



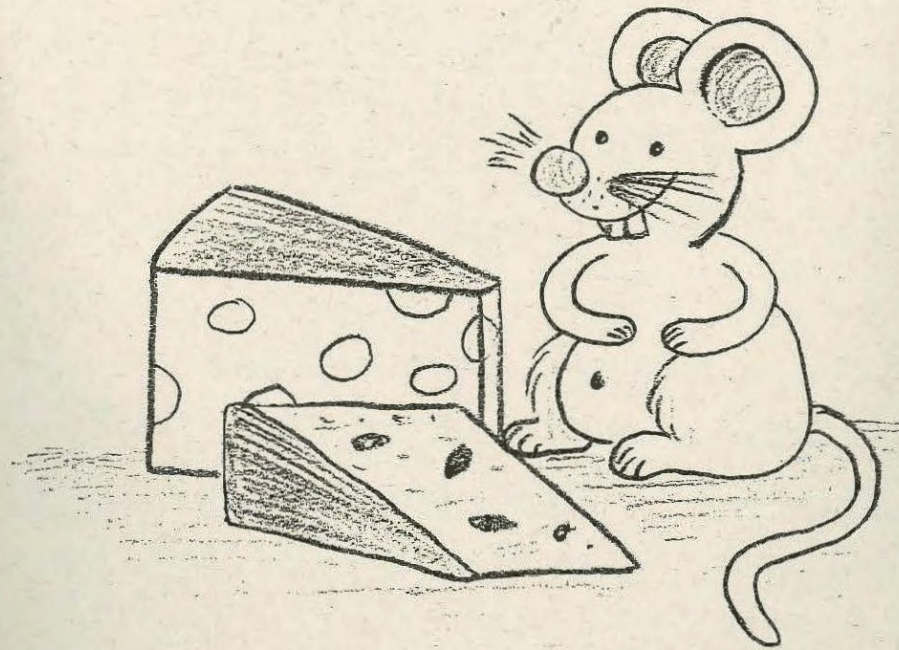
Schmackhaftes
aus
Schmechten

Reiset nicht weiter über den
Globus;

die Kirchengemeinde St. Philippus
und Jacobus

hat schöne Rezepte aufgetrieben
und per Hand hier nieder-
geschrieben.

Vor-



speisen

Blätterteig - Würstchen

- 6 Wiener Würstchen
- 1 Paket tiefgemühlter Blätterteig
- 1 Ei gelb

Blätterteig auftauen lassen und ausrollen. Gleichmäßige Quadrate schneiden. Mit einem Stück Würstchen belegen und umschlagen. Die Teigstücke auf ein malt abgespültes Backblech oder auf Backpapier legen. Mit verdünntem Ei gelb bestreichen und 20 Minuten bei 225 Grad backen.

Käsestangen aus Blätterteig

4 Scheiben TK

Blätterteig ca 10 Min. antauen lassen

100 g Emmentaler

fein reiben

1 Ei

trennen

Blätterteigscheiben auf bemehlter Unterlage zu gleich großen Quadraten auswellen.

2 Scheiben jeweils am Rand mit Eiklar bestreichen und in der Mitte mit Käse bestreuen;

die anderen Scheiben genau auflegen, am Rand gut festdrücken und nochmals leicht auswellen.

In ca 2 cm breite Streifen schneiden und an beiden Enden entgegengesetzt drehen; mit Eigelb bestreichen;

Backblech mit Backpapier belegen; Stangen ca 10 Min. bei 150°C goldgelb backen.

Lachsaufstrich

200 g Doppelrahmfrischkäse

2 hartgekochte Eier

$\frac{1}{2}$ Gl. Lachsschnittel

1 kl. Zwiebel

Pfeffer, Salz, Dill

Zwiebel und Eier fein hacken. Doppelrahmfrischkäse und Lachsschnittel dazugeben und verrühren.

Mit Pfeffer, etwas Salz und Dill abschmecken.

Lachs butter

125 g weiche Butter und etwas Salz mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren, bis die Butter weiß ist. Die Schale von 1 unbehandelten Zitrone fein abreiben, danach 1 EL Saft auspressen. 200 g Raucher Lachs fein würfeln, 1 kleines Bünd Basilikum fein schneiden. Alles unter die Butter mischen. Kalt stellen.

Lauch torte

- 1 Paket TK-Blätterteig: Scheiben auseinander legen und auftauen lassen
4 Stangen Lauch: in feine Streifen schneiden
150 ml Wasser: im Topf aufkochen, Lauchstreifen bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. darin vorkochen, abtropfen lassen, Gemüsewasser auffangen.
2 Tomaten: waschen und würfeln

2 Tomaten

1 Becher Sahne

1/8 l Gemüsewasser

75g geriebener Gouda

3 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

} gut miteinander vermengen

Blätterteigscheiben aufeinander legen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe einer Springform ausrollen, in die kalt ausgespülte Form legen, Lauch- und Tomatenstücke in der Form verteilen, Käsesoße darüber geben und bei 170°C 30 Min. backen.

Nicht nur für Gäste

Pizza Brötchen

- je 250 g Salami + gekochtes Schinken
- 2 P. Scheibletten-Käse (Emmentaler oder Cheddar)
- 3-5 Peperoni
- 1 Glas rote Paprika
- 1 Glas Champignons
- 1 Becher süße Sahne
- Pizzagewürz, Salz + Pfeffer

Alle Zutaten kleinschneiden, mit der Sahne vermischen, mit Gewürzen abschmecken und mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde durchziehen lassen.

- 10 Brötchen
- 1 Glas Mayonnaise

Brötchen halbieren u. dünn mit Mayonnaise bestreichen, dann mit den o. g. Zutaten bestreichen und bei $180-200^\circ$ 10 Minuten backen.

Potted Cheese

Für eine Form von $\frac{1}{2}$ L Inhalt:

370 g Cheddar fein würfeln, mit 125 g Zimmertwarmer Butter, 2 TL Cayenne und $\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss in der Rückenmaschine mit Messereinsatz zerkleinern. 30 ml Weißwein dazugießen und cremig rühren. In die Form streichen. 25 g Butter aufschäumen, die Molke im Topf lassen und das Butterfett über den Käse träufeln. Etwa 30 Minuten kalt stellen.

Schmeckt am besten zu warmem Toastbrot.

Räucherforellenmousse

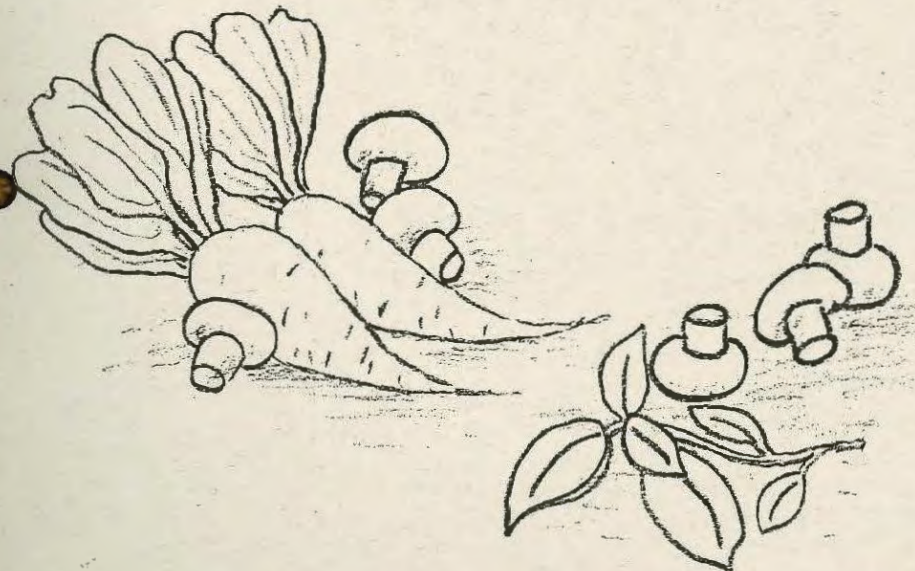
2 geräucherte Forellen
2 mittelgroße Schalotten
1 EL Crème fraîche
ca. 100g Sahne
Salz, weißer Pfeffer
1 Bund Dill

Die Schalotten kleinschneiden und zusammen mit dem Fisch mit dem Mixer pürieren. Crème fraîche und nach und nach so viel Sahne zugeben bis eine geschmeidige Creme entsteht. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Gut kühlen!

Das schmeckt gut auf Pumpnickelscheiben, mit fein gehacktem Dill garniert.



Salate



Bällchen - Salat

1 Pfd Mett

1 Dose Ananas

1 Dose Champignons

1 Dose Mandarinen

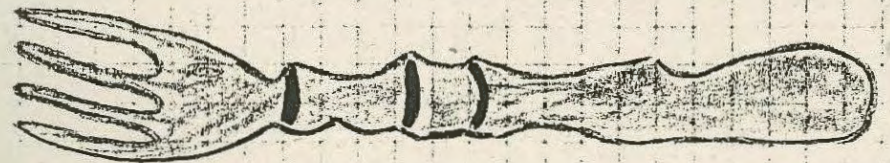
1 gl. Mayonnaise kl.

Curry

Mett zu Bällchen formen,
braten, erkalten lassen.

Übrige Zutaten dazugeben.

Mit Mayonnaise und Curry
abschmecken.



Blumenkohlsalat!

- 1 Blumenkohl blanchieren
ca. 6 Min in kochendes
Wasser legen / bissfest!

zerkleinern

- 1 Dose Mais
1 " Ananasstücke

für die Soße:

- 1/2 Glas Miracel Whip
ca. 1/2 Becher Sahne
2 Teel. Salz

Pfeffer

Chayenpfeffer

evtl. etw. Ketchup hinzufügen

Curry - Salat

- 125g Reis
2-3 Eier (kochen)
1 D. Spargel
1 D. Mandarinen
8 Scheiben Kochschinken (klein schneiden)
1 Glas Miracel-Whip
1 Fl. Curry-Soße mit Ananas

Alles schichten und auf jede Schicht
Miracel-Whip streichen.
1 Stunde vor dem Verzehr die Flasche
Curry-Soße oben drüber verteilen.

Fleischsalat à la Riehl - Heyse

400 g Leberkäse würfeln, 100 g Gewürz-
gurken fein würfeln.

Für die Sauce 150 g Sahne joghurt mit
150 g Mayonnaise verrühren und
mit etwas Salz, 1 Prise Zucker, 1 TL Senf,
1 1/2 EL Essig, 2 TL Sardellenpaste und
weißem Pfeffer würzen. Leberkäse und
Gewürke unterheben und mit Vollkorn-
brot essen.

Super!

Grüner Salat mit Mais

1 Chinakohl - putzen, zerkleinern
im Durchschlag
waschen

2 Tomaten }
1/2 - 1 Ds. Mais } züfügen

1 Be. Schmand }
1/2 Be. Sahne } in eine kleine
1 EL. Mayonnaise } Schüssel geben
2 EL Zucker } mit dem
Schneebesen
verrühren

Salz, Pfeffer, Essig, Senf
Schmittlauch abschmecken

Käsesalat

250 g, Ananas
250 g, blaue Trauben
250 g, Gouda
Zitronensaft
Salz, Zucker
1/4 l süße Sahne
Walnusskerne

Ananas in Würfel schneiden,
Trauben halbieren, entkernen,
Gouda würfeln, mit der geschlagenen
Sahne alles vermischen, abschmecken
und mit Walnusskernen verzieren.

Mais-Paprika-Salat

1 Dose Mais
je 1 rote u. 1 grüne Paprika
1 großer säuerlicher Apfel
3 Tomaten
1 Zwiebel

für die Soße:

1 Becher Joghurt
Saft 1 Zitrone
1 Prise Zucker
etwas Pfeffer u. Salz

Zubereitung:

Mais abgießen
Paprika in Streifen u.
Apfel in feine Spalten schneiden.

Tomaten entkernen und
achteln.

Zwiebeln fein würfeln.

Die restlichen Zutaten für
die Soße verrühren, über
den Salat gießen, unter-
heben und gut durchziehen
lassen.

Bunter Eiersalat

150 g Nudeln

4 hartgekochte Eier

4 Tomaten

100 g Schinkenwurst

2 Gewürzgurken

150-200 g Mayonnaise

Salz, Zitronensaft, Petersilie

Nudeln kochen, Eier und Tomaten in
Wörter schneiden, Schinkenwurst und
Gurken in Streifen. Alles unter die
mit Salz und Zitronensaft gut abge-
schmeckte Mayonnaise heben.
Gehackte Petersilie darüberstreuen.

Porree - Sellerie Salat

- 3 Stangen Porree
- 1 kl. Glas Sellerie
- 3 Eier
- 3 Äpfel mittelreifer
- 1 Glas Miracel Whip

Porree in kleine Stücke schneiden,
Sellerie abtropfen lassen, Eier kochen
und klein schneiden, Äpfel klein schnei-
den.

Alles in eine Schüssel und dann mit
Miracel Whip mischen.

Salat Torte

Zutaten:

- 1 Kopf Salat
 - 1 Salatgurke
 - 2 Zwiebeln
 - 500g Tomaten
 - 1 Stange Porree
 - 7 hartgekochte Eier
 - 1 Rettich
 - 7 Sch. Schinken gekocht
 - 7 Sch. Hartkäse
 - gekochte Petersilie
- } Schichten

Tortenrand auf eine Tortenplatte
legen, die Salatblätter auf dem
Boden verteilen. Die anderen Zutaten
in Scheiben schneiden und schichten,
fest aufeinanderdrücken.
Den Tortenrand abnehmen und.

den gekochten Schinken über die Torte legen. Dann die Käsescheiben ausstecken und kurz vor dem Servieren die Torte mit dem Käse und der gehackten Petersilie garnieren.

Dazu reicht man einen Dressing aus Miracel-Whip, Joghurt, Sahne, Ketchup, Knoblauchpulver, Salz u. Pfeffer

Die Torte mit dem elektrischen Messer schneiden

Guten Appetit

Salattorte

1 Kopf Salat

1 Salatgurke

2 Zwiebeln

500g Tomaten

1 Stange Porree

7 hartgekochte Eier

7 Scheiben gekochten Schinken à 30g

1 Rettich

7 Scheiben kal.-reduz. Hartkäse à 30g

gehackte Petersilie

alles auf eine Tortenplatte - 30 cm Durchmesser
schichten.

Dressing: 875g Joghurt 0,3%

125g Milch 0,3%

75l. Mayonaise 10%

Salz, Pfeffer, Senf, Essig, gehackte
Kräuter.

~ Elektromesser ~

Schichtsalat

- 1 Glas Selerie
- 1 Dose Mais
- 1 Bl. Dose Ananas, gewürfelt
- 6 Sch. gerocchter Schinken, in Streifen
- 5 gerocchte Eier, in Scheiben
- 3 Äpfel, in Würfel
- 3 Stangen Porree, rot + in Ringen
- 1 Glas Mayonnaise
- 300-500g mittelalter Gouda, gerieben

Alles abwechselnd in eine große Schüssel schichten,
nicht umrühren!

Den Gouda darüber verstreuen und den Salat
in kühler Umgebung ca. 12-24 Stunden stehen
lassen.

Krautsalat

- 1 gr. Kopf Weißkohl raspeln
 - 1 gr. Zwiebel würfeln
 - 1 Tasse Essig
 - 1 " Zucker
 - 1 " Wasser
 - $\frac{3}{4}$ " Öl
 - 2 TL Salz
 - 1 TL Sellerie-salz
- alles aufkochen,
über den Salat
gießen,
24 Std. durchziehen
lassen

Schichtsalat

1 Egl. Sellerie
5 hartgek. Eier
1 D. Mais
5 Sch. gek. Schinken
1 D. Ananas
1 Hl. St. Porree
1 Egl. Miracel Wip
etwas Sahne, Curry,
Currypulver, Zucker

der Reihe nach
in eine große
Schüssel
schichten!

vermengen,
nach Geschmack,
über die anderen
Zutaten gießen.
Durchziehen lassen

Schmoller Partry-Salat

Zutaten:

250 gr. Tortellini
1 Dose Ananasstücke
200 gr. Champignon
1 rote und grüne Paprika
1 Zwiebel
1/2 Dose Erbsen
1 Dose Mais

Zubereitung

Die Tortellini kochen und abkühlen lassen. Anschließend alle Zutaten unter mischen. Vorher die Paprika im Streifen schneiden und die Zwiebel würfeln.

Mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Marinade bereiten. Über dem Salat geben und gut durchziehen lassen.

Spanischer Nudelsalat

- 250 g Farfalle
- 1 Salatgurke
- ca. 5 Tomaten
- ca. 10 Peperoni (aus dem Glas)
- 1 kl. Dose Spargelabschnitte
- 1 kl. Dose Artischocken
- 200 - 250 g Käse (Gouda od. Edamer)

alle Zutaten würfeln u. zu den Nudeln geben, mit Salz, schwarzem und weißem Pfeffer, Oregano, Paprika und Curry würzen; etwas Essig und Öl und ca 4 Epl. leichte Mayonaise dazugeben, mit Oliven verzieren!

Teenager Salat

- 200 g Gabelspaghetti kochen
 - 250 g Gouda
 - 4 Paprikaschoten
 - 200 g Salami
 - 250 g Tomaten
 - 3 Epl. Essig
 - 1 " Mayonaise
 - 1 Teil Salz
 - 1 Messersp. Pfeffer
 - Schnittlauch
 - 200 ml Joghurt
 - 3 Epl. Dosenmilch
- in Streifen schneiden
- mischen

Alles in ein Schüssel geben vermengen u. durchziehen lassen

Tortellini - Salat

je 250 gr Tortellini, Tomaten, Gurke,
gekochter Schinken

Tortellini bißfest kochen, alle anderen
Zutaten würfeln

1/2 Glas Miracel Wip

1/2 Becher Schmand

1 Zwiebel

1 Knoblauchzahn

evtl. ein paar Kräuter

gut vermengen
und ca.

30 Min ziehen

lassen;

auskühlend

über die Nudeln, Tomaten etc. gießen
und möglichst 2-3 Std. kalt stellen
und ziehen lassen.

Maiss-Eier-Tomatensalat

1 Glas Mais

200-250 g Kochschinken

5 Eier

4 Tomaten

1 Glas Miracel Wip mit etwas Milch verdünnen
obendrauf Petersilie

Maiss abtropfen lassen, Kochschinken würfeln,
Eier kochen und klein schneiden, Tomaten
in Streifen schneiden. Miracel Wip
dazugeben und zum Schluss die
Petersilie obendrauf.

Tomatensalat

500 g Tomaten

1 Zwiebel

1-2 Epl. Öl

1 Epl. Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Tomaten waschen, abtrocknen,
in Scheiben schneiden und mit
den angegebenen Zutaten (Zwiebel
sehr klein schneiden) vermengt.

Tortellini - Salat

250 g Tortellini

250 g Gurke

250 g Tomaten

250 g Kochschinken

1/2 Glas Miracle Whip

1/2 Becher Schmand

Kräuter der Saison

evtl. 1 Knoblauchzehen
und 1 kleine Zwiebel

Tortellini, laut Packungsanweisung, kochen,
und abkühlen.

Gurke, Tomaten und Kochschinken klein-
schneiden und mit den Tortellini ver-
rühren. Miracle Whip und Schmand
verquirlen. Kräuter, Zwiebel und Kno-
bllauchzehen unterrühren, und über
den Salat geben.

Kalt stellen!

Weißkohl-Paprika-Salat

- 1 mittelgroßer Weißkohl - feinschaben
1 rote Paprika - in kleine Streifen schneiden
-

- 1/2 Tasse Zucker
1/2 Tasse Kräuternessig
1/2 Tasse Öl
1 Teel. Salz
1 Teel. Senf
1 Prise Pfeffer
1 gr. Zwiebel - in kleine Würfel schneiden

Zutaten gut verrühren und aufkochen lassen -
heiß über den Weißkohl geben und gut durchkneten.
Gut gekühlt servieren!

Zigeunersalat

- 1 Pfd. Schweine- oder Rinderbraten
1 Glas Zigeunersoße (ca. 250g)
1 Glas Püstaalat (ca. 300g)

Fleisch anbraten, weich kochen. nach dem Erkalten das Fleisch in kleine Stücke schneiden.

Fleisch, Zigeunersoße u. Püstaalat miteinander vermengen

Suppen



Bohneneintopf

Zutaten für 4 Personen:

1 Brötchen (vom Vortag)

2 Zwiebeln

500 g gemischtes Hackfleisch

1 Ei

Salz, Pfeffer

2 EL Butter/Margarine

1 Packung (300g) TK Dicke Bohnen fein

1 Packung (300g) TK Junge Brechbohnen

2 Päckchen (für je 250 ml) Helle Soße

75g Schlagsahne

1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Brötchen einweichen. Eine Zwiebel fein würfeln. Hackfleisch, Ei, Zwiebelwürfel und ausgedrücktes Brötchen vermengen, würzig abschmecken. Kleine Bällchen daraus formen.

2. Zweite Zwiebel in Ringe schneiden. Fett in einem Topf erhitzen, Zwiebelringe darin goldbraun braten. Herausheben. Hackbällchen unter Wenden im Bratfett zirka 5 Minuten braten, beiseite stellen. Bohnensorten ins Bratfett geben, 1/2 Liter Wasser ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Soßenpulver einrühren, Kloße darin erwärmen. Mit Sahne verfeinern, würzen. Petersilie fein hacken. Mit den Zwiebelringen über das Gemüse geben.

Diekers Paprikasuppe

Man nehme:

8-10 kernige Idaroffeln } schälen, waschen,
1-2 Zwiebeln } kleinschneiden

1-1 1/2 l Wasser

entsprechende Menge Brühewürfel

2 EL Suppengewürz

ca. 20' kochen (oder Schnellkochtopf)

stampfen

abschmecken mit:

1-2 TL gemahlener Idumamel

viel Paprikagewürz

evtl. Salz und Pfeffer

1 Fleischwurstling - in kleine Stücke schneiden
in die heiße Suppe geben

Gehacktes - Eintopf

500g Gehacktes

1 Tasse Reis

4 Zwiebeln

2 Paprikaschoten

Fleischbrühe

1 Dose Mais

1 Glas Pilze

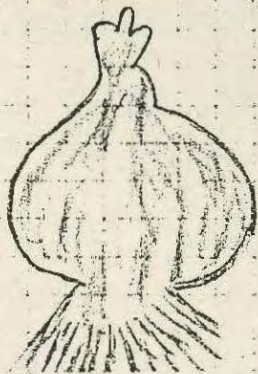
1 Dose Erbsen

Gehacktes anbraten und in einem
Hochtopf geben, die Brühe dazugießen.
Zwiebeln und Paprika kleinschneiden
unter das Gehackte rühren und kochen.
Reis in Salzwasser garen und mit dem
übrigen Zutaten zu dem Gehackten geben.
Alles gut durchkochen, ab und zu um-
rühren.

Hack - Suppe ca. 6. Pers.

1 Pf. Hack anbraten
2 gr. Zwiebeln mit anbraten
2 grüne Paprika dazugeben und 5 Min
dünsten

1 Teel. Salz
1/2 Teel. Cayenne - Pfeffer
2 Eßl. Chilipulver zum Abschmecken
1 gr. Dose Tomaten mit Soße
1 gr. Dose rote Bohnen mit Soße zugeben
und ca. 15 Min. kochen lassen
4 Knoblauchzehen kleingehackt zugeben
mit Pfeffer, (Soja Soße) Chilipulver würzen,
kurz aufkochen lassen.



Käsesuppe

Zutaten:

1 geh. Zwiebel	1/8 l. Weißwein
30 g Margarine	Salz
1 Eßl. Mehl	Muskat
1/2 l. Milch	Fondor
1 Dose Champignons	125g ger. Emmentaler
1/8 l. Saure Sahne	1 Eigelb

Die Zwiebel in dem Fett glasig dünsten
und das Mehl hinzugeben.
Mit der Milch auffüllen und 5 min. ko-
chen.

Die Champignons, die Saure Sahne und
den Weißwein zugeben und mit Salz,
Muskat und Fondor abschmecken.
Den Käse zugeben.

Nochmals erhitzen und mit dem Eigelb
begießen.

Käsesuppe

500g Gegrätes
500g Mett
4 Zwiebeln
4 Stg. Porree
1½ l Brühe
300g Schmelzkäse, 50%
300g Kräuterkäse, 50%
2 D. Pilze

Porree und Zwiebeln zerkleinern und mit dem Fleisch anbraten. Mit Brühe auffüllen und etwas kochen lassen. Den Käse in Flöckchen auf die Suppe geben, schmelzen lassen und unterrühren. Zum Schluss die Pilze zur Suppe geben und abschmecken.

Kürbissuppe

Zutaten:

1 kg Kürbis
½ l Milch
125 g Reis
Mandeln und Vanillearoma
1 Tasse Wasser
5 EL süße Sahne
Salz und Zucker

Zubereitung:

Den gewürfelten Kürbis in Wasser gar dünsten.

Inzwischen den Reis kochen.

Den Kürbis durch ein Sieb passieren, in einen Topf geben, mit ½ l Milch auffüllen, den gekochten Reis dazu geben, zum Kochen bringen. Mit Salz, Zucker, Mandeln bzw. Vanille Aroma und der Sahne abschmecken.

Kudelnintopf

- 30g Margarine - erhitzen
2 Mettendchen - in Scheiben geschnitten
u. anbraten
250g Zwiebeln - in Ringe schneiden und
dazugeben
1 l. Dose Tomatenmark - ebenfalls dazugeben
1 l heiße Brühe und kräftig aufkochen
(Instant) lassen
250g Kudeln - unterrühren und
1 TL Fondor 20 Min. garziehen
Salz, Paprika lassen

Partysuppe "Griechisch" - 8 Personen -

750g Gyrosfleisch
Fett

- je 1 rote, grüne, gelbe Paprikaschote
1 Ds. Mais
200 ml Ziegenkäse
200 ml Chilisauce
800 ml Sahne
2 Btl. Zwiebelsuppe
3/4 l Wasser

Das Fleisch portionsweise anbraten und
in einen großen Topf geben. Paprika
in Streifen schneiden und mit den
anderen Zutaten zum Fleisch geben
und über Nacht im Kühlschrank
durchziehen lassen.
Mit Wasser auffüllen, zum Kochen bringen,
10 Minuten garen und weiter 10 Minuten
in der Nachwärme nachgaren.

Reiter Suppe

- 2 fl. Tomatenpaprika in Streifen
- 2 D. Ochsenschwanzsuppe
- 2 D. Julasor Suppe
- 2 fl. Champignons
- 2 D. Ananas in Stücken
- 2 Beutel Kochreis
- 1 1/2 kg Gehacktes
- 4-5 Zwiebeln
- 1 ungeweidetes Brötchen
- Pfeffer, Salz, Knoblauch, Curry,
Paprika (alles nach Geschmack)

Gehacktes mit Zwiebeln und ungeweidetem Brötchen mischen, anbraten.
Alle anderen Zutaten zufügen,
nachwürzen und etwas Curry-
gewürz ketchup darübergeben.

Scharfe Suppe (16 Pers.)

- 750 g Mett
 - 750 g Gehacktes
 - 10 Zwiebeln
- } anbraten

- 2 Gläser roter Paprika
- 2 Dosen Pilze
- 1 großes Glas Essiggurken - kleinstmöglich
- 1 kleine Dose Ananas (Stücke)
- 1 Flasche Ketchup
- 4 Dosen Ochsenschwanzsuppe

alles zusammen gut durchkochen.
mit Salz u. Pfeffer abschmecken,
1 Becher Sahne oder Saure
eintrühren.

Menge kann sehr gut halbiert
werden.

Stangenweißbrot, Portybrötchen, etc.
dazu.

Sommer - Eintopf

500 g	Möhren	}	schälen, in dünne Streifen sch.
500 g	Kohlrabi		
500 g	Kartoffeln		schälen + würfeln
2	Zwiebeln		fein würfeln
3 EL	Öl		hitzen, und

Zwiebeln darin hellgelb dünsten, das Gemüse dazugeben und kurz andünsten

3/4 l Fleischbrühe angießen

mit Salz + Pfeffer würzen und das Gemüse und die Kartoffeln garen - ca. 30-40 min.

1/8 l Sahne oder Crème fraîche unterrühren und mit Petersilie (fein gehackt) bestreuen.

Wenn man einen deftigen Eintopf möchte, kann man Wurst oder Fleisch mitgaren.

Tomaten - Suppe

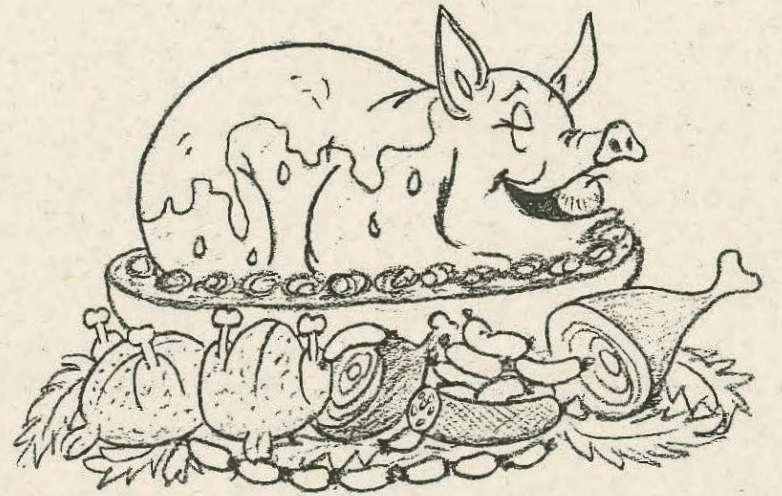
1 Ds.	geschnittene Tomaten
1 Gl.	Tomatenpaprika
1 Ds.	Champignons
300-400 g	gehacktes
1 l	Brühe
1 B.	Sahne

je 1 Block Sahneschmelzkäse + Kräuterk.

Tomaten u. Paprika kochen und pürieren, gehacktes anbraten und mit der Brühe und den Champignons zu den Tomaten geben.

Schmelzkäse auflösen lassen und mit der Sahne zur Suppe geben.

Haupt-



gerichte

Rnamas-Bananen-Curry-Soße

Zutaten für 4 Pers.

1 Dose Rnamas

2 Bananen

1 Eßl. Zitronensaft

3 Eßl. Butter o. Margarine

3 Eßl. Mehl

1 Becher Sahne

1-2 Eßl. Curry

Zubereitung

Butter erhitzen und Mehl einrühren, mit $\frac{3}{8}$ l. Wasser ablöschen, aufkochen lassen und mit dem Zutaten pikant abschmecken. Die Früchte kurz mit erhitzen.

Paßt gut zu Geflügelschmittel!

Anita's Lieblings-Auflauf

1 Pf. Hackfleisch
1 Ei
1 Brötchen (emigeweicht)
1 Zwiebel
evtl. 1 Knoblauchzehen

gut durchmengen
und
mit Pfeffer +
Salz abschmecken

1 Stange Porree
5 Tomaten

in Scheiben
schneiden

alles abwechselnd in eine Auflauf-
form schichten?

2 Becher Sahne
2 Päckchen Pfefferrahmsauce } vermengen,
und über die Zutaten in der
Auflaufform gießen

ca. 50 Minuten bei 200° im Backofen.

Guten Appetit!

Tip: Beilage Kartoffeln oder Püree.

Bananen -

Schinken - Auflauf

8 Bananen
16 Scheiben gelb. Schinken
4 Ecken Schmelzkäse
4 Eßl. Creme fraîche
1/4 l Fleischbrühe
1/4 l Wasser
8 Eßl. geriebener Gouda



Bananen schälen und jede mit 2 Scheiben
Rochschinken umwickeln. Flüssigkeit erhitzen
und den Schmelzkäse darin auflösen. Creme fraîche
unterrühren. Die Bananen in eine gefettete
Auflaufform legen und mit der Flüssigkeit
übergießen. Nach der halben Garzeit mit dem
geriebenen Käse bestreuen.

Bei 190°C - 30 Min. backen

Blumentrödelauflauf

Zutaten: 1 Blumentrödel
1 dicke Schl. gekochten Schinken
1 D. Champignons
1 Zwiebel
300 g Sahne
geriebenen Käse

Den Blumentrödel zerkleinern und 10 Min
ankochen.

Die abgetropften Champignons, den ge-
würfelten gek. Schinken und geschnittene
Zwiebel anheften, mit der Sahne ab-
lösen

Den Blumentrödel in die Auflaufform
geben, die Sahnesoße darüber gießen, dann
den geriebenen Käse darüberstreuen
Bei 200° ca. 40 Min garen

Bolognese - Schmitzel

6 Schmitzel (roh) in eine Fleißer-
pfanne legen
350 g Metfleisch pikant würzen

2 Pakete Bolognese - fied u. 2 Becher
süße Sahne verrühren und über
die Schmitzel geben.

Bei 180° ca. 1 1/4 Std. im den Back-
ofen geben.

Dann 2 gl. Pilze und geriebenen
Käse darauf verteilen und weitere
15 Min. garen.

Tip: festeste Schmitzel haben
eine kürzere Garzeit.

Zwischendurch etwas Brühe
angießen, ergibt mehr Soße.

Bunte Putenpfanne

Zutaten für 4 Pers.

- 500 gr. Putenbrust
- 2 mittelgroße Stangen Porree
- 700 gr. kleine Kartoffeln
- 1 Dose (425 ml.) Maiskörner
- 2 Eßl. Öl, Salz u. Pfeffer nach Geschmack
- Petersilie u. Schnittlauch
- 1 B. saure Sahne, Paprikapulver

Zu bereitung:

Fleisch waschen u. trocken tupfen, dann in Würfel schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen u. vierteln. Mais gut abtropfen lassen.

1 Eßl. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin anbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen, dann herausnehmen.

1 Eßl. Öl in das Bratfett geben, erhitzen und die Kartoffeln 15-20 Min.

goldbraun braten. Dabei ab und zu wenden. Porree ca. 10 Min. vor Ende der Bratzeit zugeben und mitbraten.

Meis und Fleisoh ca. 5 Min. vor Ende der Bratzeit zu den Kartoffeln geben.

Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie fein hacken und mit der Sahne verrühren. mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig abschmecken. Etwas von der Soße zur Putenpfanne geben, den Rest dazureichen.

Pro Portion ca. 380 kcal

Curry - Auflauf

4-5 Hähnchenschnitzel
mit Salz + Pfeffer
3 Becher Sahne
je 1 TL Salz + Zucker
2-3 TL Curry
1-2 Äpfel

klein schneiden
anbraten
vermengen
schälen, in Scheiben
schneiden

Scheibletten-Käse

Nachdem das Geschnittelte angebraten wurde, mit den Apfelscheiben in eine Auflaufform schichten und die Sahne-sauce darüber gießen. Anschließend je nach Belieben Scheibletten-Käse darüber legen und 1 Stunde bei 180 - 200° überbacken? Hierzu wird Reis (Vollkorn-Reis) gereicht.

Eingelegte Schnitzel für 6-8 Personen!

1 Becher saure Sahne
2 " süße Sahne
300 gr gekochten Schinken
250 gr Zwiebeln
250 gr durchwachsenes ger. Speck
1 Dose Pilze

Schinken in Streifen schneiden, Zwiebel in Ringe schneiden, durchw. Speck zusammen mit den Zwiebeln in einer Pfanne schmoren lassen, über die fertig gebratenen Schnitzel geben, saure und süße Sahne verquirlen und über die Schnitzel schütten.

2 Stunden kalt stellen, Pilze nun über die Masse geben und 30 Min bei 250° backen.

Exotenschnitzel!

4 Schnitzel mit einem Messer flachdrücken.

30 g Mehl und Salz, Pfeffer, Paprika mischen und die Schnitzel darin wenden.

2 Eier verquirlen, Schnitzel durchziehen.

2 Eßl Mandelblättchen und

2 Eßl Kokosraspel mischen und die Schnitzel darin wälzen.

Narganne in der Pfanne erhitzen und Schnitzel kurz von beiden Seiten anbraten. Die angebratenen Schnitzel auf ein Backblech legen.

Pfirsichhälften auf die Schnitzel verteilen. Käsescheiben auf die Pfirsichscheiben legen und bei ca. 150-180° überbacken.

Feuertopf

500 g Tomaten

je 500 g Rinder- u. Schweinegulasch

1/2 Pfd. durchwachsenen Speck

1 Pfd. Zwiebeln

1 Pfd. Fleischwurst

1/2 Pfd. gehacktes (1/2 + 1/2)

1 Fl. Schaschlik-Soße

1 rote Paprikaschote

1 D. Champignons

1 Becher Sahne

Das Fleisch würzen, gehacktes zu kleinen Bällchen formen.

Die Zutaten der Reihe nach in einen Bräter schichten.

Ca 3 Stunden im Backofen braten lassen.

Nach ca 1 1/2 Std. mit Mehl bestäuben, nach 2 Std. 1 B. Sahne übergießen.

Backtemperatur 225° C.

Filet - Topf

1-2 Filet in Scheiben schneiden
mit Salz + Pfeffer
anbraten

1 Zwiebel
300-500g Champignons } ebenfalls anbraten

1-2 B. süße Sahne

1-2 B. saure Sahne

200g Kräuterkäse

1 Päckchen gemischte 8-Kräuter
von Jglu

vermeugen
und köcheln
lassen bis
der Käse
geschmolzen
ist.

Anschließend alles in eine Auflaufform
schichten mit der Sauce übergießen

30-40 Minuten bei 200° im Backofen

Dazu gibt's Kroketteu oder Rösties ☺

Fleischtopf (für ca. 10 Pers.)

3 Pfd. Rindergulasch
würzen mit Salz, Pfeffer
und Paprika

1 Schicht Zwiebeln

1 Schicht gefrorene Preiselbeeren

1 Schicht gefrorene Erbsen

1 Schicht Pilze

darüber vermischen:

1 Glas Zigeunersauce

1 Glas Jägersauce

1 Bechamel Creme fraiche mit
Kräutern

Alles schichtweise in eine Auflaufform
geben und zugedeckt
2 1/2 Std. bei 200° garen.

Gebackene Sahneschuitzel

4 Schuitzel
Salz, Pfeffer
Butter } abraten und
 } in eine gefettete
 } Auflaufform geben

3 gr. Zwiebeln - würfeln } in Fett
1 Ds. Champignons } dünsten

2 Be. Sahne } züfügen u. 5 Min
3-4 EL Ketchup } kochen lassen,
Salz, Pfeffer } auf die Schuitzel
 } geben.

Bei 175°C ca. 45 Min backen

Schmitzelfleisch

1 kg. Schmitzelfleisch oder Metzwurst
und in eine Auflaufform
füllen.

3 Becher süße Sahne
1 große Dose Pilze
2 Tüten Zwiebelsuppe

Sahne und die 2 Tüten Suppe
verrühren, Pilze zugeben und
über das Fleisch gießen.

Bei ca. 200° eine halbe
Stunde im Backofen garen.

Menge kann gut halbiert werden.

Dazu passen gut: Röhri
Spätzle
Reis
auch Kartoffeln

Gefüllte Dicke Rippe

Dicke Rippe ca. 1 kg

300-500 g Fett

1 Zwiebel

1 Ei

etwas Paniermehl zum Binden

In die Dicke Rippe läßt man beim Metzger eine Tasche schneiden.

Fett, Zwiebel klein gehackt, Ei und Paniermehl vermengen. Die Dicke Rippe damit füllen. Mit Salz, Paprika „edelsüß“ gut würzen.

Mit geschlossenem Deckel ca. 2 Std. im Römertopf braten.

Gefüllte Zucchini

2 Zucchini (mittlere Größe)

1 Zwiebel

1 große Tomate

100 g. gekochtes Schinken (auch mehr)

200 g. Doppelrahmfrischkäse

2 Eßl. Milch oder Sahne

Würzmischung Maggi 6

- 1) Zucchini waschen, halbieren und das Innere mit einem Löffel herausnehmen. ca. 5 Min. abkochen, abtropfen und mit der Würzmischung würzen.
- 2) Zwiebel, Schinken u. entkernte Tomate würfeln. Alles mit Frischkäse und Milch verrühren u. gut nachwürzen.
- 3) In die Zucchinihälften füllen, in eine Form geben (feuerfest) und bei Mittelhitze ca. 20-30 Min. backen.

Dazu paßt gut Curryreis.

Hähnchenpfanne

- 1 kg. Hähnchenbrustfilet 7 anbraten
 - 1 Dose Pilze
 - 1 " Spargel
 - 2-3 Becher Sahne
 - etwas Milch
 - 1 P. Spargelcremesuppe
 - 2 Eiben Kräuterkäse
 - 2 " Schmelzkäse
- } kochen
- } dazu geben

Das Ganze in eine Auflaufform geben und ca. 15 Minuten bei 200° backen

Gladefleisch vom Blech

ca. 12 Personen

- 1 kg gemischtes Glad, 2 Eier, 2 Epl Senf,
- 1 Epl. Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer,
- Edelsüßpaprika,
- 3 Brötchen (vom Vortag), 2 Zwiebeln,
- 1 große Paprikaschote (rot), 125g Schafkäse,
- 12 paprikagefüllte grüne Oliven

Das Brötchen einweichen, Zwiebeln fein würfeln, das Glad mit ausgedrückten Brötchen, den Zwiebeln, Eiern, Senf und den Kräutern verkneten. Dann mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Den Gladteig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen garen.

E-Garzeit: 200°C 30-35 Minuten
Umluft: 175°C

Paprika putzen, in kleine Stücke schneiden,

Käse würfeln, Oliven in Scheiben schneiden. Das ganze vorsichtig vermengen und 5 Minuten vor Ende der Garzeit auf dem Gabelkuchen verteilen.

Hüttenkartoffeln

Kartoffeln gründlich waschen - trocken lassen - mit Öl bepinseln und etwas Salz bestreuen. Auf einem Rost im Backofen

bei 190°C ca. 1 Stunde backen.

Mit Kräuterbutter und Käse servieren.

Ein Tip:

Eingelegte Heringe (Matjes-Filets) schmücken hervorragend dazu.

Für die Marinade:

1 gr. Zwiebel

1 Apfel

1-2 Eßl. Essig

1 Lorbeerblatt

1 gr. Dose Kondensmilch

1 Becher Creme fraîche

Pfeffer, etwas Zucker

Junggesellenpfanne!

Man nehme:

- 4 Eier
- $\frac{1}{2}$ Schlagsahne
- 1 Teelöffel zerhackter Schnittlauch
- $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz
- 1 Messerspitze Backpulver
- 3 bis 4 in Streifen geschnittener Speck

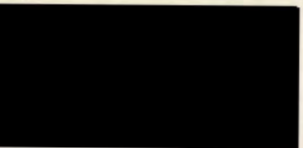
Der Speck wird nun in der Pfanne auf mittlerer Stufe ausgelassen. In der Zwischenzeit geben wir den Rest der Zutaten in einem Schüsselbecher, und schütteln diesen kräftig. Anschließend die Masse in die Pfanne geben. Danach den Deckel auflegen und backen lassen.

Hebt sich die Eismasse, ein mal wenden, und den Herd ausstellen.

Dabei den Deckel auf der Pfanne lassen. Nach kurzer Zeit ist der Junggesellenkuchen fertig.

Serviervorschlag:

Das Gericht auf ein oder zwei Scheiben Brot, mit ein paar Gurken garniert, dazu eine Flasche Bier. Guten Appetit



Kartoffel - Broccoli - Gratin

800-1000g Kartoffeln

1kg Broccoli

2P. Broccoli Gratin z. B. von Maggi

Die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, der Broccoli wird in Röschen geteilt. Die Packchen Broccoli Gratin nach Packungsaufschrift zubereiten. Eine Auflaufform einfetten. Zuerst eine Lage Kartoffeln, dann Broccoli einschichten. Wiederholen, bis die oberste Schicht aus Broccoli besteht. Die Soße darüber gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Ohne Deckel backen.

200° 50-60 Minuten

Falls das Gratin zu dunkel wird, Zwischendurch mit Alufolie abdecken.

Kartoffel - Gratin!

- 5 Pfd Kartoffeln schälen, kochen, abkühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
 - 1 Creme fraiche oder Schmand
 - 1 Becher süße Sahne
- } vermischen
- 1 große Ecke Gouda raspeln (ca. 500g)
 - 1 Ecke Kräutersbutter
 - Auflaufform mit Kräutersbutter ausfetten

In die Auflaufform:

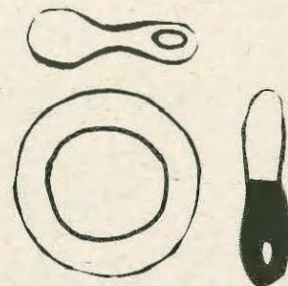
- 1 Lage Kartoffeln würzen mit Salz, Pfeffer, Curry u. Fondor
- 1 Lage Zwiebeln
- ein paar Scheiben Kräutersbutter,

etwas Creme fraiche Masse und
etwas Käse

Schichten in dieser Folge wieder-
holen, zum Abschluß Käse
und Butterflocken. Bei 175°
2 Stunden backen.

Kartoffel -
Sauerkraut - Gratien

500g Kartoffeln
250g Porree
300ml Sahne
100g ger. Käse
30g Margarine
Salz, Pfeffer, Muskat



Getrocknete Kartoffeln in Scheiben schneiden.
Porree putzen, waschen und in feine Ringe
schneiden. Beides in eine gefettete Auflauf-
form geben und mit der putzart gerührten
Sahne übergießen.
Nach halber Garzeit den geriebenen Käse und
die Butterflockchen darüber geben.

Bei 190°C - 30-40 Min. backen

Köstlicher Heringsopf

Zutaten:

- 5 Bismarckheringe (eimige
Std. im Mineralwasser legen)
- 5 Matjesheringe
- 3 Möhren im feine Stifte
- 2 Zwiebeln im Ringe schneiden
- 3 Gewürzgurken im Scheiben
- 1/8 l. Sahne
- 1 Becher Joghurt
- 3 Eßl. Essig,
Salz, Tabasco,
je 1 Messerspitze Ingwerpulver
und Majoran

Zubereitung:

Die im Stücke geschnittenen Heringe
mit den übrigen Zutaten
mischen.

Dann Sahne, Joghurt und dem
Gewürzen eine Saletsoße be-
reiten, über dem Heringsopf
gießen und gut durchziehen
lassen.

Lachs auf Blattspinat

- 1 Pck. Blattspinat
- 4 tiefgefrorene Lachsfilets (Aldi)
- 1 Pck. Schmelzkäse mit Lachs (Aldi)
- 2 Becher Sahne
- 200 g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer, Fondor, Muskat, Curry

Blattspinat in eine hohe Auflaufform geben
und den aufgetauten Lachs darauf legen.
Sahne mit Schmelzkäse aufkochen und nach
Geschmack würzen. Soße über den Lachs gießen
und bei 180°C im Backofen ca. 35 Minuten
garen. Dann den Käse darüber geben und
noch etwa 15 Minuten überbacken.

Dazu schmecken grüne Bandnudeln!

dachrauflauf
(für 4 Pers.)

- 4 St. Seelachsfilet
- 300 g Krabben od. Garnelen
- 1 Päck. skandinavische Krabbensuppe
- 2 Becher Sahne
- evtl. etwas Milch

Seelachsfilet gefroren in eine
Auflaufform geben und die Krabben
hinzufigen.

1 Päck. skandinavische Krabbensuppe
mit der Sahne verrühren und über
den Fisch geben. Evtl. mit etwas
Milch auffüllen, so dass der Fisch
bedeckt ist.

Bei 180° etwa 1 1/4 Std überbacken.

Kohlpastete

- 1 Kopf Weißkohl
- Salzwasser
- 200g gehacktes
- 1 Brötchen
- 1 feingeschnittene Zwiebel
- 1 Ei
- 1 Prise Pfeffer
- Salz
- 40g Fett

Den Weißkohl für schneiden, waschen
und 30 Minuten in Salzwasser kochen.
Das gehackte wird mit 1 Ei, 1 feingehack-
ten Zwiebel und mit dem eingeweichten
Brötchen, das wieder ausgedrückt wird,
vermengt. Daraus wird ein Fleischteig
hergestellt, der mit Salz und Pfeffer
abgemischt wird. Eine Auflaufform
gut fetten und mit einem Teil des Weiß-

Kohl auslegen und abwechselnd
Fleischig und Kohl einrichten.
Die Deckseite ist weißlich. Die
Kohlpastete wird mit Fettflöckchen
belegt und 40 Minuten bei Stufe 4.5
gebacken.

Lasagne mit Spinat

2 P. Lasagne für z. B. von Maggi
nach Packungsaufschrift zubereiten.
Dazu gibt man 300g gehacktes.
Lasagne Platten nach Bedarf.

1 dicke Zwiebel und 2 Knoblauch-
zehen in Olivenöl auslassen.

300-400g Blattspinat gefroren dazu-
geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine Form schichtet man zuerst
Lasagne-gehacktes Soße. Darauf legt
man Lasagne Platten, dann Spinat
und darauf ganz dünn gehacktes-
soße. Das Ganze wiederholen. Die
letzte Schicht muß gehacktesoße sein.
Mit geriebenem Käse bestreuen.
Ohne Deckel bei 200° ca. 50 Minuten
backen.

Makkaroni mit Schinkensauce

Zubereitungszeit 30 min. Pro Portion
ca. 2680 KJ / 640 kcal.

Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroße Zwiebel

200 g gekochter Vorderschinken im
Stück

375 g Makkaroni

Salz

1 EL Öl

1 Packung (300 g)

TK-Erbsen

2 Beutel „Fix für Rahm-Geschmet-
zeltes“

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

1 Ecke (62,5 g)

Kräuter-Schmelzkäse

weißer Pfeffer

1 Knoblauchzahn

Zubereitung: 1. Zwiebel schälen
und in Würfel schneiden.

Schinken würfeln. Nudeln in reichlich
Salzwasser 10-12 Minuten kochen.

2. Öl erhitzen. Zwiebelwürfel an-
dünsten. Schinken zugeben, leicht
anbraten und herausnehmen.

Bratfett mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser ablöschen,
aufkochen und Erbsen zufügen. Bei
schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen.

Fix für Geschmetzeltes mit einem
Schneebeesen einrühren, aufkochen.
Schinken-Mischung unterrühren.

3. Kräuter waschen. Petersilie fein
hacken. Mit dem Käse in die Soße
rühren und würzen. Schnittlauch
in Röllchen schneiden. Nudeln ab-
tropfen lassen.

4. Knoblauch hobeln. Eine vor-
gewärmte Schüssel damit ausreiben.
Nudeln darin anrichten.

Etwas Soße darübergelassen. Rest
extra reichen. Mit Schnittlauch
Bestreuen.

Getränke-Tip: Apfelsaft-Schorle.

Makkaroniauflauf mit Sdinken

2l Wasser, 10g Salz, 250g Makkaroni,
125-250g gekochten Sdinken, 2 Eier.

1l Milch oder saure Sahne, 2 Eßl. Panier-
mehl oder geriebenen Käse, Butter
zum Belegen

Man kocht das Wasser mit dem Salz
zum Kochen, gibt die in Stücke ge-
brochenen Makkaroni oder Gemüsehü-
deln hinein und läßt sie bei schwacher
Hitze 20 Minuten kochen. Sie werden
auf ein Sieb gegeben und mit kaltem
Wasser übergossen. Man füllt die
erkalteten Makkaroni abwechselnd mit
dem in kleine Stücke geschnittenen
Sdinken in eine gefettete Auflaufform. Die
obere Schicht muß aus Makkaroni bestehen.
Eier und Milch werden verquirlt und
darüber gegossen. Obenauf wird Paniermehl
oder geriebener Käse gestreut, die Butter-

Plätzchen werden darauf gelegt.

Backzeit 45 Minuten bei Stufe 4

Pfundstopf

Man nehme je 1 Pfund:

Schweinefleisch

Rindfleisch

Zwiebeln

Paprika

Nett

1 ½ große Gläser Zigeunersoße

1 Dose Reis

Fleisch, Zwiebeln u. Paprika würfeln. Das Nett zerkrümeln. Alles in eine feuerfeste Form füllen, Reis u. Zigeunersoße dazugeben. Das Ganze im Backofen bei 220°C ca. 2 ½ Std. backen lassen.

Dazu schmecken Partybrötchen oder Weißbrot?

Pikante Röllchen

Zutaten: 6 Scheiben gekochten
Schinken
1 Pfd. Nett
2 Päckchen Jägersoße
1 Becher Schmand
1/2 Becher süße Sahne
1/4 Eiter Wasser

Zubereitung:

1/4 Eiter Wasser kochen, 2 Päckchen Jägersoße einrühren und abkühlen lassen. Anschließend den Schmand und die Sahne unterrühren.

Das Nett zu kleinen länglichen Portionen formen und in eine gekochte Scheibe Schinken einrollen. In eine Auflaufform legen und mit der Jäger-Schmand-Soße übergießen.

Zugedeckt im Backofen ca. 1 Std.
bei 180°C.

Pikantet Schweinebraten

1 kg mageres Schweinefleisch (Schinken)

Für die Beize:

1 1/2 ltr. herber Rotwein
8 zerschnittene Wacholderbeeren
5 schwarze Pfefferkörner
3 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
Salz u. Pfeffer

Das Fleisch 24 Std. in der Beize lagern. Das Fleisch gut abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Fett erhitzen und das Fleisch gut anbraten. 1/4 ltr. heiße Brühe und 1/4 ltr. Rotwein angießen.

Bei schwacher Hitze ca. 90-120 Min. zugedeckt schmoren lassen.

Schmorflüssigkeit durchsieben, binden und mit Schmand verfeinern. Evtl. nachwürzen.

Lkloße u. Rotkohl schmoren am besten dazu.

Puten geschnittenes

500 gr Putenbrust

30 gr. Butter

1 kleine Schalotte

1 Becher Sahne

Salz, Pfeffer, Curry

eventuell noch Spargel u. Pilze.

Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Butter in einer großen Pfanne anfröhen lassen.

Fleisch hinzugeben. leicht anbraten.

Die kleingehackte Schalotte dazugeben. Hellgelb werden lassen. Dann

die Sahne u. die Gewürze zugeben.

Etwa 15 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Putenlasagne

750 g Putenbrustfilet, 200 g frische Champignons, 750 g Brokkoli, 500 - 750 g Tomaten, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 2 Eßl. Öl, Pfeffer und Salz

Sauce

1 Eßl. Butter, 1 Eßl. Mehl, 1/4 l Brühe, 1 B. Schmand, 150 g Gorgonzola (Gouda), Lasagne - Nudeln

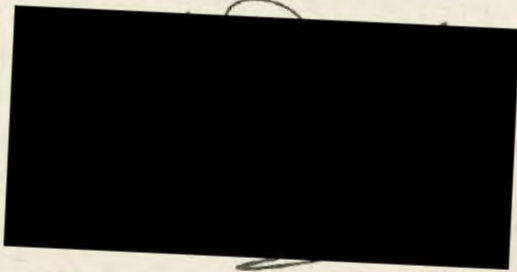
Fleisch und Champignons in Streifen schneiden, Brokkoli in kleine Röschen teilen. Tomaten brühen, häuten und grob würfeln, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln andünsten, Fleisch und Pilze zugeben und unter Rühren 5 Min. anbraten, Brokkoli und Tomaten zugeben, das ganze mit

geschlossenen Deckel 5 Min. bei mittlerer Hitze schmoren. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce aus Butter, Mehl und Brühe eine Mehlschwitze zubereiten, Schwanz unterrühren und Käse darin schmelzen.

In eine Auflaufform zunächst etwas Schmelzflüssigkeit geben, dann abwechselnd Lasagneblätter, Ragout und Sauce einfüllen, auf der letzten Schicht Nudeln die restliche Sauce verteilen, je nach Wunsch evtl. noch mit Käse bedecken.

Bei 200 Grad ca. 30 - 45 Min. im Ofen garen.



Risotto mit Hühnerfleisch

500g Hähnchenteile (Brust o. Keule)
Salz, Pfeffer

4 EL Öl

4 Zwiebeln

250g Reis

3/4 l Hühnerbrüde (Instant)

250g Tomaten

1/2 Pck. tiefgekühlte Erbsen
(150g)

Hähnchenteile in gulashgroße Würfel schneiden, salzen und pfeffern, in Öl braun braten, Zwiebeln in Ringe schneiden, zusammen mit dem Reis zu dem Fleisch geben, unter Rühren andünsten, bis Zwiebeln und Reis glasig sind, mit Brüde ablöschen, kurz aufkochen, Tomaten zufügen, im geschlossenen Topf bei milder Hitze ca 25 Min. ausquellen lassen, in den letzten 5 Min. Erbsen zufügen vorsichtig mit zwei Gabeln auflockern.

Rahmschnitzel

4 Schnitzel

Salz

Pfeffer

1 Ei

Mehl

Paniermehl

1 Eßl. Schmalz

4 Zwiebel

4 Sch. geh. Schinken

1 B. Sahne

1 B. Creme Fraiche

Zucker

Zitronensaft

2 Tl. gel. Champignons

einige Sch. Gouda

Schnitzel würzen
im heißen Fett
anbraten in eine
Auflaufform ge-
ben Die Zwiebel
in Ringe darüber
geben ebenso den
gewürfelten Schin-
ken. Sahne und
Creme Fraiche ver-
schlagen u. mit
den Gewürzen ab-
schmecken und
über den Auflauf
gießen zudeckt
24 Std im Kühl-

schranks ziehen lassen. Bei 175°

100 Min backen. Danach die Pilze u.
Käse auflegen und noch 1/4 Std weiter-
backen.

Rosenkohl-Eintopf (4 Pers.)

Zutaten:

750 gr. Rosenkohl

500 gr. Kartoffeln

1/2 l. Brühe

1 Dose Tomaten

400 gr. Gehacktes

Salz, Pfeffer u. Paprikapulver

Zubereitung:

Dem gepulverten Rosenkohl mit dem
geschälten und gewürfeltem Kar-
toffeln in der Brühe ca. 20 Min.
garen. Pürierte Tomaten zugeben
und mit Salz, Pfeffer u. Paprika
würzen.

Das gehackte mit 1 Ei, 1 feingehackten
Zwiebel und 3 Eßl. Panier-
mehl mischen und mit Pfeffer
und Salz leicht würzen. Zu walnuß-
großen Bällchen formen, in dem
Eintopf geben und alles noch
10 Minuten ziehen lassen.
Nochmals abschmecken und
evtl. mit gehackten Kräutern
bestreuen.

Rosenkohl - Kasseler - Hüflauf

600 g Rosenkohl, 4 Scheiben gekoch-
tes Kasseler, 20 g Butter, Zwiebel,
250 g Schmelzkäse, 1/8 l Milch,
Salz, Pfeffer

Rosenkohl putzen, waschen und in
Salzwasser bissfest kochen. Den ab-
getropften Rosenkohl in eine ge-
faltete Hüflaufform geben.

Kasseler-Scheiben in der er-
hitzen Butter von beiden Seiten
kurz anbraten und auf den
Rosenkohl legen. Zwiebeln
würfeln und im verbliebenen
Fett glasig dünsten. Über den
Kohl u. das Kasseler geben.
Schmelzkäse mit der Milch bei
gemüßer Hitze mit dem Schne-

besen sämig machen und mit
Salz u. Pfeffer würzen. Soße
über die Fleischscheiben ver-
teilen und den Hüflauf im
vorgeheizten Backofen bei 175°
15 Min. überbacken.
Vor dem Servieren mit etwas
Petersilie bestreuen.

Sauerkraut-Mett-Pfanne

- 3 Pfd Jägermett
- 1 mittelgroße Dose Sauerkraut
(v. Hengstenberg)
- 2 x 200 g Sahne, Eier

Das Jägermett auf ein Beckblech geben, Sauerkraut darüber verteilen.

2 x 200 g Sahne mit Eier auf 400 ml auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat verschlagen, dann über das Sauerkraut gießen.

Mit geriebenen Käse überstreuen

Bei 190° 40-45 min. backen

Sauerkraut-Auflauf

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ca. 1 kg Kartoffeln | Martoffelbrei zubereiten |
| 1 D. Sauerkraut | abtropfen lassen |
| 250-300 g geriebtes Käse | } vermengen, abschmecken |
| 1 Ei, Salz, Pfeffer | |
| 1 eingeweichtes Brotkrumen | |

Auflaufform einfetten, Kartoffelbrei, Sauerkraut, Mett darin schichten, oben drauf Kartoffelbrei - mit Butterlöcher besetzen

200°C - 1 - 1 1/2 Std backen

Kartoffelgratin

Zutaten: 1 kg Pellkartoffeln,
1 B. Crème fraîche, 1 B. Sahne,
Knoblauch, Pfeffer, Salz,
1 Beutel gerieb. Emmentaler

Pellkartoffeln in Scheiben schneiden,
mit Crème fraîche u. Sahne mischen.
Danach mit Knoblauch, Pfeffer u.
Salz abschmecken u. in einen Topf
geben. Den gerieb. Emmentaler
obendrauf u. backen, bis der
Käse gut verlaufen ist.

Schnell gemacht!

Schnitzel-Auflauf

6 Schnitzel
2 Gl. Pilze
Zwiebel
1 P. Kräuterschmelzkäse
1 P. Sahneschmelzkäse
2 B. Sahne.

Die panierten Schnitzel anbraten
schräg in eine Auflaufform geben.
Die Pilze u. Zwiebel anbraten. Den
Käse mit der Sahne aufkochen und
alles über die Schnitzel gießen
 $\frac{1}{2}$ - 1 Std. backen

Sauerkraut-Regout im Blätterteig

Zutaten:

- 1 Dose Sauerkraut (850 ml)
- 1 Paket Tiefkühl-Blätterteig
- 200 gr. durchwachseener Speck, gewürfelt
- 200gr. Ananasstücke
- 200gr. geniebener Emmentaler
- 2 Eier
- 1/4 l saure Sahne
- 4 Brühwürstchen
- Pfeffer, Salz, 2 Eigelb zum Bestreihen

Zubereitung:

Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen, zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm auslegen. Eine Seite evtl. zum Verzieren bemalen. Sauerkraut gut abtropfen lassen, grob hacken. Speckwürfel auslassen, Sauerkraut darin kurz andünsten und wieder erkalten lassen. Ananas, Käse, Eier, saure Sahne etwas Pfeffer und Salz zugeben und gut unter das Sauerkraut mischen, auf dem Blätter-

teig verteilen. Die Würstchen darauf legen und alles zur Rolle zusammen legen.

Mit dem verquirltem Eigelb bestreichen.

Bei 200° ca. 40-50 Minuten im Backofen backen.

Spaghetti-Topf mit Salami!

Zutaten für 4 Personen!

250 g Spaghetti,

Salz,

2-3 l Wasser

100 g Salami

1 Eßl. Öl

1 kleine Dose Erbsen (425g)

2 Eier

4 Eßl. Milch

Pfeffer, Muskatnuß

Spaghetti kochen, Wurst in Scheiben schneiden und glasig braten, Erbsen hinzufügen und kurz andünsten.

Nun die Spaghetti zugeben alles vermischen und erhitzen. Die Eier

mit der Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß verquirlen und in den Spaghettitopf gießen. Unter Rühren stocken lassen und servieren.

Überbackene Spargelröllchen

8 Scheiben gekochten Schinken

1 Dose Spargel

Spargelröllchen herstellen und in eine gefettete Auflaufform legen.

Butter

2 P. Kräutersoße

1 B. süße Sahne

1/4 E. Wasser oder Milch

Butter in einem Topf geben und mit der Kräutersoße andicken. Das ganze mit der Sahne und der Milch aufkochen. Dieses nun über die Spargelröllchen geben und mit 100-150 g. geriebenen Käse bestreuen.

Bei 170°C ca. 40 Minuten backen.

Damit eignet sich Reis am Besten.

Schlesische HefeklöÙe

1 kg Mehl

2 Würfel frische Hefe

1/2 l. warme Milch

2 Teil. Zucker

1 Eßl. Salz

2 Eier

100 gr. Margarine

(ergibt etwa 25-30 Klöße)

Zubereitung:

Mehl in eine große Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die zerleinerte Hefe mit dem Zucker herein geben. Mit etwas warmer Milch übergießen. Auf den Rand gibt man die weiche Margarine u. das Salz. Die Eier mit der restlichen Milch verquirlen. Das ganze mit dem Wasser mit Knetstehen, zunächst auf niedrige, dann auf höchste

Stärke, in etwa 5 Min. zu einem flachen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem Ort gehen lassen, bis er sichtbar größer ist.

Den gegangenen Teig auf der Arbeitsplatte nochmal kurz durchkneten. Dann etwa 3 cm dicke Plattendrücken sind mit einem Glas Klöße ausstechen. Auf ein Küchentuch legen, (nicht zu nah aneinander) zugedeckt nochmal etwa 15-20 Min. gehen lassen. Anschließend über Wasserdampf in einem Topf mit Siebeinsatz 10 Min. garen.

Dazu schmeckt Jersaka mit viel Soße, aber auch Kompott.

Guten Appetit!

Reispfanne

Zutaten: 500g Gehacktes, Salz, Pfeffer, Paprika, 1 Brötchen, 3 Zwiebeln, 1 P. BalkanGemüse v. Dglo, 1/4 Li. Wasser, 1 P. Spaghetti Napoli, 2 B. Reis

Zubereitung: Gehacktes mit Gewürzen u. eingewickelten, ausgedrücktem Brötchen vermengen, abschmecken. Zwiebeln würfeln, dazugeben und anbraten. BalkanGemüse hinzugeben, Alles mit dem Wasser angießen. Spaghetti Napoli einrühren u. aufkochen lassen. Den vorgekochten Reis mit der Fleischsoße vermengen.

Tortellini

Zutaten: 250g Tortellini, 1-2 Zwiebeln,
1 EL Butter, 1 Gl. Pilze, 8 Sch. gekochten
Schinken, 1 B. Sahne, 1 P. Rahmsauce,
Schuss Milch

Zubereitung: Tortellini wie gewohnt
in Salzwasser kochen, Zwiebeln
würfeln, in Butter dünsten, gek.
Schinken würfeln u. mit den Pilzen
u. den Zwiebeln geben u. dünsten.
Mit der Sahne ablöschen, aufkochen,
Rahmsauce unterrühren. Tortellini
in die Sauce geben. Das Ganze evtl.
mit etwas Milch verdünnen.

Schnell gemacht!

Wirsing oder Weißkohlaufauf

Zutatenmenge für 4-5 Personen:
1 1/2 Pfd. Wirsing oder Weißkohl
300g Mehl
1 große Zwiebel

Wirsing bzw. Weißkohl klein schneiden
und abkochen. Das Mehl mit Salz,
Pfeffer und Paprika würzen. Die
Zwiebel in kleine Stücke schneiden
und mit dem Mehl zusammen-
mengen. Kohl und Mehl schichtweise
in einer Auflaufform herrichten. Im
Backofen bei 150 C° eine Stunde
überbacken.

Mit 100g Butter oder Margarine, 50g
Mehl und ca. 1/2 l. Milch eine
Schwitze herstellen und diese mit Salz,
Muskatnuß und Dill abschmecken. Diese

Menge über den fertig gebackenen
Auflauf gießen.

Guten Appetit!

Wurstgulasch

Zutaten für 4 Pers.

50 gr. Fett

2-3 Zwiebeln

1 Fleischwurst im Ring

1 Glas Pilze

Zubereitung:

Das Fett in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln im Ring schneiden und im Fett andünsten. Die Fleischwurst im feinen Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und kräftig anbraten. Mit Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Die Pilze zugeben. Ca. 5 Min. weiter kochen lassen. Abschließend mit Soßenbinder (oder Speisestärke) andicken. Je nach Geschmack mit Pfeffer u. Salz würzen.

Zucchini-Kuchen

250 g Weizen- oder Vollkornmehl }
100 g Butter } zum
2-3 EL Sahne } übermäßig
1 TL Kräutersalz } verkneten
etwas Paprikapulver }

Teig ca. 30' kühl stellen

Springform einfetten (Pastetenform geht auch)

Teig ausrollen, Form bekleiden

Füllung:

1 EL Butter

3 EL Parmesan

1 Zwiebel

1 Kräutersalz

1 Knoblauch (pulver)

Pfeffer

1/2 EL Rosmarin

500 g Zucchini (oder anderes Gemüse)

1 Becher Sahne

1 EL Zitronensaft

2 Eier

Butter erhitzen

gehackte Zwiebel

zerdrückten Knoblauch

gehacktes Rosmarin

} zugeben unter
Rühren dünsten

Zucchini in Scheiben schneiden, zugeben.

10' weiterdünsten, abkühlen lassen

Sahne mit Zitronensaft verrühren, Eier und Par-

mesan zugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer

abschmecken.

Zucchini auf dem Teig verteilen, die Eiermasse
darübergeben.

Im Ofen bei 200°C



30-40' backen

00

Zucchini - Puten - Ragout

400 g Putenbrust
oder Putenschmidtel } waschen
 } trocken tupfen,
 } würfeln
2 EL Öl - erhitzen, Fleisch ca 5 Min
 } goldbraun braten
Salz, Pfeffer - damit würzen
 } Fleisch herausnehmen

350 g Zucchini } waschen, putzen,
2 mittelgroße Tomaten } zerhacken
 } Gemüse zum Brat-
 } fett geben, kurz
 } dünsten

1 TL Thymian - hinzugeben
3/8 l Gemüsebrühe - damit ablöschen
200 g tiefgefrorene } hinzugeben, auf-
 } Erbsen } kochen lassen

heller Soßenbinder - einstreuen, bis es
 } dicklich wird

2-3 EL saure Sahne - einrühren, Fleisch
 } hinzugeben

Hb. Beilage eignen sich Reis
oder Bismudeln.



Desserts

Ambrosia - Creme !

1/2 l. saure Sahne

200 g Zucker

1/2 Glas Rum

1 Pck V-Zucker

6 Blätter rote Gelantine

1 Glas - Kaiserkirschen

1/4 l Sahne, etwas Zucker

Saure Sahne schaumig schlagen,
Zucker, Rum, V-Zucker zugeben.
Die Gelantine einweichen, auflösen
und mit der Sahnemasse ver-
reiben. Kirschen abtropfen lassen.
Süße Sahne mit Zucker steif schlagen,
alles in Gläser füllen und servieren.

Rumbrosia-Creme

4-6 Blatt Gelatine einweichen
und auflösen.

3 Becher saure Sahne,
100-125g Zucker, 1 P. Vanille-
zucker, 3 Egl. Rühr
vermischen und die aufgelöste
Gelatine untermischen.

1 Becher süße Sahne schlagen
und unterheben.

Creme mit Kokostreusel
oder Kakao verzieren.

Apfelauflauf

Aus Schwarzbrot oder Weißbrot,
in Wasser oder Weißwein einweichen,
je Person 1 Löffel gehackte Mandeln
1 Eiweiß und Rosinen dazugeben,
alles glattrühren. 2 Äpfel je Person
werden in feine Scheiben geschnitten
unter die Masse gemischt. Zuletzt
den Saft von 2-4 Eiern dazugeben.
Das Ganze in eine gebackene Form
geben. Mit Butterflöckchen bestreuen
und 1/2 Stunde im Backofen backen.

Apfel im Schnee.
Aus mittelgroßen Äpfeln
wird das Kerngehäuse
entfernt in Zucker -
Zitronenwasser gurgel-
dünstet auf ein Sieb ab-
tropfen lassen. Die kalten
Äpfel ringsherum mit
mit Aprikosen oder Oran-
genmarmelade bestreichen
und dann mit einer
Masse Eiweißschnee und
Puderzucker überziehen

Englische Kokos ~ Crisps

Zutatenmenge für 45 Stück:

100 g Butter oder Margarine

1 Ei

150 g Zucker

150 g Mehl

1/2 Tl. Backpulver

75 g Kokosflocken

50 g Haferflocken

zu einem Rührteig verarbeiten.

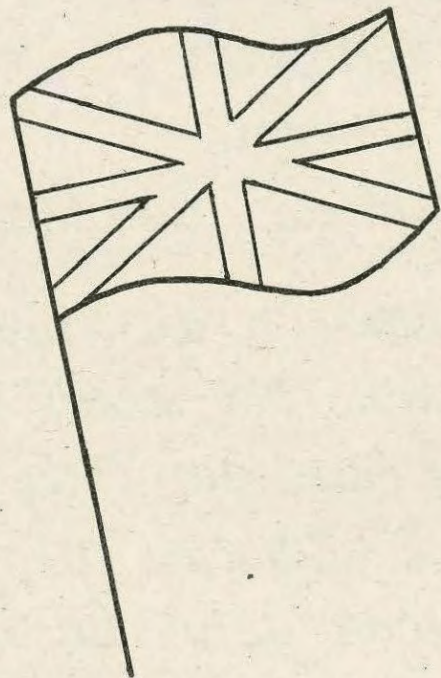
2 ~ 3 Tl. Dosenmilch auf einen
extra Teller geben und
die aus dem Teig ca.
wallnußgroßen gefertigten
Kugeln darin eintunken
und platt drücken.

25 g

25 g

Kokosflocken mit
Zucker mischen.

Die platten Teigstücke mit
dieser Mischung bestreuen.
Bei 175 C° backen, bis die
Crisps gold / gelb sind!



Teenspeise

1/2 l. Sahne schlägt man steif.
Drei Tafel rote und eine Tafel
weiße Gelatine weicht man
in kaltem Wasser auf, drückt
sie aus und löst sie in wenig
heißen Wasser und 2 Eßl. Rum
auf. Nun gibt man zu der Sahne
vorsichtig 120 gr. Puderzucker, indem
man immer weiter schlägt oder rührt
und die aufgelöste Gelatine. Läßt
die Speise in einer Glasschale fest
werden und verzient sie mit
Kirschen oder Jelle.

Mokka creme

2 Tassen kalter Kaffee } Kaffee süßen, 4 EL.
2 Tl. Zucker } davon zum Auflösen
der Gelatine wegnehmen

4 Blatt weiße Gelatine in kaltem Wasser
quellen lassen, gut aus-
drücken, mit heißem
Kaffee auflösen, unter
den Kaffee mischen,
kühl stellen bis der
Rand geliert

1 Becher Schlag Sahne unter Gelatine ziehen,
in Portionsschalen
verteilen

2 EL Raspelschokolade Creme damit
garnieren

Mokka - Salmespäise

4 Blatt weiße Gelatine 2 EL Zucker
1/8 l heißer, starker Kaffee Vanillezucker
1 gläsernen Eierlikör 1 B. Sahne
Schoko-Raspel zum Verzieren

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Kaffee
mit Vanillezucker + Zucker verrühren.

Gelatine ausdrücken und in der heißen
Flüssigkeit auflösen - kühl stellen, bis
die Flüssigkeit beginnt zu erstarren, dann
den Eierlikör unterrühren. Sahne steif
schlagen, 1/3 zum Verzieren beiseite stellen.
Sahne unter die Speise heben - im Kühlraum
fest werden lassen und mit Sahne und
Schoko-Raspel verzieren.

Ananas - Pudding

1 Ds. Ananasstücke → 1/4 l Saft
2 EL Zucker, 2 P. Vanillepudding

↳ Pudding kochen

1 Becher Sahne steif schlagen,
mit den Ananasstückchen unter den
Pudding heben. Lecker?

Scharlottenrost

1 Fl. Wein

1/4 l. Wasser

125g Zucker

4 Eier

1/4 l. Sahne

12 Bl. Gelantine.

Wein, Wasser Zucker u. Eigelb
unter schlagen zum kochen bringen
die eingeweichte Gelantine darin
auflösen u. kalt stellen, wenn
es anfängt zu gelieren die Sahne
u. Eischnee unterheben

Schmelle Sektcreme

Zutaten:

1/2 l Sekt

2 P. Franca-Zitronengeschmack

1/4 l. Sahne

4 gerührte Zitronenscheiben

Zubereitung:

Die Franca-creme mit Sekt
zubereiten (statt mit Wasser)
Sahne steif schlagen und
unter die Creme ziehen.

Im vier Sektschalen füllen
und mit Sahnetupfen und
den Zitronenscheiben mit
verschönern.

Teecreme

(für 4 Personen)

1/8 l. starker schwarzer Tee

30 gr. Kandis

1 P. Vanillepuddingpulver

1/4 l. Milch

1 Becher Sahne

2-3 Eßl. Rum

Sahne u. Schokoblättern zum garnieren.

Den heißen Tee mit Kandis süßen und erkalten lassen. Mit dem abgekühlten Tee das Puddingpulver anrühren. Nun die Milch zum Kochen bringen. In die Milch das angerührte Puddingpulver geben. Die Creme kurz aufkochen lassen und dann im Wasserbad kalt-rühren.

Unter die kalte Teecreme die geschlagene Sahne und den Rum rühren. Zum Schluss mit Sahne und Schokoblättern garnieren. 129

Vanillepudding mit Schokolade

Zutaten: Puddingpulver Vanille,
Milch, einen Schuß Rum,
geriebene Schokolade,
steifgeschlagene Sahne

Zubereitung: Einen Vanillepudding kochen, einen guten Schuß Rum dazu. Den Pudding kalt werden lassen. Dann die geriebene Schokolade und die steifgeschlagene Sahne unterrühren. Danach in Schüsseln geben und mit Sahne verzieren.

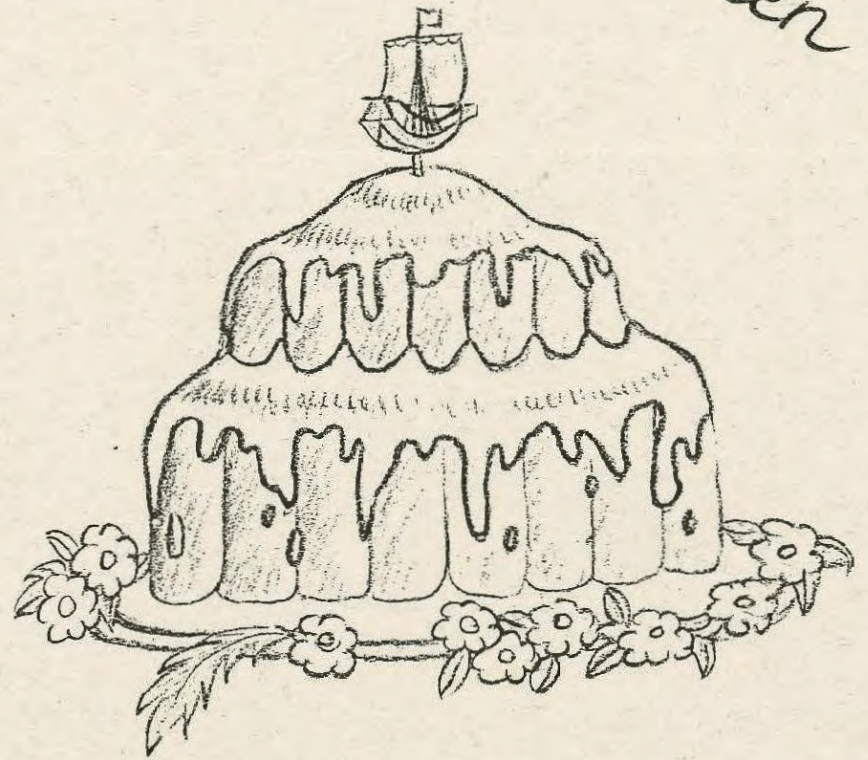
Westfälische Götteropfer

- Zutaten: 8 Scheiben Schwarzbrot
1/4 l Sahne
2 P. Vanillesücker
1 Tasse Sahnequark
1 Tasse Preiselbeerkonfitüre

Schwarzbrot fein zerkleinern, Sahne
stif schlagen, die Käufe der Sahne
mit dem Quark verrühren.

In 4 Gläser zuerst eine Schicht
Quarksahne geben, darauf Schwarzbrot,
dann Konfitüre. Oben auf Sahne, ver-
zieren mit Preiselbeeren.

Kuchen



Torten

Gebäck

Apfelbuchen

Teig: 150g Butter
150g Zucker
250g Mehl

1 P. Backpulver

Füllung: 8-10 Boskop Äpfel

Pudding: 150g Zucker

1l Sahne

2 P. Vanillepudding

Den Pudding heiß über den Teig gießen,
aber vorher die Äpfel auf den Teig
legen.

170 Grad

60-70 Minuten

Die Springform nach dem Erkalten öffnen.

Eierlikörstorte

- 80g Margarine
80g Zucker zusammen
1P. Vanillinzucker verrühren
6 Eigelb
200g gemahlene Mandeln
100g geriebene Schokolade
1 Teel. Backpulver
1 Eßl. Rum alles
1 Eßl. Weizenmehl unterrühren
6 Eiweiß steif schlagen und unterheben
175 Grad 50-60 Minuten
2 Becher Sahne schlagen und auf
1P. Vanillinzucker den erkalteten
2P. Sahne steif Boden streichen und
versieren
100g Eislikör obendrauf.

Amerikaner

- 100g Margarine
100g Zucker
1 Päck. Vanille Zucker
2 Eier etwas Salz
1 Päckch. Puddingpulver
Sahne oder Vanillegeschm.
3 Eßl. Milch
250g Mehl
3 Teelöffel Backpulver
das Ganze zu Teig rühren
Teig muß fest sein in
kleinen Häufchen auf
Backpapier 15-20 Min
bei 200°-220° backen
nach erkalten die
Amerikaner mit Puder-
zuckerzuguß bestreuen

Apfelküchen "schr Jan"

125 g	Margarine	} Rührteig herstellen
125 g	Zucker	
2-3	Eier	
200 g	Mehl	
2 TL	Backpulver	
500-750 g	Äpfel	

Rührteig in eine gefettete Springform füllen, glattstreichen.
Äpfel waschen, schälen, vierteln
Kerngehäuse entfernen, mit einer
Gabel einritzen und kreisförmig
auf den Teig legen.

Backen: 175°C ca. 45 Min.

Den erkalteten Kuchen mit
Puderzucker bestäuben.

Apfelküchen mit Rahmguss

Teig: 150g Mehl, 50g Zucker, 100g Marga-
rine, 1 Ei gelb, 1 Pr. Salz, $\frac{1}{2}$ Teel.
Backpulver

Belag: 2 Eßl. Rosinen, 750g Äpfel, $\frac{1}{2}$ Zi-
trone, 40g Mandelblüte

Guss: 1 Ei gelb, 40g Zucker, $\frac{1}{8}$ l saure
Sahne (125g) 2 Eiweiß

Einen Guss fertig herstellen und in eine
Springform mit Rand geben. Äpfel klein
scheiden, mit Rosinen und Zitrone
gemischt in die Springform geben.

— Ofen auf 200°C vorheizen —

Teig mit Äpfel 20 Minuten vorbacken.

Für den Guss: Ei gelb und Zucker und
saure Sahne schaumig rühren. Den steif-
geschlagenen Eisschnee unterziehen, auf die
vorgebackene Masse geben. Gut 20 Minuten
weiterbacken.