

Roth,  
wie es kocht  
und backt!

Anläßlich der 800-Jahr-Feier der  
Gemeinde Roth ist dieser bunte  
Reigen von Originalrezepten  
entstanden.

Der Rother Frauenclub hofft,  
daß alle Leser und Köche  
viel Freude daran haben werden.

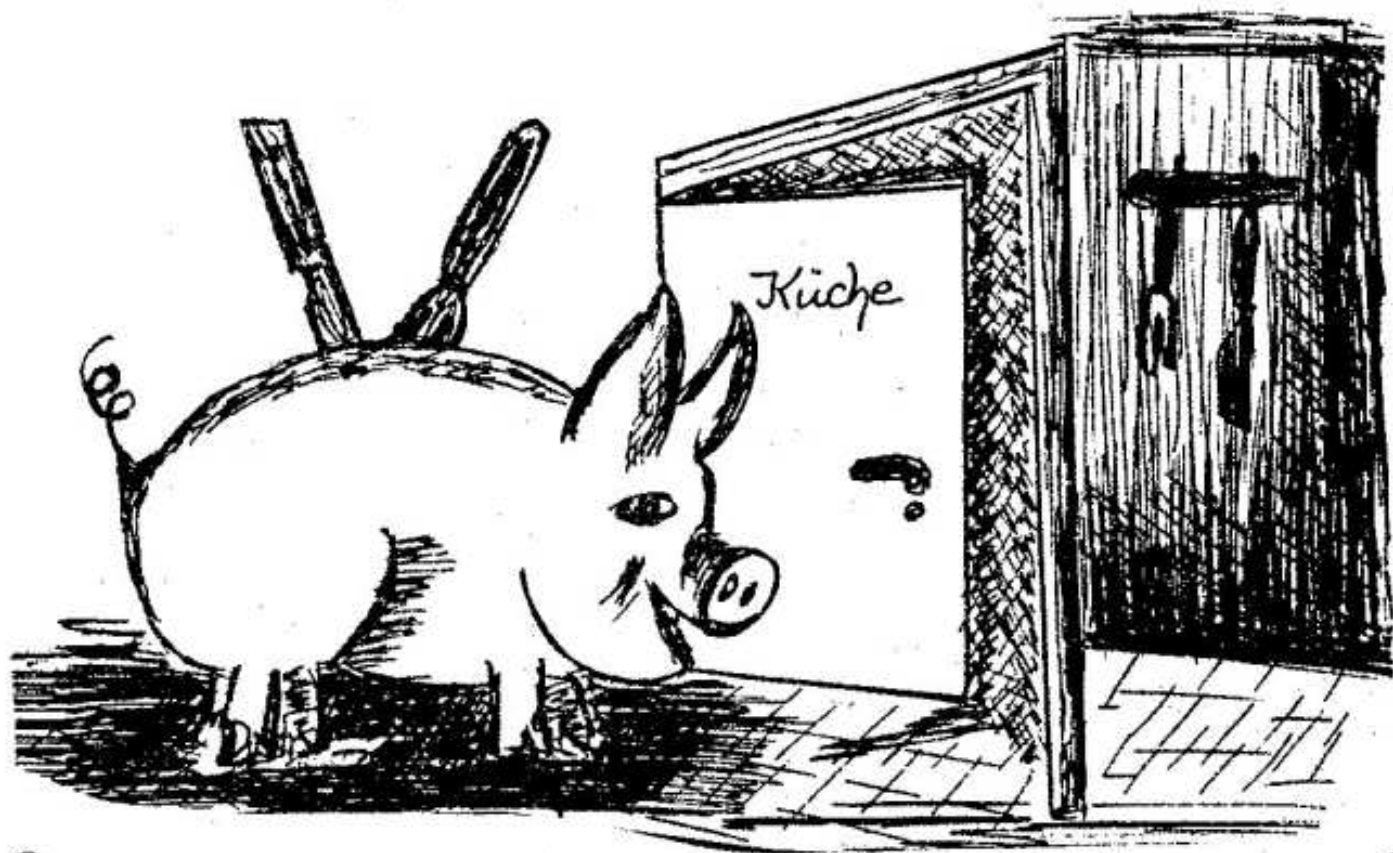
Roth, im Juni 1987



*Roth,  
wie es kocht  
und backt!*



# Fleisch



Currybraten chinesische Art	6
Filets in Zitronensauce	7
Gulasch mit Porree	8
Gyros Kalumpfaume	9
Hacksteak Florida	10
Hähnchenbrust mit bunten Nudeln	11
Kassler Florentine	12
Kassler spezial	13
Kotelett Mailänder Art	14
Krautbraten Bamberg	15
Lammragout	16
Paprikabraten „ungarisch“	17
Pastitsio	18

Posthausstopf	19
Rinderschmorbraten	20
Schinkenrollen gebacken	22
Schinken-Salme-Nudeln	23
Schlüsselpastete „altdenkliche Art“	24
Schweinebraten in Brotteig	25
Schweinebraten mit Kartoffelkruste	26
Schweinefleisch in süß-saurer Soße	27
Schweinefilet in Rahmsauce	28
Spargel-Schlemmerpfanne	30
Stroganoff	31
Zwiebeltöpfchen „Roths Art“	32

# Currybraten

# chinesisches Art

500 gr. Rindfleisch  
1 Zwiebel, 1 Paprika  
1 TL Curry  
3 El Sherry

3 El Öl

1 zerdrückte Knob-  
lauchzehe

2 abgerogene Tomaten

1 Tasse Wasser mit  
2 TL Instantbrühe  
1 El Mondamin  
1/8 l saure Sahne

in bleistiftdicke Streifen  
Streifen schneiden,  
darüberstreuen,  
darüber gießen u. 1/2 Std ziehen  
lassen.

erhitzen,

hineingeben, das Fleisch mit  
dem Gemüse hinzufügen und  
kräftig anbraten,

aufkochen, kleinschneiden  
und zum Fleisch geben

hinzufügen, bei geschl.

Topf gar schmoren,  
verrühren, dazu geben,  
aufkochen lassen u. ab-  
schmecken.

## Filets in Zitronensauce

700g Schweinefilet  
Salz, Pfeffer, Zucker  
30g Butter  
3/8l Sahne, 2 Eigelb  
1/8l Weißwein

Petersilie  
1TL Speisestärke  
1 unbehandelte  
Zitrone  
1 Dose Artischockenherzen

Filets in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden. Die Stücke leicht salzen und pfeffern und in heißem Fett beidseitig braun anbraten. Dann bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. gar werden lassen. Filets aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Für Bratensauce Sahne zufügen und etwas einkochen lassen. Eigelb mit Wein und Speisestärke verquirlen, in die kochende Sauce einrühren. Kurz aufwallen lassen. Mit 1/2TL abgeriebenen Zitronenschale, 2/8l Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker abschmecken. Die abgetropften Artischocken zugeben und in der Sauce erwärmen. Filetstücke in der Sauce servieren. Dazu schmeckt Reis und grüner Salat.



## Gulasch mit Porree

Etwa 150 g Rindergulasch in 4 Eßl. Öl anbraten.  
2-3 gehackte Zwiebeln und 2 Eßl. Tomatenmark  
zugaben. Mit Salz und 2 Teel. Curry würzen  
Mit  $\frac{3}{4}$  l Brühe oder Wasser ablöschen und  
45 Min. schmoren lassen. Dann 4 in Scheiben  
geschnittene Porreestangen und 3 gewürfelte  
Tomaten zugaben. Noch 15 Min. weiterschmoren  
und nochmals gut würzen.

## Gyros Rahmpfanne

750 - 1000 g Schweinefleisch  
2-3 dicke Zwiebeln  
2-3 Knoblauchzehen  
1 Dose Champignons  
1 Tasse Öl, 1-2 Becher Sahne  
frische Petersilie, Gyros-Gewürz

Zubereitung: Fleisch in dünne lange Streifen schneiden, Zwiebeln und Knoblauch in Scheiben schneiden, Petersilie hacken und mit dem Öl unter das Fleisch geben. Mit Gyros-Gewürz würzen und 24 Stunden im Kühlschrank stehen lassen, ab und zu wenden. Fleisch gut anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Saft der Champignons und etwas Wasser zugeben. 20-30 min garen. Sahne und Champignons zugeben und abschmecken.

Dazu schmeckt Reis und gemischter Salat vorzüglich.

Guten Appetit!



## Florida- Hacksteak

100 gr. Hackfleisch  
mit  $\frac{1}{4}$  eingeweichem Brötchen, 1 Ei  
 $\frac{1}{2}$  feingehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika  
Majoran und 1 Teil. Tomaten-Ketchup würzen.  
1 Scheibe Tramas mit der Fleischmasse  
umhüllen und in heißem Fett jede Seite  
5 Min. goldbraun rösten. 1 Scheibe Gauda in  
Streifen darüber legen.

## Hähnchenbrust mit bunten Nudeln

Zutaten: 3 Hähnchenbrüste  
200g roher Schinken  
2 Eße Margarine  
0,2 l süße Sahne  
1/8 l Weißwein  
Salz, Pfeffer, 1 Teel. Basilikum, 1 Pr. Zucker  
375 g bunte Nudel

Fleisch und Schinken in feine Streifen schneiden, anbraten und warm stellen. Wein und Sahne in den Bratenfond gießen, um die Hälfte einkochen lassen. Fleisch und Schinken zufügen, mit erhitzen und abschmecken.

Guten Appetit!

## Kassler „Florentine“

350g Tiefkühl-Blattspinat  
Salz, Pfeffer, Muskat  
30g Butter  
500g Kassler ohne Knochen (gegart)  
1Pck (¼l) Holländische Sauce  
30g Butter

Spinat nach Vorschrift auftauen und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und an den Rand einer gebutterten, feuerfesten Form legen. Mit flüssiger Butter beträufeln. Kassler in Scheiben schneiden und in der Mitte der Form schindelartig anordnen. Die Sauce nach Vorschrift zubereiten, Butterflöckchen nach und nach einrühren. Kassler mit der Sauce bedecken und den Auflauf im vorgeheizten Backofen überbacken.  
Dazu schmeckt Tomatensalat.

## Kasseler Spezial

1/8 l Öl  
750g Kasseler

in der Fettpfanne im Backofen erhitzen  
von allen Seiten im heißen Fett  
anbraten

750g Kartoffeln  
500g Zwiebeln

schälen, in große Würfel schneiden  
schälen, vierteln und mit den Kartoffeln  
zum angebratenem Fleisch geben.

Salz, Pfeffer,  
Paprika

zum Würzen

6 Tomaten  
3 Paprikaschoten  
1 Ds Champignons

30 min braten, einmal wenden  
vierteln und mit  
in Streifen geschnitten und  
dazugeben, nochmals würzen und  
weitere 30 min braten.

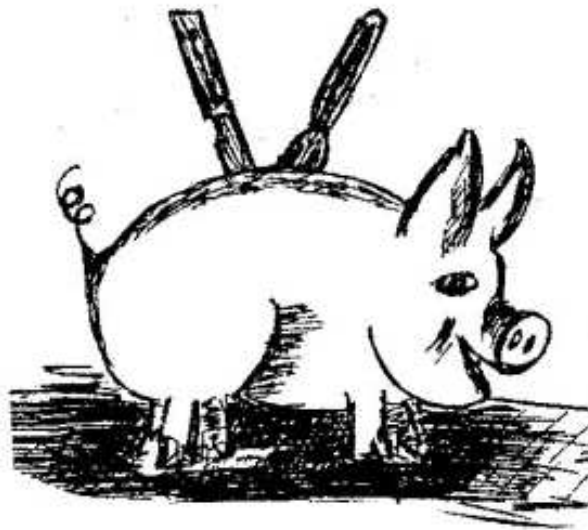
Das Fleisch in Scheiben schneiden, das Gemüse  
abschmecken und mit dem Fleisch auf  
einer Platte anrichten.

Temp.: 225°C

Garzeit: 60 min

## Milander Kotelett

Kalbs- oder Schweinekotelett mit ausgelassener Butter bestreichen und salzen. Dann in gezeilener Schweizer Käse wenden. 1 Eiweiß mit Wasser anschlagen, die Kotelett darin wenden und zuletzt mit gezeilener Brot panieren und dann backen. Dazu gibt es Spaghetti mit Käse und Tomatensoße.



## Bamberger Krautbraten

Zutaten: 500 g Weißkohl  
2 Hfl. Schweineschmalz, 2 gehackte Zwiebeln  
250 g gewürfeltes Schweinefleisch  
500 g gewürfeltes Hackfleisch  
1 Hfl. Kümmel, Salz, Pfeffer  
1 Glas Weißwein  
5-8 Scheiben Räucherpeck, 1 Hfl. Schweineschmalz

Vom Kohlkopf die äußeren Blätter abnehmen. Strünke rüßscheiden und den Kohlkopf 10 Min in kochendem Wasser legen. 12 große Blätter ablösen, Rest fein hacken. Zwiebeln, Schweinefleisch und Hackfleisch anbraten, Kohl zufügen, würzen, Wein zugeießen, 10 Min. schmoren lassen. Feuertopf Form fetten und mit Kohl auslegen. Fleischmischung reinfüllen, mit Kohlblättern bedecken, mit dünnen Räucherpeckscheiben belegen. 1 Hfl. Schmalz in Fleckchen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220° backen (Gas Stufe 5)

Backzeit: 45 Min.

735 Kal./3077 Joule



## Lammragout

600 g Lammfleisch, gewürfelt  
50 g Speckwürfel  
3 Zwiebeln  
1 Stange Lauch  
1 grüne Paprikaschote  
1 saurer Apfel  
2 Epl. Öl  
1 Epl. Sojasauce

1 Epl. Mango-Chutney  
1 Teel. Curry  
Salz  
1/2 l Bouillon  
20 g Mehl  
1 Bünd Petersilie

Lammfleisch im Speck anbraten. Zwiebeln, Lauch und Apfel in Scheiben schneiden, Paprikaschote grob würfeln. Zwiebeln in Öl andünsten, Lauch, Paprika und Apfel darunter mischen. Mit Salz, Curry, Sojasauce und Chutney würzen und mit Bouillon auffüllen. Das angebratene Lammfleisch hinzugeben und alles etwa 40-50 Min. köcheln lassen. Mit in wenig Wasser verflüssigtem Mehl binden, nochmals abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu: Reis und Salat

## Ungarischer Paprika Braten

1 kg Schweinenacken ohne Knochen, 100gr. Speck,  
eine mit Salz zerkleinerte Knoblauchzehe, Paprikapulver,  
ein Bund Suppengrün,  $\frac{1}{8}$  l Wasser,  $\frac{1}{8}$  l Sahne, heiße Brühe

In das Fleisch der Längs nach etwa 1 bis 2 cm tiefe Rillen  
schneiden. Den in Streifen geschnittenen Speck mit zer-  
riebenem Knoblauch bestreichen, in Paprika wälzen  
u. in die eingeschnittenen Fleischrillen legen. Mit einem  
Faden umwickeln. Das Fleisch mit dem kleingeschnittenen  
Suppengrün u. etwas Wasser in das Bratgeschirr geben.  
Bratzeit im Backofen bei 220-250° ca. 120 min.  
Für die Soße den Braten herausnehmen, etwa 10 min.  
ruhen lassen, Bratenfond mit Brühe aufgießen,  
durchsieben u. mit Sahne abschmecken.

Beilagen: Reis u. Krautsalat

## Pastitsio

1 gehackte Zwiebel, 5 Epl. Butter, 600 gr. Rinderhackfleisch, 3 Tomaten, 2 Epl. gehackte Petersilie, Salz Pfeffer, etwas Zimt. 1 Tasse trockener Weisswein, 3 Tassen Milch, 4 Epl. Mehl, 1 Prise Muskat, 3 Eier  
 $\frac{1}{2}$  Tasse Parmesan-Käse, 300 gr. gekochte Makkaroni-Nudeln.

Zwiebeln in 2 Epl. Butter mit Hackfleisch anbraten. Gehäutete, geviertelte und durch ein Sieb gestrichene Tomaten und Petersilie zugeben mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Wenn aufgekocht, 15 Min. kochen. Für die Sauce Milch erhitzen, Mehl in restl. Butter anbräunen, Milch zugießen. Sauce mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und 5-10 Min. köcheln lassen. 2 Eier verquirlen und unter die Sauce rühren.

Backofen auf 200° vorheizen.  
Übriges Ei verquirlen und zum Hackfleisch geben. Abwechselnd Makkaroni, Käse und Hack in eine gebutterte Auflaufform geben, zum Schluß Sauce darübergießen.

35-45 Minuten im Ofen goldgelb backen.

Mit Salat servieren.

## Posthaustopf

Zutaten: 700 g Schweinefilet, Salz, Pfeffer, 1 Teel. gem. Meerrettich,  
40 g Butter, 1/4 l Würfelbrühe, 1 Dose (250 g) Champignons,  
175 g Tomatenpaprika (glas), 3 Eigelb,  
150 g saure Sahne, 1 Teel. schwarzer Senf, 4 Eßl. Cognac

Fleisch in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern,  
mit Meerrettich würzen und in sehr heißer Butter 10 Min  
braten. Filet in eine Schüssel geben und warm stellen.  
Champignons und Paprika kleinschneiden, in einen Topf geben,  
mit Würfelbrühe, geschlagenem Eigelb, Sahne und Senf vermehren.  
Die Sauce erhitzen, aber nicht kochen lassen. Filets mit erwärmter  
Cognac übergießen und flambieren. Sauce zum Fleisch geben,  
kurz mischen und sofort servieren.

Beilagen: körnig gekochter Reis und grüner Salat.

## Rindenschmorbraten mit Kirschose

für 4 Personen



1 kg Rindenschmorbraten (aus der Keule)

Salz, frisch gem. schwarzer Pfeffer, 30 g Palmöl

1 Zwiebel, 4 Nelken, 1 kleines Glas Schattensmorellen  
(ohne Stein) 1 Teel. Speisestärke.

Zubereitung: Den Braten waschen, abtupfen  
mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben und in  
einen Bräter legen. Speisefett in einem Topf  
erhitzen und über das Fleisch gießen. Dann  
von allen Seiten kräftig anbraten. Die Zwiebel  
schälen und die Nelken hineinstecken  
Zum Braten legen.  $\frac{1}{2}$  l heißes Wasser angießen  
Den Braten im geschlossenen Topf ca  $2\frac{1}{2}$  Std.  
schmoren.

Den fertigen Braten auf eine Platte legen



und warm halten. Die Bratenflüssigkeit  
durch ein Sieb gießen. Mit Kirschnaft aus dem  
Glas auf  $1\frac{1}{4}$  l Flüssigkeit auffüllen und zum  
Kochen bringen. Speisestärke in wenig Wasser  
glatt rühren und die Soße damit binden.  
Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.  
Die Kirschen in der Soße erwärmen, Fleisch  
in Scheiben schneiden und mit der Soße  
servieren.

## Gebackene Schinkenrollen!

- 4 Sch. gekochter Schinken oder milder Rohschinken
- 2 Sch. Toastbrot
- 1/2 Tasse heiße Milch
- 2 Eier
- 1/2 Teel. Muskat
- 1/2 Teel. Paprika
- 1 Eßl. Öl
- 2 gestr. Eßl. Semmelbrösel
- 2 Eßl. Petersilie
- 2 Eßl. Schnittlauch } gehackt
- 1 Teel. gekörnte Brühe

Die Schinkenscheiben ausbreiten, daß keine Risse zu sehen sind. In einer Rührschüssel die grob zerschnittene Toastscheiben mit heißer Milch übergießen, und etwas ziehen lassen. Mit einem Schneebesen die Eier, die Gewürze, das Öl, die Brösel, die Petersilie u. den Schnittlauch einrühren. Zum Schluß die gekörnte Brühe in sehr wenig Wasser auflösen und hinzufügen. Diese Masse auf die Schinkenscheiben dick aufstreichen, zusammenrollen und dicht nebeneinander auf ein Backblech (mit Folie) legen.

Bei Mittelhitze 20 Min. backen!

## Schinken-Salme-Nudeln

1 gelb. Zwiebel  
20g Butter  
1 Kl. Dose Champignons  
1 Knoblauchzehe  
100 cm Salme  
1 TL Basilikum

100g gekochter Schinken  
Pfeffer, Salz  
250g gekochte Nudeln  
1 Eßl Öl

Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Abgetropfte in Scheiben geschnittene Champignons und zerdrückte Knoblauchzehe eine  $\frac{1}{2}$  Min. mitdünsten. Salme, Basilikum, Schinkenwürfel und Pfeffer hinzufügen und mit Salz abschmecken, mit den gekochten Nudeln vermischen und sogleich servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.



## Altdeutsche Schlüsselpastete

300g Blätterteig, Mehl  
4 gehackte Zwiebeln  
2 gestrichene TL Salz  
1 " " Pfeffer  
2 Möhren  
1/4 Sellerieknolle

1 Pck. Kalumbratensoße  
1/2 Tasse Champignons  
1 Eigelb  
600gr. gewürfeltes Schweine-  
fleisch

Im erhiteten Fett Zwiebelwürfel goldgelb werden lassen.  
Fleisch, Salz, Pfeffer zufügen; 10 Min. hell rösten.

Möhren in Scheiben und Sellerie in Stifte schneiden.  
Beides zum Fleisch geben und 25 Min. schmoren.

Die Sauce nach Vorschrift bereiten. Fleisch in eine Auflauf-  
form füllen, dazu die Sauce und die Champignons geben;  
Den auf bemehlter Fläche ausgerollten Blätterteig über den  
Auflauf decken, den Rand anfeuchten und Teig an-  
drücken. Das mit etwas Wasser verquirlte Eigelb auf den  
Teig streichen. Einige Löcher einstechen.

Im Ofen bei 220° 40 Minuten backen.

## Schweinetraton im Brotteig

Zutaten: 1 kg Schweineschulter, Salz, 1 Zwiebel,  
schwarzer Pfeffer, edelsüßes Paprikapulver,  
1 kg Roggenbrotteig (vom Bäcker)

Zubereitung: Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.  
Die Schweineschulter mit dem Gewürzen ein-  
reiben und mit den Zwiebelringen belegen. Dem  
Brotteig ca. 2 cm dick ausrollen, das Fleisch  
auf die eine Hälfte legen und die zweite darüber-  
klappen. Die Ränder sehr gut zusammen-  
drücken, damit der Fleischsaft nicht heraus-  
laufen kann. Vorsichtig auf ein bemehltes Back-  
blech heben und im vorgeheiztem Backofen auf  
der unteren Schiebeleiste bei 175° ca. 2 Stunden  
backen. Während der ersten 1 1/2 Std. mit  
Alufolie abdecken.  
Vor dem Anschneiden 10 Min. ruhen lassen  
(für ca. 4 Pers.)

## Schweinbraten mit Kartoffel- kruste

1kg Schweinerücken

Pfeffer, Salz

400g gekochte und passierte  
Kartoffeln

6 Eßl Salze

2 Eßl Butter

1 Prise Muskat

3 Eßl Semmelbrösel

1 TL Stärkepudder

Fleisch würzen und im Backofen bei 220° etwa 70 Min.  
garen. Die passierten Kartoffeln mit Salze und 1 Eßl.  
Butter verrühren und mit Salz und Muskat würzen.  
Die Brösel unter die Masse mischen. Den Kartoffelbrei  
auf das Fleisch streichen (rundüm) und ausdrücken.  
Mit 1 Eßl zerlassener Butter beträufeln.

Den Braten bei 200° nochmals 40 Minuten backen,  
bis die Kruste goldbraun ist.

## Schweinefleisch in süß-saurer Sauce

400 g Schweinefleisch, gewürfelt  
2 Eßl. Sojasauce  
2 Eßl. trockener Sherry  
1 Ei  
25 g Mehl  
2 grüne Paprikaschoten  
2 Eßl. Öl

Sauce:  
1/4 l Würfelbrühe  
2 Eßl. Weinessig  
1 Eßl. Sojasauce  
2 Eßl. Zucker  
Salz  
1 Ds. Mandarinen (250 g)  
1 Ds. Ananasstücke (250 g)

Sojasauce + Sherry mischen und die Fleischwürfel darin 15 Min. marinieren. Paprikaschoten in Streifen schneiden, Obst aus den Dosen nehmen und abtropfen lassen. Fleischwürfel in geschlagenem Ei, dann in Mehl wenden. Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, das Fleisch darin braun braten, Paprikastreifen zugeben und kurz durchschmoren. Würfelbrühe zugeben, mit Essig, Sojasauce, Zucker und Salz abschmecken. Mandarinen und Ananas zugeben. Alles zum Kochen bringen und wenn nötig nachwürzen. Kochzeit: 20 Minuten

Dazu: könnig gekochter Reis + Gurkenscheiben



## Schweinefilet in Kalmsauce

800 g Schweinefilet  
Salz, Pfeffer, Thymian  
Bratfett  
1/4 l Weißwein

Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben und in einer Pfanne im heißen Bratfett rundherum anbraten. Die Hälfte des Weines zugeben, die Hitze reduzieren und das Filet, je nach Stärke, 15-20 Min. braten. Öfters wenden und Wein nachgießen.

### Kalmsauce

1/4 l saure Sahne  
1 Kl. Saucenwürfel  
1 Teel. Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
einige Tropfen Worcester-Sauce  
einige Tropfen Sojasauce  
1 zerdrückte Knoblauchzahn



Sauce Salme, Sauce würfel und Öl in einem Topf verrühren und langsam erhitzen. Alle Gewürze nacheinander einrühren und die Sauce abschmecken.

Das fertige Filet auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Die Rahmsauce mit dem Bratensaft in der Pfanne verrühren und getrennt zum Fleisch reichen.

Dazu: gebratene Zucchini-Scheiben und Stangenweißbrot

## Spargel-Schlammertpfanne

(für 4 Personen)

- 1 kg Spargel (aus der Dose)
- 4 Schnitzel
- 2 Eßl. Öl
- 50 g durchwachsener Speck
- 3 Tomaten
- 2 Tassen Spargelbrühe
- 100 g ger. Emmentaler
- Sahne, Zitronensaft

Schnitzel würzen, im Mehl wenden und in Öl braten. (warmhalten)  
Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne leicht  
rösten. Damit eine feuerfeste Form einfetten. Tomaten kleinschneiden  
und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten am dem Rand der  
Form legen, Schnitzel nebeneinander hineinsetzen, Spargel  
daneben verteilen. Im Topf Spargelbrühe mit Sahne verquirlen  
und bei mäßiger Hitze aufkochen. Dem Käse bis auf 2 Eßl.  
hineingeben. Unter ständigem Rühren zu einer sämigen Käse-  
soße kochen. Diese mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.  
Soße über dem Spargel gießen. Daneben den restlichen Käse streuen.  
In vorgeheizter Backröhre bei mittl. Hitze ca. 10-15 Min. überbacken.  
In der Form auf dem Tisch bringen.

## Stroganoff

1 Pfd. Rinderhackfleisch gut würzen mit Salz, Pfeffer, etwas Fondor, Majoran und Curry, 1 große Zwiebel.

In der Pfanne gut durchbraten. 1 Kl. Dose Pilze und 2 geschm. Zwiebeln in Butter dünsten, danach mit dem Rinderhackfleisch vermengen. Anschließend 1 Epl. Senf und  $\frac{1}{4}$  l. Sahne unterrühren. (Statt Sahne kann man auch 10% Dosenmilch nehmen).

Mit Rinderfilet in Streifen geschnitten schmeckt auch pikant.



## Rother Zwiebeltöpfchen

800 gr. magerer Schweinekammm gewürfelt,  
500 gr. Zwiebeln in Scheiben,  
Pfeffer, Salz, Paprika, Thymian, Senf.  
 $\frac{1}{4}$  l Bratensauce, Schmalz,  
 $\frac{1}{8}$  l saure Sahne, etwas Weißwein.

Das Fleisch mit Zwiebeln u. Gewürzen  
gut vermischen und drei Tage im Kühl-  
schrank durchziehen lassen. Dann das  
Fleisch bei großer Hitze scharf in Schmalz  
anbraten.

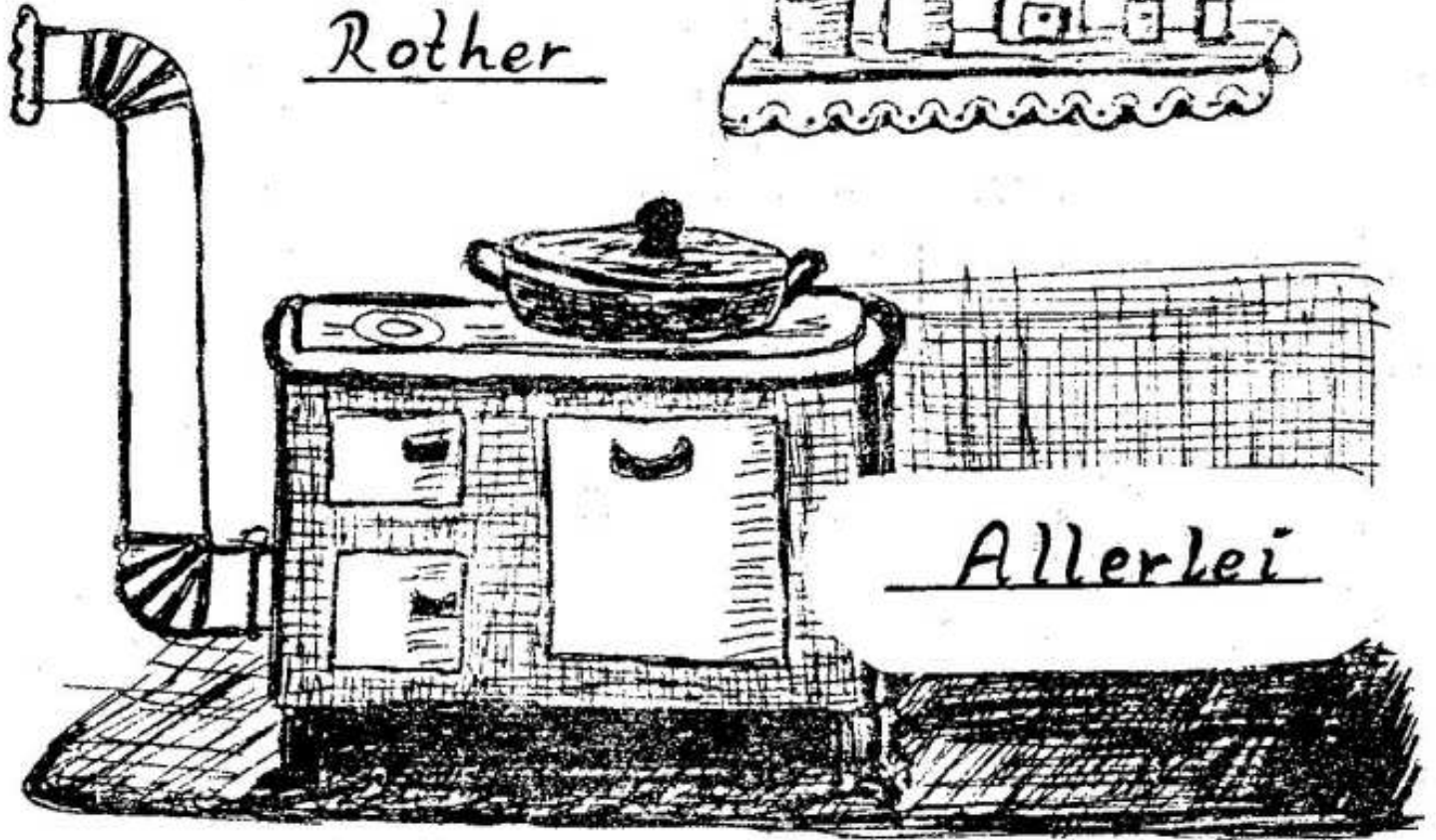
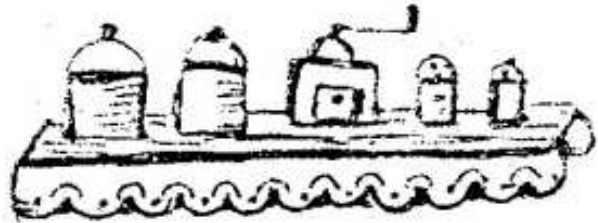
Mit Weißwein ablöschen und mit Braten-  
sauce auffüllen. Dann den Senf einrühren  
und kurz aufkochen lassen.

Zum Schluß mit saurer Sahne binden.

Zusaten für 4 Personen!



Rother



Allerlei



Apfelauflauf	35
Elsäßer-Lauchtorte	36
Fleisch-Käse-Strudel	37
Geschmuetzeltes mit Spätzle	38
Italienischer Auflauf	39
Käseauflauf mit Pilzen	40
Krümben-Schwänzer	41
Maultaschen	42
Pulschter	43
Sauerkrautauflauf im Römestopf	44
Sauerkraut mit Leberwurstäpfeln	45
Schinken-Quark-Auflauf	46
Schlummerbrot	47
Semmelauflauf	48
Terriner Käsekuchen	49
Türkische Eier	50

## Apfelaufbau

1/4 l Milch  
65g Margarine  
Salz  
125g Mehl

zum kochen bringen  
unter Rühren auf einmal dazu-  
geben, solange rühren, bis sich der  
Kloß vom Topfboden löst. kalt stellen

65g Margarine  
65g Zucker  
3 Eier  
1 Eßl. Zitronen  
3 Eischnee  
1 kg Apfel  
30g Korntheu  
2 Eßl. Zucker

schaumig rühren, mit dem abgekühlten  
Kloß geben  
mit der Masse heben  
in Scheiben schneiden mit  
mischen.

Apfelmasse in Aufbauförmchen geben, Teig oben auf.  
45 Minuten bei 200°C im Backofen backen.

Guten Appetit!

## Elvisser Lauchborte

Zutaten: 250 g gek. Schinken, 500 g Lauch (in Ringe zerkleinert)  
3 Eßl. Butter, 1 Eßl. Mehl, 1 Bechertafel Sahne  
4 Eier, Salz, frisch gem. Pfeffer, etwas Öl  
Für den Teig: 250 g Mehl, 125 g Margarine, 3 Eßl. Wasser

Mehl mit der Margarine, etwas Salz und Wasser vermehren. Den Teig in eine große Springform geben, an den Rändern etwas hochziehen. Butter in einer Pfanne zerlassen, den in Streifen geschnittenen Schinken und den Lauch darin anbraten. Unten rühren mit dem Mehl bestäuben. Die Masse auf den Teig verteilen. Sahne mit den Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen und darübergeben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 30 Min backen.

Vor dem Servieren wie einen Kuchen in Stücke schneiden.

## Fleisch-Käse-Stüdel

Zutaten: 300 g tiefgefrorener Blätterteig, 1 gehackte Zwiebel (40 g),  
1 kleine rote und 1 grüne Paprikaschote (200 g), 2 Essl. Öl,  
400 g Rindfleisch, 1 Ei, 1 Teel. Salz,  $\frac{1}{4}$  Teel. schwarzer  
Pfeffer, 2 Essl. Tomatensauce, 150 g gewirfelte Lammekäse,  
1 Eiigelb

Blätterteigblätter überlappend aneinanderlegen und zu einem Qua-  
drat von ca. 30 x 40 cm ausrollen. Zwiebel und Paprikaschote fein  
hacken, im Öl 10 Min. dünsten. Hackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer und  
Ketchup mischen. Zwiebel und Paprika unter das Hackfleisch mengen,  
den Fleischteig auf den Blätterteig streichen. Lammekäse darüber-  
streuen und den Blätterteig aufrollen. Stüdel mit Eiigelb bestrei-  
chen, Ränder fest zusammendrücken. Einige kleine Löcher in den  
Stüdel stechen. In auf ein mit Wasser abgespültes Blech setzen und  
erst 10 Min. bei 220°, Gas Stufe 4, dann 25 Min. bei 175°, Gas  
Stufe 2, backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Beilage: grüner Salat

## Geschnitzeltes mit Spätzle

3 Schnitzel  
4 EL Sojasoße  
2 cl Sherry  
Salz, Pfeffer  
2 EL Margarine

2 feingeh. Zwiebeln  
1/8 l Bratensoße  
1/8 l Wein  
500g abgezogene Tomaten  
Salz, Pfeffer, Majoran

500g gek. Spätzle  
Die Fleisch-Muddelmasse in eine gefettete Kef-  
laufform füllen, mit Reibkäse bestreuen.  
Bei 200°

in Streifen schneiden  
mit

verrühren  
erhitzen und Fleisch  
anbraten  
dazugeben, mit  
ableischen

achteln (od. Dosent.)  
abschmecken  
10 Min. schmoren  
lassen

darunter heben

## Italienischer Auflauf

8-10 Scheiben Toast

375 g Hackfleisch

250 g Zwiebeln, 500g Tomaten

1 Becher saure Sahne

4 Eßl geriebener Käse

1 Eßl Butterflöckchen

Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Oregano

Die gefettete Form mit Toastbrot auslegen. Im erhitzten Fett geschnittene Zwiebeln und Hackfleisch anbraten mit Tomatenmark und Gewürzen mischen.

Auf die Brotscheiben Tomatenscheiben legen, darüber die Fleischmasse verteilen und obenauf wieder Brotscheiben legen, mit Butterflöckchen und Käse bestreuen.

Bei 200° überbacken



# Käseauflauf mit Pilzen

2 gehackte Zwiebeln  
500 gr. Pilze  
50 gr. Butter  
150 gr. geriebenen Käse  
300 gr. gekochten Nudeln  
2 Eier  
Salz

Butterflocken  
gehacktes Schnittlauch  
oder geh. Petersilie

und  
im Tontopf mit  
andünsten,  
dazugeben mit  
abdecken.  
mit  
verquirlen in. was d. Nudeln  
geben.  
und

darüber streuen.  
mit geschlossenem Topf  
erst 10 Min, dann bei offenem  
Topf 30 Min bei 210° im  
Backofen garen lassen.

## Krumbeer Schwänzjer

- 2 dicke, gekochte Kartoffeln
- 4 rohe, geriebene Kartoffeln
- 1 EL Mehl
- 1 EL Gries
- 1 Ei
- Salz

Die geriebenen Kartoffeln in einem Tuch fest ausdrücken, mit den gekochten Kartoffeln gut verkneten. Salz, Ei, Mehl und Gries dazu und noch einmal gut durchkneten. Mit feuchten Händen kleine Schwänzchen formen und in Salzwasser (ein Zwiebel ins kochende Wasser) garen.  
Garzeit: etwa 10 Minuten

Dazu paßt Speck-Sahne-Soße und Obst.

## Maultaschen

Teig: 1/2 Pf Mehl  
1 EL Wasser  
1 Ei, 1 Pn. Salz

Füllung: 250 gr. Mett

Mehl sieben, eine Vertiefung drücken, das Ei mit Wasser verquirlt zum Mehl geben und einen geschmeidigen Teig kneten. Eine dünne Teigplatte ausrollen. Mit einem Glas runde Plätzchen ausstechen.

Mit einem TL Mett belegen und zusammenklappen. In Salzwasser mit einem Lorbeerblatt garziehen lassen.

Dazu schmeckt Kartoffelsalat oder grüner Salat.

"Pulschter oder Schaeletl"

1/2 Pf Kartoffeln reiben

2 Eier

1 Zwiebel, 200g geräucherter Bauchspeck

1 tr. Bröckchen einweichen, alles gut  
verkneten mit Salz, Pfeffer u. Muskat

abschmecken. In eine feuerfeste  
Glasform geben, und bei 180° anfangs,  
später niedriger ca. 60 Min. backen.

## Sauerkrautauflauf im Römertopf

1 große Dose Sauerkraut  
500 g Mett  
2 Eier  
1 gewechtes Brötchen  
1 Beutel Tatargewürz

} gut vermischen

Sauerkraut und Mettgemisch schichtweise in den Römertopf geben. Aus folgenden Zutaten eine Sauce bereiten und über das Sauerkraut / Mett gießen:

375 g Speck } würfeln, gut anbraten  
500 g Zwiebeln }

mit Wasser auffüllen und mit folgenden Zutaten pikant abschmecken: 2 EL Tomatenmark, 1 EL Tomatenketchup, 1 EL Maggi, 1 TL Zucker, 1 EL Maggi Würzmischung Nr. 1, Tabasco, Madeira. 1 Std. bei 220°C und noch 1 Std. bei 150°C.

## Sauerkraut mit Leberwurst-Äpfeln

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel, 2 Eßl. Margarine, 750gr. frisches Sauerkraut, 4 Äpfel, 150gr. Pfälzer Leberwurst

Zubereitung:

Zwiebel schälen u. würfeln.

Fett im Bräter zerlassen.

Zwiebeln u. Sauerkraut andünsten, 10 min. schmoren.

Äpfel waschen u. entkernen.

Leberwurstmasse in die ausgehöhlten Äpfel füllen u. auf's Sauerkraut setzen.

Im Backofen bei 225° ca. 30 Min. schmoren.

# Schinken-Quark-Teufel

- 90 g Butter
- 3 Eier
- 500 g Magerquark
- 125 g Feinst
- 125 g rohe Schinkenwürfel
- 1/4 l Milch

1 Bd Petersilie, Schnittlauch  
Salz, Pfeffer, Edelsüßpaprika  
Kräutergewürze

- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 3 Eier (Eischnee)

Semmelbrösel  
Butterflocken

mit  
schaumig rühren,

darangeben,  
umkehren, in eine ge-  
fettete Teufelform geben,  
und  
darüber streuen;

1 Std bei 180° backen

## Schlummerbrot

1 Kasten weißbrot

75g Butter

250g Leberwurst fein

Salz, Pfeffer, Zwiebel- und Knoblauchpulver

3 Bündel Kräuter (Schmittlauch, Petersilie, Kerbel oder Kresse)

4 bis 6 hartgekochte Eier

Kastenweißbrot mit einem laugen Löffel in der Mitte vorsichtig aushöhlen. Butter sahnig rühren, mit Leberwurst, Gewürzen und feingehackten Kräutern vermischen. Die Masse in das ausgehöhlte Weißbrot füllen, die Eier hineindrücken. Das Brot in Alufolie wickeln und einige Zeit kühl legen. Kurz vor dem Servieren vorsichtig in Scheiben schneiden. Dazu gibt es gemischten Salat.



## Semmelauflauf

1/2 l Milch

3 Eier

1 Prise Salz

60g Zucker

8 altbackene Brötchen

1 TL Zimt

1 Gläschen Rum

1 kg in Spalten geschnittene

Äpfel oder Pflaumen

100g Rosinen

Butterflöckchen

Milch mit Eiern, Salz und Zucker verquirlen. Die in Scheiben geschnittenen Brötchen mit der Milch übergießen und etwa 30 Min. quellen lassen. Zimt und Rum dazugeben. Rosinen mit kochendem Wasser übergießen und 15 Min. quellen lassen. Eine gefettete Auflaufform mit der Hälfte der Brötchenmasse füllen. Äpfel und Rosinen darauf verteilen. Den restlichen Teig darüberfüllen. Butterflöckchen auf die Oberfläche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 45 Minuten backen.

## Tessiner Käsekuchen

2 P. Blätterteig

4 Zwiebeln

2 D. Champignons

300g geriebenem Gouda alt

300g gekochten Schinken in Streifen schneiden

4 Eier

1/2 - 1/4 l Sahne

Salz, Pfeffer, Paprika

Blätterteig auftauen und auf ein Backblech legen. Zwiebeln, Champignons, gekochten Schinken und geriebenem Gouda darauf verteilen. Eier mit Sahne und Gewürzen klüppeln, und über den Blätterteigbelag geben. Das Ganze bei 225° etwa 25-30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

## Türkische Eier

Zutaten: Zwiebel, Tomaten, Eier und Gewürze.  
Die Zahl der Eier richtet sich nach den Personen.

Zubereitung: In Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter hellgelb dünsten. Dann 4-5 Tomaten mit den Zwiebeln gar werden lassen. Eier, Milch, Pfeffer und Salz schlagen und zu den Zwiebeln und Tomaten geben. Die Pfanne mit einem Deckel zudecken und stocken lassen. Dazu reicht man Reis oder Kartoffeln.



Salate &  
Gemüse mit



Pfiff



Ambrosia Gurke	53
Ananas - Zwiebel - Salat	54
Brotsalat	55
Bunter Käsesalat	57
Eier - Spargel - Salat	58
Fleischsalat mit Champignons u. Mais	59
Französisches Gurkegemüse	60
Grüne Bohnen mit Mohrrüben	61
Italienischer Kartoffelsalat	62
Nudel - Bohnen - Salat	63
Pikanter Erbsensalat	64
Saftiger Reissalat	65
Schlemmersalat	66
Zwiebel - Makrele	67

## Ambrosia Gurke

1 kg. Selleriemolle (Schälen in Scheiben  
schneiden und 15 Min.  
beißfest kochen)

2 Äpfel

(Schälen u. würfeln)

2 Apfelsinen

2-3 Eßl. Minocel-Wip

1/2 l Sahne

2 Eßl. Schaschliksoße

Pfeffer

vermischen, den Sellerie, die Äpfel und  
Apfelsinen untermischen.

1 Salatgurke waschen, halbieren und aushöhlen  
dann den Salat hinein füllen.

Mit Apfelsinenscheiben garnieren.

## Ananas - Zwiebel - Salat

4 Zwiebeln dünn in Ringe schneiden,  
mit kochendem Wasser übergießen  
und 2 Min. ziehen lassen.

1 Tgl. Dose Ananasstücke

2-3 Eßl. Ananas-Wip

2 Eßl. Ananassaft

2 Eßl. Öl

Saft 1/2 Zitrone

Salz, Pfeffer, 1 Teel. Curry, 1 Teel. Paprika,

1 Prise Cayennepfeffer, 3 Tropfen Tabasco

vermischen und mit Kresse garnieren.

## Brotsalat

250 g dunkles und helles Brot (Reste)

2 Zwiebeln

12 Eßl. Öl

100 gr. weiße Bohnen (Dose)

100 gr. rote Bohnen (Dose)

100 gr. grüne Bohnenkerne (Dose)

6 Eßl. Essig

3 Eßl. Wasser

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 Eßl. gehackte, gemischte Kräuter

Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Zucker.

200 gr. gegarter Kasseler.

Brot würfeln, Zwiebeln in dünne Ringe

schneiden. Öl erhitzen, zuerst die Zwiebel-





ringe danach portionsweise die Brätwürfel  
darin goldgelb rösten. Bohnen abtropfen lassen  
und mit Essig, Wasser, Knoblauch, Kräutern  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker  
vorsichtig vermengen. Gewürfeltes Kasseler und  
Zwiebelringe zufügen, alles herzhaft abschmecken  
ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Kurz vor  
dem Servieren die Brätwürfel dazugeben  
und untermischen.



## Bunter Käsesalat

- 200 gr. mittelalter Gauda
- 200 gr. gekochter Schinken
- 1/2 grüne Paprika
- 1 Gewürzgurke
- 1 Salatgurke
- 1 Apfel
- 1/2 Tasse eingelegte Paprika rot
- 1 Becher Naturjoghurt
- 2 Eßl. saure Sahne
- 1 Eßl. Zitronensaft
- 1/2 Teel. Meerrettich
- 1 Bund Dill
- je 1 Teel. Salz, Pfeffer, Zucker.

Alle Zutaten in Streifen schneiden.  
Den Joghurt mit einem 1/2 Becher  
Wasser, der sauren Sahne, dem Zitronen-  
saft und dem Meerrettich verrühren und  
mit den Gewürzen abschmecken.

30 Min. stehen lassen!

## Eier-Spargel-Salat

6 hartgekochte Eier

500g Spargelabschnitte

1 Becher Sahne süß

Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie

Die hartgekochten Eier vierteln. Spargelabschnitte und süße Sahne dazu geben, und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Ganze in eine Schüssel geben und mit Eierschüben und Petersilie garnieren.

## Fleischsalat mit Champignon und Mais

- 1 kg Schweinekaum gebraten
- 2 D. Champignon
- 1 D. Mais
- 3 mittlere Zwiebeln
- 1 kl. D. Tomatenmark
- 3-4 Eßl. Ketchup
- 3-4 Eßl. Curry Ketchup
- gem. Curry, Salz und 1 Tasse Fleischbrühe

Schweinekaum braten und kalt werden lassen.  
Champignon, Mais, Zwiebeln und Tomatenmark  
sowie in Würfel geschnittenes Fleisch vermischen.  
Restliche Gewürze an den Salat geben und ab-  
schmecken.

Französische  
frühen Gemüse

2 kl. geschälte  
Salatfrühen

Salz, Pfeffer,  
2 EL Zitronensaft  
50 gr. Zucker

Parmesan-Eise

halbieren, entkernen  
in dicke Scheiben  
schneiden,

darüber geben  
erhitzen in d. Frühen  
Scheiben ca. 10 Min.  
darin dünsten,  
darüber streuen,



und das Ganze sich gut

Schmecken lassen.

## Grüne Bohnen mit Mohrrüben

Zutaten: 500 gr. Bohnen, 500 gr. Mohrrüben,  
1/2 l. Brühe oder heißes Wasser, Salz, Zucker,  
Pfeffer, 50 gr. Butter, 1 Eßl. Mehl, 2 Eßl. geh. Petersilie.

Zubereitung: Bohnen waschen und in Stücke schneiden. Die Karotten in Scheiben schneiden, und beides zusammen mit etwas Salz einer Prise Zucker in der kochenden Brühe gar werden lassen. Gemüse in Butter schwenken und mit Gewürzen abschmecken. Koteletts, Frikadellen und Schnitzel schmecken gut dazu.



## Italienischer Kartoffelsalat

### Zutaten:

1-2 kg Kartoffeln

250-300g Heringe

1 gl. Rote Beete

5-6 Gurken

2-3 Äpfel

1/2 Ring Fleischwurst oder Bratenfleisch

2-3 kl. Zwiebeln

Öl, Essig, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln gar kochen und abpellen. Die übrigen Zutaten in kleine Würfel schneiden und unter die Kartoffeln mischen.



1-2 Stunden ziehen lassen.

## Müdel-Bohnen-Salat

- 250 g gekochte Müdeln
- 1 Ds. rote Bohnen
- 4 Epl. Mayonnaise
- 4 Epl. Sahne
- 1 Becher Joghurt
- 4 Epl. Weinessig
- Salz, Pfeffer
- 2-3 Tropfen Tabasco
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 Zwiebeln

Müdeln mit den Bohnen in einer Schüssel mischen.  
Aus Mayonnaise, Sahne, Joghurt, Essig, Salz,  
Pfeffer, Tabasco, Knoblauch und 1 feingehackten  
Zwiebel eine Marinade rühren und über die  
Müdeln + Bohnen gießen. Salat mit einer in  
Ringe geschnittenen Zwiebel garnieren.





## Pikanter Erbsensalat

2 Epl. Mayonnaise mit etwas Dosenmilch verdünnen, pikant abschmecken mit Maggi, Senf und Fondor und dann eine Zwiebel fein schneiden und darunter rühren.

1 Dose Erbsen gut abtropfen lassen und mit der Soße zusammen verrühren.

Mindestens 1 Std. durchziehen lassen, ab und zu mal umrühren.

## Saftiger Reissalat

Zutaten: 200 g Reis, Salz, 6 Eßl. Öl, 300g Hähnchenbrustfilet, 1 Bund Petersile, 3 Eßl. Essig, Pfeffer, 1 Pst. Zucker, 2 grüne Paprikaschoten, 4 Tomaten, 1 D. Maiskörner

Zubereitung: Reis in Salzwasser 20 Min. kochen. In der Zwischenzeit 2 Eßl. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenbrustfilet von beiden Seiten ca. 5 Min. goldgelb braten. Abkühlen lassen und in kleine Stücke schneiden. Restl. Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Petersile vermischen. Den abgekochten Reis in eine Schüssel füllen, Marinade darüber gießen und alles gut vermengen. Paprika putzen, waschen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Mais und Fleisch zum Reis geben, mit Alufolie zudecken und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.



## Schlemmersalat

- 250 g Spaghetti
- 1 Dose Erbsen
- 250 g Spargel
- 250 g Champignons
- 250 g gekochter Schinken
- 1/4 l saure Sahne

Die Nudeln brechen und abkochen.  
Champignons und gekochtem Schinken kleinschneiden. Saure Sahne mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Paprika vermischen und über die Masse gießen.

## Zwiebel-Makrele

Zutaten: 1 Makrele, Salz, Essig und gehackte Zwiebeln.

Zubereitung: Makrele nach Bedarf entgräten und zerdrücken. Mit Salz und Essig abschmecken und wieder zerdrücken. Die kleingeschnittenen Zwiebeln, die man vorher gesalzen hat, dazugeben und das Ganze gut durcharbeiten. Wenn man gerne Zwiebeln isst, kann man die gleiche Menge wie die Makrele nehmen. Das Ganze formt man zu einem Kloß und läßt es auf einem Teller ca. 1 Std. ziehen. Dazu schmeckt ein deftiges Bauernbrot und ein kühles Bier.



Süßes





Backwerk



Ameisenkuchen	71
Apfeltorte „russisch“	72
Bananeurolle	73
Butterkuchen „schnelle Kebeue“	74
Bienenstich	76
Joghurttorte	77
Kartoffeltorte „Rosalie“	78
Kirschkuchen - gedeckt -	79
Mandarin - Baiser	80
Molukkenkuchen	81
Nußkuchen „fein“	82
Rotweincremetorte	83
Torteboden mit Öl	84



## Streuselkuchen

250 g Butter

300 g Zucker

6 Eier

400 g Mehl

1 P. Vanillinzucker

1 P. Backpulver

100-150 g Schokoströsel

1/4 l Sahne

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Die Schokoströsel dazugeben; Sahne steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 1 Std. backen.



## Russische Apfelkorte

250 gr. Butter  
250 gr. Zucker  
1 Vanillin  
4 Eier  
125 gr. ger. Haselnüsse  
1 TL Zimt  
50 gr Kakao  
250 g Mehl  
1 Backpulver  
1 TL Kaffeepulver  
4 gewürfelte  
Äpfel

Zu einem Reibbeig  
verarbeiten, in eine  
gefettete Springform ein-  
füllen, bei ca. 200.°  
60 Min backen, gut  
auskühlen lassen,  
mit Puderzucker bestreuen  
oder mit Schokoladen-  
converüre überziehen.

Bananenrolle:

Biskuitrolle:

6 Eigelb, 125 g Zucker, 125 g Mehl,  
6 Eiweiß

Füllung:

1 Pck. Vanillepudding mit  $\frac{1}{2}$  Liter.  
hohes  $\ell$  und 2 Eßl. Zucker kochen.

250 g weiche Margarine mit dem ge-  
kochten Vanillepudding zu einer Creme  
vermischen.

ca. 2 große Bananen auf die mit der  
Hälfte der Creme bestrichenen Biskuit-  
platte legen und rollen.

Mit dem Rest der Creme die Biskuit-  
rolle bestreichen und verzieren.

## Schneller Büttenküchen

250g Sahne Becher als Maßinheit

Teig: 1 Becher Sahne  
1 Becher Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
4 Eier  
2 Becher Mehl  
1 P. Backpulver  
1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
Fett und Mehl für Backblech

Guß: 125g Butter  
1 Becher Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
4 Epl. Milch  
200g gestiftete Mandeln

### Zubereitung:

Sahne, Zucker, Vanillinzucker und Eier in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mehl, Backpulver, Salz und abgeriebene Zitronenschale zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Das Ganze auf ein gefettetes und bemehltes Backblech geben, und im vorgeheizten Ofen auf  $200^{\circ}$ , 10 Minuten backen.

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Milch verrühren, Mandeln zugeben. Dieses Geß auf dem aus dem Ofen genommenen Kuchen geben, und nochmals 10 Minuten bei  $200^{\circ}$  backen lassen.

## Bienenstich

4 Eier  
4 Eßl. warmes Wasser  
150 gr. Zucker  
1 Vanillzucker  
150 gr. Mehl  
2 Teel. Backpulver

### Füllung:

1 Pudding o. Koopen  
2 Becher Sahne  
1 Vanillzucker  
(event. noch Zucker nach belieben).

In die gefettete Backform den Teig füllen, mit 100 gr. feingeschnittenen Mandeln, Zucker u. Butter bestreuen und backen. Boden durchschneiden und füllen.

## Yoghurt Torte

2 Eigelb, 2 Eßl warmes Wasser, 100g Zucker,  
100g Mehl (unterheben), 1 Teel. Backpulver,  
2 Eiweiß (unterheben)

Belag: 4 Becher Yoghurt, 2 süße Sahne, Saft  
1 Zitrone, 2 D Mandarinen, Zucker nach  
Geschmack, 2P = 12 Blatt Gelatine

Yoghurt, Zitronensaft und Zucker verrühren, Gelatine  
auflösen und langsam unter die Masse laufen  
lassen. Diese ungefähr 10 min. in die Kühltruhe  
stellen. In der Zwischenzeit Sahne schlagen und  
die Mandarinen halbieren. Wenn die Masse steif  
ist, cremig schlagen, Sahne unterheben und die  
Mandarinen dazugeben. Springformrand mit  
Pergament ummanteln und die Masse auf den  
Bisquit geben. Zum Verzieren der Torte einige schöne  
Mandarinstückchen zurückbehalten.

Gutes Gelingen!

# Kartoffeltorte "Rosalie"

5 Eigelb  
350 g Zucker  
2 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz

} schaumig  
rühren

500 g gekochte Kartoffeln 3 Min. unterrühren  
150 g gem. Haselnüsse  
175 g Grieß  
1 TL Backpulver

Die 5 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Guß: 200 g Puderzucker, Saft 1/4 Zitrone  
rote Speisefarbe

Bei 175°C 60 Minuten abbacken!

## Gedeckter Kirschbuchen

### Zutaten:

500 g Kirschen, 150 g Butter, 150 g Zucker,  
3 Eier, 300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver, 6 Eßl.  
Milch, 1 Pr. Salz, 1 gehäufte Eßl. Kakao,  
4 geh. Eßl. gem. Mandeln, 1 Messersp. Muskat,  
1 Teel. Zimt, 1 Eßl. Rum, 1 Tafel Halb bitter-  
schokolade

Die Kirschen waschen, entstielen und Steine  
entfernen.

Aus allem Zutaten außer der Schokolade einen  
schweren reißenden Rührteig herstellen. Die Schoko-  
lade zum Schluß fein zerbröckelt unter dem Teig  
mischen. Zwei Drittel des Teiges in eine hohe Spring-  
form (Ø 24-26 cm) füllen. Die Hälfte der Kirschen  
darauf verteilen. Mit dem übrigen Teig bedecken u.  
glattstreichen. Die restl. Kirschen auf dem Teig verteilen.  
Bei 200° ca. 60 Min. backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



## Mandarinen Baiser

Mandarinen (315 ml Dose) abtropfen lassen

8 Baiser damit belegen,  $\frac{1}{4}$  l Sahne ca.  $\frac{1}{2}$  Min  
Schlagen. 2 Teel. Sahnestief, 1 Päck. Vanillezucker,  
1 Teel. Zucker und 3 Teel. Nescafe mischen und  
unter weiterem Schlagen eintieseln lassen.

Sahne ganz steif schlagen. Die Baisers vor  
dem Servieren mit Nektar-Sahne bespritzen  
und mit Schokoladenstreusel garnieren.

## Mohnkuchen

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
65 g Zucker  
1 Ei  
125 g Margarine

} einen Mürbeteig zubereiten,  
bei 200°C ca. 15 Min.  
abbacken

1/2 l gekochter Vanillepudding  
1 P. gequetschter Mohn  
4 Eier  
125 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
2 EL Rum

Zutaten verrühren und auf Mürbeteig geben,  
nochmals 30 Minuten bei 175°C backen.



Feiner Nusskuchen



10 Eigelb

350 gr. gemahlene Haselnüsse

300 gr. Zucker

1 Teel. Backin

2 Teel. Gustin



10 Eiweiß schlagen u. leicht unterheben.

Form mit Backpapier auslegen u. Teig

bei 175° 1 Stunde backen.

Mit Schoko - oder Haselnußglasur  
überziehen.

28 er Form!





## Rotuxincremetorte

für den Boden: 250 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Vanillinzucker  
150 g Butter

für den Belag: 500 g gedünstete Birnen  
2 Päckchen Rotuxincreme  
25 g Zucker  
1/2 l Sahne  
2 Sahnestif

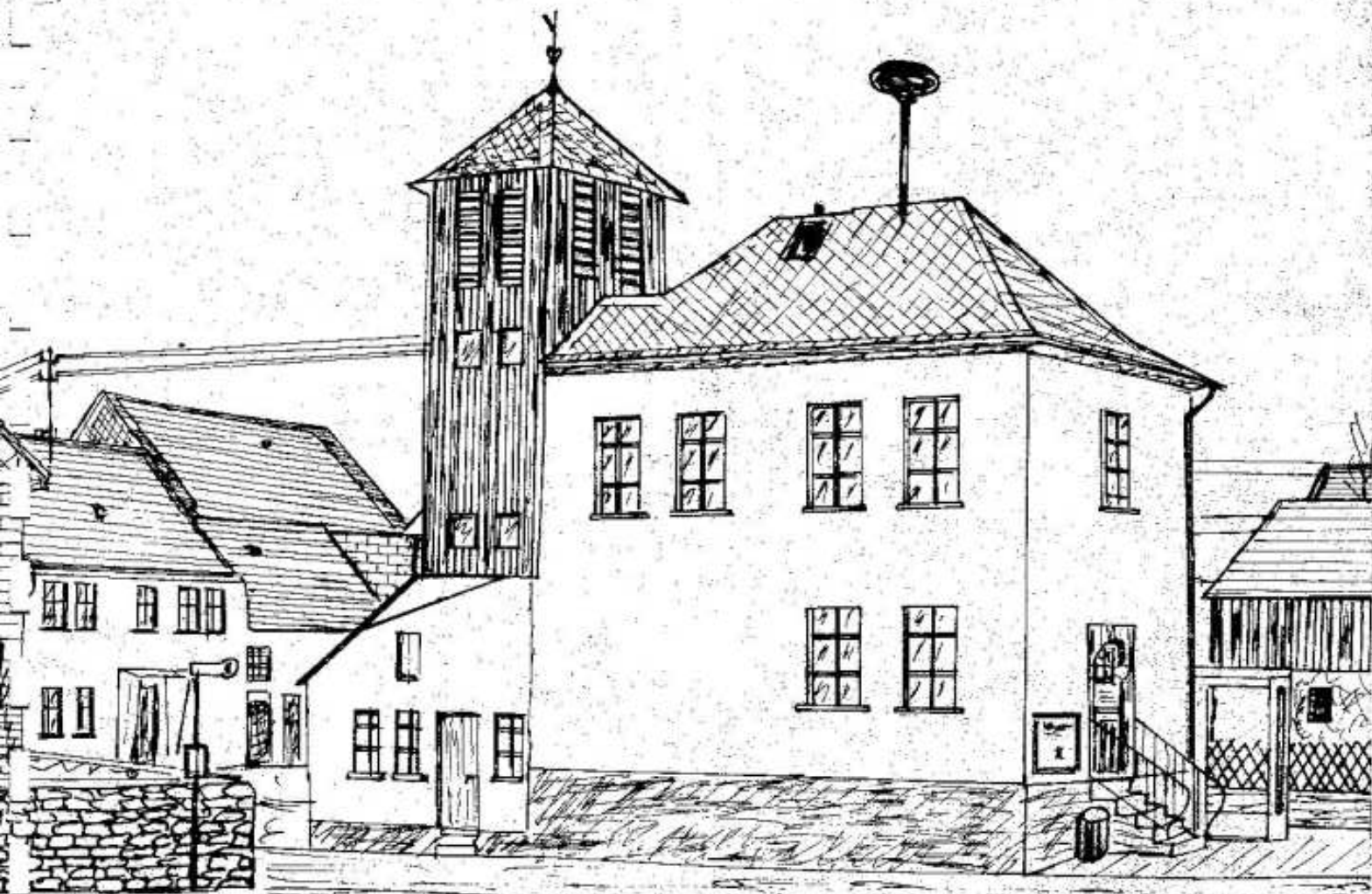
Den Boden backen und auskühlen lassen. Die Birnen auf dem Boden verteilen. Die Rotuxin-creme nach Packungsvorschrift zubereiten und die geschlagene Sahne unterziehen. Die Creme auf dem Birnen verteilen. Mit Schokoladenraspeln oder mit Sahnerosetten verzieren.



## Tortenboden mit Öl

4 Eier, 9 Eßl. Öl, 9 Eßl. Zucker,  
9 Eßl. Mehl  $\frac{1}{2}$  Pckch. Backpulver

Alle Zutaten auf einmal rühren,  
in eine Tortenbodenform füllen  
und bei  $170^{\circ}$  20 min backen.



Roth,  
wie es kocht  
und backt!