|  |
| --- |
|  |
| Das Neue Kochbuch von Oma Toni |
| Rezepte von Antonie Kunz |
|  |
| **Abgeschrieben von Joachim Schneider** |
|  |

**2012**

|  |
| --- |
| Antonie Kunz, geb. 26.01.1904, war eine passionierte Köchin. Bereits in jungen Jahren hat sie in wohlhabenden Haushalten gearbeitet. Dort hat sie sich fortgeschrittene Kochkenntnisse erworben sowie Speisen und Zutaten kennengelernt, die zur damaligen Zeit wenig verbreitet waren.Dieses Buch hat ihre Schwester Gertrude Rehfuß begonnen, indem sie einige Rezepte aus dem alten Kochbuch abgeschrieben hat. Antonie Kunz hat es dann übernommen und weitergeführt. Die letzten Einträge lassen sich Mitte der 80er Jahre zuordnen. Zusammen mit dem ersten Kochbuch, das um 1925 entstanden ist, bilden sie ein Lebenswerk ab, das aus täglichem Kochen und Backen bestand.Teilweise findet man die Rezepte nicht unter der Rubrik, in die sie eigentlich gehören und die Sortierung ist manchmal nicht eindeutig strukturiert. Deshalb habe ich an das Ende ein Register zur besseren Orientierung angefügt.Anmerkung: Ergänzungen und Hinweise, die nicht in der Vorlage stehen sind *kursiv* gedruckt. Das erste Inhaltsverzeichnis, sowie das Register stammen nicht aus dem Original. Es wurde die aktuelle Rechtschreibung angewandt. Ich danke Alexandra Werner-Schneider, Hugo Schneider, Martina Steins und Samantha Steins für das Korrekturlesen und die hilfreichen Tipps. |

Inhalt

[Suppen 7](#_Toc343416678)

[Grießknödel 7](#_Toc343416679)

[Mehlfanzel *(richtig: Mehlpflanzerl)* 7](#_Toc343416680)

[Mehlnocken 7](#_Toc343416681)

[Semmelknödel 7](#_Toc343416682)

[Semmelklöße oder Matzen 8](#_Toc343416683)

[Kalbsleber-Suppe 8](#_Toc343416684)

[Eierstich 8](#_Toc343416685)

[Klöße 9](#_Toc343416686)

[Pflaumenknödel 9](#_Toc343416687)

[Mehlknödel 9](#_Toc343416688)

[Kartoffelklöße 9](#_Toc343416689)

[Gemüse 10](#_Toc343416690)

[Tomaten gebacken 10](#_Toc343416691)

[Kastanien-Gemüse zu Obst 10](#_Toc343416692)

[Bayerisch Kraut 10](#_Toc343416693)

[Sauerkraut 10](#_Toc343416694)

[Saucen 11](#_Toc343416695)

[Vinaigrette Sauce *(Remoulade))* 11](#_Toc343416696)

[Weinsauce geschlagen 11](#_Toc343416697)

[Salatsauce 11](#_Toc343416698)

[Senfsauce im Wasserbad gekocht 12](#_Toc343416699)

[Senfsauce 12](#_Toc343416700)

[Bernaise mit Butter 12](#_Toc343416701)

[Fisch 13](#_Toc343416702)

[Karpfen – polnisch 13](#_Toc343416703)

[Hecht grün 13](#_Toc343416704)

[Steinbutt oder Turbot 13](#_Toc343416705)

[Felchen blau gesotten! 14](#_Toc343416706)

[Forellensud 14](#_Toc343416707)

[Senfsauce aus dem Sud 14](#_Toc343416708)

[Fleischbrühe 14](#_Toc343416709)

[Fleisch 15](#_Toc343416710)

[Lungen-Aufläufe 15](#_Toc343416711)

[Aspik 15](#_Toc343416712)

[Eine sehr gute Vorspeise 15](#_Toc343416713)

[Kartoffelsuppe 15](#_Toc343416714)

[Königsberger Klopse 16](#_Toc343416715)

[Pfanni Klöße ½ + ½ 16](#_Toc343416716)

[Zunge gepökelt 16](#_Toc343416717)

[Sauerbraten 17](#_Toc343416718)

[Salat 18](#_Toc343416719)

[Geflügelsalat 18](#_Toc343416720)

[Spätzle 18](#_Toc343416721)

[Süßspeisen 19](#_Toc343416722)

[Pudding 19](#_Toc343416723)

[Creme für Ananassahne 19](#_Toc343416724)

[Weincreme sehr fein 19](#_Toc343416725)

[Aufläufe 20](#_Toc343416726)

[Lasagne 20](#_Toc343416727)

[Dampfnudeln 21](#_Toc343416728)

[Lauch-Gratin 21](#_Toc343416729)

[Leberspätzle 22](#_Toc343416730)

[Kuchen und Torten 23](#_Toc343416731)

[Teig für Apfelkuchen 23](#_Toc343416732)

[Brüssler Torte 24](#_Toc343416733)

[Käsekuchen sehr gut 25](#_Toc343416734)

[Linzertorte 25](#_Toc343416735)

[Stollen Dresden 26](#_Toc343416736)

[Makronentorte 27](#_Toc343416737)

[Schlesischer Apfelkuchen 27](#_Toc343416738)

[Tiroler-Kuchen 28](#_Toc343416739)

[Gugelhupf 28](#_Toc343416740)

[Butterkuchen Hefeteig 29](#_Toc343416741)

[Gewürzkuchen 29](#_Toc343416742)

[Hefeteig für Riemeleskuchen 30](#_Toc343416743)

[Käsesahne (Tante Trude) für Blech 28 cm 30](#_Toc343416744)

[Belag auf Obstkuchen 30](#_Toc343416745)

[Creme für Ananastorte 31](#_Toc343416746)

[Käsekuchen für große Form 31](#_Toc343416747)

[Hefeteig 31](#_Toc343416748)

[Eiweißguss auf Rhabarberkuchen 32](#_Toc343416749)

[Schwarzer Biskuit 32](#_Toc343416750)

[Boden für Schwarzwälder Kirschtorte 33](#_Toc343416751)

[Biskuit für Frankfurter Kranz 33](#_Toc343416752)

[„normaler“ Biskuit 33](#_Toc343416753)

[Füllung für Käsesahne 34](#_Toc343416754)

[Marmorkuchen 35](#_Toc343416755)

[Apfelstrudel 35](#_Toc343416756)

[Königskuchen 36](#_Toc343416757)

[Buttercreme für Frankfurter Kranz 37](#_Toc343416758)

[Kirschzubereitung für Schwarzwälder 37](#_Toc343416759)

[Käsekuchen Frau Balzer 38](#_Toc343416760)

[Weihnachtsgebäck 39](#_Toc343416761)

[Linzerplätzchen 39](#_Toc343416762)

[Lebkuchen 39](#_Toc343416763)

[Kokosnussringe 40](#_Toc343416764)

[Hilda-Brötchen 40](#_Toc343416765)

[Schokoladen-Häufchen 40](#_Toc343416766)

[Zuckerkuchen-Konfekt 41](#_Toc343416767)

[Nürnberger-Lebkuchen 41](#_Toc343416768)

[Einfache Waffeln mit Backpulver 41](#_Toc343416769)

[Nougathörnchen 42](#_Toc343416770)

[Pistazientaler 43](#_Toc343416771)

[Walnusstafeln 44](#_Toc343416772)

[Butterbiskuit für Obstkuchen 46](#_Toc343416773)

[Pflaumenmus 46](#_Toc343416774)

[Erdbeer-Morgenröte 46](#_Toc343416775)

[Himbeercreme 47](#_Toc343416776)

[Erdbeeren mit Orange-Wein-Schaum 47](#_Toc343416777)

[Erdbeerkuchen 48](#_Toc343416778)

[Rhabarberkuchen 48](#_Toc343416779)

[Getränke 49](#_Toc343416780)

[Bowle als Nachtisch 49](#_Toc343416781)

[Senfgurken, sehr gut 49](#_Toc343416782)

[Gurken – saure 50](#_Toc343416783)

[Bohnen im Stand 50](#_Toc343416784)

[Erdbeerpüree (roh) 51](#_Toc343416785)

[Rumtopf oder Cognac 51](#_Toc343416786)

[Vanille-Birnen 52](#_Toc343416787)

[Apfelsinen-Bowle 52](#_Toc343416788)

[Erdbeer-Bowle 52](#_Toc343416789)

[Glühwein 53](#_Toc343416790)

[Wespenstiche 53](#_Toc343416791)

[Chicorée-Salat 53](#_Toc343416792)

[Gold- und Bronzerahmen reinigen 53](#_Toc343416793)

[Ölbilder reinigen 54](#_Toc343416794)

[Sahne-Meerrettich 54](#_Toc343416795)

[Stumpfe Schere 54](#_Toc343416796)

[Hustensaft 54](#_Toc343416797)

[Guss für Birnenkuchen 55](#_Toc343416798)

[Register 56](#_Toc343416799)

**Inhaltsverzeichnis** *- aus dem Original-Kochbuch)*

Grießknödel 2

Mehlfanzel 2

Mehlnocken 2

Semmelknödel 2

Semmelklöse oder Matzen 3

Kalbsleber-Suppe 3

Klößchensuppe 3

Eierstich 3

Pflaumenknödel 10

Mehlknödel 10

Kartoffelklöße 10

Tomaten gebacken 20

Kastanien-Gemüse zu Obst 20

Bayerisch Kraut 20

Sauerkraut 20

Vinaigrette Sauce 30

Weinsauce geschlagen 30

Salatsauce 30

Senfsauce im Wasserbad gekocht 31

Senfsauce

Bernaise mit Butter

Suppen 2 - 10

Klöse von 10 – 20

Gemüse auf Seite 20 – 30

Saucen 30 – 40

Fische 40 – 50

Fleischspeisen 50 – 60

Pasteten 60 – 70

Wildbret 70 – 80

Geflügel 80 – 90

Salate 90 – 100

Milchspeisen, Schmalzbackwerke 100 – 110

Pudding und Aufläufe auf Seite 110 – 120

Kuchen und Torte 120 – 135

Kleinbackwerk 135 – 145

Süße Saucen 145 – 150

Getränke 150 – 155

Compote 155 – 160

Creme und Gelee 160 – 170

Eingemachtes 170 – 175

Verschiedenes 175 – 198

Süßspeisen

Hustensaft auf der letzten Seite

# Suppen

Vorlage Seite 2

Grießknödel (*Schrift: Tante Trude: Gertrude Rehfuß, geb. Wedner, Schwester von Antonie Kunz)*

1/8 Pfund Butter *(63 g)*

3 Eier

5 Löffel Grieß

1 Prise Salz

Muskat

Butter und Eier werden tüchtig gerührt, nach und nach gibt man den Grieß hinzu und sticht kleine Klößchen mittels eines Kaffelöffels ab, gibt sie in kochende Bouillon.

## Mehlfanzel *(richtig: Mehlpflanzerl)*

1 Stück Butter wird mit einem Ei und 2 Dotter gut gerührt. Dann kommt Mehl, etwas Salz, Muskat und der Schnee von 2 Eiern dazu. Alles gut verrühren in eine ausgestrichene Form und gebacken.

## Mehlnocken

Man rührt ein Stückchen Butter, gibt ein Ei, ein Dotter zu, fügt 2 Esslöffel Mehl, 1 Prise Salz, Muskat zu, sticht mittels eines Löffels Nocken ab, gibt sie in Fleischbrühe.

10 – 15 Minuten ziehen lassen.

## Semmelknödel

4 geschälte in Milch eingeweichte Semmeln werden mit 3 Dottern und 3 in Würfel geschnittene, fest gerösteten Semmeln mit 2 Löffel *(Esslöffel)* Mehl zum Teig verarbeitet. Etwas Salz, kleine Klößchen formen, ½ Stunde in Fleischbrühe kochen.

Vorlage Seite 3

## Semmelklöße oder Matzen

1 Löffel Butter

1 Ei

2 Löffel Weckmehl *(Esslöffel)*

1 Prise Salz

Muskat

Alles gut schlagen und zu Klöße formen, in Fleischbrühe 5 Minuten kochen lassen.

## Kalbsleber-Suppe

250 g Kalbsleber schneidet man in feine Scheibchen, wälzt in Mehl, gibt Petersilien*(wurzeln)* und Selleriewurzeln und Zwiebeln in eine Kasserolle mit heißem Fett, dünstet eine Weile, füllt mit 2 l Fleischbrühe auf, lässt 2 Stunden kochen, durch ein Haarsieb zieht mit Eidotter ab, serviert geröstete Semmel dazu.

**Klößchensuppe** *(Schrift: Waltraud Schneider, Tochter von Antonie Kunz)*

30 g Margarine

1 Ei

50 g Weckmehl

Ein bisschen Salz und Muskat

Fett schaumig, dann Ei und Weckmehl dazugeben.

Eierstich *(Schrift: Martina Steins, Tochter von Waltraud Schneider)*

2 Eier und 1/8 l *(125 ml)* Milch + Salz und Pfeffer

Vorlage Seite 10

# Klöße

## Pflaumenknödel

Teig wie zur Kartoffelklößen, etwas Butter dazu mit den Händen formt kleine Bällchen, in die Mitte kommt 1 – 2 Pflaumen (gut gewaschen) ins kochende Salzwasser. 10 Minuten kochen lassen, rausnehmen in eine Pfanne mit heißem Fett und geriebener Semmel darin gewälzt, einige Minuten backen lassen, mit Zucker bestreut.

## Mehlknödel

2 Weck in Würfel geschnitten und geröstet, mit 5 ganzen Eiern, Salz, Muskat,1/2 Pfund *(250 g)* Mehl, 1 Tasse Milch, tüchtig geschlagen und 10 - 15 Minuten in einem zugedeckten Topf mit Salzwasser gekocht

Kartoffelklöße (Schrift Antonie Kunz)

2 Pfund gekochte, durchgedrückte Kartoffeln werden mit ½ Pfund Kartoffelmehl, etwas Muskat durch geschafft und danach mit 1 Tasse heißer Milch überschüttet und durchrührt (Klöße formen, nicht so groß) mit Semmelbrösel füllen.

Ins kochende Wasser geben und ¼ Stunde ziehen lassen.

Vorlage Seite 20

# Gemüse

## Tomaten gebacken

Recht schöne Tomaten werden in fingerdicke Scheiben geschnitten in Ei und Semmel, Salz und Pfeffer paniert und in Butter gebacken.

## Kastanien-Gemüse zu Obst

Die Kastanien werden geschält, mit Fett, Zwiebeln, Fleischbrühe aufgesetzt, langsam kochen, gibt eine Stunde vor dem Anrichten etwas Sherry und Zucker hinzu und schmeckt mit Salz ab.

Tomaten mit Eiern gefüllt oder Fleischsalat

## Bayerisch Kraut

Öl (sehr wenig) erwärmen, geschnittenes Kraut, Äpfel, Zwiebel, evtl. Apfelsaft, Salz, Zucker, Pfeffer und Essig aufsetzen. Am Schluss Wein mit etwas Mehl verrühren dazugeben und aufkochen lassen.

## Sauerkraut

Sauerkraut etwa bis zur Hälfte mit kochendem Wasser bedecken.

Nach dem Grad der Säure etwas Zucker dazugeben. Kochen bis Kraut weich ist. Weißwein mit Mehl vermischen und zum Kraut dazugeben. Zum Schluss zerlassene Butter darüber.

Vorlage Seite 30

# Saucen

## Vinaigrette Sauce *(Remoulade))*

Man hacke die abgezupften Blätter von einem Sträußchen Petersilie, ¼ einer kleinen Zwiebel, 2 Schalotten, 2 Cornichons *(kleine saure Gurken)* 1 Teelöffel Kapern und das weiße eines hartgekochten Eies, das gelbe von diesem Ei wird fein zerdrückt, mit 1 Esslöffel Essig glatt gerührt und in dünnem Faden nach und nach Teelöffel Öl dazugeschlagen. Nun gibt man das Eiweiß dazu und das Grüne, verdünne mit einigen Löffeln Weißwein und träufle noch so viel Essig hinzu bis die Sauce entsprechend ist, würzt noch mit Salz, Pfeffer.

## Weinsauce geschlagen

2 Eiweiß

¼ l Weißwein

1 Löffel Madeira, Rum, Cognac oder Kirschwasser

90 g Zucker

Etwas geriebene Zitronenschale

Man setzt alles zusammen in einer Messingpfanne aufs Feuer und schlägt die Masse, dieselbe muss in Schaum verwandelt sein, bevor sie den Kochpunkt erreicht hat.

## Salatsauce

Auf jede Person rechne man mit 1/2 Löffel Öl, auf 3 Löffel Öl wird gerechnet 2 Löffel Essig oder 1 Löffel Zitronensaft, nach Geschmack ein Teelöffel Senf, eine Prise Salz, Pfeffer, ein wenig Schnittlauch oder Borretsch *(Gurkenkraut)*, 1 Prise Zucker. Tomatensalat nur 1 Löffel Essig

Vorlage Seite 31

## Senfsauce im Wasserbad gekocht

125 g – 1/8 l Bouillon

2 Teelöffel Zucker

3 Teelöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Senf

1 Stück Butter eigroß

½ Esslöffel Mehl

2 Eigelb

Etwas Weißwein, dann nur 1 Löffel Zitronensaft

## Senfsauce

1 Stück Butter schaumig rühren,

2 Eigelbe

1/10 l Wasser

1/10 l Senf

1/10 l Weißwein

1 Prise Zucker

Saft einer ½ Zitrone

Alles rühren, 1 Messerspitze Mehl hinzu *und* unter Schlagen heiß werden lassen

## Bernaise mit Butter

1 Schalotte

2 – 3 zerdrückte Pfefferkörner

2 Esslöffel Weißwein

1 Esslöffel Essig

Auf 1/3 gedünsteten *(gemeint ist, auf 2/3 zu reduzieren- siehe auch gleiches Rezept im Altes Kochbuch),* dann zieht man die Kasserolle auf die Seite des Herdes, gibt 2 zerquirrlte Eidotter und nussgroße Butter dazu und setzt die Kasserolle in heißes Wasserbad und schlägt die Masse bis sich die Eier binden und dicklich wird, dann gibt man Butterstücken darunter, schlägt sofort bis sie wird wie Mayonnaise, gibt noch frischen Estragon darunter und serviert sofort.

Vorlage Seite 41

# Fisch

**Maifisch** (März, April)

Der Fisch wird in Salzwasser abgekocht, etwas Wasser wird davon mit Essig, Öl, Pfeffer, Zwiebeln und Grünen vermengt über den Fisch gegossen und gut gestellt *(ziehen lassen)*, harte Eier unter die Sauce hacken.

(Nur lebend kaufen)

## Karpfen – polnisch

Man kocht einen Fischsud, Salzwasser mit ½ Pfund Rosinen, braunem Zucker, etwas Mehl, lässt den Fisch 20 Minuten darin kochen und lässt den Sud ganz dick einkochen. Gießt dann über den Fisch, serviert kalt, Essig abschmecken

## Hecht grün

Einen Kocher mit reichlich Wasser, gelbe Rüben, Lauch, Sellerie, fest kochen, dann ein Teig darunter rühren. Den Fisch 20 Minuten kochen lassen reichlich Peterle *(Petersilie)* daran wiegen und kalt werden lassen.

## Steinbutt oder Turbot

Der Fisch wird durch einen Einschnitt unter dem Kopf auf der Bauchseite ausgenommen, die Flossen rings rum abgeschnitten, und die in der grauen Haut sich befinden Steinchen ausgeschnitten. Der Fisch wird eine Stunde im Salzwasser gewässert, dann getrocknet. Man legt ihn, mit der weißen Seite nach oben auf den Rost der Fischkasserolle, reibt die weiße Seite stark mit Zitronensaft ein, begießt ihn mit kaltem Wasser, fügt das nötige Gewürz und Wurzelwerk bei, setzt ihn offen zum Feuer, lässt ihn bis zum Kochen kommen, zieht ihn dann auf die Seite, lässt 30 – 40 Minuten ziehen. Bei großen Fischen auch 1 Stunde, dazu reicht man Hollandaise, Bernaise oder zerlassene Butter

Vorlage Seite 42

## Felchen blau gesotten!

Dieser Fisch wird das ganze Jahr mit Ausnahme von November – Dezember gegessen und stammt aus dem Bodensee

Der Fisch kommt in kochendes Salzwasser und Essigwasser lässt selbigen 15 – 20 Minuten ziehen und serviert mit Salzkartoffeln und Remouladensauce.

Vorlage Seite 43

## Forellensud

Forellen kurz kalt waschen, damit Schleimhäute nicht verletzt werden. Kurz mit kochendem Essigwasser überbrühen und abschütten. Dann werden die Forellen innen gesalzen.

Forellen kommen in eine mit Butter ausgestrichene Form

Forellen + Lorbeerblätter (2 – 3), 3 Zitronenscheiben, ganzer grüner Pfeffer (1 gestriche4ner Kaffeelöffel) wird mit Weißwein überschüttet, sodass alles bedeckt ist. 25 – 30 Minuten in den heißen Ofen mit Alufolie bedeckt 180 Grad C.

## Senfsauce aus dem Sud

 Sud seien + Mehlschwitze + Senf, 1 Priese Zucker, etwas süßen Rahm und Saft von ½ Zitrone.

Vorlage Seite 44

## Fleischbrühe

Kaltes Wasser mit Salz + Fleisch + Maggiwürfel (Schwanz oder Knochen) aufsetzen. Suppengrün (Lauch, Sellerie, Gelberüben) 1 Stunde vor Fertigwerden der Suppe in die Brühe geben. Langsam kochen. Suppenfleisch immer in kochendes Wasser geben. (zum Verzehr)

Vorlage Seite 51

# Fleisch

## Lungen-Aufläufe

2 Pfund Lunge

½ Pfund Fett

4 Brötchen

2 Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch zum durchmahlen dann gibt man

5 Eier zu, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muskat, verarbeitet einen Teig und bäckt 1 ½ Stunden

## Aspik

Ochsenwaden und Kalbsfüße werden mit (4 Zwiebeln mit Schalen) ganzem Pfeffer, 1 ½ Flaschen Wein und bissel Wasser weich gekocht, Lorbeerblatt.

Alles gibt gesiebt, dann gibt man ziemlich Eiweiß und Eischalen in den Sud zum klären, lässt unter schlagen den Sud aufkochen, bissel stehen und seiht durch ein Tuch, und lässt ganz fest werden.

## Eine sehr gute Vorspeise

1/3 Pfund Kalbfleisch, 1/3 Pfund Schweinefleisch wird gebraten in Würfel geschnitten. Dann verkleppert man 5 ganze Eier, gibt Salz, Muskat hinzu und Flesch und füllt die Masse in Gläser, welche vorher mit Fett geschmiert worden sind und lässt im kochenden Wasser 20 – 30 Minuten kochen stürzt und übergießt mit Tomatensauce

Vorlage Seite 52

## Kartoffelsuppe

Durchgedrückte Kartoffeln (am besten Kartoffelbrei) mit Fleischbrühe auffüllen. Einbrenne (Butter und Mehl) dazugeben. Evtl. etwas Milch. Schnittlauch und Petersilie (gehackt) dazu.

Vorlage Seite 53

## Königsberger Klopse

1 altbackenes Brötchen in Wasser einweichen bis es weich ist. Inzwischen 1 große Zwiebel gehackt und in 2 Esslöffel Öl 5 Minuten hellgelb dünsten. Nach Abkühlen der Zwiebel diese mit dem ausgedrückten Brötchen, 2 Eiern, etwas Salz und Pfeffer, etwas Muskat zu 400 g Hackfleisch geben und vermischen. 1 l Wasser in einem niedrigen, breiten Topf zum Kochen bringen, 1 Zwiebel mit 4 Nelken besteckt, 2 Lorbeerblättern und 1 Teelöffel Salz hineingeben, 10 Minuten kochen lassen.

Mit einem Esslöffel von der Hackfleischmasse kleine Klößchen formen, diese in das leicht sprudelnde Wasser geben und darin im offenen Topf 10 Minuten ziehen lassen.

Eine helle Soße bereiten mit Zitronensaft würzen und über die Klöße schütten.

Zu Reis oder Kartoffeln und Salat servieren

## Pfanni Klöße ½ + ½

350 g Klöße *(Pulver)*, ¾ l Wasser, Teig ¼ Stunde stehen, 12 – 15 Minuten kochen – d. h. ziehen lassen

Vorlage Seite 54

## Zunge gepökelt

2 1/2 – 3 Stunden leicht kochen, Suppengrün gleich mit reintun

**Sud für Sauerbraten** (zum Einlegen)

Für 1 – 1 ½ Pfund Fleisch

1 große Tasse Wasser, 5 Lorbeerblätter, 2 – 3 Nelken, ca. 10 Pfefferkörner, 1 große Zwiebel 2 – 3 Minuten lang aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen, 8 – 10 EL Essig hinzufügen + ¼ l (1/8 l) Rotwein hinzufügen. Kalt werden lassen, dann Rindfleisch darin einlegen.

Vorlage Seite 55

## Sauerbraten

¼ l Rotwein

8 Esslöffel Essig

Gewürzkörner

3 Lorbeerblätter

2 Nelken

1 Zwiebel

1 gelbe Rübe

1 Bund Petersilie

800 g Rindfleisch

Salz

Pfeffer

Öl zum braten

Tomatensaft

*2 Pumpernickel-Scheiben*

Rotwein, Essig, Gewürze, Zwiebel, grob geschnittenes Suppengemüse in 1 Kaffeetasse Wasser aufkochen, abkühlen, das Fleisch in die Marinade 2 – 4 Tage (8 Tage – 14 Tage möglich) beizen.

Mehrmals wenden. Fleisch abtrocknen mit Salz und Pfeffer einreiben. Langsam in heißen Fett von allen Seiten anbraten, Gemüse aus der Marinade dazugeben 30 Minuten schmoren lassen. Marinade zugeben (zwei fein zerbröckelte Pumpernickel-Scheiben dazu) noch 50 Minuten fest zugedeckt schmoren lassen. Sauce seien und andicken mit Rotwein und Mehl.

Vorlage Seite 81

# Salat

## Geflügelsalat

Eine vorbereitete Poularde wird in kochendes Wasser mit Suppengrün ungefähr 1 Stunde gekocht. Danach von Haut und Knochen befreit in kleine Stücke zerteilt und mit folgender Sauce vermengt.

½ l sauren Rahm

2 EL Ketchup

Salz

Pfeffer

Klein geschnittene Mandarinen und

1 kleine Dose (gedünstet in Butter und Zwiebel Champi *Champignons)* vermengt

Kühl stellen, durchziehen lassen

Vorlage Seite 109

## Spätzle

Zutaten:

1000 g Mehl

10 Eier

500 ml Wasser (evtl. weniger Wasser oder kleine Eier)

mit Knethaken rühren *(nie mit Knethaken sondern von Hand, sonst werden die Spätzle nicht schön und es bilden sich Knöpfle)*

(100 g Mehl 1 Ei und 50 g Wasser)

Vorlage Seite 110

# Süßspeisen

## Pudding

4 Eigelb

4 Esslöffel Zucker

1 Liter Milch

60 g Mondamin (Speisestärkte)

## Creme für Ananassahne

¼ l Saft mit 5 Eigelb und 80 g Zucker werden im kochenden Wasserbad 10 Minuten fest gequirlt bis die Masse ein dicker Schaum ist. Unterdessen hat man 5 Blatt Gelatine eingeweicht, diese wird ausgedrückt und in die heiße Masse gegeben, gerührt und über die geschnittenen Ananasstücke gegeben

## Weincreme sehr fein

2 Eigelbe

3 ganze Eier

4 Kaffelöffel Mondamin

200 g Zucker

1 l Wein bis zum Kochen bringen unter Quirlen oder schlagen mit Schneebesen

Vorlage Seite 111

# Aufläufe

## Lasagne

250 g Bandnudeln

2 große geschälte Zwiebeln

6 Tomaten

1 – 2 Esslöffel Öl

400 g Rinderhackfleisch

1/8 Liter Fleischbrühe

4 Esslöffel Tomatenketchup

Je eine Prise Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian

1 Esslöffel feingewiegte Petersilie

5 Stück Toast–Scheibletten Käse

1 Stückchen Butter

Bandnudeln nicht zu weich kochen. Zwiebeln würfeln, Tomaten achteln oder vierteln. Öl erhitzen, Hackfleisch kräftig anbraten. Zwiebeln und Tomaten dazugeben, gut durchschmoren lassen. Fleischbrühe, Gewürze,, Tomaten-Ketchup und Petersilie zu der Hackfleischmasse geben und noch ca. 10 Minuten durchschmoren lassen.

Bandnudeln, Fleischsauce und Käsescheiben schichtweise in eine gefettete Auflaufform (24 cm Durchmesser) füllen, die obere Schicht sollten Bandnudeln sein.

Ein paar Butterflöckchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 30 – 40 Minuten überbacken.

Vorlage Seite 112

## Dampfnudeln

2 Pfund Mehl

75 g Margarine

50 g Zucker

1 Würfel Hefe

1 Ei

1 Eigelb

Etwas Salz

Knapp ½ l Milch

Davon einen Hefeteig herstellen, Dampfnudeln formen.

In einer Pfanne 1 Tasse Wasser kochen, etwas Salz und 3 Esslöffel Öl dazu Dampfnudeln rein, 10 – 12 Minuten auf 2 stellen und kochen lassen.

**Gefüllte Äpfel in Weincreme** (Weincreme S. 110)

4 große Äpfel schälen und aushöhlen, füllen

 1 P *(Päckchen)* Marzipan, 100 g Staubzucker werden verknetet, 50 g Rosinen dazu.

¼ l Wasser mit 70 g (Zucker kochen etwas eintrocknen lassen) lassen, Äpfel hinein stellen, weich dämpfen lassen, Äpfel raus nehmen und mit Weincreme überschütten und servieren.

Von der Weincreme S. 110 die Hälfte

Vorlage Seite 113

## Lauch-Gratin

Einige Stängel Lauch putzen, waschen zu ungefähr 10 – 15 cm zurecht schneiden in kochenden Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, je nach Stärke. Je einen Stängel in 1 Scheibe gekochten Schinken einrollen , in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform schichten, mit geriebenem Käse bestreuen und mit einer Sauce die aus Butter und Mehl mit dem Lauchwasser abgelöscht wird, mit 2 Löffel dickem saurer Rahm, Muskat, Salz gewürzt und etwas geriebenem Käse vermengt über die Lauchrollen gießen und im Backofen 20 – 30 Minuten überbacken.

Vorlage Seite 114

## Leberspätzle

4 Eier

250 g Mehl

Etwas Weckmehl (ca. 3 Esslöffel)

750 g Leber *(gemahlen, durch den Fleischwolf gelassen)*

Zwiebel

Petersilie

Sellerieblättle

Salz

Muskat

Pfeffer

**Auflauf Frau Steins** (Schwiegermutter von Martina Steins)

1 Pfund Schnitzelfleisch in Würfel

1 Dose Champignons

2 – 3 große Zwiebeln

1 Päckchen Zwiebelsuppe

1 Becher süße Sahne

Geriebenen Gouda darüber streuen

Der Reihe nach in Auflaufform schichten

Höchste Stufe ¾ - 1 Stunde

Vorlage Seite 118

# Kuchen und Torten

**Guss für Apfelkuchen** von Frau Balzer(Bekannte der Familie)

½ l saure Sahne

80 g Zucker

3 Eier

Eiweiß zu Schnee

Etwas Rum (1 Esslöffel)

Und Zimt

Eigelb mit Zucker, Zimt und Rum schaumig rühren, saure Sahne dazu geben, verrühren.

Zuletzt den Eischnee unterheben.

Auf den vorgebackenen Apfelkuchen (etwa 25 – 30 Minuten vorbacken) geben und weitere 20 – 25 Minuten lichtgelb fertig backen bei 170 – 175 Grad

## Teig für Apfelkuchen

150 g Margarine schaumig rühren

2 ganze Eier und 1 Eigelb und 8 Esslöffel Zucker dazu rühren, soviel Mehl dazu, dass ein ganz lockerer Teig entsteht (2 Messerspitzen Backpulver) Ins Blech geben, Teig mit geriebenen Mandeln bestreuen und Äpfel darauf.

Auf die Äpfel Quittengelee und Rosinen mit Butterflöckchen ausspicken und obenauf eine Teigdecke und im Ofen 45 Minuten bei 175 Grad backen.

Vorlage Seite 119

## Brüssler Torte

300 g Margarine

250 g Zucker

7 Eier (Eiweiß zu Schnee)

150 g. Blockschokolade (gerieben)

190 g gemahlene Mandeln

 1 ½ Esslöffel Zimt

2 Esslöffel Rum

190 g Mehl

1 ½ Päckchen Backpulver

1 Glas Sauerkirschen gut abgetropft

Eigelb, Margarine, Zucker schaumig rühren

Schokolade und Mandeln gut unterrühren und das Mehl hinzu, zuletzt Kirschen und Eischnee unterheben. Backzeit bei 175 Grad 1 Stunde.

**Sonntagstorte** von Alexandra Werner-Schneider

200 g Butter schaumig rühren

250 g Puderzucker

250 g geriebene Mandeln

250 g Quark

5 Eigelb darunter rühren

5 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen. Masse mit 5 Tropfen Bittermandelöl und Schale einer geriebenen, Zitrone würzen. In gebutterte, gebrösselte mit Mandelblättern ausgelegte Springform füllen, und bei 175 Grad genau 1 Stunde backen.

Vorlage Seite 120

## Käsekuchen sehr gut

Einen Mürbeteig:

125 g Margarine

6 Esslöffel Zucker

1 Prise Salz

Mehl bis zum auslegen in die Form,

2 Eier, d. h. 1 ganzes Ei und 1 Eigelb

1 ½ Pfund Käse *(750 g Quark)*

65 g Mehl

125 Zucker

4 Eigelbe

80 g Milch (Rahm)

(75 g Korinthen)

Alles schaumig rühren, dann Korinthen hinzu und zum Schluss den Eiweißschnee feste drunter rühren.

55 Minuten bei 150 Grad backen.

## Linzertorte

1 Pfund Butter

1 Pfund gemahlene Mandeln oder ½ Mandeln ½ Nüsse,

250 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb

1 Esslöffel Kakao

1 Kaffeelöffel Zimt

1 Messerspitze Nelken

600 g Mehl

3 Esslöffel Kirschwasser

Alles gut zu einem Teig verarbeiten, den Teig gut 1 Stunde im kalten ruhen lassen, zwei Torten davon, 1 großes rundes Blech und 1 kleines Blech damit belegen.

Johannisbeermarmelade darauf streichen und ~~45 Minuten, d. h, 20 Minuten bei 175 Grad und 25 Minuten bei 150 Grad backen~~, im neuen Ofen bei 190 Grad und bei 175 Grad backen im ganzen 35 – 40 Minuten backen.

Vorlage Seite 121

## Stollen Dresden

1 kg Mehl

100 g (2 Würfel) Hefe

300 g Butter (250 g Butter + 50 g Margarine)

150 g Zucker

300 g Sultaninen

125 g süße Mandeln und

25 g bittere Mandeln

200 g Zitronat,

100 g Orangat

1 Kaffeelöffel Salz

200 g Milch

60 g Rum\* *(ein Teil für Sultaninen, Orangat und Zitronat einweichen, ein Teil zum Teig hinzugeben)*

1 abgeriebene Zitrone

Zum Bestreichen 125 g zerlassene Butter und

75 g Puderzucker

\* Rosinen *(Sultaninen)*, Orangat, Zitronat mit dem Rum einweichen

Zur zerbröckelten Hefe einen Kaffeelöffel Zucker und die lauwarme Milch geben, verquirllt in eine Schüssel von der Haushaltmaschine, mit etwas Mehl einen Vorteig herstellen, den Rum dazu, den Teig gehen lassen ungefähr ½ Stunde (warmstellen)

Die Butter schaumig rühren, Zucker hinzu und zuletzt die Mandeln darunter rühren, die schaumige Masse wird mit dem Vorteig und Mehl gut durchgeknetet, danach kommen alle anderen Zutaten hinzu und werden gut verschafft (*von Hand kneten)*. Der Teig muss ziemlich fest sein. Stollen formen und auf dem Blech gut gehen lassen 1 – 1 ½ Stunden in den kalten Herd (neuen *Herd*) auf ~~250 Grad anheizten und backen 190 -200 Grad.\*~~ 250 Grad anheizen, 175 Grad im Heißluftherd 65 Minuten – 70 Minuten

Wenn der Stollen auskühlt dann bestreichen und überzuckern

Vorlage Seite 122

## Makronentorte

Zum Boden:

200 g Mehl

140 g Butter

50 g Zucker, davon einen Mürbeteig herstellen, den Boden 15 Minuten backen.

Unterdessen 2 Eiweiß mit 300 g Zucker rühren, 375 g geschälte, geriebene Mandeln, dazu 10 – 15 bittere, dann 120 g geschlagenes Eiweiß dazu. Von dieser Masse den heißen Mürbeboden dick bestreichen, wiederum 15 Minuten backen, den Rest nach dem backen mit dem Spritzsack gitterförmig auf die Torte spritzen und dann nochmals 15 Minuten bei 200 Grad schön hellgelb backen.

Boden auf die zweite Schiene, mit der Makronenmasse auf die dritte Schiene. Vor Gebrauch die Gitter mit Himbeer- oder Johanisbeer-Gele bestreichen.

Vorlage Seite 123

## Schlesischer Apfelkuchen

500 g Mehl

20 g Hefe

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

100 g Butter,

etwas Milch

Hefeteig zubereiten, gehen lassen, die Hälfte des Teiges auswallen, auf ein großes Blech legen mit nicht zu feuchtem Apfelkompott bestreichen, Sultaninen darüber streuen die zweite Hälfte vom Teig ausrollen auf das Apfelkompott legen mit Eiweiß bestreichen und mit Streusel bestreuen, dann backen.

Streusel:

180 g Butter kochen, wenn abgekühlt

180 g Zucker

200 g Mehl dazu und

50 g geriebene Mandeln

2/3 reichen auch von der Streuselmasse

## Tiroler-Kuchen

200 g Butter (½ + ½ Margarine)

175 g Zucker

6 Eier ganz

250 g geriebene Haselnüsse

200 g Raspelschokolade

125 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Abgeriebenes einer halben Zitrone

1 Teelöffel Zimt

bei 175 Grad 55 Minuten in großer Kastenform backen!

Vorlage Seite 124

## Gugelhupf

2 Pfund Mehl

150 g Zucker

100 g geriebene Mandeln

200 g Butter (1/3 Margarine, 2/3 Butter)

Salz

100 g Sultaninen

100 g Zitronat

1 Würfel Hefe (40 g)

350 g Milch

3 Eier

1 abgeriebene Zitrone

Hefe in ¼ l Milch mit 1 Kaffeelöffel Zucker verrühren etwas aufgehen lassen. Mehl in eine Rührschüssel geben, zerlassene Butter, Salz und Zucker dazu, die Hefemilch und Eier dazu. Nun alles zu einem geschmeidigen Teig schlagen bis er Blasen zeigt, dann Zitronat und Sultaninen hinzu geben. Den Teig in eine gebutterte Gugelhupf-Form schichten und im warmen Raum gehen lassen 1 ½ - 2 Stunden dann bei 175 Grad gut 60 Minuten backen.

## Butterkuchen Hefeteig

500 g Mehl

30 g Hefe

1 Teelöffel Zucker

300 g lauwarme Milch

1 Prise Salz

100 g Butter

75 g Zucker

Davon einen Teig schlagen, gehen lassen, auf ein großes Blech aufwellen. Mit 65 g zerlassener Butter streichen, 100 g Zucker mit Zimt und 100 g blättrige Mandeln bestreuen.

Bei 175 Grad 25 Minuten backen.

Vorlage Seite 125

**Apfelkuchen-Belag –** Frau Balzer

3 – 4 Eigelb mit

100 g Zucker schaumig rühren 3/8 l dicker Rahm dazu und am Schluss den Eiweißschnee darunter

Mürbeteig mit Äpfel belegt ¼ Stunde backen dann die Masse darüber und 20 – 25 Minuten backen.

## Gewürzkuchen

125 g Margarine

4 Eier

250 g Zucker

Zitronenschale (abgerieben)

2 Teelöffel Zimt

2 Messerspitzen Nelken

6 gestrichene Esslöffel Schokoladenpulver *(möglichst Kakao)*

100 g Mandeln

375 g Mehl

125 g Mondamin

1 Packung Backpulver

2 Tassen Kaffee *(eher viel weniger)*

Vorlage Seite 126

## Hefeteig für Riemeleskuchen

1 Pfund Mehl

¼ l Milch

1 Würfel Hefe

4 Löffel Zucker

1 Ei

¼ Pfund Butter *(125 g)*

Alles kalt zubereiten *(siehe auch ähnliches Rezept aus dem alten Kochbuch)*

## Käsesahne (Tante Trude) für Blech 28 cm

1 Biskuitboden von 4 Eier halbieren

Füllung:

625 g Quark

 160 g Zucker

½ l Rahm

5 Eigelbe

250 g Milch

9 Blatt Gelatine

Milch und Zucker aufkochen, eingeweichte Gelatine darunter mischen, vom Feuer nehmen, Eigelb unterschlagen, passierter Quark darunter, wenn erkaltet Schlagsahne darunter mengen. Rum oder abgeriebene Zitrone beifügen.

## Belag auf Obstkuchen

3 ganze Eier mit 100 g Zucker schlagen

1 Teelöffel Zimt

4 geriebene *Scheiben* Zwieback

¼ l Sauerrahm untermengen

## Creme für Ananastorte

5 Eigelb

80 g Zucker

¼ l Ananassaft

Werden im Wasserbad geschlagen, ungefähr 10 – 15 Minuten dann gibt 5 Blatt eingeweichte Gelatine dazu, stellt kalt bis es dick wird, die kleingeschnittene Ananas dazu und ½ l Schlagsahne darunter

Vorlage Seite 127

## Käsekuchen für große Form

100 g Margarine

70 g Zucker

2 Eier

Mehl nach Belieben (300 g)

2 Pfund Quark

250 g Zucker

5 große Eier

200 g Sahne

Abgeriebene Zitronenschale

Backzeit ca. 90 g Mehl, 60 g Korinthen

## Hefeteig

2 Pfund Mehl

400 g Milch

125 g Zucker

200 g Margarine

1 Würfel Hefe

Salz

2 Eier

## Eiweißguss auf Rhabarberkuchen

3 Eiweiß (90 g) steif schlagen, darunter 125 g Zucker mischen ca. 20 Minuten backen.

**Butter Biskuit**  (siehe Seite 145 der Vorlage – *Butter-Biskuit für Obstkuchen*)

3 Eier

125 g Zucker

100 g Mehl

50 g Butter wie Biskuit, zum Schluss die Butter zerlassen darunter geben. Eischnee schlagen, dann Eigelb und Zucker 5 Minuten schlagen evtl. 1 Messerspitze Backpulver

Mehl und Butter

Vorlage Seite 128

## Schwarzer Biskuit

4 kleinere Eier

¼ Pfund Zucker

75 g Mehl

2 Esslöffel heißes Wasser (fast kochend

50 g Mondamin

10 g Kakao

1 Messerspitze Backpulver

Zimt (1/2 gestrichener Kaffeelöffel)

175 Grad ca. 25 Minuten

In der großen Form: 5 Eier, 150 g Zucker, 100 g Mehl, 65 g Mondamin

## Boden für Schwarzwälder Kirschtorte

75 g Margarine

75 g Zucker

1 Eiweiß (bisschen)

125 g Mehl

10 g Kakao

Knetteig machen

175 Grad, 15 Minuten ca.

## Biskuit für Frankfurter Kranz

6 kleine Eier oder 5 große Eier

125 g Zucker

175 g Mehl

50 g Mondamin

2 Esslöffel heißes Wasser

1 Messerspitze Backpulver

175 Grad, ca. 25 Minuten

## „normaler“ Biskuit

Auf 1 Ei 30 g Zucker und

40 g Mehl (3/4) inklusive Mondamin (1/4),

2 Esslöffel Wasser

30 g Mehl, 10 g Mondamin *(die Monamin-/Mehlmischung wurde bereits oben aufgeführt)*

Vorlage Seite 129

**Biskuit z.B. für Ananassahne**

5 Eier

150 g Zucker

2 Esslöffel Wasser

50 g Mondamin

150 g Mehl

**Biskuit z.B. für Obstkuchen**

3 Eier

¼ Pfund Zucker

1 Esslöffel Wasser

150 g Mehl (kein Mondamin)

**Boden für Käsesahne** (2 Böden)

200 – 220 g Mehl,

75 g Zucker

50 ml Schnaps

100 g Butter

## Füllung für Käsesahne

3 Eigelbe

250 – 280 g Zucker

¾ l süße Sahne

1 ½ Päckchen Gelatine gemahlen weiß – anstatt Wasser, Milch zum Aufquellen verwenden (siehe Päckchen!)

Quark 1 ½ Pfund

Quark, Zucker, Eigelb und ¼ l süße Sahne etwa 10 Minuten schaumig rühren (und ein bisschen abgeriebene Zitrone dazu). Zu der aufgelösten Gelatine nach und nach von dem Käsegemisch zugeben. Danach wieder zum Käse zurückschütten.

½ l steif geschlagene Sahne darunter heben; unter Verwendung eines Stützringes auf den fertig gebackenen Kuchenboden streichen. Deckel darauf setzen (evtl. vorher in Teile schneidern*(horizontal in der Mitte durchschneiden)*)

½ Tag oder über Nacht *(im Kühlschrank stehen lassen)*.

Vorlage Seite 130

## Marmorkuchen

1/8 l Milch

2 Esslöffel Kakao (30 g), Zucker 25 g, 2 – 3 Esslöffel Milch

200 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

375 g Mehl

125 g Mondamin

5 Eier

1 Packung Backpulver

½ Pfund Margarine

Salz

Vorlage Seite 131

## Apfelstrudel

Teig:

250 g Mehl

1 Ei

1/8 l lauwarme (110 g) Milch

5 g d. h. 1 Kaffelöffel Öl

Davon einen festen Teig bereiten bis er Blasen schlägt. Einen Topf heiß machen, den Teig auf einen Teller geben, den heißen Topf darüber stülpen und ½ Stunde den Teig darunter lassen

Zur Füllung 3 Pfund Äpfel schälen und blätteln, 100 g Zucker, 100 g geriebene Mandeln und 200 g zerlassene Butter, etwas Zimt werden auf den ausgezogenen Teig gegeben. Das Tuch mit dem Teig zusammengerollt und auf eine Blech gesetzt den Strudel mit Butter besteichen und im Backofen bei 175 Grad 40 – 50 Minuten backen. Heiß mit einer Zuckerglasur überzogen.

Vorlage Seite 132

## Königskuchen

Zutaten:

400 g Mehl

1 Packung Backpulver

175 g Zucker

4 Eier

¼ l Milch

175 g Korinthen

175 g Sultaninen

200 g Margarine

Rührteig:

Margarine schaumig schlagen, Eigelb hinzufügen und Zucker.

Zum Schluss: Mehl mit Backpulver vermischt und Milch hinzugeben. ¼ Stunde rühren.

Zuletzt Korinthen und Sultanienen und das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. 80 – 90 Minuten backen 165 Grad.

Vorlage Seite 133

## Buttercreme für Frankfurter Kranz

½ l Milch

1 Packung Vanillepudding (Gala)

150 g Zucker

200 g Butter (oder 175 g Butter)

Butter schaumig rühren, danach den Pudding löffelweise lauwarm dazu tun.

Zur Verzierung:

125 – 150 g Mandeln

 2 – 3 Esslöffel Milch

1 Esslöffel Zucker

2 Esslöffel Honig

1 Messerspitze Butter (20 – 30 g)

Butter zergehen lassen, Zucker dazutun (2 – 3 Minuten) bräunen, Mandeln dazu (2 – 3 Minuten) bräunen. 2 – 3 Esslöffel Milch dazu, jetzt aufkochen lassen (Geschmier). Zum Schluss 2 Esslöffel Honig darunter rühren *(in einer Pfanne)*.

Vorlage Seite 134

## Kirschzubereitung für Schwarzwälder

½ Glas Sauerkirschen (750 g), von ¼ l Kirschsaft mit Tortenguss Guss machen. Guss mit Sauerkirschen vermischen, wenn erkaltet Kirschwasser dazu und Zucker an Sahne oder Kirschen. ¾ l süße Sahne und Sahnesteif

## Käsekuchen Frau Balzer

1000 g *(1 kg)* Quark

¼ l steifgeschlagene Sahne

5 Eier, Eiweiß zu Schnee

200 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Packung Käsekuchenhilfe

4 Esslöffel Mehl

1 ½ Teelöffel Backpulver

Saft von 1 Zitrone

Alle Zutaten gut verrühren und zuletzt steifgeschlagene Sahne und Eiweiß unterheben.

Mürbeteig:

80 g Butter oder Margarine

80 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Ei

200 g Mehl

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Mürbeteig bei 200 Grad 15 Minuten vorbacken, danach Käsemasse draufgeben und bei 175 Grad 1 Stunde fertig backen

Vorlage Seite 135

# Weihnachtsgebäck

## Linzerplätzchen

250 – 300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

100 g gemahlene Nüsse

1 Teelöffel Zimt

1 Messerspitze Nelken

Zu einem Mürbeteig verarbeiten, messerrückendick ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Goldgelb backen. Mit feiner Marmelade setzt man jeweils 2 Plätzchen aufeinander. Das obere mit Schokoladenglasur überziehen und mit Mandel – oder Nusshälften verzieren.

Heißluftherd bei 160 Grad 15 Minuten backen

## Lebkuchen

140 g Biskin-Fett (Butter)

 500 g Mehl

 225 g Zucker

 400 g geriebene Mandeln

 200 g Zitronat

200 g Orangat (beides in kleine Würfel geschnitten)

4 Eier

2 Backpulver

2 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Nelken

2 Teelöffel Kakao

In das flüssige Fett kommen Zucker und Gewürze verrührt und alle andere Zutaten dazu, etwas Schnaps. Diese Masse gibt 1 Blech. Teig aufwellen mit Backfein Papier *(Backpapier)*  belegen. 20 – 25 Minuten bei 180 Grad backen.

Für 2 Bleche 2 ½ mal Masse

Vorlage Seite 136

## Kokosnussringe

200 g Butter

200 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

250 g Kokosflocken fein geraspelt

Butter und Zucker werden 15 Minuten gerührt, das Ei untergearbeitet und zuletzt abwechselnd die Flocken und das Mehl. Den Teig kalt stellen, ausrollen und Ringe ausstechen (mit Gläser ausstechen).

Bei 140 Grad 15 Minuten backen

## Hilda-Brötchen

300 g Mehl

150 g Butter

2 Eidotter

125 g Zucker

Der Teig wird gut geknetet, etwas kalt stellen, auswallen und Plätzchen ausstechen, dann gebacken, bei 150 Grad 15 Minuten, mit Marmelade bestreichen und aufeinander setzen.

## Schokoladen-Häufchen

750 g gestiftete Mandeln

200 g Zucker

2 ganze Eier

150 g geriebene Schokolade

2 Esslöffel Kakao

1 Messerspitze Zimt

Nelken

3 gehäufte Esslöffel Mehl

Die Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet zuletzt das Mehl hinzu. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen aufs Blech setzen und bei Mittelhitze 15 – 20 Minuten backen.

## Zuckerkuchen-Konfekt

1 Pfund Butter

400 g Zucker

2 Pfund Mehl

¼ l Schnaps

Werden gut geknetet, aufgewellt und immer wieder geknetet und aufgewellt, diese Prozedere 6 – 10mal wiederholen. Danach Daumen dick auswellen in kleine Karo schneider mit Schnaps bestreichen und mit geriebenen Mandeln und Zucker bestreuen, dann hellgelb backen.

Vorlage Seite 138

## Nürnberger-Lebkuchen

350 g ungeschälte Mandeln feinreiben

1 gestrichener Teelöffel Zimt

1 Prise Muskat

1 Löffelspitze gemahlene Nelken und

100 g feingehacktes Zitronat und Orangat untermischen

4 Eiweiß mit

1 Prise Salz

Zu steifem Schnee schlagen. 250 g Puderzucker 5 Minuten unter den Eierschnee unterschlagen. Dann die Mandel-Gewürz-Mischung unterheben. Die Masse auf papierbelegtes Blech hügelförmig aufstreichen, (in der Mitte etwa 2 cm hoch) über Nacht trocknen lassen. Danach im Backofen bei 150 Grad 40 Minuten backen lassen. Von 3 mal der Masse gibt 50 Stück.

## Einfache Waffeln mit Backpulver

125 g Butter

100 g Zucker

1 geriebene Zitronenschale oder 1 Päckchen Vanillezucker

Salz

3 Eier

250 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Vorlage Seite 139

## Nougathörnchen

Ca. 80 Stück

200 g weiche Nougatmasse

100 g weiche Butter

1 Ei

1 Packung Vanillezucker

1 Messerspitze Salz

150 g Mehl

150 g Mondamin

1/2 Teelöffel Backpulver

50 g dunklen Kuchenglasur zur Zierde

Nougat in Stücke schneiden, mit Butter glattrühren. Ei, Vanillezucker, Salz dazugeben. Mehl, Mondamin, Backpulver sieben, nach und nach unter Nougatmasse kneten. Teig zu Kugel formen, in Folie wickeln, 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig in Rollen formen, Scheiben abschneiden und zu Hörnchen formen.

Vorgeheizter Ofen, mittlere Leiste bei 175 Grad Celsius 10 – 15 Minuten hellbraun backen.

Umluft 25 Minuten bei 150 Grad.

Vorlage Seite 140

## Pistazientaler

Ca. 60 Stück

280 g Mehl

100 g Puderzucker

150 g Butter

3 EL dicker saurer Rahm

50 g Pistazien (gehackt)

Mehl zum Ausrollen, Fett und Mehl fürs Blech

Füllung :

4 Esslöffel Zitronenmarmelade

Dekoration:

150 g Puderzucker

4 Teelöffel Zitronensaft

1 Esslöffel Johannisbeergelee

30 g ganze Pistazien

Mehl und Puderzucker auf Arbeitsfläche sieben. Butter in Flöckchen dazugeben, mit saurem Rahm und Pistazien verkneten. Teig zu Kugel formen , in Folie wickeln, 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf einer mit Mehl bestäuben Arbeitsfläche gut messerrückendick ausrollen. Mit einem glatten runden Ausstecher Plätzchen von ca. 4 cm Durchmesser ausstechen. Die Taler auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Einschubleiste bei 150 Grad 8 bis 10 Minuten backen.

Zitronenmarmelade glattrühren. Eine Seite des Talers damit bestreichen, einen zweiten Taler draufsetzen. Aus Puderzucker, Zitronensaft und Johannisbeergelee eine Glasur rühren. Die Pistazientaler auf einer Seite damit bestreichen und mit den ganzen Pistazien verzieren.

Umluft 20 Minuten bei 125 Grad Celsius.

Vorlage Seite 141

## Walnusstafeln

Ca. 80 Stück

200 g bittere Schokolade

250 g Butter weich

6 Eier

200 g Zucker

200 g Walnusskerne gehackt

100 g Mehl

1 Teelöffel Nelken (gemahlen), evtl. weniger

1 Teelöffel Zimt

½ Teelöffel Kardamon

Fett fürs Blech

200 g Aprikosenmarmelade

200 g dunkle Kuchenglasur

80 g Walnusshälften zum Garnieren

Die Schokolade auflösen, etwas abkühlen lassen. Butter schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb, Zucker und aufgelöste Schokolade dazugeben und gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und abwechselnd mit gesiebtem Mehl, Walnüssen und den Gewürzen unter die Schokoladenmasse heben. Teig auf das gefettete Blech geben und glattstreichen. Vorgeheizten Ofen, mittlere Leiste, 175 Grad, 25 Minuten. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, die noch warme Kuchenplatte damit bestreichen. Kuchenglasur auflösen und ebenfalls darauf streichen. Mit scharfem Messer Quadrate von 4 + 4 cm markieren, jeweils eine Walnusshälfte in die Mitte setzen. Die ausgekühlte Kuchenplatte in Quadrate aufschneiden. Kuchenplatte am besten noch auf Blech aufschneiden. Umluft 20 Minuten bei 150 Grad. Frisch am besten!

Vorlage Seite 143

**Mürbeteig** (kleiner Boden) Oma

Für Sauerkirschkuchen z.B. 3 mal die Masse

50 g Margarine

1 Ei

1 Eigelb

4 Esslöffel Zucker (gestrichen)

1 Messerspitze Backpulver

Mehl nach Gutachten *(Gutdünken)*

1 Prise Salz

Margarine und Zucker schaumig schlagen danach Mehl und Backpulver mit Rührer untermengen. Teig aus der Schüssel nehmen nochmals mit Mehl zum richtigen Teig mit Schaber leicht formen.

Finger mehlen und in Form (Backpapier) drücken

175 Grad, 20 Minuten

Vorlage Seite 144

**Mürbeteig** (Butterteig, Koch- und Haushaltsbuch, Seite 403) Mama

250 g Mehl

 125 g Butter (Margarine)

70 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Butter darf nicht zu hart sein

Mit Händen kneten, auf Backpapier mit Nudelholz auswallen.

175 Grad, 15 Minuten

Vorlage Seite 145

## Butterbiskuit für Obstkuchen

4 ganze Eier

1 Eigelb

200 g Zucker

150 g Mehl

75 g Butter

Etwas Backpulver

Eier und Eigelb mit Zucker und 2 Esslöffel heißes Wasser werden schaumig geschlagen, die zerlassene (lauwarme) Butter darunter rühren, zum Schluss das Mehl mit Backpulver leicht darunter heben. Den Biskuit bei 175 Grad gut 25 Minuten backen. Die Masse in die Form, dies gibt durchgeschnitten zwei Böden.

Vorlage Seite 158

## Pflaumenmus

2 kg Pflaumen

500 g Zucker

Pflaumen werden gewaschen und entsteint. Mit 500 g Zucker vermengen (in kaltem Zustand). Dann auf den Herd stellen -> auf Stufe 2 ankochen, zurückstellen auf Stufe 1,5 bis es „köchelt“. Dann auf Stufe 1 stellen. 3 – 4 Stunden köcheln.

Nicht rühren!!!

Wenn Kochzeit (3,5 Stunden) zu Ende, richtig verrühren -> dann wird es erst richtig Mus.

Vorlage Seite 165

## Erdbeer-Morgenröte

1 Pfund durchs Sieb gerührte Erdbeeren süßt man nach Geschmack, gibt 20 g in heißem Wein gelöste Gelatine hinzu, untermisch einen Liter steife Schlagsahne, füllt in eine Form oder Gläser, stell auf Eis und stürzt zum Gebrauch.

## Himbeercreme

½ l Frisch ausgepressten Himbeersaft

3 ganze Eier

1 Tasse Wein sowie

150 g Zucker

Werden gut durchgequirlt und auf schwachem Feuer zu Schaum geschlagen. Wird die Creme etwas dicker gewünscht, kann man mit der Tasse Wein einen Kaffeelöffel Stärkemehl anrühren

In Gläser füllen mit etwas Schlagsahne garnieren.

Vorlage Seite 166

## Erdbeeren mit Orange-Wein-Schaum

500 g Erdbeeren

1/8 l frischer Orangensaft

1/8 l Weißwein

2 Eier

1 Eigelb

100 g Zucker

1 gestrichener Esslöffel Stärke

Die Erdbeeren kurz waschen, entstielen, in eine Glasschüssel geben, zudecken und 1 Stunde kalt stellen. Den Orangensaft, Wein und Eier, Eigelb, Zucker und Speisestärke in einen Porzellantopf geben, in einen Topf mit kochenden Wasser setzen und ständig quirlen oder mit dem Schneebesen des Handmixers bis die Masse dicklich ist.

Die Erdbeeren in Gläser verteilen und mit der Soße übergießen. Die Soße schmeckt besonders gut, wenn man zum Schluss mit einem kleinen Schuss Orangenlikör oder Apricot-Brandy oder Weinbrand schmackhafter macht.

Vorlage Seite 167

## Erdbeerkuchen

Biskuitboden Seite 145 *der Vorlage* (halbe Masse), darauf eine Buttercreme aus

¼ Pfund (125 g) Butter

1 Ei und

Ein Päckchen Vanillezucker und

½ Päckchen Sahnesteif

Darauf die Erdbeeren zum Schluss ein Guss aus Saft und Tortenklar

## Rhabarberkuchen

Einen Mürbeboden (Knetteig, Seite 134 *der Vorlage*, vom Käsekuchen), darauf Zwiebackmehl und den kurz, wenig gezuckerten Rhabarber, darüber einen Guss aus 4 Eiern, ¼ Liter süßer Sahne und 100 g Zucker (alles schlagen) den Kuchen 60 – 75 Minuten bei 165 Grad backen.

# Getränke

## Bowle als Nachtisch

2 Liter Orangensaft

½ l Gin

1 Dose Fruchtcocktail

1 Pfund Vanilleeis (am Schluss auf die Flüssigkeit geben, in Stücke geschnitten)

Vorlage Seite 169

## Senfgurken, sehr gut

1250 g Gurken geschält und vorbereitet

½ l Wasser

½ l Essig

125 g Zucker

1 Stück Meerrettich (ca. 30 g)

125 g Zwiebel (möglichst rote)

30 g Senfkörner

2 Dillblüten

Gurken in fingerlange Stücke schneiden (vorher mit einem Löffel ausgeschabt), mit Salz bestreut über Nacht stehen lassen. Essig mit Zucker aufkochen, die Gurkenstücke portionsweise darin 4 – 5 Minuten glasig kochen, herausnehmen und abkühlen lassen

Meerrettich und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Mit den Gurkenstücken in Glas oder Steintopf schichten. Senfkörner und Dill dazugeben und mit den Essigsud begießen. Am nächsten Tag Essigsud abgießen, abermals aufkochen und erkaltet wieder über die Gurken gießen.

Gefäße gut verschließen mit Pergamentpapier und kühl und dunkel aufbewahren.

Vorlage Seite 170

## Gurken – saure

300 Gurken 24 Stunden in kaltes Wasser legen, zwischendurch bürsten, wieder ins Wasser

2 l Weinessig und

4 l Wasser werden gekocht

400 g Zucker

80 g Salz dazugeben und erkalten lassen.

Die Gurken aus dem Wasser nehmen und in Gläser schichten.

Lorbeerblätter

Nelken

Pfefferkörner

Dill

Zwiebelringe

Wenn man hat Meerrettichscheiben zwischen die Gurken mit

Essig überschütten.

Einwecken bei 75 – 80 Grad 25 Minuten

## Bohnen im Stand

10 kg Bohnen putzen, waschen, durchschneiden im kochenden Wasser abwellen und auf ein Sieb geben und auf ein trockenes Tuch geben, ausgekühlt mit 250 g Salz und 100 g Zucker mischen und in einen Steintopf stampfen wenn nötig etwas abgekochtes, abgekühltes Wasser zugeben.

10 Pfund Bohnen 125 g Salz

10 Pfund Bohnen 50 g Zucker

Vorlage Seite 171

## Erdbeerpüree (roh)

Schöne Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen und das Püree mit dem gleichen Gewicht gesiebtem Puderzucker 1 Stunde gerührt. In Gläser oder kleine Steintöpfe gefüllt und ordnungsgemäß verschlossen ist dieses Püree von unbegrenzter Haltbarkeit und zu Eis und Süßspeisen verwendbar.

Preiselbeeren

3 Pfund Beeren

1 ½ Pfund Zucker

1/8 Liter Rotwein

10 Minuten kochen, in Gläschen füllen und einwecken

20 Minuten bei 75 bis 80 Grad

## Rumtopf oder Cognac

Im Juni beginnt man *mit* Erdbeeren und Himbeeren. Sie werden sauber gewaschen und auf einem Tuch getrocknet. Auf ein Pfund Früchte streut man ½ Pfund Zucker, lässt sie ca. eine Stunde durchziehen und schichtet sie vorsichtig in einen sauberen Tontopf. Die erste Fruchtschicht übergießen mit einer Flasche Rum oder Cognac.

Bei den nächsten Früchten wird jeweils so viel Rum oder Cognac nachgegossen, dass er immer fingerdick über den Früchten steht. Mit einem Teller beschweren.

Wichtig: Der Rumtopf muss immer gut zugebunden werden und kühl stellen

Ananas werden geschält und in kleine Stücke geschnitten (im Oktober).

Kirschen wandern mit Kern in den Topf.

Aprikosen und Pfirsiche taucht man kurz in (heißes) kochendes Wasser und zieht die Haut ab, schneidet sie in kleine Stücke. August.

Im September Brombeeren und wer es mag eine Birne dazu.

Vorlage Seite 173

## Vanille-Birnen

4000 g *(4 kg)* Birnen schälen, halbieren, entkernen und in (Salz)wasser *(Zitronensaft geht auch)* legen, damit sie nicht verfärben.

400 g Zucker mit

2 Liter Wasser

 Schale einer hauchdünn geschälten Zitrone und

4 Vanilleschoten aufkochen und etwas abkühlen lassen. Birnen in vorbereitete Gläser schichten. Je 1 Stück Zitronenschale und 1 Vanilleschote mit ins Glas geben und mit der Zuckerlösung übergießen. Die geschlossenen Gläser im Einkochtopf bei 90 Grad sterilisieren. Weiche Birnen brauchen ca. 30 , harte bis 50 Minuten *(eher nur 20 – 25 Minuten)*.

Vorlage Seite 186

## Apfelsinen-Bowle

Man reibe die Schalen einer großen oder zweier kleiner Apfelsinen auf Zucker ab, übergieße diesen mit 1 Flasche leichtem Wein oder Moselwein, lasse das Ganze einige Stunden ziehen, schäle und schneide dann 6 Apfelsinen in Scheiben, überzuckere und füge sie mit noch 4 Flaschen Wein der obigen Mischung zu, stelle die Bowle auf Eis und richte sie mit Champagner oder Selterswasser vermengt an.

## Erdbeer-Bowle

Man schütte 2 Liter sehr reife Erdbeeren in eine Bowle, überstreue sie mit 500 g Zucker, gieße drei Flaschen Moselwein + sowie 2 Flaschen Bordeauxwein drauf, stelle die Bowle sodann gut zugedeckt mehrere Stunden auf Eis und rühre die Mischung vor dem Anrichten gut um. Man kann 1 Flasche Champagner dazu gießen.

Vorlage Seite 187

## Glühwein

½ Liter Wasser

½ Stange Zimt

5 ganze Nelken

Schale von ½ Zitrone (geschält mit Kartoffelschäler)

Zusammen 5 Minuten lang gekocht. Dann kommen 120 g Zucker und 1 Liter Rotwein dazu.

Nicht kochen! Nur sieden!

Register A

Wespenstiche

Wespen- oder Bienenstich legt man sofort ein angefeuchtetes Stück Würfelzucker. Der Zucker zieht den Giftstoff heraus.

Register C

## Chicorée-Salat

300 g Chicorée werden von dem unteren Strunk (2 cm) befreit. Die Stauden in ½ cm in Ringe geschnitten und in reichlich lauwarmen Wasser gewaschen, dann in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Eine Sauce bereiten:

3/8 Liter (375 ml) sauren Rahm, 1 – 2 Esslöffel Ketchup, Fruchtzucker, ½ Zitronensaft, Salz und Pfeffer, alles gut verrühren.

Register G

Gold- und Bronzerahmen reinigen

Gold- und Bronzerahmen mit durchgeschnittener Zwiebel abreiben und mit weichem Tuch nachreiben.

Register O

Ölbilder reinigen

Ölbilder reinigt man mit einem mit lauwarmen, milden Seifenwasser getränkten Schwamm. Danach mit in Öl getauchtem Lappen leicht nachreiben. Bei stärkerer Verschmutzung empfiehlt es sich, einen Fachmann zu Rate zu ziehen, da empfindliche Ölbilder leicht Schaden nehmen können.

Register S

## Sahne-Meerrettich

½ Stange Meerrettich wird geputzt und gerieben mit

½ Zitronensaft und etwas

Zucker gemischt unter

(1/4 Liter) Schlagsahnen gerührt und zu echtem Lachs oder Fisch serviert.

Register Sch

## Stumpfe Schere

Eine stumpfe Schere schärft man behelfsmäßig indem man mit ihr ein paar mal nicht zu grobes Sandpapier schneidet

Schuhsohlen wasserdicht zu machen, werden mit Leinöl eingerieben solang bis die Sohle kein Öl mehr aufnehmen kann.

Letzte Seite der Vorlage

## Hustensaft

Geben Sie 30 g Ysopblüten in einen halben Liter kochendes Wasser. Mindestens 4 Stunden zugedeckt ziehen lassen, abseihen, 750 g Kandiszucker oder 500 g. Honig zufügen, kurz erwärmen. Nach kurzem Abkühlen in verschließbare, peinlichst saubere und nach Möglichkeit dunkle Gläser füllen, kühl aufbewahren und täglich 5 – 6 Esslöffel (Kinder die Hälfte) einnehmen.

Anhang

## Guss für Birnenkuchen

4 Eier

150 g Puderzucker

1 Käse

1 Sauerrahm

1 Zitronensaft

1 Pudding

Eier trennen

# Register

Ananassahne

Biskuit für Ananassahne 34

Creme für Ananassahne 19

Ananastorte

Creme für Ananastorte 31

**Äpfel**

Gefüllte Äpfel in Weincreme 21

**Apfelkuchen**

Apfelkuchenbelag Frau Balzer Art 29

Guss für Apfelkuchen 23

Schlesischer Apfelkuchen 27

Teig für Apfelkuchen 23

Apfelstrudel 35

Aspik 15

Auflauf

Auflauf mit Schnitzelfleisch, Zwiebel und Käse 22

Lasagne 20

Lauch-Gratin 21

Bayerisch Kraut 10

Bernaise mit Butter 12

Birnenkuchen

Guss für Birnenkuchen 55

**Biskuit**

Biskuit für Ananassahne 34

Biskuit für Frankfurter Kranz 33

Biskuit für Obstkuchen 34

Butter-Biskuit 32

Butterbiskuit für Obstkuchen 46

Normaler Biskuit 33

Schwarzer Biskuit 32

Bohnen im Stand 50

Bowle

Apfelsinen-Bowle 52

Bowle als Nachtisch 49

Erdbeer-Bowle 52

Brüssler Torte 24

Butterkuchen 29

Chicorée-Salat 53

Dampfnudeln 21

Dresdner Stollen 26

**Eierstich** 8

Eiweißguss

Eiweißguss auf Rhabarberkuchen 32

Erdbeeren

Erdbeeren mit Orange-Wein-Schaum 47

Erdbeer-Morgenröte 46

Erdbeerpüree 51

Erdbeerkuchen 48

Felchen, blau gesotten 14

Fleischbrühe 14

Forellensud 14

Frankfurter Kranz

Biskuit für Frankfurter Kranz 33

Buttercreme für Frankfurter Kranz 37

Geflügelsalat 18

**Gefüllte Äpfel in Weincreme** 21

Gewürzkuchen 29

Glühwein 53

**Gold- und Bronzerahmen reinigen** 53

Grießknödel 7

Gugelhupf 28

Gurken

saure Gurken 50

Senfgurken 49

Hecht, grün 13

Hefeteig

Butterkuchen 29

Hefeteig 31

Hefeteig für Riemeleskuchen 30

Hilda-Brötchen 40

Himbeercreme 47

Hustensaft 54

Kalbsleber-Suppe 8

Karpfen, polnisch 13

Kartoffelklöße 9

Kartoffelsuppe 15

Käsekuchen 38

Käsekuchen für große Form 31

Käsekuchen, sehr gut 25

Käsesahne

Boden für Käsesahne 34

Füllung für Käsesahne 34

Käsesahne nach Tante Trude Art 30

Kastanien-Gemüse zu Obst 10

**Klößchensuppe** 8

Kokosnussringe 40

Königsberger Klopse 16

Königskuchen 36

Lasagne 20

Lauch-Gratin 21

Leberspätzle 22

Lebkuchen 39

Lebkuchen, Nürnberger 41

Linzerplätzchen 39

Linzertorte 25

Lungen-Aufläufe 15

**Maifisch** 13

Makronentorte 27

Marmorkuchen 35

Matzen 8

Mehlknödel 9

Mehlnocken 7

*Mehlpflanzerl* 7

Mürbeteig

Boden für Schwarzwälder Kirschtorte 33

Butterteig aus Koch- und Haushaltsbuch 45

Mürbeteig für Sauerkirschkuchen 45

Oma-Toni-Art 45

Nougathörnchen 42

Obstkuchen

Belag auf Obstkuchen 30

**Ölbilder reinigen** 54

Pfanni Klöße ½ + ½ 16

Pflaumenknödel 9

Pflaumenmus 46

Pistazientaler 43

Pudding 19

*Remoulade* 11

Rhabarberkuchen 48

Eiweißguss auf Rhabarberkuchen 32

Riemeleskuchen

Hefeteig für Riemeleskuchen 30

Rumtopf 51

Sahne-Meerrettich 54

Salatsauce 11

**Sauerbraten**

Sauerbraten 17

Sud für Sauerbraten 16

Sauerkraut 10

Schere, stumpfe 54

Schlesischer Apfelkuchen 27

Schokoladen-Häufchen 40

Schwarzwälder Kirschtorte

Boden für Schwarzwälder Kirschtorte 33

Schwarzer Biskuit 32

Semmelklöße 8

Semmelknödel 7

Senfcause

Senfsauce im Wasserbad gekocht 12

Senfsauce

Senfsauce 12

Senfsauce aus Forellensud 14

**Sonntagstorte** 24

Spätzle 18

Steinbutt 13

Stollen

Dresdner-Stollen 26

Tiroler-Kuchen 28

Tomaten gebacken 10

Turbot 13

Vanille-Birnen 52

Vorspeise

Kalbs- und Schweinefleisch mit Ei 15

Waffeln, einfach mit Backpulver 41

Walnusstafeln 44

Weincreme

Gefüllte Äpfel in Weincreme 21

Weincreme sehr fein 19

Weinsauce, geschlagen 11

**Wespenstiche** 53

Zuckerkuchen-Konfekt 41

Zunge gepökelt 16