

Hochzeitskochbuch für Kathi und Leo



16. August 2014

Herausgeberin: Stephanie Wogowitsch

Österreichische Erstausgabe
© Trauzeugenverlag ohne Haftung
Scharndorf 2014
Printed in Austria

Liebe Kathi! Lieber Leo!

Mit diesem Kochbuch habe ich mit Hilfe eurer Hochzeitsgäste den Versuch gestartet, Rezepte zu finden, die den Geschmack von euch beiden treffen. Mir ist mittlerweile klar geworden, dass das nicht so einfach ist, daher haben wir auch ein paar eurer Lieblingsspeisen und Klassiker in die Sammlung gegeben, zum Beispiel Stroganoff von Leos Mama, Erdäpfelgulasch von Kathis Mama und ein paar Brathendlvariationen. Unter den Desserts werdet ihr hoffentlich doch Rezepte finden, die euch beiden schmecken (Desserts! Schmecken doch jedem ;-)). Es gibt immerhin Einiges mit Schokolade.

Wir übernehmen keine Gewähr für das Gelingen der Rezepte, da müsst ihr euch schon selber anstrengen. Zu einer Einladung sagen wir aber sicher nicht nein ;-)

Probiert die Rezepte einfach mal aus, vielleicht ergeben sich ja ein paar „Eiblersche Familienklassiker“ zum Weitergeben!

Frohes Kochen, Braten, Grillen, Backen und Mixen, gutes Gelingen und guten Appetit!

Herzlichen Glückwunsch zu eurer Hochzeit! Möget ihr in eurer Ehe so viel Glück und Gesundheit haben, wie die Rezepte dieses Kochbuchs Kalorien (unzählig viel) :-)

Inhalt

Rezept	Autor	Seite
Hauptspeisen		1
Erdäpfelgulasch	Kathis Mutti & Papa	2
Stroganoff	Leos Mutti & Papa	3
Linsen mit Semmelknödel	Kathis Mutti & Papa	4
Truthahn-Pörkölt	Tante Maria	5
Spaghetti mit Tomaten-Zucchini-Sauce	Tante Maria	6
Gebratene Forelle mit Thymian	Tante Hedi	7
Spare ribs „the best Rezept“	Helmut	8
Estragon-Huhn für die Dame	Claudia	10
Bier-Hendl für den Herrn	Martin	11
Das Brathuhn	Markus & Nicole	12
Curry No Hurry	Birgit, Michael & Paul	13
petro's mussaka	Birgit, Michael & Paul	13
Original Südtiroler Pizzarezept	Jacqueline & Thomas	14
Lachs-Laberln und Wasabi-Püree	Michael & Birgit	15
Quiche Lorraine	Onkel Peter	16
Französische Erdäpfel	Christa	17
Moussakas	Gottfried, Susi, Julian & Christian	18
Salate und Snacks		19
Lachs-Salat	Stefan	20
Pizzabrötchen	Anne-Marie	21
Hot Tie Fighter Dogs	Andrea & Erich & Lea	22
Zwergenküche	Nadine & Berni	23
Original russische Блины	Alexey	27
Martins veganer eierlegender Wollmilchsalat	Martin	28
Brunch Nudeln	Sandra, Vanessa & Andreas	29
Ofenerdäpfel mit Schinken und Porree	Steff	30
Kürbissalat mit Apfel und Birne	Steff	31

Süßes		33
Becherkuchen	Sandra, Vanessa & Andreas	34
Dane+Sahne-Schnitten	Anni & Poldi	35
Fantaschnitten	Christina, Wolfgang, Michael und Stefan	36
Sachertorte	Tante Leni	37
Schwarzwälder Torte	Justina	38
Bananenschnitten	Leos Mutti & Papa	39
Fudge Brownies	Josef	40
Kernölguglhupf	Helmut	41
Allround-Talent-Nutellakuchen	Nicole & Nico	42
Glückskekse	Nina, Alex, Sebastian & Leon	44
Biskuittorte mit Joghurt-Beerencreme	Tante Cilli	45
Cola-Bananenschnitten	Denise & Georg	46
Linzertorte	Philipp	47
Schokokuchen (einfach und schnell)	Maria, Manuel & Clemens	49
Billige Sachertorte	Steff	50
Mousse au Chocolat	Steff	50
Ölkuchen	Christa	51
Kaiserschmarren	Michi	52
Dinkelgrießflammeri	Steff	53
Cocktails		55
Caipirinha	Nicole & Nico	56
Pipeline	Nina, Alex, Sebastian & Leon	57
Limonana	Steff	58
Mojito (alkoholfrei)	Steff	59
Gin Basil Smash	Steff	60
Für alle Lebenslagen		61
Das Mach-mal-blau-Rezept	Katrin & Alex	62
Rezepte aus dem Hause Eibler	Kathi & Leo	63

Hauptspeisen

Erdäpfelgularch

Ich glaube das magst du besonders gern.

1 Zwiebel, 2 EL Öl, 1 KL Paprikapulver, Salz, Pfeffer,
1 EL verd. Essig, Paradeismark od. Ketchup scharf,
1 kg Erdäpfel, 1/2 Suppenw., Speck od. ger. Wurst.

Zuerst die Erdäpfel in kleine Würfel schneiden.
Zwiebel in Öl rösten (nicht zu dunkel), Paprika u.
Essig hinein, kurz umrühren, dann die Erdäpfel dazu,
Salz, Pfeffer, Paradeismark, u. mit Wasser
aufgießen bis alles bedeckt ist. Dünsten bis
die Erdäpfel weich sind. Ein Drittel davon mit
einer Gabel zerdrücken, dann wird es sämiger.
1/2 Suppenwürfel dazu. Mit Speck od. ger. Wurst
nochmal kurz aufkochen lassen.

Viel Spaß dabei, und es wird dir bestimmt gelingen.
Wenn das kocht wird er sicher noch Chili' dazu geben.

Alles Gute Rusli u. Papa!

II

II STROGANOFF

(Beef Stroganoff)

ZUTATEN:

600 g LUNGENBRATENFLEISCH
 80 g ÖL
 100 g ZWIEBEL
 100 g CHAMPIGNONS
 100 g SCHINKEN
 1/8 l RINDSUPPE
 50 g BUTTER OD. MARGARINE
 10 g MEHL
 1 ELSCÖFFEL GRÜNE PETERSILIE
 100 g ESSIGGURKERL
 SALZ u. PFEFFER

ZUBEREITUNG:

Den Rindbraten von den äußeren Sehnen befreien und in dünne Plättchen schneiden. Die feingehackte Zwiebel in Öl braun anrösten, das Rindbratenfleisch dazugeben und mitrösten. Den Schinken feinnuckelig schneiden und ebenfalls kurz mitrösten. Mit Suppe und Kaffeeober aufgießen, Butter oder Margarine mit dem Mehl verrühren und als Bindung in der Sauce auflösen und kurz verkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und gekackelter Petersilie würzen. Sofort anrichten und obenauf mit den feinnuckelig geschnittenen Essiggurken bestreuen.

Dazu: Reis, Kartoffeln oder was schmeckt.

Gutes Gelingen Mutti u. Papa³

Linsen mit Semmelknödel

Zutaten f. Linsen: 1 Dose Linsen

1/2 Zwiebel, Öl, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter,

1/2 Suppenwürfel. Für die Einbrenn 2 El. Öl, 1 El. Mehl.

20 dag Geselechtes od. Speck od. 10. Debresiner.

Zutaten f. Knödel: 5 Semmeln in Würfel geschnitten,

1 Ei, 2 El. Öl, 1 Kl. Salz, 3 1/2 l Milch, 4 El. Mehl.

Zubereitung: 1 Std. bevor du zu kochen beginnst, bereite die Knödel vor.

Semmeln in eine Schüssel geben, Salz dazu, dann 1 Ei, Öl, 2 1/2 l Milch versprudeln darüber gießen. Alles gut vermischen.

Das Linsengericht beginnst du mit Zwiebel anschwitzen, die Linsen dazu, mit Salz, Pfeffer u. Lorbeer würzen, 1/2 l Wasser dazu, umrühren u. zugedeckt 5 Min. leicht dünsten. Speck od. Debresiner geschnitten hinein. Dann leichte Einbrenn machen mit etwas Wasser aufgießen u. zu den Linsen dazu, u. 1/2 Suppenw. hinein.

Dazwischen Wasser mit etwas Salz heiß machen. In die Knödelmasse kommt die restliche Milch hinein. Das Mehl darunter mischen. Wenn nötig mehr Mehl (es kann auch Dinkelmehl sein). Es soll eine feste Masse werden. Mit nassen Händen Knödel formen u. ins kochende Wasser geben. Je nach Größe 10-15 Min. offen langsam kochen.

Weil du „Linsen mit Knödel“ schon als Kind gern gegessen hast, hoffen wir, daß du es öfters für dich u. Leo nachkochst. Für Leo auch mit Gilli würzen.

Viel Spaß u. gutes Gelingen wünschen euch Mutti u. Papa!

Truthahn - Pöskölt

Zutaten: 600g. Truthahnfleisch, Salz, Pfeffer,
300g. Champignons aus der Dose,
200g. Steinpilze tiefgekühlt, 2 Karotten,
2 mittlere Zwiebeln, Petersilie, Öl
1 EL Paprikapulver, 1 Prise Majoran, Hühner-
oder Rindsuppe zum aufgießen

Zubereitung: Karotten in Würfel schneiden, Zwiebel und Petersilie fein hacken, Champignons aus der Dose nehmen und gut abtropfen lassen, Steinpilze in Würfel schneiden, das Fleisch in etwa nußgroße Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer geräumigen Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln, gemeinsam mit dem Fleisch, zu einiger Farbe rösten, das Paprikapulver beifügen und mit etwas Suppe aufgießen, danach die Champignons, Karotten, Petersilie und die Pilze dazugeben und alles auf kleiner Flamme weichdünsten, dabei immer so viel Suppe nachgießen daß alles bedeckt ist, jedoch nicht schwimmt. Das Ganze nach der halben Garzeit mit einer Prise Majoran würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pöskölt mit in Butter geschwenkten bunten Teigwaren anrichten und mit Petersilie bestreuen.

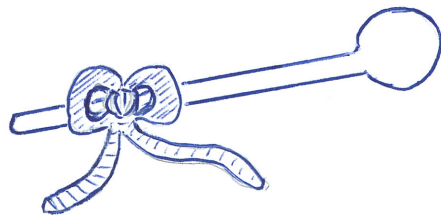
Wenn einer nur den Glauben hat
an sich und seine Taten,
dann schwindet jedes Hindernis
und alles wird geraten.

Gutes Gelingen und
guten Appetit
wünscht Euch
Tanja Maria

Spaghetti mit Tomaten-Zucchini-Sauce

Zutaten: 500 g. Spaghetti, 50 g. Sardellenfilets, 300 g. Zucchini, 2 große Fleischtomaten, 1 rote Chilischote, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 TL. Butter, 50 g. geriebener Parmesan.

Zubereitung: Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Zucchini längs halbieren und in feine Streifen schneiden, Tomaten schälen und würfeln, Knoblauch hacken, Chilischote in feine Streifen schneiden. Sardellenfilets klein schneiden, in heißem Öl anschwitzen. Zucchini, Tomaten, Chili und Knoblauch zufügen und 3 min. braten, mit ca. 100 ml. Nudelwasser ablöschen, Sauce etwas einkochen lassen, salzen, pfeffern und 40 g. Parmesan unterrühren. Nudeln abgießen, Butter unterrühren, mit Sauce anrichten und mit restlichem Parmesan bestreuen.



Gutes Gelingen und vor allem
guten Appetit.
wünscht Dir Tanja Maria

Gebrautene Forelle mit Thymian

4 Forellen

2 Hand voll frischer Thymian, die Blätter
abgezupft

Salt, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

3 El Olivenöl

2 Zitronen

4 Lorbeerblätter

Backofen auf höchster Stufe vorheizen.

Forellen innen u. außen waschen u. mit
Küchenpapier trocken tupfen. Thymian mit
1 TL Salt u. Olivenöl fein hacken. Forellen
mit dieser Mischung innen u. außen einreiben.
Zitronen halbieren, mit Messerspitze das Fleisch
jeder Zitrone einschneiden u. ein Lorbeerblatt
hineinstecken. Forellen u. Zitronenhälften auf
Backblech u. ca 10 Minuten braten.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen! ▽

Beilage: Petersiliekartoffeln u. grüner Salat.

Tante Hedi

Spare ribs

"the best Rezept" 

4 Personen

ca. 4 Stunden

Grill od. Backrohr Max. 130°C

Zutaten: 4 Streifen Spare ribs ca. 2 kg

Marinade:

3 EL Ketchup
3 EL Honig
1 EL Öl
1 EL Sojasauce
1 EL Worcestersauce
1 EL Curry
1 EL Paprikapulver
1 stk. Chili, fein gehackt
1 TL Zitronensaft
1 TL Tabasco
1 TL Pfeffer
2 gepresste Knoblauchzehen
1 TL (brauner) Zucker
1 TL Salz

Moppsauce zum
bestreichen:

200 ml Apfelsaft
50 ml Apfelsig
25 ml Sojasauce
25 ml Whiskey
5 ml Tabasco
1 EL Grillgewürz

Die Spare ribs marinieren (mind. 5 Stunden
vor dem grillen) am besten über Nacht
Alle 30-45 min. mit der Moppsauce
bestreichen

fertig marinierte Speieribs
einfach nur noch mit der Mopsauce
bestreichen und 4 Stunden
später schmecken lassen

guten Appetit
wünscht dir Helmut

Für die
Dame



Estragon-Huhn



Zutaten:

Hühnerbrust

Wurzelgemüse

- Karotten
- Sellerie
- Angebot nach Saison

Peterwurz

Estragon

Petersilie

Zwiebel

Knoblauch

Japliatelle

Teriyaki-Sauce



Zubereitung:

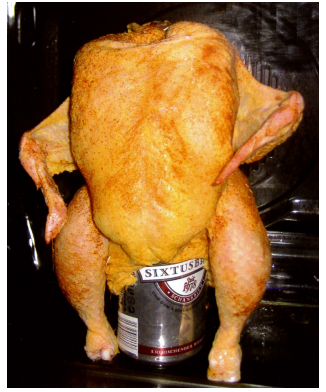
- 1, Wurzelgemüse säubern, energisch schneiden und dann in Butter anrösten - mit Weißwein löschen und langsam fertig dünsten
- 2, Zwiebel und Kräuter klein schneiden - Hühnerbrust mit Salz, Pfeffer & Paprika würzen
- 3, Hühnerbrüste von allen Seiten anbraten & ins Rohr stellen
- 4, Zwiebel im Bratenrückstand hellbraun rösten, mit Weißwein löschen und mit Hühnersuppe oder Wasser aufgießen - Petersilie und $\frac{1}{3}$ Estragon zugeben und köcheln lassen
(wer will kann jetzt Knoblauch begeben)
- 5, Nudeln kochen & abgießen
- 6, Die Sauce mit Teriyaki-Sauce abschmecken und gekochten Nudeln unterheben - Restlichen Estragon zugeben
- 7, Brüstchen aus dem Rohr geben und anrichten

Claudia & Martin



Für den
Herrn:

Bier Hendl



Zutaten: 1 ganzes Hendl (hona)
Chilli, Rosmarian, Knoblauch
Salz, Pfeffer

1 Dose Bier
Erdäpfel, Butter
(viel)

- Zubereitung:
- 1) Bier öffnen und $\frac{1}{4}$ trinken
Am Rand vorsichtig mehrere Löcher machen
 - 2) Hendl innen & außen mit Gewürzen einreiben
ca. die Hälfte des Rosmarian aufbehalten
Chilli kann man auch ins Bier geben
 - 3) Hendl auf Bierdose stecken & auf Feuer
in Ofen stellen. Etwas Wasser in die Form geben
Bei 185 Grad ca 1h im Rohr lassen
 - 4) Erdäpfel kochen und mit viel Butter und
dem restlichen Rosmarian in der Pfanne schief
anbraten.
 - 5) Fertig! ☺ Weinempfehlung dazu: Bier ☺

Merke: Angelernt gibts ned - Das sind Restaromen

Martin & Claudia

Das Brathuhn (Markus & Nico)

für 4 Portionen:

1 Huhn (1-1,5 kg)

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

knapp 3 Hände voll frische Kräuter, fein gehackt
(Basilikum, Petersilie, Majoran)

4 EL Olivenöl

1 Zitrone, halbiert

4 Lorbeerblätter

2 frische Rosmarinzweige

Ofen auf 220°C vorheizen.

Huhn innen & außen waschen und trocken tupfen.

Das Huhn innen mit Salz einreiben. Die Haut oben an der Brust anheben & vorsichtig vom Brustfleisch lösen. Die Haut darf nicht reißen! Die Öffnung ein bisschen salzen & die gehackten Kräuter reinstopfen. Etwas Olivenöl draufträufeln.

Den Bauch mit Zitronenscheiben, Lorbeerblättern und Rosmarin füllen.

Haut der Brust nach vorne ziehen, dann die kleinen Flügel zusammenbinden.

Die Keulen 3-4x einschneiden.

Die Haut mit dem Olivenöl einreiben und salzen & pfeffern.

5 Min in den Ofen; danach umdrehen & weitere

5 Min. braten & danach wieder umdrehen und

ca. 1 Std. fertiggaren.

Mahlzeit!

CURRY NO HURRY

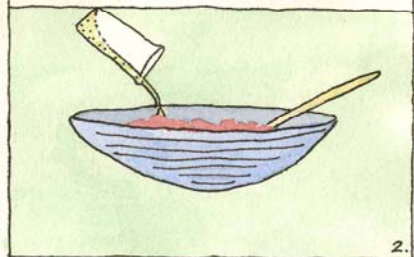
zutaten:
 $\frac{1}{2}$ kg Lammshulter gewürfelt,
 1gr. Zwiebel, 5 Stück grüne
 Chilischoten, kl. Stück
 geschälten Ingwer, 2 gr. Knob-
 lauchzehen; Gewürze: Kurkuma,
 Kreuzkümmel, Zimtrinde, Ge-
 würznelken ganz, reichlich
 frischen Koriander gehackt.



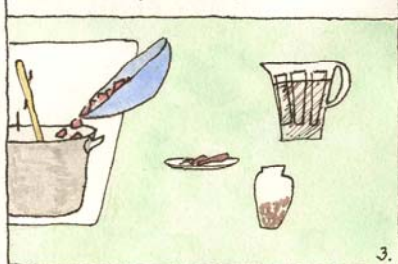
Knoblauch, Hälfte des Korianders, Kur-
 kuma, Kreuzkümmel, Chili & Ingwer
 mit Mörsermaschine od. Pürierstab zer-
 kleinern.



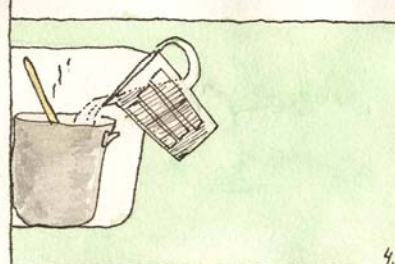
Fleisch in dieser Marinade plus
 Zwiebelringen ca. 2 Stunden an einem
 kühlen Ort beizen lassen.



Öl in einem großen Topf erhitzen,
 Fleisch gut durchbraten, Zimtrinde &
 Gewürznelken sparsam begeben.



Mit Wasser aufgießen & bei kleiner
 Stufe mindestens 1h sanft köcheln
 lassen.



Mit Reis oder indischem Brot &
 Brot servieren, frischen Koriander
 darüber streuen fertig.



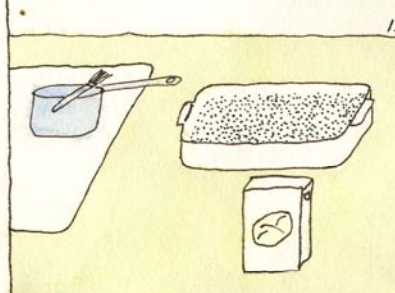
around the  in one week

petros' mussaka

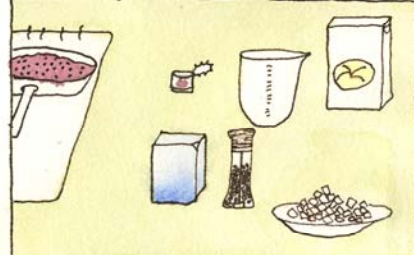
zutaten:
 $\frac{1}{2}$ kg Erdäpfel, 2 EL Margarine, Salz,
 0,5 kg Faschiertes, 2 EL Tomatenmark, Pfeffer,
 Bechamelsauce v. $\frac{3}{4}$ L Milch,
 1 Pkg. Schafkäse zerbröseln,
 Petersilie, 1gr. Zwiebel,
 Brösel



Margarine zergehen lassen; Auflaufform
 ausstreichen & bebröseln

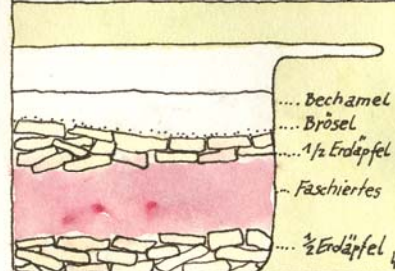


Faschiertes in Margarine anrösten, Tomaten-
 mark & evtl. H₂O begeben; mit Sa. & Pfeffer abschmecken
 wenn Flüssigkeit reduziert ist, Pfeffer vom Feuer
 nehmen, $\frac{2}{3}$ des Käses & 3 EL Brösel begeben.

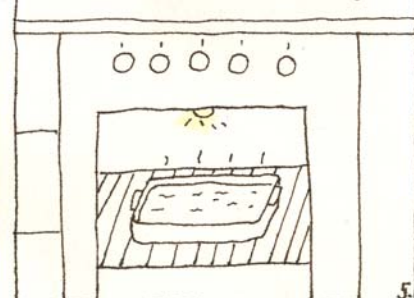


Kartoffeln in ca. 7mm dicke Scheiben
 schneiden & in einer großen Pfanne kräftig
 durchbraten.

Hälfte der Erdäpfel in Auflaufform geben &
 mit Käse bestreuen, dann die ganze Fleischsoße
 gleichmäßig darauf verteilen, Rest der Erdäpfel drauf
 wieder Käse! Abschluss: Brösel streuen, Bechamel gießen.



Mussaka im Rohr bei mittlerer Hitze 30-
 45' backen bis Farbe goldbraun. Fertig.

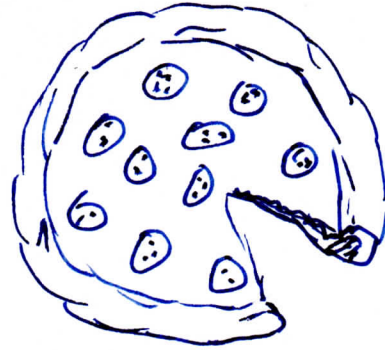


viel Glück, Freude und Gesundheit für
Kathi und Leo
 wünschen Birgit, Michael und Paul

Original südtiroler Pizzarezept

Zutaten:

300g Mehl
1 Würfel Hefe
1/2 Tasse Milch
1 TL Zucker
3 TL Salz
2-3 TL Olivenöl
Tomatensauce (Pomito 200g)
Mozarella
weitere Zutaten für Belag nach Wahl



Mehl in die Schüssel geben und in der Mitte ein Loch bilden.

In das Loch die zerbröselte Hefe und einen Teelöffel Zucker auf die Hefe geben. Eine halbe Tasse Milch wärmen und auf die Hefe gießen. 10-20 Minuten ruhen lassen.

3 Teelöffel Salz & 2-3 Teelöffel Öl auf das Mehl. Mit einem Teigrührer rühren und immer leicht warmes Wasser dazugießen, bis der Teig zu einem Klumpen wird.

Ist er zu trocken, dann zerbröselte er → ein wenig Wasser dazu

Ist er zu nass, bleibt er überall kleben → ein wenig Mehl dazu
Die Teigschüssel in ein Waschbecken mit warmem Wasser stellen.

Auf die Schüssel ein Tuch, damit sich die Wärme besser hält.

Je nach Hunger 45 Minuten bis 4 Stunden ruhen lassen. Je länger umso mehr quillt der Teig auf.

Teig auf Backblech & Backpapier ausbreiten, Tomatensauce und Mozarella drüber und mit weiteren Wunschzutaten belegen. Ab ins Backrohr bei 270 Grad Ober/Unterhitze, mittlerer Einschub. Nach 15 Minuten ist sie fertig!

Guten Appetit wünschen

Jacqueline & Thomas

LACHS=LABERLN & WASABI=PÜREE

$\frac{1}{2}$ kg Lachs-Faschiertes

$\frac{3}{4}$ kg Erdäpfel

1 Zwiebel

2 Zitronen

Petersil

Dill

4 Toastscheiben

1 Ei

$\frac{1}{4}$ l Milch

5 dg Butter

1 EL scharfer Senf

$\frac{1}{8}$ l Weißwein

3 TL Wasabi paste

2 TL Sesamöl

Salz

Pfeffer

Sonnenblumenöl

Lachs, Toast, Ei, Zwiebel, Wein, Senf, Petersil, Dill, Salz, Pfeffer, Zitrone zu einem Teig mischen, Laberln formen u. in Pfanne / Ofen braten / backen.

Erdäpfelpüree kochen, mit Wasabi, Sesam, Zitrone, Salz, Pfeffer abschmecken.

Fertig ist das Scharfmacher-Essen !

Alles Liebe,

Michael + Birgit

Quiche Lorraine (Lothringer Schinkentorte)

Zutaten für Tortenform v. 26 cm Ø

125 g Butter od. Margarine

250 g Mehl (glatt)

5 Eier (Größe M)

3 Etl. + 200 ml. Milch

5 mittelgroße Zwiebeln

150 g gekochter Schinken

1 Etl. Öl

100 g Geyerzer Käse od. and. würzigen Käse

200 g Schlagobers

Salz, Muskatnuss gerieben, Pfeffer, Petersilie

Guten Appetit
wünscht
Onkel Peter!

Fett groß würfeln. Mehl, Fett, 1 Ei, 3 Etl. Wasser, 3 Etl. Milch u. Salz zu einem glatten Mürbteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Inzwischen Zwiebeln u. Schinken fein würfeln. Öl in Pfanne erhitzen u. Zwiebeln darin ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Käse - grob reiben.

Schlagobers, Milch, übrige Eier glatt rühren, mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen.

Schinken zu den Zwiebeln geben u. abkühlen lassen. Petersilie fein hacken.

Teig in gefettete Tortenform geben - sollte ca. 5 mm dick sein und am Rand etwa 3 cm hochgezogen sein. Zwiebel-Schinken-Mischung mit Käse u. Kräutern vermengen, auf dem Teig verteilen, Eier-Obers-Mischung darübergeben. Im vorgeheizten Rohr ($\sim 175^{\circ}\text{C}$) auf der unteren Schiene ~ 1 Std. backen. lauwarm servieren!

Französische Ecläpfel



Zutaten: 700g Ecläpfel
4 Stk Tomaten
2 Stk Paprika
200g Gmelchtes
250g Käse (gerieben)
1-2 Stk Eier (hart gekocht)
1/8 l Rahm
4 Stk Eier

Zubereitung: Tomaten, Ecläpfel, Paprika, Gmelchtes, Eier und Käse in Scheiben schneiden.
In einer gefetteten Auflaufform diese Zutaten abwechselnd übereinander schichten.
Rahm und Eier zu einer Masse verquirlen und darüber gießen.
Ca. 30 Minuten backen lassen.
Eventuell nach 25 Minuten etwas Petersilie darüber streuen.

Gutes Gelingen Anke

MOUSSAKAS

Zutaten: 1 große Aubergine, $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ kg Faschiertes, Olivenöl, 1 große Zwiebel, 1-2 Dosen geschälte Tomaten, rohe in dünne Scheiben geschnittene Erdäpfel, Oregano, Salz, Pfeffer, Majoran, geriebener Käse, für die Bechamelsauce: 1 großes St. Butter, 5-6 EL Mehl, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ L Milch, 1 Ei, ca. 200 g geriebener Käse, Salz

Auberginen waschen, die Enden abschneiden und in dünne Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und einige Minuten stehen lassen, damit die Bitterstoffe entweichen.

Zwiebel würfeln u. in Olivenöl anbraten, Faschiertes hinzufügen u. anbraten. Mit etwas Suppe u. Tomaten aufgießen, mit Salz, Pfeffer u. Oregano würzen, solange kochen lassen, bis die Flüssigkeit aufgezogen ist. In einer zweiten Pfanne in Olivenöl die Auberginen-Scheiben ca. 2-3 Minuten braten. Aus Butter, Mehl, Milch, geriebenen Käse und Salz Bechamelsauce zubereiten, wenn die Sauce sämig ist, verquirltes Ei unter ständigem Rühren langsam dazugeben.

In befeuchteter Auflaufform eine Schicht Auberginen legen, dann eine dünne Schicht rohe Erdäpfelscheiben, nochmals eine Schicht Auberginen, geriebenen Käse darüber streuen. Fertiges Faschiertes darüber verteilen, abschließend kommt die fertige Bechamelsauce (ca. 1 cm Schicht), eventuell für Kruste mit geriebenem Käse bestreuen. Bei ca. 180° Grad ca. 50 bis 60 Minuten backen lassen.

Gottfried, Suni, Julian & Christian

Salate und Snacks

Lachs - Salat

Zutaten: (für zwei Personen)

- 1) 300 gr. Tomaten
- 1) 3 mittelgroße, rote Spitzpaprika
- 1) $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 1) 4 EL Balsamico
- 1) 100 gr. geräucherter Wildlachs
- 1) Schwarzer Pfeffer

Zubereitung: Tomaten und Paprika auf gewünschte Größe kleinschneiden; Zwiebel in Ringe schneiden; Lachs händisch in kleine Stücke reißen; Tomaten-, Paprika-, Zwiebel- und Lachsstücke vermischen; 4 EL Balsamico hinzufügen; nach Bedarf pfeffern und anschließend nochmals den gesamten Salat durchwürfen.

Gutes Gelingen

municht Stefan

Pizzabrötchen

25 dag schmackhaften Schinken

20 dag Reibkäse

je einen halben Paprika rot, gelb u. grün

3 Jungzwiebel

1 B. Schlagobers flüssig

$\frac{1}{2}$ Tube Majonäse (25% Fett)

$\frac{1}{2}$ Kl. Kren aus dem Glas

(Salz) Pfeffer u. Oregano zum Würzen

Die Masse reicht für 8 - 9 halbierte
Semmeln = 16 - 18 Brötchen

Schinken, Paprika u. Jungzwiebel sehr
fein schneiden, mit Schlagobers, Majon.
u. Kren gut abrühren, nach Geschmack
würzen und auf die Semmelhälften auf-
streichen.

Ca. 15 - 20 Min. im vorgeheizten Backrohr
bei $\sim 180^{\circ}\text{C}$ backen.

Lassen sich gut vorbereiten, schmecken gut zu
Bier od. Wein. Wenn man möchte, lassen
sich die Belagszutaten auch variieren oder
rasstiger abschmecken mit Chilischoten oder
geräucherter Lachs.

Gutes Gelingen wünscht Anne-Marie

Hot Tie Fighter Dogs



Zutaten: Frankfurter oder kleine Grillwürstel
Grillteig (oder Pizzateig)
Ketchup & Senf

Zubereitung:

- 1) Backofen auf 180° vorheizen.
- 2) Würstel in kleine Stücke schneiden und Teig zu kleinen Schnüren rollen.
- 3) Würstel mit der Schnittfläche aufs Backblech mit Backpapier legen und mit den Teigrollen gegeneinander umschlingen sodass kleine Tie Fighter und Tie Bomber entstehen.



- 4) Danach das Blech mit den Ties in den Ofen (Ofen) und so lange backen bis der Teig aufgeht und eine goldbraune Farbe bekommt.
- 5) Mit Ketchup und Senf verzieren

GUTEN APPETIT !

Anohea + Eichel + Leo

ZWERGENKÜCHE

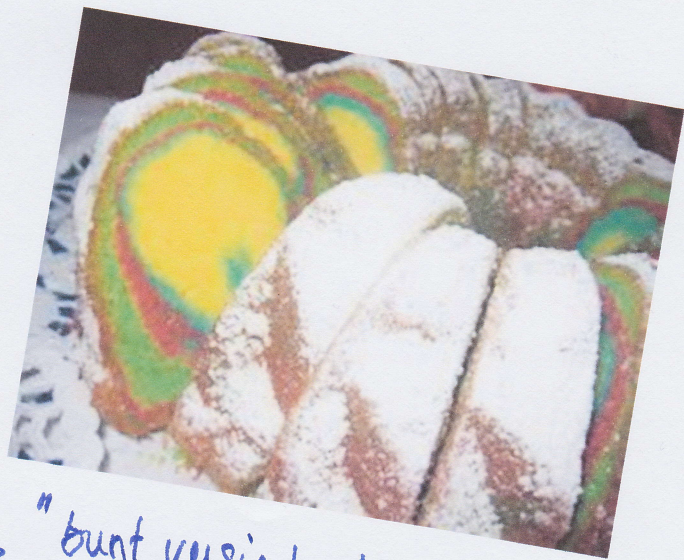
grins schon mal ... *grins

für eure zukünftigen Kinder ein paar Ideen für die Gestaltung von kreativem Essen für z.B. Kinderparties oder auch wenn der Leo oder euer Kind mal keinen Appetit hat und bei Laune gehalten werden muss, damit er/es etwas isst! :-)

Viel Spaß beim höflichen Party-Food-Zubereiten
wünschen euch:

Nadine & Beni

Und hier kommen schon die ersten Eindrücke sowie abschließend 2 konkrete Rezeptvorschläge:



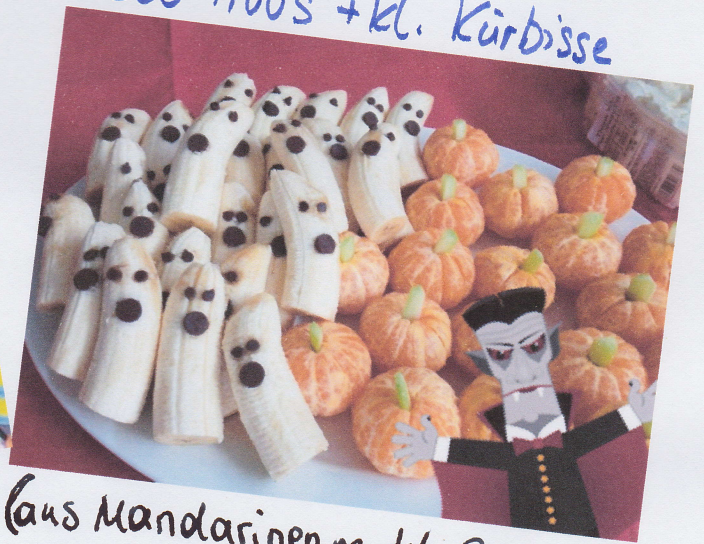
Regenbogen Guglhupf
(Teig von Lieblings Guglhupf Rezept
nicht nur 2x sondern mehrmals
teilen u. m. verschiedenen Lebens-
mittelfarben mischen)

↔ "bunt verzierter Kinderlauchen"

Würstel Schildkröten



Boo Huus + kl. Kürbisse



(aus Mandarinen m. kl. Gurkenstk.)

gesunde Raupe



Mr. Toast

kl. Maus auf Fleisch



lustige Pizza Gesichter



(Pizza Margherita mit runden Keksaus-
stechern bearbeiten und mit Mozzarella
Fäden u. Paprika Gesicht formen)

Früchte & Schoki



MONSTER-BURGER



Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
400g Faschiertes
1 Ei
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Paprika, 2 EL Öl
4 Burger Semmel
2-3 Tomaten
4-5 Gurken
4 Blätter Salat
4-6 EL Salatcreme
4 EL Ketchup
1-2 EL Mandelstifte
4 Mini Mozzarella Kugeln

Zubereitung:

Backofen vorheizen (E-Herd 200°C / Umluft 175°C / Gas Stufe 3).
Zwiebel schälen u. in Würfel schneiden und mit Faschiertem, Ei, Mehl,
Salz, Pfeffer, Paprikapulver vermengen. Aus der fertigen Masse 4
faschierte Laberl formen. Öl in einer Pfanne erhitzen u. Laberl braten.

Die Burger Semmel im Backofen aufbacken. Tomaten waschen. Tomaten
und Gurken in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen + abtupfen.
Burger-Semmel abkühlen lassen und aufschneiden.

Die unteren Semmelhälften mit Salatcreme bestreichen und mit Tomaten
und Gurken belegen. Je 1 Faschiertes Laberl darauflegen und etwas
Tomaten Ketchup als "Blutkleckse" verteilen.

Mandelstifte als Zähne vorne in die Ränder der Semmelhälften
stecken. Semmeldeckel auf die faschierten Laberl setzen und
leicht andrücken. Mozzarella Kugeln halbieren und die übrigen
Gurken Scheiben als Augen auf die Monster Burger setzen.

Am Schluss nur noch die Monster Burger mit den Salatblättern auf
Teller anrichten! Mahlzeit!

KRÜMELMONSTER-MUFFIN



Zutaten für 12 Stk.:

2 Eier
150g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker
125 ml Öl
75g Sauerrahm
200g Mehl, $\frac{1}{2}$ Päck. Backpulver
50g gemahlene Haselnüsse
100g weiße Schoko
24 braune Schokolinsen
250g Staubzucker
75g Frischkäse
12 runde Kekse
1 TL Zitronensaft
blaue Lebensmittelfarbe
12 Papier Backförmchen
Backpapier
Spritzbeutel

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl, Sauerrahm mit Mixer verrühren.
Mehl, Backpulver, Nüsse vermengen und unter den Teig rühren.
Teig in die Papierbackförmchen füllen und im vorgeheiztem
Backofen (E-Heiz: 175° / Umluft: 150° / Gas: Stufe 2) 20-25 Min.
backen. Anschließend auskühlen lassen.

Die weiße Schoko über Wasserbad schmelzen. Schoko in Spritz-
beutel füllen und auf Backpapier 24 kl. Kreise spritzen u. jeweils
1 braune Schokolinie auf jeden Kreis legen. Die Augen anschließend
kalt stellen.

Staubzucker, Frischkäse u. Zitronensaft mit Mixer glatt rühren u.
mit Lebensmittelfarbe blau färben und in Spritzbeutel mit kl.
Sternaufsatz füllen.

Muffins auf einer Seite keilförmig einschneiden u. jeweils 1 Keks in
den so entstandenen Spalt stecken.

Frischkäsemasse rundhewn / tlw. übereinander / frausig auf die
Muffins spritzen um den Krümelmonster Look zu erreichen.

Muffins kalt stellen bis Oberflächefest ist. Die Schoko augen vom
Backpapier lösen und als Augen in die Muffins stecken!

Feitig sind die Krümelmonster-Muffins!

Блины (Blini)

- 1/2 T.L. Zucker
- 1/2 T.L. Salz
- 1 Glas Mehl
- 1 Ei
- 2 Gläser Milch
- 1 E.L. Sonnenblumenöl

Das Ei verquirlen und mit Milch vermischen. Salz und Zucker dazu addieren und langsam ins Mehl leeren. Der Teig soll am Ende homogen und ziemlich flüssig sein. Jetzt Sonnenblumenöl reingeben und gut vermischen. Manche addieren noch Backpulver (weniger als 1/2 T.L.), aber ich finde, man schmeckt das dann raus.

Beim Backen die Pfanne gut aufheizen und mit dem Sonnenblumenöl vor jedes Blin mit dem Pinsel bestreichen. Den Teig mit einem Schöpfer schnell auf einmal in die Pfanne geben und durch Kippen der Pfanne verteilen. Die erste Seite dauert ca. 25-35 Sekunden, die zweite geht deutlich schneller. Beim Umdrehen einen Pfannenwender benutzen und mit Schwung mithelfen.

Fertige Blini auf einem Teller stapeln und mit Butter bestreichen damit Sie nicht zusammenkleben.

Auf russische Art (bei meiner Oma, zumindest), isst man Blini durch halb zusammenlegen, noch mal und noch mal. Die so entstehende konische Rolle tunkt man in Zucker, Honig oder Marmelade ein. ²⁷

Martins veganes eierlegendes Wollmilchsalat!

Zubereitungsvariante 1:

- 1) Lassen Sie sich von Ihrem Nahrungsmittelreplikator "Gericht Nr. 348 - Martins veganes eierlegendes Wollmilchsalat" materialisieren!

Falls Sie nicht im 24ten Jahrhundert leben und daher keinen Nahrungsmittelreplikator besitzen, befolgen Sie bitte Zubereitungsvariante 2:

- 1) Hierfür benötigen Sie:

- 200 g Indianerbohnen
 - 200 g Kukuruz
 - 1x Zwiebel
 - 1 EL geschnoteten Leinsamen
 - 1 Prise schwarzen Pfeffer
- am besten
alles BIO!

- 2) Schneiden Sie die Zwiebel klein und werfen Sie die so entstandenen Zwiebelstücke mit ausreichend Ecan in eine Schüssel!
- 3) Werfen Sie danach (oder davor) alle anderen Zutaten in dieselbe Schüssel! Tun Sie dies ebenfalls mit ausreichend Ecan!
- 4) Rischen Sie den Nahrungsmittelhaufen in der Schüssel ordentlich durch!
- 5) Erfreuen Sie sich nun zum einen am delikaten (wenn auch recht rustikal) Geschmack und zum anderen an der Vielfalt an Vitaminen, wertvollen Proteinen und gesunden Omega-3-Fettsäuren mit denen Sie Martins veganes eierlegendes Wollmilchsalat versorgt!

Brunch Nudeln von Sandra, Vanessa und Andreas

Bandnudeln kochen und beiseite stellen;
Zwiebel, Knoblauch rösten; geschälte Garnelen dazu und mitrösten, dann den Brunch dazu geben (egal welche Sorte) und mitköcheln lassen. Am Schluss Cherry Tomaten dazu geben und das ganze über die Nudeln.

Bon Appétit

Ofenerdäpfel mit Schinken und Porree

1 kg mittelgroße Erdäpfel	10 dag Hartkäse
1 TL Öl	3 EL Sauerrahm
10 dag Schinken	Salz, Pfeffer
1 Stange Porree	1/2 Bund Petersilie

Erdäpfel gründlich waschen, in daumendicke Scheiben schneiden und auf ein mit Öl befestetes Backblech geben. Erdäpfelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl bestreichen und im vorgeheizten Backrohr (200°C) ca. 20 min vorgehen. Porree waschen, ringelig schneiden und mit dem in Streifen geschnittenen Schinken vermengen. Den Käse reiben, mit Rahm vermengen und zum Schinken geben. Die Masse auf die Erdäpfel streichen und weitere 10 min im Rohr backen. Petersilie waschen, fein hacken, einige Minuten vor Ende der Backzeit über die Erdäpfel streuen. TIPP: Dazu passt Johant-Kräutersauce.

Kürbissalat mit Apfel und Birne

1 kleiner Kürbis

2 kleine Äpfel

1 harte Birne

1 Bund Schnittlauch

Für die Marinade:

3 EL Joghurt, $\frac{1}{2}$ TL Senf

1 Zitrone (Saft), 1 EL Honig

2 EL Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Kürbis schälen. Kürbis, Äpfel und Birne entkernen und reiben, Schnittlauch fein schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Für die Marinade Joghurt, Senf, Zitronensaft, Honig und Öl verrühren. Salzen und Pfeffern, über den Salat gießen und gut durchmischen.

Nach dem Servieren $\frac{1}{2}$ Stunde kühl stellen.

Süßes

Becherkuchen von Sandra, Vanessa und Andreas

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Staubzucker

1/2 Becher Öl

4 Eier

1 Pkg. Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

1 Becher Mehl

1 Becher Mandeln gerieben oder Kokos

Sauerrahm, Staubzucker, Eier, Backpulver, Vanillezucker, Mehl, Kokos
mischen, nach und nach das Öl dazu geben → ca.

5 min mixen und bei 180 Grad ca. 50-60 min. backen

Gutes Gelingen 😊

Dame + Lohne - Schnitten

Zutaten: 5 Eier, 25 dag Zucker, $\frac{1}{8}$ L Öl, $\frac{1}{8}$ L Wasser
3 EL Kakao, 20 dag Mehl, $\frac{1}{2}$ Pkg Backpulver.

Creme: 1 Becher Schlagobers, 2 Becher

Dame + Lohne Schokolade, Schokoladeplättchen.

Zubereitung: Dotter, Zucker, Öl und Wasser schaumig
rühren, Anschließend Mehl, Kakao,
Backpulver und Eischnee unterheben.
Bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.

Für die Creme Schlagobers aufschlagen
und Dame + Lohne unterrühren.

Auf den ausgekühlten Kuchen streichen
und mit Schokoladeplättchen bestreuen.

Gutes Gelingen wünschen Anni + Pololi

Fondaschnitten

Zutaten: 4 Eier, 20 dag Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker, $\frac{1}{4}$ l. Fanta,
 $\frac{1}{4}$ l. Öl, 30 dag glattes Mehl,
1 Pkg. Backpulver

Creme: 2 Becher Schlagobers, 2 Pkg. Sahnestief,
2 Becher Saurrahm, 10 dag Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker, 1 EL Kakao oder
Schokoflocken

Eier trennen, aus dem Eiweiß einen festen
Schnee schlagen. Zucker und Vanillezucker
langsam einrühren. Öl und Fanta vorsichtig
underrühren. Danach Mehl, Backpulver und
Dotter einarbeiten. Bei 180° backen.

Creme auf den ausgekühlten Kuchen streichen,
und mit Kakao oder Schokoflocken bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht

Euch

Christina, Wolfgang,
Michael und Stefan

SACHER-GORTE

5 DOTTER SCHAUMIG RÜHREN

14 DKG STAUBZUCKER DAZU UND NOCHMAL
GUT RÜHREN EIN 1/8L ÖL TROPFENWEISE DAZU
UND EIN 1/8L MILCH DAZU UND WIEDER GUT
SCHLAGEN.

IN EINER ANDEREN SCHÜSSEL 5 EIKLAR
ZU FESTEN SCHNEE SCHLAGEN DANN

15 DKG KRISTAL-ZUCKER LANGSAM EINSTREUEN
ZU EINER SEHR STEIFEN MASSE SCHLAGEN.

DANN DIE DOTTER ÖL-MASSE IN DEN STEIFEN
SCHNEE EINRÜHREN, 25 DKG MEHL (GLATT)

VERMISCHT MIT 3 DKG KAKAO UND EINEN
1/2 T. BACKPULVER MIT DEM KOCHLÖFFEL
LEICH UNTERHEBEN.

DANN IN EINE FORM FÜLLEN.

DAS SEHR GUT VORGEHEITZTE ROHR 180-200
FÜR 10 MIN SPALTBREIT OFFENLASSEN

DANN ZUMACHEN MIT KUCHEN.

ZIRKA AUF 150° ZURÜCK SCHALTEN
UND 50 MIN. BACKEN

GUTES GELINGEN

AUGUST 2014

VON TANTE LENO

Schwarzwaides Torte

5 Eiklar } Schnee schlagen +
12 dag Zucker }

5 Dotter } dazu cremig schlagen
1 Teel Zimt }

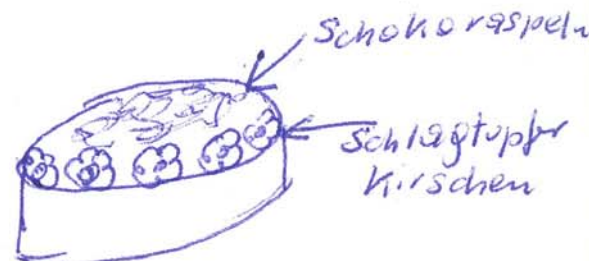
12 dag Mehl } vermengen und unter die
3 Eßl Kakao } Dottermasse heben. In Ø26
5 dag Nüsse } Form füllen und bei 80°
1 Teel Backp. } 30 min backen

1 Glas Sauerkirschen 12 Stk für Deko weggeben
4 Eßl Maizena Soft auf 1/2 l auffüllen
3 Schlagob. schlagen und mit Maizena aufkochen
(3 Sahnest.) Kirschen dazu und nochmals
aufkochen, abkühlen lassen

Torte teilen, beide Seiten mit Kirschw. beträufeln
Boden mit Kirschmasse bestreichen und 20
1 Becher Schlag drauf. Deckel drauf, nochmals
Kirschwasser drüber, für Deko bisschen
Schlagob. aufheben, den Rest oben drauf
und Seiten bestreichen. Oben mit Schoko
raspeln bestreuen. Schlagtupfer drauf und
da drauf die Sauerkirschen.

Gutes Gelingen

Justine



" BANANENSCHNITTEN "

BISKUITTEIG:

4 DOTTER
4 Eßlöffel Reibes Wasser
120 g ZUCKER
120 g MEHL gesamt
1 Kaffeelöffel BACKPULVER
4 EISCHNEE

Dotter, Wasser und $\frac{2}{3}$ Zucker schaumig schlagen.
4 Eischnee mit restlichen Zucker aufschlagen, Mehl mit Backpulver vermischen und mit Eischnee unterheben.

Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verstreichen und ca. 15-20 min 180° backen. Für großes Blech $1\frac{1}{2}$ Masse nehmen.

Auf kalten Biskuitteig Marillenmarmelade streichen, Bananen oder Ringe nach 2x durchschneiden und darauf legen. ca. 1,50 kg Bananen

CREME:

$\frac{1}{4}$ l MILCH und 2 Eßlöffel MAIZENA eine feste Konsistenz kochen erkalten lassen
aus 200 g BUTTER od. MARGARINE und 200 g ZUCKER eine Creme rühren, dann löffelweise den Maizenabrei dazugeben.
auf die Bananen verstreichen und mit Schokolade glasur glasieren und Rautstellen.

GLASUR:

80 g SCHOKOLADE
80 g BUTTER od. MARGARINE } zergehen lassen
und über die Creme streichen.
Glasur soll noch warm sein.

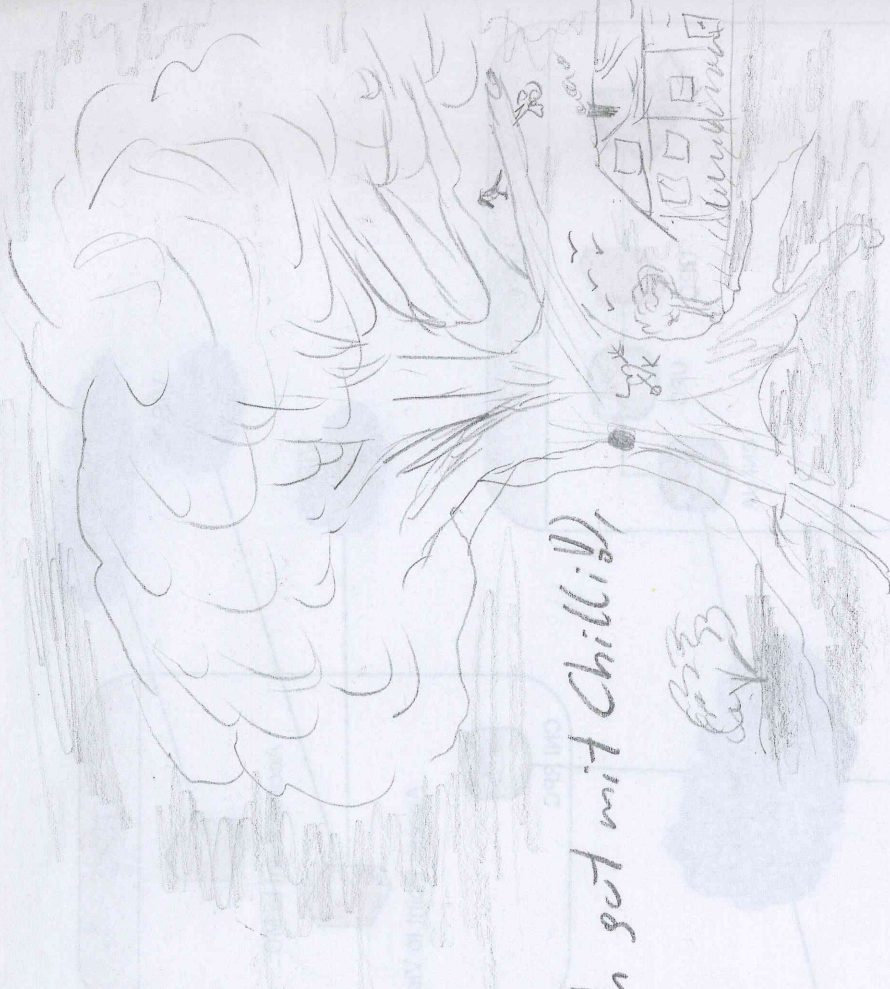
Gutes Gelingen Mutti u. Papa

Fudge Brownies

40

~250mg (1 cup) Butter od. Margarine,
2 Cups Rohrzucker,
1 Pckg. Vanillezucker,
3 Eier,
1-2 Tafeln Schokolade (koch od. Dunkel, auch gut mit Chili!),
1 Cup Mehl,
1 Cup Walnüsse,
etwas Salz;

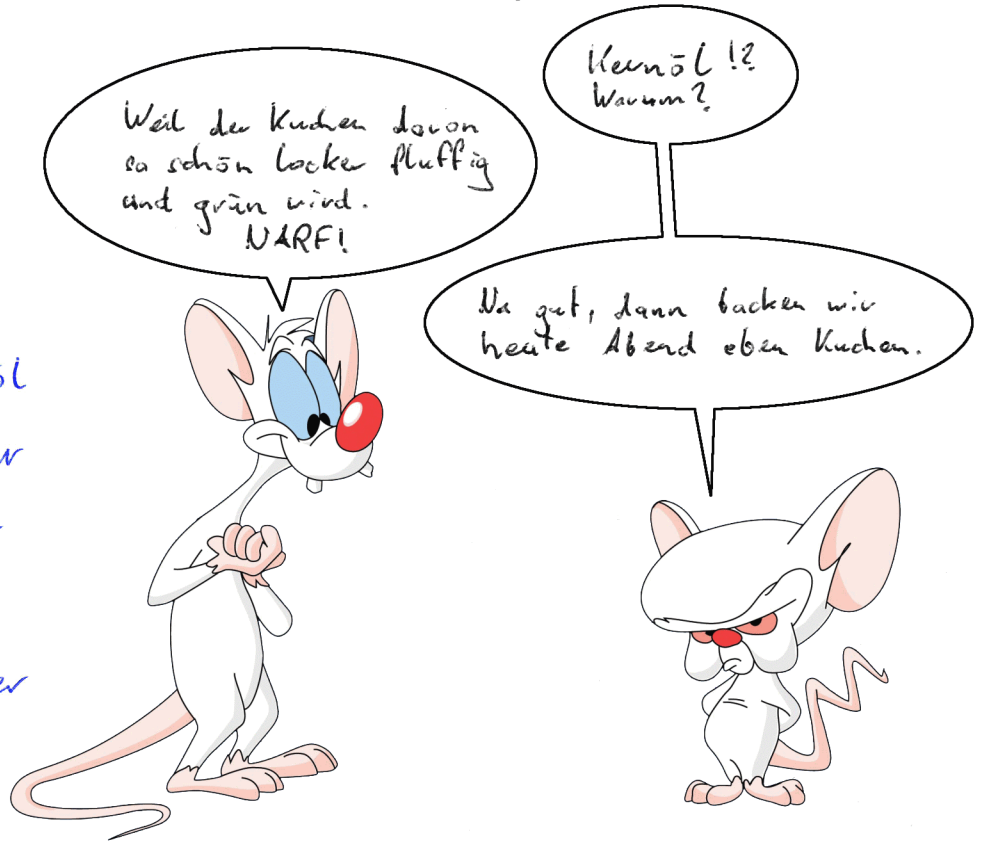
- Walnüsse grob zerhacken
- Schokolade mit 125 mg Butter zerlassen
- Restliche Butter mit Zucker schaumig schlagen
- Eier + Vanillezucker unterrühren
- Zerlassene Schoko — " —
- Mehl, Nüsse und Salz dazu mischen
- Teig in einer gut befetteten Form, bei 160° und ca. 5 cm dicke, etwa 30-40 min. backen
- a Dick werden.



Kernölgugelhupf

Zutaten

4 Eier
100 ml Wasser
100 ml Kürbiskernöl
100 g Kristallzucker
150 g Staubzucker
250 g Mehl
1 Pck. Vanillezucker
½ Pck. Backpulver



Zubereitung

Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Eidotter, Wasser, Staubzucker, Vanillezucker und Kürbiskernöl schaumig rühren. Dottermasse mit einem Drittel des Eischnees, Backpulver und dem Mehl glattrühren, dann den restlichen Schnee unterheben.

Bei 175°C ca. 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 85 min.

Arbeitsaufwand: ca. 25 min.

liebe Kathi!

lieber Leo!

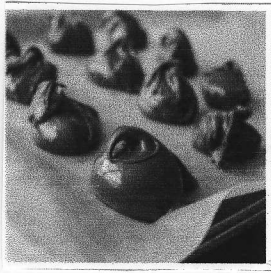
Dieses Rezept ist ein Allround-Talent, man kann es vielseitig einsetzen z.B. für Picknicks, Sonntagsbrunch, Geburtstage, Mutter + Vattertag, für Schokoholics, für die Schwiegermama, zur Versöhnung, als Dankeschön oder auch als Bestechungsversuch. Dieser Kuchen ist so lecker, man kann ihm nicht widerstehen und will immer mehr davon. Sein einziges Manko sind die Kalorien, er ist also nix für Diäten.

Mit diesen Zutaten ist er ein rundum Happy maker!

- 200 g Nutella
 - 150 g Butter
 - 240 g braunen Zucker
 - 120 g Philadelphia Frischkäse
 - 2 TL Vanillezucker
 - 2 Eier
 - 240 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - $\frac{1}{2}$ TL Salz
 - 60 g Nutella
- Für ca. 12 Stk.
 - Auflaufform ca 20x20cm, was ihr habt habt

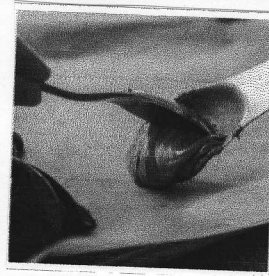
1) Schneidbrett oder kleines Backblech (Hauptsache: fester Untergrund) mit Backpapier belegen und Platz im Tiefkühler frei räumen.

- 2) 200 g Nutella mit einem Löffel
Tropfen
Brett
In den



formen und
verteilen.

Tiefkühler stellen.



zu 12 dicken
auf dem

Ofen auf 180°C vorheizen und die Auflaufform mit
Backpapier auslegen.

- 3) In einem kleinen Topf, die Butter bei mittlerer Hitze
schmelzen, bis sie leicht schäumt und nussig riecht.
Schnell weg vom Herd und in eine Rührschüssel umfüllen.
- 4) Brauner Zucker und Frischkäse dazu geben und ca.
2 min. mixen.
- 5) Vanillezucker und Eier dazu
- 6) Mehl, Backpulver und Salz vermengen und in die Masse
unterheben
- 7) Jetzt die 60 g Nutella einrühren, so dass
man ein Cluster erkennen kann
Jetzt in die Auflaufform füllen.
- 8) Nutella aus dem Tiefkühler holen, die
Tropfen leicht in den Teig drücken, etwas Teig darüber
strichen.
- 9) ca. 30 - 35 min. backen, bis der Kuchen hellbraun ist und sich
eine leichte Kruste gebildet hat.
- 10) Abkühlen lassen!
Aus der Form heben und in Schnitten teilen



Gutes Gelingen!

P.S.: Schmeckt super Lacke mit Eis.

Milch, Nuss

Glück für das neue Jahr!

Rezept für Glückskekse (24 Stück)

Zutaten:

- 2 Eiweiß (Gr. M)
- 70 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Milch
- 2Msp. Salz

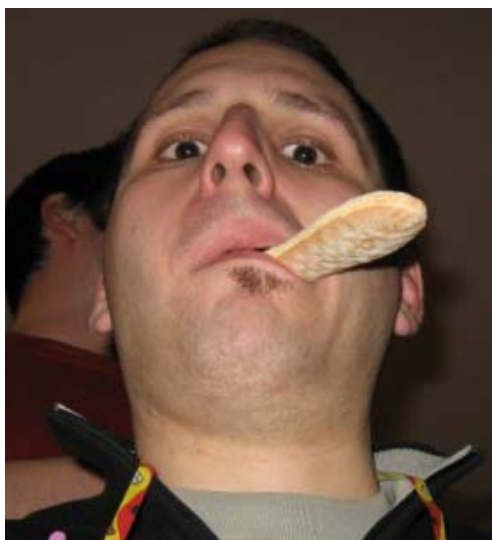
außerdem

- Backpapier
- 24 Selbstgemachte Glückszettel mit Wünschen (1x 6 cm)

Schritt 1: Eiweiß schaumig aufschlagen. Mehl, Puderzucker und Milch unterrühren. Mit Salz abschmecken. Teig ca. 10 Min. quellen lassen.

Schritt 2: Drei Kreise (Durchmesser 8cm) auf das Backpapier zeichnen und das Backpapier umgedreht aufs Blech legen. Ca. 1 Teelöffel des Teiges auf jeden Kreis verstreichen. Teigkreise im heißen Ofen (Ofen 200°C / Umluft 175°C) 4-5 Min. backen, bis der Rand leicht braun ist.

Schritt 3: Backofentür öffnen, Kekse im Backofen sofort mit einem Messer lösen. Backblech herausnehmen und die Glückszettel in die Mitte d. Kekse legen. Die heißen Kekse rasch zur Mitte umklappen und zu Mandeln formen. Dann die Glückskekse noch einmal 3 Min. in den Ofen stellen,



Biskuittorte mit Joghurt - Beerencreme

Biskuitboden f. Tortenform 26 cm Ø

5 Eiklar
10 dag Staubzucker
Salz, Vanillezucker } Schnee schlagen
5 Dotter einrühren
10 dag Mehl unterheben

Joghurt - Fruchtcreme

20 - 25 dag Erdbeermark (od. andere Beeren)
Saft 1 Zitrone
10 dag Staubzucker, Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ l Joghurt (ev. Erdbeeryoghurt)
1 B. Schlagobers geschlagen
1 - 2 Stempel Orangenlikör od. and. passenden
Likör

8 Blatt Gelatine (in Wasser eingeweicht) -
dann im Likör aufgelöst → in Frucht-
Joghurtmasse einrühren, geschlagenes Obers
unterheben u. sofort auf mit Marmelade
bestrichenen Biskuitboden geben.
Creme sollte ~ 4 Stunden gut gekühlt werden.

Schmeckt sehr erfrischend -
eine richtige Sommertorte.

Lass es euch schmecken!

T. Cilli

COLA-BANANEN-SCHNITTEN

Schwierigkeitsgrad: **simpel** Arbeitszeit: **ca. 40 Min.**

Für den Teig:

200g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
220g Mehl
2 TL Backpulver
4 EL Kakaopulver
4 Eier
125ml Öl
125ml Orangensaft
125ml **Cola**



Für die Creme:

250g Mascarpone
250ml Obers, steif schlagen
100g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
250ml Vanillejoghurt
2 große **Bananen**
7 Blätter Gelatine
3 EL Rum
Marillenmarmelade
Schoko für Kuchenglasur



Zubereitung:

Die trockenen Zutaten verrühren. Die restlichen Zutaten gut unterrühren. Teig auf ein befettetes u. bemehltes Blech streichen u. im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160°C ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen!

Für die Creme Mascarpone, Staubzucker u. Joghurt gut verrühren. Bananen mit einem Mixstab fein pürieren u. mit dem Obers unter die Creme rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in erwärmten Rum auflösen u. unter die Creme rühren.

Den Kuchenboden mit Marillenmarmelade bestreichen, dann darauf die Creme u. zuletzt mit Schokoglasur überziehen. Kühl stellen!



Gutes Gelingen
wünschen
Denise & Georg



Für Süßes ist immer Platz!

Wollt ihr zum Nachtisch gerne einmal etwas ganz Besonderes genießen und habt einen Gusto auf Nüsse, etwas saure Marmelade und feine Gewürze, dann greift doch zur **Linsen Torte**, der wohl ältesten Torte der Welt! Einfach ein Traum!

Für diesen Kochgenuss benötigt ihr etwas Geschick und folgende Zutaten (24 cm Ø):

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| • 200g Butter | • 1 unbehandelte Zitrone |
| • 320g glattes Mehl | • 1 P Vanillezucker |
| • 200g Staubzucker | • 1 TL gemahlener Zimt |
| • 400g geriebene Haselnüsse | • 1 TL Nelkenpulver |
| • 100g gehobelte Mandeln | • 2 TL Backpulver |
| • 3 Eier | • 450g Ribisel-marmelade |

Butter und Zucker verkneten und schaumig rühren. Backpulver und Mehl vermischen und dazukneten, ebenso die Nüsse und Gewürze. Die Schale der Zitrone abreiben und dazumischen, ebenso den Zitronensaft. 2 Eier dazukneten. Den Teig in Folie einschlagen und mindestens eine $\frac{1}{2}$ Stunde in den Kühlschrank geben. Am besten den Teig eine Nacht lang im Kühlschrank lassen. Danach den Teig vierteln. Aus drei Vierteln des Teiges einen ca. 1,5 cm dicken Boden ausrollen, in die Form geben, mit der Rand leicht andrücken. Vom übrigen Teig ein Stück abschneiden, eine dünne Rolle formen und als Rand rundum legen.

Die Ribiselmarmelade mit etwas Rum geschmeidig
rühren und dick aufstreichen. Hier lieber mehr als
zu wenig Marmelade nehmen.

Das übriggebliebene Viertel des Teiges zu bleistift-
dünnen Rollen formen und als Gitter über die
Marmelade legen. Tipp: Die fertige Rolle auf ein
Schneidebrett schieben und sie dort auf die
Marmelade hinuntergleiten lassen, wo sie hänge-
hört. So zerbricht das Röllchen nicht.

1 Ei verquirlen und damit das Gitter und den
Rand bestreichen. Den Rand mit den gehobelten
Mandeln bestreuen.

Backrohr vorheizen.

Backen mit Heißluft: 5 Minuten bei 200°, dann
auf 160° zurückdrehen und weitere 40 Minuten backen.

Backen mit Ober- und Unterhitze: 190° ca. 40-45 Minuten.

Nach dem Backen die Torte in der Form lassen. Nach dem
Abkühlen in Alufolie einwickeln. Die Linzer Torte sollte nicht
gleich nach dem Backen verzehrt werden, da sie erst
nach einigen Tagen Durchziehen ihren edlen Geschmack
bekommt!

Gutes Gelingen und guten Appetit bei dieser
Höflichkeit aus meiner neuen Wirkungsstätte
und Wahlheimat Linz!

Herzlichst

Philipp

PS: Das Rezept stammt von einer Linzerin!

Schokokuchen

(einfach und schnell)

Zutaten:

125g Butter
120g Staubzucker
120g Schokolade
4 Dotter
4 Eiklar
120g Mehl
60g Nüsse fein gerieben



Zubereitung:

Butter mit ca. 100g Staubzucker schaumig rühren, Dotter langsam dazugeben, dann (im Wasserbad erwärmte) weiche, nicht zu warme Schokolade einrühren.

Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen, Schnee in die Buttermasse einziehen, die mit Mehl vermischten Nüsse vorsichtig einrühren. In befettete Backform füllen und bei 190°C ca. 35min backen.

Viel Spaß beim Backen und
gutes Gelingen wünschen
Maria, Manuel u. Clemens⁴⁹

BILLIGE SACHERTORTE

(Der klassiker aus der guten alten Zeit)

Zutaten:

7 dag Schokolade

9 dag Butter

9 dag Zucker

4 Dotter

2 Esslöffel Milch

4 Eiklar (Schnee)

7 dag Semmelbrösel

Schokoladeglasur:

7 dag Schokolade (kochschokolade)

7 dag Butter

Marillenmarmelade zum Bestreichen

Erweichte Schokolade, Butter, Zucker, Dotter schaumig rühren, Milch einrühren, Schnee und Brösel einheben. Backen, ausgekühlte Torte mit Marmelade bestreichen und glasieren. Temperatur: 180 °C, Backdauer: 60 Minuten, untere Schiene.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients:

6 blancs d'œufs, 200 g de chocolat, 30 g de sucre en poudre
↳ très frais, préférablement pondus par les poules de Belle-Maman Christine ☺

Beathe les blancs d'œufs, les sucres. Faire fondre le chocolat dans très peu d'eau (2 cuillères à soupe) de façon à faire une pâte épaisse*. Incorporer cette pâte aux blancs en mélangeant doucement. Verser dans une coupe. Placer au frais pendant 3 heures.

Bon appetit!

→ Und, guad?

*Aoi, j'ajoute aussi les jaunes d'œufs!

Jo! Guad! ☺



Ölkuchen

5 Dotter
28 dkg. Mehl $\frac{1}{2}$ P. Backpulver
28 dkg. Staubzucker
 $\frac{1}{8}$ l. Öl $\frac{1}{8}$ l. Wasser
Schnee von 5 Eiklar

Dotter, Zucker, Öl, Wasser sehr schaumig
rühren, dann Mehl mit Backpulver dazugeben.
Hernach den steifen Schnee darunterziehen.
35 Minuten auf 150-200 Grad backen.

Man kann bei dieser Masse Kakao, feine Nüsse,
geriebenen Schokolade oder Rosinen dazugeben
bevor man es ins Backrohr schiebt.
Also je nach Geschmack.

Gutes Gelingen

Tante Hansi

KAISERSCHMARDEN

Zutaten:

4 Eier, 12 dag glattes Mehl, 250 ml Milch,
3 dag Kristallzucker, 1 TL Vanillezucker,
1-2 EL Rosinen, Rum, Salz, Butterschmalz
Schale von 1 Zitrone, Staub- oder Kristall-
zucker;

Zubereitung:

Backrohr auf 180° vorheizen, Eier trennen,
Eiwei mit Milch, Mehl, Vanillezucker, ab-
geriebene Zitronenschale sowie 1 Schuss Rum
verrühren, Eier u. Kristallzucker steif schlagen
und unterheben.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz er-
hitzen, Teig eingießen und etwa 2-3
Minuten anbacken, bis er braun wird.
Rosinen darüber verteilen und im heißen
Backr 6-8 Minuten fertig backen, den Teig
mit 2 Gabeln auseinanderreißen; eventuell
in einer Pfanne etwas Butterschmalz zerlassen,
Kristallzucker zugeben, die Teigstücke damit
schwenken. Beilage Zwetschkompot oder
Kompot.

Gutes Gelingen Uddi + Gottfried

Dinkelgrießflammeri (Dinkelgrießpudding)

$\frac{1}{2}$ Liter Milch

8 dag Dinkelvollkorngrieß

5 dag Zucker

1 Vanilleschote

3 Eier - getrennt in Dotter und Eiklar

die Schale einer unbehandelten Limette

(Die Menge lässt sich leicht verdoppeln oder verdreifachen.)

Milch in einem Topf erwärmen - das Vanillemark aus der Schote, den Zucker und die Limettenschale hinzufügen. Sobald die Milch einmal aufgeköcht ist, den Grieß langsam und für einige Minuten gut einrühren. Schnell wird es ein dicker Brei. Zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen. Eventuell kosten, ob es süß genug ist.

(Fortsetzung auf der nächsten Seite)

(Fortsetzung Dinkelgrießflammerl)

Die drei Eier aufschlagen und in Dotter und Eiklar trennen. Das Eiklar zu einem festen Eischnee schlagen.

In die unbedingt etwas abgekühlte Masse langsam, nach und nach die Eidotter einrühren. Eischnee unterheben! Nicht komplett verrühren, sonst geht viel Flaumigkeit verloren.

Den noch lauwarmen Grießpudding in kleine Förmchen geben und für einige Zeit in den Kühlschrank stellen.

Cocktails

Caipirinha

Zutaten:

Cachaça Rum

Limetten

Brauner Zucker

Stamper & festes Glas

Crushed Ice

Zubereitung:

2 Löffel Zucker ins Glas, $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ Limette in
 $\frac{1}{8}$ Stücke dazu, 4cl Rum dazu, stampfen.
mit Eis auffüllen. Zweites machen, Trinken
gute Zubereitung



Ein erfrischender Cocktail ☺ PIPELINE

by Nine, Alex
Sebastian
u. Leon

Zutaten:

4 cl Wodka
2 cl Mandelsirup
3 cl Zitronensaft
12 cl Ananassaft
2 Scheiben Gurke

Alle Zutaten, mitsamt Gurkenscheiben,
mit Eis shaken und in ein
Longdrinkglas auf Eiswürfel abgießen.
Dekoriert wird mit einem Ananasstück
am Glasrand.

CHEERS!!



LIMONANA

1 Handvoll Minzblätter (Nanaminze)

2 Zitronen

1 Limette

6 EL weißer oder brauner Zucker

3/4 Liter Wasser

6 Eiswürfel

Das Wasser in einen Krug geben und den Zucker darin auflösen. Zitronen und Limette auspressen und den Saft in den Mixer geben. Minzblätter ohne Stiel und 2 Eiswürfel dazugeben und kurz bei voller Stufe durchmischen. Anschließend das Zuckerwasser dazugeben und die Limonana ca. 1 min bei voller Kraft mixen, bis die Minzblätter ganz klein gehackt sind. Mit Eiswürfel, Limettenzweig und Strohhalm servieren.

MOJITO (alkoholfrei)

1 großes Glas

1 Teebeutel Nanaminztee

3 TL Limettensaft

3-4 TL Rohrohrzucker

3-6 Blätter frische Minze

5-6 zerstoßene Eiskwürfel

50-70 ml Bitter Lemon

Minzblättchen zum Dekorieren

Tee zubereiten und auskühlen lassen.
Minze in feine Streifen schneiden,
mit Limettensaft, Rohrohrzucker und
den zerstoßenen Eiskwürfeln in ein
Glas geben. Mit Minztee und
Bitter Lemon auffüllen.

Mit Minzblättchen dekorieren
und mit einem Strohhalm servieren.

Gin Basil Smash Cocktail

6 cl Gin

10-15 Blatt Basilikum

2 cl Zitronensaft

2 cl Zuckersirup

Eiswürfel

Die frisch geernteten Basilikumblätter mit allen Zusätzen mixen und ordentlich mit einem Stößel zerdrücken, ein paar Minuten durchziehen lassen und dann mit viel Eis schütteln. Durch ein Sieb in ein Glas leeren, mit einem Basilikumzweig garnieren und genießen.

PROST !

von Steff

Für alle Lebenslagen



Das "NACHMAL-BLAU" - Rezept

Das Rezept für besondere Anlässe

Zutaten: Uthi + Leo + Liebe



+ Restaurant
Harry's Time
Dr. Karl Kiege Platz 5
1010 Wien



Vorbereitung: 01 512 45 56 anrufen und reservieren

Arbeitszeit: keine

Schwierigkeitsgrad: simpel

Kalorien p.P.: uninteressant

Zubereitung:    

- gemeinsam hingehen;
- sich gegenüber setzen;
- 5- oder 7-Gänge-Menü wählen
(als Dessert unbedingt auch das Schokotörtchen wählen)
- genießen
- sich beliebt anschauen und - wenn es das Gesicht gerade zulässt - auch Händchen halten
- zum Abschluss Leo die Kreditkarte zücken lassen



Wir wünschen euch einen schönen Abend

& guten Appetit

Uthi & Leo



Rezepte aus dem Hause Kathrin & Leo Eibler

