

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 Tipppfähler 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 **L^AT_EX 2_ε**
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 Leberkäs (oder beliebige andere, fleischerne Dinge) durch den Wolf geben.

3 Eiweiße mit

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

Leberkäs und das

Eiweiß vorsichtig unterheben und glattrühren. Eine Pfanne mit

Öl ca. 1 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

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

1.2 Chicorée Salat

*Chicorée Salat*²

- 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

<i>1 Gemüsegurke</i>	fein hobeln,
<i>400g Schafskäse (2 Scheiben in Salzlake)</i>	in kleine Würfel schneiden, dazu
<i>500g Dosenmais</i>	(abtropfen lassen!) geben und vermischen.
<i>1 Becher Joghurt</i>	untermischen und nach Belieben mit
<i>Dill</i>	
<i>Italienischen Kräutern</i>	
<i>süßer Paprika</i>	und
<i>etwas Salz</i>	abschmecken.
<i>Herstellungszeit</i>	5 Minuten (Sollte aber einige Stunden ziehen!)
<i>Beilage</i>	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
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker in
 H_2O mit
 $\frac{1}{4}$ 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

<i>1kg Champignons</i>	putzen und in Scheiben schneiden.
<i>300g Räucherspeck</i>	würfeln, im AMC-Pfannenbräter auslassen, die Reste beseitigen, die Pilze im ausgelassenen Fett mit etwas
<i>Öl</i>	anbraten und eine Weile schmoren lassen. Währenddessen
<i>250g süße Sahne</i>	
<i>2 Eier</i>	und
<i>$\frac{1}{8}$ l starke Gemüsebrühe</i>	gut vermengen, mit
<i>Salz</i>	
<i>Pfeffer</i>	
<i>Muskat</i>	und
<i>gehackter Petersilie</i>	abschmecken, das Gemisch zu den Pilzen geben und 10 – 15 Minuten leise köcheln lassen.
<i>Kochzeit</i>	(mit Beilage) einen ganzen Vormittag
<i>Beilage</i>	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 Margarine verflüssigen (Mikrowelle!)

$\frac{1}{8}$ 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 lauwarmen 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

<i>400g Hühnerbrust</i>	in Würfel schneiden, in
<i>etwas Speisestärke</i>	wälzen ¹ . Das Fleisch in
<i>2 EL Olivenöl</i>	anbraten; sofort mit
<i>Salz</i>	und
<i>Pfeffer</i>	würzen.
<i>2 Gemüsezwiebeln</i>	fein hacken, mitdünsten.
<i>2 EL süße Paprika</i>	darüber stäuben, Pfanne vom Herd nehmen, durchmischen.
	Mit
<i>¹/4 l Weißwein</i>	ablöschen, zurück auf's Feuer.
<i>¹/4 l Gemüsebrühe</i>	zugießen, etwas köcheln lassen.
<i>3 – 4 rote Paprikaschoten</i>	putzen, entkernen, würfeln (evtl. Haut entfernen) ca. 10 min. mitköcheln lassen.
<i>200g saure Sahne</i>	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
& Erbsen 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

<i>8 Eier</i>	weich kochen lassen (3 – 4 Minuten), abschrecken, schälen, beiseite stellen. Aus
<i>70g Butter</i>	
<i>1 – 2 EL Mehl</i>	
<i>etwas Milch</i>	
<i>geriebenem Muskat</i>	nach Geschmack,
<i>1 (rohen) Ei</i>	eine Grundsoße bereiten, etwas eindicken lassen. Mit
<i>1 – 2 EL schwarzem Tee</i>	und
<i>wenig Essig</i>	verfeinern.
<i>$\frac{3}{2}$ Gläser (375g)</i>	
<i>Remoulade</i>	³ hinzufügen, vorsichtig erwärmen, die
<i>vorbereiteten Eier</i>	zugeben, alles gut heiß werden lassen, nicht kochen! Fertig.
<i>Kochzeit</i>	30 Minuten
<i>Beilage</i>	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

<i>500g gemischtes Backobst</i>	und
<i>250g weiße Rosinen</i>	über Nacht in H ₂ O einweichen. Am nächsten Tag abtropfen lassen und in dem Einweich-H ₂ O
<i>500g Kassler</i>	⁵ mit
<i>etwas Salz</i>	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
<i>eingeweichte Backobst</i>	in kleine Würfel schneiden und die
<i>Rosinen</i>	sowie
<i>10 – 15 Nelken</i>	und
<i>2 – 4 Zimtstangen</i>	zum Fleisch geben, mit
<i>etwas Salz</i>	
<i>frisch gemahlenem Pfeffer</i>	und
<i>etwas Zucker</i>	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
<i>Mondamin</i>	leicht binden.
<i>Kochzeit</i>	(mit Beilage) ca. 3 Stunden
<i>Beilage</i>	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>	kleinschnetzeln 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

Blumentopfgewürzsemmelings

500g Mehl in eine Schüssel sieben,
 40g Hefe in eine Mulde bröseln, mit
 $\frac{1}{8}$ 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
 $\frac{1}{2}$ TL Fenchel
 4 EL Dill (getrocknet und zermörsert) und
 $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin (getrocknet und zermörsert) 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 auseinanderreiben 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

<i>300g griffiges Mehl</i>	mit
<i>$\frac{1}{2}$ TL Salz</i>	vermischen.
<i>3 Eier</i>	dazurühren. Evtl.
<i>etwas lauwarmes H_2O</i>	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
<i>kochendes H_2O</i>	mit
<i>etwas Salz</i>	werfen. Die Nockerln sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausfischen und in
<i>Butter</i>	schwenken. Fertig.
<i>Zubereitungszeit</i>	ca. 15 Minuten
<i>Beilage</i>	Hühnerpapriksch
	Pro Portion ca. ??? kJ

3.4 Tomatensoße

Tomatensoße mit Pasta

<i>3 reife Tomaten</i>	mit einem Mixer oder Handrührgerät zerkleinern (Schalen nicht abschälen!) und ruhen lassen. Aus
<i>etwas H₂O</i>	
<i>Gemüseinstantbrühe</i>	
<i>1 TL Zucker</i>	
<i>1 Prise Salz</i>	
<i>Paprikapulver</i>	und einem
<i>¹/8 l Essig</i>	eine Grundsoße bereiten, je nach gewünschter Konsistenz H ₂ O zugeben und kochen lassen. Dann die
<i>zerkleinerten Tomaten</i>	und
<i>140g Tomatenmark</i>	zugeben und mit
<i>1 – 3 EL Stärke</i>	(vorher in kaltem H ₂ O lösen!) binden. Jetzt
<i>italienische Kräuter</i>	nach Geschmack zugeben und kurz aufkochen lassen.
<i>Kochzeit</i>	25 Minuten
<i>Beilage</i>	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

- $\frac{3}{4}$ 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.

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

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

4.3 Eierlikör

Eierlikör

5 ganze Eier ³ und

5 Eigelb mit

$\frac{1}{2}$ l Sahne vermengen.

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

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

$\frac{1}{4}$ l Weingeist (96%) ⁴ dazugeben, wieder vorsichtig einrühren.

2 Stück $\frac{3}{4}$ 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

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

⁴Weingeist (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

- $\frac{1}{2}$ l H_2O zum Kochen bringen; ins sprudelnde H_2O
- 2 – 5 EL *Kakao* ⁶ geben, mit einem Schneebesen einrühren, erneut kurz aufkochen,
- eine *Prise Salz* dazugeben.
- $\frac{1}{2}$ 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

⁷*Pfirsiche*: Am besten „heavy sirup“ Pfirsiche

⁸*Mascarella*: 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 Mondamin 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 Antihafbeschichtete 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 Margarine* 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 Teigbatzen (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-Kuchen*¹

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

*Eierlikörkuchen*²

- 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 $\frac{1}{3}$ kräftig unter den Teig mischen, die restlichen $\frac{2}{3}$ 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
- $\frac{1}{4}$ 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

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

5.5 Lichterkuchen

Lichterkuchen

100g Margarine

200g Zucker und

4 Eier gut verrühren, danach

250g Magerquark untermengen.

300g Mehl und

1 Päckchen Backpulver mischen und unterrühren, 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 Margarine schaumig rühren.
1 Prise Salz
3 – 4 Eier
3 EL Rum und
 $\frac{1}{8}$ l Milch zugeben, verrühren.
500g Mehl und
1 Päckchen (12g)
Backpulver unterrühren.
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

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

6.2 Heidesand

Heidesand

<i>200g Butter/Margerine</i>	mit
<i>80g Puderzucker</i>	
<i>50g Marzipan Rohmasse</i>	
<i>1 TL Vanillinzucker</i>	und
<i>1 EL Zitronensaft</i>	vermengen.
<i>250g Mehl</i>	dazukneten. Aus dem Teig Rollen formen, über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Danach die Rollen mit einem
<i>Eigelb</i>	bestreichen und in
<i>Zucker</i>	wälzen, $\frac{1}{2}$ cm Scheiben abschneiden, auf
<i>Backpapier</i>	abbacken.
<i>Backzeit</i>	12 min.
<i>Temperatur</i>	190°C (Ober-/Unterhitze oder Heißluft)
<i>Anzahl:</i>	ca. 30 Stück
<i>Beilage</i>	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 Margarine</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 gemahlene Nelken</i>	hinzugeben.
<i>1kg Mehl</i>	250g-weise mit Knethaken einrühren. WICHTIG: <i>Rührgerät nicht überhitzen!</i> Den Teig glattkneten, ca. 7mm hoch auf bemehlter Arbeitsfläche auswälzen, Kreise ausstechen und auf Backpapier abbacken; 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

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

6.6 Nußplätzchen

Nußplätzchen

<i>250g Mehl</i>	
<i>1 TL Backpulver</i>	
<i>150g Zucker</i>	
<i>12g Vanillinzucker</i>	
<i>3 EL Rum</i>	
<i>4 EL Milch</i>	zu einem Teig verarbeiten. WICHTIG: Gerinnungsgefahr! Schnell vermengen!
<i>100g Margarine/Butter</i>	und
<i>200g gem. Haselnußkerne</i>	dazurühren (Knethaken!). Den Teig nicht zu flach auswellen, mit Haselnußkernen verzieren und auf
<i>Oblaten</i>	oder
<i>Backpapier</i>	abbacken.
<i>Backzeit</i>	10 – 15 min.
<i>Temperatur</i>	175°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)
<i>Beilage</i>	Weihnachtliche Stimmung Pro Portion ca. ??? kJ

6.7 Schneeflöckchen

Schneeflöckchen

<i>100g Mehl</i>	
<i>250g Mondamin</i>	
<i>1 Päckchen</i>	
<i>Vanillinzucker</i>	
<i>100g Puderzucker</i>	und
<i>250g Margarine</i>	schnell zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teigklotz kalt stellen. Teigteile zu Würsten rollen, Scheiben abschneiden, die Scheiben mit einer Gabel platt- drücken, auf ein bemehltes oder mit
<i>Backpapier</i>	ausgelegtes Backblech legen und abbacken.
<i>Backzeit</i>	15 min./1 Blech (Heißluft: 18 min./3 Bleche)
<i>Temperatur</i>	175°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft)
<i>Anzahl:</i>	ca. 50 Stück
<i>Beilage</i>	Weihnachtliche Stimmung
	Pro Portion ca. ??? kJ

6.8 Schokoladenmakronen

Schokoladenmakronen

<i>4 Eiweiße</i>	steif schlagen; währenddessen
<i>200g Zucker</i>	einrieseln lassen. 10 Minuten weiterschlagen.
<i>100g gem. Blockschokolade</i>	und
<i>250g gem. Mandeln</i>	unter den Schnee heben. Teig auf
<i>Oblaten (Ø5cm)</i>	häufeln, abbacken. WICHTIG: Während der letzten Minuten Backzeit nicht zu dunkel werden lassen!
<i>Backzeit</i>	15 – 20 min.
<i>Temperatur</i>	180°C (Heißluft oder Ober-/Unterhitze)
<i>Anzahl:</i>	ca. 40 Stück
<i>Beilage</i>	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

Lichter Kuchen 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