

Gesammelte Rezepte

[Lorenz Lang](#)

Stand: 13. Januar 2001



Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
1 Vorspeisen	5
1.1 Bayerisches Blini	5
1.2 Chicorée Salat	6
1.3 Maissalat	7
2 Hauptgerichte	8
2.1 Blaue Zipfel	8
2.2 Champignon Pfanne	9
2.3 Dampfnudeln	10
2.4 Ufos (Pizza)	11
2.5 Paprikasch	12
2.6 Reisfleisch	13
2.7 Eier in Remouladensoße	14
2.8 Schlesisches Himmelreich	15
2.9 Süße Curry-Pfanne	16
3 Beilagen	17
3.1 Brot im Blumentopf	17
3.2 Kartoffelknödel	18
3.3 Nockerln	19
3.4 Tomatensoße	20
4 Süßes	21
4.1 Birne Helene	21
4.2 Bratäpfel	22
4.3 Eierlikör	23
4.4 Glühpunsch	24
4.5 Kakao	25
4.6 Pfirsich-Creme	26
4.7 Pfirsich Marmelade	27
4.8 Rote Grütze	28
4.9 US-Pancake	29
5 Kuchen u.ä.	30
5.1 Amerikaner	30
5.2 DDR-Kuchen	31
5.3 Eierlikörkuchen	32
5.4 Kirschkuchen	33
5.5 Lichterkuchen	34
5.6 Marmorkuchen	35

6	Plätzchen	36
6.1	Elisenlebkuchen	36
6.2	Heidesand	37
6.3	Kokosmakronen	38
6.4	Lebkuchen	39
6.5	Mandelplätzchen	40
6.6	Nußplätzchen	41
6.7	Schneeflöckchen	42
6.8	Schokoladenmakronen	43
A	Danksagungen	44
B	Stichworte	44
Index		45

Vorwort

Dieses Kochbuch ist an sich kein „richtiges“ Kochbuch. Eher ein Koch-, Kuchen-, Plätzchen- und Desertbuch.

Die Rezepte sind von vielen Personen aus meinem Bekanntenkreis mit gebastelt worden, oder aber irgendein Fernsehkoch hat mal wieder etwas verbrochen, das dann von mir abgewandelt und weiterverbraten wurde.

Wer besondere Rezepte hat, oder aber Tipppföhler in meinen Rezepten findet, kann mir an die Adresse, die unter diesem Text vermerkt ist, eine E-Mail schreiben.

Ansonsten werden alle PDF-Dokumente auf dieser Seite regelmäßig erneuert und gepflegt. Sie sehen momentan die Version vom **13. Januar 2001**; ca. einen Monat nach diesem Datum dürfte es eine neue Version meiner gesammelten Rezepte geben.

In diesem Sinne: LUSTIGES WEITERVERBRATEN!

Passau, im Januar 2001

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

compiled with **LATEX 2\epsilon**
and the package **cooking**

1 Vorspeisen

1.1 Bayerisches Blini

Bayerisches Blini (ca. 8 Stück)

200g Mehl

3 Eigelbe

*200g gequetschte
Kartoffeln* **1**

1 Tasse lauwarme Milch

1 TL Zucker und

40g Hefe in eine Schüssel geben und zu einem sehr weichen Teig vermengen. 15 min. gehen lassen. Währenddessen

200g Leberkäse (oder beliebige andere, fleischerne Dinge) durch den Wolf geben.

3 Eiweiße mit

einer Prise Salz steif schlagen. Nach Ablauf der Geh-Zeit den

Leberkäse und das

Eiweiß vorsichtig unterheben und glattrühren. Eine Pfanne mit

Öl ca. $1 \frac{1}{2}$ cm hoch befüllen; sehr heiß werden lassen. Mit einer Schöpfkelle Teigbatzen abnehmen, in die Pfanne legen und ausbacken lassen. Nicht zu früh wenden. Danach mit Küchenkrepp abtupfen und heiß servieren.

Kochzeit 45 min.

Beilage Kürbiskompott

Pro Portion ca. ???kJ

¹*gequetschte Kartoffeln*: Kartoffeln schälen, ca. 20 min. kochen, durch ein Sieb streichen.

1.2 Chicorée Salat

Chicorée Salat²

- 3 Eier* hartkochen und in kleine Stückchen schneiden.
Zu den Eiern
- 2 – 3 EL Joghurt*
- 2 – 3 TL süßen*
Hausmacher Senf
- süßes Paprikapulver* nach Belieben,
etwas Zimt
- 1 TL Zucker* sowie
- 1 Prise Salz* geben. Alles zu einer Soße vermischen
- 2 – 3 Chicorée Salate* putzen und in dünne Ringe schneiden, die Soße dazugeben, einige Stunden ziehen lassen.
- Kochzeit* 10 Minuten
- Pro Portion ca. ???kJ

²Vielen Dank an Ramona Schneider für das Rezept!

1.3 Maissalat

*Maissalat*³

1 Gemüsegurke fein hobeln,

400g Schafskäse (2 Scheiben in Salzlake) in kleine Würfel schneiden, dazu

500g Dosenmais (abtropfen lassen!) geben und vermischen.

1 Becher Joghurt untermischen und nach Belieben mit

Dill

Italienischen Kräutern

süßer Paprika und

etwas Salz abschmecken.

Herstellungszeit 5 Minuten (Sollte aber einige Stunden ziehen!)

Beilage Buttertoast, Brezen

Pro Portion ca. ???kJ

Tip:

Wenn es schnell gehen soll, einfach ein fertiges Joghurt Salat-Dressing dazugeben und ziehen lassen.

³erfunden durch Zufall und Zutatenmangel von Florian Grotz.

2 Hauptgerichte

2.1 Blaue Zipfel

Blaue Zipfel

4 milde Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit
5 – 10 Pfefferkörnern
15 Nelken
2 Lorbeerblättern
einigen Senfkörnern
einer kräftigen Prise Salz und
1/2 Teelöffel Zucker in
H₂O mit
1/4 l Essig aufkochen lassen, die Hitze verringern,
2 Dutzend Nürnberger Rostbratwürste einlegen und 10 min. ziehen lassen. Auf keinen Fall kochen!
Kochzeit 20 Minuten
Beilage kräftiges Schwarzbrot
Pro Portion ca. ???kJ

Tip:

Fertige „Blaue Zipfel“ im Topf (ohne Hitzezufuhr) eine Nacht lang stehen lassen und am nächsten Tag aufwärmen. Dann schmeckt's am besten.

Das Gericht heißt deswegen „Blaue Zipfel“, weil sich die Würste kurzzeitig leicht blau färben, wenn sie mit Zwiebeln gekocht werden.

2.2 Champignon Pfanne

Champignonpfanne mit Kartoffelknödeln

- 1kg Champignons* putzen und in Scheiben schneiden.
- 300g Räucherspeck* würfeln, im AMC-Pfannenbräter auslassen, die Reste beiseitigen, die Pilze im ausgelassenen Fett mit etwas
- Öl* anbraten und eine Weile schmoren lassen. Währenddessen
- 250g süße Sahne*
- 2 Eier* und
- 1/8 l starke Gemüsebrühe* gut vermengen, mit
- Salz*
- Pfeffer*
- Muskat* und
- gehackter Petersilie* abschmecken, das Gemisch zu den Pilzen geben und 10 – 15 Minuten leise köcheln lassen.
- Kochzeit* (mit Beilage) einen ganzen Vormittag
- Beilage* Kartoffelknödel
- Pro Portion ca. ???kJ

2.3 Dampfnudeln

Dampfnudeln (8 Stück)

500g Mehl

40g Hefe

2 EL Zucker und

1 Tasse lauwarme Milch (Mikrowelle!) zu einem Vorteig vermengen und 15 min. gehen lassen.

50g Margerine verflüssigen (Mikrowelle!)

1/8 l heiße Milch (Mikrowelle!)

50g Zucker und

1 Prise Salz zum Vorteig geben, unterrühren, einen weichen Teig bereiten. 15 min. gehen lassen.

Nach der Geh-Zeit die Nudeln formen, auf ein bemehltes Brett geben und nochmals 10 min. gehen lassen. Unterdessen ein Gemisch aus

Milch und

ein Brocken Butter in eine Pfanne/einen Topf geben (ca. 2 – 3 cm hoch) und erwärmen. Die geformten Nudeln in die warme Milch geben, mit einem Deckel verschließen und Kochen lassen. Heiß servieren.

WICHTIG: Deckel erst nach ca. 5 – 12 min. Kochzeit lüften! Sonst fallen die Dampfnudeln zusammen.

Kochzeit 1 Stunde

Beilage Vanillesoße, Rote Grütze, Schokoladensoße

Pro Portion ca. ??? kJ

2.4 Ufos (Pizza)

Belegtes Hefeteig Ufo

400g Mehl in eine Schüssel rieseln lassen, eine Kuhle bilden,

1 Tasse lauwarmer Milch

2 EL Olivenöl und

1 EL Zucker einfüllen,

20g Hefe hineinbröckeln. Das Ganze 15 min gehen lassen.

Dann Teig kräftig durchkneten und nochmals 15 min gehen lassen.

Fertig gegangenen Teig nochmals durchkneten, auswellen, mit

Tomatensoße Resten

Pilzen

Schinken

Salami

Nutella

Käse

u.v.a.m belegen. Dann das belegte Ufo bei 200°C 20 Minuten lang backen.

Kochzeit 40 min

Beilage Rotwein

Pro Portion ca. ???kJ

2.5 Paprikasch

Hühner Paprikasch

- 400g Hühnerbrust* in Würfel schneiden, in
etwas Speisestärke wälzen¹. Das Fleisch in
2 EL Olivenöl anbraten; sofort mit
Salz und
Pfeffer würzen.
- 2 Gemüsezwiebeln* fein hacken, mitdünsten.
- 2 EL süße Paprika* darüber stäuben, Pfanne vom Herd nehmen, durchmischen.
Mit
- 1/4 l Weißwein* ablöschen, zurück auf's Feuer.
- 1/4 l Gemüsebrühe* zugießen, etwas köcheln lassen.
- 3 – 4 rote Paprikaschoten* putzen, entkernen, würfeln (evtl. Haut entfernen) ca. 10 min. mitköcheln lassen.
- 200g saure Sahne* hinzufügen.
- Kochzeit* ca. 20 Minuten
Beilage Ungarische Nockerln
Pro Portion ca. ???kJ

¹Dieser Schutzfilm hält das Fleisch saftig.

2.6 Reisfleisch

*Reisfleisch*²

2 Beutel Langkornreis kochen.

300g Gulaschfleisch
(Rind) in Würfel schneiden und scharf anbraten, zu dem fertigen Reis geben.

1 große Dose Möhrchen
& Erbschen und
viel Ketchup dazumischen, mit
süßer Paprika und etwas
Pfeffer abschmecken. Etwas ziehen lassen.
Kochzeit 15 Minuten
Beilage keine
Pro Portion ca. ???kJ

²Vielen Dank an Florian Grotz für das Rezept!

2.7 Eier in Remouladensoße

Eier in Remouladensoße

- 8 Eier* weich kochen lassen (3 – 4 Minuten), abschrecken, schälen, beiseite stellen. Aus
- 70g Butter*
- 1 – 2 EL Mehl*
- etwas Milch*
- geriebenem Muskat* nach Geschmack,
- 1 (rohen) Ei* eine Grundsoße bereiten, etwas eindicken lassen. Mit
- 1 – 2 EL schwarzem Tee* und
- wenig Essig* verfeinern.
- 3/2 Gläser (375g)*
- Remoulade* ³ hinzufügen, vorsichtig erwärmen, die
- vorbereiteten Eier* zugeben, alles gut heiß werden lassen, nicht kochen!
Fertig.
- Kochzeit* 30 Minuten
- Beilage* Brot oder Nudeln
- Pro Portion ca. ???kJ

Tip:

- Die Eier am besten in Wasser mit 1 EL Essig kochen.
- Soll es nicht gar so vegetarisch sein kleingeschnittenen Schinken zugeben.
- Am Ende alles in eine feuerfeste Form geben, mit geriebenem Käse großzügig bestreuen und 5 – 10 Minuten bei 200°C im Ofen überbacken.

³Remoulade: Am besten Remoulade mit Gurkenstückchen

2.8 Schlesisches Himmelreich

*Schlesisches Himmelreich*⁴

- 500g gemischtes Backobst* und
250g weiße Rosinen über Nacht in H₂O einweichen. Am nächsten Tag abtropfen lassen und in dem Einweich-H₂O
- 500g Kassler* ⁵ mit
etwas Salz in einem hohen Topf zum Kochen bringen und ca. 30 – 40 Minuten lang sprudelnd Kochen lassen. Ist das Fleisch (nicht zu) weich geworden, das bereits vorbereitete
- eingeweichte Backobst* in kleine Würfel schneiden und die
Rosinen sowie
10 – 15 Nelken und
2 – 4 Zimtstangen zum Fleisch geben, mit
etwas Salz
- frisch gemahlenem Pfeffer* und
etwas Zucker abschmecken und alles zusammen 30 Minuten weiter kochen lassen; darauf achten, daß das Backobst nicht anbrennt.
 Ist das Fleisch und das Obst weich genug, das Kassler aus dem Topf nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die Backobst-Soße mit
- Mondamin* leicht binden.
Kochzeit (mit Beilage) ca. 3 Stunden
Beilage Kartoffelknödel
 Pro Portion ca. ???kJ

Tip:

Die Hälfte der Gewürze schon mit dem Fleisch allein mitkochen lassen.

⁴Danke an meine Omi!

⁵Kassler: Ungekochtes, ausgeschältes Rippchen

2.9 Süße Curry-Pfanne

Süße Curry-Pfanne

<i>500g Putenfleisch</i>	kleinschnetzen und scharf anbraten.
<i>1 kleine Dose Ananas</i>	abtropfen lassen und
<i>5 halbe Pfirsiche</i>	in kleine Stücke schneiden und mitbraten lassen.
<i>1 kleine Dose Mandarinen</i>	nur kurze Zeit mitbraten lassen. Mit
<i>Mandarinensaft</i>	
<i>etwas Ananassaft</i>	
<i>250g süßer Sahne</i>	
<i>grünen und roten Paprikaflocken</i>	
<i>etwas Mondamin</i>	zum binden, sowie mit
<i>einigen Teelöffeln gemahlenem Curry</i>	eine Soße bereiten, in die Pfanne geben und etwas kochen lassen bis die Soße bindet.
<i>Kochzeit</i>	20 Minuten
<i>Beilage</i>	Langkorn Reis
	Pro Portion ca. ???kJ

Tip:

- Eine Handvoll Pistazien schälen und in einer Pfanne mit Öl anrösten. Nach einiger Zeit aus der Pfanne nehmen, weiteres Öl in die Pfanne geben und das Fleisch anbraten.
- Normal im Rezept fortfahren.
- Die Pistazien mit der Soße wieder in die Pfanne geben.

3 Beilagen

3.1 Brot im Blumentopf

Blumentopfgewürzsemmeldings

500g Mehl in eine Schüssel sieben,

40g Hefe in eine Mulde bröseln, mit

1/8 l Milch und

1 EL Zucker vermischen und 15 Minuten gehen lassen.

50g Butter zergehen lassen und mit

2 Eiern

1 kräftige Prise Salz

*etwas abgeriebene
Muskatnuß*

1 TL Anis

1/2 TL Fenchel

4 EL Dill (getrocknet und zermörsernt) und

1/2 TL Rosmarin (getrocknet und zermörsernt) vermischen. Das Butter-Gewürz Gemisch¹ zum Vorteig geben und gründlich verkneten. Den Teigklotz nochmals 15 Minuten gehen lassen.

2 (ungebrauchte!)

Blumentöpfe Ø 14cm ausfetten² und den gegangenen Teig einfüllen. Wieder 20 Minuten gehen lassen.

Die dreimal gegangenen Brote mit

H₂O bestreichen und abbacken.

Backzeit 40 min.

Temperatur 225°C Ober-/Unterhitze

Beilage Butter

Pro Portion ca. ???kJ

¹Butter-Gewürz-Gemisch: Eignet sich auch als Kräuterbutter im kalten Zustand!

²Ja, das ist mein voller Ernst; Blumentöpfe ausfetten!

3.2 Kartoffelknödel

Kartoffelknödel

10 – 20 Kartoffeln

waschen, nicht schälen und 30 Minuten lang gut durchkochen lassen. Sind die Kartoffeln fertig, H_2O abgießen und über Nacht (nicht im Kühlschrank!) stehen lassen. Am folgenden Tag schälen und fein reiben; mit

einem TL Salz

verkneten. Pro Kartoffel

einen gehäuften EL Mehl

gut verkneten. Von dem weiß-gelben Teig mit einem EL kleine Portionen abstechen, zu einer Kugel formen und solange Mehl zugeben bis sich der Teig schwerer auseinanderreissen lässt. Die fertige Kugel nochmals in Mehl wälzen. Wenn alle Knödel geformt sind, in einem möglichst großen Topf

H_2O

zum Kochen bringen.

Einen TL Salz

zugeben, die Knödel einlegen. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Knödel sind erst fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Sieb herausfischen.

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde

Beilage

z.B. zum „Schlesischen Himmelreich“

Pro Portion ca. ??? kJ

3.3 Nockerln

Ungarische Nockerln

300g griffiges Mehl mit

1/2 TL Salz vermischen.

3 Eier dazurühren. Evtl.

etwas lauwarmes H₂O dazugeben. Der Teig sollte so fest sein, daß man kleine Stücke „abzupfen“ kann. Das tun wir dann auch gleich mit daumen und Zeigefinger und werfen die abgezupften Stückchen in

kochendes H₂O mit

etwas Salz werfen. Die Nockerln sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausfischen und in

Butter schwenken. Fertig.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Beilage Hühnerpapriksch

Pro Portion ca. ???kJ

3.4 Tomatensoße

Tomatensoße mit Pasta

3 reife Tomaten mit einem Mixer oder Handrührgerät zerkleinern (Schalen nicht abschälen!) und ruhen lassen. Aus

etwas H₂O

Gemüseinstantbrühe

1 TL Zucker

1 Prise Salz

Paprikapulver und einem

1/8 l Essig eine Grundsoße bereiten, je nach gewünschter Konsistenz H₂O zugeben und kochen lassen. Dann die

zerkleinerten Tomaten und

140g Tomatenmark zugeben und mit

1 – 3 EL Stärke (vorher in kaltem H₂O lösen!) binden. Jetzt

italienische Kräuter nach Geschmack zugeben und kurz aufkochen lassen.

Kochzeit 25 Minuten

Beilage Pasta aller Art

Pro Portion ca. ???kJ

Tip:

Die bevorzugte Pasta schon zu Beginn kochen, dann in eine Pfanne mit Butter geben und solange auf niedriger Hitze rösten bis die Soße fertig ist. Mit geriebenem Käse servieren.

4 Süßes

4.1 Birne Helene

Birne Helene

3/4 l Liter Milch 2 min bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen.

1 EL gemahlenen Zimt und

4 EL Zucker oder äquivalente Menge

(flüssiger) Süßstoff einrühren; wieder 2 min bei 800 Watt erhitzen.

Gala Mandel

Puddingpulver einrühren; 2 min bei 800 Watt erhitzen.

2 EL Grieß einrühren; 3 min bei 800 Watt erhitzen, in kurzen Abständen gut durchrühren.

Eingelegte Birnen in Schälchen geben; fertigen Grießpudding daraufgeben.
Fertig.

Kochzeit 10 Minuten

Pro Portion ca. ??? kJ

4.2 Bratäpfel

Bratäpfel mit Mohnfüllung

<i>8 schöne Äpfel</i>	waschen, Kerngehäuse großzügig entfernen, die untere Öffnung mit
<i>Trockenaprikosen</i>	verstopfen. Eine
<i>Feuerfeste Form</i>	gut mit
<i>Butter</i>	ausfetten, die Äpfel hineinlegen. Die Füllung aus
<i>100g Mohn</i>	(zermahlen) in aufgekochte
<i>1/8 l Sahne</i>	geben. Die
<i>50g gem. Mandeln</i>	
<i>50g Rum-Rosinen</i>	1 und
<i>3 EL Zucker</i>	dazurühren. Köcheln lassen, bis die Masse dicklich wird. Vom Herd nehmen, kurz ziehen lassen, mit einem
<i>Spritzbeutel</i>	in die Äpfel geben. Auf jeden Apfel
<i>etwas Butter</i>	geben. Backen.
<i>Temperatur</i>	220°C (Ober-/Unterhitze)
<i>Backzeit</i>	20 Minuten
<i>Beilage</i>	Weihnachtliche Stimmung
	Pro Portion ca. ???kJ

Tip:

Man kann die Bratäpfel vor dem Backen mit einer sehr zähen Baizer-Masse² einhüllen; dann goldbraun backen.

¹Rum-Rosinen: Rosinen in ein Gefäß geben, Rum darauf geben; ca. 1 – 7 Tage ziehen lassen. Prost!

²Baizer-Masse: Eiweiß mit (viel) Zucker sehr steif schlagen.

4.3 Eierlikör

Eierlikör

5 ganze Eier **3** und

5 Eigelb mit

1/2 l Sahne vermengen.

WICHTIG: *Nicht mit dem Rührgerät, da sonst die Flüssigkeit zu schaumig wird und sich nicht vernünftig in Flaschen füllt.*

375g Zucker vorsichtig verrühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Dann

1/4 l Weingeist (96%) **4** dazugeben, wieder vorsichtig einrühren.

2 Stück 3/4 l Flaschen sorgfältig spülen, nach dem Abtrocknen mit

Weingeist desinfizieren⁵, ausschütten und den fertigen Eierlikör einfüllen. Prost!

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Haltbarkeit ca. ein halbes Jahr

Beilage Eierlikörkuchen

Pro Portion ca. ??? kJ

³*Eier:* Da die Eier im Eierlikör nicht gekocht werden, unbedingt nur äußerst frische Eier verwenden!

⁴*Weingeist (96%):* Weingeist bekommt man ausschließlich in Apotheken! (zur „inneren Anwendung“...) Für dieses Getränk keinesfalls andere Alkoholika zur Zubereitung verwenden!

⁵Desinfiziert man die Flaschen nicht, besteht die Gefahr, daß der Likör evtl. verdirbt.

4.4 Glühpunsch

Glühpunsch

400ml Rotwein und

200ml H₂O oder

600ml Rotwein mit

400ml Orangensaft (mit Fruchtfleisch!) und evtl. etwas
Zitronensaft

1/2 TL Adventstee

1/2 TL Schwarzer Tee

eine Handvoll Nelken sowie

einige TL Zimt und

Zucker nach Geschmack aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Danach durch ein Sieb geben und Prost!

Zubereitungszeit 7 Minuten

Beilage Rum *smile*

Pro Portion ca. ??? kJ

4.5 Kakao

Kakao

1/2 l H₂O zum Kochen bringen; ins sprudelnde H₂O

2 – 5 EL Kakao **6** geben, mit einem Schneebesen einrühren, erneut kurz aufkochen,

eine Prise Salz dazugeben.

1/2 l Milch aufgießen, nochmals aufkochen.

WICHTIG: *nicht überkochen lassen!* Mit

1 – 2 TL Zucker pro Tasse heiß servieren.

Kochzeit 10 min.

Beilage Frühstück

Pro Portion ca. ??? kJ

6*Kakao:* Ich empfehle naturbelassenen Kakao, z.B. Bensdorp

4.6 Pfirsich-Creme

Pfirsich Creme

- 1 große Dose Pfirsichhälften* ⁷(bis auf einige Schnitze zur Deko) pürieren.
2 Eigelb mit
40g Puderzucker schaumig schlagen.
150g „leeren“ Joghurt
150g Mascarella ⁸
5 EL Pfirsichsaft
1 EL Zitronensaft
3 EL geh. Pistazienkerne dazurühren.
weiße Gelantine zubereiten, dazugeben.
2 Eiweiß mit
2 EL Zucker steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Mit
Löffelbiskuits und
Pfirsich-Schnitze dekorieren. Kalt stellen.
Kochzeit ca. 20 Minuten
 Pro Portion ca. ???kJ

⁷Pfirsiche: Am besten „heavy sirup“ Pfirsiche

⁸Mascarella: So was ähnliches wie italienischer Mascarpone

4.7 Pfirsich Marmelade

Pfirsich-Marmelade

500g Obst bestehend aus

Pfirsichen und

2 – 3 Äpfeln mit

Dr. Oetker GelierFix

500:1 ⁹ laut Anleitung kochen, dann mit

2 – 3 EL Rumrosinen (ca. einen Tag vorher Rosinen in Rum geben.)

Zitronensaft und

Zimt abschmecken. Die fertige Masse in

warme Schraubgläser füllen, zuschrauben und für ca. 3 Minuten auf den Kopf stellen.

Kochzeit 20 min.

Beilage frische Semmeln, Brot, Kuchen, Quark, Plätzchen

Pro Portion ca. ???kJ

⁹500:1: 500g Frucht zu einem päckchen Gelierzucker.

4.8 Rote Grütze

Rote Grütze

1 – 2 Gläser Kirschen öffnen, Kirschen abtropfen und Saft auffangen. 10% des kalten Saftes mit

50g Mondamin vermengen, den Rest mit

70g Zucker und

1 Päckchen Vanillinzucker aufkochen lassen. Den übrigbehaltenen Saft mit dem Monadamin auch in den Topf geben; aufkochen lassen, einen Pudding bereiten.

ca. 500g rote Früchte **10** und die *abgetropften Kirschen* in den Topf geben und etwas köcheln lassen. Warm mit etwas *süßer Sahne* servieren.

Kochzeit ca. 15 min.

Beilage Dampfnudeln

Pro Portion ca. ???kJ

10rote Früchte: z.B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Preiselbeeren, Grizzlybären...

4.9 US-Pancake

*US-Pancake*¹¹

Pro Person

1 Ei trennen, Eiweiß mit

einer Prise Salz steif schlagen, kaltstellen. Eigelb mit

1 Tasse Milch

1 Tasse Mehl

1 TL

Vanillepuddingpulver

1 Messerspitze

Backpulver und

1 Prise Salz gründlich verrühren. Das Eiweiß unterheben und den Teig vorsichtig glattrühren. Eine Antihaftbeschichtete Pfanne mit

etwas Öl erhitzen; eine Portion Teig mit einer Schöpfkelle in die Pfanne legen, den Teig in der Pfanne nicht zu sehr verteilen und goldbraun backen lassen. Mit Ahornsirup begießen.

Kochzeit 30 Minuten

Beilage Unmengen Ahornsirup, Schokostreusel, Krokant

Pro Portion ca. ??? kJ

¹¹Vielen Dank an Daniela und Manuel Früh für das Rezept!

5 Kuchen u.ä.

5.1 Amerikaner

Amerikaner (Amis)

100g Margerine mit
100g Zucker und
1 Päckchen (12g)
Vanillinzucker schaumig schlagen.
2 Eier
3 EL Milch
eine Prise Salz
1 Päckchen
Mandelpudding
3 gestr. TL Backpulver
80g Mondamin und
170g Mehl zu einer zähen Masse verarbeiten.
Ein Backblech mit Mehl bestäuben und kleine Teigbatten (nicht zu eng!) aufsetzen. Die Amis 10 Minuten lang backen lassen, dann vorsichtig mit etwas Milch bestreichen; weiterbacken lassen.
Backzeit 15 – 20 min. (20 min. bei Heißluft)
Temperatur 175°C (Ober-/Unterhitze oder Heißluft)
3 EL Puderzucker mit
Zitronensaft während des Backens zu einem zähen Zuckerguß verarbeiten und
Schokoladenfettglasur in der Mikrowelle vorsichtig erhitzen/auflösen.
Die noch warmen Amis vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Blech lösen, die flache Seite ganz mit Zuckerguß bestreichen; sobald der Guß trocken ist, eine Hälfte mit Schokolade bestreichen.
Pro Portion ca. ???kJ

5.2 DDR-Kuchen

DDR-Kuchen¹

6 Eier mit
2 Tassen Zucker schaumig schlagen.
3 Tassen Mehl und
1/2 Päckchen (6g)
Backpulver unterrühren.
1 Tasse Öl und
1 Tasse Zitronenlimonade oder wahlweise
1 Tasse H₂O dazugeben.
1/2 Päckchen (7g)
Lebkuchengewürz und
1 Päckchen Vanillezucker oder wahlweise
5 Tropfen Vanillearoma unterrühren.
Backzeit 45 Minuten
Temperatur 175°C – 180°C
Pro Portion ca. ???kJ

Tip:

Zutaten aus Zonenrestbeständen geben diesem Backwerk noch den letzten Kick...
;-)

¹Vielen Dank an Florian Grotz für das Rezept!

5.3 Eierlikörkuchen

Eierlikörkuchen²

80g Butter/Margerine mit
80g Zucker und
5 Eigelb schaumig rühren.
200g gem. Mandeln
100g geraspelte Kuvertüre
1 TL Backpulver
2 EL Rum und
2cl Eierlikör ³ gründlich unterrühren.
5 Eiweiß und
20g Zucker äußerst steif schlagen. Von diesem Schnee ¹/₃ kräftig unter den Teig mischen, die restlichen ²/₃ vorsichtig unterheben. Den Teig in einer *Springform (Ø 24cm)* mit
Backpapier auslegen und den Kuchen auf unterster Schiene abbacken.
Backzeit 60 – 70 Minuten
Temperatur 175°C – 180°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)
 Pro Portion ca. ???kJ
1/4 l süße Sahne mit
1 TL Zucker und
1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Den erkalteten Kuchen damit (möglichst mit einem Rand) garnieren.
Eierlikör nach Geschmack daraufgeben (deswegen der Rand!); Fertig!

²Danke an Franziska Steinberger!

³... oder aber Eierlikör in beliebigen Massen...

5.4 Kirschkuchen

Kirschkuchen

200g Margerine mit
180g Zucker schaumig rühren,
Eigelbe (5 kleine Eier)
125g Mehl
100g gemahlene Mandeln
oder Haselnüsse
100g gem.
Blockschokolade
1 TL Zimt
1 TL Rum und
1 TL Backpulver dazugeben; zuletzt den schnittfesten
Eischnee (5 Eier) unterheben.
Ein kleines, tiefes Obstkuchenblech fetten und mit
Semmelbröseln einbröseln;
1 Glas Sauerkirschen auf dem ausgewellten Teig verteilen und leicht andrücken.
Backzeit 60 – 70 Minuten
Temperatur 160°C (Heißluft)
Pro Portion ca. ???kJ

5.5 Lichterkuchen

Lichterkuchen

100g Margerine

200g Zucker und

4 Eier gut verrühren, danach

250g Magerquark untermengen.

300g Mehl und

1 Päckchen Backpulver mischen und untermischen, danach

2 EL Zitronensaft dazugeben.

Die Napfform ausfetten, Teig einfüllen, backen, mit

Puderzucker bestäuben.

Backzeit 60 Minuten

Temperatur 175°C (Ober-/Unterhitze)

Pro Portion ca. ??? kJ

5.6 Marmorkuchen

Marmorkuchen

250g Zucker und
1 Päckchen (12g)
Vanillinzucker mit
250g Margerine schaumig rühren.

1 Prise Salz
3 – 4 Eier
3 EL Rum und
1/8 l Milch zugeben, verrühren.

500g Mehl und
1 Päckchen (12g)
Backpulver untermischen.
Etwa $\frac{1}{2}$ des Teiges abnehmen und in eine gefettete, mit
Semmelbröseln versehene Kastenform geben. Den restlichen Teig mit

25g Zucker
2 EL Milch und
30g Kakao vermengen und ebenfalls in die Form geben.
Mit einer Gabel die Teigschichten etwas vermischen.

Backzeit 75 – 80 min. bei
Temperatur 175°C – 185°C (Ober-/Unterhitze)
Pro Portion ca. ???kJ

6 Plätzchen

6.1 Elisenlebkuchen

Elisenlebkuchen

4 Eier mit
300g Zucker schaumig schlagen.
2 TL Zimt
1 Messerspitze gem.
Nelken und
3 EL Zitronensaft zugeben.
200g gem. *Mandeln*
175g gem. *Haselnüsse* und
100g Korinthen kräftig vermischen. Teig mit zwei Teelöffeln auf
Oblaten (\varnothing 7cm) häufeln, auf ungefettete Backbleche legen und abbacken.
Backzeit 20 min./1 Blech (Heißluft: 24 min./3 Bleche)
Temperatur 175°C (Ober-/Unterhitze oder Heißluft)
Anzahl: ca. 50 Stück
Beilage Weihnachtliche Stimmung
Pro Portion ca. ??? kJ

6.2 Heidesand

Heidesand

200g Butter/Margarine mit

80g Puderzucker

50g Marzipan Rohmasse

1 TL Vanillinzucker und

1 EL Zitronensaft vermengen.

250g Mehl dazukneten. Aus dem Teig Rollen formen, über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die Rollen mit einem

Eigelb bestreichen und in

Zucker wälzen, $\frac{1}{2}$ cm Scheiben abschneiden, auf

Backpapier abbacken.

Backzeit 12 min.

Temperatur 190°C (Ober-/Unterhitze oder Heißluft)

Anzahl: ca. 30 Stück

Beilage Weihnachtliche Stimmung

Pro Portion ca. ???kJ

6.3 Kokosmakronen

Kokosmakronen

200g Kokosraspeln im Ofen trocknen (15 min. bei 120°C).

Eiweiß (5 Eier) steif schlagen.

125g Puderzucker

Eischnee und

400g

Marzipan-Rohmasse vermengen.

Kokosraspeln

125g Puderzucker

1 EL Zitronensaft und

3 EL Rum dazugeben. Den Teig auf

Oblaten (Ø 5cm) verteilen, abbacken.

Backzeit 20 min.

Temperatur 150°C (Ober-/Unterhitze oder Heißluft)

Anzahl: ca. 50 Stück

Beilage Weihnachtliche Stimmung

Pro Portion ca. ???kJ

6.4 Lebkuchen

Honig-Lebkuchen

<i>100g Margerine</i>	im Wasserbad zerlassen,
<i>500g Blütenhonig</i>	dazugeben; vorsichtig verflüssigen ¹ .
<i>250g Zucker</i>	mit einem Schneebesen unter die Masse rühren. Die Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen, in kaltes Wasser stellen und kaltrühren.
<i>4 – 5 Eier</i>	in die nicht mehr als handwarme Masse geben.
<i>1 EL Zimt</i>	und
<i>2 Messerspitzen</i> <i>gemahlene Nelken</i>	hinzugeben.
<i>1kg Mehl</i>	250g-weise mit Knethaken einrühren. WICHTIG: Rührgerät nicht überhitzen! Den Teig glattkneten, ca. 7mm hoch auf bemehlter Arbeitsfläche auswälzen, Kreise ausschneiden und auf Backpapier abpacken; auf Kuchendraht auskühlen lassen.
<i>Backzeit</i>	20 min.
<i>Temperatur</i>	170°C (Heißluft)
<i>1 Eiweiß</i>	mit
<i>ca. 150g Puderzucker</i>	vermengen, bis eine zähflüssige, sehr weiße Flüssigkeit entsteht. Damit die erkalteten Lebkuchen bestreichen.
<i>Anzahl:</i>	ca. 50 Stück
<i>Beilage</i>	Weihnachtliche Stimmung
	Pro Portion ca. ???kJ

¹*Honig:* niemals über 60°C erhitzen!

6.5 Mandelplätzchen

Mandelplätzchen

- 3 Eigelbe* mit
150g Zucker und
4 EL Rum schaumig rühren.
150g Margerine (in Stücke geschnitten)
200g Mandeln (feingemahlen; mit Schale)
150g Mehl und
50g Mondamin dazukneten; kalt stellen.
Puderzucker auf Arbeitsfläche streuen, den Teig auswälzen, Plätzchen ausstechen, auf
Oblaten (\varnothing 7cm) legen und abbacken.
Backzeit 10 min.
Temperatur 175°C (Heißluft)
3 – 4 EL Zitronensaft mit
ca. 200g Puderzucker vermengen, bis eine zähflüssige, sehr weiße Flüssigkeit entsteht. Damit die erkalteten Plätzchen bestreichen.
Anzahl: ca. 50 Stück
Beilage Weihnachtliche Stimmung
Pro Portion ca. ??? kJ

6.6 Nußplätzchen

Nußplätzchen

250g Mehl

1 TL Backpulver

150g Zucker

12g Vanillinzucker

3 EL Rum

4 EL Milch zu einem Teig verarbeiten.

WICHTIG: Gerinnungsgefahr! Schnell vermengen!

100g Margerine/Butter und

200g gem.

Haselnußkerne

dazurühren (Knethaken!).

Den Teig nicht zu flach auswellen, mit Haselnußkernen verzieren und auf

Oblaten oder

Backpapier abbacken.

Backzeit 10 – 15 min.

Temperatur 175°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)

Beilage Weihnachtliche Stimmung

Pro Portion ca. ??? kJ

6.7 Schneeflöckchen

Schneeflöckchen

100g Mehl

250g Mondamin

1 Päckchen

Vanillinzucker

100g Puderzucker und

250g Margerine schnell zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teigklotz kalt stellen. Teigteile zu Würsten rollen, Scheiben abschneiden, die Scheiben mit einer Gabel plattdrücken, auf ein bemehltes oder mit

Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abbacken.

Backzeit 15 min./1 Blech (Heißluft: 18 min./3 Bleche)

Temperatur 175°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft)

Anzahl: ca. 50 Stück

Beilage Weihnachtliche Stimmung

Pro Portion ca. ???kJ

6.8 Schokoladenmakronen

Schokoladenmakronen

4 Eiweiße steif schlagen; währenddessen

200g Zucker einrieseln lassen. 10 Minuten weiterschlagen.

100g gem.

Blockschokolade und

250g gem. Mandeln unter den Schnee heben. Teig auf

Oblaten (Ø5cm) häufeln, abbacken.

WICHTIG: Während der letzten Minuten Backzeit nicht zu dunkel werden lassen!

Backzeit 15 – 20 min.

Temperatur 180°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)

Anzahl: ca. 40 Stück

Beilage Weihnachtliche Stimmung

Pro Portion ca. ???kJ

A Danksagungen

Vielen Dank für Rezepte!

- Daniela Früh
- Manuel Früh
- Armin Größlinger
- Florian Grotz
- Vera Lang
- Thomas Lieven
- Ramona Schneider
- Franziska Steinberger
- Adelheid Tscherner
- Thomas Wondrak
- u.v.a.m.

B Stichworte

Ø „Durchmesser“

cl: 2 „Centiliter“ = Ein Schnapsglass voll

EL: Steht für „Eßlöffel“

etwas: WIRKLICH nur sehr sehr wenig

geh: „gehackt“

gem.: Steht für „gemahlen“

H₂O: Na „Wasser“ eben...

Päckchen: Im allgemeinen 12 – 14g

Prise: weniger als „Messerspitze“...

TL: Steht für „Teelöffel“

Index

A

Amerikaner 30

B

Bayerisches Blini 5

Beilagen 17

Birne Helene 21

Blaue Zipfel 8

Bratäpfel 22

Brot im Blumentopf 17

C

Champignon Pfanne 9

Chicorée Salat 6

D

Dampfnudeln 10

DDR-Kuchen 31

E

Eier in Remouladensoße 14

Eierlikör 23

Eierlikörkuchen 32

Elisenlebkuchen 36

G

Glühpunsch 24

H

Hauptgerichte 8

Heidesand 37

K

Kakao 25

Kartoffelknödel 18

Kirschkuchen 33

Kokosmakronen 38

Kuchen u.ä. 30

L

Lebkuchen 39

Lichterkuchen 34

M

Maissalat 7

Mandelplätzchen 40

Marmorkuchen 35

N

Nockerln 19

Nußplätzchen 41

P

Paprikasch 12

Pfirsich Marmelade 27

Pfirsich-Creme 26

Pizza 11

Plätzchen 36

R

Reisfleisch 13

Rote Grütze 28

S

Süße Curry-Pfanne 16

Süßes 21

Schlesisches Himmelreich 15

Schneeflöckchen 42

Schokoladenmakronen 43

T

Tomatensoße 20

U

Ufos (Pizza) 11

US-Pancake 29

V

Vorspeisen 5