

# Markoldendorfer Kochbuch



*Zusammengetragen von Tatjana Eggert-Reich*



*Markoldendorfer Kochbuch*

Mit Kochrezepten von  
Verwandten und Freunden  
aus Markoldendorf  
und darüber hinaus

Zusammengetragen von  
Tatjana Eggert-Reich



Copyright © 2006 Dr. phil. Tatjana Eggert-Reich

550 Battery Street, Apt. 611

San Francisco, CA 94111

USA

Email: [Kochbuch@eggertreich.org](mailto:Kochbuch@eggertreich.org)

## *Ein Dankeschön.*

Diese Sammlung von Rezepten wäre nicht möglich gewesen ohne die wundervolle Hilfe von Verwandten, Freunden und Bekannten. Mein Dank gilt allen, die sich die Mühe gemacht haben, mir Ihre Lieblingsrezepte aufzuschreiben!

Das Ziel dieser Sammlung war nicht, ein herkömmliches Kochbuch zusammenzustellen mit einer ausgewogenen Anzahl von neuen Rezepten in jeder Rubrik, ergänzt mit detaillierten Anleitungen und versehen mit Photos. Nein, dies sollte eine Rezeptesammlung sein mit Kochideen von Verwandten, Freunden und Bekannten, vor allem aus Markoldendorf, aber auch darüber hinaus.

Die Anleitungen zu den Rezepten habe ich oft nur geringfügig, manchmal gar nicht geändert. Im Familienkreis bereits bekannte Rezepte wurden nicht nochmal aufgenommen, Varianten aber beigefügt. Ich bitte Übertragungsfehler zu entschuldigen.

Nun wünsche ich jedem Leser ebenso viel Spass beim Kochen wie ich habe. Guten Appetit!!

Tatjana Eggert-Reich  
San Francisco, Oktober 2006



## Inhaltsverzeichnis

ABKÜRZUNGEN .....	2
<b>VORSPEISEN.....</b>	<b>3</b>
Auberginen-Dip .....	3
Camembert-Aufstrich .....	3
Filetstücke fürs kalte Buffet .....	3
Filetstücke mit Obst.....	4
Frühlingszwiebel-Dip .....	4
Gefüllte Eier .....	4
Grill-Dip .....	5
Guacamole (Avocado-Dip).....	5
Hühnerbrust in Currysauce.....	6
Hummus (Kichererbsen-Dip) .....	6
Käserolle .....	6
Krabben mit Dip.....	7
Krabbencocktail .....	7
Marinierte Karotten .....	8
Marinierte Paprikaschoten .....	8
Marinierte Zucchini .....	9
Mini-Kartoffelpuffer mit Lachs.....	9
Oliven-Dip.....	10
Paprika-Dip.....	10
Schinken-Dip .....	10
Spargel - Schinkenröllchen .....	11
Thunfisch-Dip .....	11
Überbackene Champignons .....	11
Zwiebel-Dip .....	12
<b>SUPPEN .....</b>	<b>13</b>
Bihun - Party - Suppe.....	13
Bihun-Suppe.....	13
Borscht .....	13
Buttermilch mit Klößen .....	14
Feine Lauchcremesuppe .....	14
Käsesuppe mit Mett .....	15
Käsesuppe .....	15
Karotten-Pastinaken-Cremesuppe .....	16
Mitternachtssuppe .....	16
Party - Suppe .....	17
Porreesuppe.....	17
Sauerkrautsuppe.....	17
Sauna - Suppe .....	18

Zucchinisuppe .....	18
Zwiebelsuppe .....	19
<b>SALATE &amp; BEILAGEN .....</b>	<b>21</b>
Bunter Bohnensalat .....	21
Caesar-Salat .....	21
Eisbergsalat I .....	22
Eisbergsalat II .....	22
Feldsalat .....	23
Frischer Salat .....	23
Geflügelsalat .....	23
Geflügelsalat mit Currycreme .....	24
Griechischer Salat .....	25
Grüne Bohnen im Speckmantel .....	25
Grüne Wiese Salat .....	26
Heringssalat à la Gustav Knuth .....	26
Herrensalat .....	26
Herzhafter Salat-Teller .....	27
Käsesalat .....	27
Kohlrabisalat .....	28
Koreanischer Frühlingszwiebsalat .....	28
Lachssalat .....	28
Nudelsalat .....	29
Porreesalat .....	29
Quarkremoulade .....	29
Rotkohl .....	30
Sauce Hollandaise .....	30
Sauerkraut .....	30
Selleriesalat .....	31
Spargelsalat .....	31
Tabouleh .....	31
Tomaten-Zucchini-Gemüse à la Biolek .....	32
Tortellini - Salat I .....	32
Tortellini - Salat II .....	32
Weißkohlsalat .....	33
Weißkohlsalat mit Paprika .....	33
Zwiebsalat .....	33
Zucchinigemüse .....	34
<b>KARTOFFELN, KLÖßE &amp; NUDELN .....</b>	<b>35</b>
Bäckerin - Kartoffeln .....	35
Bandnudeln in Gorgonzola - Sauce .....	35
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln .....	36
Bratnudeln mit Schinken .....	36
Butterklößchen .....	37



Gnocchi mit gerösteter Paprika-Tomatensauce .....	37
Kartoffelgratin .....	38
Kartoffel-Käse-Auflauf .....	38
Kartoffelpuffer aus gekochten Kartoffeln .....	39
Maultaschen in Pilz-Sahne-Sauce.....	39
Nudeln mit Cocktailwürstchen .....	40
Pastinaken-Kartoffelbrei .....	40
Pesto-Kartoffelsalat mit Garnelen.....	41
Sauerkraut - Nudelauflauf .....	41
Serviettenknödel .....	42
Spaghetti Carbonara .....	42
Spaghetti mit Pesto .....	42
Spaghetti mit Shrimp-Sahnesauce .....	43
Tschechische Knödel .....	44
Zwiebackklöße.....	44
<b>QUICHE, PIZZA &amp; BROT .....</b>	<b>45</b>
Gemüsequiche .....	45
Kartoffel-Käse-Pizza mit Salbei.....	46
Lauch-Lachs-Quiche.....	46
Paprikakuchen .....	47
Quarkbrötchen.....	48
Quiche Lorraine.....	48
Quicheteig .....	49
Sauerkraut-Kasseler-Quiche .....	49
Spargeltorte .....	50
Vollkornbrot .....	51
Zwiebelkuchen auf dem tiefen Blech .....	51
<b>FLEISCH-, GEFLÜGEL-, FISCH- &amp; GEMÜSEGERICHTE.....</b>	<b>53</b>
Berner Schinkenpfanne .....	53
Blumenkohl mit Hackfleischring .....	53
Bosnische Bohnen .....	54
Chinapfanne .....	54
Curryfleisch .....	55
Dicke Rippen .....	55
Eier in süßsaurer Sauce.....	56
Entenbrust mit Möhren und Gratin.....	56
Extra Zartes vom Schwein.....	57
Filettopf I.....	58
Filettopf II .....	58
Fischfilet mit Pinienkernsauce .....	59
Forellen mit Rotweintunke .....	59
Frikadelle in Paprika-Sahne .....	60
Gefüllte Rippentasche .....	60

#### IV

Gefüllter Schnitzelbraten mit Röstkartoffeln .....	61
Gemüse-Gratin mit Hähnchenfilets .....	62
Gemüsepfanne .....	62
Geschnetzeltes .....	63
Grillspieße mit Champignonbutter .....	63
Hähnchenbrust mit Limette.....	64
Hähnchenfilet auf Rahm-Nudeln.....	64
Hühnchen in Kokosnußmilch .....	65
Huhn mit Oliven und Kapern .....	65
Kalbsmedaillons auf Kürbisgemüse.....	66
Kartoffelauflauf.....	66
Kasseler überbacken.....	67
Kürbistaschen in Blätterteig .....	67
Lammbraten mit Oliven .....	68
Pikantes Schweinefilet .....	68
Pfundstopf.....	69
Porree mit Mett überbacken.....	69
Porree mit Schinken und Käse .....	70
Putencurry mit Balkan-Gemüse.....	70
Putenschnitzel mit Kräutercreme .....	71
Rouladen .....	71
Saltimbocca - Kalbsschnitzel mit Salbei .....	71
Schinken-Käse-Mett-Rouladen .....	72
Schinkenbraten mit Backpflaumen.....	72
Schinkenröllchen überbacken .....	73
Schlemmertopf.....	73
Schmorbraten.....	74
Schnitzel mit Mett überbacken.....	74
Schnitzel mit Speck überbacken.....	74
Schnitzeltopf Gyros.....	75
Seezunge auf Spinat .....	75
Überbackenes Schweinefilet.....	76
Würziges Paprika-Gulasch .....	76
Zucchini-Auflauf .....	77
Zucchini-Gericht .....	77
Zucchinipuffer.....	78
<b>DESSERTS .....</b>	<b>79</b>
Annanascreme.....	79
Apfelsinencreme .....	79
Aprikosencreme .....	80
Creme Caramel.....	80
Eiercreme .....	81
Eierlikörcreme.....	81
Eingemachter Kürbis .....	81
Erdbeercreme .....	82

Haselnußcreme .....	82
Herz in Watte.....	83
Hildesheimer Rose.....	83
Marzipan - Eierlikörcreme .....	83
Mokkacreme.....	84
Quark-Kirschauflauf.....	84
Rheinische Herrencreme .....	85
Rotweincreme .....	85
Sauce für Obstsalat .....	85
Schokoladencreme .....	86
Zebrabecher.....	86
Zitronencreme.....	87
<b>GEBÄCK UND TORTEN.....</b>	<b>89</b>
Amerikaner I.....	89
Amerikaner II.....	89
Amerikatorte .....	90
Apfelkuchen .....	90
Apfelkuchen mit Schmand.....	91
Apfelstrudel.....	91
Ballbäuschen .....	92
Bienenstich.....	93
Blaubeertorte.....	93
Eierlikörkuchen mit Glasur.....	94
Eierlikör Topfkuchen .....	94
Eierlikör-Apfeltorte .....	95
Erdbeer - Yogurette - Torte.....	95
Feiner Sandkuchen .....	96
Festliche Kirschtorte .....	96
Frankfurter Kranz nach Tante Erna.....	97
Friesische Rahmtorte .....	97
Haselnuß - Makronen .....	98
Holsteiner Nüsse.....	98
Hummelkuchen .....	98
Käsekuchen I.....	99
Käsekuchen II .....	99
Kirschkuchen mit Sauerrahmguß .....	100
Kokosnuß - Makronen I .....	100
Kokosnuß - Makronen II.....	101
Krümeltorte.....	101
Malagatorte.....	101
Mandarinenkuchen .....	102
Mandel-Birnen-Tarte.....	102
Mandelkuchen vom Blech.....	103
Mohn - Marzipantorte .....	103
Nußkuchen I.....	104

## VI

Nußkuchen II.....	104
Obstkuchen auf dem Blech .....	105
Pfirsichtorte .....	105
Pflaumen- oder Apfelkuchen .....	106
Philadelphiatorte.....	106
Preiselbeertorte.....	107
Quark - Himbeertorte .....	107
Quark - Ölteig Bällchen.....	108
Quark - Pfirsichtorte .....	108
Quarktorte mit Eischnee .....	109
Rhabarberkuchen.....	109
Russischer Zipfelkuchen .....	110
Saftiger Kaffee Kuchen .....	110
Schmandkuchen vom Blech .....	110
Schmandtorte (Springform).....	111
Schneller Apfelkuchen vom Blech .....	111
Schneller Blechkuchen mit Schmand .....	112
Schoko - Makronen .....	112
Schwarzwälder Kirschtorte.....	113
Selterskuchen .....	113
Spiegeleikuchen .....	114
Streuselkuchen mit Sahne .....	114
Tortenboden für Obst- oder Quarktorten .....	115
Vanillejoghurt - Torte.....	115
Vanillekipferl.....	115
Waffeln .....	116
Waldmeistertorte .....	116
Warme Schokoladentörtchen .....	116
Weihnachtstorte .....	117
Wiener Nußkuchen .....	117
Zitronenschnitten .....	118
<b>EXTRAS.....</b>	<b>119</b>
Eierlikör.....	119
Joghurt Schnaps .....	119
Kirsch-Bowle.....	119
Kochkäse .....	120
Mokkalikör .....	120
Pflaumenmus .....	120
<b>AUTORENINDEX .....</b>	<b>121</b>

## *Abkürzungen*

Es wurden die üblichen Abkürzungen verwendet:

EL - Eßlöffel  
g - Gramm  
gr. - groß(e)  
kg - Kilogramm  
kl. - klein(e)  
l - Liter  
ml - Milliliter  
P. - Päckchen  
TK - Tiefkühlkost  
TL - Teelöffel



Vorspeisen







## Vorspeisen

### Auberginen-Dip

2 Auberginen	$\frac{3}{4}$ - 1 Tasse Tahini (Sesampaste)
Salz	1 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	1 EL Minze
2 EL Zitronensaft	

Die Auberginen der Länge nach halbieren, salzen und 10 Minuten liegen lassen. Dann Salz abwaschen, Auberginen trocken tupfen, auf ein Backblech legen und bei 190° C ca. 20 Minuten backen, bis das Fleisch weich ist. Die Schale abziehen und wegwerfen. Das Auberginenfleisch in eine Küchenmaschine geben, Knoblauch, Zitronensaft, Tahini und Öl hinzufügen und alles pürieren. Nach Geschmack salzen. Mit Minze garnieren und das Babaganoush mit Pittabrot servieren.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### Camembert-Aufstrich

1 Zwiebel	50 g Sahneschmelzkäse
1 Camembertkäse	200 g Kräuterbutter

Die Zwiebel und den Camembert zerkleinern (evtl. im Quickchef), mit Schmelzkäse und weicher Kräuterbutter verrühren. Schmeckt lecker zu Laugengebäck.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*

### Filetstücke fürs kalte Buffet

1 Schweinefilet	1-2 Eier
3-4 EL Milch	Paniermehl

Ein ganzes Filet in Milch, Ei und Paniermehl wenden, wie ein Schnitzel braten, kalt werden lassen. Am nächsten Tag aufschneiden und auf einer Platte anrichten.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### *Filetstücke mit Obst*

<i>Filet</i>	<i>Maggi</i>
<i>Obst (frische Beeren oder</i>	<i>Salz</i>
<i>Früchtecocktail aus der Dose)</i>	<i>3 Blatt Gelatine</i>
<i>¼ l Wasser</i>	

Die Filetstücke anbraten und auf jedes Stück ein bißchen Obst geben. Wasser mit Maggi und Salz aufkochen und mit Gelatine andicken. Diese Sauce über das Obst geben, damit es nicht so auseinander fallen kann.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### *Frühlingszwiebel-Dip*

<i>400 g Philadelphia</i>	<i>2 TL Chinagewürz</i>
<i>100 ml Schlagsahne</i>	<i>4 Frühlingszwiebel</i>
<i>Frisch gemahlener Pfeffer</i>	

Käse mit Sahne verrühren, mit Pfeffer und Chinagewürz gut abschmecken. Die Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und unterrühren.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*

### *Gefüllte Eier*

<i>Eier</i>	<i>Salz</i>
<i>Frischkäse</i>	<i>Pfeffer</i>
<i>Senf</i>	<i>Butter</i>

Eier 8-10 Minuten kochen, pellen, halbieren, Eigelb herausnehmen. Eigelb durch ein Sieb streichen, mit Frischkäse, Senf, Salz, Pfeffer und Butter abschmecken und in die Eiweißhälften füllen.

Variationen:

- Fein gewürfelten Schinken zur Füllung geben
- Lachs und Dill
- Sardellen und Petersilie
- Oliven und feingemahlene Haselnüsse

Helene Eggert, Markoldendorf

### **Grill-Dip**

2 Becher Crème fraîche  
2 EL Tomatenketchup  
2 EL Worcestersauce

Salz und Pfeffer  
evtl. Cayennepeffer

Alles vermischen und scharf abschmecken.

Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen

### **Guacamole (Avocado-Dip)**

1 Avocado  
½ kleine Zwiebel  
1 Tomate  
2 EL Limonen- oder Zitronensaft

2 EL frischer Koriander (ersatzweise  
Blattpetersilie)  
Tabasco  
Salz und Pfeffer

Die Avocado aus der Schale lösen und mit der Gabel kleindrücken. Tomate, Zwiebel und Koriander zerkleinern und unterrühren. Den Dip mit Limonensaft, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Damit der Dip nicht zu schnell braun wird, kann man den Avocadokern mit in die Masse geben. Guacamole wird mit Tortilla Chips gegessen.

Tatjana Eggert-Reich, San Francisco

## *Hühnerbrust in Currysauce*

<i>Hühnerbruststückchen</i>	<i>Zucker</i>
<i>250 g Mayonnaise</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>
<i>1 EL Currypulver</i>	<i>Mandarinen oder Ananas</i>

Die Hühnerbruststückchen anbraten. Mayonnaise mit Curry, Salz, Pfeffer und Mandarinenensaft abschmecken und auf ein Silbertablett streichen. Hühnchenteile darauf legen und mit Mandarinen oder Ananas verzieren.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

## *Hummus (Kichererbsen-Dip)*

<i>2 kleine Dosen Kichererbsen</i>	<i>2 Knoblauchzehen</i>
<i>¾ l Wasser</i>	<i>2 EL Wasser</i>
<i>¾ Tasse Tahini (Sesampaste)</i>	<i>½ TL Salz</i>
<i>60 ml Zitronensaft</i>	<i>edelsüßer Paprika</i>
<i>60 ml Olivenöl</i>	

Die Kichererbsen gut abtropfen lassen, in eine Küchenmaschine mit Stahlblende geben, Zitronensaft, Öl, Tahini, Knoblauch, Wasser und Salz hinzufügen und zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Paprika bestreuen und mit Pittabrot servieren.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## *Käserolle*

<i>500 g jungen Edamer</i>	<i>3 Käseecken Kräuter</i>
<i>4 hart gekochte Eier</i>	<i>Petersilie</i>
<i>400 g Schinken</i>	<i>Schnittlauch</i>
<i>125 g Butter</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>

Edamer in einer Plastiktüte im Wasserbad weich werden lassen. Mit einem Nudelholz ausrollen. Mit Schinkenscheiben belegen. Butter, Schmelzkäse und feingehackte Gewürze verrühren und aufstreichen. Gehackte Eier darauf verteilen und etwas salzen. Zusammenrollen, mit

Folie umschließen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.  
Schmeckt gut auf Kaviarstange, aber auch auf allen anderen Brotsorten.  
*Uschi Müller, Markoldendorf*

### **Krabben mit Dip**

<i>Frische Krabben oder Krabben aus dem Glas – je nach Geschmack</i>	<i>½ Glas Weinbrand 4 EL Pfirsichsaft 2 EL Ketchup</i>
<i>½ l Schlagsahne</i>	<i>1 Prise Salz</i>
<i>1 Glas Mayonnaise</i>	<i>½ TL Senf</i>

Die Sahne aufschlagen, die anderen Zutaten unterrühren und zu den Krabben reichen. Wer keine Krabben mag, kann auch Sellerie- oder Karottenstifte dippen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### **Krabbencocktail**

<i>2 Gläser Krabben 3 Eier 2-3 Gewürzgurken 1 große Tomate 1 Glas Spargel einige Salatblätter Dill</i>	<i>Für die Sauce: 300 g Mayonnaise 2 gestrichene TL Zucker etwas Ketchup Gurkenwasser Dill</i>
--	--

Die Salatblätter kleinschneiden und eine Schale damit auslegen. Krabben abtropfen lassen, die Eier hart kochen. Eier, Gurken, Tomate und Spargel kleinschneiden. Diese Zutaten mit den Krabben und 2/3 des Dills vermischen und auf die Salatblätter geben. Die Zutaten für die Sauce zusammenrühren, die Sauce über die Krabbenmischung gießen. Mit ein paar Krabben und Dill dekorieren.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

## *Marinierte Karotten*

250 g Karotten	2 TL roter Weinessig
1 Knoblauchzehe	Olivenöl
¼ TL getrockneter Oregano	Parmesan
Salz und Pfeffer	

Die Karotten putzen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Die Karotten sollten bißfest gekocht werden, da sie durch das Marinieren noch weicher werden.

Abgießen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schale füllen. Die geschälte, ganze Knoblauchzehe, den Oregano und den Essig hinzugeben und mit soviel Olivenöl auffüllen, dass die Karotten bedeckt sind. Mindestens 3 Stunden bei Raumtemperatur oder über Nacht gut abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren Knoblauchzehe entfernen, Karotten in einer Schüssel anrichten und mit grob geraspelttem Parmesan bestreuen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

*Alternative:* Man kann die Karotten auch in Gemüsebrühe kochen; 100 g Schalotten in Olivenöl anbraten, mit dem aufgefangenen Fond der Karotten angießen, aufkochen. Zum Marinieren den Sud noch heiß über die Karotten gießen. (*Cornelia und Michael Hanke, Markoldendorf*)

## *Marinierte Paprikaschoten*

4 große Paprikaschoten (rot, gelb und grün)	6 EL Olivenöl
1 Zitrone	Salz und Pfeffer
	etwas frischer Basilikum

Die Paprika putzen, halbieren und mit der Wölbung nach oben auf einem Backblech im Backofen bei großer Hitze oder unter dem Grill so lange anrösten, bis die Haut Blasen wirft. Aus dem Backofen nehmen, mit einem feuchten Handtuch bedecken und abkühlen lassen. Dann die Haut ablösen. Den aufgefangenen Saft der Paprikas mit dem Saft einer Zitrone vermischen, salzen und pfeffern, eventuell 2 Knoblauchzehen dazugeben. Die Schotenhälften in Scheiben schneiden, in eine flache Schüssel legen und mit dem Sud übergießen. Frischen, gehobelten Basilikum darüberstreuen. Abgedeckt gut durchziehen lassen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## *Marinierte Zucchini*

500 g kleine Zucchini	100 ml Weinessig
2 EL frische Minze	Olivenöl
3 EL frischer Basilikum	Salz und Pfeffer
etwas Petersilie	

Die Zucchini in Scheiben schneiden, salzen, 10 Minuten ziehen lassen, dann gut abtupfen. Das Öl erhitzen und die Zucchini portionsweise darin bräunen. In eine Schüssel geben, pfeffern. Die Kräuter hobeln, 2/3 davon mit dem Weinessig vermengen und unter die Zucchini mischen. Die restlichen Kräuter darüber streuen. Abgedeckt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Nicht zu kalt servieren.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## *Mini-Kartoffelpuffer mit Lachs*

1 kleine Zwiebel	Pfeffer
ca. 500 g Kartoffeln (mehlig kochend)	2 EL Mehl
2 Eier	100 ml Saure Sahne
½ TL Salz	4 EL geräucherter Lachs
	frischer Dill

Die Zwiebel reiben, in ein Sieb geben und das übrige Wasser austreichen. Kartoffeln schälen, hobeln und ebenfalls Saft auspressen. Dann Zwiebeln und Kartoffeln mixen, Eier, Salz, Pfeffer und Mehl dazugeben und alles gut vermengen. Kleine Kartoffelpuffer von ca. 4 cm Durchmesser auf beiden Seiten 2 - 3 Minuten in Öl goldbraun ausbacken. Jeden Puffer mit einem Klacks saurer Sahne, Lachs und Dill belegen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### Oliven-Dip

150 g schwarze Oliven	6 Salbeiblättchen
2 eingelegte Sardellenfilets	2 EL Kapern
1 TL Zitronensaft	50 ml Olivenöl
1 TL frischer Thymian	Salz und Pfeffer

Die Sardellenfilets waschen und kleinschneiden und mit den Oliven, Zitronensaft, Kräutern und Kapern pürieren. So viel Olivenöl hinzugeben, daß eine cremige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Weißbrot oder Toast servieren.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### Paprika-Dip

1 Glas Tomatenpaprika	400 g Philadelphia
2 Knoblauchzehen	Salz und Pfeffer

Den Paprika kleinschneiden, den Knoblauch kleinhacken oder durchpressen, beides mit dem Käse verrühren und würzen.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*

### Schinken-Dip

200 g Philadelphia	1 Zwiebel
200 g Philadelphia mit Kräutern	Schnittlauch
½ - 1 Becher Schlagsahne	Salz und Pfeffer
½ - 1 Becher Schmand	Paprika rosenscharf
125 g roher Schinken	

Schinken und Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, mit Käse, Schlagsahne und Schmand verrühren und mit Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*



## Spargel – Schinkenröllchen

100 g Philadelphiakäse oder anderer Frischkäse	Salz und Pfeffer
1 Knoblauchzehe	12 Scheiben roher Schinken
	24 Stangen Spargel (grün oder weiß)

Den Spargel putzen und wenige Minuten kochen, so daß er nicht zu weich ist. Jede Stange in 3 gleichlange Teile schneiden. Den Philadelphia leicht aufschlagen, den fein geschnittenen Knoblauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schinkenscheiben der Länge nach halbieren. Auf jede Scheibe etwas von der Käsemischung streichen, eine geteilte Stange Spargel darin einrollen. Die Röllchen auf ein Backblech legen und im Backofen bei 180° C 3 - 4 Minuten erhitzen. Sofort servieren.

*Hartmut Hass, San Francisco*

## Thunfisch-Dip

1 Dose Thunfisch	200 g Philadelphia
1 Becher Schmand	Salz und Pfeffer

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*

## Überbackene Champignons

15 große Champignons	1 Becher Crème fraîche
250 g Gouda	1 Becher Schmand
75 g Schinkenspeck	1-2 Becher Schlagsahne
75 g Schinken	Salz und Pfeffer

Champignons waschen, trockentupfen, Stiele herausdrehen. Stiele, Schinkenspeck und Schinken würfeln und mit Crème fraîche und Schmand verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pilze füllen. Pilze in eine gefettete Form setzen, mit 1-2 Bechern Schlagsahne übergießen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C 35 Minuten backen.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*

### **Zwiebel-Dip**

200 g Philadelphia  
1 Becher Schmand

1 Packung Zwiebelsuppe  
Salz und Pfeffer

Philadelphia und Schmand mischen, Zwiebelsuppenpulver einrühren und abwürzen.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*

Suppen





# Suppen

## *Bihun – Party – Suppe*

1 Paket Bihunsuppe	300 g Mett
1 Dose Unox Tomatensuppe (konzentriert)	¼ l geschlagene Sahne

Bihun- und Tomatensuppe mischen und erhitzen. Aus dem Mett Klößchen formen und extra kochen. Als Verzierung Sahnehäubchen auf die Suppe setzen.

*Gertrud Kappes, Dassel*

## *Bihun-Suppe*

1 Poularde	Brühwürfel
1 Markknochen	Fondor
1 Glas Paprika	Salz oder Sojasauce
1 Dose geschnittene Champignons	Sambal Olek
Glasnudeln nach Bedarf	

Aus Poularde und Markknochen eine Suppe kochen, das Fleisch in kleine Stücke schneiden und in die Brühe geben. Glasnudeln in kochendes Wasser legen und ziehen lassen. Paprika, Champignons und Glasnudeln in die Suppe geben. Vorsichtig mit Brühwürfel, Fondor, Sojasauce und Sambal Olek würzen.

*Luitgard und Ernst-August Düe, Markoldendorf*

## *Borscht*

Schweinebauch	Rote Beete
Zwiebeln	Weißkohl
Lorbeerblatt	Kartoffeln
Pfefferkörner	ein paar Tomaten oder 1 kleine
Salz	Dose geschälte Tomaten
Knoblauch	Saure Sahne

Den Schweinebauch mit den klein geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz und Knoblauch kochen. Rote Beete extra kochen,

kleinschneiden und mit dem gehobelten Weißkohl und den Kartoffeln zum Schweinebauch geben. Zum Schluß Tomaten dazugeben. Auf die Teller oder in die Tassen 1 TL saure Sahne setzen und die Suppe darüber gießen.

*Gertrud Kappes, Dassel*

### **Buttermilch mit Klößen**

1 l Buttermilch

1 Ei

etwas Mehl

1 EL Rosinen

1 Prise Salz

4 EL Zucker

Ei verquirlen, etwas Mehl hinzugeben, so daß die Masse schwer reißend vom Löffel fällt. Etwas Salz und die Rosinen unterrühren. Die Buttermilch unter Rühren zum Kochen bringen. Kleine Klöße abstechen und in die kochende Buttermilch geben. Mit Zucker nach Geschmack abschmecken.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*

### **Feine Lauchcremesuppe**

1-2 Stangen Porree

2 Zwiebeln

10 g Butter

¾ l Brühe

1/8 l saure Sahne

25 g Mehl

130 g Schmelzkäse

1 Schuß Weißwein

Salz und Pfeffer

1 Prise Zucker

100 g Kochschinken

4 EL griebener Gouda

Den Porree waschen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Porree mit den gehackten Zwiebeln in Butter hellgelb dünsten. Brühe angießen, Gemüse garkochen. Sahne und Mehl verrühren und damit die Suppe andicken. Schmelzkäseflöckchen unterrühren, bis sie geschmolzen sind. Schinken in Streifen schneiden und unterrühren. Suppe mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit geriebenem Käse bestreuen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## Käsesuppe mit Mett

1 ½ kg Thüringer Mett	3 Dosen Champignons
3 P. Rahmporree tiefgefroren	2 l Instant Brühe
4 große Zwiebeln	1 Becher Schlagsahne
500 g Sahne Schmelzkäse	etwas Butter
500 g Kräuter Schmelzkäse	

Das Mett zerkrümeln und anbraten. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in Butter dünsten. Die Pilze abgießen und mitdünsten. Zwiebeln und Pilze zum Mett geben. 2 l Brühe kochen, Käse und Porree darin schmelzen, dann Mett, Pilze und Zwiebeln dazugeben und alles gut durchkochen. Zuletzt die Sahne unterheben. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

*Uschi Müller, Markoldendorf*

*Variante:* In einem ähnlichen Rezept werden 500 g Mett und 500 g frischer, in feine Streifen geschnittener Porree in 1 Rolle Kräuterbutter angegünstet, mit 1 ½ l Wasser, 3 Würfeln Brühe, 300 g Kräuterschmelzkäse, 150 Sahneschmelzkäse angereichert und mit Fondor, Pfeffer und Majoram abgewürzt. (*Magdalene Wilde, Vardeilsen*)

## Käsesuppe

30 g Margarine	1 Kräuterschmelzkäse
1 kleine Zwiebel	1 Eigelb
1 EL Mehl	3 EL Schlagsahne
1 l Wasser	geröstetes Weißbrot, gewürfelt
1 Brühwürfel	

Zwiebel in Margarine dünsten, Mehl dazugeben, anschließend mit Wasser und Brühwürfel auffüllen. Kräuterkäse dazugeben, gut verrühren und kurz aufkochen lassen. Zum Binden Eigelb und Sahne unterrühren. Zum Schluß geröstetes Weißbrot drübergeben.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### *Karotten-Pastinaken-Cremesuppe*

1 Zwiebel	½ Becher Schlagsahne
150 durchwachsener Bauchspeck	3 EL Öl
500 g Karotten	etwas Petersilie
500 g Pastinaken	Salz und Pfeffer
1 l Gemüsebrühe	

Zwiebel und Bauchspeck kleinschneiden und in Öl anbraten. Die geputzten und in Scheiben geschnittenen Karotten und Pastinaken hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten mitdünsten lassen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und garkochen. Die Suppe pürieren, danach die Sahne untermischen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Mitternachtssuppe*

500 g rote und grüne Paprikaschoten	2 Knoblauchzehen
250 g Kartoffeln (oder Reis, je nach Geschmack)	1 ½ l Fleischbrühe (Würfel)
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
125 g Thüringer Mett	1 TL Basilikum
375 g Tatar-Rinderhack	1 Messerspitze Cayennepfeffer
2 Zwiebeln	1 EL Edelsüßpaprika
	1/8 l saure Sahne

Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln, bzw. hacken. Olivenöl erhitzen, Fleisch, Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten. Paprika und Kartoffeln zum Fleisch geben und mit Brühe angießen, fünf Minuten kochen. Kräftig würzen und weitere 10 Minuten kochen. Dazu Stangenweißbrot reichen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*



## *Party – Suppe*

Zutaten für 4 Personen:	400 g Sahne
750 g Mett	1 Päckchen "Milkana" Sahnekäse
2 Zwiebeln	Pfeffer
1 kl. Dose Pilze	Chili
1 gr. Dose Tomaten	

Das Mett anbraten. Zwiebeln, Pilze und Tomaten würfeln und mit dem Mett und der Sahne aufkochen. Anschließend den Käse in der Suppe schmelzen lassen. Nach Geschmack mit Pfeffer und Chili würzen. Beilage: Brötchen, Baguette, Fladenbrot je nach Geschmack.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

## *Porreesuppe*

Zutaten für 12 Personen:	2 kl. Dosen geschnittene Pilze
500 g Thüringer Mett	1 ½ l Brühe
500 g Mett halb und halb	200 g Kräuterschmelzkäse
5 Stangen Porree	200 g Sahneschmelzkäse
5 Zwiebeln	Weißbrotwürfel

Das Mett mit den feingeschnittenen Zwiebeln anbraten. Erst den Porree, dann die Pilze und die Brühe hinzugeben und garziehen lassen. Den Schmelzkäse untermischen und vor dem Servieren die gerösteten Weißbrotwürfel oben drauf legen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## *Sauerkrautsuppe*

Zutaten für 10 Personen:	4 – 5 Gewürzgurken
1 kg Zwiebeln	1 gr. Dose geschnittene Pilze
1 kg Sauerkraut	1 kg Thüringer Mett
1 rote Paprika	Pfeffer
1 grüne Paprika	Paprikagewürz

Zwiebeln, Paprika und Gurken andünsten, Mett, Sauerkraut und Pilze dazugeben, mit Brühe auffüllen, langsam ca. 3 Stunden auf Stufe 1 köcheln lassen. Mit Paprikagewürz, Pfeffer und Fondor abschmecken  
*Edith Sarstedt, Markoldendorf*

### **Sauna – Suppe**

Zutaten für 10 Personen:	3 Gläser Pusta-Salat
3 Pfund Thüringer Mett	3 Becher Schlagsahne
3 Dosen Tomatensuppe	100 g Sahne-Schmelzkäse

Das Mett anbraten, Suppe, Salat, Sahne und Schmelzkäse dazugeben und kurz aufkochen.

*Lisa Köster, Asendorf*

### **Zucchini-suppe**

1 kleine Zwiebel	1 Eigelb
500 g Zucchini	1 Kräuterkäse
½ l Brühe	Salz und Pfeffer
2 EL Crème fraîche	Anis

Zwiebel andünsten, klein geschnittene Zucchini hinzugeben, nach dem Dünsten mit dem Pürierstab cremig pürieren, mit Brühe auffüllen, eventuell mit etwas heller Sauce andicken, Crème fraîche, Eigelb und Kräuterkäse hinzugeben und mit Pfeffer, Salz und Anis abschmecken.

*Gertrud Kappes, Dassel*

*Variante:* Schmeckt auch sehr gut, wenn man etwas gekochten Schinken würfelt und mit in die Suppe gibt. *Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## Zwiebelsuppe

125 g Butter  
500 g Zwiebeln  
1 EL Mehl

$\frac{3}{4}$  l heiße Brühe  
 $\frac{1}{2}$  Glas Wein

Die in dünne Scheiben geschnittenen Zwiebeln glasig dünsten, das Mehl einrühren und mit Brühe ablöschen. 20 Minuten kochen lassen, dann mit Wein, Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren gewürfeltes und geröstetes Weißbrot dazugeben. Kann auch mit Käse überbacken werden.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*



Salat  
& Beilagen





# Salate & Beilagen

## Bunter Bohnensalat

500 g grüne Bohnen  
250 g Tomaten  
100 g Edamer  
250 g Fleischwurst  
1 Zwiebel

Für die Marinade:  
4 EL Öl  
3 EL Essig  
Salz und Pfeffer  
Zucker  
1 Bund Schnittlauch  
¼ TL Oregano

Marinade anrichten. Gemüse, Käse und Wurst kleinschneiden und in der Marinade gut durchmischen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## Caesar-Salat

1 Ei  
1 Sardellenfilet  
1 Knoblauchzehe  
½ EL Senf  
1 EL Weißweinessig  
½ EL Zitronensaft

Worcester Sauce  
4 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Romana Salat  
50 g geraspelter Parmesan  
Croutons

Für den Caesar Salat wird ein Ei mit Schale für 1 Minute gekocht. Aus dem Wasser nehmen, aufschlagen und das Eigelb in eine Salatschüssel geben. Das Eiweiß wird nicht benötigt. Sardellenfilet abspülen, trocken tupfen und zerdrücken. Eigelb, Sardellenfilet, durchgepressten Knoblauch, Senf, Essig, Zitronensaft, Worcester Sauce, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen gut vermischen. Unter Rühren langsam Olivenöl zufügen, bis eine cremige Salatsauce entsteht. Romana Salat in Stücke schneiden und mit der Salatsauce vermischen. Mit Croutons und geriebenem Parmesan bestreuen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Eisbergsalat I*

<i>1 Eisbergsalat</i>	<i>Currypulver</i>
<i>1 Bund Radieschen</i>	<i>Gurkenwasser</i>
<i>4 hart gekochte Eier</i>	<i>1 TL Meerrettich</i>
<i>Mayonnaise</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>

Salat, Radieschen und Eier schneiden und in eine Schale geben. Die restlichen Zutaten zu einer glatten Sauce verrühren (mit ein bißchen heißem Wasser kann man die Flöckchen auflösen, die sich manchmal bilden) und mit dem Salat mischen.

*Rosita's Tip:* Mayonnaise aus dem Glas hat zuviel Benzolsäure, was einem das Würzen sehr schwer macht. Deshalb lieber Mayonnaise beim Schlachter kaufen oder selber machen!

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### *Eisbergsalat II*

<i>1 Eisbergsalat</i>	<i>1 Becher Frühings Crème fraîche</i>
<i>2 EL Essig</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>
<i>2 EL Zucker</i>	<i>1 große Zwiebel</i>
<i>2 EL Öl</i>	<i>frische Kräuter</i>

Für die Sauce Essig, Öl, Zucker und Crème fraîche mit dem Schneebesen aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fein gehackten Zwiebeln und Kräuter unterrühren und anschließend den klein geschnittenen Salat unterheben.

*Gertrud Kappes, Dassel*



## *Feldsalat*

<i>Zutaten für 4 Personen:</i> 200 g Feldsalat 1 EL frisch gepreßter Orangensaft 1 EL Öl	1 TL Senf 1 EL Weißweinessig 1 TL Zucker 2 EL gestoßene Walnüsse etwas Salz und Pfeffer
--	---

Den Salat waschen. Die restlichen Zutaten zu einer glatten Sauce verrühren und über den Salat geben. Schmeckt auch mit Zwiebelcroutons garniert (gibt es fertig im Beutel).

*Heidi Lohse, Markoldendorf*

## *Frischer Salat*

1 Chinakohl 1 Banane 1 Apfel 1 Apfelsine	Weintrauben 1 gekochtes Ei geraspelter Käse
---	---

Kohl, Obst und Ei kleinschneiden und miteinander vermengen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer, Öl und Fondor abschmecken. Geraspelten Käse darüber streuen.

*Uschi Müller, Markoldendorf*

## *Geflügelsalat*

1 Huhn 1 Glas Spargel 1 Glas Champignons	1 Dose Ananas Mayonnaise
--	-----------------------------

Huhn kochen, Haut abziehen, Fleisch in Würfel schneiden. Nicht zu klein, damit es nicht auseinander fällt! Spargel, Champignons und Ananas gut abtropfen lassen und außer einer Scheibe Ananas alles kleinschneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise mit Ananassaft, Pfeffer und Zucker abschmecken und darüber geben, alles verrühren und über Nacht stehen lassen.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### **Geflügelsalat mit Currycreme**

1 doppeltes Hähnchenbrustfilet

(ca. 350 g)

4 EL Öl

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

3 EL Essig

1 Knoblauchzehe

1 Stange Porree

1 Bund glatte Petersilie

1 EL abgezogene Mandeln

1 Dose Mais

2 EL Delikatess-Mayonnaise

1 EL Crème fraîche

½ TL Curry

Das Hähnchenfleisch abspülen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Hähnchenstücke in 1 EL Öl ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Restliches Öl, Essig und zerdrückten Knoblauch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Porree längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Petersilie abspülen und grob hacken. Die Mandeln längs halbieren, in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und salzen. Hähnchenfleisch, Porree, abgetropften Mais, Petersilie und Sauce vermengen. Mit Salzmandeln bestreuen. Für die Currycreme die Mayonnaise, Crème fraîche, Curry, Salz und Pfeffer verrühren und auf den Salat geben. Eventuell mit etwas Petersilie bestreuen.

Die Zutaten können schon am Vortag vorbereitet und einzeln verpackt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## *Griechischer Salat*

<i>2 grüne Paprika</i>	<i>1 Packung Schafskäse</i>
<i>2 rote Paprika</i>	<i>Oliven nach Wahl</i>
<i>1 gelbe Paprika</i>	<i>6 EL Essig</i>
<i>1 Gurke</i>	<i>9 EL Öl</i>
<i>4 Tomaten</i>	<i>Oregano</i>
<i>1-2 Gemüsezwiebeln</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>

Das Gemüse kleinschneiden, den Käse würfeln. Für die Salatsauce Essig und Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken, dann die Zutaten unterheben.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## *Grüne Bohnen im Speckmantel*

<i>500 g grüne Bohnen</i>	<i>2-3 EL Butter</i>
<i>5-6 Scheiben roher Schinken</i>	<i>2 EL Paniermehl</i>
<i>Salz und Pfeffer</i>	

Die Bohnen putzen und in reichlich Salzwasser bissfest kochen; abgießen. Den Schinken der Länge nach halbieren. Jeweils 5 bis 6 Bohnen mit einem Schinkenstreifen umwickeln und einem kleinen Holzspießchen befestigen. Die Anzahl der Bohnen hängt sehr von der Dicke der Bohnen ab; ein Päckchen sollte einen Durchmesser von 3-4 cm haben. Die umwickelten Bohnenpäckchen in eine feuerfeste Form legen, mit Butterflocken und dünn mit Paniermehl bestreuen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten überbacken.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Grüne Wiese Salat*

4 Fleischtomaten	1 kleines Glas gewürzte Mayonnaise
2 große Zwiebeln	Schnittlauch
200 g gekochter Schinken	Salz und Pfeffer
3-4 gekochte Eier	

Zutaten kleinschneiden, gut mit Mayonnaise mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

*Ingrid Reich, Hannover*

### *Heringsalat à la Gustav Knuth*

Zutaten für 10 Personen:	4 Äpfel
36 Matjesfilets	8 Gewürzgurken
1 Glas Mayonnaise	8 hart gekochte Eier
4 EL Ketchup	2 kg rote Beete (gekocht)
½ Becher Schlagsahne	650 g gekochter Schinken ohne Fett
3 Zwiebeln	

Mayonnaise, Ketchup und Schlagsahne verrühren, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die anderen Zutaten kleinschneiden und mit der Salatsauce vermischen. Der Salat sollte mindestens 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### *Herrensalat*

2 Beinscheiben	1 Glas Pustasalat
1 Glas Mayonnaise	1 Glas Maiskolben
1/8 l Saure Sahne	2-3 saure Gurken
1 Flasche Tomatenketchup	1 Glas rote Paprika
1 Glas Perlzwiebeln	etwas Salz und Zucker

Die Beinscheiben kochen, das Fleisch in Würfel schneiden. Gemüse gut abtropfen lassen und würfeln. Alle Zutaten vermischen und kräftig würzen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## *Herzhafter Salat-Teller*

<i>1 kleiner Kopfsalat</i>	<i>1 EL Öl</i>
<i>1 große Zwiebel</i>	<i>2-3 EL Essig</i>
<i>2 Scheiben Toastbrot</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>
<i>evtl. 1 Knoblauchzehe</i>	<i>etwas Zucker</i>
<i>2 Scheiben Frühstücksspeck</i>	<i>3-4 Stiele Petersilie</i>

Salatblätter waschen und klein zupfen. Zwiebeln in Ringe schneiden, Toast würfeln, Knoblauch und Speck fein schneiden. Speck auslassen, herausnehmen. Öl im Speckfett erhitzen, Knoblauch und Toast darin rösten. Bratenfett mit Essig und 2-3 EL Wasser ablöschen, aufkochen. Salat, Zwiebeln und Croutons anrichten, mit Marinade beträufeln und mit Petersilie und Speck bestreuen.

*Cornelia und Michael Hanke, Markoldendorf*

## *Käsesalat*

<i>1 Dose Mais</i>	<i>1 Packung Kräuter (8 x Kräuter, gefroren)</i>
<i>1 kleine Dose Kidneybohnen</i>	<i>je 1 rote, gelbe und grüne Paprika</i>
<i>2 Äpfel</i>	<i>Miracel Whip</i>
<i>1 Gemüsezwiebel</i>	
<i>1 Packung Gouda</i>	

Mais und Bohnen abropfen lassen. Äpfel, Zwiebeln, Gouda und Paprika würfeln. Alle Zutaten mit der Mayonnaise vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## Kohlrabisalat

1 Kohlrabi  
Salz und Pfeffer  
etwas Essig und Öl

1 Prise Zucker  
gemischte frische Kräuter

Den Kohlrabi feinraspeln und die frischen Kräuter hobeln. Etwas Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Salatsauce verrühren und den Kohlrabi und die Kräuter einrühren.

*Gertrud Kappes, Dassel*

## Koreanischer Frühlingszwiebelsalat

1 EL Öl  
1 EL Sesamöl  
1 TL Salz

3-4 rote frische Chilischoten  
1 Bund Frühlingszwiebeln

Öl und Salz gut vermischen. Chilischoten sehr fein, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und unter die Ölmarinade heben. Gut durchziehen lassen. Paßt gut zu Kurzgebratenem oder Bulgogi.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## Lachssalat

2 Gläser Schnitzellachs  
5 hart gekochte Eier  
4 Gurken

3 Äpfel  
2 kleine Zwiebeln  
2 EL Miracel Whip

Eier, Gurken, Äpfel und Zwiebeln feinschneiden und mit dem Schnitzellachs und Miracel Whip vermischen.

*Edith Sarstedt, Markoldendorf*

## Nudelsalat

250 g Nudeln	Öl
200 g Diätwurst	Essig
1 rote Paprika	Salz und Pfeffer
1 grüne Paprika	Zucker
Oregano	

Die Nudeln kochen und abkühlen lassen. Aus Öl, Essig, Pfeffer, Salz und Zucker eine Marinade anrühren. Wurst und Paprika in feine Würfel schneiden und mit den Nudeln vermischen, die Marinade unterrühren. Schmeckt sehr lecker, wenn man ihn mehrere Stunden durchziehen läßt.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## Porreesalat

2-3 Stangen Porree	1 großes Glas Miracel Whip
1 Dose Sellerie	Salz und Pfeffer
1 Dose Ananas	

Porree waschen und in feine Streifen schneiden. Sellerie und Ananas gut abtropfen lassen und würfeln. Alle Zutaten mit einem Glas Miracel Whip vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

*Variante:* Schmeckt auch lecker, wenn man zusätzlich 6 hart gekochte Eier und 2 Äpfel untermischt. *Helene Eggert, Markoldendorf*

## Quarkremoulade

125 g Quark	1 Prise Zucker
1/8 l Saure Sahne	4 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Dill, Kerbel, Estragon, Oregano)
1 Zitrone	2 Eier
Salz und Pfeffer	

Eier hartkochen und hacken, die Zitrone ausdrücken. Alle Zutaten verrühren und kräftig abschmecken. Schmeckt gut zu Spargel und Kartoffeln, aber auch zu gekochtem Rindfleisch.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## **Rotkohl**

1 Glas Rotkohl

(oder 1 Glas Apfelmus)

1 Glas Preiselbeeren

Rotkohl aus dem Glas kann man verfeinern, indem man ein Glas Preiselbeeren oder Apfelmus dazugibt.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

## **Sauce Hollandaise**

150 g Butter

Salz und Pfeffer

3 Eigelb

Zucker

3 EL Weißwein

Zitronensaft

Butter bei geringer Hitze schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eigelb, Wein und je eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker in einen Topf geben und bei milder Hitze oder im Wasserbad verquirlen, bis die Eiermasse dicklich und sehr cremig ist. Die noch flüssige, abgekühlte Butter langsam untermischen. Die Butter darf nicht zu heiß sein, da die Eiermasse sonst gerinnt. Den Topf vom Herd ziehen und die Sauce mit Zitronensaft und eventuell mehr Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sofort servieren.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## **Sauerkraut**

1 große Dose Sauerkraut

1 große Zwiebel

1 Lorbeerblatt

500 g Bauchfleisch

Wachholderbeeren

Die gehackte Zwiebel anbraten, Sauerkraut, Lorbeerblatt und Wachholderbeeren dazugeben, 1 Stunde kochen lassen. Geräuchertes



Bauchfleisch in Würfel schneiden, anbraten und samt Fett über das Sauerkraut gießen.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### **Selleriesalat**

Sellerie	1 TL Zucker
¼ l Schlagsahne	Zitronensaft

Den Sellerie entweder selbst zubereiten oder aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen, in Stifte schneiden. Sahne etwas schlagen, Zitronensaft langsam dazugeben, zuckern, und die Sauce über den Sellerie geben. Dieser Salat sollte gleich gegessen werden, den Sellerie selber kann man aber schon am Vortag vorbereiten.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### **Spargelsalat**

3 Scheiben Ananas	1 Beutel Remoulade
5 gekochte Eier	1 TL Senf
375 g Spargelstücke	etwas Sahne

Die Ananas und die Eier kleinschneiden. Die Remoulade mit Senf und etwas Sahne verrühren. Die anderen Zutaten unterheben und nach Geschmack würzen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### **Tabouleh**

250 g geschroteter Bulgur	2 mittelgroße Tomaten
½ l Wasser	2 EL Zitronensaft
1 Bund Petersilie	1-2 EL Olivenöl
2 EL frische gehackte Minze	Salz und Pfeffer
4 Frühlingszwiebeln	

Bulgur 10 Minuten im Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und in einer Schüssel mit gehackter Petersilie, Minze, kleingeschnittenen Zwiebeln, feingewürfelten Tomaten, Zitronensaft und Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. *Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Tomaten-Zucchini-Gemüse à la Biolek*

3-4 kleine Zucchini	1-2 Bund Dill
5-6 mittlere Tomaten (oder 1 Dose)	3 El Olivenöl
2 Zwiebeln	Salz und Pfeffer

Die Zwiebel hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Zerkleinerte Tomaten, gehackten Dill, Salz und Pfeffer dazugeben und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Die Zucchini unterheben und 20 Minuten bei milder Hitze mitschmoren. Während des Schmorens nicht durchrühren, sondern den Topf nur gelegentlich etwas schütteln. Nach Belieben heiß oder kalt servieren. Bei diesem Gericht ist es wichtig, daß man am Dill nicht spart. Ein Bund mehr schadet nicht.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### *Tortellini – Salat I*

2 P. Tortellini	2-3 Essiggurken
200 g gekochten Schinken	1 kl. Dose Ananas
2 Dosen Mais	1 Glas Miracel Whip
1 Stange Porree	Curry
5 gekochte Eier	Salz

Die Tortellini kochen, den Schinken in dünne Streifen schneiden, Porree, Eier, Gurken und Ananas kleinschneiden. Alle Zutaten gut vermischen und mit Curry und Salz abschmecken.

*Uschi Müller, Markoldendorf*

### *Tortellini – Salat II*

500 g Tortellini, Hackfleisch gefüllt	2 mittlere Dosen Spargel
2 mittlere Dosen Ananas	2 P. gekochten Schinken
	2 Glas Remouladensauce

Alles würfeln und nach Geschmack würzen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## Weißkohlsalat

Ca. 2 kg Weißkohl	5 EL Miracel Whip
1 EL Salz	2 Becher Magermilchjoghurt
½ TL Pfeffer	1 Becher Schmand
5 EL Zucker	1 große Zwiebel
1 EL Essig	1 P. Iglo Salatkräuter

Den Weißkohl hobeln und die Zwiebel hacken. Die anderen Zutaten zu einer glatten Sauce verrühren, Zwiebel, Weißkohl und Salatkräuter unterheben.

Sabine Henze, Mackensen

## Weißkohlsalat mit Paprika

1 Weißkohl	Für den Sud:
1 Zwiebel	¼ l Essig
1 rote Paprika	1/8 l Öl
1 grüne oder gelbe Paprika	1 TL Salz
	1 TL Senfkörner oder Senf
	100 g Zucker

Das Gemüse putzen und kleinschneiden. Den Sud aufkochen und über den Kohl gießen.

Edith Sarstedt, Markoldendorf

## Zwiebelsalat

1 Tasse Essig	500 g Fleischwurst
1 Tasse Zucker	2-3 Äpfel
500 g Zwiebeln	½ - ¾ Glas Miracel Whip

Essig mit Zucker verrühren. Zwiebeln in Stifte schneiden, Zucker mit Essig darübergießen und über Nacht durchziehen lassen. Dies nimmt den Zwiebeln die Schärfe. Äpfel und Wurst in Stifte schneiden, dazugeben, Miracel Whip unterrühren.

Edith Steinhoff, Markoldendorf

### *Zucchini Gemüse*

*1 kg Zucchini  
1 Zwiebel  
2 EL Butter*

*1 Becher Schmand  
Salz und Pfeffer  
1-2 EL Rosenpaprika*

Die Zucchini in Würfel schneiden, salzen, ziehen lassen. Die Zwiebel hacken und in etwas Butter dünsten. Die Zucchini hinzufügen, den Schmand einrühren und mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

Kartoffeln,  
Klöße  
& Nudeln





# *Kartoffeln, Klöße & Nudeln*

## *Bäckerin - Kartoffeln*

<i>Zutaten für 4 Personen:</i>	<i>Zucker</i>
<i>1 kg Kartoffeln</i>	<i>200 ml Hühnerfond (Glas,</i>
<i>Fett für die Form</i>	<i>ersatzweise Brühe)</i>
<i>Salz, frisch gemahlener Pfeffer</i>	<i>4 Knoblauchzehen</i>

Die geschälten Kartoffeln in dichten Abständen so tief einschneiden, daß sie unten gerade noch zusammenhalten. Kartoffeln in eine gefettete ofenfeste Form setzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Fond zugießen und in den Backofen schieben. Bei 180° C /Gas Stufe 2 etwa eine Stunde backen. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden und über die Kartoffeln streuen. Noch 15 Minuten weiterbacken.

*Tip:* Sollten die Kartoffeln nach Ende der Garzeit nicht braun genug sein, noch ein bis zwei Minuten unterm Grill überbacken.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

## *Bandnudeln in Gorgonzola – Sauce*

<i>Zutaten für 4 Personen:</i>	<i>Salz und weißer Pfeffer</i>
<i>400 g Bandnudeln (z. B.</i>	<i>2 EL (ca. 30 g) Pinienkerne</i>
<i>Fettuccine oder Tagliatelle)</i>	<i>1 EL Öl</i>
<i>100-150 g Gorgonzola oder</i>	<i>¼ l Milch</i>
<i>anderer Edelpilzkäse</i>	<i>1-2 TL Gemüsebrühe</i>
<i>50-80 g getrocknete Tomaten in</i>	<i>2-3 EL heller Saucenbinder</i>
<i>Öl</i>	<i>½ Bund Petersilie</i>

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Käse grob würfeln. Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Nudeln in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Pinienkerne in einer großen Pfanne in heißem Öl rösten, herausnehmen. Milch, ¼ l Wasser und Brühe in die Pfanne geben. Käse unter Rühren darin schmelzen, aufkochen.

Die Sauce mit Saucenbinder leicht andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten unterheben. Petersilie waschen, hacken. Die Hälfte unter die Sauce rühren. Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen. Sofort mit der Sauce mischen und anrichten. Mit Pinienkernen und der restlichen Petersilie bestreuen.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

### **Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln**

<i>1 kg festkochende Kartoffeln</i>	<i>75 g geräucherter, durchwachsender</i>
<i>2 mittelgroße Zwiebeln</i>	<i>Speck</i>
<i>5 EL Speiseöl</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, waschen, gut abtupfen. Die Zwiebeln in Ringe und den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel in Speiseöl erhitzen, dann herausnehmen, beiseite stellen. Die Kartoffeln ins Öl geben, mit ausreichend Salz und Pfeffer bestreuen, wenden, damit das Salz gleichmäßig verteilt wird. Die Kartoffeln unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten, Temperatur reduzieren, die Zwiebeln und den Speck unterheben, weiterbraten, bis die Kartoffeln gar sind.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

### **Bratnudeln mit Schinken**

<i>Zutaten für 3 Personen:</i>	<i>600 gekochte Nudeln (oder 250 g</i>
<i>2 Paprikaschoten</i>	<i>rohe Nudeln)</i>
<i>2 Zwiebeln</i>	<i>200 gekochter Schinken</i>
<i>1 Knoblauchzehe</i>	<i>1 Becher saure Sahne (150g)</i>
<i>3 EL Öl</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>

Paprika- und Zwiebelwürfel mit dem zerdrückten Knoblauch in heißem Öl andünsten. Nudeln und gewürfelten Schinken zugeben. Fünf Minuten braten. Sahne unterrühren und abschmecken. Als Beilage eignet sich Salat.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*



## *Butterklößchen*

3 EL Butter	Muskat
2 Eier	100 g Mehl
Salz	

Butter schaumig rühren, Eier, Salz, Muskat, Mehl nacheinander dazugeben und einen weichen Teig herstellen. Kleine Klöße mit einem Teelöffel abstechen, in die Suppe geben und aufkochen lassen, bis sie oben schwimmen. Dann 8 Minuten ziehen lassen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## *Gnocchi mit gerösteter Paprika-Tomatensauce*

500 g Kartoffeln	1 kleine Dose geschälte, ganze Tomaten
100-150 g Mehl	100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer	1 TL Rosmarin
Für die Sauce:	Salz und Pfeffer
2 rote Paprika	Parmesan

Backofen auf 220° C vorheizen. Tomaten vierteln, Saft auffangen, Paprika in große Stücke schneiden. Beides in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit Öl, Essig und Rosmarin mischen. Evtl. 3 Zehen Knoblauch dazugeben. Mischung auf ein flaches Backblech geben, 15 Minuten unter dem Grill rösten. Gut umrühren, weitere 10 Minuten rösten oder bis die Paprika weich sind. Alles in einem Topf oder Blender pürieren und abschmecken. Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die noch heißen Kartoffeln mit dem Reißer zerkleinern. Die Kartoffeln sollten nicht mit dem Mixer püriert werden, da die Gnocchi sonst zäh werden. Vorsichtig soviel Mehl unterkneten, daß ein homogener Teig entsteht, der nicht an den Händen klebt. Die Menge des Mehls hängt von der Kartoffelsorte ab. Auf bemehlter Fläche fingerdicke Röllchen formen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Jedes Klößchen leicht mit der Gabel eindrücken, so daß Rillen auf der Oberseite entstehen. Die Gnocchi in Salzwasser kochen und mit der Paprika-Tomaten-Sauce und geraspelttem Parmesan anrichten.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## *Kartoffelgratin*

<i>Kartoffeln</i> <i>½ l Sahne</i> <i>2 Eier</i>	<i>Gouda</i> <i>Salz und Pfeffer</i>
--	---

Die rohen, geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben. Sahne und Eier verquirlen, würzen und über die Kartoffeln gießen. Gouda darauf legen und 1 Stunde bei 200° C backen oder bis die Eier gestockt sind.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

## *Kartoffel-Käse-Auflauf*

<i>1 kg Kartoffeln</i> <i>200 g geräucherter,</i> <i>durchwachsener Speck oder</i> <i>Schinken</i>	<i>150 g Emmentaler</i> <i>½ l Schlagsahne</i> <i>Salz</i> <i>Muskat</i>
---	---

Eine flache, feuerfeste Form mit etwas Butter auspinseln. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden, bzw. hobeln. Speck oder Schinken fein würfeln. Emmentaler reiben. Nun wird alles in die gebutterte Form geschichtet. Zuerst Kartoffelscheiben, salzen, pfeffern, dann Schinkenwürfel, dann Käse - Kartoffeln, Schinken, Käse. Die oberste Schicht sollte Käse sein. Nun wird Schlagsahne mit Salz und Muskat gewürzt und darüber gegossen. Butterflöckchen aufsetzen und den Auflauf bei ca. 200° C etwa 60 - 70 Min. garen. Auflauf kann auf dem Backofenboden stehen, z. B. wenn Sie einen Braten im Ofen haben. Ist dann gleichzeitig mit dem Fleisch fertig. Dazu schmeckt grüner Salat.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

### *Kartoffelpuffer aus gekochten Kartoffeln*

250 – 350 g gekochte Kartoffeln	Salz und Pfeffer
Mehl	Muskatnuß
1 Ei	Paniermehl
1 Zwiebel	Fett zum Braten

Dieses Rezept läßt sich wunderbar mit übriggebliebenen Kartoffeln oder Kartoffelbrei vom Vortag herstellen. Kartoffeln und Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Ei und Mehl unterkneten, so daß der Teig nicht zu sehr an den Händen klebt. Mit geriebener Muskatnuß, Salz und Pfeffer abschmecken. Handteller große, ovale und ca. 1 ½ cm dicke Puffer formen, in Paniermehl wenden und in Butter oder Margarine ausbraten. Dazu eignet sich Spinat und Spiegelei.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### *Maultaschen in Pilz-Sahne-Sauce*

Zutaten für 4 Personen:	200 ml Sahne
600 g fertige TK - Maultaschen	2-3 Tomaten
1 l Gemüsebrühe	Saucenbinder
1 Zwiebel	Salz und Pfeffer
1 EL Butterschmalz	Muskatnuß
200 g TK - Champignonscheiben	1 Bund Schnittlauch
2 Zucchini	1 Bund Lauchzwiebeln
100 ml Weißwein	

Maultaschen in siedender Gemüsebrühe garziehen lassen. Inzwischen Zwiebel hacken und in Butterschmalz glasig schwitzen. Champignonscheiben zufügen. Zucchini in Scheiben schneiden und untermischen. Wein und Sahne angießen und etwas einköcheln lassen. Tomaten überbrühen, häuten und würfeln. Maultaschen abschöpfen und in dicke Scheiben schneiden. Beides unter das Pilzgemüse mischen. Alles mit Saucenbinder andicken und mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken. Wurzelfäden der Zwiebeln abtrennen. Schnittlauch und Lauchzwiebeln in feine Röllchen schneiden, über den Maultaschentopf streuen.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

## *Nudeln mit Cocktailwürstchen*

<i>Zutaten für 4 Personen:</i> 400 g Spiralnudeln Salz 1 Zwiebel 250 g Champignons 50 g Butter	400 g Cocktailwürstchen 50 g Tomatenketchup 250 ml Sahne 1 TL Paprika Salz, Pfeffer gehackte Petersilie für Garnitur
---	---

Die Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser bissfest garen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 40 g Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Pilze hinzufügen und mitdünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend die Würstchen hineingeben und leicht bräunen. Ketchup und Sahne dazugeben, verrühren und mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Die Nudeln abgießen, kurz abschrecken, in den restlichen 10 g heißer Butter schwenken, mit der Sauce anrichten. Mit Petersilie garnieren.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

## *Pastinaken-Kartoffelbrei*

500 g Kartoffeln 2-3 Pastinaken Salz	etwas Milch etwas Muskatnuß 1 EL Butter
--	---

Die Kartoffeln und Pastinaken schälen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen, nach ca. 5 Minuten Kochzeit die Pastinaken hinzufügen. Beides garkochen, abgießen und beim Pürieren etwas Milch, Muskatnuß und Butter hinzufügen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## *Pesto-Kartoffelsalat mit Garnelen*

<p>1 kg neue Kartoffeln          250 g rohe Garnelen, ohne Kopf          u. Schale          2-3 Knoblauchzehen          1 Bund Basilikum          3 EL Pinienkerne          50 g geriebener Parmesan          10 EL Olivenöl</p>	<p>Salz und Pfeffer          2 EL Weißweinessig          ½ TL Gemüsebrühe (instant)          1 große Tomate          etwas Zitronensaft          2 EL schwarze Oliven          evtl. Zitrone zum Garnieren</p>
--	--

Kartoffeln kochen, abschrecken, nach dem Abkühlen die Schale abziehen und in Scheiben schneiden. Garnelen abspülen. Basilikumblätter abzupfen, einige beiseite legen, die restlichen zusammen mit 2 EL Pinienkernen, Knoblauch und Parmesan pürieren. Olivenöl unterrühren und das Pesto würzen. 1/8 l Wasser, Essig und Brühe aufkochen. Den Sud über die Kartoffeln gießen und kurz ziehen lassen. Die Tomaten würfeln und mit der Hälfte des Pesto unter die Kartoffeln mischen; mindestens 30 Minuten ziehen lassen. 1 EL Pinienkerne ohne Fett anrösten. Garnelen in 1 EL Öl 2-3 Minuten unter Wenden braten und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Den Salat mit Oliven, Garnelen, Pinienkernen und übrigem Pesto anrichten und mit Basilikum und Zitrone garnieren.

*Cornelia und Michael Hanke, Markoldendorf*

## *Sauerkraut – Nudelauflauf*

<p>1 Zwiebel          Knoblauch          1 EL Butter          500 g Sauerkraut</p>	<p>500 g grüne Bandnudeln          200 g Käse (Parmesan oder          Bergkäse)          1 Becher Schlagsahne</p>
--	---

Bandnudeln garen, Käse reiben. Zwiebel fein hacken, Knoblauch durch die Presse drücken und beides in Butter anbraten. Sauerkraut dazugeben und kurz andünsten. Sauerkraut, Nudeln und Käse schichtweise in eine gebutterte Auflaufform geben und die Sahne darübergießen. Im Ofen bei 200° C 30 Minuten backen.

*Torsten Eggert, Graste*

### *Serviettenknödel*

6 Brötchen vom Vortag	Muskatnuß
1/8 l Milch	Salz
Petersilie	3 Eier

Die Brötchen klein würfeln, 2/3 der Masse anrösten, das andere Drittel ungeröstet lassen. Milch, Eier und Gewürze verrühren, die Brötchenwürfel hinzugeben. Aus der Masse einen Kloß formen, in ein Handtuch wickeln und 30 Minuten in siedendem Wasser ziehen lassen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### *Spaghetti Carbonara*

Zutaten für 2 Personen:	125 ml Schlagsahne
100 g druchwachsener Speck	2 Eier
1 kleine Zwiebel	250 g Spaghetti
15 g Butter	Salz und Pfeffer
75 g Parmesan	

Eine Schüssel vorwärmen. Speck in Streifen, Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in Butter knusprig braten. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen. Schlagsahne und Eier verquirlen und in der vorgewärmten Schüssel mit 50 g geraspeltem Parmesan und 2 EL des heißen Nudelwassers mischen. Spaghetti abgießen, mit Speck und Zwiebeln mischen und zu der Eiermischung geben. Alles durchmischen, mit Pfeffer würzen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und servieren.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Spaghetti mit Pesto*

1 Bund Basilikum	Salz
4-5 EL Olivenöl	Knoblauch nach Geschmack
50 g geriebener Parmesan	200 g Spaghetti
2 EL Pinienkerne	

Den frischen Basilikum waschen, die Blättchen von den Stielen zupfen. Blütenknospen und Stengel nicht mitverwenden, sie geben dem Pesto einen bitteren Geschmack. Basilikum in eine Küchenmaschine mit

Stahlblende geben (oder in eine Schüssel, wenn man den Stabmixer verwendet) und einige Male pulsieren. Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne und Knoblauchzehen hinzugeben und nochmals pulsieren, so daß alles gut zerkleinert ist. Nach Geschmack salzen. Die Mengenangaben können je nach Geschmack verändert werden. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und in eine Schüssel geben. 3-4 EL Pesto mit den Spaghetti verrühren und anrichten. Eignet sich auch zum Einfrieren!

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Spaghetti mit Shrimp-Sahnesauce*

<i>Zutaten für 2 Personen:</i>	<i>125 ml Weißwein</i>
<i>300 g Shrimps</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>
<i>3-4 EL Olivenöl</i>	<i>125 ml Schlagsahne</i>
<i>2 Knoblauchzehen</i>	<i>2 EL Petersilie</i>
<i>1 ½ TL Tomatenmark</i>	<i>300 g Spaghetti</i>

Die Shrimps waschen (wenn tiefgefroren, auftauen). In einem Topf den klein geschnittenen Knoblauch in Olivenöl anbraten, bis er goldbraun ist. Wein und Tomatenmark mischen und in den Topf geben, - schnell eingießen, um Spritzen zu vermeiden. 10 Minuten auf niedriger Flamme einkochen lassen, dabei gelegentlich rühren. Shrimps, Salz und Pfeffer hinzugeben und einige Minuten garen. Ca. 1/3 der Shrimps herausnehmen. Sauce mit dem Stab oder im Blender pürieren und die ganzen Shrimps wieder hineinlegen. Sahne angießen und 1 Minute unter ständigem Rühren simmern lassen, bis die Sauce ein wenig dick wird. In einer Schüssel Sauce und gekochte Spagetti mischen und mit Petersilie ganieren.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Tschechische Knödel*

<i>2 Brötchen</i>	<i>1 Eigelb</i>
<i>5 gehäufte EL Mehl</i>	<i>Salz</i>
<i>2 EL Paniermehl</i>	<i>Sprudelwasser</i>

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Eigelb mit Salz verrühren, Mehl und Paniermehl dazugeben. Mit soviel Sprudelwasser verkneten, daß ein nicht zu loser Knödelteig entsteht. Zum Schluß die Brötchenwürfel unterkneten, 4 Knödel formen und 30 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Zwiebackklöße*

<i>1 Paket Zwieback</i>	<i>100 g Butter</i>
<i>3 Eier</i>	<i>Salz</i>

Die Zwiebäcke zu Paniermehl verarbeiten und die Eier unterkneten. Die Butter auslassen, abkühlen und dann unter die Masse geben und salzen. Mit der Hand kleine Klöße formen und in Brühe ziehen lassen. Diese Klöße schmecken besonders gut in einer Rinderbrühe mit frischen Erbsen!

*Helene Eggert, Markoldendorf*



Quiche,  
Pizza  
& Brot





# Quiche, Pizza & Brot

## Gemüsequiche

<i>Für den Teig:</i>	<i>1 Zwiebel</i>
<i>120 g Mehl</i>	<i>2 EL Öl</i>
<i>80 g Vollkornmehl</i>	<i>¼ l Milch oder Schlagsahne</i>
<i>100 g Butter</i>	<i>3 EL Schmand</i>
<i>2 EL Zitronensaft</i>	<i>2 Eier</i>
	<i>150 g Greyerzer- oder</i>
<i>Für die Füllung:</i>	<i>Emmentalerkäse</i>
<i>150 g Brokkoli</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>
<i>2 kleine Zucchini</i>	<i>etwas Muskatnuß</i>
<i>1 rote Paprika</i>	

Mehl in eine Schüssel sieben und die in Würfel geschnittene Butter untermengen, bis die Mischung krümelig ist. Zitronensaft hinzugeben und die Masse zu einem festen Teig verarbeiten. Nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben. Teig ausrollen und in eine gefettete Kuchen- oder Quicheform geben, die Ränder hochziehen. Mit Folie abdecken und ca. 30 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung das Gemüse putzen und kleinschneiden. Die Zwiebel in 2 EL Öl anbraten, das Gemüse kurz mitdünsten. Die Eier verquirlen, Schlagsahne und Schmand unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen.

Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 180° C 15 Minuten vorbacken (eventuell 7 Minuten mit Bohnen oder Reis beschweren, damit er keine Blasen schlägt). Dann das Gemüse auf den Boden geben, die Eier-Sahne-Mischung darüber gießen und mit gehobeltem Käse bestreuen. Im Backofen weitere 20 Minuten goldbraun backen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Kartoffel-Käse-Pizza mit Salbei*

<i>Zutaten für 6 Stücke:</i>	
300 g Mehl	200 g Gorgonzola
½ Würfel (20 g) Hefe	8 EL Olivenöl
375 g Kartoffeln	3 Knoblauchzehen
200 g Parmesankäse	Fett fürs Blech
	einige Stiele Salbei

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Hefe hineinbröckeln. Ca. 5 EL lauwarmes Wasser zugießen. Mit Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Parmesan fein reiben, und Gorgonzola zerbröckeln. Die Käsesorten mischen. Ca. 1/8 l lauwarmes Wasser und 4 EL Öl zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Pizzateig verkneten und 15 Minuten gehen lassen. Knoblauch in Scheiben schneiden. Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Den Käse und die Kartoffelscheiben darauf verteilen, mit Knoblauch und Salbeiblättchen belegen und mit dem Rest Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 225° C (Umluft 200° C, Gas Stufe 4) ca. 40 Minuten goldgelb backen.

*Cornelia und Michael Hanke, Markoldendorf*

### *Lauch-Lachs-Quiche*

1 Quicheteig	2-3 Eier
800 g Lauch	Salz und Pfeffer
200 g Räucherlachs	etwas Muskatnuß
200 g Crème fraîche	

Den Lauch putzen, in feine Ringe schneiden und leicht porchieren. Den abgetropften Lauch mit Lachs, Crème fraîche und Eiern vermischen, würzen und die Masse auf einen leicht vorgebackenen Quicheteig geben. (Rezept für Quicheteig siehe unten!) Bei 180° C ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Wer es knusprig mag, sollte 100 g geraspelten Käse über die Füllung streuen und mitbacken.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## Paprikakuchen

<i>Für den Teig:</i>	3 EL Olivenöl
350 g Mehl	Salz und Pfeffer
½ Würfel (21g) Hefe	100 g schwarze Oliven
½ TL Zucker	350 g Schmand
3 EL Olivenöl	5 Eier
½ TL Salz	geriebene Muskatnuß
	1 Töpfchen Thymian
<i>Für den Belag:</i>	200 g Feta-Schafskäse
1,3 kg bunte Paprikaschoten	

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker und etwa 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Olivenöl, Salz und etwa 75 bis 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles zunächst mit dem Kneithaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Fettpfanne des Backofens fetten und mit Mehl bestreuen. Teig auf wenig Mehl ausrollen und die Fettpfanne damit auslegen. Dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen.

Die Paprika achteln und putzen. Portionsweise in Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika und Oliven auf dem Teig verteilen. Schmand, Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und gehackten Thymian verrühren und über die Paprika gießen. Den Schafskäse zerbröckeln und darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C, Umluft 170° C, Gas Stufe 3 etwa 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

*Karin Dossmann, San Mateo*

## Quarkbrötchen

250 g Quark  
1 Ei  
1 Prise Salz

250 g Mehl  
1 P. Backpulver

Quark, Ei und Salz verrühren, Mehl mit Backpulver vermischt nach und nach dazugeben und verkneten. Brötchen formen, auf ein gefettetes Blech legen und bei 200° C 20-30 Minuten backen.

*Süße Variante:* 1 EL Zucker in den Teig rühren und die Brötchen mit Marmelade und Honig servieren.

*Deftige Variante:* Durchwachsenen, geräucherten Bauchspeck oder Schinken klein würfeln und unter den Teig heben.

*Kräuterbrötchen:* Rosmarin, Oregano, Salbei oder Oliven klein gehackt unter den Teig geben.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## Quiche Lorraine

1 Quicheteig  
4 Scheiben Speck  
100 g Greizerkäse  
3 Eier

1/8 l Schlagsahne  
1/8 l Milch  
Salz und Pfeffer  
etwas Muskatnuß

Den Quicheteig ausrollen, in eine gefettete runde Tortenform legen, den Rand hochziehen und abgedeckt ca. 20 Minuten kühlen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180° C 15 Minuten vorbacken, bis er goldgelb ist. Den Speck in kleine Streifen schneiden und bei mittlerer Hitze in etwas Öl knusprig braten. Mit Küchenpapier abtupfen, den Teig damit belegen und mit Käse bestreuen. Eier, Sahne und Milch verrühren, würzen und in die Form gießen. Bei 180° C ca. 30 Minuten goldgelb backen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## Quicheteig

200 g Mehl  
90 g Butter

2-3 EL Eiswasser

Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butterflocken mit den Fingerspitzen unter das Mehl mengen, bis die Mischung krümelig ist. Das Eiswasser teelöffelweise hinzugeben und die Masse zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen. Den Teig nicht zu stark kneten, damit er nicht zu zäh wird. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kaltstellen. Danach ausrollen und eine gefettete Backform damit auslegen. Meistens wird der Quicheteig mit Backpapier und trockenen Bohnen belegt und 15 - 20 Minuten vorgebacken.

Quiche kann man mit vielerlei Gemüse, roh oder vorgegart, ganz nach Geschmack füllen, auch gemischt mit Lachs, Shrimps, vorgegartes Hühnerbrust oder Hackfleisch, jeweils übergossen mit einer Mischung aus 2-3 Eiern, 1/8 l Milch oder Schlagsahne, 3 EL Schmand und 100 g geraspeltem Käse. Die meisten Quiche schmecken kalt ebenso gut wie warm.

Tatjana Eggert-Reich, San Francisco

## Sauerkraut-Kasseler-Quiche

Für den Teig:  
250 g Weizenmehl  
125 g Butter  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
2-3 EL Wasser

2 Porreestangen  
60 g Butter  
1 TL Thymianblättchen  
2 Lorbeerblätter  
125 g Apfelsaft  
4 Eier

Für den Belag:  
250 g Kasseler  
350 g Sauerkraut  
1 große Zwiebel

100 g Schmand  
100 g Saure Sahne  
Salz und Pfeffer  
1 TL Rosenpaprika  
Butter für die Form

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und etwa 1 - 2 Stunden kühl stellen. Dann den Teig ausrollen und eine mit Butter gefettete Springform damit auslegen. Den Boden einige Male einstechen und am Rand hochziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 10 Minuten vorbacken.

Die Zwiebel würfeln, den Porree in Ringe und das Kasseler in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Lauch in Butter anbraten, Thymian und Kasseler hinzufügen und 3 Minuten weiterbraten. Das Sauerkraut hinzugeben und gut durchmischen. Lorbeerblatt und Apfelsaft hinzugeben und nochmals 5 Minuten dünsten. Die Mischung in die Teigform geben. Abschließend Eier, Schmand und Sauerrahm gut verquirlen, würzen und über die Quiche gießen. Im Backofen bei 200° C ca. 25 Minuten backen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### **Spargeltorte**

*Für den Teig:*  
200 g Margarine  
250 g Mehl  
1 TL Salz  
1 TL Essig  
1 Eigelb

*Für den Belag:*  
2 Bund Spargel  
Salz und Pfeffer

*Zucker*  
*Butter*  
*2-3 EL Mehl*  
*200 g Crème fraîche*  
*1 TL Miracel Whip*  
*250 g Schinkenwürfel*  
*Eier oder Lachs nach Geschmack*  
*Schnittlauch oder Petersilie zum*  
*Garnieren*

Die Teigzutaten zusammenkneten und 2 Böden in Springformen mit Backpapier bei 200° C ca. 20 Minuten backen.

Den Spargel mit Salz, Butter und Zucker garen. Für die Crème etwas Spargelwasser mit Mehl andicken und erkalten lassen. Crème fraîche und Miracle Whip unterrühren und mit Zucker abschmecken. Einen Boden mit der Crème bestreichen, Spargel eindrücken und mit Schinkenwürfeln belegen. Den zweiten Boden darauf legen, mit Crème bestreichen, mit Spargel, Schinken, gekochten Eiern oder Lachs belegen und mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.

*Ilse Schröder, Engeln*



## Vollkornbrot

1 kg Weizenvollkornmehl	4 TL Salz
$\frac{3}{4}$ Glas Leinsamen	1 EL Essigessenz
$\frac{3}{4}$ Glas Sonnenblumenkerne (oder Kürbiskerne oder Walnüsse)	2 TL Honig
$\frac{3}{4}$ Glas kernige Haferflocken	1 l lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe	Öl und Paniermehl für die Form

Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröckeln, Salz um den Rand streuen, NICHT in die Mitte. Dann Essigessenz, Honig und lauwarmes Wasser verrühren und mit dem Mixer oder den Händen in die Mitte hineinrühren. Zum Schluß Haferflocken, Sonnenblumenkerne und Leinsamen dazugeben und alles kräftig vermengen. 2 Kastenformen oder 1 große Brotbackform mit Öl einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Backofen auf 180° C vorheizen und die Brote 1 ½ Stunden backen. Wenn man das Brot vor dem Backen mit Wasser bestreicht und der Länge nach ca 1 cm tief einschneidet, wird es schön kross und platzt nicht auf. Eine Tasse Wasser mit in den Ofen stellen.

Erika Müller, Markoldendorf

## Zwiebelkuchen auf dem tiefen Blech

<i>Für den Quark-Öl-Teig:</i>	<i>Für den Belag:</i>
250 g Magerquark	2-3 EL Schmand
6 EL Milch	500 g Zwiebeln
8 EL Öl	250 g Schinkenwürfel
1 Ei	300 g Gouda
Salz	ca. 150 g Schmand
400 g Mehl	Pfeffer
1 ½ TL Backpulver	Muskatnuß
	2-3 Eigelb

Für den Teig alle Zutaten verkneten. Den Teig ausrollen, in ein gefettetes tiefes Backblech legen und mit 2-3 EL Schmand bestreichen. Gehackte Zwiebeln, Schinkenwürfel und gehobelten Gouda darauf verteilen. Schmand mit Eigelb und Gewürzen verquirlen und auf den Kuchen geben. Bei ca. 200° C ca. 30-35 Minuten backen.

*Erika Metzner, Markoldendorf*

Fleisch-,  
Geflügel-,  
Fisch-  
&  
Gemüsegerichte





# Fleisch-, Geflügel-, Fisch- & Gemüsegerichte

## Berner Schinkenpfanne

Zutaten für 8-10 Personen:	2-3 Beutel Zwiebelsuppe
1,5 kg Schnitzel, dünn geschnitten	3-4 Pakete Pfanni Rösti
2-3 Becher Crème fraîche	200 g geriebener Gouda
2-3 Becher Schlagsahne	Pfeffer

Fettpfanne mit Schnitzfleisch auslegen. Crème fraîche und Sahne verrühren und auf die Schnitzel geben. Nur mit Pfeffer würzen. Zwiebelsuppe auf die Masse streuen, Pfanni Rösti darauf geben und mit Gouda belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 1 Stunde garen. Bei größerer Menge mehr Backzeit. Nicht abdecken.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## Blumenkohl mit Hackfleischring

Zutaten für 4 Personen:	1 Ei
1 Blumenkohl (ca. 700 g)	Paprikapulver
Salz und Pfeffer	30 g Mehl
1 EL Zitronensaft	30 g Butter
1 Brötchen vom Vortag	125 ml Fleischbrühe (Instant)
1 Zwiebel	100 ml Milch
400 g gemischtes Hackfleisch	50 ml Sahne
3 EL gehackte Petersilie	Muskatnuß
150 g geriebener Gouda	8 Kirschtomaten

Kohl putzen und im Ganzen ca. 10 Min. in Salzwasser mit Zitronensaft garen. Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel abziehen, würfeln. Ofen auf 200° C vorheizen. Brötchen ausdrücken, mit Hack, Zwiebel, Petersilie, der Hälfte des Käses und dem Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Eine runde Auflaufform fetten. Hackmasse als Ring hineingeben, Blumenkohl in die Mitte setzen.

Für die Sauce Mehl in der Butter anschwitzen. Mit Brühe, Milch, Sahne ablöschen. Unter Rühren aufkochen lassen. Übrigen Käse einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Über den Kohl gießen. Im Ofen ca. 20 Minuten garen. Tomaten waschen, kreuzweise einschneiden, ins Fleisch drücken, weitere 10 Minuten backen. Evtl. mit Petersilie garnieren.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

### **Bosnische Bohnen**

2 Pakete TK - Brechbohnen à	200 g Fleischwurst
300 g (oder Erbsen)	1 TL Butter
Salz und Pfeffer	3 Eier
75 g durchwachsener Speck	1/8 l saure Sahne
1 Zwiebel	3 EL Reibkäse
1 Knoblauchzehe	1/2 TL getrocknetes Bohnenkraut

Bohnen nach Anweisung in Salzwasser garen. Speckwürfel ausbraten. Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie Wurststreifen zugeben, braten. Bohnen untermischen. In eine gefettete feuerfeste Form geben. Eier, Sahne, Käse und Gewürze verquirlen, über die Bohnen gießen. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten backen. Als Beilage eignet sich Kartoffelbrei.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

### **Chinapfanne**

Zutaten für 3 Personen:	400 g Zwiebeln
400 g Schnitzfleisch	140 g Pilze
2 TL Chinagewürz	140 g Porree
1 1/2 TL Sojasauce	150 g Sojakeimlinge
1/2 TL Salz	2 EL Chinagewürz
3 EL Öl	1 1/2 EL Sojasauce
3 EL Margarine	2 EL Öl
140 g Bambussprossen	30 g Margarine
300 g Paprika	

Das Schnitzfleisch in Streifen schneiden und in Chinagewürz, Sojasauce und Salz ca. 1 Stunde ziehen lassen. Das Fleisch dann in Öl, Margarine mit den Zwiebeln anbraten. Das restliche Gemüse kleinschneiden und mit dem zusätzlichen Chinagewürz, Sojasauce, Öl und Margarine zum Fleisch geben, 45 Minuten garen lassen. Bei zuviel Flüssigkeit 2 verquirlte Eier dazugeben. Mit Weißbrot oder Reis servieren.

*Sabine Henze, Mackensen*

## Curryfleisch

Zutaten für 4 Personen:	1 Apfel
400 g Schweinenacken	2 Scheiben Ananas
1 Zwiebel	1/4-3/8 l Wasser
1 TL Curry	1 Schächtelchen Delikatess-
1 EL Öl	Currysauce
	2 EL Mandelsplitter

Das Schweinefleisch sehr fein schneiden und mit der gehackten Zwiebel und dem Curry im heißen Öl anbraten. Apfel und Ananas in feine Stücke schneiden, dazugeben, und unter mehrmaligem Umrühren 10 Minuten schmoren lassen. Mit dem Wasser auffüllen. Die Currysauce nach Packungsanweisung darin zubereiten, gut durchkochen lassen und mit Mandelsplittern bestreut servieren. Dazu Kräuterreis reichen.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

## Dicke Rippen

Dicke Rippen	Rosinen
Backpflaumen	Salz und Pfeffer
Äpfel	1 Lorbeerblatt
Zwiebeln	

Dicke Rippen mit viel Salz einreiben und 2 Tage gut abgedeckt im Kühlschrank stehen lassen. Das Salz abwaschen, Fleisch pfeffern und anbraten. Die anderen Zutaten mit in den Bratentopf geben. Später das Obst rausnehmen und so auf den Tisch bringen. Die Sauce mit Saucenbinder anbinden, nicht mit Sahne.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

## *Eier in süßsaurer Sauce*

Zutaten für 4 Personen: 8 Eier 100 g fetter Speck 1 Dose Champignons (118 g Einwaage) 2-3 EL Mehl ½ l Wasser	1 EL Essigessenz 2 Gläschen Wodka 1 Bund Petersilie 1 TL Kerbel (getrocknet) Salz und Pfeffer Zucker
--	---

Eier 5 Minuten kochen, abschrecken und pellen. Speck würfeln und auslassen. Abgetropfte Champignons im Speckfett 5 Minuten dünsten. Mehl zufügen und anschwitzen. Mit heißem Wasser ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Essigessenz und Wodka, dann gehackte Petersilie und Kerbel in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Eier in der Sauce anrichten. Dazu: Kartoffelpüree.  
*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

## *Entenbrust mit Möhren und Gratin*

Für 4 Personen: 600 g kleine Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 1 kg Kartoffeln (fest kochend) Fett für die Form 150 g Schlagsahne 150 ml Milch Salz und Pfeffer Muskat 500 g Möhren	2 Stiele frischer Rosmarin (oder ½ TL getrockneter) 2-3 Entenbrustfilets (ca. 700 g) 1 EL Butter 4 EL Balsamico-Essig ¼ l Geflügelbrühe 1 TL Honig 1 gestricher TL Speisestärke Alufolie
---	--

Für das Gratin Knoblauch und 2 Zwiebeln fein würfeln, Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Eine Auflaufform (ca. 30 cm Durchmesser) fetten und die Zutaten einschichten. Sahne und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Kartoffeln gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Umluft 175° C) ca. 50 Minuten goldbraun backen.

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Rest Zwiebeln schälen und halbieren. Rosmarin waschen und Blättchen abzupfen.



Die Entenbrust waschen, abtupfen und die Haut einschneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne ohne Fett zunächst auf der Hautseite ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Wenden und auf Fleischseite kurz weiterbraten. Dann mit der Hautseite nach oben in eine flache ovale Auflaufform legen. Im Backofen neben dem Gratin 15-20 Minuten weiterbraten.

Zwiebeln in heißer Butter ca. 5 Minuten braten. Möhren und Rosmarin kurz mitbraten. Würzen, mit ca. 100 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt 12-15 Minuten köcheln.

Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5-10 Minuten ruhen lassen. Bratfett aus der Form gießen, dabei 1-2 EL aufbewahren. Bratensatz mit 2-3 EL Wasser lösen und in einen Topf gießen. Mit Essig, Brühe und Honig ablöschen, aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen. Stärke und 2-3 EL Wasser glattrühren und Sauce damit binden. Mit etwas Entenfett abschmecken. Alles anrichten. Gratin und Sauce dazu reichen.

*Cornelia und Michael Hanke, Markoldendorf*

### **Extra Zartes vom Schwein**

1 Schweinefilet (ca. 650 g für 4 Personen)

½ TL Pfeffer

1 Messerspitze Thymian

3 EL Weinbrand

2 EL Schweineschmalz

1 Dose Champignons oder Pfifferlinge

1 Becher Schlagsahne

1 TL Paprika

½ Bund Petersilie

Schweinefilet häuten und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Pfeffer, Thymian und Weinbrand vermischen und 10 Minuten einziehen lassen. Anschließend in einem Topf im heißen Schmalz ca. 8 Minuten kräftig anbraten. Die abgetropften Pilze, Sahne, Salz und Paprika zufügen. Im geschlossenen Topf 5-8 Minuten schmoren. Gut abschmecken und mit fein gehackter Petersilie bestreuen. Dazu schmecken Nudeln oder Spätzle.

*Bärbel Schrader, Markoldendorf*

### **Filettopf I**

2 Schweinefilets	Salz und Pfeffer
1 große Dose Champignons	Fondor
Schlagsahne	Saucenbinder

Die Filets enthäuten, in 2 cm dicke Stücke schneiden (nicht klopfen!), salzen, pfeffern und in einer Pfanne anbraten (nicht zu braun, sonst werden sie zu fest). Dann herausnehmen, in einen Bratentopf geben und die Champignons darauf legen. Mit dem Champignonwasser die Pfanne ablöschen, die Flüssigkeit in einen Extratopf geben, mit Saucenbinder und süßer Sahne binden, mit Pfeffer, Salz und Fondor abschmecken und durch ein Sieb auf die Filets geben. Im Ofen ca. 30 Minuten köcheln lassen.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### **Filettopf II**

1 kg Schweinefilet	<i>Für die Sauce:</i>
Sojasauce	¼ l Weißwein
8 dicke Zwiebeln	1 P. Kräuterschmelzkäse
2 mittlere Dosen Pilze	3/8 l Schmand
1 Camembert	1 P. Zwiebelsuppe
	Salz und Pfeffer

Fleisch in dünne Scheiben schneiden und 24 Stunden in Sojasauce einlegen. Dann von beiden Seiten anbraten. Zwiebeln hacken und in der Pfanne glasig werden lassen. Zuletzt die Pilze kurz mitbraten. Auflaufform einfetten und Fleisch, Zwiebeln und Pilze hineinschichten. Den Camembert in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Aus den restlichen Zutaten eine Sauce zubereiten und darüber gießen. Bei 200° C ca. 45 Minuten im Ofen ohne Deckel backen. Als Beilagen eignen sich Salat, Brot oder Reis.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### ***Fischfilet mit Pinienkernsauce***

1 EL Butter	2 Scheiben Weißbrot oder Vollkorntoast
1 EL Zitronenschale	2 TL feine Zwiebelwürfel
4 Fischfilets	250 ml Fisch- oder Hühnerbrühe
<i>Für die Sauce:</i>	1 EL gehackte Petersilie
200 g geröstete Pinienkerne	

Für die Sauce Pinienkerne, Brot, Zwiebeln, Zitronensaft und Brühe in einer Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer glatt pürieren. Die Mischung in einen Topf geben, die Petersilie hinzufügen und erhitzen. Eventuell mit etwas Brühe verdünnen. Die Fischfilets (es eignet sich jeder Weißfisch) waschen, trockentupfen. Butter und Zitronenschale in einer Pfanne erhitzen, die Fischfilets darin braten und dann mit Sauce und Salat servieren.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### ***Forellen mit Rotweintunke***

2 Forellen	Saft einer Zitrone
4 EL Butter	¼ l Rotwein
etwas Mehl	Salz und Pfeffer

Die Forellen säubern, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in 2 EL Butter auf jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Forellen aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten mit Folie abdecken. Die restliche Butter in der Pfanne schmelzen, den Zitronensaft unterrühren, dann den Wein hinzugeben. Kurz aufkochen lassen und mit den Forellen servieren. (Wenn das Bratenfett sauber ist, kann man es für die Sauce mitverwenden, gibt der Tunke einen guten Geschmack)

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## *Frikadelle in Paprika-Sahne*

<i>Zutaten für 4 Personen:</i> <i>1 altbackenes Brötchen</i> <i>1 Zwiebel</i> <i>200 g Schweinemett</i> <i>300 g gemischtes Hackfleisch</i> <i>1 Ei</i> <i>Salz und Pfeffer</i> <i>50 g Schalotten</i>	<i>1 rote Paprikaschote</i> <i>2 EL Öl</i> <i>1-2 TL Brüh-Extrakt</i> <i>1 Becher Crème fraîche (200 g)</i> <i>1 EL Paprikamark</i> <i>1 TL scharfer Senf</i> <i>1 Bund Dill</i>
---	--

Brötchenkruste abreiben und das Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel fein hacken. Mett, Hackfleisch, Ei, Zwiebelwürfel und ausgedrücktes Brötchen gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen. Schalotten abziehen und fein hacken. Paprikaschote in kleine Würfel schneiden. Aus dem Hackteig zwölf kleine Frikadellen formen. Frikadellen im heißen Öl portionsweise bei mittlerer Hitze acht bis zehn Minuten braten und warmstellen. Schalottenwürfel im Bratfett andünsten. Paprikawürfel, Brüh-Extrakt und vier Eßlöffel Wasser dazugeben. Im geschlossenen Topf etwa zehn Minuten dünsten. Crème fraîche unterrühren und im offenen Topf zehn Minuten einkochen lassen. Sauce mit Paprikamark und Senf abschmecken. Frikadellen in die Sauce geben. Im geschlossenen Topf etwa zwei bis drei Minuten erhitzen. Mit abgezupften Dillspitzen bestreuen. Dazu: Pellkartoffeln oder Reis.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

## *Gefüllte Rippentasche*

<i>Ca. 1,5 kg Dicke Rippe (eine</i> <i>Tasche vom Schlachter</i> <i>hereinschneiden lassen)</i> <i>Salz und Pfeffer</i>	<i>1 Apfel</i> <i>etwas Paniermehl</i> <i>1 El Zucker</i> <i>¼ l Buttermilch</i>
--	---

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Apfel kleinschneiden und mit Paniermehl und Zucker mischen. Die Mischung in die Tasche füllen und zunähen. In der Fettpfanne oder einem Bräter ca. 1½ Stunden von beiden Seiten braten. Für die Sauce ¼ l Buttermilch in den Sud gießen und etwas andicken.

*Heidi Lohse, Markoldendorf*

### **Gefüllter Schnitzelbraten mit Röstkartoffeln**

400 g Zwiebeln	zum Rollbraten aufschneiden lassen)
10 g Butter oder Margarine	Salz und Pfeffer
2 Knoblauchzehen	ca. 6 EL Öl
2 Töpfe oder Bündel Basilikum	½ l klare Brühe (Instant)
125 g Schafskäse	750 g Kartoffeln
1 TL getrockneter Thymian	500 g Tomaten
1 kg Schnitzelbraten ohne Schwarte (vom Schlachter flach	

Eine Zwiebel würfeln, übrige Zwiebeln vierteln. Zwiebelwürfel in Butter andünsten, herausnehmen. Knoblauch hacken. Basilikum waschen und Blättchen, bis auf ½ Töpfchen, in feine Streifen schneiden. Schafskäse zerbröseln und mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Thymian mischen.

Fleisch auseinanderrollen und flachdrücken. Fleisch würzen, Füllung darauf verteilen, dann aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. 3 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Rollbraten unter Wenden darin anbraten. Zwiebelviertel zufügen, kurz mit anbraten, wieder herausnehmen. Mit Brühe ablöschen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C 1 ¾ - 2 Stunden braten. Zwischendurch wenden.

Kartoffeln schälen und vierteln, Tomaten in dicke Scheiben schneiden. 20-30 Minuten vor Ende der Garzeit Tomatenscheiben und Zwiebeln zum Braten geben, würzen, mitschmoren.

Ca. 3 EL Öl erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden 10-12 Minuten braten. Mit Salz bestreuen. Restliches Basilikum, bis auf etwas zum Garnieren, in Streifen schneiden und dazugeben. Alles anrichten. Braten mit Basilikum und Chili bestreuen. Dauert ca. 3 Stunden.

*Bärbel Schrader, Markoldendorf*

## *Gemüse-Gratin mit Hähnchenfilets*

Zutaten für 4 Personen:

400 g Kartoffeln

Salz

300 g Brokkoli

300 g Möhren

250 g Kohlrabi

2 EL Sonnenblumenöl

400 g Hähnchenfilets

Pfeffer

Fett für die Form

1 Bund Schnittlauch

1 Packung fertige Sauce

Hollandaise (250 ml)

6 EL Schlagsahne

1 EL Mandelblättchen

Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in Salzwasser ca. 6 Minuten kochen. Möhren und Kohlrabi in Scheiben, bzw. Stifte schneiden. Beides in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Brokkoliröschen teilen und nach 2 Minuten mitgaren. Gemüse abtropfen lassen. Öl erhitzen. Hähnchenfilets salzen, pfeffern, von jeder Seite ca. 1 Minute bei starker Hitze anbraten. Dann in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse in eine gefettete Auflaufform füllen. Schnittlauch kleinschneiden. Mit Sauce Hollandaise und Sahne verrühren und über das Gemüse gießen. Mandeln darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C/180° C Umluft ca. 25 Minuten backen.

*Bärbel Schrader, Markoldendorf*

## *Gemüsepfanne*

2 Möhren

1 große Zwiebel

200 g Thüringer Mett

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

2 Tomaten

2 EL Ketchup

etwas Öl

Paprikagewürz

Salz und Pfeffer

Die Zwiebel hacken und in einer Pfanne in etwas Öl andünsten. Die klein geschnittenen Möhren und Paprika sowie das Mett hinzugeben und einige Minuten mitdünsten. Mit Paprikagewürz, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluß die klein geschnittenen Tomaten dazugeben und mit Ketchup abschmecken. Dazu schmeckt Basmati Reis und Rotwein.

*Gertrud Kappes, Dassel*

## Geschnetzeltes

1 Nackenbraten	1 ½ Becher Schlagsahne
2 Zwiebeln	300 g frische Champignons
2 Glas Mango Shutney	(ersatzweise 1 Dose)
1 Bratenfix von Maggi	Salz und Pfeffer

Das Fleisch in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen (kann man auch am Tag vorher machen) und mit Zwiebeln kurz anbraten. In einen Bratentopf legen, die anderen Zutaten dazugeben und auf niedriger Temperatur (ca. 150° C) 2 - 3 Stunden braten. Dazu Reis reichen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## Grillspieße mit Champignonbutter

250 g Thüringer Bratwurst	Öl
200 g ganze Champignons	1 Zwiebel
100 g geräucherter, durchwachsender Speck	100 g Butter
Lorbeerblätter	Salz und Pfeffer

Bratwurst in 2 cm Stücke, Speck in 1/2 cm Streifen schneiden, die Champignons trocken abreiben. Bratwurst, Speck, Champignons und Lorbeerblätter abwechselnd auf Spieße ziehen, mit Öl bepinseln und grillen. Für die Champignonbutter die restlichen Champignons und die Zwiebeln sehr fein schneiden und in 20 g Butter goldbraun dünsten. Nach dem Abkühlen mit der restlichen Butter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## Hähnchenbrust mit Limette

4 Hähnchenbrustfilets	1 TL gemahlener Koriander
2-4 EL Olivenöl	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
	½ TL Kurkuma
Für die Marinade:	1 TL gehackte frische Minze
3 EL Limettensaft	

Das Fleisch in 1,5 cm breite Streifen schneiden. Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, das Fleisch hineingeben, abdecken und einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Das Fleisch abtropfen, die Marinade auffangen. Das Fleisch bei mittlerer Temperatur in Olivenöl braten bis es weich ist, dann die Marinade einrühren. Mit Reis und Salat oder mit Hummus in Pittabrot servieren.

Tatjana Eggert-Reich, San Francisco

## Hähnchenfilet auf Rahm-Nudeln

Zutaten für 2 Personen	100 g Schlagsahne
2 Hähnchenfilets (300 g)	1 TL klare Brühe (Instant)
1 EL Öl	1-2 EL Saucenbinder
Salz, weißer Pfeffer	6 Stiele Kräuter (z. B. Oregano und Rosmarin)
1-2 Knoblauchzehen	2 EL geriebener Parmesan-Käse
2 mittelgroße Zwiebeln	
150 g Nudeln (z. B. bunte Penne)	

Filets waschen, trockentupfen. Öl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten weiterbraten. Knoblauch und Zwiebeln schälen und würfeln. Zu den Filets geben und ca. 3 Minuten weiterbraten. Nudeln in kochendem Salzwasser garen. Hähnchenfilets herausnehmen und warmstellen. Bratensatz mit Sahne und ¼ l Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe darin auflösen. Mit Saucenbinder binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken und in die Sauce geben. Nudeln abgießen, mit der Sauce mischen und alles anrichten. Mit Parmesan und Kräutern bestreuen. Getränk: kühler Rosewein.

Helga Ebbecke, Markoldendorf



## ***Hühnchen in Kokosnußmilch***

500 g Hühnchenbrustfilet	1 kleine Dose Bambussprossen
2 Dosen Kokosnußmilch (ca. 700 ml)	1 Bund frischer Koriander (oder Blattpetersilie)
2 EL Erdnußbutter	3 EL Olivenöl
750 g gemischtes Gemüse (Brokkoli, rote Paprika, Erbsen)	Salz und Pfeffer

Hühnchenbrustfilets in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl anbraten. Kokosnußmilch mit der Erdnußbutter verrühren und über das Hühnerfleisch geben. Das kleingeschnittene Gemüse hinzugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer (je nach Geschmack auch mit Chilipulver oder frischen, klein geschnittenen Chilischoten) abschmecken und mit Reis servieren.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## ***Huhn mit Oliven und Kapern***

1 Brathähnchen	2 eingelegte Sardellenfilets
1 Zitrone	3 EL Tomatenmark
½ TL Rosmarin	¼ l Weißwein oder Brühe
100 g schwarze Oliven	8 EL Olivenöl
3 EL Kapern	Salz und Pfeffer

Das Brathähnchen in 6 Teile zerlegen und mit einer Mischung aus 2 EL Olivenöl, abgeriebener Schale einer Zitrone, zerstoßenem Rosmarin, Salz und Pfeffer einreiben. Abdecken und 15 Minuten ziehen lassen. Das restliche Olivenöl erhitzen und die Hähnchenteile darin braten. Den Weißwein mit Tomatenmark und 3 EL Zitronensaft vermischen, angießen, 20 Minuten garen. Die halbierten Oliven, gewaschenen und gehackten Sardellenfilets sowie Kapern dazugeben und weitere 5-10 Minuten köcheln. Vor dem Servieren die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## *Kalbsmedaillons auf Kürbisgemüse*

Für 4 Portionen: 800 g Kürbisfleisch 4 Kalbsmedaillons (a 120 g) Salz und Pfeffer 3 EL Butterschmalz 30 g Butter 10 g Mehl	100 ml Weißwein 150 ml Gemüsebrühe 100 ml Schlagsahne 1 Bund Basilikum 1 EL Weißweinessig Zucker
--	---

Das Kürbisfleisch in 1 cm große Stifte schneiden. Kalbsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Hitze reduzieren, Medaillons von jeder Seite etwa 10 Minuten braten. Zwischen zwei vorgewärmte Teller legen, warm halten. Die Kürbisstifte in Butter andünsten, mit Mehl bestäuben, Wein, Brühe und Sahne zugießen und gut verrühren. Würzen und bei milder Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten köcheln. Basilikumblätter von den Stielen zupfen, fein hacken und unter das Gemüse ziehen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker pikant würzen. Die Medaillons auf dem Gemüse servieren. Dazu paßt Langkornreis.

Wenn man statt des Basilikums gehackten Dill unter das Gemüse mischt, schmeckt es gut zu gedünstetem Fisch.

*Cornelia und Michael Hanke, Markoldendorf*

## *Kartoffelauflauf*

1 kg rohe Kartoffeln 1 kg Thüringer Mett 3 Zwiebeln	1 Stange Porree 2 Becher Sahne 75 g Käse
---	--

Kartoffeln, Zwiebeln und Porree kleinschneiden. Alle Zutaten in eine Auflaufform schichten, Käse darauf streuen. Bei 200° C 90 Minuten backen.

*Ingrid Reich, Hannover*

## *Kasseler überbacken*

<i>Zutaten für 4 Personen:</i> 700 g Kasseler ohne Knochen 2 Glas Weißwein 1 rote Paprika 1 grüne Paprika 1-2 Zwiebeln 2 Stangen Porree 300 g Champignons	3 EL Butter 1 EL Mehl ½ Tasse Tomatenmark 1 Becher Crème fraîche 100 g geriebener Emmentaler Salz und Pfeffer Majoram Basilikum
--	--

Fleisch 30-40 Minuten im Wein gardünsten und im Wein abkühlen lassen. Das Gemüse kleinschneiden und in Butter garschmoren, mit Mehl bestäuben, Tomatenmark und den Wein, in dem das Fleisch gart wurde, unter Rühren hinzufügen und nochmals 10 Minuten dünsten lassen. Crème fraîche einrühren, kräftig abschmecken und Fleisch zum Gemüse legen. Den geriebenen Käse darauf verteilen und 20 Minuten im Ofen überbacken.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## *Kürbistaschen in Blätterteig*

1 Paket Blätterteig (10 Blatt) 1 Kürbis 1 große Zwiebel	Salz und Pfeffer Butter 2 Eigelb
---	--

Den Kürbis raspeln und mit der fein geschnittenen Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer vermischen. Auf jede Scheibe Blätterteig eine kleine Messerspitze Butter und 1 EL von der Kürbismasse geben. Die Scheibe als Dreieck zuklappen, die Ränder mit einer Gabel zudrücken und die Teigtaschen mit Eigelb betreiben. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 200° C backen.

*Gertrud Kappes, Dassel*

### *Lammbraten mit Oliven*

<i>1 kg Lammfleisch aus der Keule</i>	<i>¼ l Fleischbrühe</i>
<i>1 EL Mehl</i>	<i>6 EL Olivenöl</i>
<i>200 g schwarze Oliven</i>	<i>1/8 l Schlagsahne</i>
<i>2 Zitronen</i>	<i>Salz und Pfeffer</i>
<i>etwas Oregano</i>	

Das Lammfleisch salzen, pfeffern, dünn mit Mehl bestäuben und in einem Topf in Olivenöl anbraten. Den Saft einer Zitrone und die Hälfte der Brühe dazugießen, bei mittlerer Hitze 30 Minuten schmoren. Die Hälfte der Oliven hacken und mit etwas Oregano und dem Rest Brühe zum Fleisch geben. Zugedeckt etwa 1 ½ Stunden schmoren lassen, bis das Lammfleisch zart ist. Vor dem Anrichten die restlichen Oliven hinzugeben und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Eventuell mit Schlagsahne andicken.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Pikantes Schweinefilet*

<i>1 Schweinefilet</i>	<i>2 Äpfel</i>
<i>Salz</i>	<i>Majoram</i>
<i>1 Knoblauchzehe</i>	<i>½ l Brühe</i>
<i>1 EL Schmalz</i>	<i>1 Becher Schmand</i>
<i>1 Zwiebel</i>	<i>3-4 Tropfen Pernod</i>

Das Schweinefilet salzen und mit der Knoblauchzehe einreiben. 1 EL Schmalz erhitzen und das Filet gut darin bräunen. Zwiebel und Äpfel kleinschneiden und mit dem Majoram dazugeben und weiter bräunen lassen. Mit ½ l Brühe angießen und 30 Minuten köcheln lassen. Filet herausnehmen und in Stücke schneiden. Die Sauce durchsieben, Schmand einrühren und mit Pernod würzen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## ***Pfundstopf***

500 g Tomaten	500 g Schinkenspeck
500 g Zwiebeln	500 g Thüringer Mett
500 g Kasseler	1 Flasche Tomatenketchup oder
500 g Schweinefleisch	Zigeunersauce
500 g Rindfleisch	1 Becher Schlagsahne

Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden und unten in den Topf legen. Fleisch daraufschieben, mit Mett abschließen. Tomatenketchup darüber gießen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag einen Becher Sahne über das Fleisch gießen und im Ofen bei 180° C ca. 60 Minuten backen lassen.

Schmeckt auch gut, wenn man kleingeschnittene Pilze und Paprika (je 500 g) dazugibt.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## ***Porree mit Mett überbacken***

1 kg Porree	Muskat
30 g Margarine	Paprika
1 Zwiebel	1/8 l Schlagsahne
500 g Hackfleisch	2 EL Reibekäse
4 EL Tomatenketchup	Petersilie
Salz und Pfeffer	

Den gesäuberten Porree einmal durchschneiden und in Salzwasser 10 Minuten kochen. Gewürfelte Zwiebel in Fett andünsten und das Hackfleisch darin anbraten. Mit Ketchup und Gewürzen abschmecken. Abgetropften Porree in eine gefettete Form legen und die Hackfleischmischung darüber verteilen. Sahne und Reibekäse verrühren und darüber streichen. Bei 180 – 200° C 15 Minuten überbacken. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### ***Porree mit Schinken und Käse***

8 Stangen Porree	Rosenpaprika
8 Scheiben gekochter Schinken	
Senf	Für die Sauce:
½ l Käsesauce	½ l helle Grundsauce
60 g geriebenen Käse	125 – 175 g geriebener Käse
40 g Butter	Salz
Paniermehl	Zitronensaft

Die helle Grundsauce und den Käse verrühren, bis er sich aufgelöst hat, dann mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Den Porree putzen und die ganzen Stangen 10 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen. Gut abtropfen lassen. Um jede Stange Porree eine mit Senf bestrichene Scheibe Schinken wickeln. Die Stangen nebeneinander in eine gefettete Form legen, mit Sauce übergießen, mit Paniermehl, geriebenem Käse und Paprika bestreuen und Butterflöckchen aufsetzen. Im Backofen bei 200 – 220° C 15 – 20 Minuten backen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### ***Putencurry mit Balkan-Gemüse***

1 Pck. TK - Gemüse (Balkanart, 300 g)	250 ml Geflügelbrühe (Instant)
600 g Putenschnitzel	200 g Spiralnudeln
1 Zwiebel	150 g Crème fraîche
3-4 EL Öl	Orangensaft zum Abschmecken (frisch gepreßt)
Salz, Pfeffer	1 TL Speisestärke
1-2 TL Currypulver	

Das Balkan-Gemüse auftauen. Putenfleisch kalt waschen, trockentupfen, in größere Würfel teilen, salzen, pfeffern. Zwiebel abziehen, fein hacken. Fleisch in heißem Öl kräftig anbraten, Zwiebel zugeben. Mit Curry bestäuben, Brühe angießen, alles 8-10 Minuten köcheln. Nudeln in Salzwasser bißfest kochen. Crème fraîche unter das Fleisch rühren, Gemüse dazugeben. Mit Orangensaft, Salz und Pfeffer gut abschmecken. Mit angerührter Speisestärke binden und kurz aufkochen lassen. Nudeln auf Teller verteilen, darauf das Putencurry geben.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

## *Putenschnitzel mit Kräutercreme*

Zutaten für 10 Personen:	1 große Dose Pilze
10 Putenschnitzel	500 g Frischkäse mit und ohne
500 g Zwiebeln	Kräuter
250 g roher Schinken	3 Becher Schlagsahne
250 g gekochter Schinken	2 P. 8-Kräuter von Iglo

Die Putenschnitzel anbraten, die Zwiebeln in Ringe und den Schinken in Würfel schneiden und dann mit den Pilzen in eine Auflaufform schichten.

Friskäse, Sahne und Kräuter verrühren und über die Schnitzel gießen. Bei 180° C 60 Minuten im Backofen backen. Dazu schmeckt Reis und Salat.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## *Rouladen*

Rouladen	Kleine Scheibe geräuchertes
Salz und Pfeffer	Bauchfleisch ohne Schwarte
Senf	Zwiebeln
Thüringer Mett	

Die Rouladen salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Jede Roulade mit ein bißchen Mett, Bauchfleisch und gehackter Zwiebel füllen. Sollte man etwas vom Mett und Speck überbehalten, kann man das auch in die Sauce geben. Die Rouladen scharf anbraten, dann bei reduzierter Hitze garköcheln und die Sauce mit süßer Sahne andicken.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

## *Saltimbocca – Kalbsschnitzel mit Salbei*

Zutaten für 2 Personen:	3 EL Butter
4 dünne Scheiben Kalbsschnitzel	1/8 l Weißwein
2 Scheiben roher Schinken	Salz und Pfeffer
4 Salbeiblätter	

Die Kalbsschnitzel vorsichtig flachklopfen, die Schinkenscheiben halbieren. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen und mit einem Holzspießchen am Fleisch befestigen. Schnitzel

salzen und pfeffern, dann in Butter bei mittlerer Hitze pro Seite 2-3 Minuten braten. Den Bratensatz mit Wein ablöschen, aufkochen, abschmecken. Die Schnitzel bei Bedarf nochmals kurz in der Sauce erhitzen. Mit Baguette und/oder blanchiertem Gemüse servieren.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### **Schinken-Käse-Mett-Rouladen**

<i>Zutaten für 8 Personen:</i>	600 g <i>Thüringer Mett</i>
18 Scheiben <i>Kochschinken</i>	4 Becher <i>Saure Sahne</i>
18 Scheiben <i>Gouda</i>	1 Flasche <i>Zigeunersauce</i>

Je eine Scheibe Käse auf eine Scheibe Kochschinken legen, 1 EL Mett auf dem Käse verteilen und alles sorgfältig aufrollen. Röllchen in einer Schicht eng nebeneinander in eine Auflaufform legen. Die saure Sahne mit der Zigeunersauce verrühren und über die Röllchen gießen. Bei 200° C ca. 45 Minuten backen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### **Schinkenbraten mit Backpflaumen**

<i>Zutaten für 4 Personen:</i>	2 EL <i>Öl</i>
375 g <i>Backpflaumen</i>	1 Flasche <i>Apfelwein</i>
½ l <i>Wasser</i>	250 g <i>Zwiebeln</i>
1 kg <i>Schweinerollbraten</i>	250 g <i>Äpfel</i>
<i>Salz, und Pfeffer</i>	1/8 l <i>Saure Sahne</i>
<i>Majoram</i>	3 EL <i>Apfelmus</i>

Die Backpflaumen am Abend vorher in Wasser einweichen. Den Schweinerollbraten würzen und anbraten. Mit Apfelwein und Einweichwasser der Pflaumen begießen. Das Fleisch bei 220° C 90 Minuten braten. Nach 50 Minuten die Zwiebel, Backpflaumen und Äpfel dazugeben. Für die Sauce Sahne und Mehl binden, einrühren, mit Apfelmus, Salz und Pfeffer abschmecken.

*Erika Müller, Markoldendorf*



### *Schinkenröllchen überbacken*

*Gekochter Schinken  
Spargel*

*Butter  
Paniermehl*

Je 2 Stangen Spargel in eine Scheibe gekochten Schinken rollen. Die Röllchen auf ein gefettetes Blech setzen, auf jede Rolle 2 Flöckchen Butter und ein bißchen Paniermehl geben. 20 Minuten im Ofen überbacken, abkühlen lassen und servieren.

Eignet sich auch als warme Vorspeise; man kann es aber auch von Röllchen machen, die vom Buffet übrig geblieben sind.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### *Schlemmertopf*

*1 kg Schnitzfleisch  
½ l Schlagsahne  
1 P. Rahmsauce  
1 P. Jägersauce*

*1 kleine Dose Pilze  
2 Scheiben roher Schinken  
1 dicke Zwiebel  
Salz und Pfeffer*

Das Fleisch in kleine Schnitzel schneiden, salzen, pfeffern und kurz von beiden Seiten anbraten. Schnitzel in eine Auflaufform schichten. Sahne, Rahm- und Jägersauce ohne Wasser verrühren und über das Fleisch gießen. Pilze, Schinkenwürfel und klein geschnittene Zwiebel hinzugeben, mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Bei 200° C 80 - 90 Minuten backen. Die Folie nach ca. 1 Stunde Backzeit entfernen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## Schmorbraten

Schmorbraten	Lorbeerblatt
Deftiger Rotwein	Schlagsahne
Pfefferkörner	Rosinen

Den Schmorbraten 3 Tage vorher in Rotwein mit Pfefferkörnern und Lorbeerblatt einlegen. Nach dem Anbraten mit ein bißchen Rotwein und Wasser ablöschen. Die Sauce mit Schlagsahne und Rosinen verfeinern.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

## Schnitzel mit Mett überbacken

4 Schnitzel	1 große Dose Champignons
375 g Thüringer Mett	Paprikagewürz
1 Ei	200 g Tilsiterkäse
Salz und Pfeffer	1 Becher Schlagsahne
4 Zwiebeln	

Die Schnitzel klopfen, salzen und pfeffern und in eine Fettpfanne oder Auflaufform legen. Mett und Ei vermischen und auf den Schnitzeln verteilen. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und die Champignons auf das Mett geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tilsiterscheiben oben drauf legen, Schlagsahne darübergießen und bei 220° C ca. 1 Stunde überbacken. Dazu passen Salat und Kartoffeln oder Brot.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## Schnitzel mit Speck überbacken

2 Schnitzel	250 g Pilze
1 Ei	1 Zwiebel
Salz und Pfeffer	1 Becher Schlagsahne
Paniermehl	2 Scheiben Schinkenspeck

Am Abend vorher die Schnitzel salzen, pfeffern, in Ei wenden, panieren und braten. Am nächsten Tag in die Fettpfanne legen, geschnittene Pilze, Zwiebelringe und je eine Scheibe Schinkenspeck pro Schnitzel darauflegen. Mit Sahne übergießen und ca. 1 ½ Stunden mit Alufolie abgedeckt im Backofen schmoren. Dazu schmeckt Reis und Salat oder Weißbrot.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### **Schnitzeltopf Gyros**

Zutaten für 10 Personen:	3 Dosen Pilze
3 kg Schnitzelfleisch	1 P. Porreeahmgemüse
Olivenöl	1 Glas Preiselbeeren
Gyrosgewürz	2 Becher Schmand
3 Dosen Gulaschsuppe	

Das Schnitzelfleisch in Streifen schneiden, mit Olivenöl und Gyrosgewürz kräftig würzen und über Nacht ziehen lassen.

Gulaschsuppe mit Wasser auffüllen und mit den Pilzen und dem Porreegemüse über das Fleisch geben. Bei 160° C 2 Stunden im Ofen backen. Kurz bevor man es rausnimmt, Preiselbeeren und Schmand gut vermischen und unterziehen. Dazu schmeckt Reis und Salat.

*Uschi Müller, Markoldendorf*

### **Seezunge auf Spinat**

Zutaten für 2 Personen:	Für die Sauce:
4 Seezungenfilets	1 kleine Zwiebel
500 g frischer Spinat	½ TL Thymian
3 EL Butter	1 EL Butter
½ Zitrone	1/8 l Milch
3 EL Weißwein	100 ml Schlagsahne
Salz und Pfeffer	1 Eigelb
	3 EL geriebener Parmesan

Die Seezungenfilets salzen, pfeffern und mit Zitrone beträufeln. Den Weißwein erhitzen, salzen, und den gewaschenen Spinat darin zusammenfallen lassen. Für die Sauce die feingehackte Zwiebel in Butter dünsten, 1/8 l Milch, Thymian, Salz und Pfeffer dazugeben und kurz aufkochen. In einem anderen Topf die Butter schmelzen, 1 EL Mehl ein-

rühren und andicken, Thymianmilch und Schlagsahne angießen, zu einer cremigen Sauce verrühren und von der Flamme nehmen. Eigelb und Parmesan unterrühren. In einer gefetteten Auflaufform 2 Seezungenfilets, Spinat und wiederum 2 Filets übereinanderschichten, die Sauce darübergießen, die restliche Butter darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen. Mit Reis servieren.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### **Überbackenes Schweinefilet**

500 g Schweinefilet	1/8 l Weißwein
50 g Fett	150 g Schmand
Salz und Pfeffer	etwas Senf
200 g Champignons	Worcestersauce
etwas Mehl	20 g Emmentaler Käse
1/8 l Wasser	

Das Filet in Streifen schneiden und portionsweise in Fett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform geben. Die Pilze kleinschneiden, ebenfalls anbraten und würzen, dann mit etwas Mehl bestäuben und bräunen. Wasser und Wein hinzufügen und unter Rühren erhitzen, dann den Schmand einrühren. Die Masse mit Senf und Worcestersauce abschmecken, über das Fleisch geben und den Käse darüberstreuen. Den Auflauf im Backofen bei 200 - 225° C ca. 15 Minuten backen.

Das Filet kann einige Stunden vorher zubereitet werden, dann braucht man es vor dem Servieren nur noch kurz zu überbacken.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### **Würziges Paprika-Gulasch**

Zutaten für 4 Personen:	Salz, weißer Pfeffer
1 kg Schweinegulasch	2 EL Tomatenmark
300 g Zwiebeln	Edelsüß-Paprika
3 große Paprikaschoten (z. B. rot, grün, gelb)	2 EL Mehl
2 EL Öl	250 g Bandnudeln
	½ Bund Petersilie

Fleisch eventuell noch etwas kleiner schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch darin portionsweise unter Wenden knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Erst Zwiebeln, dann Paprikastücke zum Fleisch geben und kurz andünsten. Tomatenmark, Edelsüß-Paprika und Mehl mit anschwitzen. Mit  $\frac{3}{4}$  l Wasser ablöschen und aufkochen. Alles zugedeckt ca. 1  $\frac{1}{4}$  Stunden schmoren. Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Petersilie waschen und, bis auf etwas, hacken. Gulasch mit Petersilie bestreuen und garnieren. Nudeln abgießen und dazu reichen.

*Helga Ebbecke, Markoldendorf*

### **Zucchini-Auflauf**

Pellkartoffeln	1 Zwiebel
Zucchini	helle Sauce
750 g Bratenmett	Kräuterkäse

Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und in die Auflaufform legen. Zucchini in Scheiben schneiden und salzen und pfeffern. Das Mett mit der Zwiebel anbraten, dann Zucchini und Mett auf die Kartoffeln schichten, zuletzt Zucchini. Eine helle Sauce mit Kräuterkäse mischen und darübergießen und im Backofen bei mittlerer Hitze ca. 30 backen lassen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### **Zucchini-Gericht**

500 g Thüringer Mett	Salz und Pfeffer
1 dicke Gemüsezwiebel	Ingwer
1 Knoblauchzehe	Curry
3 Paprikaschoten	Muskat
3-4 Fleischtomaten (ersatzweise $\frac{1}{2}$ Dose geschälte Tomaten)	Nelkenpulver
4-5 kleine Zucchini	Kräuter der Provence oder Oregano
3 EL Öl oder Margarine	Brühwürfel
	etwas Sahne

Mett mit Zwiebeln und Knoblauch kräftig anbraten, Paprika und Tomaten dazugeben, weichdünsten. Die Zucchini zum Schluß unterheben, damit sie nicht zu weich werden. Mit den Gewürzen abschmecken und mit Sahne verfeinern. Toastbrot oder Reis als Beilage reichen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## *Zucchini-puffer*

600 g Zucchini  
3 Eier  
4 EL Mehl  
200 g geraspelten Käse  
1 kleine Zwiebel

Petersilie  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
½ TL Backpulver  
Öl zum Braten

Die Zucchini grob raspeln, salzen und auf einem Durchschlag entwässern. Dann mit den anderen Zutaten verrühren. Puffer in Öl knusprig braten.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

# Desserts







## Desserts

### Annanascreme

6 Eier	1 Vanillestange
150 g Zucker	12 Blatt Gelatine
1 Dose Ananas	½ l Schlagsahne
¼ l Milch	

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Ananas in kleine Stücke schneiden, Saft und Stückchen in die Eigelbmasse rühren. Gelatine einweichen. Milch heiß machen und die Vanillestange darin ziehen lassen. In der warmen Milch die Gelatine auflösen, dann unter die Eigelbmasse rühren. Wenn es anfängt dicklich zu werden, die geschlagene Sahne und das mit 1 EL Zucker steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

*Rosita's Tip 1:* Die Gelatine immer in kaltem Wasser einweichen, die Blätter dann in heiße Flüssigkeit geben und die Masse kurz abkühlen lassen, bevor man sie weiterverarbeitet!

*Rosita's Tip 2:* Immer erst die geschlagene Sahne, dann das steife Eiweiß unterheben. Macht man es umgekehrt, zerstört man das Eiweiß.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### Apfelsinencreme

5 Eigelb	Saft von 2 Apfelsinen
150 g Zucker	5 Blatt rote Gelatine
1 Vanillezucker	½ l Schlagsahne
Saft von 1 Zitrone	5 Eiweiß

Eier und Zucker cremig rühren, Saft dazugeben. Die Gelatine einweichen und unter die Creme ziehen. Sahne und Eiweiß steif schlagen und unterheben.

*Uschi Müller, Markoldendorf*

## Aprikosencreme

6 Eigelb	1 große Dose Aprikosen (mindestens 850 g)
150 g Zucker	6 EL Aprikot Brandy (oder 3 EL Weinbrand)
2 Vanillezucker	½ l Schlagsahne
4 EL Zitronensaft	6 Eiweiß
16 Blatt weiße Gelatine	

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Aprikosen auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. ¼ l Aprikosensaft heiß machen und die Gelatine darin auflösen. Die Aprikosen durch das Sieb rühren und in die Eigelbmasse geben. Zitronensaft, Brandy und Gelatine einrühren. Wenn es anfängt dicklich zu werden, die geschlagene Sahne und das mit 1 EL Zucker steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

## Creme Caramel

150 g Zucker	1 Vanillezucker
3 Eier	Muskatnuß oder Zimt
375 ml Milch	

In einem Topf auf mittlerer Hitze 75 g Zucker zum schmelzen bringen. Den Topf manchmal bewegen, den Zucker aber nicht rühren! Wenn der Zucker flüssig wird, Hitze reduzieren und 3-4 Minuten kochen lassen. Den flüssigen Zucker dann auf 4 feuerfeste Schalen verteilen, beiseite stellen. Eier aufschlagen, Milch, 75 g Zucker, Vanillezucker unterrühren und die Eiermasse über den erkalteten Zucker gießen. Je nach Geschmack mit Muskatnuß oder Zimt bestreuen. Die 4 Schälchen in eine feuerfeste Form stellen und im Wasserbad im Backofen bei 180° C ca. 40 - 50 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn am Messer nichts hängen bleibt. Schälchen aus dem Wasserbad nehmen und kühlen. Zum Servieren den Rand mit einem Messer lösen und auf Dessertteller stürzen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### **Eiercreme**

10 Eigelb	12 Blatt Gelatine
8 EL Zucker	½ l Schlagsahne
1/8 l Kakao-Nuß-Likör oder Cointreau	½ Tafel Blockschokolade

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Likör und die aufgelöste Gelatine nacheinander hinzugeben. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, die steifgeschlagene Sahne und Eischnee unterziehen. Schichtweise mit der geriebenen Schokolade in Schalen füllen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### **Eierlikörcreme**

6 Eigelb	10 Blatt Gelatine
150 g Zucker	5-6 EL Eierlikör
¼ l Milch	½ l Schlagsahne
1 Stange Zimt	6 Eiweiß

Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Milch mit der Zimtstange aufkochen, die Gelatine darin auflösen, dann unter die Eigelbmasse rühren. Eierlikör dazugeben. Wenn es anfängt dicklich zu werden, die geschlagene Sahne und das mit 1 EL Zucker steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### **Eingemachter Kürbis**

6 – 7 Pfund Kürbis	½ TL Zimt
½ l Weinessig	½ TL Ingwerpulver
1 kg Zucker	½ TL Nelkenpulver

Kürbis in Stücke schneiden. Die Zutaten für den Sud mit Wasser in einem Topf aufkochen, den Kürbis in den Sud geben und so viel Was-

ser auffüllen, daß der Kürbis bedeckt ist. Etwa 5 – 8 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis bißfest ist. Noch heiß in Twist-Off Gläser füllen.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*

### ***Erdbeercreme***

6 Eigelb

150 g Zucker

2 Vanillezucker

1 kg Erdbeeren

12 Blatt rote Gelatine

½ l Schlagsahne

6 Eiweiß

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Erdbeeren auf ein Sieb geben, den abgetropften Saft heiß machen und darin die eingeweichte Gelatine auflösen. Die Erdbeeren durch das Sieb drücken, dann mit dem Saft und der Gelatine unter die Eigelbmasse rühren. Wenn es anfängt dicklich zu werden, die geschlagene Sahne und das mit 1 EL Zucker steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### ***Haselnußcreme***

6 Eigelb

150 g Zucker

250 g Haselnüsse

¼ l Milch

10 Blatt Gelatine

1 Vanillestange

½ l Schlagsahne

6 Eiweiß

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, Haselnüsse in einer Pfanne rösten, dann durch die Mandelmühle drehen und in die Eigelbmasse rühren. Milch heiß machen und die Vanillestange darin ziehen lassen. In der warmen Milch die eingeweichte Gelatine auflösen, dann unter die Eigelbmasse rühren. Wenn es anfängt dicklich zu werden, die geschlagene Sahne und das mit 1 EL Zucker steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### *Herz in Watte*

2 Becher Schmand	10 Blatt rote Gelatine
150 g Zucker	5-7 EL 54%igen Rum
4 Vanillezucker	½ l Schlagsahne
1/8 l Weißwein	

Schmand, Zucker und Vanillezucker verrühren. Den Weißwein erhitzen, darin die eingeweichte Gelatine auflösen und dann zusammen mit dem Rum unter die Schmandmasse ziehen. Wenn die Masse dicklich wird, die steifgeschlagene Sahne unterziehen.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### *Hildesheimer Rose*

1 Beutel Erdbeeren (250 g)	2 Eier
100 g Zucker	2 Vanillepuddingpulver
6 Blatt rote Gelatine	½ l Schlagsahne
½ l Milch	Schokoladenraspeln

Erdbeeren auftauen, auf ein Sieb geben und den Saft abtropfen lassen. ¼ l Erdbeersaft mit dem Zucker aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Die Erdbeeren in Glasschalen geben, den Saft darüber verteilen und steif werden lassen. Mit dem ½ l Milch Vanillepudding kochen, 2 Eier darunterheben und die Masse auf den steifen Erdbeeren verteilen. Über Nacht kaltstellen. Sahne mit etwas Zucker und Sahnesteif steifschlagen und auf dem Pudding verteilen und mit Schokoraspeln verziehen.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### *Marzipan – Eierlikörcreme*

1 P. Marzipan	4 Blatt Gelatine
150-200 ml Eierlikör	2 Becher Schlagsahne
30 g Puderzucker	

Marzipan, Eierlikör und Puderzucker mit dem Mixer gut verrühren. Die Gelatine auflösen und unter die Marzipanmasse geben. Die Sahne steif-

schlagen und unter die fest werdende Masse ziehen. Creme 2 Stunden kaltstellen.

*Sabine Henze, Mackensen*

### **Mokkacreme**

6 Eigelb	12 Blatt Gelatine
150 g Zucker	½ l Schlagsahne
2 Vanillezucker	6 Eiweiß
3 EL Kaffee	

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mit 3 EL Kaffee einen ¼ l Kaffee kochen. Darin die Gelatine auflösen, dann unter die Eigelbmasse rühren. Wenn es anfängt dicklich zu werden, die geschlagene Sahne und das mit Zucker steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### **Quark-Kirschauflauf**

1 Glas Sauerkirschen	35 g Grieß
25 g Butter	1 TL Stärke
50 g Zucker	2 Eiweiß
2 Eigelb	1 EL gehackte Mandeln oder Nüsse
1 Zitrone	etwas Butter
250 g Quark	

Die Kirschen gut abtropfen lassen, den Saft auffangen. Butter, Zucker, Eigelb und Zitronensaft schaumig rühren. Quark, Grieß und Stärke dazugeben, steifgeschlagenes Eiweiß unterheben. In eine gefettete Auflaufform eine Schicht Quark, dann das Obst und darauf eine 2. Schicht Quark füllen, mit Mandeln und Butterflöcken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225° C ca. 30 Minuten backen. Den Kirschsafft andicken und als Sauce reichen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Rheinische Herrencreme*

$\frac{3}{4}$ l Milch	50 g Schokoraspeln
2 P. Vanillepuddingspulver	3-4 EL Rosinen
3 EL Zucker	4 EL Rum
$\frac{1}{2}$ l Schlagsahne	

Rosinen mindestens 3 Tage vorher in Rum einlegen, damit sie sich gut vollsaugen können. Aus Milch, Puddingspulver und Zucker einen Pudding kochen und erkalten lassen. Die Haut entfernen, die steifgeschlagene Sahne unter den Pudding rühren, Schokoraspeln und Rosinen unterheben und kühl servieren.

*Christof Eggert, Markoldendorf*

### *Rotweincreme*

$\frac{1}{4}$ l schwarzer Johannisbeersaft	6 Blatt Gelatine
$\frac{1}{4}$ l Rotwein	$\frac{1}{4}$ l Schlagsahne
100 g Zucker	1 Vanillezucker

Saft und Rotwein mit Zucker abschmecken und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Wenn es anfängt zu gelieren, die mit Vanillezucker geschlagene Sahne unterziehen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Sauce für Obstsalat*

3 Eigelb	1 Becher Mascarpone (oder Crème fraîche)
75 g Zucker	200 g Schlagsahne

Eigelb und Zucker aufschlagen, Mascarpone und die geschlagene Sahne unterheben.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*

### Schokoladencreme

6 Eigelb	3 gehäufte EL Kakao
200 g Zucker	14 Blatt Gelatine
2 Vanillezucker	½ l Schlagsahne
¼ l Milch	6 Eiweiß

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Von dem ½ l Milch etwas abnehmen und mit dem Kakao verrühren. Die übrige Milch aufkochen, den Kakao einrühren und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Kakao etwas abkühlen lassen und langsam unter die Eigelbmasse rühren. Wenn die Schokoladenmasse anfängt dicklich zu werden, die geschlagene Sahne und das mit 1 EL Zucker steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*

### Zebrabecher

600 g Beerenfrüchte	¼ l Crème fraîche
¼ l Apfelsaft	1 Paket Amarettini (Mandelgebäck)
100 g Zucker	etwas Amaretto
¼ l Sahne	

Die Beeren mit dem Apfelsaft und dem Zucker 10 Minuten kochen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Sahne schlagen und mit Crème fraîche vermischen. Das Mandelgebäck mit Amaretto zerdrücken. Die drei Zutaten werden dann wechselweise in Gläser geschichtet: Frucht, Sahne, Gebäck, Frucht, Sahne, Gebäck usw.

*Helene Eggert, Markoldendorf*



## Zitronencreme

6 Eigelb	¼ l Wasser
200 g Zucker	12 Blatt Gelatine
2 Vanillezucker	½ l Schlagsahne
6 Zitronen	6 Eiweiß
2 Apfelsinen	

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, den Saft der Zitronen und Apfelsinen dazugeben. ¼ l Wasser heiß machen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Abgekühlt unter die Eigelbmasse rühren. Wenn es anfängt dicklich zu werden, die geschlagene Sahne und das mit 1 EL Zucker steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

*Rosita Glasing, Markoldendorf*



Gebäck  
& Torten





# Gebäck und Torten

## Amerikaner I

200 g Margarine	6 EL Milch
200 g Zucker	500 g Mehl
2 P. Vanillezucker	4 Eier
etwas Salz	6 gestrichene TL Backpulver
2 P. Puddingspulver (Sahne oder Mandel)	

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Mit einem Eßlöffel kleine Häufchen auf das Backblech setzen und bei 180° C goldbraun backen. Mit Schokoladen- oder Zuckerguß bestreichen.  
*Erika Müller, Markoldendorf*

## Amerikaner II

175 g Zucker	2 TL Backpulver
125 g Margarine	4 EL Milch
3 Eier	250 g Puderzucker
1 Prise Salz	3 EL Wasser oder Zitronensaft
300 g Mehl	

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Mit einem Eßlöffel kleine Häufchen auf das Backblech setzen und bei 200° C 15-20 Minuten backen. Aus dem Puderzucker und dem Zitronensaft einen Guß herstellen und die noch warmen Amerikaner damit bestreichen.  
*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### Amerikatorte

Für die Böden:  
 125 g Butter  
 125 g Zucker  
 4 Eigelb  
 1 P. Vanillezucker  
 150 g Mehl  
 2 TL Backpulver  
 4 EL Milch

Baisermasse:  
 4 Eischnee

250 g Zucker aufschlagen

Für die Füllung:  
 3/8 l trüben Apfelsaft  
 Saft von 2 Zitronen oder  
 Apfelsinen  
 etwas Zucker  
 1 Vanillepuddingpulver  
 1/4 l geschlagene Sahne

Aus den Teigzutaten 2 Tortenböden herstellen. Vier Eischnee mit Zucker steifschlagen, die Böden mit der Baisermasse bestreichen und bei 160° C ca. 15 Minuten backen.

Für die Füllung aus dem Saft, Zucker und Puddingpulver einen Pudding zubereiten, Masse auf einem Boden verteilen, geschlagene Sahne darauf geben und mit dem 2. Boden abdecken.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### Apfelkuchen

3 Eier  
 9 EL Zucker  
 1 P. Vanillezucker  
 etwas Zitronenöl  
 9 EL Mehl

9 EL Öl  
 1 P. Backpulver  
 4-5 Äpfel  
 Zimt und Zucker

Aus den Zutaten einen Teig herstellen, die kleingeschnittenen Äpfel oben drauflegen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Bei 160° C 1 Stunde backen.

*Elke Heuer, Scholen*

## Apfelkuchen mit Schmand

<i>Für den Teig:</i>	<i>2 P. Vanillepudding</i>
<i>2 Eier</i>	<i>4 EL Zucker</i>
<i>125 g Zucker</i>	<i>750 g Äpfel</i>
<i>100 g Butter</i>	
<i>125 g Mehl</i>	<i>2. Belag:</i>
<i>1 TL Backpulver</i>	<i>3 Eigelb</i>
	<i>5 EL Zucker</i>
<i>1. Belag:</i>	<i>1 Becher Schmand</i>
<i>½ l Apfelsaft</i>	<i>3 Eiweiß</i>

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen und bei 200° C 20 Minuten backen.

Apfelsaft, Puddingpulver und Zucker aufkochen, die Äpfel unterziehen, die Masse auf den Kuchen geben und weitere 10 Minuten backen. Eigelb, Zucker und Schmand verrühren. Eiweiß steifschlagen und unterziehen. Die Masse auf den Kuchen geben und goldgelb backen.

*Edith Sarstedt, Markoldendorf*

## Apfelstrudel

<i>300 g Mehl</i>	<i>125 g Butter</i>
<i>3 EL Öl</i>	<i>1500 g Äpfel (z.B. Boskop)</i>
<i>1 Prise Salz</i>	<i>3 EL Zitronensaft</i>
<i>1 Prise Zucker</i>	<i>100 g Zucker</i>
<i>100 ml Wasser</i>	<i>1 TL Zimt</i>
<i>1 Ei</i>	<i>50 g Rosinen</i>
<i>Mehl und Öl zum Bearbeiten</i>	<i>50 g Mandelstifte</i>
<i>Für die Füllung:</i>	<i>Butter zum Bestreichen</i>
<i>100 g Zwiebackmehl</i>	<i>Puderzucker zum Bestäuben</i>

Die Teigzutaten erst mit dem Handmixer, dann mit den Händen kräftig durchkneten, bis nichts mehr kleben bleibt. Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bepinseln, in Klarsichtfolie wickeln und bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Zwiebackmehl in Butter anrösten, abkühlen lassen. Äpfel in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zimt und Zucker mischen.

Den Teig auf einem leicht bemehlten Küchentuch ca. 25 x 40 cm groß ausrollen, 5 Minuten ruhen lassen, dann anheben und von der Mitte aus über die Handrücken auf 45 x 75 cm ausziehen. Teig mit 50 g zerlassener Butter bepinseln und mit Zwiebackmehl bestreuen. Dabei an einer Schmalseite einen 15 cm, an allen anderen einen 3 cm breiten Rand freilassen. Äpfel mit Rosinen, Zimt und Zucker mischen und auf dem Zwiebackmehl verteilen. An der mit Äpfeln bedeckten Schmalseite das Handtuch anheben und Teig so weit aufrollen, wie er mit Äpfeln bedeckt ist, dann das freie Teigstück von der anderen Seite darüberschlagen. Strudel mit der Naht nach unten diagonal auf ein gefettetes Backblech legen. Die 2 offenen Seiten zusammendrücken und unterschieben. Strudeloberfläche mehrmals mit der Gabel einstechen und mit zerlassener Butter bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 45 Minuten backen. Etwa alle 10 Minuten mit Butter bepinseln, damit der Strudel schön knusprig wird. Noch warm mit Puderzucker bestäuben. Mit Vanillesauce servieren.

*Alternative:* Beim Birnenstrudel ersetzt man Äpfel, Zwiebackmehl, Zitronensaft, Zimt und Mandelstifte durch Birnen, 50 ml Birnengeist, 50 ml Rum, 100 g Walnüsse und Paniermehl. Dabei die klein geschnittenen Birnen zuckern, mit Birnengeist beträufeln und marinieren; Walnüsse hacken, mit Rosinen und Rum mischen und durchziehen lassen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

## ***Ballbäuschen***

100 g Butter

2 Eier

50 g Zucker

½ P. Vanillezucker

250 g Mehl

½ P. Backpulver

etwas Milch

Biskin

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Mit einem Teelöffel kleine Kugeln abstechen und in Biskin ausbacken. Ergibt ca. 28 Stück.

*Edith Sarstedt, Markoldendorf*



## *Bienenstich*

*Für den Teig:*

1 ½ Tassen Zucker  
2 Eier  
4 Tassen Mehl  
1 P. Backpulver  
2 Tassen Buttermilch

*Für den Belag:*

1 ½ Tassen Zucker  
3 Tassen Kokosraspeln  
2 Becher Schlagsahne

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform geben. Zucker und Kokosraspeln mischen, auf den Teig geben und bei 175° C 30 Minuten backen. 2 Becher Sahne auf den heißen Kuchen geben.

*Ingrid Reich, Hannover*

## *Blaubeertorte*

*Für den Biskuitteig:*

6 frische Eier  
125 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
200 g Weizenvollkornmehl  
1 P. Backpulver

*Für die Füllung:*

250 g Philadelphia  
150 g Magerquark  
100 g Zucker  
4 Blatt weiße Gelatine  
½ l Schlagsahne  
500 g Blaubeeren  
¼ l Schlagsahne  
100 g Müsli

Für den Teig die Eier trennen. Die Eigelbe mit den übrigen Zutaten verrühren, die steifgeschlagenen Eiweiße zum Schluß unterheben. Den Teig in einer Springform bei 160° C 30 Minuten backen. Den Boden nach dem Backen auskühlen lassen und in 3 gleich hohe Böden teilen. Philadelphia, Quark und Zucker verrühren. Gelatine auflösen und unterheben. ½ l Sahne steifschlagen und unterziehen. Die Füllung in 3 gleiche Mengen teilen.

Auf den unteren Tortenboden 1/3 der Füllung geben. Die Blaubeeren (bis auf 14 zum Garnieren) darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und die nächste Schicht Creme auftragen. Den letzten Boden darauf legen und zum Abschluß wieder eine Schicht Creme auftragen.

Auch den Tortenrand damit umhüllen. Über die ganze Torte, insbesondere auf den Rand, wird Müsli gestreut.

Mit der restlichen steifgeschlagenen Sahne und den Blaubeeren die Torte verzieren. (Man kann auch Preiselbeeren aus dem Glas für diese Torte verwenden.)

*Uschi Müller, Markoldendorf*

### **Eierlikörkuchen mit Glasur**

250 g Butter

180 g Zucker

4 Eier

1 P. Vanillezucker

250 g Mehl

1 P. Backpulver

1 Tasse Eierlikör

1 Tasse Schokoladenstreusel

Schokoladenglasur

Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, zum Schluss Eierlikör und Schokostreusel unterziehen. In einer Topfkuchenform bei 150 - 160° C 1 Stunde backen. Den noch warmen Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen.

*Edith Sarstedt, Markoldendorf*

### **Eierlikör Topfkuchen**

5 Eier

250 g Puderzucker

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

¼ l Öl

¼ l Eierlikör

1 P. Backpulver

Eier und Puderzucker schaumig rühren, die anderen Zutaten nacheinander unterrühren. In einer Topfkuchenform bei 160° C 70 - 80 Minuten backen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### **Eierlikör-Apfeltorte**

250 g Mehl	½ l Apfelsaft
100 g Butter	½ l trockener Weißwein
75 g Zucker	175 g Zucker
1 Ei	1 P. Vanillezucker
1 TL Backpulver	1-2 Becher Sahne
1 kg säuerliche Äpfel	etwas Eierlikör
2 P. Puddingpulver Vanille	

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und Backpulver einen Mürbeteig herstellen, eine 28 cm Springform damit auslegen, den Rand etwas hochziehen und 30 Minuten kühlstellen.

Apfelviertel mit einer Gabel auf der Außenseite einritzen und mit der Außenseite nach oben auf dem Teig verteilen. Das Puddingpulver mit 6 EL Apfelsaft verquirlen. Den restlichen Apfelsaft, Weißwein, Zucker und Vanillezucker aufkochen, verquirltes Vanillepuddingpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen. Dann heiß über die Äpfel gießen und im vorgeheizten Ofen bei 175° C ca. 1 Stunde backen. Torte über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Sahne steifschlagen und mit einem Esslöffel wolkenartig auf der Torte verteilen. Dann Eierlikör als dünne Fäden darüber ziehen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### **Erdbeer – Yogurette – Torte**

3 Eier	750 g Schmand
100 g Zucker	25 g Zucker
65 g Mehl	4-6 Blatt weiße Gelatine
1 P. Vanillepuddingpulver	200 g Schlagsahne
16 Riegel Yogurette	1 P. Vanillezucker
500 g frische Erdbeeren	

Für den Teig die Eier schaumig rühren, Zucker, Mehl und Vanillepuddingpulver nacheinander zugeben und in einer Springform bei 200° C 15 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen und einen Tortenring um den Boden legen.

Schmand und Zucker aufschlagen. Die Gelatine auflösen und dazugeben. Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und in die Schmandmasse rühren.

Yogurette und Erdbeeren kleinschneiden und vorsichtig unterheben. Die Masse auf dem Boden verteilen und 2-3 Stunden kaltstellen.

*Sabine Henze, Mackensen*

### **Feiner Sandkuchen**

6 Eier	2 EL Mehl
500 g Zucker	1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker	2 EL Rum
500 g Kartoffelstärke	500 g warme, flüssige Butter

Für den Teig die Eier mit der Butter aufschlagen, die anderen Zutaten nacheinander hinzugeben, zum Schluß die Butter unterrühren. Bei 190° C 60 Minuten backen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### **Festliche Kirschtorte**

175 g weiche Butter	370 g Sauerkirschen (1 Glas)
250 g Zucker	500 g Magerquark
3 Eier	½ l Schlagsahne
200 g Mehl	3 Blatt Gelatine
2 P. Backpulver	2 P. roter Tortenguß
2 EL Nuß-Nougat-Crème	350 - 400 ml Kirschsaft

Aus der Butter, 150 g Zucker, Eiern, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen, diesen halbieren und in eine Hälfte die Nougatcreme rühren. Teig im Wechsel in eine gefettete Springform geben und marmorieren. Kirschen darauf verteilen und bei im vorgeheizten Backofen bei 180° C 30 Minuten backen.

Quark mit 50 g Zucker und der steifgeschlagenen Sahne verrühren. Gelatine auflösen und unterheben. Einen Ring um den abgekühlten Boden legen und Crème einfüllen. 60 Minuten kühl stellen. Mit 50 g Zucker und Saft einen Tortenguß zubereiten, auf die Torte geben und kühlen. Eventuell dekorieren.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### *Frankfurter Kranz nach Tante Erna*

<i>Für den Biskuitboden:</i>	<i>1 l Milch</i>
<i>200 g Zucker</i>	<i>etwas Zucker</i>
<i>4 Eier</i>	<i>2 P. Vanillepuddingpulver</i>
<i>250 g Kartoffelmehl</i>	<i>250 g Margarine</i>
<i>¾ TL Backpulver</i>	<i>125 g gute Butter</i>
	<i>Zitronensaft nach Geschmack</i>
<i>Für die Füllung:</i>	<i>Puderzucker</i>

Für den Teig Zucker und Eier im Wasserbad schaumig rühren, Kartoffelmehl und Backpulver einstreuen und verrühren. In einer gefetteten Form bei 160° C 20 - 30 Minuten backen. Den fertigen Kuchen dreiteilen.

Mit 1 l Milch, etwas Zucker und 2 Vanillepuddingpulver Pudding kochen, kalt werden lassen. Margarine und Butter aufschlagen, mit dem Pudding, Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Creme gut auf den Böden und Seiten verteilen.

*Erika Metzner, Markoldendorf*

### *Friesische Rahmtorte*

<i>36 Butterkekse</i>	<i>½ l Schlagsahne</i>
<i>125 g Butter</i>	<i>2 P. Vanillezucker</i>
<i>300 g Philadelphia</i>	<i>2 P. Sahnesteif</i>
<i>1 Tasse Puderzucker</i>	<i>1 Glas Sauerkirschen</i>
<i>2-3 EL Milch</i>	<i>½ l Tortenguß</i>
<i>100-150 g gemahlene Nüsse</i>	

Diese Schichttorte läßt sich am einfachsten in einer 26 cm Springform mit einem Tortenrand herstellen. Für die 1. Schicht die Butterkekse zerbröckeln und mit der zerlassenen Butter mixen. Die 2. Schicht bildet der mit Puderzucker und Milch verrührte Philadelphia. Darüber als 3. Schicht die gemahlene Haselnüsse geben. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und als 4. Schicht daraufstreichen. Als 5. Schicht die gut abgetropften Sauerkirschen auf der Sahne verteilen und abschließend als 6. Schicht den leicht abgekühlten Tortenguß darübergießen. 24 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## *Haselnuß – Makronen*

4 Eiweiß	<i>abgeriebene Schale einer Zitrone</i>
250 g Puderzucker	<i>Haselnüsse zum Dekorieren</i>
250 gemahlene Haselnüsse	

Eiweiß mit Puderzucker zu einem steifen Schnee schlagen. Haselnüsse und Zitronenschale unterziehen. Kleine Häufchen abstechen und auf ein gefettetes Blech oder Backpapier setzen, eine Haselnuß draufsetzen und bei 120° C 20 Minuten backen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## *Holsteiner Nüsse*

375 g Schmalz	2 EL Kakao
600 g Mehl	1 P. Vanillezucker
600 g Zucker	1 TL Hirschhornsalz
125 g geriebene Blockschokolade	

Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten und kräftig durchkneten. Kleine Kügelchen auf das Blech setzen und bei wenig Hitze ca. 10 Minuten backen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## *Hummelkuchen*

6 Eier	Für den Belag:
350 g Zucker	200 g Mandeln oder Nüsse
1 P. Vanillezucker	200 g Margarine
250 g Margarine	200 g Zucker
300 g Mehl	3 EL Schlagsahne
1 P. Backpulver	4 EL Mehl
6 EL Schlagsahne	

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen, auf ein gefettetes Backblech streichen und mit Alufolie abdecken. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C ca. 20 Minuten backen, bis der Teig eine gewisse Festigkeit hat, aber nicht durchgebacken ist. Für den Belag Margarine kurz schlagen, nach und nach Zucker, Sahne, Mehl und Mandelblättchen unterheben.

Das Blech aus dem Ofen nehmen, den Belag vorsichtig auf den Boden streichen und unabgedeckt 10 - 15 Minuten backen.

*Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen*

## Käsekuchen I

<i>Für den Teig:</i>	<i>1 P. Vanillezucker</i>
200 g Mehl	<i>Saft einer Zitrone</i>
1 TL Backpulver	<i>4 Eigelb</i>
80 g Zucker	<i>1 P. Vanillepudding</i>
75 g Margarine	<i>1 P. Käsekuchenhilfe</i>
1 Ei	<i>¼ l Milch</i>
	<i>5 Eiweiß</i>
<i>Für die Füllung:</i>	<i>1 Eigelb</i>
1 kg Quark	<i>etwas Milch</i>
150 g Zucker	

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und eine runde Springform damit auslegen. Die Zutaten für die Füllung verrühren, dabei abschließend die 5 steifgeschlagenen Eiweiß unterheben.

Bei 180° C ca. 60 Minuten backen. Ein Eigelb mit etwas Milch verrühren und auf der Quarkmasse verteilen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## Käsekuchen II

<i>Für den Teig:</i>	<i>Für die Füllung:</i>
65 g Margarine	500 g Quark
65 g Zucker	375 ml Milch
1 Ei	150 g Zucker
125 g Mehl	3 Eigelb
¼ P. Backpulver	½ Tasse Öl
	1 ½ P. Vanillepuddingpulver
	3 Eiweiß

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und in die Springform geben. Den Quark mit den anderen Zutaten verrühren, 1 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die restlichen Eiweiß steif schlagen und auf der Masse ganz zum Schluß mitbacken. Bei 160° C ca. 30 Minuten backen.

*Erika Metzner, Markoldendorf*

### **Kirschkuchen mit Sauerrahmguß**

<i>Für den Teig:</i>	<i>1 Becher Schmand</i>
<i>175 g Mehl</i>	<i>1 Becher Saure Sahne</i>
<i>100 g Margarine</i>	<i>3 Eigelb</i>
<i>1 Ei</i>	<i>1 P. Vanillezucker</i>
<i>80 g Zucker</i>	<i>2 EL Zitronensaft</i>
<i>Für den Belag:</i>	<i>1 TL Stärkemehl</i>
<i>2 Gläser Sauerkirschen</i>	

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen. Die Teigzutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten, ausrollen und in eine gefettete Springform legen, dabei den Rand ein wenig hochziehen. Bei 180° C ca. 10 Minuten vorbacken. In einer Schüssel den Schmand aufschlagen, dann Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Stärkemehl unterziehen. Die Sauerkirschen auf dem vorgebackenen Teig verteilen, den Guß darüber gießen und bei 180° C goldbraun backen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### **Kokosnuß – Makronen I**

<i>4 Eiweiß</i>	<i>200 g Kokosraspel</i>
<i>300 g Zucker</i>	<i>1 Prise Salz</i>
<i>150 g gemahlene Haselnüsse</i>	<i>50 g Zartbitterschokolade</i>

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und ca. 2-3 Minuten weiterschlagen. Haselnüsse, Kokosraspeln und Salz unterheben. Teighäufchen auf Backblättern setzen und bei 150° C 30 - 35 Minuten backen. Mit flüssiger Schokolade verzieren.

*Helene Eggert, Markoldendorf*



## Kokosnuß – Makronen II

4 Eiweiß	280 g Kokosflocken
250 g Zucker	Saft einer halben Zitrone

Eiweiß mit Zucker steifschlagen, Kokosflocken und Zitronensaft unterheben. Kugeln formen, auf ein ungefettetes Blech setzen und bei mäßiger Hitze 35 Minuten backen.

Helene Eggert, Markoldendorf

## Krümeltorte

250 g Butter	2 gestrichene TL Backpulver
150 g Zucker	50 g gehackte Mandeln oder
2 P. Vanillezucker	Haselnüsse
1 Eigelb	abgeriebene Schale von 1 Zitrone
350 g Mehl	

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen oder Knetstab zu Streuseln krümeln. 2/3 der Masse auf den Boden geben, Obst nach Belieben darauf verteilen, den Rest Teig darüber krümeln. Bei 160° C ca. 1 Stunde backen.

Anneliese Küster, Markoldendorf

## Malagatorte

Für den Teig:	100 g Puderzucker
250 g Bitterschokolade	3 Eigelb
50 g Zucker	4 EL Rum
12 Eier, getrennt	Löffelbiskuit
	Orangensaft
Für den Belag:	½ l Schlagsahne
250 g Butter	

Für den Teig die Schokolade schmelzen. Zucker und Eigelb schaumig rühren. 6 Eiweiß extra schlagen, dann die Mischung aus Zucker und Eigelb und zum Schluß die flüssige Schokolade unterziehen. In einer gefetteten Springform bei 165° C 45 Minuten backen.

Für den Belag Butter, Zucker, Eigelb und Rum verrühren und auf den kalten Kuchen streichen. Löffelbiskuit leicht in Orangensaft tränken und auf die Creme legen. Über Nacht stehen lassen und am nächsten Tag  $\frac{1}{2}$  l Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen und auf die Torte streichen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## Mandarinenkuchen

Für den Teig:

4 Eier  
200 g Zucker  
100 g Mehl  
100 g Mondamin  
 $\frac{1}{2}$  P. Backpulver  
1 P. Vanillezucker  
200 g Margarine

Für den Belag:

5 Dosen Mandarinen  
3 P. klarer Tortenguß  
3 Becher Schmand  
2 P. Vanillezucker  
4 Becher Schlagsahne  
100 g Quench oder Orange Instant  
Getränkpulver

Für den Teig Eier und Zucker aufschlagen, Mehl, Mondamin, Backpulver, Vanillezucker hinzugeben und zuletzt Margarine kochend heiß unterrühren. Teig auf ein Blech streichen und bei 180° C 20 Minuten backen.

Die Mandarinen auf dem Boden verteilen und mit Tortenguß überziehen. Schmand und Vanillezucker aufschlagen und auf dem Kuchen verteilen. Schlagsahne und Quench aufschlagen und über den Schmand geben.

*Anneliese Küster, Markoldendorf*

## Mandel-Birnen-Tarte

Für den Boden:

250 g Mehl  
125 g Butter  
1 Eigelb  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
3 TL kaltes Wasser

Für den Belag:

100 g Butter

100 g Zucker

1 Ei  
1 Eigelb  
100 g blanchierte Mandeln  
30 g Mehl  
2 TL Kirschwasser  
3-4 reife Birnen  
etwas Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Tasse Aprikosenmarmelade

Die Teigzutaten verkneten und den Teig 30 Minuten kaltstellen. Teig ausrollen und in eine gefettete Pie- oder Flanform legen. Mit der Gabel einstechen und kühlen, bis der Teig wieder fest ist. Für die Creme die Butter aufschlagen, löffelfeise den Zucker unterrühren, dann das Ei und das Eigelb nacheinander gut einrühren. Kirschwasser und gemahlene Mandeln unterheben und die Masse auf dem gekühlten Boden gleichmäßig verteilen.

Die Birnen schälen, halbieren, Gehäuse und Stiel entfernen, quer in feine Streifen schneiden und fächerartig im Kreis auf dem Kuchen arrangieren. Jeweils leicht andrücken, bis man den Boden fühlt. Bei 200° C im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene 10-15 Minuten backen, dann auf die mittlere Schiene stellen und Temperatur auf 180° C reduzieren. Nach ca. 10 Minuten den Kuchen mit Zucker bestreuen, dann weitere 10 Minuten backen, bis die Birnen weich und die Crème gestockt sind. Den Kuchen kurz vor dem Servieren mit aufgelöster Aprikosenmarmelade bestreichen und bei Raumtemperatur servieren.

*Hartmut Hass, San Francisco*

### **Mandelkuchen vom Blech**

1 Becher Sahne	Für den Belag:
1 Becher Zucker	250 g Butter
2 Becher Mehl	1 Becher Zucker
4 Eier	5 EL Sahne
1 P. Vanillezucker	3 Beutel Mandelblättchen
1 P. Backpulver	

Für den Teig die Sahne etwas aufschlagen, dann die anderen Zutaten nach und nach hinzugeben. Bei 220° C 15 Minuten backen.

Für den Belag die Butter schmelzen, Zucker, Mandelblättchen und Sahne dazugeben und ein paar Minuten köcheln lassen. Die Masse auf den noch heißen Kuchen geben.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### **Mohn – Marzipantorte**

3 große Eier	1 Tasse Mehl
1 Tasse Zucker	1 TL Backpulver
1 Tasse gemahlener Mohn (ca. 125 g)	¾ l Schlagsahne
	1 P. Marzipanrohmasse

Eier und Zucker schaumig rühren. Mohn, Mehl und Backpulver mischen, in die Eiermasse geben und verrühren. In einer Springform 20 Minuten bei 200° C backen. Den Boden teilen,  $\frac{3}{4}$  l Sahne aufschlagen, auf den Böden verteilen und die Marzipanrohmasse auf den oberen Boden legen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### **Nußkuchen I**

250 g Zucker	1 P. Vanillezucker
250 gemahlene Haselnüsse	1 P. Backpulver
250 g Mehl	1 kleines Glas Rum
4 Eigelb	250 g Butter
4 Eiweiß	Schokoladenguß

Die Butter schmelzen und beiseite stellen. Eigelb mit Zucker verrühren, Haselnüsse, Vanillezucker, Backpulver, Mehl und Rum nacheinander unterrühren. Den steifgeschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben und zuletzt die abgekühlte Butter dazugeben. In einer Kastenform bei 160° C ca. 1  $\frac{1}{2}$  Stunden backen. Mit Schokoladenguß verzieren.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### **Nußkuchen II**

4 Eier	1 P. Backpulver
250 g Butter	200 g geriebene Haselnüsse
250 g Zucker	2 TL Nescafe
200 g Mehl	Schokoladenglasur

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, in eine gefettete Kastenform geben und bei 180° C 1 Stunde backen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, die Schokoladenglasur darüber ziehen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

## Obstkuchen auf dem Blech

Für den Teig:

4 Eier  
2 Tassen Zucker  
2 P. Vanillezucker  
2 ½ Tassen Mehl  
1 P. Backpulver  
1 Tasse Öl  
1 Tasse Selterswasser

Für den Belag:

Rhabarbar oder Stachelbeeren  
2 P. Vanillepuddingpulver  
2 Becher Schmand  
2 Becher Schlagsahne  
3 P. Vanillezucker  
Zimt

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und auf ein hohes Blech streichen. Bei 160° C ca. 20 Minuten backen.

Das Obst mit 2 Vanillepudding andicken und nach dem Erkalten auf den Kuchen streichen. Schmand, Schlagsahne und Vanillezucker zusammen aufschlagen und auf das Obst geben. Mit Zimt bestreuen.

Der Boden lässt keine Flüssigkeit durch! Er ist auch für anderes Obst geeignet.

Erika Metzner, Markoldendorf

## Pfirsichtorte

Für den Boden:

2 Eier  
80 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 EL heißes Wasser  
80 g Mehl  
1 gestrichener TL Backpulver

2 Becher Schlagsahne  
2 P. Vanillezucker  
1 ½ P. Sahnesteif  
1 Dose Pfirsiche

1 P. Aranca Aprikose  
100 ml Maracujasaft  
100 ml Pfirsichsaft  
150 g Joghurt natur

Für den Belag:

2-3 Bananen

Einen Rührteig herstellen und in einer Springform bei 180° C 20 Minuten backen. Die Bananen aufschneiden und auf den Boden legen. Die Sahne steifschlagen, die Pfirsiche kleinschneiden und unterheben und die Masse dann auf dem Boden mit den Bananen verteilen. Aranca, Saft und Joghurt verrühren und auf die Sahnemasse streichen.

Uschi Müller, Markoldendorf

## *Pflaumen- oder Apfelkuchen*

500 g Mehl  
 250 g Zucker  
 250 g Margarine  
 3 Eier  
 1 P. Vanillezucker  
 1 P. Backpulver

Für die Streusel:  
 250 g Butter oder Margarine  
 250 g Zucker  
 250 g Mehl

Die Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem Teig verkneten. Den Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Blech kneten und mit Obst großzügig belegen. Butter, Zucker und Mehl zu Streuseln verarbeiten und darüberbröseln.

Bei 200° C ca. 45 Minuten backen, bis die Streusel die gewünschte Bräune haben.

*Bärbel Jantz, Markoldendorf*

## *Philadelphiatorte*

Für den Tortenboden:  
 2 Eiweiß  
 100 g Zucker  
 2 Eigelb  
 80 g Mehl  
 ½ TL Backpulver

200 g Philadelphia  
 1 Tasse Puderzucker  
 3 Becher Schlagsahne  
 3 P. Vanillezucker  
 3 P. Sahnesteif  
 1 Dose Himbeeren  
 ¼ l Saft

Für die Füllung:

2 P. Tortenguß

Für den Tortenboden Eiweiß und Zucker steifschlagen, aufgeschlagenes Eigelb, Mehl und Backpulver unterheben und in einer Springform bei 180° C 20 Minuten backen.

Philadelphia und Puderzucker verrühren. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steifschlagen, mit dem Käse vermischen und auf die Torte geben. Mit dem Saft einen Tortenguß kochen, die gut abgetropften Himbeeren hinzugeben und die Masse auf der Torte verteilen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### *Preiselbeertorte*

100 g Butter	3 Eiweiß
100 g Zucker	
3 Eigelb	Für den Belag:
125 g gemahlene Haselnüsse	Preiselbeeren
1 P. Schokoladenpudding	½ l Schlagsahne
1 TL Backpulver	Borkenschokolade

Die Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten, zuletzt die 3 steifgeschlagenen Eiweiß unterheben. Bei 175° C 35 Minuten backen. Den Kuchen mit Preiselbeeren bestreichen, die geschlagene Sahne darüber geben und mit Borkenschokolade bestreuen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### *Quark – Himbeertorte*

Für den Teig:	Für den Belag:
5 EL Mehl	250 g Quark
4 EL Zucker	250 g Joghurt
3 Eier	2 Becher Schlagsahne
1 EL Essig	1 Beutel Himbeeren
2 EL Öl	6 Blatt weiße Gelatine
½ P. Backpulver	

Aus den Zutaten einen Teig herstellen, in eine gefettete Springform geben und bei 180° C 15 Minuten backen. Für den Belag Quark und Joghurt verrühren. Die Sahne schlagen, die Himbeeren pürieren und beides unter die Quark-Joghurtmasse heben. Die Gelatine auflösen, dazugeben. Wenn die Füllung anfängt zu stocken, auf den Teig geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### Quark – Ölteig Bällchen

250 g Sahnequark	1 P. Backpulver
8 EL Öl	500 - 750 g Mehl
6 EL Milch	750 g Butaris
150 g Zucker	100 - 150 g Zucker
2 Eier	100 - 150 g Puderzucker

Die Teigzutaten verkneten, kleine Bällchen formen und im heißen Fett (Butaris) ausbacken. Zucker und Puderzucker mischen und die heißen Bällchen darin wälzen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### Quark – Pfirsichtorte

1 heller Tortenboden	1 Likörglas Likör oder Schnaps
1 große Dose Pfirsiche	12 Blatt Gelatine
2 Eigelb	2 Eiweiß
100 g Zucker	¼ l Schlagsahne
1 P. Vanillezucker	50 g gehackte Mandeln oder Mandelblättchen
1 Zitrone	1 TL Butter
500 g Quark	1 TL Zucker
1/8 l Saft von den Pfirsichen	

Den Tortenboden mit einem Tortenring umgeben. Die Pfirsiche abtropfen lassen, auf dem Boden verteilen und mit etwas Likör beträufeln. Eigelb, Zucker und den Saft einer Zitrone schaumig rühren, Quark, Saft und Likör dazugeben. Die Gelatine auflösen, unterrühren und die Masse halbfest stocken lassen. Eiweiß und Schlagsahne getrennt steifschlagen und unterheben. Die Quarkmasse auf die Torte füllen und im Kühlschrank fest stocken lassen. Die Mandeln in einer Pfanne mit Butter und Zucker rösten, leicht abkühlen lassen und den Tortenrand damit bestreuen.

Für einen selbst gemachten Tortenboden 100 g Zucker und 2 Eigelb schaumig rühren, 80 g Mehl und ½ TL Backpulver sowie 2 steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Bei 180° C 20 Minuten backen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*



## Quarktorte mit Eischnee

<i>Für den Teig:</i>	150 g Zucker
100 g Zucker	1 P. Vanillezucker
100 g Butter	1 P. Vanillepudding
1 Ei	Saft einer Zitrone
1 Prise Salz	3 Eigelb
250 g Mehl	1 Tasse Öl
½ P. Backpulver	250 ml Milch
 <i>Für den Belag:</i>	 4-5 Eiweiß
500 g Quark	5 EL Zucker

Zucker, Butter, Ei, Salz und Mehl und Backpulver zu einem Teig verarbeiten und in eine runde Springform drücken. Die anderen Zutaten, außer Eiweiß und Zucker, verrühren und auf den Teig geben. Bei 175° C ca. 60 Minuten backen. Eiweiß und Zucker steifschlagen, auf den heißen Kuchen geben und nochmals 15 Minuten backen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## Rhabarberkuchen

250 g Butter	375 g Mehl
200 g Zucker	½ P. Backpulver
1 P. Vanillezucker	400 g Rhabarber
4 Eier	

Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Eier trennen. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Zum Schluß den Rhabarber und dann das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. In eine Kastenform füllen und bei 200° C ca. 60 Minuten backen.

*Edith Sarstedt, Markoldendorf*

## Russischer Zipfelkuchen

Für den Teig:

200 g Zucker  
200 g Butter  
1 Ei  
400 g Mehl  
1 P. Backpulver  
20 g Kakao  
1 EL Schmand

Für die Füllung:

250 g Butter  
500 g Quark  
250 g Zucker  
3 Eier  
1 P. Vanillezucker  
1 P. Vanillepudding

Einen Rührteig herstellen und 2/3 des Teiges in einer gefetteten Springform auslegen (Boden und Rand). Die Zutaten für die Füllung zu einer glatten Masse verrühren und auf den Boden geben. Den restlichen Teig obendrauf streuen. Bei 180° C 60 Minuten backen.

*Edith Sarstedt, Markoldendorf*

## Saftiger Kaffeekuchen

4 TL löslicher Kaffee  
¼ l kochendes Wasser  
250 g Margarine  
375 g Zucker  
1 P. Vanillezucker

4 Eier  
125 g Mandeln  
375 g Mehl  
1 P. Backpulver  
50 g Kakao

Kaffee in kochendem Wasser auflösen. Mandeln reiben. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Zuletzt Kakaopulver und den Kaffee unterrühren. In einer Springform bei 175° C 90 Minuten backen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## Schmandkuchen vom Blech

Für den Teig:

200 g Butter  
125 g Zucker  
1 Ei  
375 g Mehl  
2 TL Backpulver

Für den Belag:

2 l Milch  
5 P. Vanillepudding  
500 g Sahnequark  
3 Becher Schmand  
250 g Rosinen (je nach Geschmack)

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und auf ein gefettetes Blech geben. Pudding kochen, Sahnequark, Schmand und Rosinen unterrühren. Auf dem Boden verteilen und bei 200° C etwa 60 Minuten backen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### **Schmandtorte (Springform)**

Für den Teig:

75 g Margarine

75 g Zucker

180 g Mehl

1 Ei

1 P. Vanillezucker

1 TL Backpulver

Für den Belag:

½ l Milch

1 P. Vanillepuddingpulver

200 g Zucker

3 Becher Schmand

3 Dosen Mandarinen

1 P. Tortenguß

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und in die Springform geben. Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen, Zucker und Schmand unterziehen. Die Masse dann auf den Boden geben und bei 180° C 60 - 80 Minuten backen. Den Kuchen mit Mandarinen und Tortenguß garnieren.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### **Schneller Apfelkuchen vom Blech**

250 g Margarine oder Butter

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

6 Eier

350 g Mehl

1 P. Backpulver

150 - 250 ml Milch

1 kg Äpfel

1 P. Puderzucker

Rum, Zitronensaft oder Wasser

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel unterheben. Den Teig auf ein tiefes Blech streichen und bei 200° C 30 Minuten backen. Den Puderzucker in Rum auflösen und auf den heißen Kuchen streichen.

TIP: Schmeckt auch mit Birnen oder Pflaumen sehr gut.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### *Schneller Blechkuchen mit Schmand*

<i>Für den Teig:</i>	<i>3 TL Backpulver</i>
<i>350 g Butter</i>	
<i>350 g Zucker</i>	<i>Für den Guß:</i>
<i>1 P. Vanillezucker</i>	<i>1 Becher Schmand</i>
<i>6 Eier</i>	<i>250 g Puderzucker</i>
<i>350 g Mehl</i>	<i>Saft von 1 Zitrone</i>

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und bei 170-190° C 25-30 Minuten backen. Den Schmand, Puderzucker und Zitronensaft verrühren und auf den heißen Kuchen streichen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

TIP! Schmeckt auch lecker, wenn man 1 Beutel Mandelsplitter in 2 TL Zucker anröstet und mit unter den Guss zieht. *Helene Eggert, Markoldendorf*

### *Schoko – Makronen*

<i>70 g Zartbitterschokolade</i>	<i>175 g gemahlene Mandeln</i>
<i>2 Eiweiß</i>	<i>Backoblaten</i>
<i>140 g Zucker</i>	

Schokolade feinreiben. Eiweiß steifschlagen. Zucker, Mandeln und Schokolade unterziehen. Von der Masse kleine Häufchen abstechen und auf die Oblaten setzen. Eine Stunde trocknen lassen. Dann im Backofen bei 150° C ca. 20 – 25 Minuten backen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## *Schwarzwälder Kirschtorte*

*Für den Teig:*

3 Eier  
100 g Zucker  
150 g gemahlene Haselnüsse  
50 g Raspelschokolade

*Für den Belag:*

2 Gläser Sauerkirschen  
3 P. roter Tortenguß  
1 Gläschen Kirschwasser  
½ l Sahne  
Raspelschokolade

Eier und Zucker aufschlagen, Nüsse und Raspelschokolade unterrühren. Teig in einer gefetteten Springform bei 170° C 30 Minuten backen. Boden auskühlen lassen und mit einem Tortenring umgeben. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Mit dem Saft der Kirschen und einem Gläschen Kirschwasser einen Tortenguß herstellen und über die Kirschen gießen; erkalten lassen. Kurz vor dem Servieren Tortenring entfernen, steifgeschlagene Sahne auf die Kirschen streichen und mit Schokoraseln verzieren.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## *Selterskuchen*

4 Eier  
1 ½ Tassen Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Tasse Öl  
3 Tassen Mehl  
1 P. Backpulver

1 Tasse Selters

Guß: 100 g Butter  
120 g Puderzucker  
Saft von 1 ½ Zitronen

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Öl, Mehl, Backpulver und Selters dazugeben. Bei 160° C 20 Minuten backen. Den Guß auf den warmen Kuchen streichen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## Spiegeleikuchen

Für den Teig:

4 Eier  
200 g Zucker  
200 g Butter  
200 g Mehl  
½ P. Backpulver  
2 EL Wasser

Für den Belag:

¾ l Milch  
2 P. Vanillepudding  
3 Becher Schmand  
1 große Dose Pfirsiche oder  
Aprikosen  
2 P. Tortenguß

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen, auf ein gefettetes Blech streichen und bei 175° C 15 - 20 Minuten backen.

Die Aprikosen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Einen Vanillepudding herstellen, den Schmand unter den Pudding rühren und die Masse auf den vorgebackenen Teig gießen. Nochmals 10 - 15 Minuten backen. Aprikosen darauf verteilen. Mit einem ½ Liter Aprikosensaft (falls nicht genug, mit Wasser auffüllen) einen Tortenguß herstellen und über den Kuchen geben.

Edith Steinhoff, Markoldendorf

## Streuselkuchen mit Sahne

Für den Teig:

250 g Margarine  
250 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
4 Eier  
400 g Mehl  
1 P. Backpulver

Streusel:

250 g Butter  
250 g Zucker  
250 g Mehl  
1 P. Vanillezucker  
2 Becher Schlagsahne

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen, die Zutaten für die Streusel verkneten und auf den Rührteig geben. Bei 180 - 200° C backen. Die Sahne auf dem noch warmen Kuchen verteilen.

Edith Sarstedt, Markoldendorf

### *Tortenboden für Obst- oder Quarktorten*

2 Eiweiß	80 g Mehl
100 g Zucker	½ TL Backpulver
2 Eigelb	

Eiweiß und Zucker schaumig rühren, Eigelb, Mehl und Backpulver unterrühren. In einer gefetteten Springform bei 180° C ca. 20 Minuten backen.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### *Vanillejoghurt – Torte*

1 flacher dunkler Tortenboden	½ l Schlagsahne
450 g Vanillejoghurt	1 Tasse Milch
70 g Zucker	1 Tafel Zartbitterschokolade
11 Blatt weiße Gelatine	

Vanillejoghurt und Zucker mischen, die aufgelöste Gelatine, danach die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf den Tortenboden geben und steif werden lassen. Schokolade und Milch aufkochen und 3 Blatt Gelatine darin auflösen. Den abgekühlten Guß auf der Torte verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

### *Vanillekipferl*

280 g Mehl	70 g Zucker
140 g gemahlene Mandeln	etwas Puderzucker und
200 g Butter	Vanillezucker

Mehl, Mandeln, Butter und Zucker zu einem Knetteig verarbeiten. Kipferl formen und auf Backpapier legen. Bei 160° C ca. 10 Minuten backen. Puder- und Vanillezucker mischen und Kekse darin wenden.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

## Waffeln

6 Eier	500 Mehl
250 g Margarine	1 Becher Schlagsahne (ersatzweise 1 Tasse Milch)
200 – 250 g Zucker	

Die Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Ergibt ca. 10 Waffeln.  
Edith Steinhoff, Markoldendorf

## Waldmeistertorte

1 Biskuitboden	12 Blatt Gelatine
1 großer Becher Dickmilch	6 Schnapsgläser Waldmeister Sirup
100 g Zucker	½ l Schlagsahne
Saft einer Zitrone	1 P. Waldmeister Götterspeise

Den Biskuitboden mit einem hohen Tortenring umgeben. In einer Schüssel die Dickmilch mit Zucker, Zitronensaft und Waldmeister-Sirup verrühren. Die Gelatine nach Vorschrift aufweichen und etwas abgekühlt unterrühren. Wenn die Füllung ein wenig gestockt ist, die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Masse nochmals stocken lassen und dann auf den Boden geben. Götterspeise kochen, etwas abkühlen lassen und abschließend auf die Torte streichen. Die Torte immer gut gekühlt servieren.

Helene Eggert, Markoldendorf

## Warme Schokoladentörtchen

250 g Bitterschokolade	2 TL dunkles Kakaopulver
60 g Butter	1 TL Orangenschale
1 TL Vanilleextrakt	3 Eiweiß
1 Prise Salz	etwas Kakaopulver oder Zucker für die Formen
4 große Eigelb	Butter zum Einfetten
75 g Zucker	

Den Backofen auf 200° C vorheizen. 6 feuerfeste kleine Schälchen (ca. 180 ml) einfetten, mit Zucker oder Kakaopulver bestäuben und auf ein tiefes Backblech setzen. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und glatt rühren; Vanilleextrakt und Salz unterrühren und etwas abkühlen lassen. Mit einem Mixer die Eigelbe aufschlagen, die



Hälfte des Zuckers, Kakao und Orangenschale unterrühren und löffelweise die Schokoladenmischung hinzugeben. Eiweiße mit Zucker steifschlagen und mit dem Spachtel vorsichtig unter die Schokoladenmasse ziehen. Gleichmäßig auf die 6 Förmchen verteilen und 10 bis 15 Minuten auf der obersten Schiene im Wasserbad backen, bis die Oberflächen aufgesprungen sind. Das Innere wird sehr feucht aussehen. Sofort servieren. Dazu kann man Vanilleschaumsauce oder Himbeerkompott reichen.

*Hartmut Hass, San Francisco*

### **Weihnachtstorte**

200 g <i>Spekulatius</i>	1 Becher <i>Schlagsahne</i>
100 g <i>Butter</i>	6 Blatt <i>Gelatine</i>
500 g <i>Mascarpone</i>	
500 g <i>Magerquark</i>	<i>Dekor:</i>
3 EL <i>Honig</i>	1 Becher <i>Schlagsahne</i>
1-2 <i>Eier</i>	2 <i>Baisers</i>
etwas <i>Zimt</i>	<i>Kakao</i>
150 g <i>Zucker</i>	

Spekulatius zerbröseln und mit der Butter verkneten. Den Boden gleich auf die Tortenplatte geben und einen Backring oder den Ring einer Springform darum legen und am Rand andrücken.

Mascarpone, Quark, Honig, Eier, Zimt und Zucker zu einer glatten Masse verarbeiten. Zuletzt die geschlagene Sahne und die aufgelöste Gelatine unterziehen. Die Masse auf den Boden geben und eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Einen Becher geschlagene Sahne auf der Masse verteilen und mit zerbröselten Baisers und Kakao bestreuen.

*Anneliese Küster, Markoldendorf*

### **Wiener Nußkuchen**

125 g <i>Butter</i>	3 gestrichene TL <i>Kakao</i>
125 g <i>Zucker</i>	75 g <i>Haselnüsse</i>
2 <i>Eier</i>	1 gestrichener TL <i>Backpulver</i>
65 g <i>Mondamin</i>	125 g <i>Puderzucker</i>
60 g <i>Mehl</i>	2 EL <i>Wasser</i>

Fett schaumig rühren. Abwechselnd Zucker und Eier, dann das Gemisch aus Mondamin, Mehl, Backpulver und Kakao unterrühren. Die Haselnüsse in einer Pfanne rösten, mahlen und zum Schluß unter den Teig heben. In einer gefetteten Kastenform bei 180° C ca. 60 Minuten backen. Puderzucker und Wasser verrühren und auf den noch heißen Kuchen streichen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

### Zitronenschnitten

<i>Für den Teig:</i>	<i>2 P. Vanillepudding</i>
<i>125 g Margarine oder Butter</i>	<i>4 Eigelb</i>
<i>125 g Zucker</i>	<i>250 g Butter</i>
<i>2 Eier</i>	<i>4 Eischnee</i>
<i>250 g Mehl</i>	
<i>½ P. Backpulver</i>	<i>Für den Belag:</i>
<i>1/8 l Milch</i>	<i>½ l Schlagsahne</i>
	<i>2 Päckchen Butterkekse</i>
<i>Für die Füllung:</i>	<i>250 g Puderzucker</i>
<i>1 l Wasser</i>	<i>Saft von 2 Zitronen</i>
<i>400 g Zucker</i>	<i>2-3 EL Kondensmilch</i>
<i>Saft von 2 Zitronen</i>	

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen und auf ein Blech streichen. Bei 160° C 20 Minuten backen.

Für die Füllung den Pudding zubereiten, dann die weiche Butter und abschließend den Eischnee unterziehen. Die Füllung auf den gebackenen Kuchen geben. ½ l geschlagene Sahne auf die Creme streichen, die Butterkekse darauf verteilen und mit der Mischung aus Puderzucker, Zitronen und Kondensmilch bestreichen.

*Helene Eggert, Markoldendorf*

*Variante:* Als Alternative kann man den Teig aus 125 g Butter, 75 g Mehl, 50 g Gustin, 1 Messerspitze Backpulver, 5 Eigelb und 5 steifgeschlagenen Eiweiß herstellen.

*Edith Steinhoff, Markoldendorf*

Extras





## Extras

### Eierlikör

5 Eigelb	½ l Zwetschgenwasser
400 g Zucker	2 P. Vanillezucker
2 große Dosen Dosenmilch	

Eigelb, Zucker und Vanillezucker aufschlagen, Dosenmilch und Zwetschgenwasser nacheinander unterrühren. Ganz wichtig ist, daß man frische Eier verwendet. Hält luftdicht abgefüllt etwa 3-4 Monate.

*Tatjana Eggert-Reich, San Francisco*

### Joghurt Schnaps

125 ml klaren Schnaps	1 großen Bauer-Joghurt Kirsch
125 ml Kirschsafft	75 g Zucker
100 ml Sahne	2 P. Vanillezucker
3 Schnapsgläser Rum	

Alle Zutaten miteinander verrühren. In eine Flasche füllen in den Kühlschrank stellen.

„Es ist ratsam, gleich die doppelte Menge zu machen, denn es schmeckt köstlich.“

*Uschi Müller, Markoldendorf*

### Kirsch-Bowle

2 Gläser Sauerkirschen	Orangensaft
1 Flasche Amaretto	Sekt

Kirschen abtropfen lassen, den Amaretto darüber gießen und über Nacht durchziehen lassen. Mit Saft und Sekt auffüllen. Kann auch über Vanilleeis serviert werden.

*Uschi Müller, Markoldendorf*

### **Kochkäse**

1 Rolle Harzkäse	1 Ei
20 g Butter	Kümmel
250 g Quark	etwas Salz
1 kleine Tasse Milch	

Den Harzkäse mit Butter im Wasserbad dünn werden lassen. Butter, Quark und Milch dazugeben, Ei und Kümmel unterrühren und abschmecken.

*Erika Müller, Markoldendorf*

*Variante:* Schmeckt auch sehr gut, wenn man das Ei und die Milch durch 1 Eigelb und Sahne ersetzt. Wenn die Masse 80° C erreicht, das Ei hinzugeben, bei 60° C den Kümmel. *Christof Eggert, Markoldendorf*

### **Mokkalikör**

45 Kaffeebohnen	3 Stück brauner Kandis
8 P. Vanillezucker	¾ l Wodka

Alles in eine Flasche geben und 10 Tage stehen lassen, bis sich der Kandis aufgelöst hat.

*Christof Eggert, Markoldendorf*

### **Pflaumenmus**

4 kg Pflaumen	1 kg Zucker
---------------	-------------

Pflaumen und Zucker schichtweise in einen Topf füllen. Eine Nacht ziehen lassen. Dann bei 200° C 2 ½ Stunden im Backofen backen, dabei ab und zu umrühren. Zum Schluß die Pflaumen zerkleinern.

*Erika Müller, Markoldendorf*

## Autorenindex

<i>Anneliese Küster, Markoldendorf</i> .....	101, 102, 117
<i>Bärbel Jantz, Markoldendorf</i> .....	106
<i>Bärbel Schrader, Markoldendorf</i> .....	57, 61, 62
<i>Christof Eggert, Markoldendorf</i> .....	85, 120
<i>Cornelia und Michael Hanke, Markoldendorf</i> .....	8, 27, 41, 46, 57, 66
<i>Edith Sarstedt, Markoldendorf</i> .....	18, 28, 33, 91, 92, 94, 109, 110, 114
<i>Edith Steinhoff, Markoldendorf</i> ....	14, 15, 17, 19, 27, 29, 32, 34, 37, 53, 67, 68, 69, 70, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 89, 96, 97, 104, 107, 108, 111, 112, 114, 115, 116, 118
<i>Elke Heuer, Scholen</i> .....	90
<i>Erika Metzner, Markoldendorf</i> .....	52, 97, 100, 105
<i>Erika Müller, Markoldendorf</i> .....	51, 72, 89, 120
<i>Gertrud Kappes, Dassel</i> .....	13, 14, 18, 22, 28, 62, 67
<i>Hartmut Hass, San Francisco</i> .....	11, 103, 117
<i>Heidi Lohse, Markoldendorf</i> .....	23, 61
<i>Helene Eggert, Markoldendorf</i> ....	5, 7, 16, 21, 24, 25, 26, 29, 30, 31, 32, 34, 39, 42, 44, 50, 58, 63, 69, 71, 77, 78, 81, 86, 90, 94, 95, 96, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 106, 109, 110, 111, 112, 113, 115, 116, 118
<i>Helga Ebbecke, Markoldendorf</i> .....	17, 35, 36, 38, 39, 40, 54, 55, 56, 60, 64, 70, 77
<i>Ilse Schröder, Engeln</i> .....	50
<i>Ingrid Reich, Hannover</i> .....	26, 66, 93
<i>Irene Habekost, Markoldendorf/Scholen</i> ....	3, 4, 5, 10, 11, 12, 14, 82, 85, 99
<i>Karin Dossmann, San Mateo</i> .....	47
<i>Lisa Köster, Asendorf</i> .....	18
<i>Luitgard und Ernst-August Düe, Markoldendorf</i> .....	13
<i>Rosita Glasing, Markoldendorf</i> .....	3, 4, 6, 8, 22, 24, 30, 31, 38, 55, 58, 71, 73, 74, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 86, 87
<i>Sabine Henze, Mackensen</i> .....	33, 54, 84, 96
<i>Tatjana Eggert-Reich, San Francisco</i> .....	3, 5, 6, 8, 9, 10, 16, 21, 25, 28, 30, 31, 37, 40, 42, 43, 44, 45, 46, 48, 49, 59, 64, 65, 68, 72, 76, 81, 84, 85, 92, 100, 108, 115, 119
<i>Torsten Eggert, Graste</i> .....	41
<i>Uschi Müller, Markoldendorf</i> .....	7, 15, 23, 32, 75, 79, 94, 105, 119