mit dem
 übrigen Rinde zu der Vorriethe wird locker
 zusammen gebunden. wird 1 Stk in Kräftigen
 Holzwerkstoff gesteckt. Mit Kiesel und Zink
 bestreut in mit brennender Lichte zu Tische
 gegeben.

Kleppanrücken

Reine $\frac{3}{4}$ l. Milch 500 g Asch 5 pf Asch
 1-2 firt Holz — Alles wird leinwand
 mit einander gewischt in tiefen gestreut
 $1\frac{1}{2}$ - 2 Stk in einem warmen Ort zum
 Aufgehen eingestellt. Es darf der Größe der
 Pflanze 4-5 Pfund Rinde in feinem Falt
 gelassen gegeben.

Kontkänserklose

Firt 30 pf alte Lammal $\frac{3}{4}$ l. Milch 2-3 firt
 Holz in gesteckt. — Von der Lammal wird

Das Rinde abgerieben einer Dose geschnitten
in ein ein Gefäß geseigt für, stich Holz,
in Zucker werden über die Dose gegossen
in diese oft gesiegt damit sie gut durchwird,
dann. In die abgeriebenen Rinde gesiegt
in ein Gefäß für eine Zeit fallbrennen ge-
braten. Wenn sie in Dose sind Zucker
gibt sie mit Honig zu Tisch.

Reichenspudding

Reichenspudding reichlich $\frac{1}{2}$ l. stich
3-4 für 1-2 stich. Zucker $\frac{1}{2}$ l. Holz stich
geriebenen Zitronensaft. Die Reichenspuddingform
wird gut und gesiegt mit Zucker bestreut
in $\frac{3}{4}$ mit Reichenspudding gefüllt. Alle übrigen
Zutaten miteinander vermengt sind darüber
gegossen. 1 St. in Wasserbad kochen.

Reichenspudding

3 75 g. Reich $\frac{1}{2}$ l. stich 3-4 für Holz. 2 stich.
Lithium od. Fett. unter 10-12 Littern stich
Carmom od. Zitronensaft. — Das Reich wird

gewürfen gebrüht in die Kuchenschild
gegeben. Ist es gar in überkocht wird es
mit feinem in den unteren Zuckern verwirrt
Zuletzt feinsieben darüber gewischt In nicht
mit Zucker und gestrichen form geformt.
1 1/2 Stk in Wasserbad Kochen.

Kartoffelpuffer.

Stück 1 1/4 - 1 1/2 gepökelte Kartoffel 2 Eier
2 Pfl. Kartoffelmehl 8 Pfl. Mehl möglich Salz
in Fett zum Kochen. — Die gepökelten Kar-
toffeln werden gewaschen od. durch die Maschine
genommen. (Damit sie nicht brennen werden in
Wasser weichen. Danach auf ein Sieb gelegt in
mit ausdrücken. Dabei acht geben daß das Kartoffel-
mehl auf dem Boden der Schüssel nicht ver-
loren geht. Hier auf werden die gewaschenen
Kartoffeln mit den unteren Zuckern verwirrt
Zum Teig mit einem Löffel Kl. Mehl in
eine Pfanne mit heißem Fett gelegt dann
sie auf beiden Seiten hellbraun werden.

frisch. In einer vorbereiteten Form
im Wasserbad $1\frac{1}{4}$ Std. kochen. Mit Creme
Sauce zu Tisch geben.

Gebackene Apfelscheiben

Die Äpfel werden gesäubert und kernlos
sowie in dem in Scheiben geschnitten. Mit
Zucker bestreut darauf in einem dicken
Pfannenboden liegt auf beiden Seiten hellbräun
backen. Pfannenboden 500 g. obige Mischung
 $\frac{1}{2}$ l. Milch 2-4 Eier. Salz in $\frac{1}{3}$ Pf. Backpulver.

Arme Ritter.

30-35 Pf nicht ganz frische Semmel. oder
Reisgerichte $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l. Milch 2-3 Eier, Salz,
Cardamon od. Canele in. etwas Zucker. —
Milch, Eier Salz in Mischung werden mit ein-
ander verquirlt und in der die halb durchge-
schnittenen Zwiebeln gegeben. Wenn sie ein-
mal gewendet in gut gewascht sind, bröckelt
man sie auf beiden Seiten in dem feinsten feinsten
Fett hellbräun mit Pfefferminzsaft, Camille, od.
Zucker zu Tisch geben.

Jan Knicker

Rein 3/4 l leinwurm Wild, 750 y. Maß
3-4 fagele 4 fagele für 5 pf fage 4 pf. Lüt.
ter st. Lüt. Holz einige kleine fagele. -
(Wild i. die mit gewöhnliche fagele fagele 1 Maß
wird in eine fagele fagele fagele Wild i.
die mit gewöhnliche fagele fagele. fagele, Holz i.
Lüt. Der fagele wird fagele fagele fagele
mit den fagele fagele fagele in die fagele
gefällt in eine fagele fagele. Oben auf
einige fagele fagele fagele. Ist der fagele auf ge.
gewöhnliche fagele man fagele 1-1/4 Ht. fagele.
Mit fagele fagele zu fagele fagele.
B. fagele fagele fagele

Birken in Berg.

500 g. Waff 100 g Lutter vt. Tack + firt, Tack
3 ffl Zink 1 Tack. Leckgildner $\frac{1}{2}$ l. Wildf $1 - 1\frac{1}{2}$
to Linnen 125 g Zink 1 Tack Linnen. $\frac{1}{2}$ l.
Waff in einem Tackgildner — firt Olif.
Linnenform wird mit Linnen Tackgildner belegt
Die Linnen gepfeilt firt, das Tackgildner mit.

genommen in ein Zinkgeschloß dann Eisen
eingesetzt ist fast ganz gekocht. Das Eisen
gibt man in die Schmelzform in mit den
oben angegebenen Zutaten bedeckt. Dann
gleich in den Ofen 1. 1/4 St. backen. Das
Eisengeschloß wird verdrückt in drei Teile zu-
gegeben.

Plumpudding

200 g. Rindfleisch, 125 g. Weizenmehl
mit Lebkuchen untermischt 200 g. Zucker
1/2 Citronen fein gesiebt. 30 g. weisse
Korner fein gesiebt. Pfeffer und Salz Pfeffer
1/2 Teil Pfeffer und Salz. 2 Teil. Zucker, 1/2
Teil. Cardamon 125 g. Coriander 125 g. Pfeffer
rosmarin. 1/16 l. Milch 125 g. gewaschene Kirschen
u. Zwetschen 1 Teil. Salz 60 g. fein gesiebt Zucker.
Da 60 g. süß in 10 Teil. bittere Mandeln mit
Zucker gesiebt 1 Pfeffer und Salz 3 Teil. Pfeffer
5 Teil. 2 Teil. — Das gesiehte Rindfleisch
wird zwei mal durch die Maschine genommen.

Wenn alle Zutaten vorsemanget zerkleibt den
Eiweiß dazugeben der Färbung wird braun
färbt. Mit Weinsteinsäure dazugeben 2 Stk.
in Pfefferlöffel Röhren.

Zwiebackklöße

1 l. Milch 200 g Weizenmehl 2 Eier 4 g Salz
Zwieback fein zerollt in Salz nach Geschmack
Cardamom in 2 Stk. Hartstoffelmehl. Das
Weizenmehl gibt man in die Röhren Milch in;
läßt es ganz Röhren. Ist die Röhre zerollt
kommen die Eier dazugeben in Salz. Der mit
Hartstoffelmehl zerollte Zwieback zerkleibt.
In Röhren zerollt 5-6 Min. zerollt
lassen.

Kartoffelklöße

750 g Kartoffeln 3-4 ganze Eier 200 g.
Weizenmehl 80 g in feinem Mehl zerhackt.
in Öl zerollt. 80 g Linsenöl.
Ist in Öl zerollt nach Geschmack die Kartoffeln
zerollt mit der Eiern zerollt zerollt sind

erkaltet gerieben. Mit dem feinen oliv. Rest
 Salz in Pfeffer die Hälfte des Salzes gut vermischt.
 In der unteren Hälfte werden die Samen
 zerstoßen, dann in den Feig gegeben
 und sehr fein gut zerrieben. 24-36 Blöcke
 in feinen Salzkräften & ohne Rosten.

Pflörtchen od. Apfelkuchen

3-4 für 500 g Salz $\frac{3}{4}$ l Milch 3 1/2 l Lutter
 od. Salz für einen 30 pp. Guss Salz Erdbeeren
 od. Zitronensaft. Die Guss wird mit
 starkem Zucker und der leinwollenen Milch und
 gerührt, dann Salz dann fange in der fließigen
 Lutter wird ein gelber Feig gemacht. Der
 Guss gegeben in. 1/2 - 2 st zum Abgeben
 eingestellt, dann vor dem Backen wird
 der feinsten darunter gemischt. In einem
 Apfelkuchen offen gebacken. Wenn man in
 der Mitte eine gute Kruste pflanzt
 od. pflanzen mit, od. Apfel mit feinem
 Salz.

Pfortchen II.

Termin 1 l. Littermild 500 y Maß 2 für
1 Teil. Neben stark Citronenfärb in. Holz
gleich nach dem Ansetzen bereiten.

Knechteling

200 y Littermild 1 $\frac{1}{4}$ l. Mild 3 l. für
Litter od. stark stark Citronenfärb 4 f. für
4 f. für Holz in 4 l. für. Die Mild
werden in die Knechteling Mild gegeben
in. unter Rühren 10-15 Min. zur Kost
für in f. für werden f. für gewirkt
und mit dem anderen Zitronen in den
abges. Rühren Litter gegeben zu letz. den f. für
In einer Zitronenbeerenform f. für
in. 2 Stk in Wasserbad Rühren.

Milchbrei

250 y. Litter 1 $\frac{3}{4}$ l. Mild 2 l. für. Litter, Holz
stark stark Citronenfärb. — Die Litter
wird mit kaltem Wasser abgespült in mit
kaltem Wasser zu f. für gegeben. Dagegen ist

Wassersyichte Kestron zugeben Ingwerisfen ist
 ein Misch zum Kochen ungebraucht die abgetrocknete
 Litter fein zerhackt. Litter sehr gering
 zugeben. in 2 St. kochen lassen
 die Litter mit Zucker in Canele bestreut in mit
 braunem Litter zu Tisch geben.

Sampte Lise.

180 y Hartoffelmehl 2 $\frac{3}{4}$ l. Milch 40 y
 Litter in sehr — Hartoffelmehl wird
 nach in nach mit der Milch vermischt in
 mit der ungebrauchten Litter zu Tisch gesetzt
 Unter beständigem Rühren zum Kochen ge-
 bracht. Schnell abgerührt in zu Tisch geben
 mit Zucker in Canele bestreut sind mit sehr
 v. Milch vermischt.

Waffeln

300 y Mehl 50 y Zucker $\frac{1}{4}$ l. Milch 3 Eier
 95 y Litter v. Fett 15 y Lebkuchen 4-6 Litter
 in Mandeln v. Citronenpulver. — Die
 Litter wie gewöhnlich vermischt Zucker, Eier,

Litronenpfoten v. Menden fanningen in
 gildet die Milt in der mit Leinwand
 misstet Maß. Der fien wird gefigt in mit
 Gipsfornen mit geinben Unten osteren
 den der fien werden die Koffeln goldgell.
 zu erken.

Weißbrot.

2 l. Milt 5 ~~10~~ Roggenmaß 10 pf Gefe
 1/30. Salz in jeinal Weizenmaß derß nur zinn.
 Lipter fiedt aufste.

Knepfknaben.

375 y Litter in 12 Luffa Rofen 300 y Zucker
 625 y Weizenmaß 125 y Kartoffelmaß
 Rungler 1/2 Löffel Gipsfornfoltz. Die Litter wird
 mit ge riefet

Arme Ritter

Man fpendet altet Weißbrot in der fien
 Luge diese in einem Keller beginstet es mit
 Milt damit es mit durchfringtet denn Kest man
 fien in Gipsfornen fien in Zucker und brukt fien

im Litter fallbarin

Warmer Reismehlsnack

1 l. Milch 300 g. Reis mehl 60 g Litter war.
 den abgießen abkühlen lassen. 4 Eier daz.
 Mehl zu fügen in dem es noch daz.
 dann 1 Stunde kochen.

Kartoffelmehlküchle

$\frac{1}{2}$ l. Milch $1\frac{1}{2}$ Tassen Mehl (kann auch $\frac{1}{2}$ - 1 Tasse
 Weizenmehl nehmen 2 Eier Litter in Salz.

Abgerührte Küchle

$\frac{1}{2}$ l. Wasser $\frac{1}{2}$ l. Litter $\frac{3}{4}$ l. Mehl abkochen
 nachher abkühlen 5 Eier daz.

Schwamm Küchle

2 l. Litter in Wasser wie 2 Eier weizen mehl.
 den lassen dann Mehl (dieselbe Menge) wenn abkühlt
 4 Eier daz.

Littermilch Brötchen mit Klee

6 finge kistig geröstet 100 g Salz 100 g Butter
 Citronen Curdson wenig Caramell od. Vanille. 100 g
 $\frac{1}{4}$ l. Zucker $1\frac{1}{2}$ Mehl 1 l. Littermilch in gelöst den
 fügen.

Kalte, süße Speisen.

Apfelsinencreme.

$\frac{1}{2}$ l. Syllabrus in Saft v. 6 Apfelsinen
Syrup v. 2 Apfelsinen. 4 Blatt v. roten Galan.
Rinn 125 y Zucker $\frac{1}{8}$ l. Wasser.

Die Apfelsinensyrup wird fein gesiebt der
Saft & gut eingedrückt. Die Galantinen in
kaltem Wasser zerlegt eingeweicht in
 $\frac{1}{8}$ l. Rosmarin Wasser zerlegt dann mischt
man alles unter dem Siebsiebsen
Nachher in feine in Gläser geben.

Mandelreis

80 y Reis $\frac{3}{4}$ l. Milch 60 y süßer Mandel
Sahn 8 Blatt v. Galantinen 2 feine Lätter
 $\frac{1}{8}$ l. Portwein alter Wein v. Rinn Zucker
Vanille in $\frac{1}{2}$ l. Syllabrus. Der Reis wird
in der Milch gekocht darauf gibt
man die grob geschnitten Mandeln Lätter
Zucker in gekochtem Vanille. Die vorgerührte

gerührte Galentina in den Wein gibt man
noch zu. Ist die Masse abgekühlt gibt man
den Sycecyren hinzu schmeckt nochmal mit
Zucker ab in gibt alles in Glasflaschen.

Apfelsinenereme

$\frac{1}{2}$ l. Sycecyren $\frac{1}{8}$ l. Cyfalsinnsaft 7 fl. l.
Zucker 2 fl. l. Citronensaft 16 y w. Galentina
 $\frac{1}{8}$ l. Wasser 1 Teil. feingefachte Citronen in.
Cyfalsinnsaft. — Die Galentina wird
in kaltem Wasser eingeweicht in $\frac{1}{8}$ l. Wein
dann Wasser aufgelöst dann fast erkaltet
mit dem andern Zutaten unter dem Sycecy-
ren gemischt. In Glasflaschen serviert.

Punschereime.

4 feine 125 y Zucker (ungefähr 7 fl. l.)
15 y w. Galentina $\frac{3}{8}$ l. Weisswein (Cyfal-
wein) 3-4 fl. l. Wein $\frac{1}{4}$ l. Rosensirup
1 fl. l. Citronensaft. stuart auf Zucker abge-
wiehen Citronensaft eine Messerspitze Salz
Zugabe in Zucker werden feinmig gerührt

Die Gulerentine wird in einem weissen Wein
auflöset. Wenn sie anfängt dicklich zu
werden mit dem feinen weissen alle
Zeit dazugeben & zuletzt den Syrup
zugeben.

Mädchenröte

$\frac{1}{4}$ l. Apfelwein od. Weisswein
4 Pfund feine 5 Pfund Zucker 5 y w. Guleren-
tine 12 Tassen Rosmarin Wasser $\frac{1}{4}$ l. gelbe
Resen 2-3 feine Rost in Syrup von
 $\frac{1}{2}$ Citron 1 Messerzucker Salz.

Zucker in feine werden zerrieben geröstet
mit in dem Apfelwein Citronensaft Rost
in Salz mit dem Feuer zu einem dicklichen
Lose geröstet. Die in einem $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser
auflöset Gulerentine dazugeben. In weissen
ist die Masse dicklich wird. feine in Resen
werden mit einem feinen feinen Syrupen mit
in dem die, oben Rost Masse geröstet In
Ostern festem geröstet.

Leimprandding

1/2 l. Johannisbrotsaft od. Linnbrot, 20 g
 10 L. rote Gelantine 5 fass fass 6-7 g/l
 Zucker. — Das fass wird zu einem
 Gussform auf in einer Dose in Zucker dazugeben
 zuletzt die in einer 1/2 Tasse Rosinen oder
 aufgelöste Gelatine und wieder abkühlen
 Gelatine 3/4 - 1 g Gussform in in Glas.
 fass fass. Mit Rosinen zu
 fass geben.

Reismehlplammerie

1 l. Milch 125 g Weizenmehl od. Gerst 2 Eigelb
 2 Tassen Zucker in Milch auf Gussform abkühlen.
 Mandel Rosinen — Die Milch
 wird zu einem Gussform aufgelöst Zucker Milch
 in Gussform fass fass in 10-12 Min. Rosinen
 fass. Dann gibt man das mit abkühlen
 der Milch fass fass dazugeben in fass
 fass fass in gibt zuletzt die fass in die
 Rosinen fass. Dann fass in in mit
 fass fass.

Verschleiertes Panernmädchen.

$\frac{1}{2}$ l. Reispfennig neu. gerieben
Tafelbrot zücker auf Gipsenack 1 Teil Kemil.
Liquor einige eingeweichte Feigfrucht od. Johannis-
beeren geben In eine Glasflasche gibt man
eine Lauge Reispfennig darauf eine Lauge
Tafelbrot mit etwas zücker warmes Öl
mit Feigfrucht od. geben in gibt wieder
Reispfennig darauf. Das weißes Pfennig ist
so wenn man das Brot mit Tafelbrot
mangelt. Man rührt den Reispfennig
stücken Lauge.

Rumpfschling

1 l. Milch od. Reispfennig 8 l. zücker $\frac{1}{4}$ l
Nimm 125 g Mehl neu. gepulvert. Ker-
nille 10-12 süße Mandeln. — Die Milch
wird mit zücker Kernille in Mandeln zu
einem Kuchen gebackt. Die Mehl auf in eine mit
dem Nimm mit gerührt in einem Reispfennig in
die Reispfennig Milch gegeben. Man rührt

lassen in eine gut eingepöhlte Form gefüllt
Mit Fruchtsauce zu Tisch geben.

Schwedische Feinspeise.

1 l. Bittermilch 300 - 350 g Zucker 12 L.
gelbe rote gelbe weisse Galantinen 1. Weingeist
Nimm ein kochendes Citronen in einem gepöhlten
Citronenfale. — Die Galantinen werden gut
eingewaschen und getrocknet in dem kalten Citro-
nenfale aufgelöst. Der Zucker in die Bitter-
milch aufgelöst die anderen Zutaten dazuge-
ben in Glaspfeifen serviert.

Weingelee

$\frac{3}{4}$ l. Weiss — od. Eigelbwein $\frac{1}{2}$ l. Wasser
150 - 200 g Zucker 20 - 25 g gelbe rote we.
Galantinen $\frac{1}{2}$ Glas Wein. Das Wasser wird
zum Kochen angesetzt. Der Zucker in die Ge-
lantinen eingerührt in wann die rotweisse
sach noch kalt ist, Wein in Wein dazuge-
ben.

Falscher Weingelle

1 L. Rosenroth Wasser 8 L. rote in 8 L. w.
Galantium 300 y Zucker 1 Thal. zerzertene
Citronensaft 1 Glas Rium — Die Säure
wird in dem Rosenroth Wasser aufgelöst
Galantium in Zucker dazugegeben in zuletzt
das Rium. Mit Vanillecreme zu Tisch
geben.

Citroncreme.

6 Eigelb 6 Eßwein 120 y Zucker 15 y Gal.
lantium 1/2 Tasse Wasser. Zucker in Saft einer
Citronen eigelb in Zucker 1/2 Stk mitnehmen.
Das gerührt das Citronensaft in die feine ge.
sackte Zucker dazugeben zu letzt die in
dem heißen Wasser aufgelöste Galantium
darnach das heiße Eßwein langsam darunter
gerührt.

Paramelcreme.

4 Eßl. Zucker gelber in gebrannt. (daranmal
gerührt) 15 y w. Galantium 1/4 L Rosenroth

Wasser $\frac{1}{2}$ l. geschlegenen Hafer. — Der
 Zucker wird in der Kanne gelöst ist er
 vollkommener gibt man das kochende Wasser hin
 zu in Koch die Masse bis der Zucker aufgelöst
 ist darauf wird die Gelantine dazugegeben
 in das Ganze zum Einkochen eingestellt.
 Wird die Masse dicklich wird sie mit dem
 geschl. Hafer verrührt und Zucker in geschlagen
 mit Rührer abgerührt. — Wollschmied
 das ist die Creme wenn man 1 Eßl. Saft
 von ^{Blut} Wasser dazugeht.

Apfelplumme

$\frac{3}{4}$ lb. geschaltene Äpfel wenig 1 l. Wasser
 200 g Zucker 30 g roth. Gelantine (15 Lb!) 2 Eßl
 Citronensaft, 1 Eßl Citronensaft. — Die
 Äpfel werden geschnitten in mit Citronensaft
 ins Wasser bedeckt wie gewohnt. Dann durch ein
 Sieb pressen die Gelantine wird mit $\frac{1}{8}$ l.
 Apfelwasser aufgelöst in mit Zucker in Citronensaft
 zum Aufkochen gegeben. In Gläsern portioniert
 mit Rührcreme zu Tisch geben.

Rahmschneepudding m. Erdbeeren.

$\frac{1}{2}$ l. Rahm geschlagen 20 y w. Gelatine
in $\frac{1}{4}$ l. kochendem Wasser aufgelöst 125 y
Zucker 1 Pfund. Rühr 150 + 250 frische Erdbeeren
gleich mit Zucker bestreuen, einige eingemusch.
te Erdbeeren. Die aufgelöste kalte Gelatine
wird mit den anderen Zutaten zum
Rahmschneepudding gegeben. In die Masse noch etwas
geröstet Brot für ein Glasförmchen gerührt
wird. Will der Rahm beim Aufliegen nicht
stif werden gibt man $\frac{1}{2}$ Teel. gelberisier.
ten Feigensirup zu. Auch Erdbeeren kann
man noch gut geschickten Anmarsch, Pfeffer
et. dergleichen nehmen.

Keiscreme.

$\frac{1}{2}$ l. geschl. Rahm 15 y w. Gelatine
 $\frac{1}{8}$ l. Wasser 180 y feingehackte Stiefkuchen
et. Mandeln Zucker nach Geschmack. Die
aufgerührte abgekühlte Gelatine wird mit
den Stücken in dem Zucker in dem Aufliegen

8.7.52 Bismarck Plättchen ! weisse. 79a

1 kg Mehl. 2 Eier, 1/2 kg Butter.
Vanillezucker. 200 gr. Zucker.
Backpulver ca 6 Plättchen

8

11. 11. 10

62

11. 11. 10

.

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10

11. 11. 10



gegeben In Glaspfeifen serviert.

Vanillecreme

1/2 l. Rospensyrup 1/8 l. schwarzen Pfeffer
15 g Galantinen 5 gssl Zucker zuerst aufkochen
Vanille. Die Galantinen wird manchen für
im kaltem Wasser eingeweicht ist in heißer
Pfeffer aufgelöst in man sehr erkaltet mit
Zucker Vanille unter den Rospensyrup
Rospensyrup gemischt. In Glaspfeifen serviert.

Schokoladenpudding

1 l. Milch 4-5 gssl. Zucker 125-200 g
Schokolade 20 g Eier. Mehl 3/4 l. Milch
wird mit der Schokolade in dem Zucker
zum Kochen aufgesetzt. Die in der kalten
Milch eingeweichte Schokolade wird in die Pudding
flüssigkeit geschüttet in unter Rühren
zu kochen bis sich die Masse vom Topf löst
Bei 125 g Schokolade kann man 1 gssl.
Zucker zusetzen. in mit der Milch in der
kalten Milch vorformen. Mit Vanillecreme
od. Rospensyrup zu Tisch geben.

Vanillepudding

1 l. Milch 80 g Mehl 5 Eigelb 5 Eßl. Zucker 1 Pfefferkörner Salz stark gewaschen
Vanille — Die Mehl wird gleich im Koch-
topf mit der Milch und gerührt Eigelb Zucker
Salz in Vanille dazugeben. In ein Feuer
unter Kochen bringen. Wenn zum Kochen gebracht
dann wird der Pfeffer Eßl. dazugegeben ge-
mengt. Inzwischen setzt man den Boden
der Pfanne mit eingeweichten Feigen be-
legt, gießt schnell die heiße Masse darüber. Man
kann den Pudding vor dem Anrichten mit
Eiern od. Feigen garnieren.

Märzschnee

1/2 l. Rahm 70 g Zucker 1 Eßl. v. 2 E. Eßl.
v. 1 Citron 5 E. v. Gelantine. —

Der Rahm wird geschlagen die Gelantine
in 1/2 Teil. kochendem Wasser aufgelöst mit
Citronsaft, Zucker in Rahm geschlagen
Man kann den Rahm über eingeweichte

Trüfte anrühren. Die Zitronensaft. wird auf
Zucker gegeben. Den Zucker mit kochendem
Wasser auflösen.

Kalter Reispudding

100 g Reis $\frac{3}{4}$ l Milch $\frac{1}{4}$ l. Syrlengrösse
stark gepörrte Vanille 4 figall 5 L. w.
Galantina — Der gewässerte Reis wird
in $\frac{1}{2}$ l. Milch mit dem Zucker u. Vanille
gugest. Zum Abkochen eingest. Im
Zwischen wird die übrige Milch zum Kochen
eingest. Das mit wenig kalter Milch
vermischt figall in die kochende Milch ge-
geben. auf die vorher eingemischte Galan-
tina. Dann mit dem Reis vermischt in
 $\frac{1}{4}$ l. Syrlengrösse. Mit Trüfte od. Syrlengrösse
dunkel zu Tisch geben.

Bettelmannsbraten

1 geschäftter Feller Syrlengrösse 1 Wein-
glück Rühr 125 g Zucker. 1 geschäftter Feller
nicht zu fein gewellten Zwischbark 60-80 g

Lutter. eine Handvoll Coringon —
Die Clafalysiden werden mit dem Zucker
vermischt mit Wein übergossen in 1 Stk
so kochen lassen. Dann kochenweise mit
Zwischenk in eine vorbereitete Form
füllt. Die Lutter wird geglättet auf
die Zwischenkloze verteilt. Das mit
Zwischenkloze impregnieren. $\frac{3}{4}$ - 1 Stk
in nicht zu feinem Ofen geben.

Winkelklöße

2 gekochte Kartoffel gerieben 200 g Mehl Salz
Marskat zu einem Teig auf einem Brett mit
Mehl bestreutem Brett einrollen 1 cm dick mit
Fett bepinseln 50 g. Stofsbrot oder gerösteter ge-
riebener Semmel. Aufrollen in etwa 10 cm breite
Stücke schneiden. die Schnittfläche zusammen
drücken 10-15 Min. in Salzwasser kochen
dann reichen wir Kompot oder Fruchtsekt aus
Heiß getränk

Herzerfloren - Makronen

$\frac{1}{2}$ ~~Stk~~ Herzerfloren $\frac{1}{2}$ ~~Stk~~ Zucker $\frac{1}{3}$ ~~Stk~~ Mehl 2 Eier
125 g. Fett 1 Backpulver

Griesplätzchen ohne Fett

$\frac{1}{2}$ kochen mittelfeinen Gries 1 Tasse Zucker
1 Ei Vanillezucker $\frac{1}{2}$ Teel. Flirschhornsalz

Kartoffelkuchen

30 g Butter 150 g. Zucker 1 Ei 1 Zitrone
300 g gekochte Kartoffeln 280 g Mehl 1 Backpulv.
den Teig kneten und Marmelade hinein tun

200 g. Butter 200 g. Zucker recht schaumig rühren
2 Eier 1 ~~Stk~~ Mehl 1 Backpulver 1 Tasse Buttermilch
mit Apfel belegen.

Bananen - Torte

denselbe wie Linsertorte

150 g Mehl 65 g. Zucker 65 g Butter oder Schmalz 1 Ei
1 $\frac{1}{2}$ Vanillezucker 1 gestr. Teel. (3 g.) Backp.

Mehl u. Backp. gemischt auf ein Backbrett gesiebt. In der
Mitte eine Vertiefung Vanillek. + Ei hinein geben etwas
von dem Mehl in einem Brei verrühren die geschmitten Butter
hinein $\frac{2}{3}$ vom Teig auf den Tortenb. den Rest für Rand
u. Gitter Marmelade bestreichen Backzeit 15-20 Min.

Lindner Torte.

Frem Schöber

150 g. Mehl, 100 g Margarine oder Butter, 100 g Zucker
150 g geriebene Mandeln oder Nüsse oder halb +
halb. eine feingehackte Zitronenschale, eine Prise
Zimt eine Messerspitze Backpulver 1 Teller
Weißer dicke Marmelade.

Die Butter wird mit dem Mehl geschnitten + dann mit allen
übrigen Zutaten + wenn nötig, mit etwas Zitronensaft, Wein oder
Milch gut verknetet. den Teig läßt man $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Std. ruhen. Hierauf
formt man von gut zwei Drittel des Teiges einen Tortenboden, legt
ihn in die Form, bestreicht ihn dick mit Marmelade, legt von dem
restlichen Teig, den man in lange Streifen formt, einen Rand und
Gitter darüber bestreicht dasselbe mit Eiweiß und bäckt die Torte
bei langsamer Hitze $\frac{3}{4}$ Std. Nach dem Backen stäubt man etwas
Puderzucker darüber.

Backen - Torte.

1 Tasse Grieß 1 Tasse Zucker 2 Tassen Mehl 1 Ei
1 " Kaffee 1 Backpulver 1 Tasse Milch
mit Marmelade u. Creme füllen mit Zuckerzopf
überziehen

Eierschwerer Kuchen

Annemarie Dreyer

4 Eier, Zucker was die Eier empfangen u. wiegen
Mehl auch $\frac{1}{2}$ Mehl u. $\frac{1}{2}$ Kartoffelmehl 1 Messerspitze
Backpulver. Bei mäßiger Hitze backen.

Grießkuchen

$\frac{3}{4}$ lb Grieß, 150 g. Zucker, 1 Ei etwas Mehl
Zitronen gut $\frac{1}{2}$ Backpulver 50 g. Butter.

Brennere Kuchen Plätzchen

Tante Mariecke

1 lb Fett 1 lb Zucker 1 lb Sirup 4 lb Mehl
1 Löffel Natron 1 Tasse Mehl 2 perkt Kornehl

Weisse Plätzchen

Tante Mariecke

1 lb Mehl $\frac{1}{4}$ lb Zucker 2 Eier $\frac{1}{4}$ lb Fett.
1 Backpulver 1 Löffel Mehl u. Aroma (Anis)

Platenkuchen

Mariecke

2 lb Mehl 1 lb Zucker $\frac{1}{2}$ lb Butter 3 Eier
2 Tassen Mehl 2 Backpulver Zitronen.

Torte

4 Eier 4 Löffel Zucker 4 Löffel Mehl 1 Backp.
Eier + Zucker gut verrühren Mehl und Backp. gut
mengen zuletzt den Eischnee

Schmiernisse

3 Löffel Rahm 3 Löffel Butter 3 Eier $\frac{1}{2}$ lb Zucker
1 lb Mehl Gewürz + Hirschhornsalz. Die Eier im
Schwamm schlagen die Butter geschmolzen das Mehl was
man nicht einrühren kann, ein kneten.

Schmalzplättchen

$\frac{1}{2}$ lb Schmalz $\frac{1}{2}$ lb Zucker 1 lb Mehl. 5 g Klee
oder 1/4 Nougat + 1/4 Schmalz
Weisse Plättchen

1 lb Mehl $\frac{1}{2}$ lb Butter $\frac{1}{2}$ lb Zucker Zitronen-
schale Eier mit Mandeln bestreuen.

Pflasterstein

$\frac{3}{4}$ lb Butter $1\frac{1}{4}$ lb Zucker 2 lb Mehl 4 Eier
 $\frac{1}{2}$ l. Milch 1 q. Bockh. 20 g. Hirschhorns. Kanehl
Kardamon.

Plattenknuchen

$2\frac{1}{4}$ lb Mehl 1 ltr. Milch $\frac{3}{4}$ lb Butter $\frac{3}{4}$ lb Zucker
2 Eier Corinthen Rosinen 60 g. Hefe.

Rundstricke

$5\frac{1}{2}$ lb Mehl 2 ltr. Milch $\frac{1}{4}$ lb Zucker
 $\frac{1}{4}$ lb Schmalz 100 g. Hefe

Honigkuchen

$\frac{1}{2}$ kg Syrup 6 Essl. Zucker, 4 Eier $\frac{1}{2}$ kg Mehl
 am Gewürz Fenchhornsobst, Kardamom Zitrone Nelken
 Zimt je 1 Teil. Den Syrup warm werden
 lassen dann den Zucker sowie Gewürz daran, wenn
 kalt das Eiweiß daran welches vorher mit etwas Zucker
 ansgerührt ist, dann den Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone + Mehl
 zuletzt den Schnee zum Überstreuen
 Mandel Zucker, Schokoladenguss oder anderes

Apfeltorte

zum Teig 200 g. ~~Zucker~~ Butter 100 g. Zucker 1 Ei
 300 g. Mehl 1 Vanillezucker $\frac{3}{4}$ pökchen Backpulver
zur Füllung 1 kg. Äpfel 50 g. Zucker Zimt
 1 Essl. Korinthen

zur Glasur Puderzucker + Wasser.

Man kocht zuerst Äpfel mit Zimt
 u. Korinthen, dann rührt man den Teig an teilt ihn
 in 2 Hälften. Die eine Hälfte rollt man auf den
 Springformboden aus und bäckt ihn hellgelb hierauf
 legt man Äpfel mit dann die andere Hälfte darauf
 und gar backen. zuletzt den Glasur

Gebäck

Spanngebäck

2 Eier 2 Tael Zucker 1 Maß weisses
Eiweiß 1 Tael Mehl 1 Tael Weizen.
Eier u. Zucker werden gut mitrühren.
Unter Rühren. Eiweiß u. Mehl dazugeben
u. das Eiweiß. Das Ganze wird geschlagen
bis es eine glatte Masse ist. In das Eiweiß
in feinem Taß schüttet. Man muß es in
den Teig, aber so, daß es nicht über den
Rand geht. Dann wieder ins Taß schütten
u. das Eiweiß bis es die Masse des Gebäcks
läßt. Es nimmt man im Taß weiter backen
bis es goldgelb ist (40 Min.)

Haselnussbrötchen.

6 Eier 500 g. Zucker 375 g. Haselnüsse
125 g. ungeschälte Mandeln. 1 Tael. Vanille
zucker. — Mandeln u. Nüsse werden
in der Maschine genommen u. fein ge-
hackt. Das Eiweiß wird geschlagen, Zucker u.

Parallele fingeingegabene in $\frac{1}{2}$ Hdt gewirkt.
 Von dieser Masse werden 3 (336) zueinander gegeben.
 Von zum Guss. Dann Mandeln in Röhren
 in den Teig gegeben mit dieser gebräutet
 in auf einem Brat fingebracht und gebräutet.
 (Brat n. Rollen mit Zucker besprenkt) In einem
 kleinen Kasten geschnitten 7-10 cm lang in
 2 cm breit mit Guss bestreuen. in in nicht zu
 frißbarem Öl gebräutet.

Lebkuchen.

375 g Lutter 8 feigle 8 Pfeffer 375 g Zucker
 125 g Pfeffer in Pfeffer mit Citron 125 g Pfeffer
 125 g Coriander 500 g Weizenmehl 1 Pfeffer
 feigle Pfefferkörnerpulver — Die Lutter wird
 fein mit gewirkt nach in nach Zucker in feigle
 fingegeben $\frac{1}{2}$ Hdt. vorsein. Dann Citron
 Pfeffer in Pfeffer in die fein geschnitten Pfeffer
 davon geben zuletzt Pfefferkörnerpulver n. Pfeffer
 Mehl in Pfeffer in. Die gut abgeriebenen n.
 getrocknete Coriander. Am besten bestreut

man sie mit etwas Honig 1 - 1 1/2 Std kochen.
Schokoladenkorte.

200 g gewaschenen Schokoladen 250 g Butter
250 g Zucker 25 g feine Mandeln 70 g
Kartoffelmehl W färbt in W färbt.

Die Butter fein gemischt färbt in Zucker
dazugeben 3/4 Std kochen. Schokoladen Mandeln
in Honig miteinander vermischen. Abkühlen
mit dem Zucker unter dem Löffel gerührt 1 Std
geben. Die Korte kann immer noch etwas
fein sein mit Buttermasse gefüllt mit
Schokoladen glasur überzogen. Die Mandeln
werden mit der Honig gesenkt.

Kuchenquast.

200 g Butter 4 lßl Zitronensaft
od. Apfelsaft oder Weisswein
bitterer. Der Saft wird mit dem Zucker
gleich gerührt in über die Butter gestreut.
Mit feinen Mandeln in Zucker
verzieren.

Reistorte.

250 y Reis 14 l. Weiz 125 y Lutter 125 y
 süße Mandeln etwas gesüßte Citronen-
 saft — Der Reis wird in der Weiz
 gewaschen die Lutter dazugegeben und dann
 darin in Citronensaft gebacken in feine
 Körner zerhackt. Der abgekühlte Reis
 wird mit Zucker und Citronensaft
 vermischt zuletzt den süßen Saft
 eines Lorbeerbaums 1 Stk. geben

Reismörtel

4 Eier 125 y Weiz 125 y Zucker —
 2 Eier in Zucker weichen fein zerhackt
 dann muß in noch die anderen Eier zerhackt
 Weiz. Auf einen gut bestrichenen Platte
 mit einem Spl. runde Plättchen gesetzt.
 Diese dünn mit gestrichen streuen 10 cm
 in Wasserwasser hellbraun werden in feine
 mit einem Messer von der Platte sofort
 heben darauf getrock. Mit Stacheln gefüllt
 mit Gelb verziert (gibt 40 Stk.) 1/2 l. Wasser.

Rehrücken.

150 y Lutter 60 y Zucker 50 y Weizen
mehl 75 y Mandeln mit Syrop gefüllt. 125
y Schokolade 6 finger 6 Finger. — Die
Lutter wird feinmig geriselt Zucker in fi-
gelb dazu $\frac{1}{2}$ Std geriselt. Dann gibt man
die gefüllte Mandeln geriebenen Schokolade
in zuletzt überschüssig Syrop in Syrop dazu
 $\frac{1}{4}$ Std in eine vorbereitete Rehrückenform
geben. Mit Schokoladenguss überzogen
mit Mandeln gespickt schnell waschen der
Guss überzogen.

Schokoladenguss

60 y geriebenen Schokolade 125 y Zucker,
1 Eul. Zucker 1 Messerspitze Lutter 3 Eßl.
Weizen — Zucker in Weizen werden geriselt
Rest die übrigen Zutaten feinmig geben
in solchem Guss ist sich eine dichte bildet
Dann wird der Guss über dem Feuer ge-
waschen.

Butterkerthor

180 y Butter 500 Maß 60 y Zucker 6 f. 32.
 Mehl 1 f. 16 Maß Salz 20 y Lörkyrbror
 Die Zubereitung ist dieselbe wie bei Stadel-
 keig. Man knetet den Teig bis er vom
 Laute ~~loft~~ losläßt und ihn in gerundete Stiefel
 in einem Leinwandtuch oder in einem Leinwand-
 mitzeln mit einem Ringelrost durchsich-
 fernt mit einem feinen Siebe feigreichelt und
 ganz hell gelblich.

Anstreichsen.

300 y Mehl 180 y Butter 180 y Zucker
 1 f. 60 y nicht zu fein gesiebte Mandeln
 Die Butter wird weich gerührt Zucker für
 in Mandeln dazugeben zuletzt Mehl zu
 einem festen Teig verarbeitet. In einem
 die gut mit feinsten Mehl gesiebt
 füllt In gerundete Stiefel
 gelblich.

Schokoladentorte. II

300 g Butter 300 g Mehl 5 Eigelb 5 Eierschalen
1 P. Lorbeer. 1 Pfund reine Citrone 250 g Zucker
Die Butter wird schaumig gerührt Eigelb
in Zucker dazugeben in $\frac{1}{2}$ St. ruhen. Dann
gibt man die Citronenschale fein gehackt
dazumit Lorbeer. warmes Mehl. Das Feine
wird in 4 Platten gebacken mit Schoko-
ladencreme bestreuen mit Schokoladenguss
überzogen.

Schokoladencreme

100 g Butter 2 Eier 50 g Vanillezucker
80 g gewaschene Schokolade — Die Butter
schaumig ruhen überbacken Eigelb in Zu-
cker dazugeben in zuletzt die Schokolade
dazumischen.

Sandtorte I

$\frac{1}{2}$ St. Butter $\frac{1}{2}$ St. Kristallzucker 4 Eier
 $\frac{1}{2}$ St. Zucker v. $\frac{1}{2}$ Citrone von Mehl 2 Pfl.
Rum — Die Butter schaumig ruhen

nach in noch 1/2 St. reifen. Dann
die fire abwaschen mit dem Zucker in
Eiter. Kocht dazu wieder 1/2 St. reifen
güßelt drum in die Forte 1 - 1/2 St. in
nicht zu feinem Ofen backen.

Kleine Kaffeeringel

40 y Lutter 60 y Zucker 2 fire 350 y
Wasser eine gute schärfliche Gipsessenz
denn fortsetzt darüber Ringel od. Ringe in
backt sie gleich zusammen in demselben
feinem Ofen od. Putz.

Kohlsmakronen.

500 y Kokosmasse 500 y Zucker 5 fire 8-
10 y feinem Zinsack — Zucker in fire
wird an feinem Ofen gebrät. Kokosmasse in
Zinsack darüber geben. Die Makronen
mit einem sp. auf die Platte setzen in
in nicht zu feinem Ofen backen.

Apfelkorte

20 große Äpfel $\frac{1}{2}$ # Zucker $\frac{1}{2}$ # Butter 9 Eier
Merkmale nach Geschmack in 20 große Geisbecker.

Apfelkorte

1 # Geisbecker $\frac{1}{4}$ # Zucker $\frac{1}{4}$ # Merkmale $\frac{1}{2}$ #
Butter $2\frac{1}{2}$ # Äpfel. Dieß wird in eine mit
Butter in Geisbecker bestreute Form, füllt in
fünfmal gelocht in 2 H. backen.

Reifenbrot.

$\frac{1}{4}$ # Mehl $\frac{1}{4}$ # Butter 1 # Zucker 3 Eier
eine Tasse Milch Gipsfornpfez Gewürz nach Belieben
von Oben eine kleine Streifen getrocknet sind
in Hülle geschnitten.

Linsensuppe

3 Linsen $\frac{1}{2}$ # Zucker $\frac{1}{2}$ # Salz 2 Teelöffel
Citronenöl. bei mäßiger Hitze backen.

Reinstoffe

$\frac{1}{2}$ # Butter $\frac{1}{2}$ # Zucker 1 # stark Perisoll
Zucker 1 # Reinstoffe $\frac{1}{4}$ # Reinstoffe 1 # Salz.
Gipsfornpfez In Rollen machen in einem Reinstoffe
von.

Meinbeten

1 Stk Stahl $\frac{1}{2}$ Stk Zinkstb $\frac{1}{2}$ Stk Leinwand 1 fl (mit
Acydum in Tinkturen.)

Schleifen

2 finte 1 Fasse Gipsmehl zum Anstreichen 1 Fasse
willy Zister mit Gipsmehl. Dadurch soll das
man den Teig einrollen können ohne Gips.
formlos.

Bisonnithorte.

4 fass 200 y Zinkas 200 y Stoffsalmast : Bauh.

Chas. Rindan

Chorus Weizand.

125 y. Lini Mar, 125 y Zinkst 3 first 1/2 Hauptgymn Br.
Larkst Larkst Zinkst 200 y Kizanzumfl 1/2 p. Larkst.
yinkst strom 3 f Bluffel stily, einfling 1 d sp. gestirte
Stylf. ~~meydung~~ ~~Larkst~~ Zinkst zinn Neopromian 3/4 - 1 stl.

Wm. J. R. R. R.

200 y. Lärche 200 y. Fichte 2 f. 500 y. Stange
1 y. Lärche 1/4 l. Stange 16 y. Blöcke
Lärche, Fichte in f. 1/2 y. Stange. Stange

in Wafl. was oben ist ab zu einem glatten
 Ring. Lebkücheln $\frac{1}{2}$ - 1 cm dick über die
 Platte mit Zucker bepinseln mit Mandeln.
 30 Min. backen. Mandeln
 300 gr. Wafl. 200 g. Zucker. 200 g. Mandeln
 Mandeln. Wafl. in einen Löffel zu einem
 Bruch mit einander. In die Vertiefung Zucker
 in Guss. Die zerlassenen Mandeln abgekühlt
 Bruch dann zerlegt man die Zuckerkugeln mit
 einem Löffel und zerbricht sie zerstreuen
 den Zucker über den Ring.

Mandeln Ringen

2. Wafl. 1. Wafl. Zucker 3-4 finger 2 Lebkücheln
 1 Zitronen $\frac{1}{2}$ Wafl. 2 Löffel Milch

Grieskuchen

300 gr. Pellkartoffel 300 gr. Gries 200 g. Zucker
 2 Eier 1 Essb. Fett Schale einer Zitrone etwas
 Zitronensaft 1 Backpulver evtl. etwas Wasser
 aber nur dann wenn der Teig zu fest ist anzusetzen
 den Eierschnee.

Platenkuchen.

- 200 g. Butter, 200 g. Zucker rühre recht schaumig, 2 Eier 1 $\frac{1}{2}$ Mehl, 1 Backpulver, 1 Tasse Buttermilch, mit Apfel oder anderem belegen.

Bisquitorte.

6 Eier oder 5, 200 g. Zucker, 200 g. Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver.

Das Rezept kann für 2 Personen passen. Wenn du Zucker, auf nicht weiß, die Eier wenn Kartoffelmehl zulegt $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver. Mit 5 Eiern genügt. Soll kommen.

Pflaumenkuchen.

$\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ Butter, $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ Zucker, 2 $\frac{1}{2}$ Mehl, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ ltr. Milch, 1 Paket Backpulver, 20 g. Gewürz = Salz, Lorbeer, Zimt.

Gnarkaschen

1 ~~kg~~ Mehl 100 g. Fett ~~et~~ oder 50 g. Butter
1/2 ~~kg~~ Gnark 150 g. Zucker 1 Ei 1/2 Backpulver
Marmelade 150 g. Stanbräuter oben auf
15-20 Min. Mittelhitze

Gnarkbrötchen

1/2 ~~kg~~ Gnark 1-2 Eier 4-5 Essl. Zucker
3/4 ~~kg~~ Mehl. 1 Backpulver Zitronenschale Rosinen
etwas Milch bestreichen 20-30 Min. backen.

Gnark, Zucker + Eier tüchtig rühren dann
das Mehl gut kneten kleine Brötchen formen

Lüchsole

1/2 ~~kg~~ Mehl, 60 g Fett, 3 gest. Esslöffel Hirsch-
kornsatz mit 9 Essl. kochendem Wasser
auflösen, verkneten und kl. Klöße rollen
und auf Zucker ausrollen mit Creme
füllen oder als Kringebäck.

Shokolade

50 g. fett, $\frac{1}{2}$ Zucker 8 Löffel Milch
 1 Vanillezucker Rumaroma $\frac{1}{2}$ * Hafer
 flocken 2 Löffel Kakao
 Zucker Butter u. Milch ^{+ fett + brenn} auf Feuer auf
 wärmen, dann die Hafeflocken darin
 garkochen lassen + zuletzt den Kakao.
 dann kalt werden lassen.

Maripom Kartoffelchen

250 g. Pellkartoffel 125 g. Zucker 1 pötkchen
 Mandel - Puddingpulver 20 g. verlassenes Fett und
 Bittermandel aroma

Die geriebenen und durch ein feines Sieb gestrichene
 Pellkartoffel werden mit dem Zucker und Pudding
 pulver gut verrührt. Nach + nach unter rühren
 dann Fett + Aroma hinein. Falls der Teig nicht
 fest genug ist kann man Gries oder Mehl hinein
 fügen die geformten Kartoffel werden in Zucker
 oder Kakao gewälzt. Will man Figuren sterben
 muss der Teig fester gemacht werden.

Griesboote (trocken ausgerührt)

3 Tassen Gries, 1 Tasse Zucker, 1 Backpulver. Schicht um Schicht in eine Springform geben. Obenauf Zucker, und Butterflocken.

Windbeutel

fr. Feil

125 g. feinstgeseihtes Mehl 1 Teelöffel Backpulver
1/4 l. Wasser 50 g. Butter 5-6 Eier 1 Teil. Vanillin
Zucker — Wasser und Butter anfröhen
dann das Mehl hinein und solange rühren
bis sich die Masse vom Topf löst. Dann et-
was abkühlen lassen und die Eier nacheinander
rühren zuletzt 1 Teil Vanillin-
Zucker und Backpulver. Mit einem Teelöffel
kleine Beütchen auf ein Blech setzen und
bei guter Hitze backen Die ersten 20 Min.
nicht den Ofen öffnen, da das Gebäck sonst fällt
In 30-35 Min. sind sie gar.

Schmalblättrigen.

fr. Willer.

Lingensmacher

Ticke Lollbeeren

Wenn nimmt zu 1 lb Saft $\frac{3}{4}$ lb Zucker
in Saft ab $\frac{3}{4}$ lb Kofen bis ab dick genug ist
Lollbeersaft

Wenn gibt die Lollbeeren in ein Gefäß und la-
dette sie mit Pfeffer in Saft für $\frac{1}{2}$ lb Kofen. Dann
gibt man ab auf ein Sieb und Kofen den Saft
mit 1 lb Zucker zu 4 lb Saft.

Stirbis

Wenn das Stirbis gesiebt ist und in dicke
Stücke geschnitten legt man sie einige Stunden
in Saft. Darauf $\frac{3}{4}$ lb Zucker auf jedes lb Stirbis
Wenn der Zucker klar ist gibt man einige Stücke
Citronensaft dazu und lässt sie ein und leidet ab
Kofen bis der Stirbis klar ist. Dann nimmt man
den Stirbis heraus in Saft ab und ab klein
Kofen. (1 lb Stirbis $\frac{1}{4}$ l. Pfeffer.)

r
H
a
m

ist
H
ab
m
re

HefeklöÙe (4 Personen)

Bereitungszeit 3 Std.

300 g Mehl $\frac{3}{20}$ l. Milch 4 g. Salz 1 Ei 15 g.

Butter 20 gr. Hefe geriebene Schale $\frac{1}{4}$ Zitrone —

3 l. Wasser 25 gr. Salz zum Kochen der KlöÙe

Kochzeit 10 Min. das Hefestück $\frac{1}{2}$ Std. gehen

lassen dann wird der Teig fertig gemacht und muß
noch 1 Std. gehen dann formt man die KlöÙe legt
sie auf ein Mehlbrett läÙt sie nochmals 15-20 Min.
gehen legt sie in das Kochwasser nach 5 Min um-
drehen.

/s

bin.

m.

John W. Deane
 2. 00
 1. 00
 2. 00

4.25	4.25
85	85
3.10	3.10
3.00	3.00
4.32	4.32
90	90
1.41	1.41
88	88
1.20	1.20
3.00	3.00

[illegible]

25. 11. 1895
an den Herren

15. 2. 43

46. 26

12. 38

14. 15

38. 44

38. 20

an den Herren

28. 11. 1895

an den Herren

an den Herren

46. 26

45. 4

45

1. 50

1. 75

1. 85

39. 87

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

12. 11. 1895

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

an den Herren

Andersgibben de den 26ste may 1838

26 juni 1838

10. 00

2. 00

3. 40

1. 50

1. 30

4. 00

7. 00

9. 00

38. 30

1. 80

2. 05

40

1. 00

40

5. 35

1. 95

1. 90

1. 40

50

40

14. 15

1838

1830

1238

13. 25

5. 63

1. 46

6. 15

40

3. 25

3. 45

3. 75

30

38. 44

1. 60

6. 50

40

1. 93

20

45

1830

1238

1838

1830

1238

1830

1238

1838

1830

1238

Wenn Besuch kommt



zeigt jede Hausfrau gern, was sie kann.

Ich möchte Ihnen ein wenig dabei helfen. Um drei leckere und hübsch zueinander passende Gebäcke auf den Kaffeetisch bringen zu können, brauchen Sie nicht etwa drei verschiedene Teige anzurühren. Mit den folgenden Rezepten erreichen Sie ohne große Mühe eine angenehme Abwechslung. Ihre Gäste werden staunen.

Beachten Sie bitte auch die würzigen Salz- und Käsegebäcke als feine Beigabe zu Wein u. Bier (Seite 6 u. 7).

Dr. August Oetker, Bielefeld



Rührteig

400 g Butter
(Margarine),
400 g Zucker,

4 Eier,

2 P. Dr. Oetker Soßen-
pulver Vanillegeschmack,

knapp $\frac{1}{2}$ l Milch,
1 kg Weizenmehl,
2 P. Dr. Oetker „Backin“.

Man rührt die Butter schaumig und gibt nach und nach den Zucker, die Eier und das mit etwas Milch verquirlte Soßenpulver hinzu. Das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit soviel Milch in den Teig gerührt, daß er schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man nimmt für:

Bienenstich

KNAPP $\frac{1}{3}$ DES TEIGES

Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und streicht ihn mit einem Eßlöffel, den man häufig in Wasser taucht, glatt.

Belag: 50 g Butter (Margarine),
100 g Zucker,
1 P. Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Eßl. Milch,
125 g Mandeln.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Milch werden unter stetem Rühren erwärmt und die abgezogenen, zur Hälfte gehackten, zur Hälfte gemahlenen Mandeln hinzugegeben. Der etwas abgekühlte Belag wird gleichmäßig auf den Teig verteilt.

Bachzeit: 25-35 Min., gute Mittelhitze.

Obstkuchen

$\frac{1}{3}$ DES TEIGES

Man streicht den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech — am besten mit einem Teigshaber, den man häufig in Wasser taucht — und belegt ihn mit 1 bis $1\frac{1}{2}$ kg rohem Obst:

z. B. geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln,
halbierten Pflaumen (Innenseite nach oben legen!),
entsteinten, abgetropften Kirschen
oder in Stücke geschnittenem Rhabarber.

Bachzeit: 40-50 Min. bei starker Hitze.

Gleich nach dem Backen wird der Kuchen mit Zucker bestreut.

Marmorkuchen

DEN REST DES TEIGES

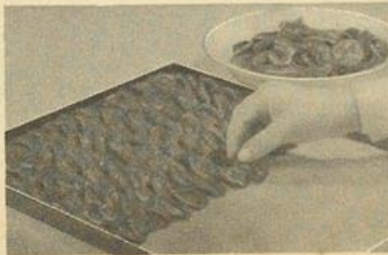
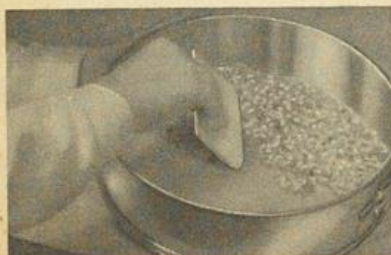
Man verquirlt ein Ei mit 2 bis 3 Eßl. Milch und rührt es unter den Teig. Reichlich die Hälfte davon füllt man in eine gefettete, ausgestreute Napfkuchenform. Unter den übr. Teig mengt man:

30 g Kakao, 1 Eßl. Zucker
und 1 Eßl. Milch.

Den dunklen Teig verteilt man auf den hellen und zieht ihn mit einer Gabel darunter (siehe Abb.).

Bachzeit: 60-70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Statt Marmorkuchen kann man einen Topfkuchen backen, dann mengt man je 100 g Rosinen u. Korinthen unter den Teig.





Rührteig

500 g Butter
(Margarine),
400 g Zucker,

2 P. Dr. Oetker Vanillin-
zucker,
6 Eier,

1 kg Weizenmehl,
2 P. Dr. Oetker „Backin“,
reichlich $\frac{1}{4}$ l Milch.

Man rührt die Butter schaumig und gibt nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eier hinzu. Das Mehl wird mit dem „Backin“ gemischt und gesiebt und abwechselnd mit der Milch untergerührt. Für den Teig verwendet man nur soviel Flüssigkeit, daß er schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man nimmt für:

Apfelmuchen, sehr fein

KNAPP $\frac{1}{3}$ DES TEIGES

Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und streicht ihn mit einem Eßlöffel, den man häufig in Wasser taucht, glatt. Dann belegt man ihn mit 5 bis 6 geschälten, in Viertel geschnittenen und der Länge nach mehrmals eingerichteten Äpfeln.

Backzeit: 30-40 Min., gute Mittelhitze.

Guß: 1 Blatt Dr. Oetker „Regina“-Gelatine, weiß wird n. Vorschrift eingeweicht, in 2 Eßl. heißem Wasser aufgelöst und mit 2 Eßl. Aprikosen-Marmelade verrührt.

Nach dem Backen wird der Kuchen mit dem Guß bestrichen. Man kann ihn statt dessen auch mit Puderzucker bestäuben.

Streuselkuchen

$\frac{1}{3}$ DES TEIGES

Man streicht den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech — am besten mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht — und gibt 250 g Apfelmus, Pflaumenmus oder eine beliebige Marmelade darauf.

Streusel: 300 g Weizenmehl,
200 g Zucker,
1 P. Dr. Oetker Vanillin-
zucker,
200 g Butter (Margarine).

Man siebt das Mehl in eine Schüssel, gibt Zucker, Vanillinzucker u. die zerlassene, wieder abgekühlte Butter in die Mitte, vermischt alle Zutaten mit den Händen oder mit 2 Gabeln zu einer krümeligen Masse und verteilt sie auf den Teig.

Backzeit: 20-30 Min. bei starker Hitze.

Königskuchen

DEN REST DES TEIGES

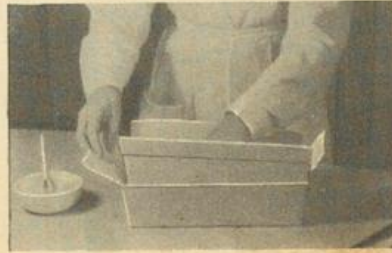
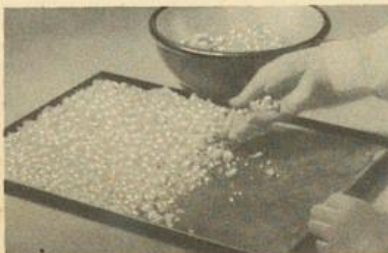
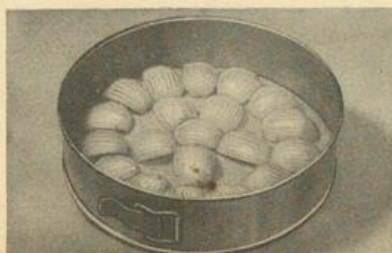
Der Teig wird mit

$\frac{1}{2}$ —1 fl. Dr. Oetker Backöl Zitronen,
150 g gereinigten Korinthen,
100 g gereinigten Rosinen und
50 g feingehackte Zitronat (Sukkhade)

vermischt und in eine gefettete, mit Papierfutter (wie es die untenstehende Abbildung zeigt) ausgelegte Kastenform gefüllt.

Backzeit: $1\frac{1}{4}$ —1 $\frac{1}{2}$ Stunden
bei schwacher Mittelhitze.

Statt Königskuchen kann man auch aus dem Rest des Teiges einen Marmorkuchen oder einen Topfkuchen herstellen (Vorschrift hierfür siehe Seite 1 unter Marmor[Topf-]kuchen.)





Knetteig

500 g Weizenmehl,
½ P. Dr. Oetker
„Backin“,

300 g Zucker,
1 fl. Dr. Oetker
Rum-Aroma,

3 Eier,
3 Eßl. Wasser oder Milch,
300 g Butter (Margarine).

Mehl und „Backin“ werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Aroma, Eier und Wasser (Milch) werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu dickem Brei verrührt. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene kalte Butter, bedeckt sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Man nimmt für:

Obsttorte mit Gitter

⅓ DES TEIGES

Gut die Hälfte dieses Teiganteils wird auf dem Boden einer Springform ausgerollt u. 10 bis 15 Minuten bei starker Hitze gebacken. Nach dem Abkühlen legt man eine fingerdicke Teigrolle als Rand um den Tortenboden, drückt sie an den Rand der Springform und füllt

500–750 g
rohes, gedünstetes oder
eingemachtes Obst

hinein. Bei Verwendung von gedünstetem oder eingemachtem Obst läßt man den Saft vorher ablaufen. Den übrigen Teig rollt man dünn aus und rädert ihn in 1 cm breite Streifen. Sie werden als Gitter über die Früchte gelegt und mit verquirltem Eigelb bestrichen. Die Torte muß danach noch 20 bis 25 Minuten bei guter Mittelhitze backen.



Mailänder Apfelkuchen

GUT ⅓ DES TEIGES

Der Teig wird aufgefett. Backblech ausgerollt u. m. 25 g Semmelmehl bestreut.

Apfelmasse:

1½ kg Äpfel,
100–125 g Zucker,
1 Messerspitze Zimt.

Die Äpfel werden geschält, geraspelt (gerieben) u. m. Zucker u. Zimt abgeschmeckt.

Quarkmasse:

1 kg trockener Quark (Topfen),
200 g Zucker, 1 Ei,
½ fl. Dr. Oetker Backöl Zitronen,
40 g Dr. Oetker „Gustin“,
50 g gereinigte Rosinen.

Der Quark wird durch ein Sieb gestrichen und mit den übrigen Zutaten verrührt. Die Apfel- und die Quarkmasse werden mit zwei Teelöffeln schachbrettartig auf den Teig gesetzt (siehe Abbildung).

Backzeit: 40–50 Min., gute Mittelhitze.



Rumtörtchen

DEN REST DES TEIGES

Man rollt den Teig dünn aus, sticht runde Plättchen aus und backt sie bei starker Hitze goldgelb. Nach dem Erkalten wird die Hälfte der Plättchen mit Marmelade bestrichen und die übrigen darauf gelegt (siehe Abbildung).

Rumguß:

100 g Puderzucker,
1–2 Eßl. heißes Wasser
und ½ fl. Dr. Oetker Rum-Aroma

werden zu einem dickflüssigen Guß verrührt und die Plättchen damit bestrichen. In die Mitte jedes Plättchens setzt man eine Kirsche oder ein Geleestückchen.

Statt Rumtörtchen kann man auch aus dem Rest des Teiges Terrassen oder Schwarzweiß-Gebäck herstellen (S. 5).





Knetteig

750 g Weizenmehl,
½ P. Dr. Oetker „Backin“,
300 g Zucker,

2 P. Dr. Oetker
Vanillinzucker,
1 Ei,

1 Eigelb,
2 Eßl. Wasser,
400 g Butter (Margarine).

Mehl und „Backin“ werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Wasser werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu dickem Brei verrührt. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene kalte Butter, bedeckt sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alles schnell zu einem glatten Teig. Man nimmt für:

Schwarzweiß-Gebäck

GUT ⅓ DES TEIGES

Die Hälfte des Teiges verknetet man mit
15 g Kakao, 15 g Zucker
und 1—2 Eßl. Milch.

Die beiden Teige kann man zu verschiedenen Mustern zusammensehen, z. B.:
Man rollt sie zu Rechtecken aus, bestreicht eins mit Eiweiß, legt das andere darauf und wickelt beide zusammen auf (Schneckenmuster).

Für ein Schachbrettmuster schneidet man aus dem 1 cm dick ausgerollten hellen und dunklen Teig je vier 1 cm breite Streifen von gleicher Länge, bestreicht sie mit Eiweiß, legt sie abwechselnd neben- und übereinander und wickelt sie in dünn ausgerolltem Teig ein. Sämtliche Teigrollen werden eine Zeitlang kalt gestellt, dann in Scheiben geschnitten und auf ein Backblech gelegt.

Backzeit: 10-15 Min. bei starker Hitze.

Haselnußkranz

⅓ DES TEIGES

Man rollt den Teig zu einem Rechteck (etwa 30×40 cm) aus.

Füllung: 150 g ger. Haselnußkerne,
60 g Zucker,
3-4 Tropfen Dr. Oetker
Backöl Bittermandel,
1 Eiweiß,
2-3 Eßl. kaltes Wasser.

Man verrührt die Zutaten mit so viel Wasser, daß eine geschmeidige Masse entsteht, und streicht sie auf den ausgerollten Teig — am besten mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht. Dann wird der Teig von der längeren Seite her ausgerollt und als Kranz auf ein gefettetes Backblech gelegt. Man bestreicht ihn mit verquirltem Eigelb und schneidet den Außenrand in gleichmäßigen Abständen etwa ½ cm tief ein (siehe Abbildung).

Backzeit: 30-35 Min., gute Mittelhitze.

Terrassen

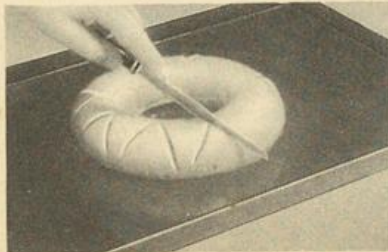
DEN REST DES TEIGES

Man rollt den Teig gleichmäßig aus, sticht Plättchen von gleicher Form, aber in drei verschiedenen Größen aus (die gleiche Anzahl von jeder Größe), und backt sie goldgelb.

Backzeit: 10-15 Min. bei starker Hitze.

Nach dem Backen werden von je drei Plättchen verschiedener Größe die beiden kleineren auf der Unterseite mit Marmelade bestrichen und terrassenförmig auf das größte gesetzt (siehe Abbildung). Dann überstäubt man die Plättchen mit etwas Puderzucker und setzt zur Verzierung eine Kirsche oder ein Geleestückchen darauf.

Dieses Gebäck ist eine beliebte und schmackhafte Beigabe zu Tee und Wein.





Quarkblätterteig

(TOPFENBLÄTTERTEIG)

500 g Weizenmehl,
1 P. Dr. Oetker „Backin“,

500 g trockener Quark (Topfen),
300—400 g Butter (Margarine).

Mehl und „Backin“ werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte drückt man eine Vertiefung ein, gibt den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die in Stücke geschnittene kalte Butter hinein, bedeckt sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alles schnell zu glattem Teig. Man rollt ihn $\frac{1}{2}$ cm dick aus, schlägt ihn dreifach übereinander, wiederholt das Ausrollen und Übereinanderschlagen noch ein- bis zweimal und stellt den Teig am besten eine Zeitlang kalt. Man nimmt für:

Kaffeegebäck

GUT $\frac{1}{3}$ DES TEIGES

Der Teig wird dünn ausgerollt und mit einem Kuchenrädchen in Vierecke geteilt. Diese werden in der Mitte mit **Marmelade** belegt, zu beliebigen Formen (siehe Abb.) zusammengeklappt, mit **verquirltem Eigelb** bestrichen und auf ein kalt abgepültes Backblech gelegt.

Backzeit: etwa 20 Min. bei starker Hitze.

Aus 100 g Puderzucker
und 1-2 Eßl. heißem Wasser

stellt man einen dickflüssigen Guß her und bestreicht damit die noch warmen Gebäckteilchen.

Schinkenhörnchen

GUT $\frac{1}{3}$ DES TEIGES

Der Teig wird dünn ausgerollt und in Drei- oder Vierecke geteilt. Die Teigstücke werden in der Mitte mit in Würfel geschnittenem **rohem Schinken** (etwa 100 g) belegt, an den Rändern mit **verquirltem Eigelb** bestrichen und zu Hörnchen aufgerollt. Diese bestreicht man außen ebenfalls mit Eigelb und legt sie auf ein kalt abgepültes Backblech.

Backzeit: etwa 20 Min. bei starker Hitze.

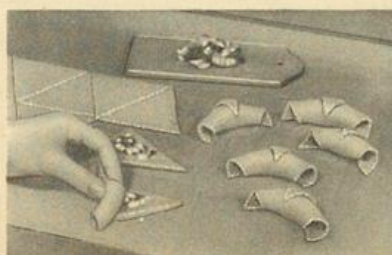
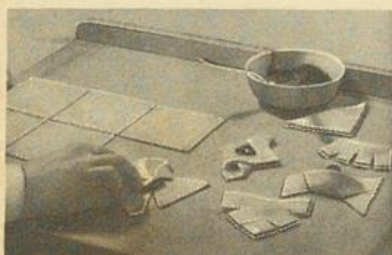
Käsegebäck

DEN REST DES TEIGES

Man rollt den Teig $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ cm dick aus, rädert Streifen und Vierecke aus, bestreicht sie mit **verquirltem Eigelb**, streut **geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse** und etwas **Kümmel** darüber und legt sie auf ein mit kaltem Wasser abgepültes Backblech.

Backzeit: 15-20 Min. bei starker Hitze.

Dieses feine Käsegebäck schmeckt am besten frisch. Es ist eine beliebte Beigabe zu Bier und Wein.





Brandteig

$\frac{1}{4}$ l Wasser,
50 g Butter (Margarine) oder Schmalz,
150 g Weizenmehl,

4—5 Eier,
3 g (1 gestrich. Teel.)
Dr. Oetker „Backin“.

Man bringt Wasser und Fett, am besten in einem Stieltopf, zum Kochen. Dann nimmt man den Topf von der Kochstelle, schüttet das gesiebte Mehl auf einmal hinein, rührt es zu einem glatten Kloß und erhitzt diesen unter Rühren noch eine Minute. Den heißen Kloß gibt man in eine Schüssel und rührt nach und nach die Eier darunter; hat der Teig Glanz, erübrigt sich weitere Eizugabe. In den erkalteten Teig gibt man das Backpulver. Aus dem Teig werden folgende Gebäcke hergestellt:

Windbeutel

Von dem Gesamteig setzt man 10 bis 12 walnußgroße Häufchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech.

Backzeit: etwa 30 Min. bei starker Hitze.

Für die Füllung bereitet man nach Vorschrift einen Vanillekrem mit

1 P. Dr. Oetker Puddingpulver
Vanillegeschmack (von $\frac{1}{4}$ l Milch).

Dann weicht man

3 Blatt Dr. Oetker „Regina“-
Gelatine, weiß

in kaltem Wasser ein und löst sie in dem heißen Krem auf. Die Windbeutel werden gleich nach dem Backen aufgeschnitten und, wenn sie abgekühlt sind, mit dem erkalteten Krem (den Rest verwendet man für Eclairs) gefüllt und mit Puderzucker bestäubt.

Eclairs (Liebesknochen)

Man füllt einen weiteren Teil des Teiges in einen Spritzbeutel und setzt auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech 6 bis 8 Eclairs. Für jeden einzelnen spritzt man zwei fingerlange Streifen dicht nebeneinander und setzt einen dritten darauf (siehe Abbildung).

Backzeit: 20—25 Min. bei starker Hitze.

Nach dem Backen werden die Eclairs aufgeschnitten und mit dem übrigen Vanillekrem (siehe Windbeutel) gefüllt.

Schokoladenguß:

50 g Puderzucker,
5 g (1 gehäufte Teel.) Kakao
und $\frac{1}{2}$ —1 Eßl. heißes Wasser

werden zu einem dickflüssigen Guß verrührt und die Eclairs damit bestrichen.

Käse-Windbeutel

Den Rest des Teiges setzt man in kleinen Häufchen von der Größe einer halben Walnuß auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech, bestreicht sie mit verquirltem Eigelb

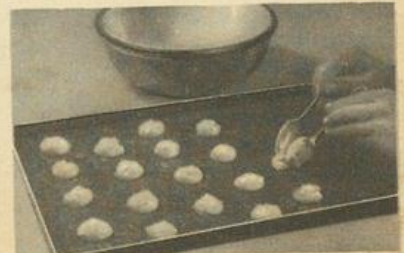
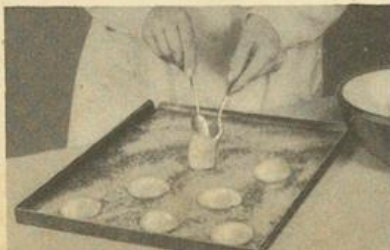
und bestreut sie mit

geriebenem Schweizer-
oder Parmesan-Käse
und etwas Kümmel.

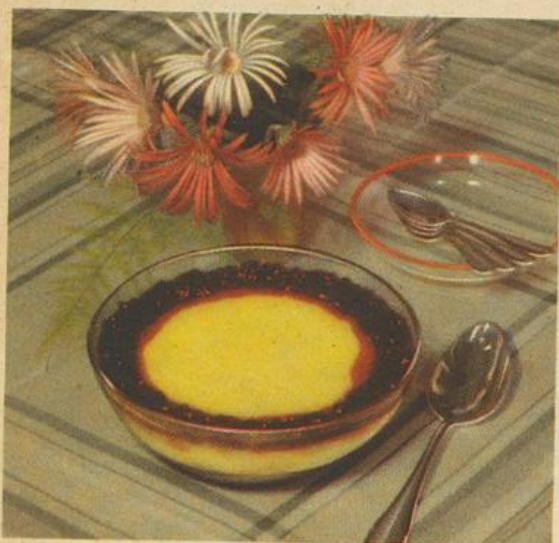
Backzeit: 20—25 Min. bei starker Hitze.

Füllung: 50 g Butter,
1 Eigelb,
100 g geriebener Käse.

Man rührt die Butter schaumig und gibt das Eigelb und den geriebenen Käse darunter. Die Windbeutel werden aufgeschnitten u. mit dem Käsekrem gefüllt.



Ihr Besuch wird sicher auch eine erfrischende, appetitlich ange-
richtete Süßspeise schätzen, besonders wenn Kinder mitkommen.



Reichen Sie doch einmal **Tutti = Frutti**

Gezuckertes rohes oder gekochtes Obst,
etwa 75 g Keks als Zwischenschicht,
 $\frac{1}{2}$ l Milch,
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver
Mandel-Geschmack,
6 Eßl. Wasser zum Anrühren.

Eine Glasschale wird etwa $\frac{1}{4}$ mit Obst gefüllt
(etwas Obst zum Verzieren zurücklassen); darauf
legt man eine Schicht Keks. Die Milch bringt
man mit dem Zucker zum Kochen, nimmt sie von
der Kochstelle, gibt das angerührte Pudding-
pulver unter Rühren hinein und läßt noch einige
Male aufkochen. Man füllt den Pudding vor-
sichtig auf die Kekschicht und läßt ihn erkalten.

oder

Quarkkrem mit Früchten

$\frac{1}{2}$ l Milch, 250 g Quark (Topfen),
75 g (3 gehäufte Eßl.) Zucker, 2—3 Eßl. Milch,
1 Päckchen Dr. Oetker Pudding- einige Tropfen Dr. Oetker
pulver Vanille-Geschmack, Backöl Zitronen,
6 Eßl. Wasser zum Anrühren, 500 g rohes od. eingemachtes
1 Ei, Obst.

Man bringt die Milch mit dem Zucker zum Kochen,
nimmt sie von der Kochstelle, gibt das mit Eigelb
und Wasser verquirlte Puddingpulver unter Rühren
hinein und läßt noch einige Male aufkochen. Das
zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß rührt man
nach dem Kochen unter den noch heißen Pudding.
Der Quark wird durch ein feines Sieb gestrichen, mit
der Milch glattgerührt und mit dem Backöl und
dem Pudding gut vermischt. Die Früchte gibt man
in eine Glasschale oder in kleine Gläser, füllt den
Krem darüber und läßt ihn erkalten. Da Quark
leicht säuert, muß die Speise frisch gegessen werden.



Weitere gute Rezepte finden Sie in den beliebten Oetker - Rezeptblättern
„So backen wir gut mit wenig Fett“ und „Mit Eifer“ (Süßspeisen), die ich Ihnen
gern kostenlos zusende, sowie in dem bekannten Oetker = Backrezeptbuch
„Backen macht Freude!“ (Preis RM 0.20) und in dem neuen

„Dr. Oetker Schul = Kochbuch“

Ausgabe D und Ausgabe E (für den elektrischen Herd).

Das Buch enthält Rezepte für 1100 Gerichte und 20 teils
farbige Bildtafeln. Es ist zum Preise von RM. 0.50 in
den meisten Kolonialwaren- und Buchhandlungen zu haben,
sonst gegen Einsendung des Betrages in Briefmarken von

DR. AUGUST OETKER, BIELEFELD





Zeitgemäße Rezepte.

99e

Das Backen in Kriegszeiten ist eine Aufgabe, die unsere wackeren Hausfrauen auch diesmal meistern werden. Die Frage: „Soll man heute überhaupt backen?“ ist schon durch die Erfahrungen des Weltkrieges unbedingt zustimmend beantwortet worden. Gerade in Zeiten des Mangels an manchen Dingen kann die Hausfrau durch einfache, aber wohlschmeckende Gebäcke oder Aufläufe die so sehr erwünschte Abwechslung schaffen. Sie kann auch Fett als Brotaufstrich einsparen, wenn am Morgen ein Teil des Frühstücksbrottes durch ein paar Stück Kuchen ersetzt wird.

Die folgenden Rezepte sollen Ihnen dabei helfen. Sie gehen davon aus, daß einmal die, einmal jene Zutaten zur Verfügung stehen werden. Für Napfstuchen (Guglhupf) und ähnliche Gebäcke ist eine etwas größere Fettmenge erwünscht. Dagegen können wirklich gute Kuchen mit Obst-, Kartoffel- oder Möhrenbeigabe mit wenig oder sogar ohne Fett gebacken werden. Auch Eier können gerade in Backpulvergebäcken sparsam verwendet werden. Wegen der hierbei z. T. erhöhten Flüssigkeitsmengen wird ungelübteren Hausfrauen bei manchen Gebäcken eine etwas andere Teigbereitung zu empfehlen sein, es ist deshalb in einigen mit *) versehenen Rezepten abweichend von der sonst üblichen Knetteigbereitung ein ausgekneteter Rührteig angegeben. Wer schon Übung hat, kann natürlich wie gewohnt einen richtigen Knetteig arbeiten.

Nun frisch ans Werk! Es wird sicher gelingen und Ihnen allen Freude bereiten.

Vergessen Sie bitte nicht:

Die genaue Beachtung der Rezept-Vorschriften und die Verwendung des altbewährten Dr. Oetker Backpulver „Bacfin“ ist die Vorbedingung für das gute Gelingen aller Gebäcke.

Mit 125 g Fett und 2 Eiern

backen wir sehr nahrhafte Sachen:

Topfkuchen

125 g Margarine oder Schweineschmalz oder 5–6 Eßl. Del, 150–175 g Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ –1 Fläschchen Dr. Oetker Back- Aroma Zitrone, 1 Päckchen Dr. Oetker Sößen- oder $\frac{1}{2}$ Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,	etwa $\frac{1}{4}$ l entrahmte Frischmilch, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g Rosinen und Korinthen oder 125 g getrocknetes Mischobst.
---	--

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nach und nach Zucker (Del sofort mit dem Zucker verrühren!), Eier, Back-Aroma und das mit etwas Milch angerührte Sößen- oder Puddingpulver hinzu. Das mit „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reisend) vom Löffel fällt. Die gereinigten Rosinen und Korinthen oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gefettete Napf-
kuchenform.

Backzeit: Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Napfkuchen mit Quark

125 g Margarine oder Schweineschmalz oder 5–6 Eßl. Del, 150–175 g Zucker, 2 Eier, 125 g Quark (Topfen), $\frac{1}{2}$ –1 Fläschchen Dr. Oetker Back- Aroma Zitrone,	1 Päckchen Dr. Oetker Sößen- oder $\frac{1}{2}$ Päckchen Puddingpulver Vanille- Geschmack, etwa $\frac{1}{8}$ l entrahmte Frischmilch, 375 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g Rosinen und Korinthen oder 125 g getrocknetes Mischobst.
---	--

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nach und nach den Zucker (Del sofort mit dem Zucker verrühren!), die Eier, den durch ein Sieb gestrichenen Quark, das Back-Aroma und das mit etwas Milch angerührte Sößen- oder Puddingpulver hinzu. Das mit „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig sehr fest ist. Die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gegeben. Man füllt ihn in eine gut gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform.

Backzeit: Etwa 75 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Quark ist nahrhaft, gesund und billig. Er macht das Gebäck locker und mürbe. Auch Kartoffeln und Möhren sind gute Backzutaten. Sie machen den Kuchen saftig und halten ihn frisch.

Ungefähr 50 g Fett und 1 Ei genügen

für eine Reihe guter Gebäcke, wobei uns manchmal die Kartoffel überraschend hilft.

Gedekter Apfeltuchen

Teig:

75 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 3 Eßl. Öl,
75 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Eigelb,
375 g Weizenmehl,
12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Oetker
„Badin“,
6 Eßl. Wasser.

Belag:

1– $1\frac{1}{2}$ kg Äpfel,
50–125 g Zucker,
3 Eßl. Wasser,
einige Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma,
nach Belieben
50 g Rosinen, Korinthen oder getrock-
netes Mischobst.

Zum Bestreichen:

$\frac{1}{2}$ Eigelb, 1 Eßl. entrahmte Frisch-
milch.

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig*) und gibt nacheinander Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), Vanillinzucker, Eiweiß und Eigelb hinzu. $\frac{2}{3}$ des mit „Badin“ gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit dem Wasser untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett (Tischplatte), gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Knapp die Hälfte des Teiges rollt man dünn aus und rädert für die Decke eine Teigplatte in der Größe des Backblechs (etwa 32×46 cm) daraus.

Der Rest des Teiges wird dünn ausgerollt, nochmals eine Teigplatte daraus gerädert, die an allen 4 Seiten 3 cm breiter ist als die erste. Man legt sie vorsichtig auf ein gefettetes Backblech (der ausgerollte Teig wird am besten mit Papier aufgerollt und auf dem Backblech wieder ausgewickelt).

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Stücke geschnitten und mit 50 g Zucker und dem Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet. Man läßt sie etwas auskühlen, schmeckt mit dem Rest des Zuckers und dem Rum-Aroma ab und mengt gegebenenfalls die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in kleine Würfel geschnittene Mischobst darunter.

Die Füllung wird gleichmäßig auf das mit Teig belegte Backblech gestrichen, wobei man an der offenen Seite des Backblechs etwa 2 cm frei läßt. Eigelb und Milch werden verquirlt und die über die Füllung geschlagenen Teigränder damit bestrichen. Die Teigdecke wird daraufgelegt, mit dem verquirlten Eigelb bestrichen und mit einer Gabel mehrmals eingestochen oder mit einem Backrädchen leicht eingerädert.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei starker Hitze.

*) Man kann den Teig auch als Kneteteig arbeiten. Siehe „Kartoffelteig für Kleingebäck“ Seite 5.

Kartoffelstrudel

(Sehr ausgiebiges Rezept!)

Teig:

250 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Badin“,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Ei,
60 g Margarine oder Schweineschmalz,

250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher).

Belag:

$\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ kg Äpfel,
50 g Zucker,
nach Belieben 50 g Rosinen oder Ko-
rinthen.

Mehl und „Badin“ werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Vanillinzucker und Ei werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf

gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz und die durchgepressten*) Kartoffeln, bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu.

*) Der Teig wird glatter und feiner, wenn man die Kartoffeln zweimal durch ein Sieb streicht oder durchpresst.

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Scheiben geschnitten und mit Zucker und gegebenenfalls mit den gereinigten Früchten vermischt.

Man rollt den Teig zu einem Rechteck (etwa 30×40 cm) aus, schlägt es mehrfach übereinander, legt es auf ein gefettetes Backblech und schlägt es wieder auseinander. Die vorbereiteten Äpfel werden gleichmäßig auf dem Teig verteilt. Dabei achtet man darauf, daß ein gut 5 cm breiter Rand ringsherum frei bleibt. Man schlägt die freigebliebenen Teigränder auf die Füllung.

Backzeit: Etwa 25 Minuten bei starker Hitze.

Obstkuchen in einer Springform

Teig:

50 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 3 Eßl. Öl,

125 g Zucker,

1 Ei,

etwas Salz,

1/2 Fläschchen Dr. Detter Back-Aroma
Zitrone,

1 Päckchen Dr. Detter Soßen-

oder 1/2 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,

etwa 1/8 l entrahmte Frischmilch,

250 g Weizenmehl,

9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Detter „Badin“.

Belag:

500–750 g Äpfel oder 500 g gut abgetropftes, gezuckertes, eingemachtes Obst (z. B. Kirschen, Pflaumen, Rhabarber, Stachelbeeren).

Zum Bestreuen (nach Belieben):
Etwas Puderzucker.

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nach und nach Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), Ei, Gewürze sowie das mit etwas Milch angerührte Soßen- oder Puddingpulver hinzu. Das mit „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißen) vom Löffel fällt. Er wird in eine gefettete Springform (Durchmesser etwa 26 cm) gefüllt und mit einem Eßlöffel, den man häufig in Wasser taucht, glattgestrichen.

Für den Belag schält man die Äpfel, schneidet sie in Viertel und rikt sie mehrmals der Länge nach ein. Die Äpfel oder das gut abgetropfte Obst werden gleichmäßig auf den Teig gelegt.

Backzeit: Etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitz.

Nach dem Backen kann man den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Einfacher Obstkuchen

Teig:

50 g Margarine oder Schweineschmalz,

50 g Zucker,

1 Päckchen Dr. Detter Vanillinzucker,

etwas Salz, 1 Ei,

250 g Weizenmehl,

9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Detter „Badin“,

etwa 6 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser.

Belag:

1 kg Äpfel und 25 g Korinthen
oder 1 1/4 kg Pflaumen (Zwetschgen).

Zum Bestreuen: Etwas Zucker.

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Salz und Ei hinzu. Das mit „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Man verwendet nur so viel Flüssigkeit, daß der Teig

998

schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man streicht ihn mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech. (Die Teigmenge reicht für $\frac{3}{4}$ eines Bleches in einer Größe von 32×46 cm.) Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgenifftes, gefettetes Papier vor den Teig.

Für den Belag werden die Äpfel geschält und in Scheiben oder Viertel (besonders große in Achtel) geschnitten und die Pflaumen gewaschen und entsteint. Man legt das Obst gleichmäßig auf den Teig (Pflaumen mit der Innenseite nach oben legen!), bei Äpfeln streut man noch gereinigte Korinthen darüber.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei starker Hitze.

Nach dem Backen bestreut man den etwas ausgekühlten Kuchen mit Zucker.

Kartoffeltuchen auf dem Blech

Teig:

375 g Weizenmehl,
 $1\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Badin“,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
etwas Salz,
 $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma
Zitrone,
1 Ei,

50 g Margarine oder Schweineschmalz,
375 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher),
100 g Rosinen, Korinthen oder getrocknetes Mischobst.

Belag:

Etwas Margarine,
50–75 g (2–3 gehäufte Eßl.) Zucker.

Mehl und „Badin“ werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze und Ei werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz, die durchgepressten*) Kartoffeln und die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Er wird auf ein gefettetes Backblech gegeben, mit etwas Mehl bestreut und gut 1 cm dick ausgerollt. Seine Oberfläche wird mit einem Backrädchen in Quadrate aufgeteilt, mit zerlassenen Fett bestrichen und mit Zucker bestreut.

*) Der Teig wird glatter und feiner, wenn man die Kartoffeln zweimal durch ein Sieb streicht oder durchpresst.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei starker Hitze.

Der Kuchen kann auch warm (z. B. zu Mittag) gegessen werden. Am besten schmeckt er jedenfalls frisch.

Kartoffelteig für Kleingebäck

300 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Badin“,
75 g Zucker,
3 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,

1 Eiweiß,
1 Eßl. Wasser,
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher).

Mehl und „Badin“ werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Back-Aroma, Eiweiß und Wasser werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das

Schmalz und die durchgepressten*) Kartoffeln, bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu.

*) Der Teig wird glatter und feiner, wenn man die Kartoffeln zweimal durch ein Sieb streicht oder durchpreßt.

Aus diesem Kartoffelteig macht man folgendes Kleingebäck: Kartoffelhörnchen, Apfeltaschen, Apfel im Schlafrock.

Kartoffelhörnchen

Teig:

1 Rezept „Kartoffelteig für Klein-

Füllung: [gebäck“, S. 5.

Etwas 2 gehäufte Eßl. Marmelade.

Zum Bestreichen:

1 Eigelb,

1 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Man rollt den Teig dünn aus und rädert Platten in der Größe eines Springformbodens oder eines flachen Eßtellers daraus. Die Platten werden viermal durchgeschnitten, und zwar so, daß zunächst Hälften, dann Viertel und dann Achtel entstehen. Die Achtel werden an den zur Mitte hinliegenden Spitzen mit verquirter Eigelb-Milch bestrichen, zur kürzeren Seite hin mit etwas Marmelade belegt, von dieser Seite her aufgerollt und zu Hörnchen geformt. Man bestreicht die Hörnchen mit Eigelb-Milch und legt sie auf ein gefettetes Backblech.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Die Hörnchen schmecken am besten, wenn sie frisch gegessen werden.

Apfeltaschen

Teig:

1 Rezept „Kartoffelteig für Klein-

Füllung: [gebäck“, S. 5.

500 g Äpfel,

25–50 g (1–2 gehäufte Eßl.) Zucker,

2 Eßl. Wasser,

einige Tropfen Dr. Oetters Bad-Aroma
Zitrone.

Zum Bestreichen:

1 Eigelb,

1 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Stücke geschnitten und mit 25 g Zucker und dem Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet. Man läßt sie etwas auskühlen und schmeckt mit dem Rest des Zuckers und dem Bad-Aroma ab.

Man rollt den Teig dünn aus, rädert Vierecke (sämtliche Seiten 10 cm lang) aus, bestreicht deren Ränder mit verquirter Eigelb-Milch, legt auf die eine Hälfte jedes Vierecks etwas von den gedünsteten Äpfeln, klappt die andere Hälfte darüber und drückt die Ränder an. Dann werden die Taschen außen ebenfalls mit verquirter Eigelb-Milch bestrichen und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Apfel im Schlafrock

Teig:

1 Rezept „Kartoffelteig für Klein-

Füllung: [gebäck“, S. 5.

7–8 mittelgr. Äpfel, etwas Marmelade.

Zum Bestreichen:

1 Eigelb,

1 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Man rollt den Teig dünn aus und rädert für die Äpfel passende Vierecke aus. Danach werden die Äpfel geschält, mit einem Apfelbohrer wird das Kerngehäuse entfernt und die Höhlung zur Hälfte mit Marmelade ausgefüllt. Man bestreicht die Vierecke an den Rändern mit verquirter Eigelb-Milch, setzt die Äpfel in die Mitte, drückt die vier Zipfel über den Äpfeln zusammen, bestreicht den Teig mit Eigelb-Milch und legt auf die Zipfel ein kleines Teigviereck. Die Äpfel im Schlafrock werden auf ein gefettetes Backblech gesetzt.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei guter Mittelhitze.

Kartoffelkrümeltuchen

Teig:

250 g Weizenmehl,
12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Detter „Badin“,
125 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher),
50 g geriebene Semmel,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Detter Vanillinzucker,

1 Fläschchen Dr. Detter Rum-Aroma, etwas Salz,
1 Ei,
35 g Margarine oder Schweineschmalz oder 2 Eßl. Del.

Füllung:

500 g Apfel
oder 200 g steifes Kompott (Marmelade).

Mehl und „Badin“ werden gemischt, in eine Schüssel gesiebt und mit den durchgepressten Kartoffeln und der geriebenen Semmel vermengt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Ei sowie die zerlassene, abgekühlte Margarine (Schmalz) oder das Del werden hineingegeben und mit den anderen



Zutaten gut verrührt. Man zerbröckelt alles mit den Händen oder 2 Gabeln zu kleinen Krümeln. Sollte der Teig nicht genügend krümeln, gibt man noch etwas Wasser (höchstens 1 Eßl.) dazu, bei starker Klumpenbildung fügt man jedoch noch etwas Mehl hinzu. Die Hälfte der Krümel füllt man in eine gefettete Springform (Durchmesser etwa 26 cm), drückt die Krümel gut an und gibt die geschälten, geraspelten Äpfel oder das Kompott so darauf, daß ein Rand von etwa 1 cm frei bleibt. Ueber die Füllung streut man gleichmäßig den Rest der Krümel, am Rande drückt man sie leicht an.

Dauzeit: Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nur 50 g Fett und kein Ei

brauchen wir zu folgenden Torten:

Apfeltorte, gedeckt

Teig:

50 g Margarine oder Schweineschmalz,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Detter Vanillinzucker,
300 g Weizenmehl,
6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Detter „Badin“,
6 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser.

2 Eßl. Wasser,
50–75 g (2–3 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Messerspitze Zimt,
1 Eßl. Korinthen,
einige Tropfen Dr. Detter Rum-Aroma oder Bad-Aroma Zitrone.

Zum Bestreichen:

Etwas gezuckerte Milch.

Man rührt das Fett (schaumig*) und gibt nach und nach Zucker und Vanillinzucker hinzu. $\frac{2}{3}$ des mit „Badin“ gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett, gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Knapp die Hälfte des

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe „Kartoffelteig für Kleingebäck“ Seite 5.

Teiges rollt man auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser etwa 26 cm) aus. Der Teighoden wird mehrmals mit einer Gabel eingestochen und hellgelb gebacken.

Backzeit: 10–15 Minuten bei guter Mittelhitze.

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Stücke geschnitten und mit Wasser, 50 g Zucker, Zimt und den gereinigten Korinthen bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet. Danach stellt man die Füllung kalt. Die erkalteten Äpfel werden mit Zucker und Aroma abgeschmeckt.

Aus dem übrigen Teig rollt man eine Platte in der Größe der Springform, außerdem formt man aus den Teigresten eine fingerdicke Rolle. Sie wird als Rand auf den ausgefüllten Boden gelegt und so an die Form gedrückt, daß der Rand etwa 3 cm hoch wird. Man streicht die abgekühlte Füllung auf den Boden. Die Teigplatte wird daraufgelegt, mit der gezuckerten Milch bestrichen und mit einer Gabel mehrmals eingestochen oder mit einem Backrädchen leicht eingerädert.

Backzeit: Noch 20–25 Minuten bei guter Mittelhitze.

Obsttorte

Teig:

175 g Weizenmehl,
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Badin“,
65 g Zucker,
1/2 Päckchen Dr. Oetker Sößenpulver
Vanille-Geschmack,
3 Eßl. Wasser,
50 g Margarine oder Schweineschmalz.

Belag:

500–750 g rohes, gedünstetes oder eingemachtes Obst (z. B. Äpfel, Aprikosen, Erdbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Stachelbeeren usw.).

Guß:

1/2 Päckchen Dr. Oetker „Fruttina“,
Puddingpulver, Zitrone-, Pfirsich-
oder Himbeer-Geschmack,
1/4 l Wasser oder Obstsaft (evtl. ver-
dünnt),
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker.

Verzierung:

Etwas Marmelade,
einige Mandeln (Haselnußkerne) oder
Haferflocken.

Mehl und „Badin“ werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingebrückt, der Zucker und das mit Wasser angerührte Sößenpulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz, bedeckt das Fett mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. 2/3 des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) aus. Den Rest formt man zu einer Rolle, legt sie als Rand auf den Boden und drückt sie so an die Form, daß der Rand etwa 3 cm hoch wird. Der Teighoden wird mehrmals mit einer Gabel eingestochen. Man backt den Boden goldgelb.

Backzeit: 20–25 Minuten bei guter Mittelhitze.

Für den Belag kann man weiches Obst roh verwenden. Man bereitet es folgendermaßen vor:

Aprikosen, Erdbeeren und Pfirsiche werden gewaschen, gut abgetropft und entsteint oder entstielt.

Gedünstetes Obst (Äpfel schälen, in Viertel oder Achtel schneiden und in Zuckerwasser vorsichtig gar kochen!) oder eingemachtes Obst läßt man auf einem Sieb gut abtropfen.

Die vorbereiteten Früchte werden dann auf den Tortenboden gelegt.

Für den Guß wird der „Fruttina“-Pudding nach Vorschrift hergestellt und etwas abgekühlt auf die Torte gegeben.

Zur Verzierung kann man den Tortenrand mit Marmelade bestreichen und mit abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Mandeln (Haselnußkernen) oder gebräunten Haferflocken bestreuen.

Auch mit 25 g Fett und ohne Ei geht es gut:

Einfaches Kleingebäck

Teig:

25 g Margarine oder Schweineschmalz,
75 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Detter Vanillinzucker,
1/2 Fläschchen Dr. Detter Rum- oder
Arras-Aroma,
250 g Weizenmehl,

6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Detter „Badin“,
5 Eßl. entrahmte Frischmilch oder
Wasser.

Zum Bestreichen:

Etwas entrahmte Frischmilch.

Zum Bestreuen:

Etwas Zucker.

Man rührt das Fett schaumig*) und gibt nach und nach Zucker und Gewürze hinzu. 2/3 des mit „Badin“ gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett (Tischplatte), gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird dünn ausgerollt, mit beliebigen Formen ausgestochen, mit Milch bestrichen und mit Zucker bestreut. Man legt die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech und läßt sie goldgelb backen.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze.

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe „Kartoffelteig für Kleingebäck“, Seite 5.

Wenn wir gar kein Fett für den Teig übrig haben,

können wir **mit 2 Eiern** (manchmal sogar mit einem) doch gut und locker backen:

Die feine Biskuitrolle mit 2 Eiern!

Teig:

2 Eier,
3 Eßlöffel Wasser,
100 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Detter Vanillinzucker,
90 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Detter Sößenpulver
Vanille-Geschmack,

3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Detter „Badin“.

Füllung:

250 g Marmelade.

Zum Fetten des Papiers: Etwas Fett.

Zum Bestäuben:

Etwas Puderzucker.

Man schlägt Eiweiß und Wasser mit einem Schneebesen schaumig und gibt nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbcrem gegeben. Darüber wird das mit Sößenpulver und „Badin“ gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbcrem. Der Teig wird etwa 1 cm dick auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier belegtes Backblech gestrichen. Damit er an der offenen Seite des Bleches nicht auslaufen kann, kniffelt man das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte, so daß ein Rand entsteht.

Backzeit: Etwa 12 Minuten bei starker Hitze.

Nach dem Backen wird der Biskuit sofort auf ein gefettetes oder mit Zucker bestreutes Papier gestürzt und das Backpapier vorsichtig aber schnell abgezogen. Der Biskuit wird sofort gleichmäßig mit Marmelade bestrichen und von der kürzeren Seite her aufgerollt. Man bestäubt die Rolle mit Puderzucker.

Nußtorte

Teig:

- 2 mittelgroße Eier,
- 6 Eßl. Wasser,
- 150 g Zucker,
- 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
- 175 g Weizenmehl,
- 1 Päckchen Dr. Oetker Soßen- oder 1/2 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,
- 9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Badin“.

Füllung:

- I. Etwas Marmelade.
- II. Rußkrem:
 - 1/2 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack,
 - 50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker,
 - 1/4 l entrahmte Frischmilch,
 - 65 g Nußkerne oder Mandeln,
 - 2 Tropfen Dr. Oetker Bad-Aroma Bittermandel.

Zum Verzieren:

- 30 g gemahlene Nußkerne,
- 20 g Zucker.

Man schlägt Eiweiß und Wasser mit einem Schneebesen zu einem starken Schaum und gibt nach und nach 3/4 des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine dicke, cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbteig gegeben, darüber wird das mit Soßen- oder Puddingpulver und „Badin“ gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig (nicht rühren!) unter den Eigelbteig und füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Springform (Durchmesser etwa 26 cm). Er muß sofort gebacken werden.

Backzeit: Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Der Boden wird am besten am nächsten Tag verwendet und die Füllung erst dann hergestellt.

Für den Rußkrem werden das Puddingpulver und der Zucker mit 2 Eßlöffel von der Milch angerührt. Die übrige Milch bringt man unter Rühren zum Kochen. Sobald die Milch kocht, nimmt man sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein, läßt noch einige Male aufkochen, gibt danach die gemahlene Nußkerne (Mandeln) und das Aroma hinein und stellt den Krem kalt. Damit sich keine Haut bildet, rührt man ihn während des Erhaltens häufig um.

Der gut ausgekühlte Tortenboden wird zweimal durchgeschnitten. Die einzelnen Schichten hebt man mit Papier ab, bestreicht den untersten Boden mit Marmelade, legt den zweiten darauf, bestreicht mit dem Rußkrem (etwas davon zurücklassen!) und bedeckt mit dem dritten.

Rand und Oberfläche der Torte werden dünn und gleichmäßig mit dem zurückgelassenen Rußkrem bestrichen. Darauf streut man die mit Zucker leicht gebräunten Nußkerne.

Falsche Marzipantorte

Teig:

Zutaten und Verarbeitung wie bei „Nußtorte“.

Füllung:

- I. 2–3 gehäufte Eßl. rote Marmelade.
- II. Kartoffelmazipan:
 - 200 g ungesalzene, gekochte Kartoffeln,
 - 125 g Zucker,
 - 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
 - 7–12 Tropfen Dr. Oetker Bad-Aroma Bittermandel.

III. Krem:

- 1/2 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack,
- knapp 1/4 l Apfelsaft oder -wein,
- 25–50 g (1–2 gehäufte Eßl.) Zucker,
- nach Belieben etwas Zitronensaft.

Zum Verzieren:

- 1 Teel. Butter (Margarine),
- 50 g Haferflocken,
- 25 g (1 gehäufte Eßl.) Zucker.

Für das Kartoffelmarzipan werden die Kartoffeln durchgepresst, am besten noch durch ein feines Sieb gestrichen, dann mit Zucker und Vanillinzucker gut verrührt und mit Back-Aroma Bittermandel abgeschmeckt. Für den Kren wird das Puddingpulver mit 3 Eßlöffel von dem Apfelsaft oder -wein angerührt. Die übrige Flüssigkeit schmeckt man mit Zucker und gegebenenfalls mit Zitronensaft ab, bringt sie zum Kochen, nimmt sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen. Damit sich keine Haut bildet, rührt man den Kren während des Erhaltens häufig um.

Der gut ausgekühlte Tortenboden (am besten vom Tage vorher!) wird zweimal durchgeschnitten. Die einzelnen Schichten hebt man mit Papier ab und bestreicht den untersten Boden erst dünn mit Marmelade und dann mit Kartoffelmarzipan (etwa $\frac{1}{3}$ davon zurücklassen!), legt den zweiten darauf, bestreicht mit Kren und bedeckt mit dem dritten. Rand und Oberfläche der Torte werden dünn und gleichmäßig mit dem zurückgelassenen Kartoffelmarzipan bestrichen.

Das Fett und die Hafersfloeden werden unter ständigem Rühren leicht gebräunt. Zum Schluß rührt man den Zucker darunter und läßt noch etwas damit bräunen. Mit den erkalteten Hafersfloeden bestreut man die Torte.

„Gustin“-Plätzchen für Kinder

- 2 Eier,
- 2 Eßl. Wasser,
- 100 g Zucker,

- 1 Päckchen Dr. Detter Vanillinzucker,
- 75 g Weizenmehl,
- 50 g Dr. Detter „Gustin“.

Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig und gibt nach und nach $\frac{2}{3}$ des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee ge-



schlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbkren gegeben, darüber wird das mit „Gustin“ gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkren. Mit 2 Teelöffeln setzt man kleine Teighäufchen auf ein gefettetes, leicht mit Mehl bestäubtes Backblech und backt sie goldgelb.

Backzeit: 10–15 Minuten bei guter Mittelhitze.

Ergebnis: Etwa 35 Stüd.

Haferflockenmafronen

1 Ei,	etwas Salz,
125 g Zucker,	200 g Haferflocken (davon 100 g ge-
1 Päckchen Dr. Dettler Vanillinzucker,	mahlen),
3-4 Tropfen Dr. Dettler Back-Aroma	3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Dettler „Badin“,
Bittermandel,	4-5 Eßlöffel Milch.

Das Ei, der Zucker und die Gewürze werden nach und nach gut miteinander verrührt. Die groben Haferflocken und die durch eine Mandelmühle oder Fleischmaschine (mit Reibansatz) gedrehten und mit „Badin“ gemischten Haferflocken gibt man nach und nach abwechselnd mit der Milch hinzu. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt (andernfalls läuft das Gebäck breit!). Mit 2 Teelöffeln setzt man kleine Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech und läßt sie goldgelb backen.

Backzeit: Etwa 15 Minuten bei starker Hitze.

Kartoffelnapftuchen

1 Ei,	etwa 1/8 l entrahmte Frischmilch,
125 g Zucker,	250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage
1/2-1 Fläschchen Dr. Dettler Back-	vorher),
Aroma Zitrone,	250 g Weizenmehl,
etwas Salz,	1 Päckchen Dr. Dettler „Badin“,
1 Päckchen Dr. Dettler Soßenpulver	100 g Rosinen oder getrockn. Mischobst.
Vanille-Geschmack,	

Das Ei, der Zucker, die Gewürze und das mit etwas Milch angerührte Soßenpulver werden nach und nach gut miteinander verrührt. Die durchgepressten*) Kartoffeln und das mit „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl werden abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die gereinigten Rosinen oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gut gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napftuchenform.

*) Der Teig wird glatter und feiner, wenn man die Kartoffeln zweimal durch ein Sieb streicht oder durchpreßt.

Backzeit: Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitz.

Möhrentuchen in einer Kastenform oder auf einem Blech

Teig:	180 g Weizenmehl,
1 Ei,	1 Päckchen Dr. Dettler Soßenpulver
6 Eßl. Wasser,	Vanille-Geschmack,
125 g Zucker,	9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Dettler „Badin“,
1 Fläschchen Dr. Dettler Rum-Aroma,	75 g geriebene Röstkerne oder Semmel,
1/2 Fläschchen Dr. Dettler Back-Aroma	125 g gerieb. rohe Möhren (Wurzeln).
Zitrone,	Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.
etwas Salz,	

Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen zu einem starken Schaum und gibt nach und nach 3/4 des Zuckers dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine dicke, cremartige Masse entstanden ist. Unter den Eigelbcrem mischt man die Gewürze.

Das
Schla
daß e
gegebe
Die g
Man
in ein
bid a
nicht
den

B

B

D

Sog

Me

12

15

1

1

1

*)
gewür

M

und b

und

wend

reini

Korri

fettet

2

Ha

2

2

1

2

9

mis

men

so t

eine

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbcrem gegeben, darüber wird das mit Soßenpulver und „Badin“ gemischte Mehl gesiebt. Die geriebenen Nußkerne (Semmel) und die Möhren werden auf das Mehl gegeben. Man zieht alles vorsichtig (nicht rühren!) unter den Eigelbcrem und füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kastenform oder streicht ihn gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech. Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgekniffenes, gefettetes Papier vor den Teig. Er muß sofort gebacken werden.

Backzeit für die Kastenform: Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitz.

Backzeit für das Backblech: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Der Kuchen wird nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestäubt.

Sogar ohne Fett und Eier gibt es etwas Gutes:

Marmeladen-Napfkuchen

125 g helle Marmelade,	$\frac{1}{8} - \frac{1}{4}$ l entrahmte Frischmilch,
150 g Zucker,	500 g Weizenmehl,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,	1 Päckchen Dr. Oetker „Badin“,
1 Teel. gemahlener Anis oder Zimt*),	100 g getrocknete Aprikosen oder Rosinen,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver	50 g Korinth.
Vanille-Geschmack,	

*) An Stelle von Anis oder Zimt kann man $\frac{1}{4}$ Fläschchen Dr. Oetker Kuchen-gewürz-Aroma nehmen.

Man rührt die Marmelade glatt und gibt nach und nach den Zucker, die Gewürze und das mit etwas Milch angerührte Soßenpulver hinzu. Das mit „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die gereinigten, in Würfel geschnittenen Aprikosen (die Rosinen) und die gereinigten Korinth werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gut gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform.

Backzeit: Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitz.

Haselnußkuchen

250 g Haselnußkerne,	250 g Weizenmehl,
200 g Zucker,	12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Oetker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,	„Badin“,
2-3 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma	etwa $\frac{1}{4}$ l entrahmte Frischmilch.
Bittermandel,	

Die gemahlenden Nußkerne, der Zucker, die Gewürze sowie das mit „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl werden in eine Schüssel gegeben und miteinander vermengt. Dann rührt man nach und nach die Milch darunter. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Der Teig wird in eine gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform gefüllt.

Backzeit: Etwa 55 Minuten bei schwacher Mittelhitz.

Für die Weihnachtszeit

wird wohl jede Hausfrau etwas Fett aufzusparen suchen, um etwas Gutes auf den Tisch zu bringen, vor allem das alte deutsche Festgebäck, den



Weihnachts-Stollen

Teig:

- 500 g Weizenmehl,
- 1 Päckchen Dr. Oetker „Badin“,
- 150–200 g Zucker,
- 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
- etwas Salz,
- 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
- 1 Fläschchen Dr. Oetker Bad-Aroma
- Zitrone,
- 3–4 Tropfen Dr. Oetker Bad-Aroma
- Bittermandel,
- 1 Ei,
- 4 Eßl. entrahmte Frischmilch oder
- Wasser,

- 1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-
- oder ½ Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,
- 100 g Margarine und 50 g Rinder-
- fett*)
- oder 150 g Margarine*),
- 125 g Quark (Toppfen*),
- 150–200 g Rosinen, Korinthen oder
- getrocknetes Mischobst.

Zum Bestreichen:

Etwas zerlassene Margarine.

Zum Bestäuben:

Etwas Puderzucker.

*) Der Stollen gelingt auch schon mit 125 g Fett. Er wird saftiger, wenn man statt 125 g Quark (Toppfen) 250 g nimmt, dann jedoch nur 2 Eßlöffel Milch.

Mehl und „Badin“ werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Ei und das mit der Flüssigkeit angerührte Soßen- oder Puddingpulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine, das feingehackte Rinderfett, den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst. Man bedeckt die Früchte mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Er wird zu einer ovalen Platte in der Größe von etwa 30×16 cm ausgerollt, zum Stollen geformt und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: 70–80 Minuten bei schwacher Mittelhitz.

Sogleich nach dem Backen bestreicht man den Stollen mit zerlassenem Fett und bestäubt ihn mit Puderzucker.

50 g Fett reichen für die appetitlichen

Knusperrchen

Teig:

50 g Margarine oder Schweineschmalz,
100–150 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
300 g Weizenmehl,
6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Badin“,
5 Eßl. entrahmte Frischmilch oder
Wasser.

Zum Bestreichen:

Etwas entrahmte Frischmilch.

Zum Bestreuen:

Etwas Zucker.

Zum Verzieren (nach Belieben):

Etwas 15 g Korinthen.

Man rührt das Fett schaumig*) und gibt nach und nach Zucker und Gewürze hinzu. $\frac{2}{3}$ des mit „Badin“ gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett (Tischplatte), gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird dünn ausgerollt, zu rechteckigen Plätzchen ausgerädert, mit Milch bestrichen, mit Zucker bestreut und gegebenenfalls mit Korinthen verziert. Man legt die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze.

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe „Kartoffelteig für Kleingebäck“ Seite 5.

Gefüllter Honigtuchen

Teig:

200 g Ruchthönig,
100 g Zucker,
50 g Butter (Margarine),
1 Ei,
etwas Salz,
 $\frac{1}{2}$ gestr. Teel. gemahl. Anis oder Zimt,
2 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma
Bittermandel,
10 Tropfen Dr. Oetker Ruchengewürz-
Aroma,
1 Eßl. Wasser,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Badin“.

Füllung:

250 g geschälte, kleingeschnitt. Äpfel*),
125 g gereinigte Rosinen u. Korinthen,
65 g in Würfel geschnittenes Zitronat,
50 g gehackte Mandeln oder Haselnuß-
kerne,

abgeriebene, gelbe Schale einer Zitrone,
1 in Stücke geschnittene Zitrone (ohne
Schale),

1 Eßl. Wasser,

50 g Zucker.

Guß:

100 g Puderzucker,

1–2 Eßl. Zitronensaft.

Hönig, Zucker und Fett werden zerlassen. In die fast erkaltete Masse rührt man das Ei, die Gewürze, das Wasser und $\frac{2}{3}$ des mit „Badin“ gemischten und gesiebten Mehls. Den Rest des Mehls verknetet man mit dem Teigbrei zu einem festen Teig. $\frac{2}{3}$ davon rollt man auf einem gefetteten Backblech aus (reicht für $\frac{3}{4}$ eines Bleches von 32×46 cm) und drückt ihn an den Seiten etwas hoch. Der übrige Teig wird passend zu einer Decke ausgerollt.

Für die Füllung werden die Zutaten miteinander vermengt und unter Rühren einmal aufgekocht. Nach dem Erkalten verteilt man sie gleichmäßig auf dem mit Teig belegten Backblech, legt die Teigdecke darauf und sticht sie mit einer Gabel mehrmals ein.

*) An Stelle der Äpfel kann man auch 300 g nicht zu süße Marmelade verwenden. Der Eßlöffel Wasser und die 50 g Zucker sind dann nicht erforderlich. Außerdem wird diese Füllung nicht aufgekocht.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Für den Guß rührt man den gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft glatt, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Sofort nach dem Backen bestreicht man den Kuchen damit und schneidet ihn in gleichmäßige Streifen (etwa 3×9 cm).

Diese leckeren Sachen backen wir ganz ohne Fett:

Weihnachtskneten

Teig:

250 g Weizenmehl,
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Badin“,
200 g Zucker,
2 Tropfen Dr. Oetker Bad-Aroma
Bittermandel,
2 gestr. Teel. gemahlener Zimt*),
2 Eier,
oder 1 Ei und 3 Eßl. Wasser,

50 g Mandeln oder Haselnußkerne,
30 g Zitronat.

Zum Bestreichen:

Etwas entrahmte Frischmilch.

Zum Bestreuen:

15 g Mandeln oder Haselnußkerne,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

*) An Stelle von Zimt kann man $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Ruchengewürz-Aroma nehmen.

Mehl und „Badin“ werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze und Eier (Ei und Wasser) werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die mit der Schale gehackten Mandeln (Haselnußkerne) und das in kleine Würfel geschnittene Zitronat. Man drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Man formt 3–4 etwa 4 cm dicke Teigrollen, drückt sie etwas platt, bestreicht sie mit Milch und bestreut sie mit in sehr feine Scheiben geschnittene Mandeln (Haselnußkerne) und Vanillinzucker. Die Rollen werden nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Sogleich nach dem Backen werden die Rollen in gut 1 cm breite gerade oder schräge Streifen geschnitten.

Honigkuchen

Teig:

250 g Kunsthonig oder Sirup (Rüben-
traut),
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Ei,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
1 gestr. Teel. gemahlener Anis*),
1 gestr. Teel. gemahlener Zimt*),
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Badin“,
etwa $\frac{1}{3}$ l entrahmte Frischmilch.



Zum Bestäuben (nach Belieben):
Etwas Puderzucker.

*) An Stelle von Anis und Zimt kann man $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Ruchengewürz-Aroma nehmen.

Honig (Sirup) und Zucker werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist, gibt man den Vanillinzucker, das Ei und die Gewürze hinzu. Das mit „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man füllt den Teig in eine gefettete Springsform**) (Rand nicht fetten!) und streicht ihn zum Rand hin etwas hoch.

Backzeit: Etwa 55 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Nach dem Backen kann man den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**) Durchmesser etwa 26 cm.

... und wieder ohne Fett und ohne Eier:

Lebkuchen mit Möhren

Teig:

- 150 g Sirup (Rübenkraut),
- 150 g Zucker,
- 1 gestr. Teel. gemahlen. Kardamom*),
- 1 gestr. Teel. gemahl. Gewürznelken*),
- 1 gestr. Teel. gemahlener Zimt*),
- 1 Fläschchen Dr. Dettler Bad-Aroma Zitronen,
- 150 g geriebene rohe Möhren (Wurzeln),
- 500 g Weizenmehl,

- 1 Päckchen Dr. Dettler „Badin“, etwa $\frac{1}{8}$ l entrahmte Frischmilch,
- 65 g Zitronat,
- 50 g Haselnußkerne,
- 100 g Korinthen.

Zum Verzieren:
Einige Mandeln.

Guß (nach Belieben):
200 g Puderzucker,
2-3 Eßl. heißes Wasser.

*) An Stelle von Kardamom, Gewürznelken und Zimt kann man 1 Fläschchen Dr. Dettler Ruchengewürz-Aroma nehmen.

Sirup und Zucker werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist, gibt man nacheinander die Gewürze und die Möhren hinzu. Das mit „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl wird nach und nach abwechselnd mit so viel Milch untergerührt, daß ein streichfähiger Teig entsteht. Das in kleine Würfel geschnittene Zitronat, die gehackten Haselnußkerne sowie die gereinigten Korinthen werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man streicht ihn mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech, teilt ihn durch Einrizen mit einem Messer in gleichmäßige Rechtecke ein und verzieren diese mit abgezogenen, halbierten Mandeln. Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgekniffenes, gefettetes Papier vor den Teig.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Der gesiebte Puderzucker wird mit so viel heißem Wasser angerührt, daß ein dickflüssiger Guß entsteht.

Beim Herausnehmen aus dem Backofen muß sich der Kuchen noch weich anfühlen. Sogleich nach dem Backen bestreicht man ihn mit dem Guß und zerschneidet ihn in die vorgezeichneten Rechtecke.

Baseler Pederli

- $\frac{1}{4}$ l Wasser, 500 g Zucker,
- 500 g Weizenmehl,
- 9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Dettler „Badin“,
- 1 Päckchen Dr. Dettler Vanillinzucker,
- 1 gestr. Teel. gemahlener Anis*),

- $\frac{1}{2}$ gestr. Teel. gemahl. Gewürznelken*),
- 1 gestr. Teel. gemahlener Zimt*),
- 65 g Orangeat (oder getrockn. Mischobst),
- 65 g Zitronat (Rosinen, Korinthen),
- 65 g Mandeln.

*) An Stelle von Anis, Gewürznelken und Zimt kann man 1 Fläschchen Dr. Dettler Ruchengewürz-Aroma nehmen.

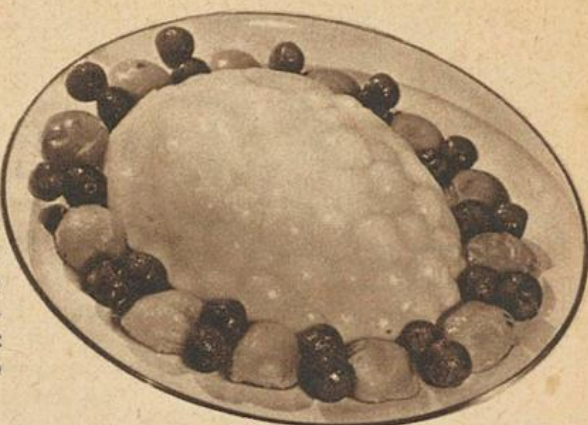
Man bringt Wasser und Zucker zum Kochen, läßt es kurz kochen und stellt es kalt. Das Mehl wird mit dem „Badin“ gemischt und in eine Schüssel gesiebt. Man verrührt es von der Mitte aus nach und nach mit dem kalten Zuckerwasser und den Gewürzen. Das in kleine Würfel geschnittene Orangeat und Zitronat oder das gereinigte, entsteinte, in kleine Würfel geschnittene Mischobst oder die gereinigten Rosinen (Korinthen) und die mit der Schale gehackten Mandeln werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man streicht ihn mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech. Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgekniffenes, gefettetes Papier vor den Teig.

Backzeit: Etwa 25 Minuten bei starker Hitze.

Sofort nach dem Backen nimmt man den Kuchen vom Blech und zerschneidet ihn in Streifen in der Größe von etwa $1\frac{1}{2} \times 7$ cm.

Den Festtags-Pudding mit entrahmter Frischmilch

(Magermilch) kochen wir am besten so: Dr. Detter Puddingpulver wird mit den auf der Packung vorgeschriebenen Mengen Zucker und Wasser (Milch) angerührt. Die Milch bringt man unter Rühren mit einer Prise Salz zum Kochen. Sobald die Milch kocht, nimmt man sie von der Kochstelle, gibt das mit Wasser und Zucker angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen.



Aufläufe

bringen Abwechslung in die tägliche Kost

Man kann sie sowohl als Hauptmahlzeit wie auch zur Ergänzung des Mittag- oder Abendtisches geben. Weitere gute Auflaufrezepte finden Sie im Dr. Detter Schul-Kochbuch, Ausgabe D, Seite 142 u. 161–163.

Rudelaufbau

Reichlich $\frac{1}{2}$ l entrahmte Frischmilch,
1 Prise Salz,
250 g Schnittnudeln;
500 g Apfel,
5 Eßl. Wasser,
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker;
 $\frac{1}{4}$ l entrahmte Frischmilch,

$\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Detter Soßenpulver
Vanille-Geschmack,
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Päckchen Dr. Detter Vanillinzucker,
1 Ei,
 $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Detter Back-Aroma
Zitrone.

Man bringt die Milch mit einer Prise Salz zum Kochen, gibt die Nudeln hinein und läßt sie bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen, bis die Milch von den Nudeln aufgenommen ist.

Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit, in dünne Scheiben geschnitten und mit Wasser und Zucker bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet.

Von $\frac{1}{4}$ l Milch nimmt man 3 Eßlöffel ab und verquirlt Soßenpulver, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb damit. Die übrige Milch bringt man unter Rühren zum Kochen. Sobald sie kocht, nimmt man sie von der Kochstelle, gibt das verquirlte Soßenpulver unter Rühren hinein, läßt noch einige Male aufkochen und fügt das Back-Aroma hinzu.

Man gibt die Vanillesoße dann in eine Rührschüssel, fügt die Nudeln und die Äpfel hinzu und hebt zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Die Masse wird in eine gefettete Auflaufform (Durchmesser etwa 22 cm) gefüllt.

Backzeit: Etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Weinauflauf von Weißbrot

375 g Apfel,
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,
etwa 50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker;
1 Eigelb,
 $\frac{1}{4}$ l Apfelwein oder Apfelsaft,

50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Päckchen Dr. Detter Vanillinzucker,
175–200 g Weißbrot oder alte
Brötchen;
1 Eiweiß.

Die Äpfel werden gewaschen, in Viertel geschnitten, von schlechten Stellen, Blüte und Stiel befreit und mit dem Wasser bei geschlossenem Topf und schwacher Hitze weichgekocht. Darauf streicht man sie durch ein Sieb und schmeckt das Mus mit Zucker ab.

98n

Eigelb, Wein (Saft), Zucker und Vanillinzucker werden verquirlt und das Weißbrot darin eingeweicht. Die Hälfte des gut durchweichenden Weißbrotes legt man so auf den Boden einer gefetteten Auflaufform (Durchmesser etwa 26 cm), daß er bedeckt ist. Darauf gibt man die Hälfte von dem Apfelmus, bedeckt es mit dem übrigen Weißbrot und gibt den Rest der Flüssigkeit darüber. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest vom Apfelmus dazu. Man gibt diese Masse zuletzt gleichmäßig in die Auflaufform.

D a ß z e i t: 30–35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Kompottauflauf mit Schneehaube

Etwa 6 Zwiebäde,
etwa $\frac{1}{4}$ l entrahmte Frischmilch,
4–5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma;
etwa 500 g gemischtes Kompott;
 $\frac{1}{2}$ l entrahmte Frischmilch,
1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver
Vanille-Geschmack,
10 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker,
4 Eßl. Wasser zum Anrühren,
Eigelb;
1 Eiweiß,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.



Die Zwiebäde werden in heißer, mit Rum-Aroma vermischter Milch gut eingeweicht.

Das Kompott wird in eine gefettete Auflaufform (Durchmesser etwa 26 cm) gegeben und die gut durchgeweichten Zwiebäde dicht nebeneinander darüber gelegt.

Man bereitet einen Vanillepudding nach der Gebrauchsanweisung unter Verwendung eines Eigelbs und gibt ihn auf die Zwiebäde.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter Schlagen den Vanillinzucker dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Man streicht ihn gleichmäßig auf den Pudding und überbackt den Auflauf hellgelb.

D a ß z e i t: 5–10 Minuten bei starker Hitze (am besten Oberhitze!).

Zwiebadauflauf

200 g Zwiebad,
 $\frac{1}{2}$ l entrahmte Frischmilch,
1 Ei,
100 g (4 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,

6–8 Tropfen Dr. Oetker Bad-Aroma
Zitrone,
30 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Soffenpulver
Vanille-Geschmack,
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Badin“,
250–375 g Äpfel.

Der Zwiebad wird zerkleinert, mit kochender Milch übergossen und kurze Zeit zum Quellen stehen gelassen. Man zerrührt ihn gut und läßt ihn erkalten.

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker werden schaumig gerührt, dazu gibt man das Bad-Aroma und nach und nach den Zwiebad, das mit „Badin“ und Soffenpulver gemischte und gesiebte Mehl sowie die geschälten, entfernten, in dünne Scheiben ge-

geschnittenen Äpfel. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß wird zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt die Masse in eine gefettete Auflauf- oder Springform (Durchmesser etwa 26 cm).

Backzeit: 50–60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Beigabe (nach Belieben): Soße, hergestellt mit Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.



1/4 Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma
Zitrone,
1 Messerspitze Salz,
250 g Weizenmehl,
12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Oetker
„Backin“,
etwa 1/8 l entrahmte Frischmilch

Füllung:

Etwa 2 Eßl. Marmelade oder
Pflaumenmus.

Zum Bestreichen:
Etwas Margarine.

Zum Bestreuen:
Etwas Puderzucker.

Buchtein

Teig:

40 g Margarine,

40 g Zucker,

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,

1 Ei,

Man rührt die Margarine schaumig und gibt nach und nach den Zucker, den Vanillinzucker, das Ei und die Gewürze hinzu. Das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig sich noch eben rühren läßt und nur noch etwas klebt. Mit einem häufig in Mehl getauchten Eßlöffel sticht man vom Teig Stücke ab (etwa 8), legt diese auf ein gut bemehltes Backbrett und drückt sie mit bemehlten Händen flach. Die Mitte jedes Teigstückes wird mit einem Teelöffel der Füllung belegt, darüber drückt man die Teigränder beutelartig zusammen. Dann legt man die Buchtein (mit dem Verschuß nach oben!) dicht nebeneinander in eine gefettete Spring- oder Auflaufform (Durchmesser etwa 22 cm).

Backzeit: 30–35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Sogleich nach dem Backen bestreicht man die Buchtein mit zerlassener Margarine und bestäubt sie mit Puderzucker.

Beigabe: Soße, hergestellt mit Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.



DR. AUGUST OETKER
BIELEFELD

Köllnfloden-Oster-Konfekt

Rezept: Hauswirtschaftlicher Versuchsring, Münster

Zubereitung auf kaltem Wege:

Grundrezept:

Zutaten:

- 1 Eßl. Margarine
- 1 Tasse Puderzucker
- 2 Eßl. Milch
- Geschmackszutat
- 1 1/2 Tassen Köllnfloden

Zubereitung:

schaumig rühren

nach und nach mit der Margarine glatt rühren

fein zerrieben unter die Masse mengen
abschmecken!

Als Geschmackszutaten können einzeln oder beliebig gemischt verwendet werden:

- 1 Eßl. Kakao (dann 2 1/2 Eßl. Milch statt 2 Eßl.!))
- 1/2 P. Vanillezucker
- 1/8 Fl. Rum- oder Bittermandelaroma (1 Teel. Rumverschnitt)
- 1 Teel. fein geriebene Apfelsinenschale
- 2 Teel. bis 1 Eßl. säuerliche Marmelade (Orangenmarmelade)
(dann aber nur 1 Eßl. Milch statt 2 Eßl.)

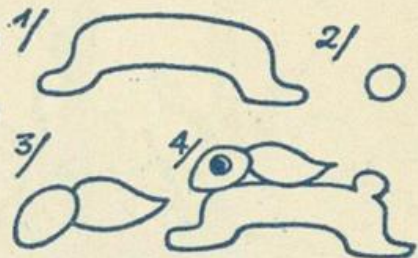
Verbesserung: durch Butter statt Margarine, Büchsenmilch oder Sahne statt Milch.

Ausformungsmöglichkeiten:

1. Masse auf Puderzucker ausrollen und kleine Figuren ausstechen
2. Hände mit Puderzucker bestäuben und kleine Figuren formen
(z. B. Häschen, Eier, Küken).

Entstehen eines Häschens:

1. Wurst mit dünneren Enden formen, Enden umbiegen
2. kleine Kugel zum Schwänzchen drehen
3. größere Kugel zum Kopf formen, Ohren ausziehen
4. Kopf und Schwänzchen mit Eiweiß ankleben
5. trocknen lassen
6. mit Zuckerglasur überziehen.



Zuckerglasur:

- 3 gehäufte Eßl. Puderzucker
- Flüssigkeit (Wasser, Milch oder Obstsaft)

tropfenweise in den Zucker
einrühren bis Masse dickflüssig

- Abänderungen:
1. Zuckerguß mit wenigen Tropfen Konditorfarbe färben.
 2. 1 gestr. Eßl. Kakao zugeben (Schokoladenguß).
 3. Die mit Zuckerguß überzogenen Figürchen in Kristall-, Buntzucker oder Schokoladenstreußel wälzen.
 4. Ostereierchen in Silber- oder Buntpapier einwickeln.

trocknen
lassen!

(Silberpapier erhält man durch Köllnfloden-Würfel und Köllnfloden-Stanniolbeutel.)

Haltbarkeit bei kühler Lagerung etwa 14 Tage.

Herstellungskosten:

- 300 g einfaches Konfekt ca. DM 0.55
- 330 g Konfekt mit Kakao ca. DM 0.65
- 300 g Konfekt mit Butter und Dosenmilch ca. DM 0.80

*Billige
Ostereler*

*300
Gramm
55 Pf*

kinderleicht zu bereiten

aus Kölnflocken

Zubereitung siehe Rückseite

Knorr

WIPPERT



Ausgewählte
KOCH-UND BACK
Rezepte



Sehr verehrte Hausfrau!

Knorr Haferflocken und Knorr Hafermark sind dank ihres großen Nährwertes für die menschliche Ernährung unentbehrlich. Schon seit Jahrzehnten haben sie sich für Klein und Groß bewährt. Viele Speisen werden durch die Mitverwendung von Knorr Haferflocken oder Knorr Hafermark noch bekömmlicher, und der tägliche Speisezettel erhält durch sie eine erfreuliche Abwechslung.

Probieren Sie bitte die folgenden Rezepte mit Knorr Haferflocken und Knorr Hafermark. Auch Sie werden begeistert sein! Und für

Ihre Kleinen enthalten die $\frac{1}{4}$ -kg-Packungen Knorr Haferflocken und Knorr Hafermark je 1 Bild, die $\frac{1}{2}$ -kg-Pakete Knorr Haferflocken sogar 2 Stück. Das schöne Knorr Wurzelputz-Märchenalbum (steifer Bucheinband) mit seinem jedes Kinderherz erfreuenden Text und 64 Feldern zum Einkleben der gesammelten Bilder ist ab Januar 1952 gegen Einzahlung von DM 1.50 auf unser Postscheckkonto Stuttgart 1039 erhältlich.

Haferflocken-Rohkost-Frühstück

mit Obst für 2 Personen:

3 gehäufte Eßlöffel (etwa 30 g) **Knorr** Haferflocken abends mit 1 Eßlöffel Zucker in reichlich $\frac{1}{8}$ Liter Milch einweichen. Am Morgen einen großen Apfel samt Schale hineinreiben, den Saft von $\frac{1}{4}$ Zitrone sowie einen gehäuften Eßlöffel geriebene Haselnüsse oder Mandeln darunterrühren. Der Apfel kann je nach Jahreszeit auch durch jedes andere Obst ersetzt werden.

Dieses Frühstück ist sehr gesund und von überraschendem Wohlgeschmack.

Im Sommer empfiehlt es sich, die Knorr Haferflocken abends mit 5 Eßlöffeln Wasser einzuweichen und erst morgens weitere 5 Eßlöffel Milch dazuzugeben, um ein Sauerwerden zu verhüten.

Merke: Wird Knorr Hafermark anstatt Knorr Haferflocken zum Rohkost-Frühstück verwendet, so erübrigt sich ein vorheriges Einweichen mit Milch.

Knorr Haferflocken



Klare Suppe mit Sekundenklößchen

1 Würfel Knorrox-Rindfleisch-Bouillon, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 1 Ei, 3—4 Eßlöffel Knorr Hafermark, Salz, 1 Prise Muskat oder Pfeffer, 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie sowie Zwiebel, 1 Stückchen Butter oder Margarine, 2 g Knorrox-Fleischbrühe.

Zwiebel und Petersilie in der Butter dämpfen, 2 g Knorrox beifügen. Das Ei mit Salz und Muskat gut verquirlen, die übrigen Zutaten daruntermengen, etwas stehenlassen, bis ein weicher Teig entsteht, der nicht mehr laufen darf. Die Knorrox-Fleischbrühe in kochendem Wasser auflösen, kleine Klößchen in die siedende Fleischbrühe einlegen. Sobald die Klößchen an die Oberfläche kommen, sind sie gar.

Gebundene Rosinen-Suppe

4—6 gehäufte Eßlöffel **Knorr** Haferflocken, 3 Eßlöffel Rosinen, 1 Eßlöffel Butter, etwas Salz, Zucker nach Geschmack, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Prise Zimt, einige Eßlöffel Milch, $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Die Knorr Haferflocken mit kaltem Wasser und einer Prise Salz aufs Feuer bringen und 5 Minuten langsam kochen. Die gewaschenen Rosinen, die Butter, Zitrone sowie Zucker und Zimt beifügen, das Ganze nochmals 5 Minuten kochen lassen. Vor dem Anrichten mit einigen Eßlöffeln Milch verfeinern.

mit Wurzelputz-Sammelbildern



Gefüllte Tomaten

8 große Tomaten, 125 g Hackfleisch, 30 g **Knorr** Haferflocken, $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel, Salz, Muskat, Pfeffer nach Geschmack, einige Tropfen Knorr Würze, schwach $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 60 g Butter. Die Knorr Haferflocken mit dem Wasser übergießen und $\frac{1}{2}$ Stunde quellen lassen. — Von den Tomaten Deckelchen abschneiden, die Tomaten mit einem Kaffeelöffel aushöhlen, etwas Salz hineinstreuen, das ausgehöhlte Tomatenfleisch und die geschnittene Zwiebel mit 20 g Butter unter Umrühren so lange dämpfen, bis der größte Teil des Tomatensaftes verdunstet ist. Dann das Hackfleisch, das man zuvor mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt hat, beifügen, gut umrühren, vom Feuer nehmen und mit den gequollenen Knorr Haferflocken sowie einigen Tropfen Knorr Würze gut vermengen und die Tomaten damit füllen. 40 g Butter heiß werden lassen, die Tomaten darin etwa 10 Minuten zugedeckt dämpfen. Mit Knorr Makkaroni oder Knorr Spaghetti angerichtet, ein delikates Mittagessen.

Merke: Fleischfüllungen, mit Knorr Hafermark oder Knorr Haferflocken gestreckt, sind bekömmlicher.

Knorr Hafermark



Gefüllte Krautrollen

4—5 Eßlöffel **Knorr** Hafermark, 8 große Weißkrautblätter, 250 g Hackfleisch, 1 Ei, 2 Eßlöffel Wasser, 1 mittelgroße feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßlöffel feingeschnittene Petersilie, Salz, Muskat, Pfeffer nach Geschmack, 50 g Butter oder Fett, 1 Würfel Knorr Bratensoße, 1 Eßlöffel Sahne oder ungezuckerte Dosenmilch.

Die Krautblätter 10 Minuten in Salzwasser überwellen, damit sie schmiegsam werden. Die rohe Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben, das Ei sowie 2 Eßlöffel Wasser beifügen, gut quirlen, das Knorr Hafermark darunterrühren, das Hackfleisch dazugeben, alles gut vermengen, auf die Krautblätter verteilen, zusammenrollen und umbinden. Das Fett in der Pfanne heiß werden lassen, die Krautrollen darin anbraten, etwas Wasser zugießen und auf kleinem Feuer gardünsten.

Aus 1 Würfel Knorr Bratensoße nach der aufgedruckten Kochanweisung $\frac{1}{4}$ Liter Soße bereiten, 1 Eßlöffel Sahne darunterrühren, über die Rollen gießen und diese noch 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Schmeckt mit Salzkartoffeln ganz vorzüglich.

Merke: Wirsing, Weißkohl, Spinat oder sonstiges Blattgemüse werden sättigender, wenn man zum Binden Knorr Haferflocken oder Knorr Hafermark an Stelle von Mehl verwendet.

mit Wurzelputz-Sammelbildern



Haferflocken-Obst-Auflauf

150 g **Knorr** Haferflocken, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eigelb, etwas Salz, die Schale einer halben Zitrone, 30 g Zucker. Zum Guß: die Eiweiß, 150 g Zucker, 375 g dunkle Kirschen oder Johannisbeeren. Die Knorr Haferflocken mit der kochenden Milch übergießen und zugedeckt 2 Stunden stehen lassen. Dann mit Salz, Zucker und Zitronenschale würzen, die Eigelb daruntermengen und in eine gefettete feuerfeste Form füllen. Im Ofen 10 Minuten vorbacken. Inzwischen die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker und die gewaschenen, entstieltten Kirschen oder Johannisbeeren daruntermischen und über den vorgebackenen Auflauf füllen, der noch $\frac{1}{2}$ Stunde bei mäßiger Hitze backen muß.

Quarkküchle

125 g **Knorr** Hafermark, 125 g frischen trockenen Quark, 125 g Weizenmehl, schwach $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel zerlassene Butter, das Abgeriebene $\frac{1}{4}$ Zitrone, 1 gehäufter Kaffeelöffel Backpulver, Backfett.

Das Mark mit der Milch übergießen und etwas quellen lassen. Die Eiweiß zu Schnee schlagen, den Quark durch ein Haarsieb rühren, die ganzen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Hiervon kleine Portionen in heißes Fett einlegen und auf beiden Seiten braun backen.

Knorr Haferflocken



feines Käsegebäck

100 g **Knorr** Hafermark, 100 g geriebener Parmesankäse, 30 g Mehl, 3 Eßlöffel zerlassene Butter, 1 Ei, 2 Eßlöffel Milch, 1 gestrichener Eßlöffel Kümmel, 1 Prise Salz, schwach ein Teelöffel Backpulver.

Das Hafermark, Mehl, Kümmel, Salz und Backpulver mischen. Das Ei mit der Milch verrühren und dazugeben. Dann die Butter und zuletzt den Käse beifügen. Das Ganze zu einem Teig verarbeiten, der stark messerrückendick ausgewellt wird. Nach Belieben in Formen schneiden oder ausstechen; bei Mittelhitze hellgelb backen.

Spritzgebäck

200 g **Knorr** Hafermark, etwa 100 g Mehl, 125 g Butter, 130 g Zucker, 2 Eier, 60 g gehackte Haselnüsse, 2 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Zitrone (Schale und Saft), 1 Teelöffel Backpulver.

Butter, Zucker und Eier 10 Minuten rühren, die übrigen Zutaten nach und nach beifügen, das Ganze sorgfältig zu einem Teig verarbeiten, den Teig durch die Spritze zu beliebigen Formen auf ein gefettetes Blech drücken und bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

mit Wurzelputz-Sammelbildern



Gewürz-Plätzchen

100 g **Knorr** Hafermark, etwa 160 g Mehl, 1 Ei, 125 g Kunsthonig, 30 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 kleine Messerspitze Nelken, 1 Prise Muskat, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Tropfen Bittermandelöl, 2 Eßlöffel Milch, 1 Kaffeelöffel Kakao, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

Den Honig zerfließen, aber nicht kochen lassen, Zucker, Ei, Gewürze sowie Milch beifügen, das Ganze 10 Minuten rühren. Zuerst wird das Knorr Hafermark dazugegeben, dann das mit Backpulver vermischte Mehl daruntergearbeitet, die Masse zu einem auswellbaren Teig geknetet. Auf einem mit Mehl bestäubten Brett nicht zu dünn auswellen und beliebige Formen ausstechen, auf gefettetem Backblech bei Mittelhitze backen.

Das Gebäck gewinnt an Aussehen, wenn man es mit einer Glasur aus Zitronensaft und Puderzucker überzieht.

Knorr Haferflocken



Vanille-Makronen

300 g **Knorr** Haferflocken, ca. 50 g Mehl, 100 g Butter, 180 g Zucker, 2 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker. Die Knorr Haferflocken werden mit der Hälfte der Butter sowie etwas Zucker unter ständigem Umdrehen auf kleinem Feuer leicht angeröstet. Den Rest der Butter, Zucker sowie Eier schaumig-rühren und die Haferflocken beifügen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl daruntermengen, von der Masse kleine Häufchen auf ein gut gefettetes Blech setzen und die Makronen schön lichtbraun backen.

Einfache Haselnuß-Makronen

100 g **Knorr** Haferflocken, 100 g gemahlene Haselnüsse, 160 g feinen Zucker, 3 Eiweiß, 1 Eßlöffel Zitronensaft. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dann den Zucker darunter-schlagen, die Knorr Haferflocken, Haselnüsse sowie Zitronensaft dazugeben, das Ganze gut rühren. Mit 2 Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf ein gebuttertes Backblech setzen, 2 Stunden stehenlassen, bei Mittelhitze backen. Nach Belieben kann man einen Teil der Makronen mit einer Schokoladenglasur, die man aus 60 g Puderzucker, 20 g Kakao sowie 1 Eßlöffel heißer Milch rührt, überziehen.

mit Wurzelputz-Sammelbildern



Braune Sterne

250 g **Knorr** Hafermark, etwa 160 g Mehl, 40 g Butter zum Hafermark rösten, 60 g Butter für den Teig, 160 g Zucker, 2 Eier, 60 g gemahlene Haselnüsse, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, das Abgeriebene einer halben Zitrone, etwa 100 g Puderzucker und der Saft einer ganzen Zitrone für die Glasur, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver.

40 g Butter in der Pfanne zerfließen lassen, das Knorr Hafermark sowie 60 g Zucker beifügen und unter stetem Umwenden auf kleinem Feuer anrösten. 60 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier schaumigrühren, die anderen Zutaten nach und nach dazugeben; das Mehl darunterarbeiten, den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett auswellen und Sterne ausstechen, die bei guter Hitze lichtbraun gebacken werden. Von Zitronensaft und Puderzucker eine Glasur rühren und die heißen Sterne damit bestreichen.

Knorr Hafermark



Linzer-Schnitten

125 g **Knorr** Hafermark, 100 g Butter, 180 g Zucker, 60 g gemahlene Haselnüsse, etwa 200 g Weizenmehl, 2 Eier, 1 gehäufte Kaffeelöffel gemahlenen Zimt, 1 Prise Nelken, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 gehäufte Kaffeelöffel Backpulver.

Zur Fülle: Johannis- oder Himbeer-Marmelade.

Die Zutaten, ausgenommen die Marmelade, werden zu einem Teig geknetet, etwa $\frac{2}{3}$ davon dünn ausgewellt und mit Marmelade bestrichen; von dem restlichen Teig Streifen rädeln und gitterartig über die Marmelade legen. Auf gefettetem Blech hellbraun backen und auskühlen lassen. Danach wird das Gebäck in Linzer-Schnitten geteilt.

Albert - Keks

80 g **Knorr** Haferflocken, 400 g Mehl, 100 g Butter, 140 g Zucker, 2 Eier, 6 Eßlöffel Milch, 2 Päckchen Vanillinzucker, 1 gehäufte Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz.

Butter, Zucker und Eigelb 10 Minuten rühren, das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen, das Backpulver mit den Knorr Haferflocken mischen und die ganzen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Auf einem bemehlten Brett dünn auswellen und rund ausstechen. Bei guter Hitze schön lichtbraun backen.

mit Wurzelputz-Sammelbildern



Trüffelkonfekt

150 g **Knorr** Hafermark, 60 g Puderzucker, 60 g Kokosfett, 2 Eßlöffel Kakao, 10 Tropfen Rumessenz, Trüffelstreusel oder farbiger Zucker.

Das Kokosfett zerfließen lassen, den fein verriebenen Puderzucker sowie den Kakao darunterrühren. Wenn etwas erkaltet, 10 Tropfen Rumessenz beifügen und zuletzt das Knorr Hafermark dazugeben. Das Ganze sofort zu einem Teig verarbeiten. Aus der Masse kleine Kugeln formen, diese in Trüffelstreusel wenden und über Nacht trocknen lassen. Durch das Kokosfett wird das Konfekt ganz steif, braucht also nicht gebacken zu werden.

Geröstete Haferflocken

statt Haselnüsse oder Mandeln

100 g **Knorr** Haferflocken mit 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Zucker auf kleinem Feuer in einer Pfanne unter stetem Umwenden hellbraun angeröstet, ergeben einen wohlschmeckenden Haselnuß- oder Mandelersatz, der zu vielerlei Kleingebäck, Süßspeisen, zum Bestreuen von Obstkuchen sowie Obstsalat gern verwendet wird.

10.001. 151

C. H. KNORR A. G., Nahrungsmittelfabriken, Heilbronn (Neckar)

Geeignete Beschaffenheit und hohe Stückzahl, das sind die Vorzüge des Löns-Keks, mit dem man schnell und billig wohlschmeckende Torten herstellen kann.

Löns-Keks-Kremtorte

Zutaten:

- 1 Tüte Löns-Keks
- $\frac{3}{4}$ Liter Milch
- 3 oestr. Eßlöffel Zucker (50 g)
- 1 Prise Salz
- $1\frac{1}{2}$ Pakete Vanillepuddingpulver
- 1 walnußgroßes Stück Margarine
- 4-5 gehäufte Eßlöffel Johannisbeergelee
- 1-3 Eßlöffel Keks-Krumen

Zubereitung:

Eine Königs-Kuchenform etwa 28x9 cm groß legt man mit Pergamentpapier aus und darauf eine Schicht Löns-Keks. Dann füllt man eine nicht zu dicke Schicht des inzwischen gekochten warmen Puddings und darüber wieder eine Schicht Löns-Keks ein. Die mittlere Schicht füllt man mit Johannisbeer-Marmelade oder -Gelee und dann weiter abwechselnd Löns-Keks und Pudding. Nach dem Erkalten stürzt man die Torte, zieht das Pergamentpapier ab und verzieren die Torte mit etwas Pudding, den man zurückbehalten hat.

Löns-Keks-Schokoladenkuchen

Zutaten:

- 1 Tüte Löns-Keks
- 2 Eier
- $\frac{1}{4}$ Pfd. Palmin
- 3 Eßlöffel Puderzucker
- 2 Kakao
- das Abgeriebene einer Zitrone

Zubereitung:

Man verrührt die Eier mit dem Zucker und Kakao und dem Abgeriebenen einer Zitrone und vermischt das Ganze gut mit dem aufgelösten Fett. Keks und Masse legt man dann wechselweise in eine gefettete Form und bestreut den fertigen Kuchen mit gebräunten Haferflocken. Es ist günstig, wenn man den Kuchen einen Tag stehen läßt.

Löns-Keks-Obsttorte

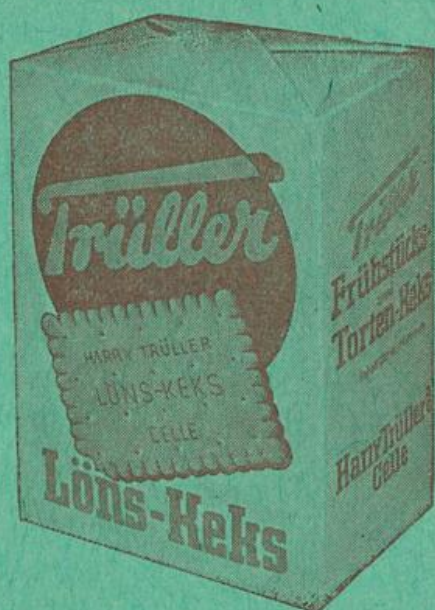
Zutaten:

- 1 Tüte Löns-Keks
- 1 Paket Vanille-Puddingpulver
- $\frac{1}{2}$ Liter Milch
- 2 Eßlöffel Zucker
- $\frac{1}{2}$ Pfund Obst (je nach Jahreszeit)
- 1 Eßlöffel Maizena

Zubereitung:

Das Obst wird mit Zucker zu einem dicken Brei gekocht und mit einem Eßlöffel Maizena oder Puddingpulver gebunden. Dann nimmt man eine Springform, legt diese mit Löns-Keks aus, so daß der Boden ausgefüllt ist. Jetzt bedeckt man den mit Keks ausgelegten Boden mit der heißen Obstmasse und legt darüber erneut eine Schicht Keks, die wiederum mit der heißen Obstmasse bedeckt wird. Als Abschluß gibt man den Vanillepudding auf die obere Schicht.

Löns-Keks



Der Tortenkeks!

Wie soll ein guter Tortenkeks beschaffen sein?

Um die Kekstorte schnittfest zu machen, muß man ihn so herstellen, daß er die flüssigen Zutaten gut aufnimmt, ohne allzu weich und ohne schwammig zu werden. Er muß in der Torte mit den anderen Zutaten eine Masse bilden, die sich gut schneiden läßt, die also nicht zu hart, nicht zu weich und nicht zähe wird.

Unter diesen Voraussetzungen sind die Rohstoffe gewählt, aus denen der Löns-Keks hergestellt wird, und er erfüllt deshalb in vorzüglicher Weise alle Bedingungen, die man an einen guten Tortenkeks stellen muß.

Bitte, machen Sie einen Versuch mit ihm zur Herstellung einer wohlschmeckenden und nahrhaften Kekstorte nach einem der umseitig angegebenen Rezepte. Wenn Sie die Angaben genau befolgen, werden Sie mit dem Ergebnis sicher sehr zufrieden sein, und jeder, der Ihre Kekstorte kostet, wird sie loben.

Harry Trüller A.-G., Celle



FÜR SIE ERDACHT UND ERPROBT

Vereinfachter Blätterteig für süßes und pikantes Gebäck

500 g Mehl auf ein Brett sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen, 375 g Butter in Flöckchen teilen, auf das Mehl streuen, $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne in die Vertiefung füllen und rasch mit trockener, kühler Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Vor Gebrauch mindestens eine Stunde kalt stellen.

① Elsässer Blätterteigtorte

Ein Drittel des Teiges laut Grundrezept abschneiden, fingerdick ausrollen, eine flache, mit kaltem Wasser besprengte Springform (22 cm ϕ) damit auslegen, einen zwei Finger hohen Rand andrücken und mit einer Gabel mehrmals in den Teigboden stechen. 200 g gekochten Schinken in dünne Streifen schneiden, auf den Boden streuen und mit Käsecreme bedecken. Ein ganzes Ei und zwei Eidotter mit $\frac{1}{4}$ Liter saurer Sahne verquirlen, eine Prise Paprika, eine Prise Salz, etwas Kümmel und 100 g geriebenen Allgäuer Emmentaler daruntermischen. – Den Rand mit einem Messer geradeschneiden und die Torte etwa $\frac{1}{2}$ Stunde bei starker Wärmezufuhr backen und heiß anrichten.

② Apfeltaschen

Zwei Drittel des Blätterteiges laut Grundrezept dünn ausrollen, runde Plätzchen (8–10 cm ϕ) ausstechen, zuerst mit Semmelbröseln bestreuen, dann eine Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen, die Ränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen, die Plätzchen zur Hälfte übereinanderklappen und die Ränder fest andrücken. Die Apfeltaschen auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech setzen, mit verquirltem Eidotter bestreichen (darf nicht über den Rand fließen) und im Backofen bei starker Wärmezufuhr zu schöner Farbe backen. – Apfelfüllung: Ein Kilo säuerliche Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheibchen schneiden, mit Zucker nach

Geschmack, einer Prise Zimt und einem Schuß Apfelwein kurz eindünsten, auf ein Sieb zum Abtropfen geben und erkalten lassen. Warm oder kalt reichen.

③ Ungebackene Quarkcremetorte

Einen Mürbeteig aus 50 g Butter, 100 g Zucker, zwei Eidottern, zwei Eßlöffeln Sahne, einem Gläschen Alkohol, das Abgeriebene einer halben Zitrone, 250 g Mehl bereiten und 1 Stunde kalt stellen. Daraus einen gleichmäßigen Boden ausrollen, einige Male mit einer Gabel in den Boden stechen und in einer Springform (24 cm ϕ) hellbraun ausbacken. – In der Zwischenzeit 750 g Speisequark mit 300 g feinem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas Vanille und ca. $\frac{1}{4}$ Liter Sahne glatrühren. 10 Blatt in etwas heißer Milch aufgelöste weiße Gelatine langsam unter die Quarkmasse mischen, zuletzt $\frac{1}{4}$ Liter steifgeschlagene Sahne und die zu Schnee geschlagenen Eiweiß unterziehen. Den gebackenen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, darum den äußeren, mit Pergamentpapier ausgelegten Ring der Springform stellen. Die Quarkmasse gleichmäßig einfüllen, kalt stellen und stocken lassen. Bevor der Tortenring entfernt wird, mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer den Rand lockern. Die Oberfläche mit Kakao oder Schokoladenpulver überpudern.

④ Sahne-Charlotte

Eine beliebige runde Platte mit Tortenpapier belegen und den Ring einer 20 bis 22 cm großen Springform daraufsetzen. 185 g Löffelbiskuits halbieren (je nach Größe), kurz in Rum tauchen, mit den runden Enden nach oben im Inneren der Form rings um die Ringwand stellen, mit den restlichen zerbröckelten Biskuits den Boden bedecken und diesen auch mit Rum tränken. Dann eine Vanillecreme bereiten: $\frac{1}{4}$ Liter Sahne mit einer aufgeschlitzten Stange Vanille aufkochen und zugedeckt erkalten lassen. Sechs Eidotter mit 150 g Zucker schaumig rühren, die erkaltete Vanillesahne nach und nach dazugeben und unter Rühren bei geringer Wärmezufuhr zu einer dicken Creme kochen. Sechs Blatt Gelatine quellen lassen, ausdrücken, in die heiße Crememasse einrühren, so daß sie sich gut auflöst, hierauf die Creme in eine Porzellanschüssel umfüllen, noch einige Male umrühren, bis sie erkaltet ist, dann $\frac{5}{8}$ Liter steifgeschlagene Sahne ($\frac{1}{8}$ Liter zur Garnierung zurücklassen)

leicht unterziehen. – Eine Dose Fruchtcocktail auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Wenn die Creme zu stocken beginnt, vorsichtig die Hälfte des Fruchtcocktails unterziehen, in den mit Biskuits ausgelegten Tortenring füllen und kalt stellen. Sobald die Speise erstarrt ist, den Ring vorsichtig lösen und die Sahne-Charlotte mit der restlichen steifgeschlagenen Sahne, dem Fruchtcocktail und eventuell mit gewiegten Pistazien garnieren.

Überbackene Käsebrötchen

Weißbrotscheiben (Kastenweißbrot) zart rösten, dick mit Butter bestreichen und wie folgt belegen:

⑤ a. eine Scheibe Tilsiter Käse, Deutschen Gouda, Deutschen Edamer oder Allgäuer Emmentaler den Brotscheiben entsprechend schneiden, darauflegen und goldgelb überbacken. Eventuell ein Spiegelei daraufsetzen und mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

⑥ b. Zwiebelringe in Butter hell rösten, mit reichlich Paprika abschmecken, auf die vorbereiteten Toastbrote gleichmäßig verteilen, mit einer Scheibe Tilsiter Käse, Deutschem Gouda, Deutschem Edamer oder Allgäuer Emmentaler belegen und goldgelb überbacken.

⑦ c. je eine Scheibe mageren gekochten Schinken darauflegen, dünn mit Senf bestreichen, als Abschluß eine Scheibe Tilsiter Käse, Deutschen Gouda, Deutschen Edamer oder Allgäuer Emmentaler und goldgelb überbacken.

⑧ d. mit einer Scheibe magerem gekochtem Schinken belegen, diese leicht mit Senf bestreichen, eine halbe gekochte, gut abgetropfte Birne daraufsetzen und zuletzt mit einer Scheibe Tilsiter Käse, Deutschem Gouda, Deutschem Edamer oder Allgäuer Emmentaler bedecken und goldgelb überbacken.

⑨ e. **Welsh Rarebits:** 200 g geriebenen Allgäuer Emmentaler mit vier Eidottern und zwei bis drei Eßlöffeln saurer Sahne und Paprika nach Geschmack zu einer dicken Creme verrühren. Ein nicht zu frisches Weißbrot (Kasten- oder französisches Brot) in fingerdicke Scheiben schneiden (evtl. noch goldgelb rösten), mit Butter bestreichen, mit einer dicken Lage der Käsecreme bedecken und eventuell halbieren. Die Brotschnittchen auf

ein Backblech setzen, goldgelb überbacken und recht heiß anrichten.

⑩ f. **Gefüllte Wurstbrötchen:** Längliche Brötchen oben in der Mitte einschneiden, auseinanderdrücken, mit Butter bestreichen. – Würstchen in der Mitte einschneiden, innen auf beiden Seiten mit Senf bestreichen, mit dünnen Scheiben Schinkenspeck umwickeln, in die Brötchen legen und mit einer Scheibe Tilsiter Käse, Deutschem Gouda, Deutschem Edamer oder Allgäuer Emmentaler bedecken. Im Backofen goldgelb überbacken.

MILCH-MIXGETRÄNKE

⑪ Orangen-Milch

Vier Tassen gut gekühlte Milch, zwei Tassen Orangensaft und den Saft einer Zitrone mit dem Schneebesen gut schlagen und mit Zucker abschmecken. Mit einer Orangenscheibe am Glasrand anrichten.

⑫ Tomaten-Milch

Zwei Tassen gut gekühlte Milch, eine Tasse frisch ausgepressten Tomatensaft und den Saft einer Zitrone gut mischen, mit Paprika, einer Prise Salz und Zucker abschmecken. Mit einer Haube Schlag- sahn garnieren und eventuell feingewiegte Kräuter darüberstreuen.

⑬ Brombeer-Milch

250 g Brombeeren mit einem geschälten, vom Kernhaus befreiten Apfel pürieren, mit zwei Tassen Milch und zwei Tassen süßer Sahne vermischen, mit dem Saft einer Zitrone und Zucker abschmecken. Durch ein Sieb gießen und in Gläsern mit Eiswürfeln anrichten.

⑭ Für Kinder

Zwei Tassen gut gekühlte Milch mit einer Tasse frisch ausgepresstem Karottensaft mischen und mit Honig süßen.

⑮ „Vatis Spezialtrunk“

Eine Tasse gut gekühlte Milch, ein verquirltes Eidotter, ein Gläschen Weinbrand und zwei Teelöffel Pulverkaffee gut zusammen vermischen, mit Zucker abschmecken und mit Eiswürfeln anrichten.

⑯ Heißes Milch-Mischgetränk

1/4 Liter heiße Milch, zwei Eßlöffel Honig und zwei Gläschen Rum gut verquirlen, mit einer Haube Schlagsahne anrichten.

Rezeptdienst 9/65. Herausgeber: Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e. V., Frankfurt am Main, Oederweg 16/18. — Verlangen Sie bei Ihrem Milchhändler die regelmäßig erscheinenden Rezeptblätter.



53 675 98v



REZEPTDIENST

Nr. 28

Wochenspeisezettel der Hauswirtschaftlichen Beratung Lehr- und Versuchsküche

16. Mai bis 22. Mai 1954

(Die Rezepte sind für 4 Personen berechnet)

- Sonntag** : Curry-Kalbfleisch • Porreesalat • Reisrand • Schichtpudding
- Montag** : Spinat mit Rührei • Kartoffelbrei • Buttermilch, roh
- Dienstag** : Gebundene Gemüsesuppe • Kartoffel-Quarkauflauf
- Mittwoch** : Wirsingkohl mit Hammelfleisch • Salzkartoffeln • Rhabarbergrütze mit Milch
- Donnerstag** : GEG-Blutwurst in Aspick • Bratkartoffeln • Joghurtsalat
- Freitag** : Gebackene Schollen • Kartoffelsalat • Rhabarberkompott
- Sonnabend** : Obst mit GEG-Makkaroni

Curry-Kalbfleisch

ZUTATEN:

1000 g Kalbsbrust
2 Teelöffel Curry
60 g Margarine
 $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser
1 große Zwiebel
1 großer saurer Apfel
Salz
feingehackte Zitronenschale von einer halben Zitrone
1 Teelöffel GEG-Närina

ZUBEREITUNG:

Fleisch in Portionsstücke schneiden, mit Curry einreiben und in heißem Fett hellbraun anbraten; mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auffüllen. Die vorbereiteten Zwiebeln und Äpfel in kleine Stücke schneiden und zu dem Fleisch hinzugeben. Mit der angerührten Speisestärke Närina und mit den Gewürzen abschmecken.

Porreesalat

ZUTATEN:

10—12 mittelgroße
Stangen Porree
Salzwasser zum Kochen
Marinade:
4—5 Eßlöffel Salzwasser
2 Eßlöffel Öl
3 Eßlöffel Essig
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Porree putzen, gründlich waschen, in Salzwasser weichkochen und abtropfen lassen. Die Stangen auf einer Platte anrichten. Eine Marinade herstellen und den Porree damit übergießen. Lange durchziehen lassen.

Schichtpudding

ZUTATEN:

$\frac{1}{2}$ Päckchen
GEG-Puddingpulver
Schokoladengeschm.
3 Eßlöffel Milch
30 g Zucker
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch
 $\frac{1}{2}$ Päckchen
GEG-Puddingpulver
Vanillegeschmack
3 Eßlöffel Milch
20 g Zucker
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch
 $\frac{1}{2}$ Päckchen
GEG-Puddingpulver
Sahnegeschmack
3 Eßlöffel Milch
20 g Zucker
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch
65 g Schlagsahne
20 g Mandeln

ZUBEREITUNG:

Nach Gebrauchsanweisung die 3 Puddinge herstellen und in eine ausgespülte Porzellanschüssel schichten. Den Schokoladenpudding als unterste Schicht in die Schüssel geben. Nach dem Erkalten auf eine Platte stürzen und mit abgezogenen, halbierten Mandeln und Sahnetupfen servieren.

Rhabarbergrütze

ZUTATEN:

1 Liter Rhabarbersaft
100 g GEG-Närina
1 Zitrone
Zucker nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

Den Saft zum Kochen bringen, mit Zucker abschmecken und mit dem angerührten GEG-Närina binden. Den Saft einer Zitrone hinzugeben und abschmecken. Die Grütze in eine mit Wasser ausgespülte Sturzform geben, erkalten lassen und stürzen.

Obst mit GEG-Makkaroni

ZUTATEN:

375 g GEG-Makkaroni
1— $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser
 $\frac{1}{2}$ Dose GEG-Sauerkirschen, ohne Stein
 $\frac{1}{2}$ Dose GEG-Apfelmus
4 Eßlöffel Semmelbrösel
40 g Fett

ZUBEREITUNG:

GEG-Makkaroni in Salzwasser garen, auf einen Durchschlag geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Semmelbrösel in Fett bräunen und über die GEG-Makkaroni geben. Auf einer Platte mit GEG-Sauerkirschen und GEG-Apfelmus anrichten.

23. Mai bis 29. Mai 1954

- Sonntag** : Spargel in Eierkuchenteig · Blattsalat ·
Salzkartoffeln · Stachelbeerschaumspeise ·
Torte in der Pfanne mit Zitronenbutterkrem
- Montag** : Labskaus · Aprikosensuppe
- Dienstag** : Kräutersuppe · Gekochte Kartoffelknödel mit
Tomatentunke
- Mittwoch** : Wirsingpudding mit Holländischer Soße ·
Salzkartoffeln · GEG-Götterspeise, Waldmeister-
geschmack · Tunke aus GEG-Soßenpulver,
Vanillegeschmack
- Donnerstag**: Spargel und roher Schinken · Junge Kartoffeln ·
Chr. Himmelfahrt Rotwein-Kaltschale
- Freitag** : Pellkartoffeln und Matjesfilet mit ausgelassenem
Speck · Grießbrei mit GEG-Fruchtsirup
- Sonnabend** : Gemüsesuppe · Ofenschlupfer mit Rhabarberkompott

Stachelbeerschaumspeise

ZUTATEN:

250 g Stachelbeeren
100—150 g Zucker
2 Eiweiß

ZUBEREITUNG:

Die gewaschenen, geputzten Früchte in wenig
Zuckerwasser garen. Alles durch ein Sieb strei-
chen. Die durchgestrichene Flüssigkeit mit dem
Zucker und dem steifgeschlagenen Eiweiß zu
einer schaumigen Masse schlagen. In einer Glas-
schüssel die Speise zu Tisch bringen.

Holländische Tunke

ZUTATEN:

40 g Fett
40 g GEG-Weizenmehl
 $\frac{3}{8}$ Liter Brühe
oder Wasser
Prise Salz
Zucker
Zitronensaft
1 Eigelb zum Legieren

ZUBEREITUNG:

Aus Fett, Mehl und der angegebenen Flüssigkeit
eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit Salz,
Zucker und Zitronensaft die Tunke abschmecken
und mit Eigelb legieren.

Wirsingpudding

ZUTATEN:

1000 g Wirsingkohl
40 g Fett
1 Eßlöffel Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Petersilie
4 alte Brötchen
2—4 Eier
Salz
Wasser zum Einweichen
Semmelmehl
nach Bedarf
Fett zum Ausfetten
der Form

ZUBEREITUNG:

Den Wirsingkohl gut waschen, schneiden, abwel-
len und gut abtropfen lassen. Sehr gut ausdrük-
ken und durch die Maschine geben. Die einge-
weichten Brötchen sehr gut ausdrücken. In hei-
ßem Fett, Zwiebel und Petersilie andünsten und
die Brötchen zugeben. Alles so lange abbacken,
bis sich die Masse vom Topf löst. Dann von der
Kochstelle nehmen, den Wirsing zugeben, Eigelb
unterrühren, abschmecken und nach Bedarf
Semmelmehl zugeben. Eischnee unterziehen, in
gefetteter und gebröselter Form 1 Stunde im
Wasserbad kochen. Mit Holländischer Tunke zu
Tisch geben.

Torte in der Pfanne

ZUTATEN:

300 g GEG-Weizenmehl
2 Eier
65 g Fett
65 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen
GEG-Vanillinzucker
Bratfett
1 Glas GEG-Konfitüre

ZUTATEN ZUR ZITRONEN- BUTTERKREM

knapp $\frac{3}{4}$ Liter Wasser
2 Päckchen
GEG-Nachspeise
Zitronengeschmack
125 g Zucker
1 Päckchen
GEG-Vanillinzucker
250 g Margarine

ZUBEREITUNG:

Einen Knetteig herstellen, ausrollen, 3 runde Platten ausstechen und bei schwacher Hitze in der Pfanne backen. Erste Platte mit Zitronen-Butterkrem und die zweite Platte mit GEG-Konfitüre bestreichen. Die Platten aufeinandersetzen und die Torte mit Guß überziehen.

ZUBEREITUNG:

GEG-Nachspeise Zitronengeschmack mit 10 Eßlöffel Wasser verrühren. Den Rest Wasser mit Zucker und GEG-Vanillinzucker zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die angerührte GEG-Nachspeise Zitronengeschmack unter Rühren hineingeben und noch einmal aufkochen lassen. Nach dem Erkalten die Speise nach und nach zu der sahnig gerührten Margarine geben.

Spargel in Eierkuchenteig

ZUTATEN:

200—250 g
GEG-Weizenmehl
2—3 Eier
Salz
knapp $\frac{1}{4}$ Liter Wasser
und $\frac{1}{4}$ Liter Milch
80 g Fett zum Braten
Füllung:
375 g Spargel
knapp $\frac{1}{2}$ Liter
Salzwasser

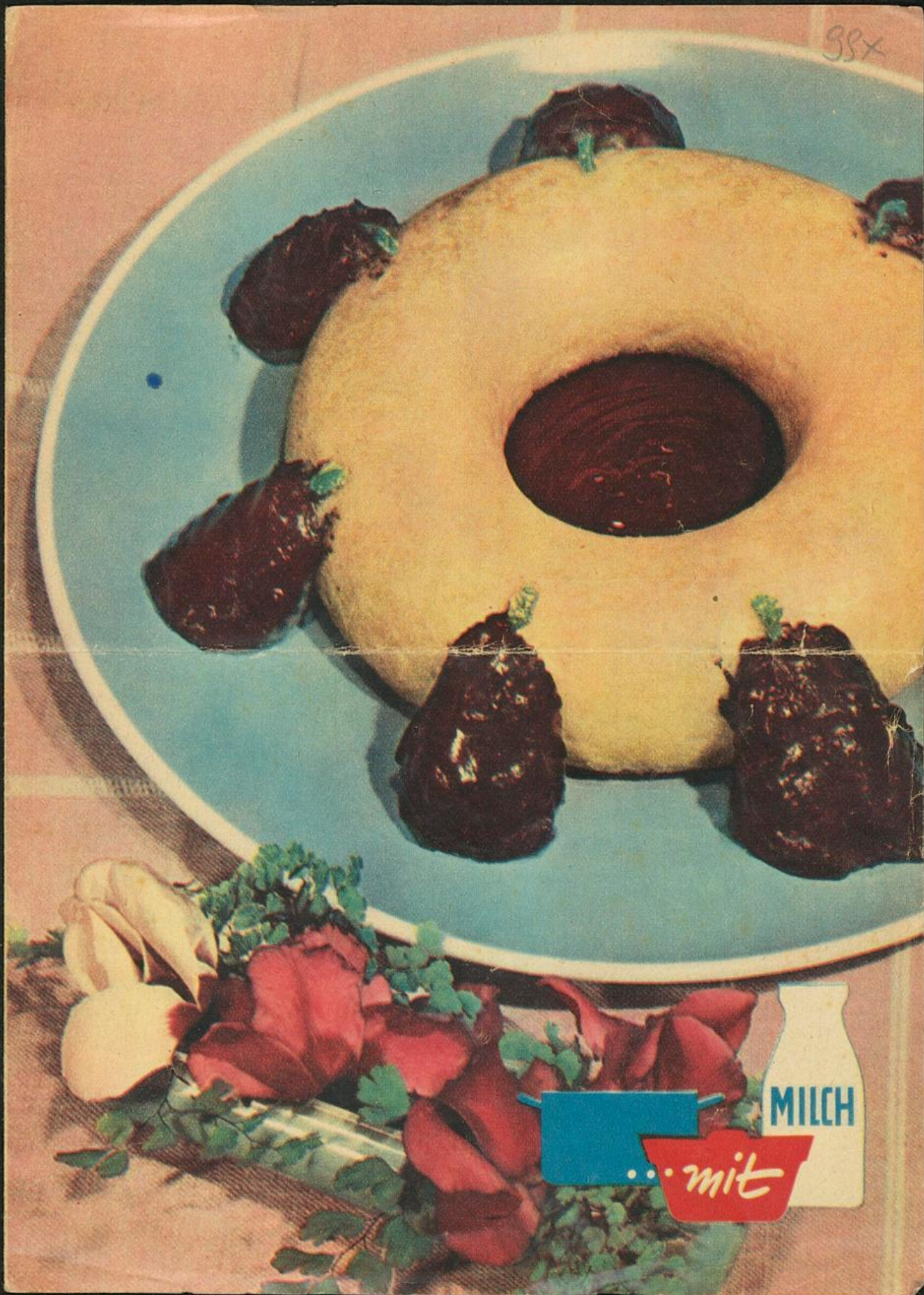
ZUBEREITUNG:

Aus Mehl, Eiern, Salz und der Flüssigkeit einen Pfannkuchenteig herstellen. Den geschälten Spargel im Salzwasser garen. Das Fett in einer Pfanne zerlassen. Eierkuchenteig in die Pfanne geben und den Spargel hineindrücken. Den Eierkuchen von beiden Seiten garen.



**Jawohl, der Kauf im KONSUM lohnt,
auch wenn man ganz woanders wohnt**

38x





1. Quarkauflauf mit Reis



2. Chicorée mit Schinken

3. Bücklingskartoffeln



Für die vitaminarme Zeit

Milch, Obst und Gemüse, die wertvollsten Vitaminträger unserer Nahrung, geben auch sehr wohlschmeckende Mischungen für den täglichen Tisch:

Spinatmilch

250 g frische Spinatblätter sehr gut waschen, durch die Fleischhackmaschine treiben und durch ein sauberes Tuch pressen. Den so gewonnenen Saft mit 1 Eßlöffel Honig, dem Saft einer halben Zitrone und $\frac{1}{4}$ Liter Milch gut verquirlen und sofort reichen.

Vitamine: A, B, C

Kalorien: ca. 325

Rote-Beete-Milch

$\frac{1}{2}$ Pfund Rote Beete putzen, durch die Fleischhackmaschine treiben und durch ein sauberes Tuch pressen. Diesen Saft mit 1 knappen Teelöffel Honig und Zitronensaft nach Geschmack vermengen und mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch gut verquirlen. Sofort anrichten.

Vitamine: A, B, C

Kalorien: ca. 290

Karottenmilch

250 g Karotten putzen, fein reiben und durch ein sauberes Tuch pressen. Diesen Saft mit 1 Eßlöffel Honig und $\frac{1}{4}$ Liter Milch gut verquirlen und sofort reichen.

Vitamine: A, B, C

Kalorien: ca. 365

Für eine Aufbaudiät bei Schwäche und Rekonvaleszenz usw. kann an Stelle von Honig Traubenzucker und an Stelle von Milch Rahm verwendet werden.

Erfrischende Blitzgerichte aus Joghurt

Apfel-, Orangen-Joghurt

1 Apfel und 1 Apfelsine in dünne Scheibchen schneiden, einzuckern, den Inhalt von einem Glas Joghurt mit etwas abgeriebener Zitronenschale und Zucker kurz aufschlagen und darüberfüllen, mit abgeriebener Orangenschale anrichten.

Bananen-Schokolade-Joghurt

Bananen in dünne Scheibchen schneiden, mit geraspelter Schokolade vermengen, den Inhalt von einem Glas Joghurt mit etwas Zucker aufschlagen, darüberfüllen und die Speise mit Bananenscheiben und geraspelter Schokolade verzieren.

Beeren-Nuß-Joghurt

Beeren nach Geschmack, z. B. Johannisbeeren, auch Konserven, einzuckern und mit gemahlenen oder gehackten Nußkernen vermengen, mit Zucker geschlagene Joghurt darüberfüllen und mit Nußkernen verziert anrichten.

Darüber freuen sich die Kinder

Gefüllter Nudelpudding

200 g Fadennudeln in $\frac{3}{4}$ Liter Milch mit einer Prise Salz gar kochen, gut abtropfen lassen, 80 g Butter mit drei Eidottern



4. Heringskartoffeln: Die vorgerichteten Heringe werden in Streifen geschnitten

schaumig rühren, 100 g Zucker dazugeben, die Masse unter die abgetropften Nudeln mengen, in eine gefettete, 22 cm große Ringform füllen und zu goldgelber Farbe backen. Aus der Form stürzen, einen Deckel abschneiden, das Innere des Nudelkuchens aushöhlen, ein beliebiges Obstkompott (Steinobst entkernen) dick einkochen, in die Höhlung füllen, den Deckel darüberlegen. Den Pudding mit eingemachten, halbierten Birnen umlegen, diese mit im Wasserbad aufgelöster Schokolade überpinseln und die restliche Schokolade in die Mitte des Puddings füllen.

Titelseite: Gefüllter Nudelpudding

Quarkauflauf mit Reis

250 g Reis klar waschen, 1 Liter Milch zum Kochen bringen, 50 g Zucker, 1 Stückchen Zitronenschale und 1 Prise Salz dazugeben, den gewaschenen Reis einlegen und im Wasserbad gar quellen lassen. Nach dem Erkalten 250 g durch ein Sieb gestrichenen Quark, 2 Eigelb, 50 g Sultaninen mit einer Gabel untermischen, die zwei Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, 50 g Zucker vorsichtig unter den Schnee schlagen, diese Eiweißmasse mit 2 Gabeln unter die Auflaufmasse verteilen und die so hergestellte Mischung in eine gefettete Auflaufform füllen. Etwa 40 Minuten bei guter Mittelhitzte backen und heiß mit einem Fruchtsaft anrichten.



5. und lagenweise werden Kartoffeln, Heringsstreifen und Soße in die feuerfeste Form gefüllt

Beliebte Speisen für die Herren

Büclingskartoffeln

1 kg Kartoffeln in der Schale in Dampf garen, abziehen und in Scheiben schneiden. 500 g Büclinge enthäuten, entgräten und in Stücke zerteilen. In eine gefettete, feuerfeste Form ein Drittel der Kartoffelscheiben füllen, darauf die Hälfte der Büclingsstückchen, das zweite Drittel der Kartoffelscheiben, die andere Hälfte der Büclingsstückchen, zuletzt die restlichen Kartoffelscheiben. Das Ganze mit einer dicklichen Soße, die man wie folgt herstellt, übergießen:

60 g Butter erhitzen, 40 g Mehl darin anschwitzen, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch hinzufügen, bis die Soße nach kurzem Aufkochen

99y

schön sämig ist, mit Salz und Petersilie abschmecken.

Die Speise mit Semmelbröseln bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und im Backofen etwa $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

Chicorée mit Schinken

Gleichmäßige Chicoréestauden von eventuellen welken Stellen befreien, den Boden jeder Staude mit einem spitzen Messer ausbohren, die Stauden mit einem gehäuften Eßlöffel Butter ungefähr eine halbe Stunde dämpfen lassen, bis sie sich weich anfühlen. Hierauf jede gut abgetropfte Staude in eine Scheibe zarten, gekochten Schinken wickeln, dicht nebeneinander auf eine feuerfeste Platte legen, mit reichlich geriebenem Schweizer Käse bestreuen, dem vom Dämpfen der Chicoréestauden verbliebenen Satz mit einem Eßlöffel Mehl und Milch zu einer gebundenen Soße aufkochen, über die Speise füllen und $\frac{1}{4}$ Stunde im Backofen überbacken.

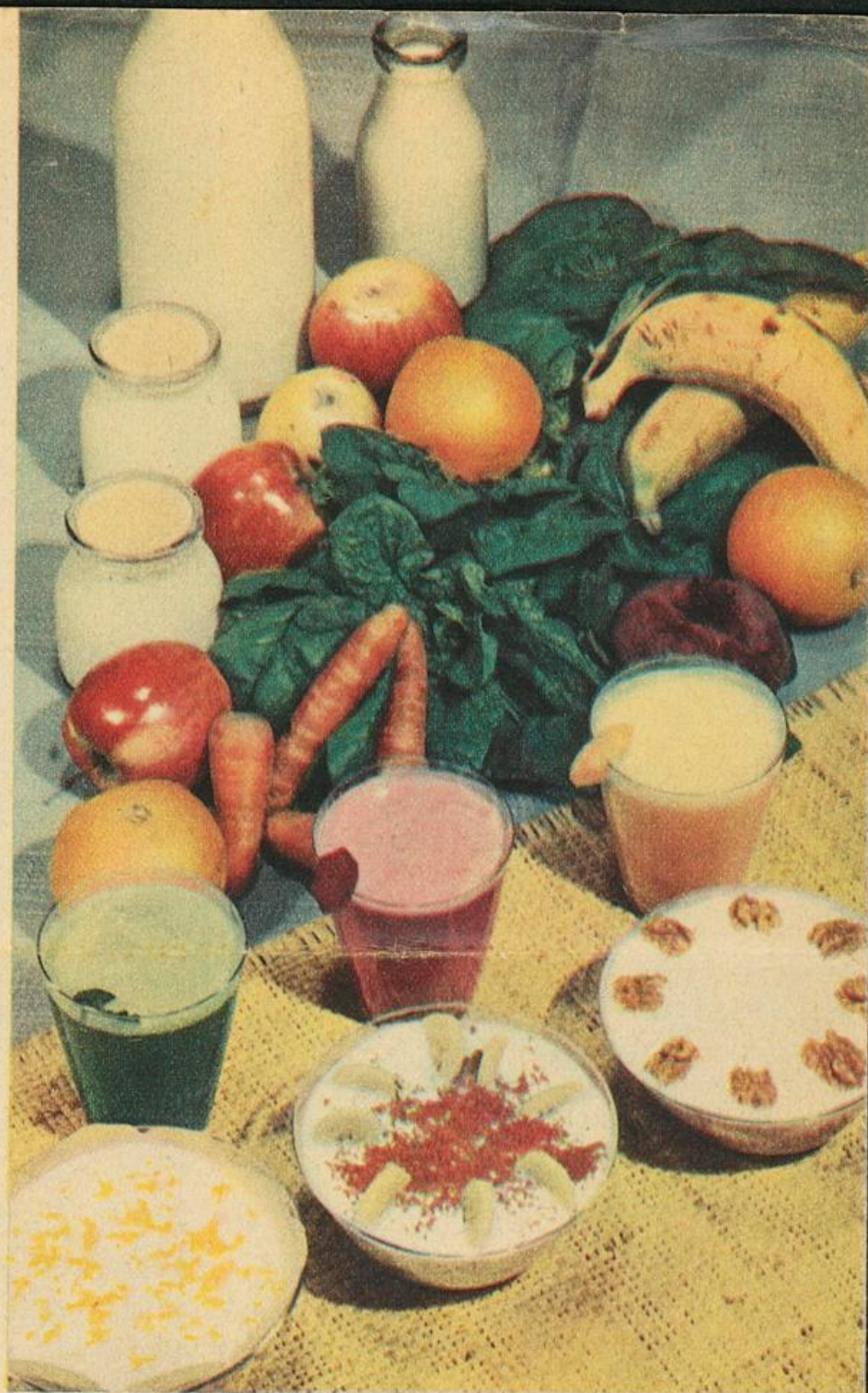
Getränke für die vitaminarme Zeit ►

Heringskartoffeln

3 Salzheringe säubern, wässern, in feine Streifen schneiden. Aus 1 Eßlöffel Fett und 2 Eßlöffeln Mehl eine Mehlschwitze bereiten, zu einer nicht zu dicken Soße mit Milch auffüllen, gut würzen. Die feingeschnittenen Heringe und $1\frac{1}{2}$ kg in Dampf gekochte, geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln lagenweise in eine gefettete Form schichten, die Soße darüberfüllen, mit Semmelbröseln bestreuen, im Backofen hellbraun überbacken.

Rezeptdienst 3/53. Herausgegeben vom Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e. V., Frankfurt a. M., Untermainkai 27/28.

Verlangen Sie bei Ihrem Milchhändler laufend die weiter erscheinenden Rezept-Blätter!



Überreicht durch:



Vorschläge für die Weihnachtsbäckerei.

982

Braune Kuchen.

Zutaten:

1 kg Mehl, 250 g Sirup (Kuchensirup), 60 g Fett, 100 g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 gehäuften Teel. Zimt (Ersatz), 1 geh. Teel. Nelken(Ersatz), 1 Teel. Cardamom (Ersatz), 1 Teel. Anis (gemahlen), 10 g Pottasche.

Zubereitung:

Fett, Sirup und Zucker werden erwärmt. Dann gibt man das gesiebte Mehl, die Gewürze und die in wenig Wasser aufgelöste Pottasche zu und mischt alles zu einem glatten Teig, den man dünn ausrollt, Formen aussticht und bei Mittelhitze bäckt.

Falls Nüsse, Mandeln oder Zitronat und Orangenschale vorhanden sind, so tragen sie gerieben oder kleingeschnitten zur Verfeinerung der Kuchen bei.

Weisse Kuchen.

Zutaten:

1/2 kg Mehl, 250 g Zucker, 2 Eier oder 1 Ei und 1 Teel. Eiaustauschmittel, 60 g Fett(oder wenn vorhanden 40 g Butterschmalz), 1 Teel. Kuchengewürz, evtl. einige geriebene Nüsse, Zitronenschale, 1/2 Päckchen Backpulver.

Zubereitung:

Fett, Zucker und das ganze Ei werden schaumig gerührt, evtl. Eiaustauschmittel zugegeben, das in Wasser verrührt wird, ebenfalls das Gewürz und die gehackte Zitronenschale. Das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt und gesiebt und alles zu einem glatten Teig verarbeitet, den man ausrollt, ausdert oder Formen aussticht. Die Kuchen bestreicht man mit Milch und bäckt sie bei Mittelhitze.

Honigkuchen in der Kastenform.

Zutaten:

250 g Kunsthonig oder Sirup, 250 g Zucker, 1 Esl. Fett, 1 Teel. Kuchengewürz, evtl. 60 g geriebene Mandeln oder Nüsse, evtl. 75 g geschnittene Sukkade, 1/8 l Milch, 2 Eier, 650 g Mehl, oder halb Weizen- und halb Roggenmehl, 1 Prise Salz, 2 Päckchen Backpulver..

Zubereitung:

Das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt und gesiebt. Der Honig wird mit dem Zucker und dem Fett erwärmt, dann läßt man ihn etwas abkühlen und verarbeitet alle Zutaten zu einem glatten Teig. Eine Kastenform legt man mit gefettetem Pergamentpapier aus, gibt den Teig hinein und bäckt bei guter Mittelhitze 1 - 1 1/2 Stunden.

Pflastersteine.

Zutaten:

125 g Kunsthonig, 10 g Fett, 60 g Zucker, 10 g Orangenschale, 20 g Mandeln, 1 Teel. Kuchengewürz, 1 Ei, 250 g Mehl, 3 g Pottasche, 2 g Hirschhornsalz.

Zubereitung:

Das Mehl mit den Triebmitteln mischen und sieben, Honig, Zucker und Fett erwärmen, abkühlen lassen und mit allen Zutaten vermischen. Aus diesem Teig werden lange Rollen geformt, davon kleine Kügelchen gedreht, die man in eine doppelte Pergamentbinde setzt. Die Pflastersteine werden bei guter Mittelhitze durchgebacken und nachher mit weißem Guß bestrichen.

Honigkuchen auf der Platte.

Zutaten:

250 g Kunsthonig, 100 g Zucker, 1 Teel. Honigkuchengewürz, 1 Päckchen Backpulver, 1 Ei, 1 kg Mehl.

Zubereitung:

Das gesiebte Mehl mit den Gewürzen und dem Backpulver vermischen, Honig und Zucker gut erwärmen. Wenn abgekühlt, alle Zutaten gut durchrühren und den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, in Rechtecke aufteilen, bei Mittelhitze backen, mit Zuckerguß bestreichen und noch warm in Stücke schneiden.

Hefekuchen einmal auf kaltem Wege.

Zutaten: 1/2 kg Mehl, 40 g Hefe, Salz, 80 g Zucker, 40 g Fett, evtl. einige Rosinen oder getrocknete, kleingeschnittene Pflaumen, abgeriebene Zitronenschale oder etwas Zitronenessenz, evtl. einige geriebene Nüsse, 1/4 l Milch

Zubereitung:

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und mit der Hefe, die zerbröckelt mit Zucker und Milch verrührt wird, gemischt. Das Fett wird zerlassen und mit Milch darunter gerührt. Der Teig muß recht elastisch sein. Er wird in eine gebrühte und mit Mehl ausgestreute Serviette gebunden und in eine große Schüssel oder Eimer mit kaltem Wasser gelegt. Nach etwa 30 Minuten schwimmt der Kloß auf dem Wasser, man nimmt ihn dann heraus. Nun wird der Teig mit Zucker und evtl. Rosinen oder getrockneten, kleingeschnittenen Pflaumen durchgeknetet und legt ihn in eine gefettete Kastenform. Bei erst schwacher Hitze, später stärkerer, wird der Kucheln 55 - 60 Minuten gebacken.

Saftiger Gewürzkuchen.

Zutaten:

1/2 kg Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 20 g Fett, 250 g Zucker, wenn vorhanden 50 g Kakaomischpulver, 200 g geriebene, rohe Mohrrüben, 1/8 l Milch, feingeschnittene Zitronenschale, nach Geschmack etwas Pfefferkuchengewürz.

Zubereitung:

Fett, Zucker und Gewürz werden gut miteinander verrührt, dann gibt man die Mohrrüben hinzu und danach das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Flüssigkeit. Die kleingeschnittene Zitronenschale wird zuletzt in den Teig gerührt. Er wird in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kastenform gefüllt. Backzeit 60 - 70 Minuten bei schwacher Hitze.

Plätzchen mit Hefe.

Es können auch Plätzchen mit Hefe gebacken werden, Im frischen Zustand sind sie allerdings etwas hart, sie werden jedoch mürbe, wenn man sie einige Tage in einem Porzellangefäß aufbewahrt.

Mürbeteigplätzchen (Essigplätzchen)

Zutaten:

250 g Mehl, 100 g Zucker, 30-40 g Fett, 20 g Hefe, 2 Eßl. Essig, 2-3 Eßl. Wasser.

Zubereitung: Das Mehl wird auf ein Brett gesiebt und in der Mitte eine Vertiefung gemacht. In diese gibt man Zucker, die zerbröckelte Hefe, Essig und Wasser und verarbeitet alles zu einem geschmeidigen Teig, der ausgerollt wird. Der Teig braucht nicht zu gehen. Man sticht Formen aus, setzt sie auf ein gefettetes Blech und bäckt sie bei Mittelhitze.

Roggenmehlplätzchen.

Zutaten:

150 g Roggenmehl
50 g Weizenmehl
80 g Zucker
1 Ei

30 g Fett
15 g Hefe

Pfefferkuchengewürz
etwa 3 Eßl. Milch.

Zubereitung:

Roggen- und Weizenmehl werden miteinander vermischt und auf ein Brett gesiebt, In eine Vertiefung gibt man die übrigen Zutaten (die Hefe wird zerbröckelt) verknetet alles zu einem glatten Teig und rollt ihn aus. Der Teig braucht nicht zu gehen. Dann rädert man Formen aus, die auf ein gefettetes Blech gesetzt und bei Mittelhitze gebacken werden.

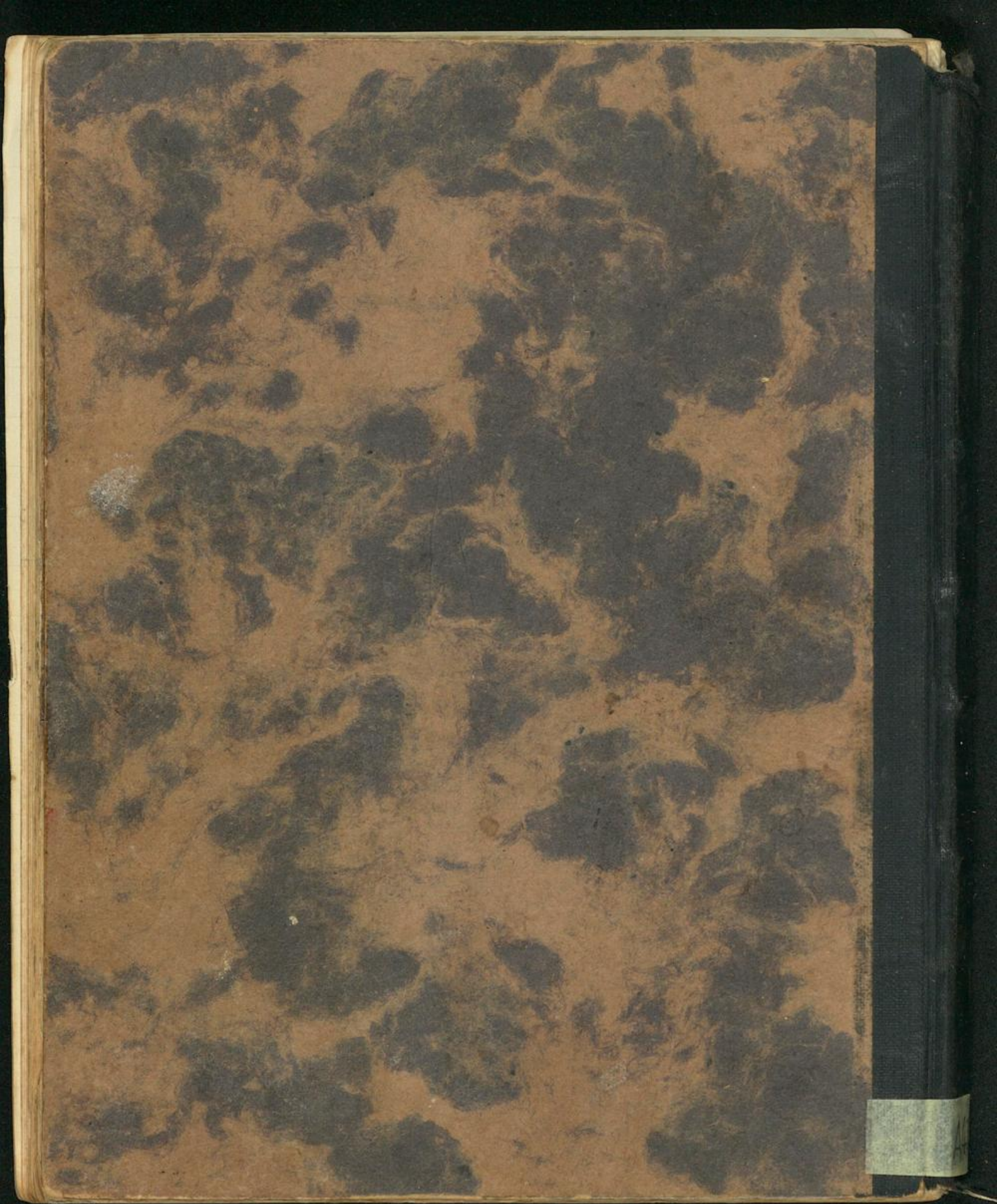
Plätzchen ohne Fett.

Zutaten: 250 g Mehl, 20 g Hefe, 125 g Zucker, Vanillezucker oder Zitronen, 1 Ei, 1 Eßl. Eiaustauschmittel, 2 Eßl. Wasser oder Milch.

Zubereitung:

Das Mehl wird auf ein Brett gesiebt und in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in die man Zucker, Ei, Flüssigkeit, Gewürze und die zerbröckelte Hefe gibt. Man verarbeitet alles zu einem geschmeidigen Teig. Dieser braucht nicht zu gehen. Man rollt ihn aus, sticht Formen aus, die auf ein gefettetes Blech gesetzt werden und bei Mittelhitze gebacken werden. Die Plätzchen müssen unbedingt einige Tage liegen, sind auch dann noch etwas hart, aber im Geschmack sehr gut.

Schloß für Rinknerstall N 251



Kochbuch
für
M. M. M.
M. M. M.
M. M. M.

