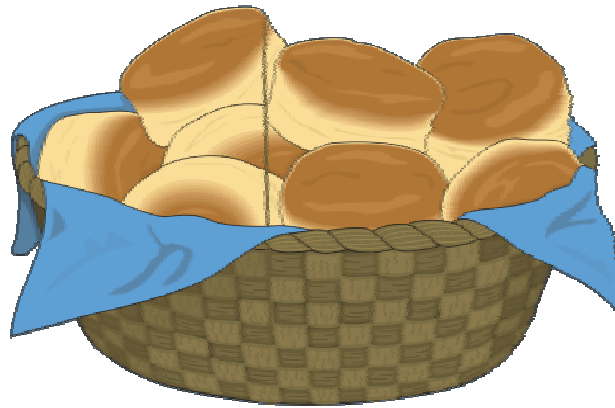




! Benutzen Sie die Lesezeichen zum Navigieren im Text !

Meine Lieblingsrezepte



Gesammelt und aufgeschrieben von Irmgard

Vorwort

Die wichtigste Zutat für das Kochen und Backen ist mit Liebe zu kochen. Die zweite Zutat ist vielleicht die beste; sie heißt mit Phantasie kochen. Die meisten der hier aufgeführten Rezepte sind sicherlich bekannt. Sie wurden von mir ausprobiert, so dass ich sie weiterempfehlen kann. Es handelt sich hierbei um meine besten Rezepte, die ich gerne gesammelt festhalten möchte.

1.1. Backwerk

Reistorte mit Ananas

Zutaten

Für den Mürbeteig

250 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 Eigelb
1 Eßl. Sahne-Dickmilch
100 g Butter oder Margarine
Fett für eine Springform mit 24 cm Durchmesser
Mehl zum Ausrollen
Klarsichtfolie

Für den Belag

1 Dose (850ml) Ananas in Ringen
50 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
50 g Mehl
1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack
2 Becher (à 200 g) Milchreis Natur
1 Eßl. Rum (ersatzweise Ananassaft)
75 g Kokosraspel

Für den Guß und zum Bestreuen

2 Eiweiß
20 g Zucker
25 g Kokosraspel
1 - 2 Eßl. gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Zucker, Eigelb und Dickmilch hineingeben. Kaltes Fett in Flöckchen auf den Rand setzen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.
2. Springformboden fetten. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen. Mit dem Springformrand eine Platte ausstechen und diese auf den Springformboden legen. Springform schließen. Aus den Teigresten einen Tortenrand formen und andrücken.
3. Für den Belag Ananas in einem Sieb abtropfen lassen. Saft auffangen und anderweitig verwenden. Fett und Zucker schaumig schlagen. Ei und Eigelb zufügen. Mehl und Puddingpulver unterrühren. 4 Ananasringe für die Garnitur beiseite legen. Rest in Stücke schneiden und mit Milchreis, Rum und Kokosraspeln unter das Fett-Zucker-Gemisch rühren. Die Masse auf den Teigboden geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/ Gasherd: Stufe 2) 30-40 Minuten vorbacken.
4. Für den Guß Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zucker einrieseln lassen und die Kokosraspel unterheben. Kokosguß auf die vorgebackene Torte streichen. Restliche Ananasringe halbieren und kreisförmig auf die Torte legen. Bei gleicher Temperatur weitere 15 Minuten zu Ende backen. Auf einem Kuchengitter in der Form abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien bestreuen.

Apfel-Nußkuchen

Zutaten

2 mittelgroße Äpfel
Saft von 1 Zitrone
200 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
3 Eier
200 g Mehl
100 g Speisestärke
2 gestr. Teel. Backpulver
100 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung

1. Äpfel waschen, abtrocknen, halbieren, entkernen, grob raspeln und mit Zitronensaft vermischen.
2. Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver eßlöffelweise unterrühren.
3. Apfelraspel auf einem Sieb abtropfen lassen. Haselnüsse und Apfelraspel unter den Teig rühren. Die Kastenform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/ Gasherd Stufe 2) 60 - 75 Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit eventuell mit Backpapier abdecken. Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 - 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter setzen und ganz auskühlen lassen.

Apfelkuchen mit Calvados-Guß

Zutaten

500 g säuerliche Äpfel
Saft 1 Zitrone
175 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
3 Eier
½ Becher (100g) Schlagsahne
375 g Mehl
1 Prise Salz
½ Päckchen Backpulver
100g gehackte Mandeln
200 g Puderzucker
3 Gläschen (6cl) Calvados
Fett für die Form

Zubereitung

1. Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden. Äpfel achteln und quer in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Fett und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Sahne, Mehl, Salz und Backpulver zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mandeln und Äpfel untermengen. In eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) ca 1 Stunde backen.
3. Puderzucker und Calvados glattrühren und den Apfelkuchen damit überziehen.

Angerührter

Zutaten

300 g Margarine
½ Pfd. Zucker
7 Eier
1 Löffelspitze Salz
1 Päckchen Vanillezucker
das abgeriebene einer kleinen Zitrone
400 g Mehl
2 Eßl. Mondamin
1 Päckchen Backpulver
2 Eßl. Büchsenmilch
2 Eßl. warmes Wasser
1 Eßl. Rum oder Cognac
150 g geriebene Nüsse oder Mandeln

Zubereitung

Die Margarine in eine große Rührschüssel geben und abwechselnd Zucker und Eier unterrühren; Salz, Vanillezucker und Zitronenschale hinzufügen. Das Mehl sieben und nach und nach einrühren, einen Rest zurückbehalten. Dann Mondamin, Büchsenmilch, Wasser und Rum/Cognac untermischen. Mit dem Rest Mehl das Backpulver in den Teig rühren. Zum Schluß die geriebenen Nüsse/Mandeln zufügen.
Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 - 170°) ca 1 Stunde backen.

Schokoladen-Kirschtorte mit Frischkäsefüllung

Zutaten

Für den Boden

200 g Zartbitter-Schokolade
100 g Vollmilch-Schokolade
100 g Cornflakes
Öl zum Bestreichen
Alufolie

Für den Belag und für den Guß

2 Gläser (à 720 ml) entsteinte Sauerkirschen
abgeschälte Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Zimtstange
160 g Zucker
30 g Speisestärke
5 Blatt weiße Gelatine
1 unbehandelte Zitrone
1 Packung (200g) Doppelrahm-Frischkäse
375 g Magerquark
2 Päckchen Vanillinzucker
2 ½ Becher (à 200 g) Schlagsahne
3 Blatt rote Gelatine

Zubereitung

- Schokolade zerkleinern und schmelzen lassen. Cornflakes unterrühren. Alufolie mit Öl bestreichen und 6 kleine Schokohäufchen daraufsetzen. Restliche Schokomasse gleichmäßig in die ebenfalls geölte Springform füllen.
- Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. ¼ l Kirschsaft abmessen und für den Kirschspiegel beiseite stellen. Restlichen Saft mit Zitronenschale, Zimtstange und 1 Eßl. Zucker aufkochen. Speisestärke mit wenig Wasser verquirlen, in den kochenden Saft rühren und aufkochen. Dann Zimtstange und Zitronenspirale entfernen und die Kirschen, bis auf 6 schöne für die Garnitur, unterrühren. Kirschkompott etwas abkühlen lassen. Dann auf den Schokoboden streichen.
- Weißer Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, Schale fein abreiben. Beides mit Frischkäse, Quark, restlichen Zucker und Vanillinzucker verrühren. Gelatine auflösen und unter die Käsecreme rühren. Die Hälfte der Sahne steif schlagen und unterheben. Masse auf die Kirschen streichen.
- Rote Gelatine einweichen. Restlichen Kirschsaft erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Saft auflösen. Kalt stellen, bis der Saft dicklich wird. Dann eßlöffelweise auf die Frischkäsecreme verteilen. Kalt stellen. Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte mit Sahnelocken verzieren. Darauf

die Schokoladenhäufchen und die restlichen Kirschen setzen.

Quark-Krümelkuchen

Zutaten

Für den Teig

250 g Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Für die Füllung

1 kg Quark
1 Päckchen Vanille-Soßenpulver
1 Ei
200 g Zucker
etwas abgeriebene Zitronenschale
50 g Rosinen

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen festen Rührteig herstellen. Gut die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech krümeln und andrücken. Quark, Soßenpulver, Ei, Zucker und Zitronenschale miteinander verrühren. Zum Schluß die Rosinen hinzufügen und auf den Teig streichen. Den Rest des Rührteiges grobkrümelig darüber verteilen. (Heißlufttherd: 4, Gasherd: 220°), Backzeit: 40-50 Minuten.

Schmandtorte

Zutaten

Für den Teig

150 g Mehl
1 ½ Teel. Backpulver
65 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
65 g Butter oder Margarine
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Belag und für den Guß

½ l Milch
1 Päckchen Puddingpulver-Vanillegeschmack
250 g Magerquark
750 g Schmand
1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und in eine gefettete Springform streichen. Nach Anweisung einen Vanillepudding zubereiten und abkühlen lassen. Quark, Schmand, Puddingpulver, Zucker, Salz und Orangenaroma verrühren. Löffelweise den Pudding dazugeben, abschmecken. Die Masse auf den Teig füllen, mit abgetropften Mandarinen belegen und in den kalten Backofen setzen. Backzeit: 105 Minuten bei 175°. Die Torte im Backofen auskühlen lassen. Den Guß zubereiten und die Früchte damit überziehen.

1 Prise Salz
½ - 1 Teel. Orangenschalenaroma
2 Dosen Mandarinen (Einwaage je etwa 200 g)
¼ l Mandarinenensaft
150 g Zucker
1 Päckchen klarer Tortenguß

Eierlikörtorte Verpoorten

Zutaten

Für den Teig

80 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
5 Eigelb
5 Eiweiß
200 g gemahlene Mandeln
100 g Kuvertüre
1 Teel. Backpulver
2 Eßl. Rum
1 Gläschen Eierlikör

Für die Verpoorten-Krone

¼ l Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Teel. Zucker
Verpoorten nach Belieben

Zubereitung

Das Fett schaumig verquirlen. 80 g Zucker unterrühren, 5 Eigelb zufügen und verrühren. Gemahlene Mandeln, geraspelte Kuvertüre, Backpulver, 2 Eßl. Rum, 1 Gläschen Verpoorten zugeben und einrühren. Eiweiß mit 20 g Zucker schaumig schlagen. Ein Drittel der Eiweißmenge direkt in die Mandel-Kuvertür-Masse einrühren, den Rest anschließend mit dem Holzlöffel unterziehen. Teig in eine gut gefettete Springform geben und backen. Wenn die Torte völlig abgekühlt ist, kann sie mit dem krönenden Belag versehen werden! Sahne mit dem Sahnesteif und 1 Teel. Zucker steifschlagen, auf die Torte häufen und glattstreichen. Jetzt Eierlikör auf die Sahne geben und gleichmäßig verteilen.

Marmorkuchen

Zutaten

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
200 ml Milch
1 Päckchen Vanillinzucker
½ Flasche Zitronenaroma
3 Eßl. Kakaopulver
2 Eßl. Rum

Zubereitung

Butter, Zucker und Aromen schaumig rühren. Eier nach und nach dazugeben. Das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl unterrühren und die Milch hinzufügen. Die Hälfte des Teiges in eine vorher gefettete und gemehlte Kastenform (ca 24 cm lang) einfüllen. Kakaopulver sowie Rum mit dem restlichen Teig verrühren und auf den hellen Teig füllen. mit der Gabel spiralförmig den dunklen Teil unter den hellen ziehen. Im vorgeheizten Backofen bei ca 180° C 60-70 Min. abbacken. Nach dem Backen beliebig mit Puderzucker bestreuen oder mit gelöster Schokolade bestreichen.

Marzipan-Rührkuchen mit Pflaumen

Zutaten

1 kg rote oder blaue Pflaumen
125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
100 g Marzipan-Rohmasse
3 Eier
½ Fläschen Bittermandelaroma
4 Eßl. Milch
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
Fett für die Form
2 Eßl. Puderzucker
evtl. Pergamentpapier

Zubereitung

1. Zuerst die Pflaumen waschen, trockentupfen, entsteinen und vierteln.
2. Für den Rührteig Fett und Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Das Marzipan in Stücke schneiden, zufügen und mit dem Schneebesen glattrühren. Nach und nach die Eier hinzufügen. Bittermandelaroma und Milch einrühren. Mehl und Backpulver mischen, durch ein Sieb geben und nach und nach unterrühren. In die gefettete Springform füllen. Die Oberfläche mit einem Teigschaber glattstreichen.
3. Die vorbereiteten Pflaumen dicht an dicht in den Teig stecken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) 60-70 Minuten backen. Evtl. nach 40 Minuten Backzeit mit etwas Pergamentpapier abdecken. Springformrand lösen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen

Nuss-Schokoladen-Kuchen

Zutaten

200 g Nüsse oder Mandeln
200 g bittere Schokolade
1 Päckchen Backpulver
200 g Mehl
4 Eier
200 g Butter
250 g Zucker
zusätzlich nach Geschmack das Abgeriebene einer ½ Zitrone oder etwas Zimt

Zubereitung

Zucker, Butter, Eier schaumig rühren. Die gemahlene Nüsse/Mandeln und die geriebene Schokolade darunter mischen. Zum Schluß Mehl und Backpulver hinzugeben. Bei 180° ca. 60 - 70 Minuten backen

Butterkuchen

Zutaten

(Maß von einem Sahnebecher 250 g) für

den Teig

1 Becher süße Sahne, 1 Becher Zucker
2 Becher Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver, 1 Prise Salz
abgeriebene Schale von ½ Zitrone

Für den Guß

125 g gute Butter
1 Becher Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eßl. Milch
200 g Mandelplättchen

Zubereitung

1. Eiweiß zu Schnee schlagen. Sahne, Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Salz und abgeriebene Zitronenschale schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Eischnee unter die schaumig gerührte Masse geben. Den Teig auf ein eingefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200° 10-15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
2. Die Zutaten für den Guß schaumig rühren und die Mandelplättchen unterheben.
3. Den Guß gleichmäßig über den gebackenen Teig verteilen und nochmals 10-15 Minuten auf einer Schiene höher backen.

Apfelkuchen „Großmutter's Art“

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
1 Päckchen Vanillinzucker
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 kg Äpfel
Puderzucker für Guß

Zubereitung

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillinzucker zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Die Apfelscheiben unter den Teig heben. Die Mischung auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200-220° C (Gasherd: Stufe 3-4) ca. 30 Minuten backen. Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zum Guß verrühren, auf dem heißen Kuchen verteilen.

Schwarzwälder Kirschkissen

Zutaten

125 g gem. Mandeln
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
175 g Mehl
1 Teel. Backpulver
1 Eßl. Kirschwasser
1 Ei
3 Tropfen Bittermandelöl
125 g Butter oder Margarine
200 g Puderzucker
1-2 Eßl. Kirschwasser
kandierte Kirschen

Zubereitung

Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und auf die Arbeitsplatte geben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillinzucker, Aroma, Kirschwasser und Ei zugeben und gut verrühren. Die Fettflöckchen an den Rand geben. Alles gut verhacken und zu einem Teig verkneten. Den Teig ausrollen und kleine gezackte Plätzchen ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei 175-200° C (Gasherd: Stufe 2-3/2) ca 10 Minuten goldgelb backen. Für den Guß den gesiebten Puderzucker mit dem Kirschwasser verrühren. Auf jedes Plätzchen einen Tupfer geben, eine halbe Kirsche auflegen, und fest werden lassen.

Nußkuchen

Zutaten

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Prise Salz
200 g gemahlene Nüsse
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und in eine gefettete Kastenform einfüllen. Bei 180° 55-60 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Stachelbeer-Baiser

Zutaten

Für den Teig

125 g Mehl
50 g Speisestärke
½ Beutel Backpulver
75 g Butter
80 g Zucker
½ Flasche Backaroma Zitrone
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eßl. Milch

Für den Belag

1 Glas Stachelbeeren
½ Beutel Puddingpulver-Vanille
4 Eßl. Wasser
30 g Zucker
3 Eiweiß
100 g Zucker

Zubereitung

Springform auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° 20 Minuten anbacken lassen.

Die Stachelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den Stachelbeersaft und 30 g Zucker zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit 4 Eßl. Wasser anrühren und den kochenden Saft hinzufügen. Kurz aufkochen lassen und die Stachelbeeren mit einem Holzlöffel vorsichtig unterziehen und gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Das Eiweiß mit einem elektrischen Mixer aufschlagen und während des Schlagens nach und nach die Hälfte der angegebenen Zuckermenge dem Eiweiß hinzufügen. Sowie das Eiweiß fest ist, den restlichen Zucker mit einem Holzspachtel unterheben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und Spiralen auf die Torte aufspritzen. Nochmals 15-20 Minuten bei 175° backen.

Mandelblechkuchen

Zutaten

Für den Teig

250 g Sahne
2 Becher Mehl (Maß Sahnebecher)
1 Becher Zucker
4 Eier
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Backpulver

Für den Belag

400 g gehobelte Mandeln
½ Pfund Butter
2 Becher Zucker
8 Eßl. Milch

Zubereitung

Aus den genannten Zutaten einen Teig zubereiten. Vorher das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig aufs Blech geben und 15-20 Minuten bei 175° backen. Dann 400 g gehobelte Mandeln auf den Teig verteilen. Die Butter schmelzen und mit dem Zucker und der Milch verrühren, gleichmäßig auf den Teig verteilen und nochmals 15-20 Minuten backen

Kirschtorte mit Bienenstichdecke

Zutaten

250 ml Milch
1 Würfel frische Hefe
375 g Mehl
70 g Zucker
70 gute Butter oder Margarine
1 Prise Salz
1 Teel. Zimt
2 Gläser (a`720 ml.) entsteinte Schattenmorellen
1 Eßl. Honig
75 g gehobelte Mandeln
Pergamentpapier

Zubereitung

Milch in einem kleinen Topf handwarm erwärmen, dann die Hefe hineinbröckeln und rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
2. Mehl, 40 g Zucker, 40 g Fett, Salz und ½ Teelöffel Zimt in eine große Rührschüssel geben, Hefemilch hinzufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem streichfähigen Teig verarbeiten. Teig in eine ungefettete Springform geben und mit einem Küchentuch abgedeckt ½ Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Schattenmorellen in einem Sieb gut abtropfen lassen (Saft anderweitig verwenden). Kirschen auf dem gegangenen Teig verteilen, zum Schluß etwas andrücken.
4. Restliches Fett, Zucker, Zimt und Honig in einen Topf geben und aufkochen. Die gehobelten Mandeln zufügen, unterrühren, alles kurz aufkochen und die Bienenstichmasse gleichmäßig auf den Kirschen verteilen: Die Kirschtorte im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) ca. 50 Minuten weiterbacken. Nach 30 Minuten mit Pergamentpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Kirschtorte aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Reiskuchen auf dem Blech

Zutaten

Für den Milchreis

1 Vanilleschote
1 ½ l Milch
120 g Butter oder Margarine
180 g Milchreis
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
3 Eier

Für den Teig

200 ml Milch
½ Würfel frische Hefe
375 g Mehl
30 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Butter oder Margarine

Für die Füllung

2 Gläser (a`720 ml) Kirschen ohne Stein
150 g Zucker
1 Teel. Zimt
5 Eßl. Zitronensaft
4-5 Eßl. Speisestärke
6 eckige Backbladen (ca. 12 x 24 cm)

Zubereitung

1. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauschaben. Milch, Fett und Vanillemark aufkochen. Reis hinzufügen und bei geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde ausquellen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale hineinrühren und die Masse beiseitestellen.
2. Für den Teig Milch lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Mehl, Hefemilch, Zucker, Salz, Ei und Fett mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Kirschen mit Saft, Zucker, Zimt und Zitronensaft aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren. Zu den Kirschen geben und erneut aufkochen lassen. Hefeteig ausrollen, in die Fettpfanne geben. Backbladen darauflegen. Kirschmasse auf dem Teig verstreichen. Eier trennen. Eigelbe in den Milchreis einrühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben. Milchreis über die Kirschen streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe3) ca. 40 Minuten backen.
Dazu schmeckt sehr gut Zimtsahne.

Zitronen-Philadelphia-Torte

Zutaten

100 g Löffelbiscuit
40 g Butter oder Margarine
500 g Doppelrahmfrischkäse (Philadelphia, Gervais)
4 Eier
6 Blatt weiße Gelatine
200 g Zucker
1 Teel. Zitronenschale
Saft von 2 Zitronen

Zubereitung

1. Löffelbiscuits reiben und mit Fettflöckchen so lange zwischen den Handflächen reiben bis sich die Zutaten locker miteinander verbinden. Die Biscuitmasse mit einem Eßlöffel fest in eine gut gefettete Springform drücken, so daß ein glatter gleichmäßiger Boden entsteht.
2. Den Frischkäse mit Eigelb und Zucker schaumig rühren, nach und nach den Zitronensaft unterrühren.
Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in 1 Eßl. kochendem Wasser lösen. Die Gelatinelösung mit der Käsecreme verrühren. Eiweiß schnittfest schlagen und unter die halberstarrte Käsecreme heben. Die Masse auf den Tortenboden füllen, glattstreichen und 1 Stunde kühl stellen. Kurz vor dem Servieren den Springformrand abnehmen.

Eistorte

Zutaten

7 Baiser
¾ L Sahne
1 Päckchen gehackte Mandeln (125g)
1 Tafel Nußschokolade

Zubereitung

Baiser und Nußschokolade reiben, mit der steifgeschlagenen Sahne und den gehackten Mandeln vermischen und in eine Springform geben. Die Springform in der Tiefkühltruhe aufbewahren, bis alles steifgeworden ist.

Rhabarberkuchen mit Makronenhaube

Zutaten

Für den Teig
300 g Mehl
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
125 g Butter oder Margarine
etwas Fett für das Blech
Für den Belag
1,5 kg Rhabarber
500 g Zucker
100 g Mandeln

Zubereitung

1. Mehl auf ein Backblech sieben, Zucker, Vanillinzucker und Salz darüberstreuen. Eier trennen. Eigelb auf den Zucker setzen, kaltes Fett in Flöckchen auf dem Mehl verteilen. Alles mit dem Messer hacken, schnell zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Mürbeteig ca. 4 mm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen. An den Rändern etwas hochdrücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen.
2. Mürbeteig im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°, Gasherd: Stufe 4) auf der mittleren Schiene 5-7 Minuten vorbacken. In der Zwischenzeit Rhabarber waschen, in Stücke schneiden - evtl. vorher schälen und mit 375 g Zucker bestreuen. Kurz durchziehen lassen. Rhabarber auf dem

vorgebackenen Teig verteilen, dann weitere 15-20 Minuten backen.

3. Inzwischen das Eiweiß steif schlagen. Restlichen Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis eine dicke cremige Masse entsteht. Mandeln fein mahlen und unterziehen. Rhabarberkuchen aus dem Ofen nehmen. Eiweißmasse darauf streichen und mit dem Teigschaber Spitzen hochziehen. Dann bei 250° (Gasherd: Stufe 5) ca. 6 Minuten überbacken. Ist die Makronenmasse fest und leicht gebräunt Kuchen herausnehmen.

4. Den Kuchen auf dem Blech in 24 Stücke schneiden, einzeln herunterheben und auf einem Rost leicht abkühlen lassen. Der Kuchen schmeckt ofenfrisch am besten.

Tirami-Su-Schokoladentorte

Zutaten

Für den Schokoladenbiskuit

50 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Eßl. Kakaopulver
1 Teelöffel Backpulver
2 Eier
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
Backpapier

Für Creme und Verzierung

3 Eigelb
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Packung (500g) Mascarpone (italienischer Doppelrahm-Frischkäse, 0% Fett)
6 cl (3 Schnapsgläschen) starker Kaffee
6 cl Mokka-Likör
1 Becher (200g) Schlagsahne
1 Eßl. Zucker
ca. 3 Eßl. Kakao
6 Cocktailkirschen mit Stiel

Zubereitung

1. Für den Schokoladenbiskuit Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen. Eier trennen. Ein Eßlöffel kaltes Wasser zum Eiweiß geben, sehr steif schlagen. Zucker, Vanillinzucker und Salz zum Schluß einrieseln lassen. Eigelb nach und nach zufügen, unterrühren. Mehlgemisch auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig mit dem Schneebesen unterziehen. Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

2. Für die Creme Eigelb, Puderzucker und Vanillinzucker cremig rühren. Frischkäse unterrühren. Kaffee und Mokka-Likör vermischen. Biskuitboden damit tränken. Springformrand wieder um den Tortenboden legen. Die Frischkäsecreme gleichmäßig darauf streichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Sahne steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Torte aus dem Springformrand lösen. Oberfläche mit Kakao bestäuben. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte mit 12 dicke Sahnehäufchen verzieren. Cocktailkirschen trockentupfen und auf jeden zweiten Sahnehäufchen eine Cocktailkirsche setzen. Restliche Sahnehäufchen dünn mit Kakao bestäuben.

Zitronen-Sahne-Torte

Zutaten

Für den Mürbeteig

150 g Mehl
1 Eigelb
50 g Zucker
100 g Butter oder Margarine

Für den Biskuit

2 Eier
70 g Zucker
40 g Mehl
40 g Speisestärke

Für die Füllung

14 Blatt weiße Gelatine
500 g Speisequark
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
ca. 100 ml Zitronensaft
2 ½ Becher (à 200 g) Schlagsahne
½ Glas (225 g) Zitronenmarmelade
8 Zitronenstückchen
1 Eßl. gehackte Pistazien

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Eigelb, Zucker und Fett in kleinen Flöckchen miteinander vermischen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Springformboden fetten. Teig auf dem Boden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Springformrand schließen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) ca 10 Minuten backen.
2. In der Zwischenzeit für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl und Speisestärke darübersieben, vorsichtig unterheben. Biskuit auf dem vorgebackenen Mürbeteig glattstreichen und alles 10-12 Minuten bei gleicher Temperatur goldgelb backen. Herausnehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen. Formring lösen.
3. Für die Füllung 12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken. Bei schwacher Hitze auflösen und unter den Quark rühren. 2 Becher Sahne steif schlagen und unterheben.
4. Marmelade aufkochen, durch ein Sieb streichen und den Biskuitboden mit der Hälfte bestreichen. Tortenring wieder um den Boden schieben. Zitronensahne daraufgeben und im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen.
5. Restliche Gelatine einweichen. Restliche Marmelade nochmals erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine in der heißen Marmelade auflösen. Auf die Quarkmasse geben und weiter fest werden lassen. Tortenring lösen.
6. Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 8 Häufchen auf die Torte setzen. Mit Zitronenecken und Pistazien garnieren.

Erdbeer-Quark-Torte

Zutaten

Für den Mürbeteig

150 g Mehl und etwas zum Ausrollen
1 Eigelb
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Butter oder Margarine
Klarsichtfolie

Für den Biskuitteig

2 Eier
75 g Zucker
30 g Mehl
30 g Speisestärke
1 /2 Teel. Backpulver
20 g gemahlene Haselnüsse
Backpapier

Für Füllung und Belag

2 Eßl. Erdbeerkonfitüre
2 Eßl. Erdbeer- oder Orangenlikör
500 g Erdbeeren
8 Blatt weiße Gelatine
2 Becher (à 150 g) stichfeste saure Sahne
750 g Speisequark (40% Fett)
100 g Zucker
4 Eßl. Zitronensaft
ca. 150 g Erdbeeren zum Verzieren.

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl sieben. Eine Mulde hineindrücken und das Eigelb hineingeben. Zucker, Vanillinzucker und kaltes Fett in Flöckchen auf dem Mehtrand verteilen. Mit einem breiten Messer gut durchhacken. Mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Inzwischen für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Haselnüsse vermischen und vorsichtig unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

3. Mürbeteig auf dem inzwischen abgekühlten Springformboden ausrollen. Auf ein Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220°/Gasherd: Stufe 4) ca. 8 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

4. Mürbeteig auf eine Tortenplatte legen und mit dem Springformrand umschließen. 1 Eßlöffel Erdbeerkonfitüre daraufstreichen. Biskuit zu 2 Böden aufschneiden. Unteren Teigboden auf den Mürbeteig legen. Mit restlicher Konfitüre bestreichen, mit 1 Eßlöffel Likör beträufeln. Zweiten Boden darauflegen und mit restlichem Likör beträufeln. Für die Füllung Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen. Etwa 150 g zum Garnieren beiseite legen. Rest putzen und halbieren. Den Boden damit belegen. Gelatine einweichen. Saure Sahne, Quark, Zucker und Zitronensaft glattrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Auf die Erdbeeren geben, glattstreichen und ca. 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Anrichten mit restlichen halbierten Erdbeeren verzieren.

Weiß-Schokoladen-Heidelbeer-Torte

Zutaten

Für den Mürbeteig

100 g Mehl
25 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale ½ unbehandelten Zitrone
50 g kalte Butter oder Margarine
Klarsichtfolie
Backpapier

Für die Füllung

2 Packungen (à 300 g) tiefgefrorene Heidelbeeren
100 g Zucker
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
60 g Speisestärke
6 Blatt weiße Gelatine
500 g weiße Schokolade (im Block à 200 g)
2 Eigelb
2 Eier
1 ½ Becher (à 200 g) Schlagsahne

Zum Verzieren

1 ½ Becher (à 200 g) Schlagsahne
1 Eßl. Zucker
20 g Pistazien

Zubereitung

1. Mürbeteig zubereiten, wie bei der Erdbeer-Quark-Torte beschrieben (hier wird kein Ei verwendet). Ca. 30 Minuten in der Klarsichtfolie kühl ruhen lassen.

2. Teig zwischen der Klarsichtfolie in Größe der Springform ausrollen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. Heidelbeeren aus der Packung nehmen. 12 Beeren wieder einfrieren. Restl. Früchte mit Zucker, 1/8 l Wasser, Zitronensaft und -schale langsam erwärmen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren. Heidelbeeren aufkochen, angerührte Speisestärke einrühren, aufkochen, etwas abkühlen lassen, auf dem Tortenboden verstreichen.

5. Gelatine einweichen, 400 g der Schokolade zerbröckeln, im heißen Wasserbad schmelzen.

6. Eigelb und Eier ebenfalls im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, Gelatine ausdrücken, auflösen, unterrühren. Flüssige Schokolade vorsichtig unterheben. Masse abkühlen lassen.

7. Sahne steif schlagen. Unter die Schokomasse

heben. Auf die Heidelbeerschicht streichen, kalt stellen.

8. Schokoladenrest schmelzen und dünn auf eine Platte, am besten aus Marmor streichen. Erstarren lassen. Mit einem Spachtel Röllchen zusammenschieben, vorsichtig auf einen Teller geben und im Kühlschrank aufbewahren.

9. Sahne mit Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Torte 12 Häufchen setzen, dabei die Mitte freilassen. Schokoladenröllchen als kleinen Berg in die Mitte der Torte geben. Einige Pistazien halbieren und mit den zurückgelegten tiefgefrorenen Heidelbeeren jedes Sahnehäufchen verzieren. Restliche Pistazien hacken, um die Schokoröllchen streuen.

Kirsch-Kokos-Kuchen

Zutaten

Für den Rührteig

125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
3 Eier
abgeriebene Schale ½ unbehandelten Zitrone
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1-2 Eßl. Mehl
Fett für die Form

Für Füllung und Glasur

150 g Kirschen aus dem Glas
100 g Kokosmakronen
1 Eßl. löslicher Kaffee
1 Eßl. Kakao
2 Packungen (à 150 g) Halbbitter-Kuvertüre
1 Eßl. Hagelzucker

Zubereitung

1. Zuerst die Kirschen gut abtropfen lassen. Makronen in kleine Stücke schneiden. Löslicher Kaffee in 1 ½ Eßl. lauwarmen Wasser verrühren.
2. Für den Rührteig Fett schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Salz und nach und nach die Eier zufügen. So lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Zitronenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Zufügen und unterrühren. Milch dabei ebenfalls zufügen.
4. Teig halbieren. Unter die eine Hälfte Makronenstücke, unter die andere gelösten Kaffee und Kakao rühren.
5. Hellen Teig in die gefettete Kastenform füllen. Kirschen darauf verteilen. Schokoteig darauf glattstreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) 80-90 Minuten backen. Nach 15 Minuten Backzeit den Teig der Länge nach einschneiden.
7. Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Den Hagelzucker in den halbfeuchten Guß streuen. Glasur vollständig trocknen lassen. Kuchen in Scheiben schneiden und servieren.

Haferflockenplätzchen

Zutaten

verschiedene Geschmacksrichtungen

Grundteig

250 g Butter oder Margarine
350 g Zucker
2 Eier
125 g Weizenmehl
250 g kernige Haferflocken
½ - 1 Päckchen Backpulver
2 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung

Aus den obigen Angaben den Teig erstellen und etwa 6-8 cm große Plätzchen ausstechen, bzw. eine 6-8 cm große Rolle erstellen und diese in dünne Scheiben schneiden. Backzeit 12-15 Minuten bei 200 ° auf mittlerer Schiene.
oder: Mit Zimt + 2 Eßl. grobem Zucker, die Hälfte unter den Teig, den Rest auf die Plätzchen streuen.
oder: Mit Kakao + 1 Eßl. Rum, mit 2 Eßl. grobem Zucker bestreuen.
oder: Plätzchen auf das Blech geben und dann mit Schokostückchen belegen oder: 1-2 Eßl. Rosinen (oder in Rum eingelegte Rosinen).

Vanille-Spritzgebäck

Zutaten

250 g Margarine
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
3 Eigelb
abgeriebene Zitronen- oder Apfelsinenschale
500 g Mehl
2 gestr. Teel. Backin
1 Eßl. Mich
Schokoladenguß

Zubereitung

Rühr-Knetteig herstellen, durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz spritzen, gleichmäßige Stückchen schneiden und auf ein dünn gefettetes Backblech bei 180° - 200° etwa 15 Minuten backen.

Blitzbrötchen

Zutaten

500 g Mehl
2 Eier
500 g Magerquark
1 Päckchen Backpulver
½ TL Salz
½ Tüte Röstzwiebeln, Sesam, Mohn, 1 Eigelb

Zubereitung

Mehl, Eier, Quark, Backpulver und Salz mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges mit den Röstzwiebeln verkneten. Daraus 8 Brötchen formen. Die andere Hälfte ebenfalls zu 8 Brötchen formen. Alle Brötchen mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Eigelb mit 2 Eßl. Wasser verquirlen, alle Brötchen damit bepinseln. Die neutralen Brötchen mit Sesam und/oder Mohn bestreuen. Ein Blech einfetten. Brötchen darauf setzen. Auf 200° in 45 Minuten backen.

Zimtsterne

Zutaten

500 g ungeschälte Mandeln
4 Eiweiß
1 Prise Salz
350 g Puderzucker
1 Eßl. Zitronensaft
2 Teel. Zimt

Zubereitung

1. Mandeln fein mahlen. Eiweiß, Salz und Zucker und Zitronensaft zu festem Schnee schlagen. 1 Tasse zum Glasieren abnehmen.
2. 350 g Mandeln und Zimt mischen. Schnee darunter kneten. Teig auf Mandeln 1 cm dick ausrollen, mit Glasur bestreichen.
3. Sterne dicht an dicht ausstechen, den Ausstecher jedesmal in Puderzucker tauchen, damit die Sterne sich lösen. Wenn nötig zwischendurch reinigen.
4. Backblech einfetten, Sterne drauflegen. Übrigen Teig mit gemahlene Mandeln verkneten, ausrollen, glasieren und ausstechen. Wiederholen.
5. Zimtsterne über Nacht trocknen lassen. Auf mittlerer Schiene bei 160° 7-8 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Käsesahne-Torte mit Mandarinen

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl
250 g Butter
75 g Zucker
1 Eigelb
1 Messerspitze Salz
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
Margarine für die Form

Für die Füllung

¼ l Milch
200 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
4 Eigelb
500 g Sahnequark
8 Blatt weiße Gelatine
½ l Sahne
2 Dosen Mandarinen
etwas Öl
Puderzucker

Zubereitung

Teigzutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann 2 Platten (26 cm Durchmesser) ausrollen auf ein gefettetes Backblech legen (bzw. in die Springform geben). Im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten bei 220° backen und auskühlen lassen. Für die Füllung Milch mit Zucker, Salz und Zitronenschale aufkochen, von der Brennstelle nehmen und die verquirlten Eigelbe nach und nach hineinrühren, dann den durch ein Sieb gerührten Quark unterziehen und die Masse glattrühren. Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen, unter die Quarkcreme rühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Mandarinen abtropfen lassen. Einen Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen und den leicht geölten Springformrand aufsetzen. 1/3 der Quarkcreme hineingeben. Mandarinen darauf verteilen. Die restliche Quarkcreme daraufgeben, glattstreichen und den 2. Boden aufsetzen. 3 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen, dann die Torte mit Puderzucker besieben.

Schmandtorte

Zutaten

150 g Mehl
1 ½ Teel. Backpulver
65 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
65 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
0,5 l Milch
1 Päckchen Puddingpulver Vanille

Für die Schmandmasse

250 g Quark
800 g Schmand
1 Päckchen Vanillepudding + fertiger Pudding von
0,5 l Milch
150 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Pudding aus 0,5 l Milch herstellen. Abkühlen lassen. Aus den Teigzutaten einen Teig herstellen. Die Zutaten für die Schmandmasse miteinander vermischen und den fertigen Pudding unterheben. Eine Springform ausfetten, den Teig hineingeben und die Schmandmasse auffüllen. Das Ganze in den kalten Backofen auf unterer Schiene bei 175° ca. 70 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

Quark-Apfel-Torte

Zutaten

Springform mit 18 cm Durchmesser
80 g eiskalte Butter (und Fett für die Form)
180 g Mehl (und Mehl zum Ausrollen)
150 g Zucker
3 Eier (getrennt)
400 g Magerquark
½ Teel. einer abgeriebenen unbehandelten Zitrone
1 Apfel (etwa 150 g)
50 g Rosinen

Zubereitung

1. Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit 150 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Eigelb mit möglichst kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Für die Füllung den Quark portionsweise in einem Küchentuch ausdrücken. Die übrigen Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Quark, das übrige Mehl und Zitronenschale unterrühren.
3. Den Elektro-Ofen auf 175° vorheizen. Eine Springform (18 cm Durchmesser) fetten. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Rosinen unter den Quark heben.
4. Die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Einen Kreis in Springformgröße ausschneiden und in die Form legen. Den übrigen Teig in 5 cm breite Streifen schneiden, die Wände der Form auskleiden.
5. Die 3 Eiweiß steif schlagen, unter den Quark heben und in die Springform umfüllen. Auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen stellen, 40 - 45 Minuten backen.

Saftige Kirschtorte

Zutaten

1 Glas (720 ml) Schattenmorellen
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
2 Eßl. Rum
1/8 l Milch
3 Eßl. Hagelzucker
Fett für die Form
Pergamentpapier

Zubereitung

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Saft dabei auffangen und anderweitig verwenden. Fett, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier nacheinander einrühren. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen und eßlöffelweise unterrühren. Rum und Milch zufügen. Kirschen unterheben.
2. Den Teig in die gut gefettete Springform füllen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) ca. 65 Minuten backen. Nach 45 Minuten mit Pergamentpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Anschließend in der Springform auf einem Kuchengitter gut abkühlen lassen.

Apfel-Krapfen

Zutaten

500 g Mehl
250 g Zucker
4 Eier
½ Päckchen Backpulver
Milch nach Bedarf
1 kg Palmin
2-3 dicke Apfel
evtl. Puderzucker

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Fett erhitzen. Aus den übrigen Zutaten einen Teig erstellen und die Apfelstücke unterheben. Eßlöffelweise in heißem Fett ausbraten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Rodonkuchen

Zutaten

200 g Mehl
40 g Hefe
schwach 1/8 l Milch
225 g Margarine
225 g Zucker
1 Prise Salz
abgerieben Schale einer unbehandelten Zitrone
4 Eier
300 g Mehl
25 g Butter
2 Päckchen Vanillinzucker
25 g Puderzucker

Zubereitung

200 g Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe in lauwarmer Milch geben, verrühren, mit Mehl zu einem Teig vermischen. Mit etwas Mehl bestäuben und an einem warmen Platz aufgehen lassen. Margarine, Zucker, Salz und Zitronenschale gut schaumig rühren. Eier nach und nach untermischen. 300 g Mehl daraufsieben, vermischen. Danach mit dem Hefesatz gut verrühren. In eine gefettete Napfkuchenform füllen. In etwas geöffnetem Backofen bei 50° 30 Minuten gehen lassen. Danach auf 180° schalten. Bei Erreichung der Temperatur 1 Stunde backen. Stürzen, heiß mit zerlassener Butter einpinseln und mit Vanillinzucker bestreuen. Erkalte Puderzucker überstäuben

Käsekuchen mit Streuseln

Zutaten

250 g Mehl
15 g Hefe
knapp 1/3 l lauwarmer Milch
40 g zerlassene Margarine
1 gehäufter Eßl. Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
150 g Margarine
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Schale und Saft von einer Zitrone
750 g Magerquark
2 gestrichene Eßl. Speisestärke

125 g Zucker

½ Teel. gemahlener Zimt.

Zubereitung

Mehl sieben, Hefe mit Milch verrührt in die Mitte gießen, verrühren mit Mehl bestäuben, zudecken und ½ Stunde gehen lassen. Margarine, Zucker und Salz zugeben und den Teig glattkneten. Auf einem Kuchenblech, 35x25 cm breit, ausrollen und bei 50° im offenen Backofen gehen lassen. Eier, Margarine, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Zitronenschale und -saft, Quark und Speisestärke hineinrühren. Aus Butter, Mehl, Zucker und Zimt Streuseln machen. Die Käsecreme auf den Teig streichen und mit Streuseln bestreuen. Bei 200° 35-45 Minuten backen.

Für die Streusel

125 g zerlassene Butter
200 g Mehl

Gefüllter Bienenstich

Zutaten

1 Paket tiefgefrorenen Hefeteig
100 g Butterfett
150 g geschälte, gehackte Mandeln
150 g Zucker
½ l Milch
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
3 Eier
125 g Butter
2 Eßl. Rum

Zubereitung

Den aufgetauten Teig gut durchkneten, rund ausrollen, in eine Springform legen und gehenlassen. Butterfett, Mandeln, Zucker und 2 Eßl. Milch aufkochen und lauwarm auf den Teig streichen. Noch etwas gehenlassen und dann bei 200° etwa 25 Minuten backen. Puddingpulver, wenig Milch und Eigelb verrühren. Milch, Zucker und Salz aufkochen, das Puddingpulver hineinrühren und einmal aufkochen, sofort steifen Eischnee unterschlagen. Butter schaumig rühren und die kalte Puddingcreme mit Rum eßlöffelweise hinzufügen. Den abgekühlten Bienenstich durchschneiden und füllen.

Feine Hafercrossies

Zutaten

200 g Vollmilchkuvertüre
10 g Butter
60 g gehackte Mandeln
1 Päckchen Vanillinzucker
60 g knusprige Haferfleks

Zubereitung

Vollmilchkuvertüre im Wasserbad zergehen lassen. In einer Pfanne Butter, Mandeln und Vanillezucker goldbraun rösten und etwas abkühlen lassen. Knusprige Haferfleks mit einer Küchenrolle zerkleinern und alle Zutaten mit der flüssigen Schokolade verrühren. Von der Schokoladenmasse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Stück Pergamentpapier setzen und die Hafercrossies einige Stunden an einem kühlen Ort erstarren lassen.

Schokoladenkuchen „Louisa“

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eigelb
150 g Schokolade
125 g Mandelstifte
250 g Mehl
2 Teel. Backpulver
4 Eiweiß
Schokoladenfettglasur

Zubereitung

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eigelb zugeben, gut verrühren. Schokoladenraspel, Mandeln und das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unterheben. Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen, bei (E-Herd: 175°/Gasher: Stufe 2) 60-70 Minuten backen, erkaltet mit Schokoladenglasur überziehen.

Mandelstangen

Zutaten

50 g Butter
125 g Zucker
100 ml Sahne
140 g gehobelte Mandeln
40 g Mehl

Zubereitung

Fett zerlassen. Zucker und Sahne zufügen, aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen. Mandeln und Mehl unterrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bei 160° Umluft 10-15 Minuten backen. Noch warm in Stücke schneiden.

Käsekuchen „Ellen“

Zutaten

Für den Boden

½ Pfund Mehl
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillinzucker
½ Päckchen Backpulver

Für den Guß

1/8 l Sahne so oder geschlagen
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillepudding
½ Pfund Quark
einige Tropfen Backöl Zitrone
2 Eigelb
2 Eiweiß (auf jeden Fall schlagen)

Für die Füllung

Rhabarber in Stücke (müssen gezuckert werden)
oder 2 Gläser (à 720 ml) Schattenmorellen

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbeteig herstellen, diesen ausrollen und in eine gefettete Springform geben. Der Boden ist ziemlich mürbe und bricht leicht auseinander, aber man kann ihn mühelos zusammenflicken. Auf den Boden die vom Zuckerwasser abgetropften Rhabarberstücke, bzw. die abgetropften Kirschen geben, gleichmäßig verteilen. Anschließend den Guß erstellen. Alle Zutaten bis auf das Eiweiß zusammen verarbeiten. **Achtung!** Wird die Sahne geschlagen, sie ebenfalls beiseitestellen. Das steifgeschlagene Eiweiß und die steifgeschlagene Sahne zum Schluß unterheben. Auf mittlerer Schiene im Backofen bei 200-220° solange backen, bis er obenauf mittel bis dunkelbraun geworden ist.

Waffeln

Zutaten

125 g Margarine
25 g Zucker (1 gehäufter Eßl.)
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eier
½ Fläschen Rum-Aroma oder einige Tropfen Zitrone
125 g Mehl
125 g Mondamin
1 gestrichener Teel. Backpulver
¼ l Milch
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Rührteig kneten und im Waffeleisen ausbacken.

Tortenboden

Zutaten

150 g Mehl
120 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
½ gestrichener Teel. Backpulver
1 Tortenbodenform (28 cm Durchmesser)

Zubereitung

Aus den obigen Zutaten einen Teig herstellen. Die Form ausfetten und den Teig einfüllen. Bei 190° 25-30 Minuten backen.

Butterkuchen

Zutaten

Für den Teig

250 g Sahne
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 Teel. Zitronenzucker (2 Tropfen Zitronenaroma auf einen Teel. Zucker)

Zubereitung

Sahne, Zucker, Vanillinzucker und Eier gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit Salz und Zitronenzucker unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen. Bei 200° 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit für den Belag weiche Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Milch verrühren. Mandeln zugeben. Den Belag gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen, nochmals bei 200° 10 Minuten backen.

Für den Belag

125 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eßl. Milch
200 g Mandelstifte

Reis-Sahne-Torte

Zutaten

2 kleine Dosen Mandarinen
3 Eier
½ l Milch
½ l Sahne
4 Tropfen Zitronenaroma
1 Päckchen Tortenguß
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Gelatine
100 g Zucker
125 g Milchreis
15 g Gustin
Zitronensaft
1 Mürbeteigboden (ohne Rand)

Zubereitung

Man bringt die Milch mit dem Salz zum Kochen, gibt den Reis hinein, läßt ihn bei schwacher Hitze quellen (er muß körnig bleiben) und stellt ihn kalt. Die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den bereits fertig gebackenen Tortenboden in eine Springform geben. Die Mandarinen auf den Tortenboden legen und Tortenguß nach Vorschrift zubereiten und darüber geben. Erkalten lassen. Das Eigelb anschlagen, Zucker und den Vanillinzucker nach und nach zugeben. Solange schlagen, bis eine cremartigen Masse entstanden ist. Aroma, Zitronensaft und Gustin dazugeben. Eigelbcreme unter den kalten Reis rühren und den Eischnee unterheben. 2 Päckchen aufgelöste Gelatine einrühren, dann ½ l steifgeschlagene Sahne unter die Masse rühren und über die Mandarinen geben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Käse-Sahne-Torte „Gourmet“

Zutaten

6 Eigelb
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Zitrone (Saft und Schale)
500 g Sahnquark
½ L Sahne
12 Blatt Gelatine
1 gebackenen Mürbeteigboden

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Quark, Zitrone und 1 Prise Salz zugeben. Aufgelöste Gelatine einrühren. Zum Schluß die steifgeschlagene Sahne unterrühren. Tortenboden in eine Springform legen und die Quarkmasse darauf verteilen. Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung

Eistorte „Gourmet“

Zutaten

3-5 Töpfchen Sahne
3-5 Päckchen Sahnesteif
3-5 Baisers
geraspelte Schokolade
gemahlene oder in Stücke geschnittene Mandeln oder Nüsse
1 Mürbeteig- oder Biskuitboden.

Zubereitung

Die Sahne mit der entsprechenden Menge Sahnesteif steifschlagen. Die zerkleinerten Baisers unterrühren. Den Tortenboden in eine Springform legen. Die Hälfte der Masse darauf verteilen. Anschließend eine Schicht geraspelter Schokolade und darüber die Mandeln oder Nüsse geben. Nun den Rest der Sahne auffüllen. In die Gefriertruhe geben und einfrieren. Ca. 1 Stunde vor dem Servieren herausnehmen.

Käsekuchen „Jutta“

Zutaten

Für den Teig
150-200 g Mehl
1 Ei
125 g Zucker
1/8 - 100 g Butter
1 Messerspitze Backpulver

Für den Belag
250 g Zucker
4 Eier
1 Pfund Sahnquark
1 Päckchen Vanillepudding
¼ Pfund Butter
¾ Becher Sahne

Zubereitung

Aus den angegebenen Teigzutaten einen Teig erstellen. Den Zucker und die Eier schaumig rühren, anschließend die Butter unterrühren. Den Sahnquark und das Puddingpulver unterheben und verrühren. Die Sahne steifschlagen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform geben und die Masse darauf verteilen. Etwa 1 Stunde bei 170° backen.

Donauwellen

Zutaten

1.250 g weiche Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
eine Prise Salz
5 Eier
375 g Mehl
3 gestrichene Teel. Backpulver
20 g Kakao
1 Eßl. Milch
etwa 720 g entsteinte Sauerkirschen (aus dem Glas)

2.1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack
100 g Zucker
½ l Milch
250 g Butter
200 g Zartbitterschokolade
etwas Kokosfett

Zubereitung

1. Margarine oder Butter mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa ½ Minute geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Salz unterrühren, solange, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Weizenmehl mit dem Backpulver mischen, sieben, eßlöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Knapp 2/3 des Teiges auf eine gefettetes Backblech streichen. Den Kakao sieben, mit der Milch unter den restlichen Teig rühren, gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen. Vor den Teig muß man mehrfach umgeknickte Alufolie legen, um das Überbacken des Kuchens zu verhindern. Die Kirschen gut abtropfen lassen und auf dem dunklen Teig verteilen. (E-Herd: 175-200° (vorgeheizt), Gas-Herd: Stufe 3-4) (5 Minuten vorheizen). Backzeit ca. 35-40 Minuten. Das Gebäck auskühlen lassen.

2. Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Vorschrift (aber mit 100 g Zucker) einen Pudding zubereiten, kalt stellen (völlig auskühlen lassen) ab und zu durchrühren. Die Butter geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding eßlöffelweise darunter rühren (darauf achten, daß weder Butter noch Pudding zu kalt sind, da dann die Gerinnung eintritt). Die erkaltete Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen, kalt stellen. Für den Guß die Zartbitterschokolade brechen und mit etwas Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die noch flüssige Masse auf die festgewordene Buttercreme streichen.

Schokoladenkuchen

Zutaten

200 g Zartbitter-Schokolade
200 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
6 Eier

125 g Mehl
1 Teel. Backpulver
200 g gemahlene Haselnüsse
300 g Vollmilchkuvertüre
Fett und Paniermehl für die Form
Pergamentpapier

Zubereitung

Schokolade fein hacken. Fett in einer Schüssel mit dem Schneebesen des Handrührgerätes geschmeidig

rühren. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Zitronenschale und Salz zugeben. Eier trennen. Eigelb nach und nach zugeben und cremig rühren. Mehl und Backpulver und Nüsse mischen und eßlöffelweise unterrühren. Eiweiß sehr steif schlagen, mit einem Schneebesen vorsichtig unter den Teig heben. Zuletzt die gehackte Schokolade gleichmäßig unterziehen.

2. Den Teig in die gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kranzform füllen, mit einem Teigschaber glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gas-Herd: Stufe: 2) 60-70 Minuten backen. Eventuell während der letzten 15 Minuten mit Pergamentpapier abdecken, damit der

Kuchen nicht zu dunkel wird. Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

3. Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen, den Kuchen gleichmäßig überziehen und trocknen lassen.

Kellerkuchen

Zutaten

175 g Kokosfett (100%)
2 Eier
150 g Puderzucker
1 Prise Salz
40 g Kakao
1 Teel. Pulverkaffee
1 Eßl. heißes Wasser
40 g gemahlene Mandeln
etwa 25 Butterkekse

Zubereitung

1. Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen, Eier mit Puderzucker, Salz und Kakao schaumig rühren. Pulverkaffee mit Wasser verrühren und zusammen mit den Mandeln zufügen. Alles mit dem Kokosfett verrühren.
2. Eine Kastenform (20 cm) mit Backpapier auslegen. Abwechselnd je eine Schicht Schokoladenmasse und nebeneinandergelegte Kekse einfüllen. Im Kühlschrank oder Keller auskühlen lassen, in Scheiben schneiden.

Frischkäsetorte

Zutaten

200 g Löffelbiskuits
4 Scheiben Zwieback
150 g Margarine
1 Päckchen Götterspeise Zitrone
¼ l kochendes Wasser
400 g Frischkäse
500 g Magerquark
Saft von 1 Zitrone
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
500 g Schlagsahne
Schokoladenraspel

Zubereitung

1. Löffelbiskuits und Zwieback in einer Mandelmühle oder mit den Händen zerkleinern. Margarine leicht erwärmen und mit der Biskuit-Zwieback-Masse verrühren. 2/3 davon in eine Springform (26 cm) streichen und andrücken.
2. Götterspeise mit heißem Wasser aufgießen und quellen lassen. Frischkäse, Quark, Zitronensaft, Zucker, Vanillinzucker und die warme Götterspeise zugeben. Zum Schluß die steif geschlagene Sahne unterheben.
3. Restliche Zwieback-Biskuit-Krümel und Schokoladenraspel darüberstreuen.

Blitztorte mit Preiselbeeren

Zutaten

Für den Teig
150 g Puderzucker
4 Eigelb
200 g gemahlene Haselnüsse
4 Eiweiß
Margarine für die Form

Für den Belag
500 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Glas Preiselbeeren (210 g)
Borkenschokolade zum Garnieren

Zubereitung

1. Puderzucker mit Eigelben schaumig schlagen, Haselnüsse unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, unterheben.
2. Den Teig in eine nur am Boden gefettete Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gas-Herd: Stufe: 2) etwa 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.
3. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen (etwas zum Garnieren beiseite stellen), die Preiselbeeren darunterziehen, auf dem Tortenboden verteilen (Springformrand verwenden), Garnieren und kaltstellen.

Schokoladenküchlein

Zutaten

3 Eiweiß
250 g feinkörnigen Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
125 g geraspelte Schokolade
250 g gehackte oder gemahlene Mandeln oder Nüsse

Zubereitung

Eiweiß steifschlagen, eßlöffelweise Zucker und Vanillinzucker unterheben. Schokolade und Mandeln bzw. Nüsse mischen, vorsichtig unter den Eischnee heben (nicht rühren). Den Teig in Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 130-150° etwa 35 Minuten backen.

Florentiner-Törtchen

Zutaten

Für den Teig

150 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
75 g kalte Butter

Für den Belag

50 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eßl. Honig
125 ml Sahne
100 g abgezogene gehobelte Mandeln
100 g in Scheiben geschnittene Haselnußkerne
evtl. je nach Geschmack 25 g in Stücke geschnittene Belegkirschen
5 Tropfen Rum-Aroma
75 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Für den Teig das Mehl sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Zucker, Vanillezucker und ein Ei hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Die Butter in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen,. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, runde Plätzchen (Durchmesse etwa 8 cm) ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, im vorgeheizten Backofen hellgelb vorbacken. Bei 200-225° etwa 5-7 Minuten.

2. Für den Belag Butter, Zucker, Vanillinzucker und Honig so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt ist, Sahne hinzufügen, rühren bis der Zucker gelöst ist. Mandeln, Haselnußkerne und evtl. Belegkirschen dazugeben, so lange unter Rühren kochen lassen, bis die Masse gebunden ist. Rum-Aroma unterrühren. Die Masse mit zwei Teel. auf die vorgebackenen Plätzchen verteilen, in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 200-225° 10-12 Minuten backen.

Engadiner Nußtorte

Zutaten

Für den Teig

350 g Mehl
250 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei und 1 Eigelb

Für die Füllung und Verzierung

400 g Walnußkerne
200 g Zucker
100 g Schlagsahne
2 Eßl. Honig

Zubereitung

Mehl, Fett, Zucker, Salz und Ei verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Nüsse, bis auf 12 Hälften, grob hacken. Zucker in einer Pfanne unter Rühren goldgelb karamelisieren lassen. Gehackte Nüsse unterrühren. Mit Sahne ablöschen. Honig zufügen; alles ca. Minute kochen und abkühlen lassen.

3. Teig nochmals durchkneten. 2/3 auf wenig Mehl (ca. 3 mm dick) ausrollen. 1 Kreis (26 cm Durchmesser) ausschneiden. In eine gefettete Springform legen. Aus dem Rest lange Streifen (6 cm breit) schneiden, innen an den Formrand legen und überhängen lassen. Übrigen 1/3 Teig wie zuvor ausrollen, einen 2. Kreis ausstechen.

4. Nußcreme einfüllen, Rand darüberklappen. 2. Teigplatte darauflegen und mit einer Gabel andrücken. Eigelb und übrige Sahne verquirlen. Torte mit 2/3 davon bestreichen.

5. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) 45-50 Minuten backen. Aus Rest Teig Sterne ausstechen. Mit Eigelb bestreichen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit im Ofen mitbacken. Torte mit Sternen und Nüsse verzieren.

1.2. Fleischgerichte

Pikante Kalbsrouladen

Zutaten

8 dünne Kalbsschnitzel
Salz, Pfeffer
½ Teel. Oregano
etwas Zitronenschale
125 g roher Schinken
1 Paar rohe Bratwürste
1 Eßl. Fett
1 Glas Weißwein
Tomatenmark
Sahne

Zubereitung

Schnitzel mit den Gewürzen einreiben, Schinken würfeln, mit der Bratwurstmasse mischen und auf die Schnitzel streichen. Die Schnitzel zusammenrollen und mit Garn umwickeln. In einer Pfanne Fett erhitzen und die Kalbsrouladen ringsum anbraten. Tomatenmark zugeben, Weißwein zugeben und die Rouladen bei mäßiger Hitze schmoren. Zuletzt Sahne zufügen und alles abschmecken.

Puten-Geschnetzeltes mit Ananas

Zutaten

300 g Putenbrust
1 daumengroßes Stück Ingwer (oder 1 Teel. Ingwerpulver)
4 Eßl. Sojasauce
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Chillipulver
1 Knoblauchzehe
3 Scheiben Ananas (möglichst frisch)
3 Eßl. Öl
150 g frische Bohnenkeime
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Das Putenfleisch abwaschen, trocknen und gleichmäßig schnetzeln.
2. Den Ingwer schälen und klein würfeln. Mit 2 Eßl. Sojasauce, Salz, Pfeffer, Chillipulver und zerdrücktem Knoblauch verrühren. Fleisch darin wenden und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Ananasscheiben schälen, den harten Mittelstrunk heraus schneiden, das Fruchtfleisch nicht zu fein würfeln. Das Öl in einer breiten Pfanne erhitzen, das Putenfleisch darin ganz kurz anbraten. Dann die Ananasstücke untermischen.
4. Die Bohnenkeime in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abbrausen. Abtropfen lassen, in die Pfanne geben und unter ständigem Wenden mit anbraten.
5. Alles mit Sojasauce, Gewürzen und etwas Salz abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und aufstreuen

Porree-Frikadellen

Zutaten

500 g Rinderhackfleisch
1 eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen
1 Ei
1 Zwiebel (50g)
1 Eßl. Tomatenketchup
Edelsüßpaprika
Salz, Pfeffer
Worcestersoße
2 Stangen Porree (150g)
50 g Schinkenwürfel
75 g Gouda-Käse
3 Eßl. Öl

Zubereitung

Hackfleisch, Brötchen, Ei und Zwiebelwürfel verkneten und mit den Gewürzen abschmecken. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. Porree und Schinken unter den Teig kneten. Acht Frikadellen daraus formen, jeweils mit einem Käsewürfel füllen. Frikadellen von jeder Seite in heißem Öl braten.

Kalbsbraten mit Sahnesauce

Zutaten

800 g Kalbfleisch aus der Keule
2 Teel. Salz
1 Teel. weißer Pfeffer
1 Eßl. Edelsüßpaprika
100 g Zwiebelwürfel
150 g gewürfelte Möhren
150 g Tomaten in Vierteln
2 gespaltene Kalbsknochen
4 Eßl. Öl
1/8 l Weißwein
2 Teel. Instant klare Brühe
100 g Sahne

Zubereitung

1. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Zwiebel, Gemüse vorbereiten.
2. Den Bratentopf über starke Hitze heiß werden lassen. Öl hineingeben und das Fleisch ringsum 10 Minuten bräunen. Knochen und Gemüse dazugeben und 5 Minuten bräunen, dabei auf schwache Hitze zurückschalten. Mit Deckel 30-40 Minuten braten.
3. Weißwein, Pulverbrühe und Sahne verquirlen, über das Fleisch geben, weitere 20 Minuten im geschlossenen Topf schmoren, dabei mehrmals wenden.
4. Den Braten auf eine vorgewärmte Platte legen und zudecken. Den Fond im Mixer pürieren, wieder erhitzen und abschmecken.

Schweineschmorbraten im Tontopf

Zutaten

1 kg Schweineschulter
300 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
1 Eßl. Senf

1 Teel. Senfkörner
3 Lorbeerblätter
1 Dose (850ml) rote Bohnen
1 Dose (425 ml) Gemüsemais
Cayennepfeffer

Zubereitung

Den Tontopf etwa 30 Minuten wässern. Zwiebeln schälen und hacken. Schweineschulter waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Senf bestreichen. Braten mit Senfkörner, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Knoblauch in den Tontopf geben und geschlossen in den kalten Backofen stellen. Etwa 1 ¾ Stunden bei etwa 200° garen. Bohnen und Mais abtropfen lassen. ½ Stunde vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und mitgaren.

Schweineragout mit Bananen

Zutaten

500 g Schweineschulter
4 Zwiebeln
2 Eßl. Öl
Salz
1 Teel. Curry
½ Dose geschälte Tomaten
4 grüne Bananen

Zubereitung

Das abgespülte und trockengetupfte Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Geschälte Zwiebeln grobhacken. Öl erhitzen, Fleischwürfel darin braun anbraten. Dann Zwiebeln zugeben und zugedeckt 5 Minuten mitgaren. Salz und Curry unterrühren und Tomaten mit Saft zugeben. Das Ragout zugedeckt etwa 1 ¼ Stunden garen. Eventuell etwas Wasser beifügen. Danach die Bananen schälen und in 3 cm große Stücke schneiden und zum Fleisch geben. Zugedeckt noch 15 Minuten schmoren lassen. Zuletzt das Ragout pikant abschmecken.

Sauerbraten

Zutaten

1 kg Rindfleisch oder Pferdefleisch
etwa 1 Eßl .Rosinen
½ Scheibe Schwarzbrot
1 Päckchen Sauerbratengewürz
Essig und Wasser
etwas Rotwein
Zucker
Salz, Pfeffer
Zwiebeln nach Geschmack
40 g Fett

Zubereitung

Das Fleisch waschen und gut abtupfen. Aus dem Sauerbratengewürz, Rotwein, Essig mit Wasser vermischt, Salz, Pfeffer und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln einen Sud erstellen und das Fleisch darin 2-3 Tage einlegen. Stetig wenden. Das Fleisch dem Sud entnehmen, abspülen und abtupfen. Den Sud durch ein Sieb geben und die Brühe auffangen. Das Fleisch in dem Fett stark anbraten, Hitze zurückdrehen und den Sud nach und nach hinzugeben. Evtl. noch mit Wasser und Rotwein ergänzen. Schmoren lassen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die gewaschenen Rosinen und das kleingebröselte Schwarzbrot hinzufügen, evtl. mit Zucker abschmecken.

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Zutaten

375 g gehäutetes Kalbsfilet
Pfeffer, Salz
1 Zwiebel
Mehl
2 Eßl. Öl
1 Eßl. Butter
1/8 l süße Sahne
1/8 l Hühnerbrühe
2 Teel. Instant-Bratensoße

Zutaten für die Rösti

1 kg Kartoffeln
Salz
50 g geriebenen alten Gouda-Käse
2 Eßl. Öl
1 Eßl. Butter

Zubereitung

Fleisch in dünne Blättchen schneiden, pfeffern, in Mehl wenden und in Öl 2 Minuten braun braten. Salzen und in ein Sieb schütten. Fett in der Pfanne erhitzen. Gehackte Zwiebel darin 1 Minute braten. Sahne, Brühe und aufgefangenen Bratenensaft zugießen. 1 Minute kochen und mit der Bratensoße binden. Fleisch darin erwärmen. Für die Röstis die Kartoffeln waschen und 15 Minuten kochen, pellen, abkühlen lassen. Mit dem Rettichhobel zerkleinern, salzen. Den geriebenen Käse untermischen. Kartoffeln in 2 Eßl. Öl und 1 Eßl. Butter auf jeder Seite 5-6 Minuten braten.

Hackbällchen in pikanter Tomatensoße

Zutaten

2 alte Brötchen
500 g gemischtes Hackfleisch
2 Zwiebeln
2 Eier
1 Teel. Senf
1 gestr. Teel. Edelsüßpaprika
1 Messerspitze Pfeffer
1 große Dose geschälte Tomaten
etwas Wasser
3 gestr. Eßl. Butter oder Margarine
3 gestr. Eßl. Mehl
je ¼ Teel. getrockneter Thymian und Oregano
1 Prise Zucker

Zubereitung

Die Brötchen in warmen Wasser einweichen. Danach gut ausdrücken und mit Hackfleisch, einer gewürfelten Zwiebel, den Eiern und Senf gut vermischen. Das Hackfleisch mit Paprika, Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Aus dem Teig 16-20 kleine Hackbällchen formen. Die geschälten Tomaten feinhacken oder im Mixer pürieren und mit dem Tomatensaft und etwas Wasser auf ½ Liter ergänzen. Das Fett erhitzen, die zweite gehackte Zwiebel darin glasig dünsten, und das Mehl unterrühren. Die Mehlspitze mit der Tomatenflüssigkeit ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Thymian und Oregano würzen und die

Hackbällchen in die Soße legen. Nach dem Aufkochen 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Zuletzt die Tomatensoße mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker pikant abschmecken.

Putengeschnetzeltes mit Früchten

Zutaten

375 g Putenbrust
1 Teel. Curry
½ Teel. Korianderkörner
2 Zwiebeln
50 g fetter gekochter Schinken
1 Eßl. Öl
Salz
¼ l Weißwein
1 Becher süße Sahne
3-4 Teel. Instant-Bratensoße
½ Tasse Rumtopf- oder eingemachte Früchte

Zubereitung

Das Putenfleisch häuten, entsehnen und in kleine Stücke schneiden. Mit Curry und gestoßenem Koriander würzen. Zwiebeln und Schinken feinkwürfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schinken 1 Minute darin anbraten. Putenfleisch hinzufügen und ca. 3 Minuten ringsum anbräunen. Zwiebelwürfel dazugeben und 2 Minuten mitbraten, salzen. Fleisch aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit Wein und Sahne ablöschen und 2 Minuten einkochen lassen. Mit Soßenpulver binden. Fleisch in die Pfanne zurückgeben, abgetropfte Früchte untermischen und alles noch mal kurz erhitzen und pikant abschmecken.

Putenschnitzel mit Käsekruste

Zutaten

1 Bund Frühlingszwiebeln
500 g Möhren
3 Eßl. Weißweinessig
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
5 Eßl. Öl
80 g Gruyère (Käse), evtl. mittelalter Gouda
40 g Semmelbrösel
1 Ei
4 Puten- oder Kalbsschnitzel (à 125 g)
40 g Fett

Zubereitung

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Essig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren. Mit Möhren und Frühlingszwiebeln mischen. Käse raspeln, die Hälfte hobeln und beiseite stellen. Käse mit den Semmelbröseln mischen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst durch das verquirlte Ei ziehen, dann auf beiden Seiten panieren. Fett erhitzen, die Schnitzel darin von jeder Seite bei milder Hitze 4-5 Minuten braten. Auf Tellern anrichten. Mit dem restlichen gehobelten Käse bestreuen. Mit dem Möhrensalat servieren.

Russischer Hackfleischtopf

Zutaten

2 große Zwiebeln
1 Eßl. Ö
1 Eßl. Butter
500 g gehacktes Rindfleisch
1 Stange Lauch
5 Eßl. Tomatenpüree
¼ l Bouillon
1 Eßl. Senf
1 Teel. milder Paprika
1 Teel. Salz
¼ l saure Sahne

Zubereitung

1. Die gehackten Zwiebeln kurz in Öl und Butter in einem Bratopf dünsten. Dann die Hitze erhöhen, das Hackfleisch in den Topf geben und mit einer großen Holzgabel rühren, bis das Fleisch leicht braun ist.
2. Bei schwacher Hitze den geputzten, in Streifen geschnittenen Lauch, Tomatenpüree, Bouillon, Senf und Gewürze nach Geschmack zugeben.
3. Etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, häufig umrühren. Die saure Sahne kurz vor dem Servieren darübergießen.

Geschmortes Zwiebel-Hackfleisch

Zutaten

5 Zwiebeln
3 Eßl. Öl
300 g Rinderhackfleisch
500 g Kartoffeln
350 g Möhren
400 ml Fleischbrühe (Instant)
3 Teel. Streuwürze
Salz
150 g Tiefkühlerbsen
1 Eßl. Tomatenmark
2 Eßl. gehackte Petersilie
150 g Creme fraiche

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, der Länge nach halbieren und in Halbringe schneiden. Öl erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten, dabei oft umrühren. Hackfleisch zufügen, zerpfücken und andünsten, bis es hell gebräunt ist.
2. Kartoffeln und Möhren schälen und in halbzentimetergroße Würfel schneiden, untermischen, 3 Minuten dünsten. Die Brühe zugießen und 3 Teel. Streuwürze und Salz nach Bedarf zufügen. Zugedeckt 8 Minuten schmoren lassen.
3. Erbsen kalt spülen und so auftauen, 5 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen. Tomatenmark untermischen.
4. Essen abschmecken, mit Petersilie und Creme fraiche anrichten.

Schweinefilet „spezial“

Zutaten

1 - 2 Schweinefilets
2 große Zwiebeln
1 kleine Dose Champignons
1 Becher Sahne (200 g)
1/8 - 1/4 l Weißwein
3 Eßl. Soßenpulver Instant Rahmsoße
Salz, Pfeffer
2 Eßl. Öl

Zubereitung

Das Filet waschen, abtupfen und die Sehnen entfernen. Anschließend in Scheiben schneiden (ca. 2 - 3 cm dick). Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in dem Öl anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebel im gleichen Sud glasig braten. Die Pilze hinzufügen (Saft auffangen) und 5 Minuten mitschmoren lassen, anschließend das Fleisch hineingeben. Ca. 15 - 20 Minuten schmoren lassen, evtl. etwas Wein hineingeben. Nun die Sahne und das Pilzwasser hineinrühren. Mit Wein abschmecken. Zum Schluß das Soßenpulver einrühren

1.3. Grillen und Überbacken

Käsetoast mit Pfifferlingen

Zutaten

250 g frische Pfifferlinge
50 g Räucherspeck
½ Teel. weißer Pfeffer, Salz
4 Scheiben Toastbrot
2 Tomaten
2 Eier
4 Scheiben Butterkäse je (50 g)
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Speck fein würfeln und anbraten. Pilze 15 Minuten darin dünsten, mit Pfeffer und Salz würzen. Toast beiderseits leicht anrösten. Tomaten in Scheiben schneiden. Eier zu Rührei verarbeiten. Auf jede Brotscheibe einige Tomatenscheiben geben, das Rührei und dann die Pilze darauf verteilen. Mit Käsescheiben zudecken, gehackte Petersilie daraufgeben. Die Toastscheiben im vorgeheizten Ofen oder unter dem Grill backen, bis der Käse schmilzt.

Fleisch-Käse-Strudel

Zutaten

1 Packung tiefgefr. Blätterteig (300 g)
1 Zwiebel
200 g grüne Paprikaschoten
3 Eßl. Öl
400 g Rinderhack
2 Eßl. Tomatenketchup
1 gestr. Teel. Salz
½ Teel. schwarzen Pfeffer
125 g Cheester oder Cheester Schmelzkäse
1 Eigelb

Zubereitung

Blätterteig nach Vorschrift auftauen, zu einem Rechteck von etwa 40-45 cm ausrollen. Zwiebeln fein hacken. Paprika von Kernen befreien, fein hacken und 10 Minuten in heißem Öl dünsten. Hackfleisch mit Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel und abgekühlte Paprika dazugeben. Die Masse vorsichtig durcharbeiten und den Teig damit bestreichen. Käse fein würfeln und aufstreuen, die Teigränder dabei freilassen. Von der Schmalseite her aufrollen. Enden gut andrücken. Die Rolle mit verquirltem Eigelb bestreichen, im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei 220° backen, dann auf 175° zurückschalten und weitere 25 Minuten backen. Den Strudel 5 Minuten stehen lassen, dann in Scheiben schneiden und heiß servieren

Lasagne

Zutaten

500 g grüne Nudelplatten, Salz
etwas Öl

Für die Hackfleischsoße

1 Dose Tomaten (480 g Einwaage)
je 2 Teel. Majoran und Thymian
1 Bund Suppengrün
200 g Champignons
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
3 Eßl. Öl
125 g durchwachsenen Speck
300 g Schweinemett
400 g Beefsteakhack (Tatar)
frisch gemahlene schwarze Pfeffer
2 Teel. Brühe (Instant)

Für die Käsesoße

60 g Butter oder Margarine
60 g Mehl
1 L Milch
150 g geriebenen Pamesello-Käse
3 Stielchen Thymian

Zubereitung

Die Nudelplatten portionsweise in kochendem Salz-Öl-Wasser etwa 5 Minuten kochen lassen. Herausnehmen, auf ein feuchtes Küchentuch legen. Für die Tomatensoße Tomaten mit der Flüssigkeit und den Kräutern bei kleiner Hitze ohne Deckel einkochen. Suppengrün und Pilze putzen, waschen und kleinschneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehe hacken. Alles in 2 Eßl. Öl anbraten und zu dem zerkochten Tomatenpüree geben. Speck auslassen, 1 Eßl. Öl zugeben. Schweinemett und Tatar darin krümelig braten. Zu dem Tomaten-Gemisch geben. Würzen. Zugedeckt noch 10 Minuten, dann noch 5 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Aus Fett, Mehl, Milch und Käse eine Soße bereiten. Eine feuerfeste Form einfetten, abwechselnd mit Nudelplatten, Tomaten-Hackfleischsoße, Käsesoße einschichten, bis alles verbraucht ist. Obenauf die Nudelschicht mit restlicher Käsesoße bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. In die Mitte den Thymianzweig legen. Die Form in den kalten Ofen (mittlere Schiene) stellen und bei (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) 40 Minuten goldgelb backen.

Übergrillte T-Bone-Steaks

Zutaten

4 große Kartoffeln (a'200 g)
Salz
2 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen
250 g Sahnequark
200 g Schmand
weißer Pfeffer
1 Ei
2 Eßl. grober Senf
2 T-Bone Steaks (a'450 g)
3 Eßl. Öl
8 Tomaten
20 g Butter
Alufolie

Zubereitung

1. Kartoffeln kräftig abbürsten. In leicht gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten kochen, dann einzeln in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225°/Gasherd: Stufe 4) noch 20 Minuten backen.
2. Für den Kräuterquark 1 Bund Petersilie und Basilikum Hacken, Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Kräuter, Knoblauch, Quark und 100 g Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Restliche Petersilie hacken. Ei trennen. Senf, Eigelb, restlichen Schmand und Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Senfmasse heben.
4. Steaks mit Pfeffer einreiben und im heißen Öl von jeder Seite 4 Minuten braten. Tomaten kreuzweise einschneiden.
5. Steaks auf ein Backblech legen, die Senfmasse darauf streichen. Tomaten ebenfalls auf das Blech setzen. Alles unter dem vorgeheizten Grill 2-3 Minuten übergrillen. Vor dem Servieren auf jede Tomate ein Butterflöckchen geben. Steaks mit Tomaten, Grillkartoffeln und Kräuterquark servieren. Nach Belieben mit Kräutern garnieren

Pikanter Lauchkuchen

Zutaten

1 Packung gefrorener Blätterteig
10 Lauchstangen (ca. 1,5 kg)
125 g Räucherspeck
4 Eier
1/1 saure Sahne
2 knappe gehäufte Eßl. Speisestärke
1 Teel. Salz
1 Teel. Streuwürze
je ½ Teel. Muskat und Pfeffer

Zubereitung

Den Blätterteig nach Vorschrift auftauen. Lauch längs halbieren, waschen und in Streifen schneiden. Speckwürfel auslassen, herausnehmen. Lauch im Speckfett 10 Minuten dünsten. Lauch abtropfen und erkalten lassen. Dann mit Eiern, Sahne, der Speisestärke und den Gewürzen mischen. Teig sehr dünn auswellen, auf mit Wasser benetztes Backblech legen. Lauchmasse darüberstreichen. Speck auflegen und auf der unteren Schiene im vorgeheizten Backofen bei (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) 15 Minuten backen. Auf der oberen Schiene fertigbacken und sofort servieren.

Hackfleisch-Nudel-Auflauf

Zutaten

400 g Hackfleisch
250 g Bandnudeln
5 Scheiben Scheiblettenkäse
1-2 Eßl. Öl
2 große Zwiebeln
6 Tomaten
1/8 l Fleischbrühe (Instant)
4 Eßl. Tomatenketchup
Salz, Pfeffer
Majoran, Thymian

Zubereitung

Hackfleisch zerbröseln und in dem Öl kräftig anbraten. Die Zwiebeln würfeln und die Tomaten gehäutet und grob zerkleinert dazugeben. Anschließend gut durchschmoren lassen. Nun die Fleischbrühe und den Tomatenketchup unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian abschmecken. Noch 10 Minuten kochen lassen. Die Bandnudeln nicht zu weich kochen. Die fertige Fleischsoße mit den Bandnudeln und dem Scheiblettenkäse schichtweise in eine gefettete Auflaufform füllen. Die obere Schicht besteht aus Nudeln. Butterflöckchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen 175° 30-40 Minuten überbacken.

Filet Wellington

Zutaten

1 Packung (300 g) tiefgefrorenen Blätterteig
5 Zwiebeln
500 g Champignons
30 g Butter oder Margarine
Salz
weißer Pfeffer
2-3 Eßl. Öl
1 Rinderfilet (ca. 800 g)
1 Eigelb
½ Chinakohl
4 Möhren
¼ l klare Brühe (Instant)
1 Becher (150 g) Creme fraiche
1 Teel. Zitronensaft
2-3 Stiele Zitronenmelisse
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

Blätterteig auftauen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Champignons putzen, waschen und hacken. Fett erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Pilze zufügen und so lange dünsten, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen und das Filet darin von allen Seiten scharf anbraten. Dann bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Blätterteigscheiben mit etwas Wasser bestreichen, übereinanderlegen und auf bemehlter Fläche zur doppelten Größe des Rinderfilets ausrollen. Fleisch darauflegen. Champignonmasse darauf verteilen. Teig über dem Fleisch schließen und mit der Schnittkante nach unten auf ein kalt abgespültes Backblech legen. Restliche Teigscheibe etwas ausrollen. Streifen ausradeln und als Garnitur auf das Filet legen, dabei mit etwas Wasser

anfeuchten. Eigelb verquirlen und den ganzen Braten damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225°/Gasherd: Stufe 4) 25-30 Minuten braten. Chinakohl und Möhren waschen und in Streifen schneiden. Brühe aufkochen und das Gemüse darin ca. 7 Minuten dünsten. Creme fraiche unterrühren und mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zitronenmelisse waschen und bis auf einige Blättchen zum Verzieren feinhacken. Filet zusammen mit dem Gemüse auf einer großen, vorgewärmten Platte anrichten. Gehackte Zitronenmelisse über das Gemüse streuen und als Verzierung die Blättchen anlegen.

Luzerner Käsewähe

Zutaten

Für den Teig

200 g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
90 g Margarine

Für den Belag

je 100 g magerer gekochten und rohen Schinken
200 g geriebenen Emmentaler Käse
3 Eigelb
3 gestr. Eßl. Mehl (30 g)
¼ l saure Sahne
Salz
1 Prise geriebene Muskatnuß
Margarine zum Einfetten
Mehl zum Ausrollen
3 Eiweiß

Zubereitung

Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Ei und Salz reingeben. Margarine in Flöckchen auf den Mehrrand setzen. Von außen nach innen schnell einen glatten Teig kneten. 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit für den Belag Schinken würfeln, mischen, beiseitestellen. Käse, Eigelb, Mehl und saure Sahne in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Salz und Muskatnuß zugeben. Springform einfetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auslegen. Den Teig am Rand 2 cm hochdrücken. Schinkenwürfel auf den Teig verteilen, Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Käsemasse ziehen. Über den Schinken geben. Springform in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.
Backzeit: 30 Minuten bei 200°. Auf eine vorgewärmte Platte geben. In 12 Stücke schneiden und sofort servieren.

Lasagne al Forno

Zutaten

250 g grüne oder gelbe Nudelteigplatten (für Lasagne)
50 g Räucherspeck
3 Zwiebeln
375 g gemischtes Hackfleisch
Salz, Pfeffer
je 1 Teel. Thymian, und Basilikum
500 g reife Tomaten
1 kleine Dose Tomatenmark
1/8 l Weißwein
1 Eßl. Butter
125 g frische Champignons
2 gestr. Eßl. Mehl
1/8 l süße Sahne
75 g geriebener Emmentaler-Käse
1 Bund gehackte Petersilie oder Kerbel

Zubereitung

Teigplatten 7 Minuten kochen, abschrecken, abtropfen. Speckwürfel ausbraten, 2/3 Zwiebelwürfel darin gelb dünsten und Hackfleisch braun braten. Gewürze zugeben. Abgezogene, halbierte, entkernte Tomaten, Tomatenmark und Wein zum Fleisch geben und 5 Minuten schmoren. Restliche Zwiebelwürfel in Butter gelb dünsten. Champignonscheiben zugeben und 3 Minuten weiterdünsten. Mehl überstäuben, Sahne beifügen, salzen, pfeffern, 3 Minuten kochen. Kräuter untermischen. Feuerfeste, gefettete Form mit Teigplatten auslegen. Hackfleisch daraufgeben, mit der Hälfte Käse bestreuen. Mit Teig abdecken, darauf Champignons streichen. Übrigen Käse darübergeben, im vorgeheizten Backofen bei 180° 35 Minuten backen.

Cannelloni

Zutaten

750 g reife Tomaten
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
6 Eßl. Öl
1 Teel. Rosmarin
Salz, Pfeffer
1 kleine Dose Tomatenmark
ca. 25 g getrocknete Steinpilze
1/8 l Rotwein
375 g gemischtes Hackfleisch
1 Teel. Thymian
250 g Cannelloni (Nudelrollen)
175 g Emmentaler Käse in Scheiben
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung

Geviertelte Tomaten, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel und 1 Knoblauchzehe in 2 Eßl. Öl gelb dünsten. Rosmarin, Salz, Pfeffer und Tomatenmark zugeben und ohne Deckel 40 Minuten kochen. Durchpassieren. Steinpilze mit Rotwein übergießen. Restliche gewürfelte Zwiebeln und gehackten Knoblauch in Öl gelb dünsten. Hackfleisch darin anbraten. Pilze, Thymian, Salz und Pfeffer zugeben und 2 Minuten kochen. Cannelloni 5 Minuten in Salzwasser kochen, abtropfen lassen, mit Fleisch füllen und auf eine feuerfeste, gefettete Platte legen. Mit Käsescheiben bedecken, Mit Tomatensoße übergießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 180° 40 Minuten backen.

Kassler überbacken

Zutaten

750 g Kassler ohne Knochen
2 Gläser trockener Weißwein
1-2 rote Paprikaschoten
2 Stangen Lauch
375 g Champignons
1 Eßl. Butter
2 Eßl. Mehl
½ Tasse Tomatenpüree
Salz, Pfeffer
Majoran, Basilikum
100 g geriebener Holländer

Zubereitung

Fleisch in dem Wein dünsten (je nach Dicke 20 - 40 Minuten). Paprikaschoten entkernen, in Streifen schneiden, zusammen mit gehackter Zwiebel, Lauchringen, geputzten, halbierten Pilzen in Butter braten. Mit Mehl bestäuben. Tomatenpüree und Wein, in dem das Fleisch gedünstet wurde, zugeben. Unter Rühren 10 Minuten kochen lassen. Mit Gewürzen und (nach Möglichkeit frischen) Kräutern abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form legen. Gemüsemischung darüber verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf 250° im vorgeheizten Backofen 15 Minuten überbacken.

1.4. Soßen

Hollandaise

Zutaten

4 Eigelb
100 ml Weißwein
100 g Butter
Salz
weißer Pfeffer

Zubereitung

Eigelbe mit dem Wein im heißen Wasserbad cremig - dicklich schlagen. Butter in Flöckchen unterrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sugo

Zutaten

250 g gemischtes Hackfleisch
3 Eßl. Öl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Teel. Edelsüß-Paprika
½ Dose geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 1 Teel. Thymian

Zubereitung

Das Hackfleisch in heißem Öl anbraten, dabei mit einer Gabel in erbsengroße Stückchen teilen. Geschälte, gehackte Zwiebel und Knoblauch zugeben und 3 Minuten weiterbraten. Paprika unterrühren und Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Thymian würzen und 15 Minuten leicht kochen.

Tomatensoße

Zutaten

750 g reife Tomaten
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eßl. Olivenöl
½ Lorbeerblatt
je 1 Teel. Oregano, Basilikum und Salbei
1 Teel. Aromat oder Fondor
2 Stücke Würfelzucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bei den Tomaten die Stengelansätze herausstechen. Tomaten in kochendes Wasser tauchen und Häute abziehen. Tomaten halbieren und Kerne herausdrücken. Geschälte, gehackte Zwiebel und Knoblauch in Öl gelb braten. Tomaten, Lorbeerblatt, Oregano, Basilikum, Salbei, Aromat oder Fondor, Würfelzucker, Salz und Pfeffer zugeben. Im offenen Topf etwa 20 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Evtl. durch ein Haarsieb passieren.

1.5. Suppen

Gemüse-Reistopf

Zutaten

450 g Schweineschnitzel
250 g Möhren
500 g Porree (Lauch)
2 Zwiebeln
3 Tomaten
2-3 Eßl. Öl
1 Knoblauchzehe
200 g Langkornreis
¾ l Brühe (Instant)
Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Fleisch in dünne Streifen schneiden. Gemüse putzen, waschen. Möhren in Stifte schneiden, Porree und Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten blanchieren, häuten, in Achteln schneiden. Öl erhitzen, Fleischstreifen darin portionsweise anbraten. Herausnehmen und im Bratfett Zwiebeln und zerdrückten Knoblauch anbraten. Reis, Möhren und Porree zufügen. Brühe angießen und alles bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf 20 Minuten garen. Fleisch und Tomaten 5 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und vor dem Servieren darüberstreuen.

Mexikanische Feuersuppe

Zutaten

Für 6-8 Personen

1 kg Schweineschulter
4 Eßl. Öl
250 g Zwiebeln
100 g durchwachsenen Speck
2 ½ l Wasser
7 Eßl. Instantbrühe
Chilipulver
Paprika edelsüß
Tabasco
je 2 rote und grüne Paprikaschoten
250 g Tomaten
2 kleine Dosen Gemüsemais
3 Eßl. Rotwein
100 g geriebener Emmentaler
Petersilie

Zubereitung

Zunächst den Speck anbraten und beiseite stellen. Fleisch in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch darin anbraten. Zwiebeln würfeln, zu dem Fleisch geben, ebenfalls den Speck bräunen lassen. Danach mit der Flüssigkeit aufgießen. Instantbrühe unterrühren, mit Chilipulver, Tabasco und Paprika würzen. Zum Kochen bringen und 15 Minuten weiterkochen lassen. Inzwischen Paprikaschoten putzen, würfeln, in die Suppe geben, 20 Minuten mitkochen lassen. Tomaten enthäuten, in Würfel schneiden. 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit dem Mais in die Suppe geben. Nach Belieben die Suppe mit Rotwein abschmecken, mit geriebenem Käse und Petersilie bestreuen und servieren.

Käsesuppe mit Lauch

Zutaten

500 g Lauch
Salz
30 g Butter oder Margarine
20 g Mehl
½ l Instantbrühe
1/8 l Weißwein
200 g Schmand
100 g Emmentaler
1 Päckchen Kräuterschmelzkäse (200 g)
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuß (frisch gerieben)

Zubereitung

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser 8-10 Minuten garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Fett in einem Topf erhitzen, Mehl darin anschwitzen, mit Brühe, Wein und Schmand auffüllen, gut verrühren und aufkochen lassen. Käse raffeln. Zuerst den Schmelzkäse in Stückchen, dann den Emmentaler unter die Suppe rühren und schmelzen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Lauch hineingeben, heiß werden lassen, dann die Suppe sofort servieren.

Überbackene Zwiebelsuppe

Zutaten

400 g Zwiebel
20 g Butter
2 Teel. Mehl
1 l gewürzte Fleischbrühe
2 Gläser trockener Weißwein
1 Prise geriebene Muskatnuß
Salz
4 Scheiben Stangenweißbrot
20 g Butter
2 Knoblauchzehen
125 g geriebener Käse oder Scheibletten-Käse

Zubereitung

Zwiebel schälen, in dünne Scheiben und diese in Streifen schneiden, in heißer Butter goldgelb rösten. Mehl überstäuben. Brühe und Wein angießen, die Suppe zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 25 Minuten zugedeckt kochen lassen, dann mit Muskat und Salz abschmecken. Weißbrotscheiben in heißer Butter beiderseits goldbraun rösten, mit ausgepreßtem Knoblauchsaft beträufeln. Die Suppe in Suppentassen verteilen, je eine Brotscheibe daraufgeben und dick mit geriebenem Käse bestreuen. Die Zwiebelsuppe etwa 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 220° überbacken, bis der Käse cremig zerläuft.

1.6. Nudelgerichte

Spaghetti „Spezial“

Zutaten

4 l Wasser
500 g Spaghetti
80 g durchwachsenen Speck
2 Knoblauchzehen
40 g Butter
1/8 l Sahne
3 Eier
3 Eigelb
6 Eßl. Parmesankäse
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Speck fein würfeln. Knoblauch schälen. Butter in einem Topf erhitzen. Knoblauchzehen darin 3 Minuten braten und wieder herausnehmen. Speckwürfel reingeben, in 5 Minuten glasig braten. Sahne unter Rühren zugeben und kurz aufkochen lassen. Eier und Eigelb in einer Schüssel miteinander verquirlen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in gesalzenem Wasser weichkochen. Die Spaghetti auf ein Sieb schütten und mit klarem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. In die heiße Speck-Sahne-Mischung geben. Verquirlte Eier darüber gießen. Gründlich mischen und mit Salz abschmecken. In einer vorgewärmten Schüssel anrichten und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. Sofort servieren.

1.7. Kartoffelgerichte

Kartoffel-Wurst-Pfanne

Zutaten

500 g Pellkartoffeln
300 g Brühwurst oder Schinken je nach Geschmack
1 Bund Petersilie
1 Ei
2 Teel. Salz
Pfeffer
Muskatnuß
ca. 200 g Mehl
Margarine zum Anbraten

Zubereitung

Kartoffeln reiben, Wurst in kleine Würfel schneiden. Mit gehackter Petersilie, Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermengen. Mehl unter den Kartoffelteig kneten. Kleine Küchlein formen, in Mehl wenden. Margarine erhitzen und die Küchlein goldgelb backen.

Kaiserschmarren

Zutaten

4-5 geriebene Zwiebäcke
5 Eßl. Mehl
4 Eier
1/4 l Milch
Salz
50 g eingeweichte Rosinen
3-5 Eßl. Zucker
Zimt

Zubereitung

Verrühren Sie einfach alle Zutaten mit einem Schneebesen, geben die Rosinen unter die Masse, erhitzen 2 Eßlöffel Öl in einer Pfanne und backen die Teigmasse von beiden Seiten. Dann nehmen Sie eine Gabel und teilen den Pfannkuchen in kleine Stücke und streuen Zimt und Zucker darüber.

1.8. Pfannengerichte

Fried Reis (gebratener Reis Chinesisch)

Zutaten

200 g Patna Reis
Salz
2 l Wasser
200 g gekochter Schinken
1 kleine Dose (140 g) Krabben
3 Eßl. Öl
2 Eßl. Sojasauce
1 Stange Lauch
4 Eier
Pfeffer

Zubereitung

Reis in einen Topf mit kochendem gesalzenen Wasser geben. 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Aufs Sieb schütten. Mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den gekochten Schinken in gleichmäßige Streifen schneiden. Krabben abtropfen lassen. Öl im Topf erhitzen. Schinken und Krabben darin unter ständigem Wenden 5 Minuten anbraten. Reis und Sojasauce in den Topf geben. 5 Minuten durchbraten. Geputzten in Ringe geschnittenen Lauch zugeben. 5 Minuten erhitzen. Dabei gelegentlich umrühren. Eier mit Pfeffer und Salz im Becher verquirlen. Unterrühren im Fried Rice stocken lassen. Auf einer vorgeheizten Platte anrichten und servieren.

Reispfanne

Zutaten

2 - 3 Tassen Reis
1 kleine Mais
1 kleine Dose Kidneybohnen oder
1 kleine Dosen Erbsen
1 kleine Dose grüne Brechbohnen
5 Scheiben Scheiblettenkäse
Salz, Pfeffer
Paprika, Currypulver
40 g Margarine

Zubereitung

Den Reis in Salzwasser 15 Minuten kochen. Das Gemüse abtropfen lassen. Den Reis in der Margarine anbraten. Das Gemüse hinzufügen und weiterbraten lassen. Mit den aufgeführten Gewürzen abschmecken. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den in Würfeln geschnittenen Scheiblettenkäse unterrühren und zerlaufen lassen.

Nudelpfanne

Zutaten

250 g Spätzle (oder andere Nudeln)
2 Scheiben Leberkäse oder
200 g gekochten Schinken
5 Scheiben Scheiblettenkäse oder
2 Eßl. Sahneschmelzkäse
Salz
Margarine

Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser weichkochen, abschütten und abtropfen lassen. Fett in der Pfanne erhitzen. Nudeln hinzufügen und stark anbraten, nach etwa 10 Minuten den in Würfeln geschnittenen Leberkäse hineingeben und mitbraten. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den in Würfeln geschnittenen Käse hinzufügen und zerlaufen lassen. Am besten schmeckt dieses Gericht wenn alles stark angebraten ist.

1.9. Gemüse

Gefüllte Paprikaschoten

Zutaten

4 große Paprikaschoten
50 g Margarine
1 Zwiebel
250 g Hackfleisch
100 g Reis
½ l Brühe
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer
125 g Zwiebeln
etwas Speisestärke

Zubereitung

Die Paprikaschoten waschen, den Deckel abschneiden, Kerne und Zwischenwände entfernen. Für die Füllung die feingeschnittene Zwiebel in 20 g Margarine andünsten. Hackfleisch und Reis dazugeben. Andünsten, dann mit ¼ l Brühe auffüllen, umrühren und 20 Minuten ausquellen lassen. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken, in die Paprikaschoten füllen, den Deckel daraufsetzen. Die Schoten in 30 g Margarine mit den feingehackten Zwiebeln andünsten, die restliche Brühe angießen, zudecken und in ca. 30 Minuten garen. Die Sauce mit Speisestärke binden.

Überbackener Blumenkohl

Zutaten

1 Blumenkohl
1 Eßl. Butter
2 Zwiebeln
¼ l Wasser
1/8 l Milch
2 Teel. Streuwürze
Salz, Muskat
1/8 l saure Sahne
1 Eigelb
100 g geriebener Käse
2 Teel. Mondamin
250 g gekochten Schinken

Zubereitung

Zwiebelwürfel in heißem Fett gelb werden lassen, mit Wasser, Gewürzen und Milch aufkochen. Blumenkohl einlegen und 25-30 Minuten garen. Die Sahne mit dem Eigelb und 50 g geriebenem Käse und Mondamin verrühren. Soße damit binden und den Blumenkohl mit dieser Soße übergießen. Schinken in Würfel schneiden, unterlegen und mit restlichem Käse bestreuen. Bei 200° im vorgeheizten Backofen goldgelb überbacken.

Rosenkohl in Käsesoße

Zutaten

frischen Rosenkohl
2 Eßl. Mehl
Kaffeemilch
Muskat, Salz
2 Eßl. Margarine
Käsesauce Gouda von Lukullus

Zubereitung

Den Rosenkohl säubern und in gesalzenem Wasser weichkochen. Brühe auffangen. Margarine im Topf schmelzen und Mehl einrühren. Mit der Brühe auffüllen, so daß eine feine Sauce entsteht. Kaffeemilch (nach Belieben) und Käsesauce hinzufügen und mit Muskat abschmecken. Den Rosenkohl vorsichtig unterheben.

2.0. Salate

Nudelsalat

Zutaten

½ Pfund Gabelspaghetti
½ Pfund Schinkenwurst
1 kleine Dose Erbsen
1 - 4 Gewürzgurken
1 Apfel
Mayonnaise
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Nudeln kochen. Schinkenwurst, Gewürzgurken und Apfel in kleine Würfel schneiden und unter die abgekühlten Nudeln mischen. Alles mit der Mayonnaise vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schichtsalat

Zutaten

Für 8-10 Personen

1 Kopf Eisbergsalat
1 Tasse Bleichsellerie (feingehackt)
1 Tasse grüne Paprika (in Würfeln geschnitten)
1 Tasse gehackte Zwiebeln
1 Paket (300g) gefrorene Erbsen (nicht kochen)
500 g Mirakel whip (keine Salatmayonnaise) über die Erbsen streichen
1-2 Teel. Zucker
6 hartgekochte Eier (feingehackt)
100 g geriebenen Käse
200-250 g Schinkenspeck

Zubereitung

Den Schinkenspeck fein würfeln und sehr knusprig ausbraten und zwischen Küchenpapier abkühlen lassen. Den Salat gut waschen und abtropfen lassen. In mundgerechte Stücke zerpfücken. In eine große, tiefe Glasschale geben. Dann die anderen Zutaten schichtweise darüber eben, nicht umrühren. Den Salat mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kühlstellen (mindestens 10 Stunden).

Thunfischsalat

Zutaten

3 Dosen Thunfisch ohne Öl
Pfeffer, Salz
Essig, Öl
1 kleine Dose Erbsen
1 kleine Dose Mais
1 kleine Dose rote Paprika
2 große Zwiebeln
1-2 Päckchen Salatkrönung von Knorr

Zubereitung

Den Thunfisch zerpfücken und mit den feingehackten Zwiebeln vermengen. Aus der Salatkrönung, Essig, Öl und Gewürzen eine Tunke erstellen, evtl. mit etwas Zitrone abschmecken und die Tunke über den Thunfisch geben. Erbsen, Mais und Paprika abtropfen lassen und vorsichtig unterrühren. Kalt stellen.

Bunter Salat

Zutaten

1 großes Glas Wachsbrechbohnen
1 kleine Dose Mais
1 kleine Dose Kidneybohnen
Zitronensaft
Öl
Salz, Pfeffer
Zwiebelsalz
1 große Zwiebel

Zubereitung

Die Wachsbrechbohnen, den Mais und die Kidneybohnen abtropfen lassen und in einer Schüssel vermischen. Aus den übrigen Zutaten eine Salattunke herstellen und diese über den Salat geben, vermischen.

Badischer Fleischsalat

Zutaten

125 g Fleischwurst
1 Gewürzgurke
1 Zwiebel
1 Apfel
2 Tomaten
2 gekochte Möhren
2 hartgekochte Eier
1 Beutel Mayonnaise
2 Eßl. Sahne
Salz, Pfeffer, Paprika, etwas Senf
etwas geriebener Meerrettich

Zubereitung

Fleischwurst häuten, Gurke, Zwiebel und Apfel schälen. -von den Tomaten die Haut abziehen. Alles in feine Streifen schneiden. Die Möhren ebenfalls. Die Eier pellen. Zwei Achtel zum Garnieren beiseite legen. Eiweiß vom Eigelb lösen. Eiweiß hacken. Mit den übrigen Zutaten mischen. Eigelb durch ein Sieb drücken und mit der Mayonnaise, Sahne und Gewürzen verrühren. Über den Salat geben und mischen. Garnieren.

Eiersalat

Zutaten

8 Eier
125 g gekochter Schinken
1 Bund Radieschen
50 g Kresse
1 Becher Joghurt
2 Eßl. Mayonnaise
1 Teel. Senf
1 Löffelspitze scharfer Paprika
Salz
Saft von ½ Zitrone

Zubereitung

Die Eier hartkochen, kalt werden lassen, schälen und mit dem Eiteiler schneiden. Den Schinken in Streifen schneiden, die Radieschen putzen, waschen in Scheibchen schneiden. Die Kresse kurz waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Eischeiben, Schinken und Radieschen in eine Schüssel geben. Die Kresse mit Joghurt, Mayonnaise, Senf, Paprika, Salz und Zitronensaft gut verrühren und diese Soße über die angerichteten Salatzutaten gießen. Den Eiersalat erst am Tisch mit der Soße vermischen.

Hackfleischsalat

Zutaten

375 g Hackfleisch
1 Brötchen
1 Ei
Zwiebel- und Knoblauchsatz
Salz, Pfeffer, Paprika, Fett
1 Glas gefüllte Oliven (150 g)
200 g Tomatenpaprika
200 Perlzwiebeln
4 Gewürzgurken

Zubereitung

Aus den erstgenannten Zutaten einen Fleischteig zubereiten, pikant abschmecken und haselnußgroße Kugeln formen. Diese in heißem Fett braten, dann abkühlen lassen. Oliven in Scheiben schneiden, Gurken in kleine Würfel, mit den Perlzwiebeln und Tomatenpaprika zu den Hackfleischbällchen geben. Alles mit der Marinade vermischen und gut durchziehen lassen.

Für die Marinade

4 Eßl. Essig
2 Eßl. Öl
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
Tobasco
Schnittlauch

Sommersalat

Zutaten

Öl, Zitrone
Salz, Pfeffer, Zwiebelsatz
1 Zwiebel
200 g Schafskäse
je 1 grüne, rote und gelbe Paprika
500 g Tomaten
1 Salatgurke

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten eine Salattunke erstellen. Die Tomaten, die Salatgurke, die Paprikas und den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und unter die Tunke heben. Kühl stellen.

Kartoffelsalat

Zutaten

2 kg Kartoffeln
7 Eier
4 Gewürzgurken
Salz, Pfeffer
Öl, Essig
Mayonnaise

Zubereitung

Kartoffeln schälen, kochen. Eier hartkochen (10 Minuten). Gurken in dünne Scheiben schneiden. 2 Eier für die Garnitur beiseite legen. Die restlichen Eier in dünne Scheiben schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Salattunke herstellen und die in Stücke geschnittenen Kartoffeln, die Eier sowie die Gewürzgurken unterheben. Ggf. zwei Esslöffel heißes Wasser einrühren um die Mayonnaise zu verdünnen.

Mexikosalat

Zutaten

1 Glas Tomatenpaprika
1 kleine Dose Mais
1 Fleischwurst (400 g)
3 Gewürzgurken
Öl, Essig
Salz, Pfeffer
Chillisaucen
1 kleine Flasche mexikanische Sauce
evtl. Tobasco

Zubereitung

Tomatenpaprika und Mais abtropfen lassen. Fleischwurst häuten und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls die Gewürzgurken. Aus den restlichen Zutaten eine Salattunke herstellen und über die vorherigen Zutaten geben. Mischen und kühlstellen.

2.1. Süßspeisen

Grapefruit-Camparicreme

Zutaten

4 Blatt weiße Gelatine
3 Eier
1 Grapefruit
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 cl Campari
50 g Borkenschokolade
1 Teel. Puderzucker

Zubereitung

Gelatine einweichen. Eier trennen, Grapefruit auspressen. 1/8 l Saft abmessen, eventuell mit Wasser ergänzen. Eigelb, Zucker und Vanillinzucker dick schaumig schlagen. Grapefruitsaft und Campari unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterziehen. In den Kühlschrank stellen. Wenn sie beginnt fest zu werden, Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Speise in eine Glasschüssel füllen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Borkenschokolade zerbröckeln, über die Speise streuen.

Reisauflauf

Zutaten

125 g Apfelstückchen
15 g Butter
1 Päckchen Vanillinzucker
½ l Milch
etwas Salz
100 g Milchreis
1 Eigelb
2 gut gehäufte Eßl. Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
evtl. 1 Eßl. gewaschene Korinthen
1 Eiweiß

Zubereitung

Die Apfelstückchen mit Butter und mit 1 Päckchen Vanillinzucker dünsten. Milch und Salz erhitzen und den gewaschenen Reis etwa 25 Minuten darin quellen lassen. Eigelb, Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker verquirlen, darunter rühren und Äpfel, Korinthen und Eischnee hinzufügen. Den Reis in eine gefettete Auflaufform geben, mit Semmelmehl bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und bei starker Hitze 40 Minuten backen.

Buttertrüffel

Zutaten

125 g Butter
250 g Instant-Kakaopulver
1 gehäufter Teel. Pulverkaffee

Für die Garnitur

40 g Puderzucker
40 g Kakaopulver

Zubereitung

Butterpralinen sind feine Pralinen. Aber wenn man sie länger als 8 Tage aufbewahrt wird die Butter ranzig.

Butter schaumig rühren. Kakaopulver und Pulverkaffee einkneten. 36 walnußgroße Kügelchen oder 2-3 cm lange Röllchen formen. In Puderzucker oder Kakaopulver wenden und im Kühlschrank aufbewahren.

Pflaumen-Nudelauflauf

Zutaten

1 ½
1 Milch
500 g kurze Röhrennudeln
abgeriebene Muskatnuß
130 g Zucker
500 g Pflaumen
4 Eier
1 Teel. Zimt

Zubereitung

1. 1 Liter Milch aufkochen. Nudeln darin unter gelegentlichem Umrühren ca. 12 Minuten kochen lassen. 50 g Zucker und etwas Muskatnuß unterrühren.
2. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Nudeln und Pflaumen in eine gefettete Auflaufform schichten. Restliche Milch, 50 g Zucker, Eier und ½ Teel. Zimt verquirlen. Über die Nudeln gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. Restlichen Zimt und Zucker mischen und über den Auflauf streuen.

Arme Ritter mit Pflaumenkompott

Zutaten

1 kleines Weißbrot
1 Ei
8 Eßl. Paniermehl
50 g Butter oder Margarine
1 kleines Glas Pflaumen
1 Eßl. Speisestärke
3 Eßl. Zucker
1 Teel. Zimt

Zubereitung

Brot in 6 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ei verquirlen. Weißbrotscheiben zuerst in Ei, dann in Paniermehl wenden. Fett in einer großen Pfanne erhitzen und die panierten Brotscheiben dann von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einer Platte anrichten. Pflaumen erhitzen. Speisestärke in wenig kaltem Wasser glattrühren und den Pflaumensaft damit binden. Weißbrotscheiben heiß oder kalt mit dem Pflaumenkompott servieren. Zucker und Zimt mischen und dazu reichen.

Süßer Quark-Reis-Auflauf

Zutaten

1 Liter Milch
1 Prise Salz
250 g Milchreis
100 g Zucker
4 Eier
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
250 g Quark
1 Dose Pfirsiche
Butter oder Margarine zum Ausstreichen
Semmelbrösel

Zubereitung

1. Die Milch mit dem Salz aufkochen, dann den gewaschenen Reis einstreuen. Im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze etwa 25 Minuten quellen

lassen. Dann den Milchreis für kurze Zeit zum Abkühlen zur Seite stellen.

2. Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und die abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Dann den Quark eßlöffelweise zugeben und gut verrühren, so daß eine gleichmäßige Masse entsteht.

3. Zuletzt den abgekühlten Milchreis in kleinen Portionen unter die Ei-Quark- Masse heben und gründlich vermischen. Dann das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse rühren.

4. Pfirsiche abtropfen lassen. Die Hälfte der Früchte kleinschneiden und unter die Masse heben. Eine feuerfeste Form mit Fett austreichen, mit Semmelbröseln bestreuen. Nun die Quarkmasse einfüllen und mit den restlichen Pfirsichen belegen. Semmelbrösel überstreuen. Fettflöckchen daraufsetzen. Den Auflauf in den vorgeheizten Backofen schieben (E-Herd: 200°/Gasherd: Stufe 3) und 45-50 Minuten goldgelb backen.

Apfelpfannkuchen

Zutaten

3-4 Eier
200 g Mehl
1 gestrichenen Teel. Backpulver
1 Prise Salz
Kaffeemilch
Leitungswasser oder Sprudelwasser
Äpfel (oder Obst nach Belieben)
Margarine zum Ausbacken
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Aus den obigen Zutaten einen flüssigen Teig erstellen und diesen in einer mit Margarine erhitzten Pfanne geben und mit in Scheiben geschnittenen Äpfeln belegen. Goldgelb ausbacken und mit Zucker bestreuen.

Nougatcreme „Marquise“

Zutaten

3 Blatt helle Gelatine
200 g Nußnougat
3/8 l Milch
4 Eier
25 g Zucker
1 Becher (200g) süße Sahne
½ Vanilleschote
1 gehäufte Eßl. Zucker
½ Packung (ca 15 g) gehackte Pistazien

Zubereitung

Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 175 g Nougat würfeln und in der erhitzten Milch auflösen. Eier trennen. Eigelbe und Zucker cremig rühren, Nougatmilch zugießen. Diese Masse in den Topf geben und auf der abgeschalteten Kochplatte so lange schlagen, bis sie dicklich geworden ist. Die Masse nicht kochen, da das Eigelb gerinnen kann! Ausgedrückte Gelatine unter Rühren in der Nougatmasse auflösen. Creme durch ein Haarsieb passieren und in 4 Gläser oder Schälchen füllen, im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren 25 g Nußnougat im Wasserbad erwärmen. 2 Eiweiß zu Schnee schlagen. Sahne steif schlagen und das aus der Schote gekratzte und mit Zucker zerriebene Vanillemark untermischen. Eischnee unterheben und kuppelförmig auf die Nougatcreme streichen. Nougat mit Teelöffel oder aus einer kleinen Papiertüte in feinen Linien über die Desserts verteilen. Mit Pistazien bestreuen.

Vanillequarkspeise

Zutaten

½ l Milch
1 Päckchen Vanillepudding
5 Eßl. Zucker
125 g Stachelbeeren
250 g rote Johannisbeeren
250 g Magerquark

Zubereitung

Milch aufkochen. Puddingpulver mit 6 Eßl. Wasser und zwei Eßl. Zucker anrühren. Die Milch von der Kochplatte nehmen und das angerührte Puddingpulver mit dem Schneebesen einrühren. Pudding aufkochen und dann im Topf abkühlen lassen. Inzwischen die Beeren vorbereiten: Geputzte, gewaschene Stachelbeeren mit einem Eßl. Zucker und etwas Wasser dünsten. Abkühlen lassen. Die Johannisbeeren mit einem Eßl. Zucker bestreuen und 10 Minuten stehenlassen. Quark unter den abgekühlten Pudding rühren, mit etwas Zucker abschmecken. Quarkpudding mit den Beeren in Schälchen anrichten (1 Stunde kühl stellen).

Zitronen-Sorbet

Zutaten

¼ l Wasser
¼ l Weißwein
125 g Zucker
Saft von 4-5 Zitronen
2 Eiweiß
1 Prise Salz

Zubereitung

Wasser, Weißwein und Zucker aufkochen und bei schwacher Hitze 10 Minuten weiterkochen. Den Zitronensaft dazugießen und die Flüssigkeit kalt werden lassen. Dann am besten über Nacht ins Tiefkühlfach stellen. Am anderen Tag zwei sauber vom Eigelb getrennt Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit 1 Prise Salz zu ganz steifem Schnee schlagen. Dann die Zitronenmasse gut darunterschlagen und das Sorbet noch einmal 1 Stunde oder länger kalt stellen. Das Zitronen-Sorbet in ganz kalten Gläsern servieren.

Rhabarber-Traum

Zutaten

750 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
6 Blatt rote Gelatine
2 Eiweiß
1 / 8 l ,Sahne
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden, mit 80 g Zucker und Vanillinzucker aufkochen. 20 Minuten im geschlossenen Topf garen. 8 Eßl. abnehmen und kalt stellen. Eingeweichte Gelatine tropfnaß zum Rhabarber geben und mit dem Pürierstab pürieren. Kaltstellen. Sobald die Masse geliert, Eischnee und geschlagene Sahne zufügen. In Schälchen füllen. Mit Rabarberkompott und Zitronenmelisse garnieren.

Schokoladen-Mousse

Zutaten

2 Eiweiß
1 Prise Salz
2 Eßl. Zucker
½ Becher (100 g) Schlagsahne
50 g Pistazienkerne
100 g Zartbitter-Kuvertüre
30 g weiße Schokolade

Zubereitung

1. Eiweiß mit dem Salz ½ Minute auf der mittleren Stufe des Handrührgerätes schaumig schlagen. 1 Eßl. Zucker dazugeben, auf der höchsten Stufe zu steifem Schnee schlagen. Kühl stellen.
2. Die Schlagsahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen und ebenfalls kühl stellen. Die Pistazien fein hacken.
3. Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Im kalten Wasserbad unter ständigem Rühren lauwarm abkühlen lassen. Die Kuvertüre muß noch flüssig, darf aber nicht mehr heiß sein.
4. Die lauwarme Kuvertüre vorsichtig mit dem Eischnee mischen. Die Sahne und die Pistazienkerne (1 Teel. übriglassen) unterheben. Die Mousse in eine Dessertschüssel füllen und mindestens 3 Stunden am besten über Nacht kühl stellen.
5. Zum Servieren mit einem nassen Eßl. von der Mousse Klößchen abstechen und auf Tellern

Nußcreme mit karamelisierten Walnüssen

Zutaten

4 Eier, getrennt
75 g Zucker
100 g Walnüsse
3 Blatt weiße Gelatine
1/8 l Schlagsahne
2 Eßl. Zucker
6 halbe Walnüsse

Zubereitung

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. Die Walnüsse im Mixer oder in der Mandelmühle zerkleinern und zufügen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und tropfnass in einem kleinen Topf bei milder Hitze zerlassen. Unter die Nußmasse ziehen. Eiweiß zu Schnee schlagen, Sahne steif schlagen und beides unter die Nußmasse ziehen. In 6 Förmchen geben und erstarren lassen. Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen. Wenn er hellbraun ist, die Nüsse darin wenden und sofort herausnehmen, erstarren lassen. Die erstarrte Nußcreme mit den karamelisierten Nüssen garnieren.

Dampfnudeln mit Dörrobst

Zutaten

1 Päckchen Dauerbackhefe
knapp 1/8 l Milch
350 g Mehl
Salz
100 g Butter oder Margarine
2 Eier
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Tasse Milch

Zubereitung

Hefe nach Vorschrift ansetzen. Gesiebtetes Mehl, Die Hefemilch, eine Prise Salz, weiches Fett, Eier und Zucker sowie Vanillinzucker mit dem Knethaken 2-3 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig im spaltbreit geöffneten Backofen bei 50 ° 30 Minuten gehen lassen. Teig zur Rolle formen, und in 16 Stücke teilen. Diese zu Klößchen rollen und 30 Minuten gehen lassen. Milch, je 1 Eßl. Fett und Zucker in einer Kasserolle erhitzen, Dampfnudeln hineingeben, zugedeckt bei geringer Hitze 15 Minuten aufgehen lassen.
Für das Dörrobst: 500 g Trockenfrüchte waschen und mit der abgeriebenen Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 1 Zimtstange, 50 g Zucker und 1/2 l Wasser ca. 25 Minuten zugedeckt kochen lassen. Das Dörrobst erkalten lassen und zu den heißen Dampfnudeln servieren.

Nußbruch

Zutaten

300 g gemischte Nüsse Haselnüsse, Mandeln, Pecannüsse oder andere
200 g Schokoladenkuvertüre
1/2 Teel. Zimt

Zubereitung

1. Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
2. Kuvertüre grob hacken und vorsichtig schmelzen, aber nicht heiß werden lassen (am besten im Wasserbad). Erkalten lassen, dann wieder erhitzen, bis sie ungefähr Körpertemperatur hat (Fingerprobe). Den Zimt unterrühren.
3. Geröstete Nüsse darunterheben. Zwei Eßteller mit Alufolie bedecken und die Masse gleichmäßig daraufstreichen. Darauf achten, daß die Nüsse dicht an dicht liegen. Zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Dann die Platten von der Folie lösen und in größere Stücke brechen. In Klarsichtfolie gewickelt kühl aufbewahren. Haltbarkeit etwa 1 Woche.

Himbeercreme

Zutaten

400 g Schichtkäse oder
500 g Magerquark
250 g frische oder tiefgefrorene Himbeeren
(auftauen lassen)
1 Teel. abgeriebene Zitronenschale (Schale
unbehandelt)
¼ l Milch
5 Eßl. Honig
1 Zitrone
5 Kiwis
1 Becher Sahne (à 250 g)

Zubereitung

1. Schichtkäse durch ein Sieb streichen (bei Magerquark ist das nicht nötig). Schichtkäse oder Quark mit Himbeeren, Zitronenschale, Milch und Honig gründlich verrühren, so daß eine rosarote Creme entsteht. Zitronensaft zufügen.
2. Kiwis schälen, von einer Frucht einige dünne Scheiben abschneiden und beiseite stellen. Das restliche Fruchtfleisch feinwürfeln.
3. Sahne steif schlagen. Kiwiwürfel und etwa ¾ der Sahne vorsichtig unter die Quarkcreme mischen.
4. Das Dessert in Glasschälchen oder Eisbechern verteilt anrichten und mit der restlichen Sahne und den Kiwischeiben garnieren. Sofort servieren.

Vanillepudding „König“

Zutaten

1 Päckchen Vanillepudding
2 Becher Sahne (200 g)
2 Päckchen Sahnesteif
1 großes Fläschen Rum-Aroma
50 g geriebene Blockschokolade

Zubereitung

Vanillepudding ohne Zugabe von Eigelb und ohne Eiweiß herstellen und erkalten lassen. Es darf sich keine Haut bilden. Sahne mit Sahnesteif verrühren und steif schlagen. Unter den Pudding rühren, Das Rum-Aroma und die geriebene Schokolade vorsichtig unterrühren.

2.2. Drinks

Red Shadow

Zutaten

4 - 5 Zitronen
2 - 3 Orangen
1 l roter Traubensaft
½ l Mineralwasser

Zubereitung

Zitronensaft, Orangensaft, Traubensaft und Mineralwasser mischen und in eine Karaffe füllen und kalt stellen.

Tropical-Dream

Zutaten

1 l gepreßter Orangensaft
1 l Ananassaft
1 l Birnensaft
1 frische Ananas
8 Eßl. Zitronensaft
Eiswürfel

Zubereitung

1. Ananas in dicke Scheiben schneiden, schälen und die Mitte der Scheibe ausstechen. Das Fruchtfleisch dann in Stücke schneiden.
2. Ananassaft und Ananasstücke im Mixer schaumig schlagen.
3. Die anderen Säfte dazugeben, umrühren (nicht mehr mixen) und über die Eiswürfel in hohe Gläser geben.

Sunset

Zutaten

1 l Früchte-Traum-Tee
1 l roter Traubensaft
Eiswürfel

Zubereitung

1. Früchtetee aufbrühen und 10 Minuten ziehen lassen.
2. Tee abgießen und abkühlen lassen. Am besten man bereitet den Tee am Vortag zu. Abgekühlten Tee im Kühlschrank richtig durchkühlen.
3. Tee und roten Traubensaft im Verhältnis 1 : 1 mischen, evtl. Eiswürfel hineingeben.

Mambo

Zutaten

1 l Maracuja-Saft
1 l Orangensaft

Zubereitung

Gut gekühlten Maracuja- und Orangensaft mixen, sofort servieren.

Tropicana

Zutaten

½ l Apfelsaft
½ l Orangensaft
½ l Kirschsft
½ l Mineralwasser

Zubereitung

Die gut gekühlten Säfte mixen, mit Mineralwasser auffüllen und sofort servieren.

Miraculix

Zutaten

1 l Aprikosennektar
5 Eßl. frisch gepreßter Zitronen- oder Orangensaft
Eiswürfel
Mineralwasser

Zubereitung

Aprikosennektar mit Zitronen- oder Orangensaft verrühren. Je 1 - 2 Eiswürfel in hohe Bechergläser geben. Die Saftmischung auf die Gläser verteilen und mit Mineralwasser auffüllen.

Kiba

Zutaten

1 l Kirschsaf
1 l Bananensaft

Zubereitung

Gut gekühlten Kirsch- und Bananensaft mixen und sofort servieren.

Apfelschorle

Zutaten

1 l Apfelsaft
1 l Mineralwasser

Zubereitung

Den Apfelsaft mit Mineralwasser auffüllen und gut gekühlt servieren.

Bananen-Limonen-Bowle

Zutaten

4 Limonen oder Zitronen
2 Zitronen
Zucker nach Geschmack
2 Bananen
2 Flaschen (à 0,7 l) lieblicher Weißwein
2 Gläschen (à 2 cl) Bananenlikör
1 Flasche (0,7) Sekt

Zubereitung

3 Limonen oder Zitronen schälen und filetieren. Restliche Limone und Zitronen auspressen. Saft mit Wasser zu ¼ Liter auffüllen und mit Zucker abschmecken.. Köhlen Wein, Limonenfilets, Bananenscheiben und Likör in das Bowlengefaß geben. Mit Sekt auffüllen. Kühl stellen.

Inhaltsverzeichnis :

Vorwort	2
1.1. Backwerk	2
Reistorte mit Ananas	2
Apfel-Nußkuchen	3
Apfelkuchen mit Calvados-Guß	3
Angerührter	4
Schokoladen-Kirschtorte mit Frischkäsefüllung	4
Quark-Krümelkuchen	5
Schmandtorte	5
Eierlikörtorte Verpoorten	6
Marmorkuchen	6
Marzipan-Rührkuchen mit Pflaumen	7
Nuss-Schokoladen-Kuchen	7
Butterkuchen	7
Apfelkuchen „Großmutter's Art“	8
Schwarzwälder Kirschbissen	8
Nußkuchen	8
Stachelbeer-Baiser	9
Mandelblechkuchen	9
Kirschtorte mit Bienenstichdecke	10
Reiskuchen auf dem Blech	10
Zitronen-Philadelphia-Torte	11
Eistorte	11
Rhabarberkuchen mit Makronenhaube	11
Tirami-Su-Schokoladentorte	12
Zitronen-Sahne-Torte	13
Erdbeer-Quark-Torte	13
Weiße-Schokoladen-Heidelbeer-Torte	14
Kirsch-Kokos-Kuchen	15
Haferflockenplätzchen	15
Vanille-Spritzgebäck	16
Blitzbrötchen	16
Zimtsterne	16
Käsesahne-Torte mit Mandarinen	17

Schmandtorte	17
Quark-Apfel-Torte	18
Saftige Kirschtorte	18
Apfel-Krapfen	19
Rodonkuchen	19
Käsekuchen mit Streuseln	19
Gefüllter Bienenstich	20
Feine Hafercrossies	20
Schokoladenkuchen „Louisa“	20
Mandelstangen	21
Käsekuchen „Ellen“	21
Waffeln	21
Tortenboden	22
Butterkuchen	22
Reis-Sahne-Torte	22
Käse-Sahne-Torte „Gourmet“	23
Eistorte „Gourmet“	23
Käsekuchen „Jutta“	23
Donauwellen	24
Schokoladenkuchen	24
Kellerkuchen	25
Frischkäsetorte	25
Blitztorte mit Preiselbeeren	25
Schokoladenküchlein	26
Florentiner-Törtchen	26
Engadiner Nußtorte	27
1.2. Fleischgerichte	28
Pikante Kalbsrouladen	28
Puten-Geschnetzeltes mit Ananas	28
Porree-Frikadellen	28
Kalbsbraten mit Sahnesauce	29
Schweineschmorbraten im Tontopf	29
Schweineragout mit Bananen	29
Sauerbraten	30
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	30
Hackbällchen in pikanter Tomatensoße	30

Putengeschnetzeltes mit Früchten	31
Putenschnitzel mit Käsekruste	31
Russischer Hackfleischtopf	31
Geschmortes Zwiebel-Hackfleisch	32
Schweinefilet „spezial“	32
1.3. Grillen und Überbacken	33
Käsetoast mit Pfifferlingen	33
Fleisch-Käse-Strudel	33
Lasagne	34
Übergrillte T-Bone-Steaks	34
Pikanter Lauchkuchen	35
Hackfleisch-Nudel-Auflauf	35
Filet Wellington	35
Luzerner Käsewähe	36
Lasagne al Forno	36
Cannelloni	37
Kassler überbacken	37
1.4. Soßen	38
Hollandaise	38
Sugo	38
Tomatensoße	38
1.5. Suppen	39
Gemüse-Reistopf	39
Mexikanische Feuersuppe	39
Käsesuppe mit Lauch	40
Überbackene Zwiebelsuppe	40
1.6. Nudelgerichte	41
Spaghetti „Spezial“	41
1.7. Kartoffelgerichte	42
Kartoffel-Wurst-Pfanne	42
Kaiserschmarren	42
1.8. Pfannengerichte	43
Fried Reis (gebratener Reis Chinesisch)	43

Reispfanne	43
Nudelpfanne	43
1.9. Gemüse	44
Gefüllte Paprikaschoten	44
Überbackener Blumenkohl	44
Rosenkohl in Käsesoße	44
2.0. Salate	45
Nudelsalat	45
Schichtsalat	45
Thunfischsalat	45
Bunter Salat	46
Badischer Fleischsalat	46
Eiersalat	46
Hackfleischsalat	47
Sommersalat	47
Kartoffelsalat	47
Mexikosalat	47
2.1. Süßspeisen	48
Grapefruit-Camparicreme	48
Reisauflauf	48
Buttertrüffel	48
Pflaumen-Nudelaufwurf	49
Arme Ritter mit Pflaumenkompott	49
Süßer Quark-Reis-Aufwurf	49
Apfelfannkuchen	50
Nougatcreme „Marquise“	50
Vanillequarkspeise	50
Zitronen-Sorbet	51
Rhabarber-Traum	51
Schokoladen-Mousse	51
Nußcreme mit karamelisierten Walnüssen	52
Dampfnudeln mit Dörrobst	52
Nußbruch	52
Himbeercreme	53
Vanillepudding „König“	53

2.2. Drinks	54
Red Shadow	54
Tropical-Dream	54
Sunset	54
Mambo	54
Tropicana	54
Miraculix	55
Kiba	55
Apfelschorle	55
Bananen-Limonen-Bowle	55