

Lütker Stengel

1/2 Kilo Mehl 45 dag Butter 4 Eier
 von 2 Eiern das weiße weggeben
 ein 2 oder 3 Esslöffel Obers und
 ein wenig Schnaps und von
 diesem Mehl 3 gleiche Teile
 machen 2 Teile zum Eierteig
 der muss zuerst gemacht werden
 von den 4 Eiern die Dotter und
 von den Eiern dazu geben und das
 Obers und ein wenig Schnaps
 dazu geben und recht fein
 arbeiten mit der Hand
 dann mit der Schüssel zudecken
 mit der man den Teig
 angemacht und dann rasten
 lassen bis dass man den
 Butteerteig die 45 dag und
 das dritte Teil vom Mehl mit
 dem Nudelwalker zusammen
 schlagen und aus walken und
 dann Messerrücken dick aus
 walken, und dann mit Eis
 bestreichen von den anderen
 2 Eier Klar so viel Zucker
 wie das nicht?

und mit Messerrücken
 dick aus walken, und
 dann mit Eis bestreichen
 von den anderen 2
 Eiern Klar so viel Zucker
 wie das nicht?

Versuch einer Transkription

Butter Stengel

1/2 kg Mehl, 45 dag Butter, 4 Eier. Von 2 Eiern das Weiße weggeben, ein 2 oder 3
 Esslöffel Obers und ein wenig Schnaps und von diesem Mehl 3 gleiche Teile machen.
 2 Teile zum Eierteig der muss zuerst gemacht werden von den 4 Eiern die Dotter und
 von die Klar dazu geben und das Obers und auch der Schnaps dazugegeben und recht
 fein arbeiten mit der Hand dann mit der Schüssel zudecken mit der man den Teig
 angemacht und dann rasten lassen bis dass man den Butteerteig die 45 dag und das
 dritte Teil vom Mehl mit dem Nudelwalker zusammen schlagen und aus walken und
 dann Messerrücken dick aus walken, und dann mit Eis bestreichen von den anderen
 2 Eier Klar so viel Zucker wie das nicht?

Käsekroketten

1 kg Erdäpfeln

3-4 Ei gelb

300 g griechischer Käse

2 Ess. Butter, 50 g Mehl

Salz Pfeffer, Muskat

Mehl, Semmelbrösel.

Erdäpfel Salz u. kochen
Abgießen

2 Ei gelb Mehl Butter
Salz Ess.

4 cm lange Kroketten formen
brunnen u. ausbacken
wie Semmel

eingesendet von Frau
Jutta Wögrath
3512 Mautern



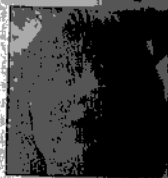
Schneeroulade

Zutaten: 5 Eier, 15 dag Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 10 dag Mehl, 1 Msp. Backpulver. Creme: 250 ml Schlagobers, 250 g Magertopfen, 10 dag Staubzucker, Kokosette zum Bestreuen.

Zubereitung: Dotter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Mehl und Backpulver versieben und einmengen. Eischnee unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen. Für die Creme Schlagobers aufschlagen, Magertopfen und Staubzucker einrühren. Creme (was zum Verzieren zurückbehalten) auf den ausgekühlten Kuchen streichen und diese einrollen. Mit der übrigen Creme verzieren und mit Kokosette bestreuen.

Mein Lieblingsrezept

eingesendet von Frau
Marianne Hafner
8455 Oberhaag



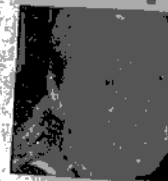
Kokos-Holunderblüten-Kuchen

Zutaten: 3 Eier, 200 g Zucker, 1/4 l Rahm oder Topfen, 150 g Mehl, 20 g abgetropfte Holunderblüten, 80 g Kokosette.

Zubereitung: Eier, Zucker und Rahm schaumig rühren. Mehl, Holunderblüten und Kokosette unterheben. Teig in eine gefettete und bemehlte Kuchenform füllen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Ausgekühlt mit Staubzucker bestreuen.

Mein Lieblingsrezept

eingesendet von Frau
Michael Siegele
6553 See



Rumkugeln

Zutaten: 250 g weiche Butter, 500 g Staubzucker, 200 g Vollmilch-Blockschokolade, 200 g Zartbitter-Blockschokolade, 4 El Kakao, 4 El Rum, Schokoladestreusel.

Zubereitung: Schokoladensorten zusammen bei kleiner Hitze zerlassen. Alle Zutaten mit der weichen Butter verrühren und die Masse einige Stunden kalt stellen. Mit einem Teelöffel kleine Mengen abstechen, zu Kugeln formen und in Schokoladestreusel wälzen. Kühl aufbewahren.

Schicken oder mailen (kochrezept@kronenzeitung.at) Sie uns Ihr Lieblingsrezept! (Bitte mit Foto und Bankverbindung.) Jede veröffentlichte Einsendung wird von uns mit € 36,50 honoriert. (Alle Rechte gehen auf uns über.)

Auflösung

Apfelkuchen

2 lhy Milch

1/1 l Rahm

2 Apfel. Rahm od. Milch

1 Pkg Vanille

1 Ei

4 Eier

16 Zucker

12 Mehl

3 1/2 Wasser

Sohn

Erdbeeren

Mexikanische Ripperl

Zutaten: ca. 1 1/2 kg Schweinsripperl, Salz, Pfeffer, Öl, 15 dag Zwiebel, 15 dag Ketchup, 1/2 dag Chilisauce, 2 dag Rohrzucker, 1/4 l Ananassaft, Muskat.

Zubereitung: Ripperl mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, mit der Fleischseite nach oben auf ein mit Öl gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Rohr bei 220 Grad gut 45 Minuten braten. Zwiebel kleinwürfelig schneiden, mit Ketchup, Chilisauce, Zucker und Ananassaft verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken. Ripperl mit Sauce übergießen und bei 160 Grad weitere 90 Minuten braten. Ripperl dabei öfters wenden und immer wieder mit Sauce übergießen. Mit Braterdäpfeln und Stangenweißbrot servieren.

Früchte-Schokoladen-Gugelhupf

Zutaten: 1 Kompottbirne, 1 Banane, 1 Apfel, 5 Dotter, 20 dag Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, Schale und Saft einer Zitrone, 1/4 l Öl vermischt mit 2 El Wasser, 22 dag Mehl, 1/2 Pkg. Backpulver, 1 Pkg. Schokoladepuddingpulver, gegebenenfalls 2 El Milch-5 Eiklar.

Zubereitung: Banane in dünne Scheiben schneiden und diese halbieren. Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kompottbirne ebenfalls kleinwürfelig schneiden. Früchte mit der Hälfte des Zitronensaftes marinieren. Eiklar aufschlagen und mit 40 g Staubzucker schnittfest aufschlagen und kalt stellen. Dotter mit restlichem Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und dem restlichen Zitronensaft 5 Minuten dickschaumig rühren. Öl-Wasser-Gemisch langsam dazugeben und weitere 5 Minuten rühren. Mehl mit Backpulver und Schokoladepuddingpulver vermengen und unter die Dottermasse mengen. Falls der Teig zu fest wird, 2 El Milch einrühren, Schnee und die marinierten Früchte unterheben. Die Masse in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und bei 180 Grad ca. 50 Minuten (Nadelprobe) backen. 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann etwa 30 Minuten auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen. Wird der Kuchen zu warm angeschnitten, bekommt er „Speckstreifen“.

Rostbraten mit Polenta-Kürbiskern-Kruste

Zutaten: 4 Stk. Rostbraten, 8 dag Polenta, 1/4 l Milch, 3 dag Butter, 1 Prise Salz, 2 Dotter, 3 dag Kürbiskerne, 1 El gehackte Petersilie.

Zubereitung: Milch, Butter und Salz aufkochen. Polenta einrühren und unter ständigem Rühren schwach kochen, bis sich die Masse vom Topf löst. Überkühlen lassen. Dotter, grob gehackte Kürbiskerne und Petersilie einrühren und abschmecken. Rostbraten an den Rändern einschneiden, nach Geschmack würzen, in Mehl wenden und beidseitig anbraten. Mit der Grießmasse bestreichen und bei 200 Grad im Rohr kurz überbacken. Mit gedünstetem Gemüse servieren.

Schicken oder mailen (kochrezept@kronenzeitung.at) Sie uns Ihr Lieblingsrezept! (Bitte mit Foto und Bankverbindung.) Jede veröffentlichte Einsendung wird von uns mit € 36,50 honoriert.

Schokoladebuserl

Zutaten: 15 dag Butter, 15 dag ger. Schokolade, 17 dag Zucker, 24 dag ger. Haselnüsse, Schokoladestreusel.

Zubereitung: Butter schaumig rühren. Zucker und Schokolade nach und nach einrühren. Zuletzt die Haselnüsse dazugeben. Mit nassen Händen Kugeln aus der Masse formen, diese auf ein gefettetes Blech geben und kalt eine Stunde rasten lassen. Bei schwacher Hitze backen und auf dem Blech auskühlen lassen. In Schokoladestreusel wälzen.

Schicken oder

Ischler Törtchen

Zutaten: 20 dag Mehl, 1 gestr. Kl Backpulver, 10 dag Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 18 dag kalte Butter, 10 dag ger. Mandeln. Fülle: Marillenmarmelade. Glasur: 1 Becher Schokoladeglasur. Zum Verzieren: gehackte Pistazien oder Hagelzucker.

Zubereitung: Mehl und Backpulver vermischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillezucker, die in Stücke geschnittene Butter und die Mandeln dazugeben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Teig ca. 5 mm dick ausrollen, Scheiben mit einem Durchmesser von ca. 5 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. In der Mitte des vorgeheizten Backblechs goldbraun backen. Nach dem Ausbacken zwei Scheiben mit Marmelade belegen, mit Pistazien oder Hagelzucker bestreuen.

Marillen-Schokolade-Kuchen

Zutaten: 20 dag Butter, 20 dag Kristallzucker, 20 dag griffiges Mehl, 20 dag erweichte Koerschokolade, 6 Eier, 1 Msp. Backpulver, Marillen.

Zubereitung: Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren, Schokolade dazurühren. Mehl und Backpulver untermengen. Eiweiß unterheben. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und dicht mit Marillen belegen. Ca. 40 bis 45 Minuten bei 150 Grad (Heißluft) backen.

Schicken oder mailen (kochrezept@kronenzeitung.at) Sie uns Ihr Lieblingsrezept! (Bitte mit Foto und Bankverbindung.) Jede veröffentlichte Einsendung wird von uns mit € 36,50 honoriert.

mit Kirschen

4 klar
4 Dotter
1/2 Staubz.
10 Mehl, Rum

mit Kirschen
1 klar
1 Dotter
1/2 Zucker
1/2 Mehl Rum

mit Kirschen

1 1/2 Zucker mit 5 Dotter schaumig
Mischen
1 1/2 Masse mit 3 1/2 Löffel Brot
vermengen
5 klar Schnee Rum

6 klar 8 Eier 2 Pkg Zucker
2 Pkg Masse
für 9 Eier
33 dkg 6 Löffel Brot

Wittmarke (no. Liesl)

7 Dotter
20 Zucker
17 Meise
6 dkg Prösel m. Rum aufgerollten)
7 Klar

Besoffener Kapuziner:

14 dkg Zucker
4 Eier 10 dkg Prösel 2 1/2 dkg
Schokolade gerieben

1l Wein

Bananenschnitten
von 6 Eier Biskuitboden

Fülle:

1/2 l Milch 5 dkg Meisen
15 dkg Zucker 1 Vanille Zucker
1 Dotter das Ganze aufkochen lassen
erhalten in 1/4 Rum verrühren
mit Rum abschmecken
Biskuit mit Marmelade bestreichen
Bananenscheiben darauf legen
Fülle darüber streichen
mit Schokolade überziehen

Glasur: 15 dkg Schokolade zerlassen
und 12 dkg Butter drin od. (er)

Biskuitengeschöpf:

5 Eier
10 Zucker
5 Mehl

(1 Ei = 4 dkg Zucker)
(1 Ei = 3 dkg Mehl)

Schokolade u. Käsewäse kann
man hinein geben

Bischopsbrot.

2 Eier
1 " schwer Zucker
1 " schwer Mehl
Karamell, Zitronat, Nüsse, Rosinen,
Schokolade etc.

Biskuitrolade:

6 Eier
27 Zucker
18 Mehl
Rum

Schokolade Rollade

4 Eier
4 Essl. Wasser
20 Zucker
4 Dotter
6 dkg Mehl
6 dkg Maisenmehl
4 Kakao (Nüsse etc.)

Brissel v. dimer

2 Dotter
15 Haferflocken
18 Kamm
10 Zucker
1 Vanille
10 Mehl

12 Mandeln
6 dkg fein mahlen in der Terp
geben 6 dkg grob gehackt oben auf
Boussurel' Kribbeln machen
Brissel mit Ei bestreuen
u. oben mit Mandeln
belegen.

Dattel - Biskuit

Klar

1 Vanille

5 Zucker

5 Datteln

5 gestiftelte Mandeln

Klar steif schlagen, Zucker unterrühren
Mandeln u. Datteln hinein

180° boden

Dessertbräckerl

21 Zucker

27 Rahm

54 Mehl

1 Vanille

2 ganze Eier

1 Zitronensaft u. Schale, 1 Messersp.
Rohr

Waffelkuchen (Strudel)

Teig: 25 dkg griffiges Mehl

3 dkg Butter

3 dkg Zucker

1 Pke Garmilch nach Bedarf

ca 1/8 lt

Fülle: 35 dkg Würstl 5 Bröckl

5 Rosinen 3 dkg Butter 3 Eier

Kornig 1 Messersp. Zimt

2 Kaffeel. Rum, 1/4 l Milch

Teig braucht nicht wachen,
ausrollen.

(mit Öl bestreichen) nicht wachen
ins kalte Rohr stellen.
je ein 1/4 Stunde 140° u. 170°

Faschingskräpfen:

1 kg Mehl
9 Dotter
10 dl Butter
10 dl Zucker
4 dl Gern
Rum
Zitronenschale

10 - 15 Minuten ruhen, dann auswalzen

Gern bei 8 Kräfte etc.

1 kg Butter
1 kg Mehl 2 $\frac{1}{2}$ Gern
4 Eigelb, Milch
1 Eigelb, Zucker
2 Dotter etc. Salz

Fülle:

Wasser, Mandel od. Nussfülle, od. Molkefülle
1/2 Nuss, 6 dl Bräse 1 Etl. Honig
1 Etl. Zucker, 1/2 kg Rosinen, Limt, 1 Etl. Rum
Butter, 1/4 l. Milch

Gitterkuchen:

40 Mehl
20 Zucker
12 Ramor
2 Eier
1 Backpulver

Himbeerschnitten:

1/2 kg Mehl
1/4 Ramor
20 Zucker
10 Nüsse gemahlen
5 Löffel Milch
3 Dotter
1 Vanille
3/4 Backz.
mit Himbeermarmelade füllen
Teig oben bestechen

glasur: 2 klar 30 Zucker fest rühren
mit Gelée färben.

Gewürzkuchen v. Reis.

1/4 Rahm

1 Ei

1/2 Handbrot (1 Vanille, Backp.)

1/2 Mehl

1 Schl. Rum, 1 Teel. Melken, 2 Teel. Zimt
geriebene Nüsse, 2 Ri. Schokolade gerieben
1 Tasse Milch. Teig nicht zu reich.

Germteig Gugelhupf:

1/2 kg Mehl

o dg Rahm zerlassen 1/8 l Milch

o Zucker Vanille

2 Dotter

4 dg Germ ca 3/16 l. Milch

Germteig machen

Mohn und WP-Fülle:

20 dg Mohn, je nach 20 dg Nüsse

Pommes Fülle:

1/2 Topfenfülle:

20 dg Topfen 1 Ei, 1 Vanille, Rosinen,
Zucker, Rum nach Geschmack.

Teig auswalchen, n. bel, Stäupchen
machen, n. verschieden in die Gugelhupf-
form füllen.

200° vorheizen, 1/2 Stunde 175° - 150° - 100°

Gugelhupf v. "Dagro"

3 Eier

1 Becher Rahm

1 - " - Mehl

1 - " - Zucker

1/2 - " - Öl

1 - " - Nüsse

2 Ri Schokolade gerieben

1 Vanille, 1 Kaffeel. Backp.

Schamig mitwern (Schnee)

Wegenschnitten:

5 Dotter
10 elg Zucker
15 dry Mehl
3 Eigel Kakao
1/8 Lt. Wasser, 1/8 Lt Öl
Backp.
(Schnee)

Glasierte Munde:

18 Rama
18 Zucker
6 Dotter
6 Ri erweichte Schokolade
18 Mehl
2 Messersp. Backp.
4 Kl. Colmee

Glasiert: 20-30 Zucker, Rum + Wasser

Schusterfleck: (Mandeln)

5 Eier
21 Zucker
21 Rama
5 Ri Schokolade erweicht
1 Eigel Rum (1/2 Zitronen Saft)
21 Mandeln
(Schnee)
8 dry flattes Mehl

Schleier Törtchen:

- 10 kg Mehl
- 10 " Staubzucker
- 18 Rahm
- 10 geriebener Mandeln
- 1 Vanille
- 1 gest. Kaffee Backsp.

1/2 cm ausrollen 10-15' backen
Manteln marmelade füllen (schoko dunkel)

Kaferflocken - Kekse

- 2 Dotter
- 18 Rahm
- 10 Zucker
- 1 Vanille
- 15 Kaferflocken
- 12 Mandeln
- 10 Mehl

Mandeln mit FF Zucker vermischen

formen, Plätzchen schneiden

Grüßchen formen mit Giklar bestreuen.
n. Mandel n. Zucker Gemisch darauf
(Mandel schälen)

Mürbe Kekse: (zili Tante.)

- 25 Butter
- 25 Zucker
- 1/2 kg Mehl
- 1 Vanille
- 1 Backsp.
- 3 Eier

Kekse: (Rein Salee)

- 1/2 Mehl
- 20 Zucker
- 15 Rahm
- 2 Eier
- 1 Vanille, 1 Backsp. Rahm

Kekse:

- 1/2 Mehl 15 Rahm 2 Eie. R
- 15 Zucker 2 Eier 2 Eie. d.
- 1 Backsp 1 Van

Kirschbuchen:

0 dkg Rahm
2 Eier
10 Zucker
30 Mehl
1/2 Backp. 6 Tüffel Milch

(Kirschen, Marillen, Zwetschen)

Kakao - Kuchen:

7 Rahm
25 Zucker
2 Eier schaumig rühren
25 Mehl
Milch 1/2 Backp. nach Belieben
Stück Gelbkola od. Kakao

Kakao - Kuchen:

12 Rahm
2 Eier
40 Zucker
4 Eigelb
2 Vanille
1 Saft v. Zitron
1 - - Orange
1 T Nescafee (Milch)
40 Mehl
8 dkg Kakao 1 Pfl Backp.

Weidel - Kuchen

13 dkg Butter
16 Zucker
16 Mehl
1 Backp.
4 Eier
1/8 lt Milch knapp
10 dkg Gelbkola erweichen
Rum
Schnell schlagen

Stups Stangerl

- 14 kg Zucker
- 4 Liter
- 1 Ei
- 1 Dohle

glasur 1 klar, 10 Zucker (schlagen)

Kekse (Fr. Fürstner)

- 1 kg Butter
- 1 kg Mehl
- 7 - " - Zucker
- 7 - " - Haselnüsse
- 1 Ei

Bitter-Stange (1)

- 1/2 kg Mehl
- 45 g Bitter
- 4 Eier
- 2 ghl. Öl
- Schwarz
- 3 gleiche Teile Mehl
- 2 Teile Gierling
- 1 - " - zum Bitterteig
- 2 Dohle
- 2 klar ganze Eier
- Gierling
- 2 klar für die Glasur

Lebkuchen (v. Hensch)

- 1 kg Mehl
- 1/2 Rohrzucker
- 4 ganze Eier
- 1 Kaffee. Stange
- 20 ghl. verschonene Bitter
- 4 ghl. Honig
- Schale v. Limone u. Saft
- 5 ghl. Safran
- 5 ghl. Nüsse

1921
32
18

Linsen - süßen

- 5 Zucker
- 10 kg Butter
- 15 kg Mehl
- 1 Dotter
- 1 Pckl Vanille

Hande Formen ausstechen, wenn
 abgetan mit Marmelade füllen
 (dann bestreuen)

Obsttortenchen

- 2 Eier schwer Fett, 2 Eier schwer Mehl
- 2 Eier schwer Zucker
- 3 Messer große Bröckel
- schlagen
- mit gelb belagern

Geumartig - Kipferl

- 32 Mehl
- 24 Fett
- 1 Pckl Geum
- 1 Salz
- 6 Eim. Milch
- 2 - " - Zucker

1 Std. ruhen

Mohn - Topfen - Teig

- 10 kg Butter
- 3 kg Hafermehl *
- 1 Vanille
- Limt 2 Salz
- 4 Dotter
- 4 Kplar Sahne *
- 15 kg Mohn
- 15 kg Mehl

Butter mit etz schaumig

Mehl mit etz

100 40'

Crem-ou Topfen Mohn-Torte

1/4 kg Topfen
 10 dlg Staubzucker
 1/2 Zitronen (Saft)
 1 Vanille
 1/2 lt. Oelers
 5 Bl. Gelatine

Belag
 30 dlg Himbe
 od. Erdbeere
 5 dlg Staubz
 3 Bl. Gelatine

Ornate

Topfen Zucker Zitronen Vanille,
 verrühren, Gelatine zubereiten
 mit Topfencreme verrühren
 geschmeidiges Obst. unterheben
 auf Torten verteilen (mit Beimglas)
 2-3 Std. kalt stellen

Belag: Himbeeren mit Zucker
 kochen, kochen mit Zitronen
 nicht erwärmen, gel. Zitronen
 verrühren

Palast-Drinken

14 dlg Mehl, 1/4 lt Milch
 2 ganze Eier 1 Dotter

Nüss-Gelecker-Prüssel
 28-32 dlg Haselnüsse
 28 dlg Zucker (schlagen)
 20 dlg Flockzucker (gerieben)
 4 Kugeln Schnee

Ascher v. Lima
 21 dlg Haselnüsse
 15 dlg Zucker
 30 dlg Margarine
 45 dlg ~~Mehl~~ Mehl

Ascher v. der Zeitung
 28 dlg Prille
 28 dlg halb-glatt halb-griffig Mehl
 14 dlg Zucker
 14 dlg Malnüsse
 3 dlg Marzipan geriebene Zitronen

Wannor - Giegelhupf v. Fernsehen

200 gr. Rahm
200 gr. Zucker
8 Dotter
8 klar Schmelz mit 200 gr. Zucker
geschlagen

300 gr. Mehl
Kakao
mit Rahm
frisch

Ribiselkuchen Mörbteig

24 dl Mehl
16 dl Butter
8 dl Haubzucker 1 Ei dotter
Vanille-Zucker
geriebene Zitron.

Auflage 3/4 kg Ribiseln

15 dl Zucker (Kristallzucker)

Schneehaube
4 Eiklar, 4 Ebl. Kristallzucker

Teig 1/2 St. ruhen

Teig Rechteck } finger-dicken
Rand

dann verstreut man die gerieb. Ribisel gleichm. auf den Teig

ca. 200° etwa 25' backen

4 Eiklar Schnee schlagen 4 Ebl. Zucker

u
Olkrüchen für
Obstboden

- 5 Ei halber 3 Etbl. Wasser
steif schlagen
20 dkg Haubensuder
5 Dotter
5 Etbl. Öl
1 Etbl. Rum
30 dkg Mehl 1/2 Backpulver

Mariellen Kuchen

- 1 kg Topfen
25 dkg Butter
35 dkg Zucker 1 Pfl. Vanille
Zitronen (gerade)
6 Eier 8 Etbl. Grieß
1 Pfl. Vanillepudding
1 Prise Salz
1 1/5 kg reife Aprikosen od. Pfirsich
ersatzweise Dosenfrüchte.
12 1/5 dkg M. Mandelade

Für den Teig. Topfen sehr trocken
Fett Zucker, Eier schaumig schlagen
Topfen Grieß Vanillep. unter das die
Ei cream rühren. Schmecke Salz vorsichtig
unter die Topfen cream heben.

Die Fettpfanne mit Semmelbröseln
ausstreuen. Die Mariellen hofen
auf die Topfenmasse legen 150°C

15' noch im heißen B. Rohr stehen
lassen. 125 gr. Mariellen warm
in warmen, m. Kuchen damit bestreuen.

Stolinder-Saft

3 lt. Wasser abgekocht
10 dkg Zitronat
40 g Korianderblüten
3 lt. Zitronen

Prinise Saft

1 lt Saft 40 dkg Zucker
mit Entsafter entsaften
dann mit 40 dkg Zucker
beim Aufkochen

Melissen-Saft

3 lt. Wasser
10 dkg Zitronensäure
~~20~~ 40 g Zit. Melisse
3 lt. Zitronen

24 Std. stehen lassen
1 2 1/2 - 3 kg Zucker

~~Johann's Obst-Kuchen - Fernschmelze~~

~~12 dkg Pudding
5 dkg Zucker
1 Ei
18 Mehl~~

~~Mit Erdbeeren belegen & backen~~



Marmosa - Gugelhupf

- | | |
|-------------------------|-----------|
| 7 Dotter | 5.0. Mehl |
| 1/2 g Mandarinen | 35 dg |
| 1/4 g Rama | 17 dg |
| 1/2 kg Mehl | 38 dg |
| 1 Zucker | 1/4 |
| 7 klar Schnee | |
| 3 Rippen - & Schokolade | |

Pfirsich - Obstkuchen

- 4 Eier 10 dg Zucker, 10 dg Mehl
Schaum & schlagen.
- 1/4 bis 1/2 lt Schlagobers
Pfirsich - Skollen unter Obers
oben - auf
zur Schluss oben auf Schokolade
Lammern

Ribislikenchen "Lore"

- 24 dg Butter | Schaum mitiven
20 dg Zucker |
6 Dotter dazu
40 dg Mehl glatt 1/2 Backpulver
Wenn an fest Mehl dazu
auf Blech streuen 170° backen

- 6 klar Schnee 42 dg Zucker
Ribisli einreiben auf Blech
bei Blech mitte überbacken
mit Mandarinen bestreuen
- | | | |
|-----------|---------|-----------|
| 16 Fett | 27 Mehl | 16 Schnee |
| 14 Zucker | | 28 Mehl |

Apfel - Schlangent

- Mehl, Rama Dotter
Obers

Soufflee

12 Lt Milch / Vanille aufkochen
2 Eigelb Zucker
3 Eiweiß schlagen
Milch & langsam hinein
schlagen

Karamell:
2 Eigelb, Wasser, 4 Etl. Zucker
kochen bis karamell.

Formen außen abkühlen
Karamell & hinein
dann Quenche darauf

In Backrohr in Wasserbad kochen
15 Min. kochen.
dann in Kühlschrank.
dann stützen.

Kartoffel - Salat

1/2 kg Kartoffel kochfertig schneiden.
1/2 l Essig geben
1/2 l Apfel dann Essig
1/2 l Speck angebraten
Soez u. Pfeffer abmischen.

Fleisch in doppelter Folie in Rohr
braten.

dicke Schwefelbraten schneiden
Senf u. Zitronenringe über u.
miten - Salz Pfeffer

Jägerwesten

1/2 kg Fleisch
15 dg feinstes Fleisch
10 dg Edamer
2 Gurken
1 Kartoffel. in
1 Paradeiser od. Paprika
10 dg u. Butter
1 Etl. Salz
Senf feinstes Fleisch

• Topfenfüller, Limonade

$\frac{1}{4}$ lt heiße Milch
120g Zucker fest schlagen

2-3 Dotter Vanille-Zucker
6 Blatt Gelatine einweichen
in heiße Milch einrühren
Saft 1 Zitrone u. $\frac{1}{2}$ kg Topfen

Glucose v. 3 Eier u. $\frac{1}{4}$ lt Oberr
stetf. geschlagen das

Br. kurz kochen durch ein Sieb
füllen mit Marmelade unteren
Teil bestreichen, kalt stellen.

Süßholz Torten Fr. Berger

- 4 Eier
- 12 1/2 Zucker
- 14 dg Vanille
- 7 dg Schokolade
- 2 Löffel Mehl

Hauptorte Fr. Heinsl.
Milkstoff

- 7 Eier
- 14 Zucker
- 7 Dotter
- 14 Kallunose
- 1/2 Rip. Schokolade
- 1 Egl. Mehl

Griechen Kuchen Torten

- 14 dg Butter 21 dg
- 14 dg Zucker 24 dg
- 2 Dotter 3 Eigelb
- 20 dg Vanille 3 Citronen
- 10 Mehl 15 Mehl
- Schnee Zitronenschale

Teig aus den weißen Ribisel
maralack oder Ribisel
mit Teig abschließen

Schwarzwalder - Kirsche

- 4 Eiklar steif schlagen
- 4 Egl. kaltes Wasser
- 20 dg Krist. Zucker Löffelweise
darunter schlagen
- 4 Dotter
- 8 dg Mandarinen
- 5 dg Vanille
- 1 Egl. Kakao 2 dg Mehl
- (Gesamt A. 160 g)

Obstkuchen - Mandeln

5 Eier
3 Eßl. Wasser
20 Staubzucker
5 Dotter
5 Eßl. Öl
1 Schuss Rum
30 Mehl

Apfel - Kuchen, Schokolade

30 Mehl
25 Tee
2 Eßl. Kalium
1 Eßl. Vanille
1 Ei

Joghurt - Torte

4 Eier Biskuit

1/2 lt. Joghurt

1/4 lt. Obers

15 kgg Zucker

1/2 Zitrone

8 - 10 Gelatine

4 Eßl. Rum erwärmen