

Buchweizenmehl-Torte

6 Eier
175g Zucker
90g Buchweizenmehl
1/2 P. Backpulver

Einen Teig herstellen und backen.

175°C 45 Minuten

Füllung: 1 Glas Preiselbeeren
1/2 l Sahne

Den ausgekühlten Boden durchschei-
den. Darauf kommen Preiselbeeren
und eine Schicht Sahne. Dann legt
man den 2. Boden darauf. Dieser
wird mit Sahne bestrichen und mit
geraspelter Schokolade bestreut.

Apfelsafttorte!

Teig: 125g Butter
125g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
4 Eigelb
150g Mehl
1 Teil Backpulver

Teig in 2 Teile (Rand), in gefettete
Springform geben!

Das Eiweiß steif schlagen mit 200g
Zucker und auf Teigmasse streichen.

Bei 200° backen

Füllung: 3-4 Eßl Zucker
3/8 l Apfelsaft mit
1/2 l Zitronensaft auf-
kochen und 1 1/4 Pck.
Puddingspulver Vanille

einrühren. Dieses kalt werden lassen und auf 1 Boden streichen

$\frac{1}{4}$ l Sahne schlagen und auf die Masse geben. Nun den zweiten Boden auflegen.

Apfelsinen-Schokoladenplätzchen

200 gr. Mehl
60 " Gustin
100 " Zucker
1 gestrichenen Teelöffel Backp.
1 Ei
1 Van. Zucker
125 gr. Margarine
100 " Schokolade
1 Apfelsinen-Schale ungespritzt
oder 2 Eßlöffel Apfels.-Saft.

Mürbeteig bereiten. 3 cm dicke Rollen formen. Teig kalt stellen $\frac{1}{2}$ cm. dicke Scheiben schneiden. Diese mit einem Messer platt drücken.

Backzeit 10 Min. 175-200 °C

Apfelsinentorte

Zutaten für den Teig:

- 175g. Margarine
- 175g. Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 3 Eier
- 150g. Mehl
- 1 Eßl. Gustin
- 1 Teel. Backpulver

Aus dem Teig 4 Böden backen.

Füllung:

- $\frac{1}{4}$ ltr. Apfelsinensaft
 - 1 P. Galetta-Vanille (verrühren)
 - $\frac{1}{2}$ ltr. Sahne steif schlagen
- Die Creme unter die Sahne rühren.
Damit die Böden füllen.

100g. Bitterschokolade mit
10g. Palmöl auflösen,
dem Kuchen damit bestreichen.

Apfelwaffeln

- 250 g. Butter
- 75 g. Zucker + 1 Vanillinzucker
- 4 Eier
- 250 g. Mehl
- 50 g. geriebene Kürbe oder Mandeln
- 1 1/2 ltr. lauwarme Milch oder Sahne
- 1 Teel. Backpulver
- 300 g. grospelte Äpfel

Fett drausmig rühren etwas geriebene Zitronenschale sowie die Eier dazugeben. Mehl u. Backpulver mischen und mit der Milch verrühren. Die Äpfel und Kürbe unterrühren.

Die fertigen Waffeln mit Zimt-Zucker bestreuen.

Arme-Lente-Plätzchen

250g Mehl
175g Butter
1 P. Vanillesücker
5 El. saure Sahne
1 Eiweiß
100g Hagelzucker

Mehl, Butter, Vanillesücker und saure Sahne in einer Rührschüssel zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig dann zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dünn auf bemehlter Fläche ausrollen und runde Plätzchen daraus ausstechen. Eiweiß mit 1 El. kaltem Wasser verquirlen. Plätzchen damit bepinseln und mit dem Hagelzucker bestreuen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen, und die Plätzchen darauflegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225°C etwa 10 Min. backen.

Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Das Rezept ergibt etwa 50 Arme-Lente-Plätzchen.

Viel Spaß beim

Backen!

Baisern

Zutaten:

5 Eiweiß
1 Vanillinzucker

250 gr. Zucker

Nuplorkant

Zubereitung:

Eiweiß und Vanillinzucker
schaumig schlagen.

Zucker langsam dazurühren

Nuplorkant zum Schluss

Bei 120°C 1½ Std.

Apfel-Weincremetorte

Mürbeteig: 125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

1 P. Vanillezucker

250 g Mehl

1 Teel. Backpulver

Für den Mürbeteig alle Zutaten rasch
zu einem glatten Teig verkneten und
mindestens ½ Stunde in den Kühl-
schrank stellen.

Belag: 1 kg Apfel

750 ml Weißwein

250 g Zucker

2 P. Vanillepuddingpulver

1 Paket Löffelbiskuit

Äpfel schälen, adeln und in wenig
Wasser weichdünsten. Den Mürbeteig

in eine gefettete Sprüngerform geben.
Dabei einen hohen Rand stehen lassen.
Löffelbiscuit zerbröseln und den
Boden damit bestreuen. Apfelstückchen
darauf verteilen.

Weiß mit Zucker und Puddingpulver
zu einer Creme kochen und die Masse
über die Apfelstückchen gießen. Die Tor-
te bei 180°C auf der mittleren Schie-
be 60 min. backen. Die Torte ab-
kühlen und am besten eine Nacht
lang im Kühltuch durchziehen
lassen. Dann aus der Form lösen.

Apfelkuchen

150g Butter
150g Zucker
1P. Vanillinzucker

3 Eier

175g Mehl

1 Teel. Backpulver

Einen Mürbeteig herstellen.

Äpfel im Spaltem auflegen und
backen.

Mandelblättchen über die Äpfel streuen.

Äpfel nicht anritzen, sondern anders
herumdrauflegen.

Birnentorte

3 Eiweiß mit 150g Zucker schlagen.
Den Zucker langsam anrieseln lassen.
150g Mandelblättchen unterheben.

40-45 Minuten bei 175 Grad

1/4 l Sahne
1 P. Schmeckf.
3 Epl. Nesquik
1-2 Do. Birnen

Den Boden evtl. mit Schokoladenglasur
bestreichen.

Bechertücher

1 Becher Sahne
1 Becher Zucker
2 Becher Mehl
1 Päck. Vanillezucker
1 Päck. Backpulver
4 Eier

Für den Torten einen Rührteig herstellen -
auf ein gefettetes Backblech streichen und
10 Minuten bei 200°C backen.

Für den Belag:

125 g Fett	100 g geh. Mandeln
4 Epl. Milch	100 g gem. Nüsse
1 Becher Zucker	

Torten erhitzen und auf den vorgebackenen
Tüchern streichen. Nochmals 10 Min. - 180°C backen.

Bienenstich

6 Eier
300 g Zucker } cremig schlagen

150 g Mehl
2 Messerspitzen
Backpulver } durchsieben und auf
kleiner Stufe umrühren

26-er - Springform

eine Hand voll gehobelte Mandeln und
30 g Butterflöckchen auf dem Teig
verteilen

25 Minuten im vorgeheizten Backofen
bei 160-170° backen

Füllung:

2 Becher Sahne → steif schlagen

1 P. Softcremepudding
Vanillegeschmack → mit der Sahne
ziehen

Bienenstichtorte

Boden: 220 gr. Zucker } schaumig schlagen
5 Eier }

150 gr. Mehl } sieben u.
1 Tsp. Backpulver } unterheben

Den Teig in eine 28er Tortenspringform
füllen.

1 Essl. Butter auflösen,
100 gr. gehobelte Mandeln in die Butter
geben.

Diesen Belag auf den Teig geben.
1 Std. bei 160° mittl. Schiene backen.

Nach dem Erkalten einmal durchschneiden.

1/2 ltr. Sahne fast steif schlagen,
1 P. Paradiescreme Vanille
untermixen und den Boden damit
füllen.

Guten Appetit

Gewürzkuchen

Zutaten: 175 gr. Butter od. Margarine
125 gr. Zucker
2 Eier
1 B. Vollmilchjoghurt
250 gr. Mehl
1 Teil. Natron
1 Teil. Zimt
1Msp. gem. Milken
1 Eßl. Kakao

Alle Zutaten gut verrühren und
in eine Kastenform füllen.

Bei 175° auf der unteren Schiene
ca. 60 Min. backen. Erkalten
lassen. Mit einem feß aus
150 gr. Puderzucker und 2 Eßl.
Orangensaft überziehen.

Bienenstich

3 Eier
150g Zucker
125g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 Pr. Salz

Rührteig herstellen, in eine Springform geben und
10 Min. bei 200 Grad (Heißluft 150-160 Grad) backen.

200g Mandeln
2 Eßl. Zucker
1 Eßl. Butter

Rosennilch

in der Pfanne auflösen, auf den vorgebackenen Teig
geben und nochmal 10 Min bei 200 Grad backen.

Füllung

3 B à 200g Sahne
1 Galette Vanille oder Paradies Creme

Verrühren

Boden einmal durchschneiden und füllen.

Birnentorte

Boden aus

125 g. Margarine

2 Eier

125 g Zucker

125 g Mehl

1 Teel. Backpulver

Herstellen und bei 170° ca.

15-20 Min. backen.

Belag

1 Dose Birnen

Birnen saft mit Wein auf $\frac{3}{4}$ l

auffüllen

Zucker nach Geschmack

2 P. Vanillepudding

Saft u. Puddingpulver auf-
kochen, Birnenstücke unter-

heben und auf den Boden
geben.

2 Becher Sahne schlagen und
damüber geben.

Zum Schluß Eierlikör über die
Torte geben.

Bischofsbrot

Teig: 3 Eiweiß, 60g Zucker,
5 Eigelb, 50g kandierte Früchte,
etwas Rum, 20g gehackte Wal-
nüsse, 20g Rosinen, 90g Mehl,
40g zerlassene Butter, Zitronen-
schale, Vanillezucker, etwas
Salz,
Kandierte Früchte mit etwas
Rum marinieren. Eiweiß mit
etwas Zucker zu Schnee schlagen.
Eigelb mit Zitronenschale, Vanille-
zucker, Salz und dem restlichem
Zucker schaumig rühren. Schnee
unterziehen. Früchte, Walnüsse,
Mehl und zerlassene Butter unter-
rühren. In einer Form ca. 35cm bei
180° backen.

Biskuit

Zutaten:

6 Eier

6 Eßl. Zucker

1 P. Vanillinzucker

6 Eßl. Mehl

1 gestr. Teel. Backpulver

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Vanillinzucker
schaumig schlagen.

Eiweiß steif schlagen auf die
Masse geben. Mehl u. Back-
pulver darüber sieben, vorsichtig
unterheben.

Bei 175 °C 1 Std.

Blätterteig-Quark-Kuchen

1 Pak. tiefgefrorener Blätterteig
Fett für die Form
100 g Marzipanrohmasse

Für die Quarkmasse:

250 g Magerquark
250 g Sahnequark
2 Eier
175 g Zucker
1 Päck. Vanillinzucker
Schale 1 unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
1 El. Speisestärke

Für den Belag:

600 g Himbeeren (od. Erdbeeren)
1 Päck. roter Tortenguß
2 El. gehackte Pistazien oder
Zitronenmelisse-Blättchen

Blätterteig auftauen, ausrollen und
in eine gefettete Springform legen.
Einen Rand hochziehen. Marzipan
in der Größe der Backform ausrollen,
auf den Blätterteig legen. Quark
mit Eiern, Zucker, Vanillinzucker,
abgeriebener Zitronenschale, Salz
und Speisestärke verrühren. Auf
das Marzipan streichen und im
Backofen (E-Heiz: 200 Grad, Gas-
heiz: Stufe 3) 30-40 Minuten
backen. Himbeeren, bzw. Erdbeeren
auf dem Boden verteilen. Tortenguß
nach Packungsanleitung anrühren
und auf dem Obst verteilen.
Mit Pistazien bestreuen, bzw. mit
Zitronenmelisse garnieren.

■ Mamma's Universal Kuden
Rührteig: 250 gr. Butter
250 gr. Zucker
ca. 6 Eier
500 gr. Mehl
1 P. Backpulver
(Vanillezucker, Zitrone oder
Rum-Aroma nach Belieben)

Als Marmorkuden:

2/3 des Teiges in eine gefettete
und mit Paniermehl bestreute
Zugluft-Form geben. Dem Rest
des Teiges mit Kakao (evtl. etwas
Wasser) dunkel färben und unter-
geben.

Backzeit ca. 60-70 Min. bei 175°

Als Obstkuden auf dem Blech:
1 Kudenblech mit Backpapier
auslegen und dem Teig

daraufgeben. So viel Mehl auf dem
Teig geben, daß er nicht an dem
Händen klebt, wenn er auf dem
Blech verteilt wird. Mit Äpfeln oder
Zwetschgern belegen und mit
Streusel bestreuen.

Backzeit ca. 30-40 Min. 175°

Als Waffelteig:

Um schöne, lockere Waffeln zu er-
halten, wird der Teig mit Mineral-
wasser verdünnt, bis er schwer
fließend in das mit einer Speck-
schwarte eingefettete Waffeleisen
läuft. Nach dem Backen die Waffel
mit Puderzucker und Zimt bestreuen

Butterkuchen (Backblech)

1 Becher Sahne, 1 Van. Zucker
1 " Zucker, 4 Eier
2 " Mehl, 1 P. Backp.
(für den Teig alles gut verrühren.)

Für den Belag:

100 - 125 Gr. Butter auflösen
 $\frac{1}{2}$ Sahnebecher Zucker + 1 Van. Zucker
4 Eßlöffel Milch
100 - 150 Gr. geblätterte Mandeln.

Den Rührteig auf ein Backblech geben und bei 180 Gr., 10 bis 12 Minuten im vorgeheizten Herd (mittlere Schiene backen, dann den Mandel-Streusel auf den Kuchen geben. Weitere 10 - 15 Minuten backen. Noch warm schneiden und sofort lösen.

Cappuccino - Kirsch - Torte

Teig-

125g Butter
100g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
200g Weizenmehl

50g Speisestärke
2 Tl. Backpulver
20g Kakao Pulver
4 El. Milch
3 El. Mandellikör

Belag-

1 Tl. Schattenmorellen
2 El. Zucker
25g Mandamin
2 Becher Sahne

2 Tl. Zucker
2 Pck. Rahmsteif
2 El. Cappuccino-Pulver
Kakao Pulver

Rührteig herstellen und bei ca. 180°C 25-30 Minuten backen.

Für den Belag die Kirschen andicken, auf den mit dem Likör getränkten Boden geben und erkalten lassen.

Sahne mit Sahnestift und Zucker steif-
schlagen und vorsichtig den Cappuccino
unterheben.

Kasse auf die Nirschen streichen und
dick mit Kakao pulver bestäuben.

Crème-fraîche-Orangentorte

Mürbeteig: 125g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teel. Backpulver,
80g Butter, 40g Zucker, 1 P. Va-
nillinzucker, 1 Teel. Zitronen-
saft, 1 Eigelb.

Mürbeteig kneten und auf einem Torten-
formboden goldgelb backen.

O u: Mitte 200-220° 12-15 Minuten

u: 170° 20-25 Minuten

Füllung: 150g Crème fraîche (1 Becher)
100g Puderzucker

125 ml Orangensaft ($\frac{1}{8}$ l)

4 cl Orangenlikör (2 Pimchen)

8 Bl. Gelatine

2 B. Sahne u. 2 Festiger

Mürbeteigboden mit Tortenring auf eine
Platte legen. Gelatine nach Vorschrift
einweichen und auflösen. Crème fraîche,
Puderzucker, Orangensaft und Likör zu
einer Crème rühren. Gelatine unterziehen.

Sahne steif schlagen und unterheben.
Masse auf den Boden streichen und
steif werden lassen. Bisquitrolle in
2 cm dicke Streifen schneiden und auf
die Creme legen. Guß nach Vorschrift
zubereiten und die Torte damit über-
ziehen.

Dickemannkorte

Boden: 1 Sortenboden;
Zum Belegen: 1 Karton Mohren-
köpfe, 250 g Magerquark,
Saft von einer Zitrone, 2 Becher
Sahne, 2 Pk Sahnesteif

Die Deckel von den Mohrenköpfen
abschneiden. Sahne mit Sahnesteif
steif schlagen. Die Mohrenköpfe
zerdrücken und mit Quark und
Zitronensaft mischen. Die Sahne
unterheben. Die Masse auf dem
Tortenboden verteilen und mit
den Mohrenkopfdeckeln verzieren.

Eierlikör - Apfelkorte

Teig: 250 g Mehl
100 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
1 Teel. Backpulver

Mehl, Fett, Zucker, Ei, Backpulver
u. 2 Eßl. kaltes Wasser zu
einem glatten Teig verkneten.
Mindestens 30 Min. kühl stellen.

Füllung: 1 kg säuerl. Äpfel
2 P. Vanille-Puddingpulver
1/2 l Apfelsaft
1/2 l Halbtrockner Weißwein
175 g Zucker
1 P. Vanille-Zucker

Äpfel schälen, vierteln u. Kernge-
räuse entfernen. Apfelviertel auf
der Hüfenseite mit einer Gabel
der Länge nach einritzen.

Mürbeteig in eine gefettete Spring-
form geben (am Rand ausdrücken)
und Apfelviertel mit der Hüfenseite
nach oben darauf verteilen.

Puddingpulver mit 4 Eßl. Apfelsaft
verquirlen. Restl. Apfelsaft,
Weißwein, Zucker u. Vanillezucker
aufkochen. Verquirltes Pudding-
pulver einrühren und noch
einmal aufkochen lassen. Dann
heiß über die Äpfel gießen u.
in vorgewärmten Backofen
(E-Herd 175° / Gas Stufe 2) etwa
1 Stunde backen.

Wenn die Torte ausgekühlt ist,
über Nacht im Küchenschrank
fest werden lassen.

Verzierung: 1 Becher Sahne,
100 ml Eierlikör

Sahne steif schlagen und mit
einem Eßlöffel wolkenartig auf
der Torte verteilen. Eierlikör
als Fäden über die Torte
ziehen.

Eierlikör - Kuchen

200 g	Margarine	} mahreinander schaumig rühren
250 g	Zucker	
4	Eier	
250 g	Mehl	} sieben und dazu geben, umrühren
1 P.	Backpulver	
1/4 l	Eierlikör	} umrühren
100 g	kleingeraspelte Schokolade	

1 Stunde bei 175° backen

Zuß: 1/2 Tafel Zartbitter
1/2 Tafel weiße Schokolade

⇒ lassen Sie Ihrer Phantasie
freien Lauf beim Verzieren

Tip: Dieser "Roukekuchen" schmeckt
erst nach 2-3 Tagen am besten,
wenn er richtig durchgezogen ist.

Fantaschnitten!

- | | | | |
|---|--------|------------|---------------------------|
| 1 | Tasse | Fanta | } zum Teig
verarbeiten |
| 1 | " | Öl | |
| 2 | " | Zucker | |
| 3 | " | Mehl | |
| 1 | Pck. | Bäckpulver | |
| 4 | Eigelb | | |

4 Eiweiß steif schlagen und unterheben,
bei 180° backen, für 20 Min.

6-7 Dosen Mandarinen abtropfen lassen
und damit den Boden belegen, 1/2 l
Saft und 2 Pck. Tortenguß zum Guß
kochen. 3 Becher Sahne à 250 g,
2 Pck. V-Zucker und 4 Pck Sahne-
stift steif schlagen. 2 1/2 Becher Schmand
à 200 g in die steif geschlagene
Sahne geben, verrühren und auf die

Mandarinen geben. Mit einer
Gabel Rillen ziehen und mit
Zimt und Zucker bestreuen.

1 Tag vorher gebacken und gut
gekühlt schmeckt es am besten.

Feine Eistorte

rezept: Mürbeteig - 1 Boden
brechen

2

ab
müllereicher } schaumig rühren

schne
weiß steif schlagen

ttiere Schokolade reiben

eiweiß u. Schokolade unter
allmasse heben. Um den
igboden einen Tortenring
Füllung hinein geben.
d. gefrieren.

m Verzehr mit geschlagener
u. Eiwaffeln verzieren.

Eierlikörtorte

Grundrezept: Biscuit 2 Eier,
abbrechen

Belag: 3 P. Schokoröllchen, 3
80g Puderzucker, 2 P. Vanille

250g weiche Margarine, $\frac{3}{8}$ Li.

8 B Gelatine, 600 ml Sahne

Tortenrand um den Biscuit

streuen, Schokoröllchen am T

herumstreuen (Schokoseite nach

Eigelb, Puderzucker, Vanille

verrühren, Margarine u. Eierli

unterrühren, Gelatine wie ge

zubereiten u. unter die Mas

Sahne steif schlagen u.

die Creme heben. Masse i

vorbereitete Form geben u.

streichen. Kalt stellen!

Joghurt-Torte

Grundrezept: Mürbeteig - 1 Boden
abbacken

Belag: 3 B. Natur-Joghurt, 6 Eßl.
Zucker, 2 P. Gelatine, 2 B. Sahne,
Früchte z. B. Himbeeren, Erdbeeren
(können auch tiefgefroren sein),

Tortenguß

Joghurt u. Zucker verrühren, Gelatine
nach Vorschrift zubereiten u. unter
die Joghurtmasse rühren. Sahne steif
schlagen und unter die Masse heben.

Joghurtmasse auf den Mürbeteigboden
mit Formrand geben. Früchte auf
die steife Masse legen. Tortenguß
nach Vorschrift zubereiten und über
die Früchte verteilen.

Eistorte

Thus: 2 Eigelb

2-3 Eßl. warmes Wasser

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eiweiß

75 g Mehl

50 g Mandarinn

1 gest. Teil. Backpulver

einen Biscuitboden backen

200 g gemahlene Haselnüsse

200 g Zucker

5 Eiweiß

Eiweiß und Zucker steifschlagen,
Nüsse unterheben, diese Masse
auf Backpapier in die Springform
1 Std. bei 150° backen, kalt werden

lassen, dann grob zerkleinern

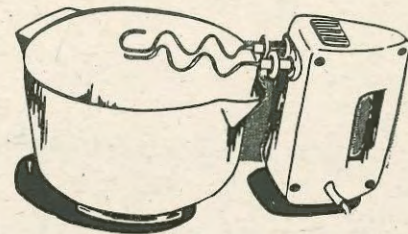
1 l Sahne mit 4 Teel. Strohmern
80% Stiefelagen, 100 g Raspel-
schokolade unterziehen

Die Schokoladenmasse mit der
Kußmasse abwechselnd auf den
Tortenboden geben.

Die Torte mit Sahne und
Schokoladenraspel verzieren

Die Torte ca. 5 Stunden vor
Verzehr aus der Torte nehmen

Feine
Hyntrosen Torte



250 g Butter
250 g Mehl
2 1/2 Eßl. Essig (verdünnt)

Zutaten verkneten und kalt stellen

Von dem Teig 2 dünne Böden abbacken, einen
vor dem Backen in 12 bzw. 16 Stücke teilen.
Springformboden mit Backpapier auslegen.

Bei 175°C ca. 10-15 Min. backen.

1/2 Glas Hyntrosenmarmelade erwärmen und die
Böden damit bestreichen.

1 Dose Hyntrosen abtropfen lassen, auf den
unteren Boden geben. 2 Becher Sahne mit Vanilli

Zucker und Sahmersteif schlagen.

Die Hälfte auf die Fränkrosen streichen,

den Rest zum Spritzen verwenden.

Den 2. Boden in Fächer auflegen.

Flügelkorte

8 Eigelb

250 g Zucker

1 Pss. Salz

250 g geriebene Haselnüsse

8 Eiweiß

100 g geriebene Schokolade

für die Füllung:

750 ml Sahne

Zucker zum Süßen

für den Guß:

150 g Kuvertüre

Eigelb, Zucker und Salz schaumig rühren.

Die Haselnüsse und die Schokolade mit dem steifen Eiweiß unterheben. Drei Boden abbacken (je 15 Min. bei 180°C). Einen Tortenboden in 16 Stücke teilen und mit Kuvertüre überziehen. Die anderen beiden Tortenboden mit der steifgeschlagenen Sahne zusammensetzen. Die mit der Schokolade überzogenen Stücke zum Schluß schräg aufsetzen.

Förstertorte

100g Butter

100g Zucker

2 Eier

125g gem. Nüsse

2 Essl. Kakao

1-2 Essl. Mehl

1 Essl. ger. Schokolade

2 Teel. Backpulver

Einen Rührteig herstellen.

bei 200° backen.

Nach dem Erkalten ein kleines
Glas Preiselbeeren darüber streichen
und dick Schlagsahne



gedeckte Quarktorte

Mürbeteig aus

360g Mehl, 40g Kakao, 250g Butter,
150g Zucker, 1 Ei und 1/2 P. Backpulver
herstellen und auskühlen lassen.

Für die Füllung

150g Margarine, 200g Zucker schaumig
rühren, 1 P. Vanillezucker,
1 P. Vanillepuddingpulver, 500g Quark
und 3 Eier hinzugeben und gut
verrühren.

2/3 der Mürbeteigmenge ausrollen,
Springformboden damit bedecken und
einen Rand um ca 3cm hochziehen.
Füllung in die Form geben,
den Mürbeteigrest abkrümeln und auf
die Füllung geben.

55-60 Min. bei 200°C backen.
Nach dem Backen mit Puderzucker
bestäuben.

Himbeer-Marmor-Torte

Zutaten für ca. 16. Stücke:

- 250g TK-Himbeeren
- 3 Eier gew. Kl. 3
- 60g + 150g + 2 El. Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 120g Mehl
- 1/4 TL Backpulver
- 3 Blatt rote Gelatine
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 500g Magerquark
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 500g Schlagsahne
- Himbeer-Konfitüre und Krokant zum Verzieren.

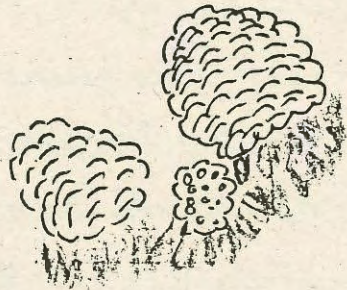
1. Himbeeren auftauen lassen. Eier trennen. Eiweiß und 4 El. Wasser steif schlagen, dabei 60g Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft und Eigelb unterheben. Mehl und Backpulver mischen und unter-

ziehen.

2. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø füllen. Im vorgeheizten Ofen E-Heizung: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) 25-30 Min. backen. Boden auskühlen lassen.
3. Rote und weiße Gelatine getrennt einweichen. Quark, Vanillin-Zucker und 150g Zucker verrühren. Weiße Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Mit wenig Creme verrühren, dann unter die übrige Creme rühren. 400g Sahne steif schlagen und unterheben. Auf den Boden streichen.
4. Himbeeren und 2 El. Zucker verrühren, durch ein Sieb streichen. Rote Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Auf die Creme streichen. Eine Gabel spiralförmig durchziehen. Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.

5. 100 g Sahne steif schlagen.

Torte aus der Form lösen und mit
Sahnetuffs, erwärmter Konfitüre
und Krokant verzieren.



Himbeertorte mit Nüssen

Zutaten:

6 Eier
180 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3-4 Eßl. lauwarmes Wasser
100 g Haselnüsse gemahlen
50 g Mehl
30 g Speisestärke
1 l Himbeergeist
1 P. tiefgetüpfelte Himbeeren
3 Becher Sahne
2 P. Sahne steif
100 g Haselnüsse gehobelt

Eier, Zucker, Vanillezucker und Wasser
schaumig schlagen.

Gemahlene Haselnüsse, Mehl, Speisestärke
vorsichtig unterheben.

In eine mit Backpapier ausgelegte
Springform legen.

Backzeit: 30-45 min bei 175°C

über Nacht abkühlen lassen. Boden
2x durchschneiden, unteren Teil mit
Himbeergeist betränkeln, mit Himbee-
ren belegen. Sahne und Sahne steif
verrühren und dünn daraufstreichen.

2. Boden darauflegen und mit Sahne
bestreichen.

Die ganze Torte mit Sahne verzieren
und mit gehobelten Haselnüssen
bestreuen.

Himbeer-Litronen-Sahnetorte

1 Schokoladen-Biskuitboden aus;
6 Eiweiß → zu steifem Schnee schlagen,
250 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

1 Pr. Salz nach u. nach darzu-
geben, kräftig weiter-
schlagen bis der Eischnee
schnittfest ist

6 Eigelb verrühren und zu
dem Eiweiß geben.

250 g Mehl

30 g Kakao

1 P. Backpulver → sieben und mit
dem Eigelb unter
das Eiweiß heben,
den Teig in eine
gefettete Form

füllen und ca. 30 Minuten
bei 175°C backen.

Den ausgekühlten Tortenboden
zweimal durchschneiden.

3/4 l Sahne → steif schlagen
150 g Zucker → langsam hinein-
rieseln lassen.

6 Blatt Gelatine → einweichen u. auf-
lösen zu der Sahne geben.

Die Sahne in drei Teile teilen.

Ein Drittel der Sahne mit dem Saft
1 Zitrone verrühren. Für die Himbeer-
sahne 150 g Himbeeren pürieren u.
mit dem zweiten Sahnedrittel
verrühren. Die Zitronensahne u.
die Himbeersahne in je einen
Spritzbeutel füllen. Auf zwei
Tortenböden abwechselnd einen
Ring Zitronensahne u. Himbeer-

sahne spritzen, bis beide Böden
gefüllt sind. Die Tortenböden
aufeinanderlegen. Mit dem
letzten Sahnedrittel den Rand
und die Oberfläche der Torte
bestreichen. Die Torte in 16
Stücke einteilen. Auf jedes
Tortenstück eine Rosette spritzen
und abwechselnd mit einer
Himbeere und einer Zitronen-
scheibe dekorieren.

Himmelsorte

250 g Butter
250 g Mehl
150 g Zucker
1/2 l Sahne
3 Eier
1 P. Backpulver
114 Pfd. Nüsse
1 P. Vanillezucker

Butter schaumig mit dem Zucker
dazugeben, dann 1 ganzes Ei und
2 Dotter mit Mehl u. Backpulver
hinzugeben. Vor dem Teig 3 gleiche
Böden machen, vor dem Backen sie
u. Eisöl bestreuen u. die ge-
schnittenen Nüsse mit Zucker u.
Zimt gemischt darüber streuen.
Die u. Vanillezucker geschl. Sahne
wird zwischen die fertigen Böden
gegeben.

Himmelsorte

350 gm. Margarine
250 gm. Zucker
6 Eier (3 Eikweiß zurücklassen)
6 Eigelb 3 Eikweiß schaumig schlagen
400 gm. Mehl
3/4 P. Backen

Rührteig herstellen

Dünn auf dem Boden einer
Springform streichen
Mit geschlagenem Eikweiß, Hagel-
zucker, gem. Nüssen und Zimt
bestreichen. Es gibt mehrere dünne
Böden.

180 - 200° 12 - 15 Min.

Füllung 1/2 l Sahne

Käsetorte!

300 g Mehl
150 g Zucker
125 g Butter
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver

} zum
Teig ver-
arbeiten
(Knetteig)

500 g Quark
200 g Zucker
1/2 l Milch
1 Tasse Öl
1 Pck Puddingspulver (Vanille)
2 Pck Vanillinzucker
3 Eigelb

Dieses alles zusammen verrühren und
auf den Knetteig (Springform) gießen.
Bei 175° 60 Min backen. In den

letzten 10 Minuten das Eiweiß
(Eischnee) über den Kuchen
ziehen.

Kastenkuchen!

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier } in einem Topf
vermischen

200 g Mehl
100 g Mandamin
2 gestr. Teel. Backpulver } sieben
und hinzufügen

Anschließend eventuell einen Schuß Rum
beigeben!

Alles in einem Topf 2-5 min
rühren. Bei 175° eine Stunde
backen.

Käse-Streusel-Torte mit Johannisbeeren

Streuseltrog: 300g Mehl, 1 Prise Salz, 150g
Zucker, 200g weiche Butter,

Belag: 500g rote Johannisbeeren, 2 Eier,
50g weiche Butter, 125g Zucker, Saft und
Saft von einer halben unbehandelten Zitrone,
500g Magerquark, 1 P. Puddingpulver Vanille
(für 0,5l Milch)

Zubereitung: Mehl, Salz, Zucker und Fett
in Flöckchen zu Streuseln verarbeiten.
2/3 davon als Boden in eine gefettete
Springform drücken. Im heißen Backofen
E-Flasche 200°C - Gasheerd Stufe 3 ca.
10 Minuten vorbacken.

Johannisbeeren waschen und abkratzen, 2/3
der Früchte auf den Boden verteilen. Eier trennen,
Eiweiß steif schlagen, Fett, Zucker, Zitronensaft
und -saft schaumig rühren. Eigelb, Quark und
Puddingpulver unterrühren. Eiweiß unterziehen.
Quarkmasse auf den Beeren verteilen. Rest Beeren
und Streusel mischen. Darüberstreuen. Bei gleicher
Temperatur ca. 50 Min. fertig backen. Auskühlen lassen.

Ormand-Kuchen

Zutaten: 300g Mehl, 100g Zucker,
250g Butter, 3 Eier, 1 P. Backpulver

Für die Creme: $\frac{3}{4}$ l Milch, 2 P. Vanille-
pudding, 4 Essl. Zucker,
3 Becher Ormand, Früchte
nach Belieben

Aus den oben genannten Zutaten einen Rühr-
teig herstellen. Auf ein Backblech streichen.
 $\frac{3}{4}$ l Milch mit 2 Päckchen Vanillepudding
und 4 Essl. Zucker kochen. Unter dem kalten
Pudding 3 Becher Ormand unterziehen.
Auf den Rührteig streichen.

Backzeit: 50 Minuten

Grad: 200

Knusperorte

Zutaten:

100 gr. gehobelte Mandeln
180 gr. weiße Kuvertüre (ersatzweise
weiße Schokolade etwas Palmim)
60 gr. Cornflakes
600 gr. Obst, (tiefegeföhlt, aus der Dose
oder frisch)
1 Blatt Gelantine
20 gr. Zucker
2 Becher Sahne

Mandeln goldbraun rösten.
150 gr. Kuvertüre schmelzen, dann
mit Mandeln u. Cornflakes mischen.
Den Boden einer Springform mit
Backpapier auslegen und die Masse
einfüllen u. leicht andrücken. Über
Nacht trocknen lassen.
Gelantine einweichen. 100 gr. des
je weiligen Obstes pürieren und die
aufgelöste Gelantine unterröhren,
kalt stellen. Die Sahne steif

schlagen und wellenförmig
auf dem Cornflakes-Boden
streichen. Das restliche Obst
in die Sahne setzen und mit
dem halbfesten Obstpuüre
beträufeln. Die Torte kalt
stellen und vor dem Servieren
mit der restlichen Marmelade,
die geraspelt wird, garnieren.

Knusper-Waffeln

200 g Butter
165 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
4 Eier
350 g Mehl
2 gestr. Teel. Backpulver
ca. 1/8 l. Wasser

Alle Zutaten gut miteinander
verühren und backen.

Apfel-Waffeln

Gleiche Zutaten wie oben,
dazu kommen:

2 Äpfel in kleine Würfel
geschnitten
1/2 Teel. gem. Zimt

Lamm-Bäckrezept!

75 g Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 Eier
10 Tropfen Rum oder Rum-Aroma
100 g Mehl
25 g Gustin
1 Teel. Backpulver

Alles in einem Topf vermischen und bei
175° bis 200° für 35-45 min backen

Zuckerbuchen

300g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 250g Zucker,
3 Eier, 1 B. Sahne
Mehl, Backpulver, Zucker und Eier gut
verrühren, die ungeschlagene Sahne
unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes
Backblech geben und bei 200°C - 10 Mi-
nuten vorbacken.

Belag:

125g gute Butter, 250g Zucker, 3 Eigelb, 100g
Mandelblättchen
Butter, Zucker, Eigelb verrühren (im
Kochtopf auflösen). Die Masse auf
den vorgebackenen Kuchen geben, die
Mandeln darüberstreuen und weitere
10 Minuten backen.

Platzblechkuchen

200g Zucker, 2 B. Vanillinzucker, 300 Mehl,
1 Päck. Backpulver, 2 Eier, 1/4 l Buttermilch,
1 Eßl. Öl

Alles 2 Minuten verrühren, dann den
Teig auf ein gefettetes Backblech geben
und im vorgeheizten Backofen bei einer
Ofentemperatur von 175°C - 10 Minuten
anbacken.

Belag:

100g Zucker, 150g gute Butter, 50g Pl.
kossapeln

Die Butter im Topf auflösen, Zucker
und Plakossapeln hinzugeben.

Diese Masse auf den vorgebackenen Teig
gleichmäßig aufstreichen und nochmals
10-15 Minuten goldgelb abbacken.

Sofort nach dem Backen schneiden und
mit Puderzucker bestäuben.

Mandarinenkuchen

150 ml Öl
150 ml Mandarinenensaft
300 g Zucker
4 Eier
400 g Mehl

Pühtestig herstellen
Mandarinen andrücken

10 Minuten backen $\approx 200^\circ$

Belag: 1

250g Butter
250g Zucker / Vanillinzucker
300g Mandeln
6 Eßl. Milch

Im Topf erhitzen und auf den Kuchen verteilen
ca. 10 min. Fertigbacken

oder Belag 2:

Kuchen fertigbacken

3 Becher Sahne mit Sahnestift schlagen auf Kuchen
verteilen

4 Eßl. Zucker mit Zimt mischen und auf die Sahne
streuen

Marmorkuchen

Heller Teig:

150g Butter
200g Zucker cremig rühren
200g Mehl 1 Teel. Backpulver
 $\frac{1}{6}$ l Milch 1 Pck. Vaniliezucker
4 Eiweiß zuletzt unterrühren

Dunkler Teig:

150g Butter
200g Zucker cremig rühren
4 Eigelb 200g Mehl
1 Teel. Backpulver
1 Messerspitze Nelkenpfeffer
 $\frac{1}{2}$ Teel. Zimt $\frac{1}{8}$ l Milch
4 Eßlöffel Kakao

Abwechselnd hellen und dunklen
Teig in eine Napfküchelform geben
leicht umrühren bei 200g Grad
70 Minuten backen.

Morretorte

70g Butter
140g Zucker
6 Eigelb
160g Halbbitter-Schokolade
170g gewaschene Mandeln
1 Eßl. Weinbrand
1 Eßl. Rum
6 Eiweiß
 $\frac{1}{2}$ P. Backpulver

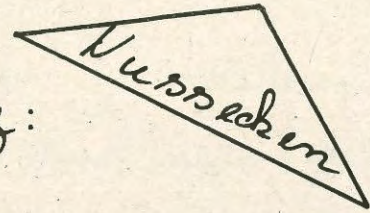
Butter u. Zucker schaumig rühren,
Eigelb hinzugeben, gem. beide Schoko-
lade, gem. Mandeln, Weinbrand,
geschl. Eiweiß u. Backpulver unter-
rühren.

Bei 175° 50 Min. backen (Form
mit Pergamentpapier auslegen).

Nach dem Erkalten den Kugeln
in der Mitte ausröhlen.

Füllung: 1/2 l Sahne schlagen,
100 g gest. Zartbitter-Schokolade,
1 Etl. Weinbrand unter die
Sahne heben. Diese dann auf
den Kugeln geben und oben-
drauf die Kugelnkrumen
verteilen.

Mürbeteig:



250 g. Mehl
1/2 Tl. Backpulver
125 g. Zucker
1 Päck. Vanillinzucker
1 Ei
1 El. Milch
125 g. Butter

Einen Mürbeteig herstellen, in Folie
gewickelt eine Stunde kalt stellen.

Belag:

125 g. Zucker
125 g. Butter
3-4 El. Wasser
400 g. gehackte Nüsse

- Butter schmelzen
- Zucker hinzufügen, kurz kochen lassen
- Wasser hinzugeben
- Nüsse hinzufügen
- kurz abkühlen lassen

1. Kürbeteig herstellen; 1 Std. ruhen lassen
2. Teig auf dem Blech ausrollen, mit einer Gabel einstechen
3. Mit einem Glas Aprikosenmarmelade bestreichen
4. Nussmasse aufstreichen
5. Bei 175°C etwa 30-40 Minuten backen
6. Noch warm in Dreiecke schneiden
7. Abkühlen lassen
8. Ecken in Kuchentüte tauchen.

Oelkuchen

Zutaten

1 Tasse	Oel
4	Eier
250 g	Mondamin
1 Päckch.	Van. Zucker
½ Päckch.	Backpulver
250 g	Puderzucker

Oel mit Puderzucker verrühren.
Eier einzeln dazugeben und Van.-Zucker.
Danach Mondamin und Backpulver.

Kuchenkastenform mit Backpapier auslegen.
Bei 160° ca 1 bis 1 ¼ Stunde backen.
5 Min. Nachwärme.

Nußkuchen

375 g Butter

375 g Zucker

375 g Mehl

375 g gem. Nüsse

Blochsokolade [kleinschneiden]

5 Eier

1 Pa. Backpulver

1 Päckchen Haselnußguß

Butter und Zucker in einer Rührschüssel mischen; anschließend die Eier, die gemahlene Nüsse und die Blochsokolade dazugeben und verrühren. Backpulver und Mehl einrühren und zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in eine Kranzform geben und bei 175°C ca. 1½ Std. backen; auskühlen lassen und mit Haselnußguß bestreichen.

Rüssentorte

2 Pa. Löffelbiskuit

1/4 Pfd. Butter

2 Eßl. Zucker

3 Eigelb

1 Pa. Vanillezucker

2 Pa. Sahnesteif

3 Gl. Weinbrand

1/2 Ht. Sahne

100 g gehackte Mandeln

Butter, Zucker, Eigelb u. Vanillezucker schaumig rühren. Die Mandeln hinzugeben. 1/4 Ht. Sahne steif schlagen u. unter die Masse geben. Die Biskuits werden in einem Tortenring gelegt, der auf einer Glasplatte liegt, auch mit 1 Glas Weinbrand beträufeln. Die Hälfte der Eimasse wird darüber verteilt u. wieder mit Biskuits (entgegenge-
setzt) belegt, mit 1 Glas Weinbrand beträufeln u. die restl. Eimasse darüber verteilen. Als letztes wird noch einmal eine

Schicht Birquits darüber gelegt u.
mit 1 Pf. Weinbrand beträufeln.

2-3 Tage stehen lassen, damit die
Masse durchziehen kann.

Vor dem Verzehr mit Sahne versieren.

"Omas" Apfelkuchen.
für Springform (26 cm)

120 g. Margarine

120 " bis 100 Zucker, 1 P. Van. Zucker

3 Eier

200-220 g. Mehl, $\frac{1}{2}$ P. Backp.

Aus den Zutaten einen Rührteig
herstellen.

6 mittelgroße Äpfel vierteln
und auf den Teig in der Backform
verteilen.

Für den Streusel: 100 g. Butter
150 " Mehl

3 Epl. Zucker

etwas Zimt + 1 Van. Zucker

Mittlere Schiene 170-180 g., Ober +
Unterhitze

Im vorgeheizten ^{Herd} 50-60 Minuten backen

Panamatorte

Teig: 150 g Zartbitter-Schokolade (Vormelam)
7 Eier
150 g Zucker + 1 Vanillin-Zucker
150 g gem. Mehl
50 g Mandel + 1 Teel. Backpulver

Füllung: 150 g Butter
50 g Puderzucker
2 Eier
150 g Zartbitter-Schokolade

Rand: gebräunte Mandelblättchen

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und in der Springform bei 175° ca. 50 Min. backen.

Für die Füllung Butter + Puderzucker schaumig rühren, die Eier unterlagern, mit der geschmolzenen Schokolade zu einer geschmeidigen Creme rühren.

Den Tortenboden durchschneiden, mit der Hälfte der Creme bestreuen. 2. Boden auflegen. Den Rand u. die Oberfläche bestrichen - wellenförmig - Rand mit den Mandeln bestreuen.

Perlkuchen

Boden: 65 g Butter,
1 Ei
75 g Zucker
200 g Mehl
1/2 P. Backpulver

Belag: 500 g Magerquark
150 g Zucker
1 Pa. Vanille-Zucker
3 Eigelb
1/8 L Milch
1/8 L Öl
200 g Schmand
1/2 Zitrone

45 Min. 180 Grad (keine Heißluft) ≈

3 Eiweiß, 3 Eßl. Zucker zu Eisschnee schlagen, auf den Kuchen verteilen

15 Min backen ≈ 180 Grad

Ozean-Torte

Teig: 125 g Butter
125 g Zucker
4 Eigelb
1 P. Vanillezucker
2 Teel. Backpulver

Alle Zutaten verkneten, man stellt den Teig ca. 20 min. kalt. Den kalten Teig in 2 Springformen verteilen. Auf jeden Boden eine Baisercreme aus 2 Eiweiß und 100 g Zucker streichen.

Backzeit: 20-30 min ca. 175 °C.

Füllung: 1/2 l Weißwein mit 150 g Zucker aufkochen. Saft von 3 Zitronen, 2 Eigelb, 2 Vanillesoßenpulver, 4 gestr. Esslöffel Moudamin verrühren, zu der aufgekochten Flüssigkeit geben nochmals aufkochen und

kalt stellen.

3/4 l Sahne schlagen. Die kalte Weissmasse nochmals durchrühren und die Sahne löffelweise unterheben.

Die Creme zwischen die Böden füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Pfirsich - Jirami - Sü

- 8 Löffelbiskuit
- 8 Eßl. starker, kalter Kaffee
- 1 Dose Pfirsiche
- 2 Eier
- 150 - 200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
- 200 g. Sahnequark
- 3 Eßl. Zucker + 1 Vanillin-Zucker
- 4 Eßl. Mandellikör, bzw. O-Saft
- Schokoladenraspel

Löffelbiskuit in Stücke brechen und auf Schälchen verteilen, mit dem Kaffee tränken. Eiertrennen, Eiweiß, Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillinz. und Likör verrühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben. Pfirsiche im Spalten schneiden, auf die Biskuit geben.

Creme darüber verteilen und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Quarkwaffeln!

- 250 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 250 g Quark
- 6 - 8 Eier

Rum, oder Butter-Vanille-Aroma hinzufügen!

Raderkuchen

Zutaten:

4-5	Eigelb	4-5 EL	Schmand
80 g	Zucker	1 Ms	Zimt
1 TL	Rum	250-300 g	Mehl
	Salz		Backfett

Zubereitung:

Eigelb, Schmand, Zucker, Zimt, Salz und Rum verrühren, das Mehl hinzugeben, daß es einen nicht zu festen Teig ergibt, der sich leicht etwa messerrückendick ausrollen läßt. Mit einem Teigrädchen schneidet man etwa 10 cm lange und 3 cm breite Streifen, in deren Mitte man der Länge nach einen kleinen Einschnitt macht und die Hälfte des Streifens durchzieht. Die Kuchen werden in dampfendem Fett goldbraun gebacken, mit einem Schaumlöffel auf einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt.

Rotweinkuchen

250 g	Margarine
250 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
4	Eier
2 EL	Kakao - sieben
1 TL	Zimt
250 g	Mehl
1 P.	Backpulver
1/2 L	Rotwein

250 g	Puderzucker - sieben	} glatt- rühren
3-4 EL	Rotwein	

Schokostreusel

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, in eine gefettete große Kasten-, Kranz- oder Springform geben u. 50-60 Min. bei 175-180°C abbacken.

Noch lauwarm mit Puderzuckerguß überziehen und garnieren.

Rotweintorte mit Sauerkirsdren

150 g gemar. Haselnüsse - leicht rösten
100 g geradte Haselnüsse
275 g Butter o. Margarine
175 g Zucker
1 P. Vanillezucker
4 Eier
200 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

175°C - 185°C
60 - 75 Min.

5 EL Rum bestreuen

Einen Tortenring um den gebachnen Boden legen,
ein Glas Sauerkirsdren andicken, darauf geben
und mit Dr. Oetker Rotwein-Creme nach Vor-
schrift zubereiten und über die Sauerkirsdren
geben, mit Raspelschokolade bestreuen.



Saftiger Apfelkuchen

250 gr. Margarine
200 gr. Zucker
250 gr. Mehl 1 P. Backpulver
3-4 Eier

Alles zu einem Rührteig
verarbeiten.

6-7 große Äpfel schälen und in
kleine Stückchen schneiden. Die
Äpfel unter den Teig heben. Den
Teig auf ein Backblech streichen,
nach dem backen mit Puderzucker
bestreuen.

Backzeit: 20-25 Minuten

200°C

Sahnekekchen auf dem Blech

- 1 Becher Sahne (250 gr.)
- 1 " Zucker
- 2 " Mehl
- 3 Eier
- 1 P. Backpulver

Aus diesen Zutaten einen Rührteig
bereiten. Diesen dann 10 Min. vorbacken.

- 125 gr. Butter
 - 1 Becher Zucker
 - 3 Eßl. Milch
- } verreiben

und über den vorgebackenen
Kekchen streichen. Dann das Ganze
mit Mandelblättern bestreuen
und noch 10 Min. bei 200° backen

Spiegel Eierkuchen

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 1/2 P. Backpulver

Aus Butter, Zucker, Eiern, Mehl u.
Backpulver einen Rührteig her-
stellen. Den Teig auf ein Blech
streuen und bei 180° etwa
15 Min. backen.

- Belag: 1 P. Sahne-Puddingpulver
1/2 l Milch
3 Eßl. Zucker
3 Becher saure Sahne
1 Dose Aprikosen oder Pfirsiche
2 P. Tortenguß

Pudding kochen, erkalten lassen
und die saure Sahne unter-
mischen. Die Pudding-Sahne-
masse auf die Teigplatte streichen
und nochmals 10 Min. backen.

Wenn der Kuchlein erkaltet ist,
ihn mit Obst belegen und
mit Tortenguß versehen.

Moru-Sahne-Torte

4 Eier, 150 g Zucker, 125 g Mehl,
75 g Speisestärke 2 Teel. Back-
pulver, 2 Dosen Pfirsichhälften,
1 Packung Moru-Back,
2 Becher Sahne

Eier trennen, Eiweiß zu 4 Egl.
lauwarmes Wasser zu sehr
steifem Schnee schlagen, dabei
den Zucker einrieseln lassen.
Eigelb dazugeben, Mehl,
Speisestärke u. Backpulver da-
müßersieben u. alles unterrühren.
Springform mit Backpapier
auslegen u. Schaummasse ein-
füllen. Kuchlein im vorgeheizten
Backofen bei 175° etwa 25-
30 Minuten backen.

Nach dem Erkalten Kuchlein mit
Pfirsichhälften belegen, Sahne
schlagen und M.P. Moru-Back
unterheben.

Die Sahne-Moru-Masse auf
die Pfirsichhälften geben und
Torte mit Sahne usw. ver-
zieren.

Soft Cake Torte

Biskuit v. 2 Eier

1 P. Soft Cake Plätzchen

250 g Quark

100 g Zucker

1 P. V. Zucker

6 Bl. auf gelöste Gelantine

Saft v. 1 Zitrone

2 B. Sahne

} vermengen

1 B. Sahne

1 P. Sahnerstif

etwas Zucker

} schlagen

1 Teel. Kaba oder Kakao (bei Kaba mehr)

Die Hälfte der Quarkmasse auf den Biskuit geben, darauf die Plätzchen verteilen (einige zum verzieren zurück lassen) füllt den Rest der Masse, danach einige Std. kalt stellen.

Auf die Quarkmasse die Kabasahne geben. Mit Sahne u. Plätzchen verzieren.

Um die Torte noch saftiger zu bekommen auf den Biskuit noch 1 gl. Sauerkirschen verteilen den Saft angeleicht darüber geben

Mavacuja Torte

1 Grundrezept: Biskuitboden 4 Eier

Füllung: 2 P. Mavacuja-Pudding

(z.B. avanca), 400 ml Mavacuja-Saft,

400-500 g Frischkäse, 250 ml Sahne

Zubereitung: Das Puddingpulver

mit dem Saft anrühren, den Frisch-

Käse unterrühren, die Sahne steif

schlagen u. unterheben.

Den Biskuitboden 3X durchschneiden

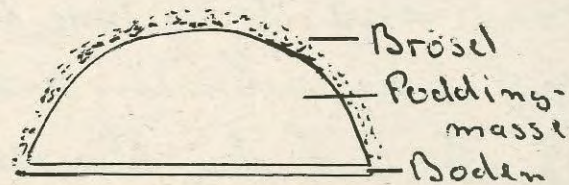
- einen als Boden lassen.

- einen zerbröseln u. unter die

Puddingmasse geben

- einen zerbröseln u. die Torte damit

bestreuen



- Zum Schluss Torte mit Puderzucker bestäuben

Schmandkuchen

Teig

85 g Butter

85 g Zucker

1 Vanillinzucker

2 Eier

1 Eiweiß

120 g Mehl

1 Teel. Backpulver

1 Eßl. Kakao

Belag

1 1/2 l Milch

1 Vanillepuddingpulver

1 Eigelb

200 g - 250 g Schmand

Birnenhälften

(aus der Dose)

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und in eine nur am Boden gefettete Springform geben. Die gut abgetropften Birnen auf den Teig legen. Dann den Vanillepudding nach Vorschrift zubereiten, von der Kochplatte nehmen und sofort das Eigelb und den Schmand unterrühren. Danach alles auf den Birnen verteilen

und bei 170 Grad 50-60 Min. backen. (Ofen vorgeheizt) 5 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen und ca. 4 Std. in der Form erkalten lassen. Mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen.

Schuhsohlen

250 g Mehl
50 " Zucker
7 Eßl. Milch
12 g Backpulver
50 g Zucker

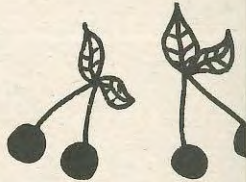
Teigstücke auf Zucker
zu Schuhsohlengröße
ausrollen und auf
200° - 220° backen
nach erkalten mit
Sahne oder Buttercreme
1 cm dick bestreichen
und eine Schuhsohle
darauf legen

Schwarzwälder Kirschtorte

Teig: 100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Päck. Vanillezucker
4 Eier
75 g Mandeln
100 g Schokolade
50 g Mehl
50 g Mondamin
2 gestr. Teelöffel Backpulver

Füllung: 6 - 7 Eßlöffel Kirschwasser,
200 g Kirschkonfitüre oder
500 g saure Kirschen
1/2 Liter Sahne

Zum Garnieren: Schokolade, Kirschen
Butter oder Margarine schaumig rühren
und löffelweise Zucker und Vanillezucker
dazugeben. Nacheinander die ganzen

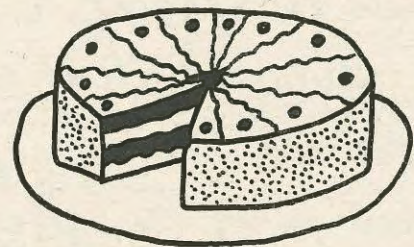


Eier darunterrühren. Danach abgezogene, gemahlene Mandeln und geriebene Schokolade hinzufügen. Mehl, Mondamin und Backpulver mischen, darübersieben und unter die Schaummasse rühren. Den Teig in eine gefettete Springform (24 cm Ø) füllen und eine $\frac{3}{4}$ Stunde bei 200 °C backen. Die Torte nach dem Erkalten zweimal durchschneiden.

Die untere Tortenplatte mit Kirschwasser beträufeln und mit Konfitüre bestreichen oder entsteinten Kirschen belegen und etwas geschlagene Sahne darauf verteilen. Die zweite Tortenplatte darauf legen, mit Kirschwasser beträufeln und wie die erste belegen. Die dritte Platte darüberlegen und mit

Kirschwasser beträufeln. Oberfläche und Rand der Torte mit Schlag-
sahne bestreichen, mit geraspelter Schokolade, Sahne und Kirschen garnieren.

— Guten Appetit !



3 Eier Schneller Biemenstich
125g Zucker
125g Mehl
2 Teel. Backpulver

30g Zucker
30g Butter
40g Mandelscheiben

Eier und Zucker mit dem Schneebesen vom Handrührgerät zu einer cremigen Masse schlagen. Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig in eine mit Backtrennpapier ausgelegte Springform geben und abbacken.

E. unten T. 175 Grad 25 Minuten
Füllung: 1 P. Galette Instant Vanille P., 500ml Sahne
Den Boden einmal durchstreifen. Puddingpulver mit Sahne verrühren und den Kuchen damit füllen.

Eistorte

Einen Rührteig herstellen und backen:
40g Margarine, 50g Zucker, 1 Ei, 75g Mehl
1/2 Teel. Backpulver, 1 Eßl. Milch

3 Becher Sahne, 1 1/2 P. Schlagfit, 3 Teüten
250g Kokosmilch, 1 Eßl. Rum Aroma

Sahne und Schlagfit steif schlagen. Anschließend hebt man den Rum und Kokosmilch unter.

Alles in die Springform füllen und mit der Gabel Wellen ziehen.

Abgedeckt in den Gefrierschrank stellen.

Gutes Gelingen!!!!

Stachelbeertorte

Grundrezept: Mürbeteig - 2 Böden
backen

Füllung: 1 P. Zitronenpudding (Avarca),
1 P. Gelatine, 1 gl. Stachelbeeren, 1 Ei,
2 B Sahne, Nockant

Stachelbeeren abtropfen lassen.

200 ml Stachelbeersaft u. das Eiweiß
in eine Schüssel geben. Das Pudding-
pulver dazu geben u. auf höchster
Stufe etwa 3 Min. schaumig schlagen
Gelatine nach Vorschrift auflösen
u. unterrühren. Aroma aus der
beiliegenden Packung hinzufügen u.
mit dem Eigelb unterrühren.

Stachelbeeren auf einen Boden geben,
die Puddingmasse darüber geben.
Die Sahne steif schlagen.

Etwas Sahne auf die Pudding-
masse geben. Darauf den 2. Boden
legen, den Rest Sahne auf den
Böden verteilen. Davor aber
etwas Sahne um Verzieren in
einen Spritzbeutel geben.

Torte mit Sahne u. Nockant verzieren.

Sehr erfrischend!

Struwwen

1 Pfd. Mehl 1-2 Eier
3/8 l. Milch 1 Teil. Salz
40 g. Hefe 30 g. Butter
2 Eßl. Zucker Fett zum Backen
1/4 Pfd. Rosinen o. Korinthen

Man rührt die Hefe mit etwas lauwarmer Milch an, gibt das Mehl in eine Schüssel und füllt die angerührte Hefe hinein. Man vermengt sie mit etwas Mehl und läßt sie eine Viertelstunde aufgehen.

Dann gibt man die übrigen Zutaten hinzu und macht den Teig durch kräftiges Schlagen geschmeidig. Diesen läßt man etwa 1 Stunde aufgehen und backt dann daraus in der Eimkuchenpfanne kleine, runde Kuchen, die man mit Zucker und Zimt bestreuen kann. Zum Backen verwendet man Öl oder Schmalz.

Wenden die Struwwen aus Buchweizenmehl hergestellt, kann der Teig ohne Eier bereitet werden, statt der Milch kann man lauwarms Wasser oder Kaffee nehmen.

Dazu schmeckt frisches Apfelmompott

Schweinebraten

Teig: 150 g Quark, 6 EL Milch,
6 EL Keimöl, 75 g Zucker, 300 g
Mehl, 1 Pk Backpulver;
Zum Verzieren: Zuckerperlen,
Quark, Milch, Keimöl und
Zucker gut verrühren. Die Hälfte
des Mehls und das Backpulver
unterrühren, restliches Mehl unter-
kneten. Tischplatte mit Mehl
bestreuen und den Teig ausrollen.
2 runde Scheiben ausstechen und
3 kleinere für die Nase. Einen
großen Kreis halbieren, für die Ohren.
Diese mit der Schnittstelle zum
Mittelpunkt der ersten Scheibe,
die kleine Scheibe in Rüsselhöhe
eindrücken. Ca. 20 Min. bei 175° backen.

Milla's Nußbecken

150 g	Mehl	1/2 TL	Backpulver
50 g	Speisestärke	1	Ei
85 g	Zucker		etwas Vanillezucker
85 g	Margarine	1	Prise Salz

Belag:

100 g	Margarine	2 EL	Marmelade
100 g	Zucker		Vanillezucker
200 g	gem. Nüsse	3 EL	Wasser

Kuvertüre zum Verzieren

Mehl, Speisestärke + Backpulver auf ein Backblech
sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken.
Ei, Zucker, Vanillezucker + Salz hinzugeben,
verkneten; Fettplättchen auf den Rand geben
und alles miteinander schnell zu einem
glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem
gefeteten Backblech ausrollen, Marmelade
daraufstreichen. Margarine + Zucker schmelzen,
Haselnüsse + Wasser unterrühren. Die Masse
auf den Teig streichen.

20-30 Min. bei 175-190° backen

Die abgekühlte Teigplatte in Dreiecke teilen
und die Nußbecken mit Kuvertüre verzieren.

Weserwelle (Hochzeitskuchen)

Boden für ein Backblech:

4 Eier

1 Tasse Öl

1 Tasse Zucker

4 P. Vanillepudding-Pulver

1/2 P. Backpulver

bei 175° 20-25 Minuten backen

Belag:

2 Dosen Pfirsiche kleinschneiden und auf den Kuchen geben.

3 Becher süße Sahne mit 3 P. Sahnesteif schlagen und auf die Pfirsiche geben.

3/8 e. Narayjasaft mit 3 P. Vanillesaft ohne Kocher verühren und auf die Sahne geben.

Kaltstellen!

Willebadesser Knappbuden (Resi Böttner)

250 gr. Butter }
250 gr. Zucker } vermählen
4 Eier }

ca. 800 gr. Mehl

30 gr. loses Hirschkornsalz

(in einem halben Tasse warmer Milch auflösen)

Während Butter, Zucker und Eier vermählt sind, eine Hand voll Mehl zugeben, kurz umkneten und das aufgelöste Hirschkornsalz zugeben. Mit soviel Mehl verkneten, daß ein glatter Teig entsteht, der nicht kleben darf. Die Menge des Mehls richtet sich nach der Größe der Eier. Den Teig auf 2 Backblechen ausrollen, mit einer Gabel einstechen, mit geschmolzener Butter bestreuen und mit Zucker und Vanillezucker bestreuen. Nach dem Backen sofort schneiden.
Backzeit 20-30 Min. bei 200°.

Rhabarberkranz

250g Butter, 250g Zucker, 2P. Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 5 Eier, 100g gemahlene Mandeln, 375g geputzter Rhabarber, 250g Mehl, 1P. Backpulver, etwas Puderzucker

Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen und Eigelb nach und nach unterschlagen.

Mandeln und kleingehackten Rhabarber zufügen. Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterschlagen. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Form füllen.

175°C etwa 60 Minuten

Den Kranz stürzen, erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zitronenkuchen

125g Margarine, 125g Zucker, 150g Mehl, 2 Teel. Backira, 4 Eigelb - 2 Böden davon backen.

4 Eiweiß steif schlagen, mit P. Vanillinzucker und 100g Zucker.

Eiweiß auf die Böden geben und abbacken.
175° 200° ca. 30 Minuten.

Belag: 1/8 l Zitronensaft, 3 Teel. Gustin, 100g Zucker aufkochen und kalt stellen.

1/2 l Sahne und 2P. Sahnestief schlagen und eptöffelweise unter den Belag geben.

Den unteren Boden damit bestreichen und den zweiten Boden auflegen.

Zitronencreme Kuchen vom Blech

Dieser Kuchen muss gut durchziehen deshalb solltes zwei Tage vor dem Verzehr hergestellt werden.

200g Butter

200g Zucker

1 P. v. Zucker

4 Eier

250g Mehl

1 P. Backin

Rehrteig herstellen

u. auf ein

Bachblech abbacken

175°C 15-20 Min.

Zitronencreme

knapp 1/2 l. Wasser

Saft v. 1 1/2 Zitrone

125g Zucker

1 P. Sahne Pudding

2 Ei gelb

125g weiche Butter

einen Pudding

kochen nach

dem kochen mit

minieren und

nach warm auf

den abgebackenen

Kuchen geben.

nach dem erkalte.

1 P. Sahne

1 P. Sahmesteif

1 P. Butterkehl

} schlagen und über
den Pudding verteile.

auf die Sahne ver-
teilen

1 1/2 Ecken Palmöl auflösen mit

5-6 Essl. Zitronensaft und

1 P. Puderzucker

vermischen
den Kuchen

damit überziehen

Zimt - Apfel - Küchlein

Zutaten für 25 Stück:

- 1 kg Apfel
- 250g Butter oder Margarine
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 400g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- $\frac{1}{2}$ Teel. Zimt
- 2 Eßl. Puderzucker

Zubereitung:

1. Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Unter die Fett-Eimasse rühren. Apfelwürfel unter dem Teig heben. Aus dem Teig Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 / Gasherd: Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Die Küchlein mit Puderzucker bestäubt servieren. Zubereitungszeit ca. 45 min.

Guten Appetit

RUMÄNISCHER NUßKUCHEN

- RÜHRTEIG: 200 gr. BUTTER
280 gr. ZUCKER
4 EIER
4 EIGELB
280 gr. MEHL
 $\frac{1}{2}$ P. BACKPULVER

SCHALE 1 ZITRONE

ALLES VERRÜHREN UND IN EINE KASTENFORM GEBEN.

2 EIER MIT 300 gr. ZUCKER SCHAUMIG RÜHREN, 220 gr. gem. HASELNÜSSE UNTERZIEHEN UND 4 geschl. EIWEIß VORSICHTIG UNTERHEBEN.

DIESE MASSE AUF DEN RÜHRTEIG GEBEN.

A - $1\frac{1}{4}$ Std. b. 175° AUF DER UNTEREN SCHIENE BACKEN.

GUTES GELINGEN!

Eierlikör

6 Eisellb
300 gm Zucker
1/2 l abgekochte Milch (kalt)
1 P. Vanillin
1/4 l Weingeist 96%

Eisellb und Zucker 20 min. rühren,
dann Vanillin und Weingeist dazu.

Zum Schluß die Milch.

In dem ersten Tagem die Flasche
häufig schütteln, damit sich alles
gut verbindet, denn die Milch
setzt sich gern nach oben.

Erdbeerlikör

1 kg gefrorene Erdbeeren
1 l. Korn
1 M weißen Kandi
2 P. Vanillesücker
1/4 l. Weinbrand

Korn erhitzen (mit Korb)

Kandi u. Vanillesücker auflösen,
Erdbeeren dazugeben.

24 Stunden hinstellen, Weinbrand
dazugeben. Durchsieben und
abfüllen.

Likör aus Holunderblüten

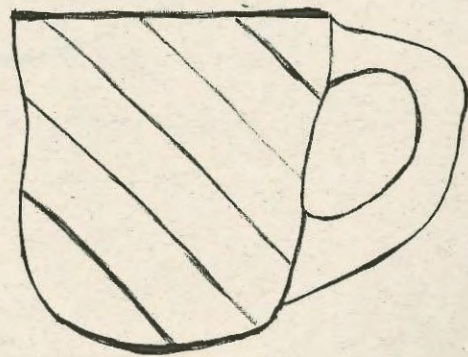
30 Dolden von Holunderblüten
mit 100 gr. Zitronensäure (aus der
Apotheker) und 3 l Wasser in
ein großes Gefäß geben und
24 Stunden an einem kühlen Ort
ziehen lassen. Die Flüssigkeit
dann durch ein Sieb gießen.
1 kg Zucker und 2 l Korn zu-
fügen. Den Likör in Flaschen
füllen und einige Wochen ziehen
lassen. Er schmeckt sehr gut
zu Eis oder läßt sich mit
Sekt zu einem erfrischenden
Drink aufgießen.

Oranger - Eislitör - Bowle

1 Liter Orangensaft
(ohne Fruchtfleisch)
1/2 Flasche Eislitör
1000 ml Vanille-Eis
1 Flasche Sekt

Orangensaft und Eislitör mischen -
kalt stellen.

Vor dem Servieren den Sekt und das Eis
dazugeben.





Preiselbeer-Likör

Zutaten:

300 gr. Brombeeren
150 gr. weißer Mandis
1 Stk. Zimttange
1/2 l. Wodka

Zubereitung:

Die Beeren waschen und
verlesen. Mit Mandis
und Zimt in eine Flasche
füllen und mit Wodka über-
gießen.

Die Früchte etwa 2 Monate
ziehen lassen. Den Likör
durch filtern und abfüllen.

Pfirsich - Muttermilchlikör

- 1 Fl. Pfirsichsaft oder Pfirsich-
Marracuja-Saft
- 1 B. Pfirsichmuttermilch
- 1 B. Sahne
- 50 g Zucker
- 1/8 Li. Pfirsichlikör (Petite fleur)
- 1/4 Li. Rom

→ Zutaten mischen, evtl. mit
Zitronen abschmecken

Pernoch

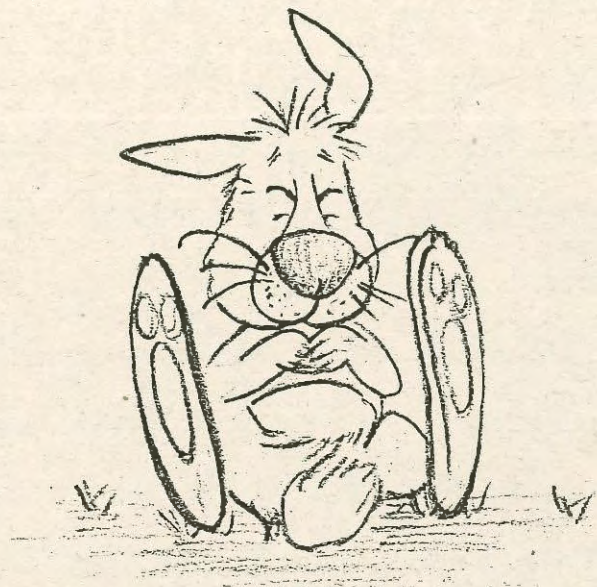
- 1 Li. Malventee
 - 2 Beutel Glykolyse
 - 1 Li. Apfelsaft
 - 1 Li. Orangensaft
- } alles erhitzen,
nicht kochen!
Heiß servieren

Zwetschgenmus

12 Pfd Zwetschgen enteinen in
einen großen
Tonf geben und
mit

2 Pfd Zucker
1 Stg Zimt
etwas Rum
gem. Nelken } vermengen

über Nacht stehen lassen.
Am nächsten Tag 5-6 Std 220°
im Backofen bei etwas geöffnetem
Deckel einkochen lassen. In
Gläser füllen und verschließen



Kuriositäten

Kartuffelpannkecken van iijse Großmoime.

Neu halwen Emmer schöne dicke Kartuffeln
schellen ün medde Hand reisen. (raiket
für ine gräute Familie ün de halwe Nouer-
schaft) 2 dicke Seipeln reisen domi è de
Pannkecken schön helle bleiwet, ün rie
düister wehert. De Seipel ün de halwe
Handwüll Salt dier dern Brich reühern;
ün 6 Eggere cheot dürsch lohen.

(Wenn de Hoiknere cheot legget, könnst
et eänk meher sein.) 8 gräute Güpel
Mierl ün de Eggere dier dern Brich
reühern. Teen Schlup 1 Tasse Milik
do teo deon. Niu kann man dat
Füer innen Herd anbeiden, ün de
eisernen Pannen mit Fett oder ne
Speckschneern inreisen. Wenn de
Pannen schön hait is, kann dat

backen losgehen. Das backen dauert
20 ne annert half Stunden.

Ainun Rohr gienne ich jüch nään:
Lootet jüch beim backen nie van de
Nobersche inhallen; süss wehert de
Pannkecken schwatt.

Se schmekt drot ter Appelkompott
oder up'ne Schreine Breaüt.

Chüdden Appetit!

Lootet jüch de Pannkecken
güd schmecten.

Wuße dem

(Lieblingsgebäck vom Jildo Horn)

300 gr. Mehl

100 gr. Zuder

1 P. Van.-Zuder

2 Eid

130 gr. Margarine

1 Teel. Backpulver

Knetteig

Belag:

4 Eßl. Wasse

200 gr. Zuder

200 gr. Butter

7 Eßl. Apri Rosenmarme Lade

2 P. Van.-Zuder

200 gr. ger. Haselnüsse

200 gr. ger. Mandeln

auf Boden, auf's Blech streichen, backen,

SCHMALZKÜSSE

250 gr. SCHWEINESCHMALZ

175 gr. ZUCKER

1 P. VANILLEZUCKER

500 gr. MEHL

1 gestr. TL. HIRSCHHORNSELZ

HIRSCHHORNSELZ IN ETWAS WASSER
AUFLÖSEN.

ALLE ZUTATEN ZU EINEM TEIG
VERKNETEN.

KLEINE KUGELN FORMEN, MIT
DEM FINGER ETWAS EINDRÜCKEN.

AUF EIN BLECH GEBEN UND
BEI 200° 15 MIN. BACKEN.

GAS STUFE 3

Schwarzer Brei

1 Liter Wasser, etwas Salz 1/2 Pfd Weizen

evtl. 2 Esslöffel Milch, 2 Esslöffel Schmalz

Das Mehl wird aus dem vollen Weizenkorn her-
gestellt. Die Körner werden auf einem Backblech
im Backofen gebräunt, dann in einer Raffee-
mühle geschrotet.

Wasser im Topf erwärmen, salzen, das Mehl
langsam einstreuen, mit dem Schneebesen
umrühren, auf kleiner Flamme eine Stunde
garen. Wenn der Brei zu dick erscheint,
etwas Wasser zugeben.

Zum Schluss die Milch dazugeben, damit
der Brei milder schmeckt.

Diesen Brei aß man im Mittelalter.
Zu allerer kam noch Schweine Schmalz
dazu. Fleisch gab es nur zu Feiertagen.

Inhalt:

Vorspeisen:

Blätterteig-Würstchen	5
Käsestangen aus Blätterteig	6
Lachsaufstrich	7
Lachsbutter	8
Lauchtorte	9
Pizzabrötchen	10
Potted Cheese	11
Räucherforellennousse	12

Salate:

Bällchen-Salat	15
Blumenkohlsalat	16
Curry-Salat	17
Fleischsalat à la Riehl-Keypse	18
Grüner Salat mit Reis	19

Näsesalat	20
Nais-Paprika-Salat	21
Bunter Eiersalat	23
Porree-Sellerie Salat	24
Salattorte	25
Salattorte	27
Schichtsalat	28
Travantsalat	29
Schichtsalat	30
Schneller Party-Salat	31
Spanischer Nudelsalat	32
Teenager Salat	33
Tortellini-Salat	34
Nais-Eier-Tomatensalat	35
Tomatensalat	36
Tortellini-Salat	37
Weißkohl-Paprika-Salat	38
Zigeunersalat	39

Suppen:

Bohneneintopf	43
Dieters Paprikasuppe	44
Gehacktes-Eintopf	45
Flack-Suppe	46
Näsesuppe	47
Näsesuppe	48
Kürbissuppe	49
Nudleintopf	50
Partysuppe "Griechisch"	51
Reitersuppe	52
Scharfe Suppe	53
Sommer-Eintopf	54
Tomaten-Suppe	55

Hauptgerichte:

Ananas-Bananen-Curry-Soße	59
Anita's Lieblings-Auflauf	60
Bananen-Schinken-Auflauf	61
Blumenkohlaufauf	62
Bolognese-Schnitzel	63
Bunte Putenpfanne	64
Curry-Auflauf	66
Eingelegte Schnitzel	67
Exotenschnitzel	68
Feuertopf	69
Filet-Topf	70
Fleischtopf	71
Gebackene Sahneschnitzel	72
Geschmetzeltes	73
Gefüllte Dicke Rippe	74
Gefüllte Zucchini	75
Hähnchenpfanne	76

Hackfleisch vom Blech	77
Küntenkartoffeln	79
Junggesellenpfanne	80
Kartoffel-Broccoli-Gratin	82
Kartoffel-Gratin	83
Kartoffel-Lauch-Gratin	85
Köstlicher Heringstopf	86
Lachs auf Blattspinat	87
Lachsaufauf	88
Hohlprastete	89
Lasagne mit Spinat	91
Rakkaroni mit Schinkensoße	92
Rakkaroniauflauf mit Schinken	95
Pfundstopf	97
Pikante Röllchen	98
Pikanter Schweinebraten	99
Putengeschnetzeltes	100
Putenlasagne	101

Risotto mit Rühmerfleisch	103
Rahmschnitzel	104
Rosenkohl-Eintopf	105
Rosenkohl-Kasseler-Auflauf	106
Sauerkraut-Nett-Pfanne	108
Sauerkraut-Auflauf	109
Herbstoffelgratin	110
Schnitzel-Auflauf	111
Sauerkraut-Ragout im Blätterteig	112
Spaghetti-Topf mit Salami	114
Überbackene Spargelröllchen	116
Schlesische Hefeklöße	117
Reispfanne	119
Tortellini	120
Wirsing- oder Weißkohlaufauf	121
Wurstgulasch	123
Zucchini-Kuchen	124
Zucchini-Puten-Ragout	126

Dessert:

Ambrosia-Creme	129
Ambrosia-Creme	130
Apfelaufauf	131
Apfel im Schnee	132
Englische Kokos-Crisps	133
Feenspeise	135
Rokkacreme	136
Rokka-Sahnespeise	137
Ananas-Pudding	137
Scharlotterust	138
Schnelle Sektcreme	139
Teecreme	140
Vanillepudding mit Schokolade	141
Westfälische Götterspeise	142

Kuchen / Torten / Gebäck:

Apfelkuchen	145
Eierlikörtorte	146
Amerikaner	147
Apfelkuchen „sehr fein“	148
Apfelkuchen mit Rahmguß	149
Buchweizenmehl - Torte	150
Apfelsafttorte	151
Apfelsinen - Schokoladenplätzchen	153
Apfelsinentorte	154
Apfelwaffeln	155
Ärme - Leute - Plätzchen	156
Baisers	158
Apfel - Weincoemetorte	159
Apfelkuchen	161
Bionentorte	162
Becherkuchen	163
Berliner Brot	164

Berliner Brot	165
Bienenstich	166
Bienenstichtorte	167
Gewürzkuchen	168
Bienenstich	169
Bionentorte	170
Bischofsbrot	172
Biskuit	173
Blätterteig - Quark - Kuchen	174
██████████ Neume's Universalkuchen	176
Butterkuchen	178
Cappuccino - Kirsch - Torte	179
Crème - fraîche - Orangentorte	181
Dickmanteltorte	183
Eierlikör - Apfeltorte	184
Eierlikör - Kuchen	187
Fantaschnitten	188
Feine Eistorte	190

Eierlikörtorte	191
Joghurt - Torte	192
Eistorte	193
Feine Aprikosen Torte	195
Flügelstorte	197
Förstertorte	198
Gedechte Quarktorte	199
Himbeer - Narmor - Torte	200
Himbeertorte mit Nüssen	203
Himbeer - Zitronen - Sahnetorte	205
Himmelstorte	208
Himmelstorte	209
Näsetorte	210
Nastenkuchen	212
Käse - Streusel - Torte mit	213
Johannisbeeren	
Schmand - Kuchen	214
Knusperstorte	215

Knusper - Waffeln	217
Apfel - Waffeln	217
Lamm - Backrezept	218
Zuckerbuchen	219
Hokosblechkuchen	220
Mandarinenbuchen	221
Paracuja Torte	247
Narmorkuchen	222
Rohrentorte	223
Nussecken	225
Ölkuchen	227
Nußkuchen	228
Russentorte	229
„Omas“ Apfelkuchen	231
Panamatorte	232
Perlkuchen	233
Ozean - Torte	234
Pfirsich - Tirami - Tu	236

Quarkwaffeln	137
Raderkuchen	138
Rotweinkuchen	139
Rotweintorte mit Sauerkirschen	140
Saftiger Apfelkuchen	141
Sahnekuchen auf dem Blech	142
Spiegeleierkuchen	143
Zohn-Sahne-Torte	144
Soft Cake Torte	146
Schmandkuchen	148
Schuhsohlen	150
Schwarzwälder Tirschtorte	151
Schneller Bienenstich	154
Eistorte	155
Stachelbeertorte	156
Streuwen	158
Schweinekuchen	160
Ulla's Krußbecken	161

Weserwelle	162
Willebadesser Knappkuchen	163
Rhabarberkranz	164
Zitronenkuchen	165
Zitronencremekuchen vom Blech	166
Zimt-Apple-Küchlein	168
Rumänischer Krußkuchen	169
<u>Sonstiges:</u>	
Eierlikör	170
Erdbeerlikör	171
Likör aus Holunderblüten	172
Orangen-Eierlikör-Bowle	173
Punsch	174
Preiselbeer-Likör	175
Pfirsich-Buttermilchlikör	176
Punsch	177
Zwetschgenmus	178

Pluriositäten:

Katüffelpannekeeken van iüse Großmoime	181
Guild Horn Kufecken	183
Schmalzmüsse	184
Schwarzer Brei	185