

AGNES'

REZEPTBUCH

Es handelt sich hierbei um eine jahrelange Sammlung jeglicher Art von Rezepten, geschmacklich bunt durcheinander gemischt. Meine Mutter hat sie seit eh und je liebevoll aber recht chaotisch aufgeschrieben, notiert bzw. auf irgend einem Fresszettel festgehalten. Ihr historisches oldtimer-haftes Rezeptbuch kam dem alchemischen Werk des sagenhaften Hermes Trismegisto verdammt nahe. Sprich, es war undurchschaubar! Also hab'ich beschlossen, die bewährtesten und begehrtesten Rezepte auszusuchen und digital festzuhalten. Viel Spass beim Kochen, mögen euch diese Köstlichkeiten gelingen!

(p.s.: Unter Umständen könnten Fehler unterlaufen sein)

ZIMTSTERNE

240 g Zucker

2 Eiweiß

250 g Nüsse

1 Esslöffel Zimt

1 Esslöffel Nelken

Schale einer Zitrone

QUARKSTOLLEN

1 kg	Mehl
200 g	Zucker
250 g	Rosinen (am Vortag mit dem Rum übergießen)
125 g	Mandeln
125 g	Butter
250 g	Quark
50 g	Zitronat
2	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Gläschen	Rum
Saft und Schale einer Zitrone	
Backtemperatur 175°C – Backzeit etwas mehr als 1 Stunde	

BISCOTTI - KEKSE

800 g	Mehl
500 g	Butter
300 g	Zucker
3	Eier
1 Packung	Packpulver
1 Packung	Vanillezucker

BISCOTTI – KEKSE 2

500 g	Mehl
200 g	Zucker
200 g	Butter
3	Eier
etwas Zitronensaft	
1 Packung	Backpulver

BISCOTTI – KEKSE 3

400 g	Staubzucker
600g	Butter
1 Esslöffel	Honig
4	Eier
800g	Mehl
400 g	Kartoffelstärke
1 Packung	Vanillezucker
Etwas Zitronenschale	

Zucker und Butter schaumig schlagen, Zitrone dazugeben, ein Ei nach dem anderen dazu geben, dann das Mehl und die Kartoffelstärke.

UNGARISCHE KEKSE

500 g Staubzucker

1 kg Butter

7 Eigelb

1 ½ kg Mehl

Gewürze

MOZARTKUGELN

1	Eiweiß
150 g	Staubzucker
1 Löffel	Rum
120 g	Nüsse
1 Rippe	Schokolade

Eiweiß mit dem Staubzucker schaumig rühren, den Rum, die Nüsse und die Schokolade dazugeben. Kugeln formen und diese in Schokoladestreusel wälzen.

SCHWARZPLENTENTORTE

250 g	Butter
250 g	Zucker
250 g	geriebene Mandeln oder Haselnüsse
250 g	Schwarzplentenmehl
6	Eier
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillepulver

Die 6 Eiweiß mit 100 g Zucker fest schlagen. Butter mit 150 g Zucker und 6 Eidotter schaumig rühren, dann Mandeln, Mehl, Backpulver und Vanillezucker gut vermengen. Zuletzt das Eiweiß vorsichtig unterrühren. 45 Min. bei guter Mittelhitze backen.

Wenn erkaltet, durchschneiden und mit Preiselbeermarmelade füllen.

KAROTTENTORTE

2 Tassen	Mehl
2 ½ Teelöffel	Bikarbonat
½ Teelöffel	Backpulver
1 Teelöffel	Muskatnuss
1 Teelöffel	Zimt
1 Teelöffel	Nelken
½ Teelöffel	Salz
1 Tasse	Erdnussöl
½ Tasse	Milch
2 Tassen	Zucker
1 ½ Tassen	geriebene Karotten
1 Tasse	geriebene Nüsse
1/3 Tasse	warmes Wasser
2 Teelöffel	Rum oder Brandy

Alles, vom Mehl bis zum Salz, gut verrühren und schließlich das warme Wasser hinzufügen und gut verrühren. Getrennt in einem großen Behälter Öl, Zucker, Milch und Eigelb gut vermengen. Karotten, Nüsse und Rum dazugeben und anschließend mit der Mehlmischung verrühren.

Eiweiß zu Schnee schlagen und unterrühren.

Backtemperatur: 150° C – Backzeit: 60-65 Min.

STREUSELKUCHEN

150 g	Zucker
4	Eier
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Butter
etwas Zitronenschale	
250 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Streusel

150 g	Mehl
75 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	gefrorene Butter zum Reiben

Backtemperatur: 175° C – Backzeit: 25-30 Min.

CHIACCHIERE

3	Eier
300 g	Mehl
60 g	Zucker
60 g	geschmolzene Butter
1 Prise	Salz
Etwas Milch	
Etwas Weißwein	

Alles gut verrühren und den Teig dünn ausrollen.

In heißem Samenöl frittieren.

CHIACCHIERE 2

1 kg	Mehl
200 g	Zucker
200 g	Butter
8	Eier
1 Prise	Salz
1 Glas	Marsala
Schale einer Zitrone	

CHIACCHIERE 3

600 g	Mehl
200 g	Butter
60 g	Zucker
1	Ei

Etwas Milch, etwas Zitronenschale und eine Prise Salz.

Dasselbe Rezept kann man auch mit drei Eiern machen.

BUCHWEIZENTORTE

100 g	Zucker
6	Eier
150 g	Honig
150 g	Buchweizen Mehl
50 g	Weizenmehl
1 Packung	Vanillezucker
½ Packung	Backpulver
1 Esslöffel	geriebene Zitrone
2	geraspelte Äpfel
1 Kaffeelöffel	Zimt
Preiselbeerfüllung	

BUCHWEIZENTORTE 2

250 g	Butter		
250 g	Zucker		
250 g	geriebenen	Mandeln	oder
	Haselnüssen		
250 g	Buchweizen Mehl		
6	Eier (Eiweiß zu Schnee schlagen)		

Backtemperatur 190° - Backzeit 45 Min.

NUSSKUCHEN

250 g	Zucker
3	ganze Eier
5	Eidotter
5	Eiweiß
250 g	Haselnüsse
50 g	Semmelbrösel

Eier, Eidotter und Zucker schaumig rühren. Nüsse und Semmelbrösel darunter rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig darunter ziehen. Bei Mittelhitze eine Stunde backen.

DATTELNTORTE

1 Teelöffel	geschmolzene Butter
60 g	Zucker
2	Eier
180 g	Mehl
1 Teelöffel	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Datteln
60 g	Nüsse
1 Teelöffel	Zitronensaft oder Schale, event.
Orange	

Backzeit 30-35 Min.

SCHOKOKEKSE

2 ½ Tassen	Mehl
2 Tassen	Kandiszucker
1 ½ Tassen	Butter
1 Packung	Vanillezucker
1 Tasse	geriebene Nüsse
2 Tassen	geriebene Bitterschokolade

Backtemperatur: 180-200° C – Backzeit: 10 Min.

ZELTEN

300 g Zweiben (?)

100 g Zitronat

200 g Nüsse

100 g Arancini

150 g Feigen

200 g Sultaninen

120 g Mandeln

180 g Pinoli

Saft von 3 Orangen

Saft von 2 Zitronen

1/8 l Rum

250 g Zucker

10 g Nelkenpulver

15 g Zimt

450 g Roggenteig

Backzeit: 1 Stunde

ZELTEN 2

1 kg	Nüsse
1 ½ kg	Feigen
500 g	Zitronat
200 g	Orangeat
500 g	Mandeln
Etwas Rum, Nelkenpulver, Zimt, Zitronen- und Orangenschale	
Ca. ½ l	Zuckerwasser

Alles vermengen und 1- 2 Tage ruhen lassen.

Teig:

600 g	Roggenmehl
4 g	Hefe
Salz, Öl, Wasser	

Diese Zutaten zu einem Teig verrühren und gehen lassen. Die Früchte einrühren und die Masse zu Zelten formen. Diese wiederum gehen lassen.

Backtemperatur: 200° C – Backzeit: 1 Stunde

Zuletzt mit Zuckerwasser überpinseln.

HOLUNDERBLÜTENSIRUP

5 l	Wasser
35	Blüten (7 Blüten pro Liter)
380 g	Zucker
6	Zitronen
10 g	Zitronensäure

Wasser, Blüten, Zitronen und Zitronensäure 24 Stunden ziehen lassen. Dann absieben und Zucker dazugeben. Dann wieder 24 ziehen lassen.

HOLUNDERBLÜTENSIRUP 2

20	Holunderblüten
300 g	Zucker
4	Zitronen
3 l	Wasser
700 ml	Zitronensäure (?)

48 h stehen lassen.

HOLUNDERBLÜTENSIRUP 3

1 kg	Zucker
1/3 l	Essig
2 l	Wasser
10	Holunderblätter
8	Zitronen

3-4 Tage stehen lassen

MANDELNTORTE

4	Eier
200 g	Mehl
200 g	Butter
200 g	Zucker
200 g	Mandeln
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
Etwas geriebene Zitronenschale	

Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker schlagen, die geschmolzene Butter hinzufügen und schließlich Mehl und Backpulver dazugeben. Separat Eiweiß zu Schnee schlagen und unterrühren.

Cremefüllung:

2	Eier
---	------

2 Esslöffel Zucker

1 Teelöffel Kartoffelstärke

Alles in ein Wasserbad geben und 100 g Bitterschokolade darin schmelzen. Sobald die Creme kalt ist $\frac{1}{4}$ l geschlagene Sahne dazugeben.

MANDELNTORTE 2

3	Eier
5	Eigelb
5	Eiweiß (zu Schnee schlagen und erst am Ende vorsichtig unterrühren)
250 g	Zucker
250 g	Haselnüsse oder Mandeln
50 g	Semmelbrösel

Bei Mittelhitze eine Stunde backen.

MOHNNKUCHEN

8	Eier
200 g	Zucker
200 g	Mandeln oder Haselnüsse
200 g	Mohn
1 Schuss	Rum
1 Prise	Salz
2-3	Zitronen
2	geriebene Äpfel
1 Packung	Vanillezucker
Etwas Zimt	

Backtemperatur: 175° C – Backzeit: 1 Stunde

LEBKUCHENKEKSE

700 g	Mehl
350 g	Zucker
180 g	Honig
4	Eier
2 Kaffeelöffel	Zimt
1 Kaffeelöffel	Nelkenpulver
2 Kaffeelöffel	Natron
1 Messerspritze	Neugewürz

Über Nacht stehen lassen.

JOGHURTKUCHEN

1	Joghurt
1 Becher	Öl
3 Becher	Mehl
1 Becher	Zucker
4	Eigelb (?)
4	Dotter zu Schnee schlagen
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver

BISKUIT

6	Eier
4 Esslöffel	warmes Wasser
300 g	Zucker
250 g	Weizenmehl
2 Teelöffel	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker

Backtemperatur: 175° C – Backzeit: 35 Min.

NAPOLEONSNITTEN

250 g	Zucker
2	Eier
3	Eidotter
300 g	Mehl
150 g	Sultaninen
150 g	Nüsse
100 g	Kochschokolade
1 Packung	Backpulver
Etwas Zimt	

KÄSESAHNETORTE

4	Eier
125 g	Zucker
½	Zitronensaft
125 g	Mehl
1 Teelöffel	Backpulver

Füllung

¼ l	Milch
200 g	Zucker
1 Prise Salz	

Geriebene Schale von 1 Zitrone

4	Eigelb
8 Blatt	weiße Gelatine
½ l	Sahne
500 g	Quark
½ Tasse	Puderrucker

Die Milch mit dem Zucker, dem Salz, der Zitronenschale und dem Eigelb unter ständigem Rühren aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und in die Milch rühren. Die Milch kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Milch zu erstarren beginnt, den Quark und die Schlagsahne unterrühren.

PFEFFERMINZSIRUP

20 g	Pfefferminzblätter
130 g	Zucker
170 ml	Wasser
50 ml	Alkohol 90°

Pfefferminzblätter für 24 Stunden in den Alkohol geben. 100 ml kaltes Wasser dazugeben und ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen Sirup mit dem Zucker und den restlichen 70 ml Wasser zubereiten und wenn erkaltet dem Rest beimengen. Filtrieren und in Flaschen abfüllen.

KATZENZUNGEN (ca. 40 Stück)

100 g	Zucker
100 g	Butter
100 g	Mehl
50 g	Schokolade
3	Eiweiß

Zucker mit Butter flaumig rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, mit dem Mehl und der geriebenen Schokolade vermengen. Auf ein leicht gebuttertes Blech in Biskuitform aufspitzen. Im Ofen hellbraun backen, nachher auf einer Seite mit Schaumglasur glasieren.

LEBKUCHEN 2 (ca. 40 Stück)

½ kg	Roggenmehl
200 g	Honig
200 g	Zucker
50 g	geriebene Mandeln
50 g	zerlassene Butter
1	Ei
10 g	Natron

geriebene Schale und Saft einer Zitrone

etwas klein geschnittene kandierte Früchte, Zimt und Nelkenpulver

Ganz wenig Rum

Alle Zutaten außer dem Honig in eine Schüssel geben und mischen, den Honig aufkochen und unter die Masse kneten und gut abarbeiten, 2 Tage stehen lassen, dünn ausbreiten, schneiden oder ausstechen.

Auf einem wenig gebutterten Blech hellbraun backen, nachher mit Schaumglasur bestreichen.

LEBKUCHEN 3

500 g	Roggenmehl
500g	Weizenmahl
500 g	Zucker
250 g	Honig
6	Eier
30 g	Natron
30 g	Zimt
25 g	Nelkenpulver
Etwas Ingwer	

Eier und Zucker warm rühren aber nicht kochen, dann alle Gewürze, Natron und den Honig dazu geben, dann das Mehl.

SCHOKOLADEEIS

2 Becher Sahne (400 g)

3 Eier

4 Esslöffel Marsala

6 Amaretti

6 Esslöffel Zucker

Grob geriebene Schokolade

Eigelb mit dem Zucker sehr gut verrühren und die Amaretti hineinbröseln. Sahne fest schlagen und Eiweiß steif schlagen. Marsala, Sahne und Eiweiß hinzufügen. Die Creme in einen Behälter füllen und die Kochschokolade darauf reiben.

In den Kühlschrank stellen.

KOLTER HUND (Salame dolce)

100 g Zucker

100 g Kekst

50 g Butter

1 Ei

1 Eßlöffel Kakao

1 Stamperle Rum

Etwas Zitronensaft

Ein paar Pinoli

In eine Schüssel das Ei, den Zucker und die Kekse schaumig rühren. Butter in Stücke schneiden und darunter rühren bis die ganze Butter zergangen ist. Ganz zum Schluss die feingeschnittenen Kekse darunter mischen, mit Rum und Zitronensaft. Alles in Butterpapier einrollen wie ein Salami.

GEWÜRZKUCHEN

8	Eier (Eiweiß zu Schnee schlagen)
250 g	Butter
400 g	Zucker
500 g	Mehl
1 ½ Packung	Backpulver
200g	Rosinen
100 g	Zitronat
1 Tasse	Milch
Etwas Nelkenpulver	
1 Kaffeelöffel Zimt	
2 Eßlöffel Kakao	

EIS

1 Glas	Zitronensaft
1 Glas	Orangensaft
2	Bananen
2 Körnchen	Erdbeeren
320 g	Staubzucker

Alles zusammen mixen und dann eine Stunde in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit zwei Eiweiß zu Schnee schlagen und zum Eis untermischen, dann drei Stunden wieder in den Kühlschrank.

SPITZBUBEN

2	Eier
1 ½ Packung	Backpulver
1 ½ Packung	Vanillezucker
800 g	Mehl
500 g	Butter
350 g	Zucker

APFELSTRUDEL

Blätterteig

600 g	Äpfel
50 g	Zucker
50 g	geriebenes Brot
40 g	Sultaninen
20 g	Pinoli
2 Teelöffel	Rum
½ Teelöffel	Zimt
Etwas Zitronenschale	

Backtemperatur 180° - Backzeit 35 Min.

APFELTORTE

5	Eier
200 g	weiche Butter
200g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
160 g	Mehl
50 g	Haselnüsse
1 Teelöffel	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Schuss	Rum
Ca. 5	Äpfel
Staubzucker	

Backtemperatur 175°

MÜRBTTEIG

480 g	Mehl
220 g	Butter
150 g	Zucker
1	Ei
1	Eigelb
1 Packung	Vanillezucker
6 Löffel	kaltes Wasser

PUDDING

200g Amaretti

200 g Zucker

200 g Butter

2 Eier

2 Kaffee

1 l Milch

Etwas Cognac und Zimt

EIERLIKÖR

200 g Zucker mit $\frac{1}{2}$ l Wasser aufkochen und kühlen lassen. 200 g Zucker mit 7 Eidotter rühren und flaumig schlagen. 1 Packung Vanillezucker dazu geben, 125 ml Weingeist und 1 Eßlöffel Rum beimengen und alles zusammen langsam untermischen. In Flaschen füllen.

GNOCCHI ALLA PARMIGIANA (für 4 Personen)

½ l Milch

100 g Butter

250 g Mehl

4 Eier

Parmesan

ANANASTORTE

75 g	Butter
100 g	Kandiszucker
75 g	Burro
160 g	Mehl
200 g	Zucker
2 Eßlöffel	Backpulver
1	Ei
1 Glas	Milch
1 Teelöffel	Zitronensaft
2 Eßlöffel	Vanillezucker
1 Prise Salz	

Ananas aus der Dose

Butter und Zucker langsam schmelzen lassen und in die Form geben, danach die Ananasscheiben hinein legen.

WIENER VANILLEBRÖTCHEN ODER HÖRNCHEN

300 g	Butter
300 g	geschälte und gemahlene Mandeln
300 g	Mehl
160 g	Puderzucker
6 Päckchen	Vanillezucker

Zutaten zu einem Mürbteig mengen, zum Schluss die Mandeln leicht durchkneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann zu Rollen im Durchmesser eines Fünfmarkstückes oder zu Hörnchen formen und kalt stellen. Später Scheiben von 4 mm Dicke schneiden und bei 180° C ca. 20 Min. backen. Nach dem Backen in flüssiger Butter und in Vanillezucker drehen.

MÜRBTEIG-QUARKTORTE

75 g Butter
60 g Zucker
1 Ei
Etwas Vanillezucker
150 g Mehl
2 Messerspitzen Backpulver

Ich lege eine Form mit dem Teig aus mit 2 cm hohem Rand

Für die Füllung:

30 g Butter
60 g Zucker
Etwas geriebene Zitrone
1 Ei
2 Eßlöffel Mehl

30 g Rosinen

250 g Quark

Mandelaroma

Alles vermengen und auf dem Mürbteig verteilen und mit dem Ei bestreichen.

FEIGENKUCHEN

250 g	Mehl
250 ml	Milch
1 Packung	Backpulver
120 g	Zucker
1 Kochlöffel	Zimt
100 g	Sultaninen
50 g	Schokolade
15	geschnittene Feigen
5 gehackte Nüsse	
3 Löffel Öl	
Zitronenaroma	

KAROTTENTORTE 2

4	Eigelb
1 Becher	Zucker
1	Joghurt
1 Becher	Öl
3 Becher	Mehl
2-3	Karotten
1 Becher	Walnüsse
4	Eidotter (zu Schnee schlagen)
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Backpulver
Etwas Zimt, Muskatnuss und Nelken	

LÖWENZAHNHONIG

300 Blüten mit 2 Zitronen und 2 l Wasser ½ Stunde kochen lassen, dann abseihen. Ausdrücken und mit 2 ½ kg Zucker nochmals 3 Stunden kochen.

CRESCENTINE

600 g	Mehl
1 Würfel	Bierhefe
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz

Etwas Öl

Den Teig mit mehr Milch als Wasser kneten.

1-2 Stunden mit einem feuchten Tuch zugedeckt gehen lassen. Teig ca. ½ cm ausrollen und in etwa bankomatgroße Rhomben ausschneiden. In Öl oder Schweinefett frittieren.

PROFITEROLSTORTE

250 ml	Wasser
50 g	Butter
150 g	Weizenmehl
4-5	Eier
1 gest. Teelöffel	Backpulver

CHARLOTTECREME

3	Eidotter
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 ml	Milch
4 Blatt	Gelatine
250 ml	Rahm

Die kochende Milch über das Eier-Zucker-Gemisch gießen und gut verrühren. Die Gelatine im kalten Wasser aufweichen und unter die Creme mengen. Die Creme abkühlen lassen und dann mit 250 ml geschlagenem Rahm und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß langsam vermengen.

POLPETTONE AL TONNO

200 g Thunfisch

2 Kartoffeln

1 Ei

Salz, Pfeffer, Parmesan, geriebene Zitronenschale

Die Kartoffeln kochen und ausquetschen, dann mit dem Thunfisch, dem Ei, dem Parmesan, der Zitronenschale gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Alufolie wie eine Salami einwickeln und ca. 15-20 Min. im Schnellkochtopf kochen. Wenn kalt, in Scheiben schneiden.

HIRSCHGULASCH (ca. 4 Personen)

Eine Marinade mit:

1 Zwiebel

1 Karotte

Petersilie, Wacholder, Rosmarin

3-4 Gewürznelken

1 ½ l Rotwein (Lagrein oder Teroldego)

Alles 24 h stehen lassen.

Das frische Gemüse (Zwiebel, Karotten, Wacholder) in Olivenöl anrösten, das Fleisch dazugeben und mit Weizenmehl bestreuen. Das Ganze etwas anbraten lassen und mit Rotwein ablöschen. Rosmarin, Wacholder, 1 Suppenwürfel, Salz und Pfeffer dazugeben und 1 ½ Stunden langsam kochen lassen. Zum Schluss mit etwas kalte Butter vermischen.

LINZERTORTE

400 g	Mehl
200 g	Butter
200 g	Zucker
200 g	Mandeln
2	Eier
1 Packung	Backpulver

Etwas Zitronenschale, Zimt und Nelken

Alles zu einem festen Teig abknöten. In eine Form legen. Etwas vom Teig zurücklassen. Mit Preiselbeeren bestreichen und mit dem restlichen Teig verzieren.

TAGLIATELLE MIT LACHS UND SAFRAN

200 g Lachs

1 Becher Sahne

Tagliatelle

Etwas Knoblauch und Safran

Den Knoblauch (ganz) in etwas Olivenöl anrösten und dann entfernen. Den Lachs in Stücke schneiden und in das heiße Öl geben und ca. 5 Min. kochen (nicht anbrennen lassen). Die Sahne und den Safran dazu geben.

EINGELEGTER KNOBLAUCH

250 ml	Essig
250 ml	Weißwein
1 Eßlöffel	Salz
½ Eßlöffel	Zucker
½ Eßlöffel	Senfkörner
1 Eßlöffel	Pfefferkörner

Alles aufkochen lassen.

¾ kg Knoblauchzehen 2 Min. kochen lassen, mit der Flüssigkeit in Gläser füllen und nach dem Erkalten mit Olivenöl bedecken.

PIZZA RUSTICA

½ kg	Mehl
250 ml	Milch
100 g	Butter
1 Würfel	Bierhefe
Etwas Salz	

GEFÜLLTE PEPERONI (für 4 halbe Peperoni)

200 g Gekochter Schinken

4 Eßlöffel Semmelbrösel

4 Eßlöffel Parmesan

Sellarie (nicht zu wenig)

½ Knoblauchzehen

Basilikum

Olivenöl

Backtemperatur 200° C – Backzeit 30 Min.

FEINE SCHOKOLADESTANGERLN

1	Ei
1	Eigelb
250 g	feiner Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Tropfen	Bittermandelaroma
75 g	Schokoladepulver
200-300 g	gemahlene Mandeln
Zum Ausrollen: gemahlene Mandeln	
Zum Bestreichen:	1 Eiweiß
	50 g Puderzucker
	½ Packung Vanillezucker

Alles zusammen kneten, ½ cm dick auf dem Nudelbrett ausrollen und mit einem Teigrädchen in 1x7 cm Streifen ausschneiden

Zum Bestreichen schlägt man das Eiweiß zu Schnee und man mischt den Staubzucker + Vanille darunter. Die Streifen werden ziemlich dick bestrichen und dann für 20-25 Min. gebacken.

ZOPF

600 g	Mehl
80 g	Zucker
100 g	Butter
100 g	Sultaninen

Allel mit dem „Dampfl“ vermischen und gehen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Dann mit drei Teigsträngen Zöpfe bilden.

Wie Brot backen.

KOKUSKEKSE

3	Eiweiß
300 g	Zucker
300 g	Kokosflocken
1 Teelöffel	Zimt
1 Teelöffel	Rum

KALBSFLEISCH MIT SALBEI

600 g Kalbsfleisch (evt. Carpaccio)(kleine
und dünne Scheiben)

100 g Rohschinken

Salbei

4 Esslöffel Olivenöl

½ Glas trockener Weißwein

Salz und Pfeffer

Je eine Scheibe Rohschinken und ein Salbeiblatt auf das Kalbsfleisch geben und mit einem Zahnstocher befestigen. Die Röllchen im Öl anbraten und langsam mit dem Wein löschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 20-25 Min. kochen, evt. Etwas Wasser dazu geben.

PASTA MIT ZUCCHINI – PESTO

- 5 nicht zu große Zucchini
- 2-3 Esslöffel Pesto
- 100 g Fagiolini (gekocht und klein aufgeschnitten)
- 2 Kartoffeln
- Etwas Öl und Salz

Zucchini in Würfeln schneiden, ca. 5 Min. anbraten, salzen und mit Wasser weiter kochen lassen, bis sie durch sind. Pesto und Fagiolini dazu geben, 3 Min. kochen.

Wasser aufstellen und die geschälten Kartoffeln hinein tun, die Nudeln darin kochen. Vor dem abseihen die Kartoffel raus nehmen, zerkleinern und zum Zucchini-Pesto-Gemisch dazu geben.

Warm und mit Parmesan servieren.

PASTA MIT PILZEN UND GORGONZOLA

200-300 g	Pilze
2	Knoblauchzehen
80 g	Gorgonzola
½ Becher	Sahne
½ Glas	Weißwein
Etwas Salz und Pfeffer	

HOLLÄNDISCHE SAUCE FÜR SPARGELN

4	Eigelb
2 Esslöffel	Essig
2 Esslöffel	Zitronensaft
400 g	weiche Butter

Salz und Pfeffer

Eigelb mit dem Essig, Salz und Pfeffer in einem Topf verquirlen. Im Wasserbad erhitzen, jedoch nicht aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Die Butter zufügen unditerrühren, bis sie völlig gelöst ist und die Sauce eindickt. Topf aus dem Wasserbad nehmen und mit dem Zitronensaft aromatisieren. Die Sauce sofort (warm!) servieren.

VOLLKORNBROT

1 kg	Weizenvollkornmehl
60 g	Germ
$\frac{3}{4}$ l	Wasser
3 Teelöffel	Salz
1 Esslöffel	Brotgewürz (Zigeunerkraut, Anis, Kümmel)

Alle Zutaten gut zu einem Teig verkneten. Den feuchten und klebrigen Teig ca. 30 Min. gehen lassen. Den Teig in die gefetteten Kastenformen geben und mit der feuchten Hand glatt streichen. In den kalten Ofen schieben

Backtemperatur 220° - Backzeit 45 Min.

HERZWEIN

1 Bund	Petersilie (7-10 Bl:atter)
1 l	Rotwein
200 g	Honig
2 Esslöffel	Weinessig

Petersilie im Wein 2-3 Min. kochen lassen. Abseihen. Den Honig und den Weinessig dazumischen. Nochmals kurz aufkochen lassen und dann in Flaschen füllen.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

4-5	Auberginen
1 Teelöffel	zerkleinerter Basilikum
150 g	Mozzarella oder Parmesan

Für die Sauce:

400 g	Tomaten
3 Bund	Sellerie
1	Karotte
1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie

Öl und Salz

Auberginen waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Scheiben salzen und 2 Stunden stehen lassen. Dann abtrocknen und in Öl frittieren. In eine Ofenform eine Schicht Tomatensauce, eine Schicht Auberginen und eine Schicht Mozzarella oder Parmesan geben. Wieder von vorne anfangen.

RAGOUT

½ kg Faschiertes

1-2 Zwiebeln

100 g Speck

1 Kaffeelöffel Mehl

½ - 1 kg Pelati

Salz, Pfeffer, Rosmarin, Lorbeer, Peperoncino,
Muskatnuss, Salbei, Origano, etwas Weiß- oder
Rotwein, Kümmel, Knoblauch.

BERLINER BROT

2	Eier
2 Esslöffel	warmes Wasser
2 Esslöffel	Rum
250 g	Zucker
½ Teelöffel	Piment
1 2 Esslöffel	Zimt
100 g	Bitterschokolade
125 g	gehackte Haselnüsse
50 g	Zitronat
1 gestr. Teelöffel	Backpulver
250 g	Mehl

Eier, Wasser und Rum schaumig rühren. Zucker langsam einrieseln lassen. Gewürze, klein geschnittene Schokolade, Nüsse, Zitronat und das Mehl mit dem Backpulver unterrühren. Den Teig auf

einem gefetteten Backblech $\frac{1}{2}$ cm dick verstreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° etwas 15-20 Min.
backen. Sofort in etwa 2 cm breite und 6 cm lange
Streifen schneiden und evt. in eine Kuchenglasur
tauchen.

RUSSISCHER SALAT

3 Kartoffeln

2 Karotten

½ Dose Bohnen

½ Dose Erbsen

2-3 Gürkchen

Essig, Salz, Öl und etwas Senf

Mayonnaise:

1 gekochtes Eigelb

2 rohe Eigelb

Etwas Öl (ca. ein Glas) und Zitronensaft

KALBSGOULASCH AUF MARENGO-ART

250 g Kalbsfleisch

½ kg Pilze

1 Peperone

1 Zwiebel

½ Brühwürfen

1 Guss Wein

Pfeffer, Salz, Lorbeer, Salbei, Rosmarin

Das klein geschnittene Fleisch und Zwiebel in heißes Fett anbraten. Mit Wein begießen und die Pilze zusammen mit dem Peperone, dem Gewürze und dem Brühwürfel in die Pfanne geben. Ohne Deckel braten, dann Wasser dazu geben und mit Deckel bei kleiner Flamme ca. 30 Min. kochen lassen.

FLEISCHRÖLLCHEN

½ kg	Fleisch (lonza)
1 kg	Pilze
50 g	Pancetta (Bauchspeck)
1	kleine Zwiebel

Salmian, Sellerie, Rosmarin, Salz und Pfeffer

Alles klein hacken und damit die dünnen Fleischscheiben bestreichen. Aufrollen und mit einem Zahnstocher festmachen. In heißes Fett legen und anbräunen, dann ein Guss Wein, die fein geschnittenen Pilze, etwas Pfeffer und Salz dazu geben. Evt. etwas Wasser. Mit dem Deckel 20 Min. schmoren lassen und zum Schluss mit der fein gehackten Petersilie würzen.

FLEISCH AUF PIZZAIOLA ART

Einige Scheiben Fleisch nach belieben

Mozzarella

Tomaten

Salz, Origano, Pfeffer, Salbei, Rosmarin und Curry

Fleisch klopfen. In einer Tasse Öl, Salz, Salbei, Rosmarin, Curry verrühren, damit das Fleisch bestreichen. Fleisch grillen und auf eine Platte legen, darüber die Mozzarella in Scheiben, Tomaten und Origano geben. Dann in den heißen Ofen stellen.

VITELLO TONNATO

650 g Kalbsfleisch (girello)

Rosmarin, Salbei, Bratengewürze, Salz und Pfeffer

Sauce:

100 g Thunfisch

125 ml Öl

1 Ei

Saft einer halben Zitrone, Kapern, Senf

MÜRBTTEIG 2

300 g	Mehl
125 g	Butter
125 g	Zucker
2	Eier
2 Kaffeelöffel	Backpulver

Belag: Zwetschgen oder Äpfel

Backtemperatur 175° C – Backzeit 35 Min.

ANANASFÜLLUNG FÜR TORTE

40 g	Starkmehl
60 g	Zucker
250 ml	Milch
1	Eigelb
150 g	Butter
1 Dose	Ananas

Starkmehl mit Zucker und 1 Esslöffel Ananassaft anrühren und in die kochende Milch geben. Einmal aufkochen lassen, vom Feuer nehmen, das verschlagene Eigelb darunter rühren. Abgekühlt in die schaumig gerührte Butter geben. In $\frac{2}{3}$ der Creme fein gehackte Ananasstücke rühren und die Torte damit füllen, mit dem Rest die Torte bestreichen.

SCHOKOCREME

2	Eier
2 Löffel	Zucker
1 Teelöffel	Kartoffelstärke
100 g	Kochschokolade
250 ml	Sahne

Eier, Zucker und Kartoffelstärke in ein Wasserbad geben und langsam die Kochschokolade dazu geben. Wenn abgekühlt 250 ml geschlagene Sahne dazu geben.

ERDBEERCREME

2	Eidotter
2 Esslöffel	Vanillezucker
3 Blatt	Gelatine
½ l	geschlagene Sahne

Marinierte Erdbeeren

Eidotter und Vanillezucker schaumig rühren, Gelatine unterrühren. Dann die geschlagene Sahne und die marinierten Erdbeeren unterheben.

HAMBURGERSTEAK

Faschiertes Fleisch

1 Ei

In Milch geweichte Semmel

Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie, Senf

Zwiebel, Knoblauch

Parmesan

Alles gut vermischen und kleine Leibchen formen.

Diese in Olivenöl und etwas Butter + Rosmarin auf beiden Seiten braten. Mit etwas Weißwein löschen und Wasser aufgießen, einkochen lassen und mit einem Brühwürfel abschmecken.

STRUDEL

600 g	Mehl
300 g	Butter
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
2	Eier
1	Eidotter
1 Schuss	Rum

Etwas Salz, Zitronenschale und Milch

Alles rasch zu einem glatten Teig kneten.

Füllung:

Äpfel, Zucker, Zitronensaft, Zimt, Rum, gehackte Nüsse, Sultaninen, Pignoli und Vanillezucker.

Backtemperatur ca. 180° C – Backzeit 30 Min.

Vanillesauce:

Vanillepudding kochen und erkalten lassen und mit leicht geschlagener Sahne, Vanillezucker und etwas Rum abschmecken.

ORANGENPUNTSCH

In einen größeren Topf 1-2 Esslöffel Zucker, 5-6 Gewürznelken und 4-5 Zimtrinden geben, 1 l Schwarz- oder Früchtetee dazugeben und alles zusammen erhitzen, ca. 15 Min. köcheln lassen und anschließend 1 Glas Rum und 2-3 Gläser Weißwein beifügen. Hitze reduzieren und leicht köcheln lassen. Inzwischen 5-7 Orangen auspressen und den Saft dazu schütten. Alles zusammen auf ganz kleiner Flamme ziehen lassen und nach max. 10 Min. absieben.