

Werner's

Koch- und Backhilfen



für den Hausgebrauch

Stand: 25.09.2024

Kochhilfen A >R

Bezeichnung	SEITE
Bechamelkartoffeln mit Mettenden	18
Bohnensalat	6
Bologneser Gratin	20
Braten - Aufschnitt (frisches Kotelett)	14
Braten - Aufschnitt (Kasseler)	14
Bratheringe aus grünen Heringen	19
Eierkuchen	3
Eierstich	20
Fischauflauf	19
Fleischsalat	5
Frikadellen	3
Gehacktes Kloß	17
Gemüsesuppe	18
Glühwein	4
Gulasch (Zutaten & Mengen)	23/24
Heringssalat (Zutaten & Mengen)	23
Jägerbraten (fertiger Braten)	7
Kaisergemüse (gefroren) als Beilage	20
Kartoffel-Gratin	16
Kartoffelpuffer	9
Kartoffelsalat	6
Kilo-Topf	10
Kohlrouladen (nur Zutaten & Mengen)	22
Krautsalat	6
Krustenbraten (Schinken)	7
Legende	32
Nudelaufbau	17
Nudel-Gratin	16
Nudelsalat	5
Paprika, gefüllt (Zutaten & Mengen)	23
Paprikasalat	23
Pilzsosse	8
Pizza - Salami	9
Putenrollbraten	7
Rahmgemüse	8
Ratatouille >Paprika-Gemüse<	8
Rotweinsuppe	4

Kochhilfen S >Z

Bezeichnung	SEITE
Sauerbraten	15
Sauerfleisch, frischer Schweinebauch	14
Sauerfleisch, Kasseler Nacken	21
Schaschlik	3
Schmalz mit Zwiebeln	23
Schnitzelpfanne (paniert)	11
Schnitzelpfanne (Porree)	12
Schnitzelpfanne (unpaniert)	12
Schnitzelpfanne (Zwiebelsuppe)	10
Schweinefilet-Pfanne mit Gemüse	13
Schweinerollbraten	13
Spargelsalat (Dressing)	5
Spießbraten (fertiger Braten)	21
Wurstsalat	5
Zwiebelsuppe (Weißwein)	4

Backhilfen

Bezeichnung	SEITE
Eierschecke ohne Boden	29
Mandarinen / Multisaft - Kuchen	27
Moccatorte	26
Mohntorte	28
Prilleken	31
Schwarzwälder Kirschtorte	26
Waffeln	25
Zuckerkuchen	25
Apfelkuchen	31

Zutaten

1 kg	Schnitzfleisch
750 g	Schweineleber
750 g	geräucherten Rippenspeck
15 mittl.	Zwiebeln
2	rote Paprika
125 g	"Biskin"

Im vorgeheizten Ofen (250°) mit 125 g Frittierfett in
in der Fettpfanne ca. 40 Min. (2. Leiste von oben) braten.

Nach 15 Min. Spieße wenden.

Jeweils obenliegende Seite mit Öl bestreichen.

Bei Bedarf können bis zu 3 Bleche, bei Umluft 250° ca. 60 Min., gebraten werden.

Dazu: Baquette
Zigeunersoße
"OSTMANN" Steak & Grill Gewürzsalz

Eierkuchen (2 -3 Pers.)Zutaten

10	Eier
300 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1,5 TL	Salz
3 EL	Zucker
300 ml.	Wasser

Mit "RAMA" bei guter Mittelhitze (große Platte 5/6)
backen.

FrikadellenZutaten:

750 g	Mettgut
ca. 750 g	Zwiebeln
2	große Brötchen
2	Eier
1,5 TL	frisch gemahlenen Pfeffer
2 1/2 TL	Fondor
1 TL	Salz
n.Bedarf	Paniermehl
n.Bedarf	Bratfett z.B. "RAMA"

Frikadellen in Muffinform braten

Zutaten wie angegeben

Formen bis zum Rand füllen

200° PIZZA - STUFE

2. Schiene von unten

ca. 25 Min. braten

500 g Mett ergeben 12 Stück

Zwiebeln in Würfel schneiden

Die angegebene Menge bei Pfeffer und Salz ist für
gewürztes Mettgut.

Für Schweinegehacktes, ungewürzt, ca. je 1/3 mehr Gewürze

> 500 g Mett ergeben ca. 40 Party-Frikadellen <

Zutaten

1 l	Rotwein
1 l	Wasser
3 EL	Zucker
110 g	Sago
1 Stg.	Zimt

Sago in warmen Wasser quellen lassen und langsam zum Kochen bringen. Dann Rotwein, Zucker und Zimt hinzu geben und alles (bis kurz vorm Kochen) erhitzen.

Quellzeit für Sago ca. 30 Min.

Zwiebelsuppe, Weisswein (3 Portionen)**Zutaten**

1 Btl.	Zwiebelsuppe "MAGGI" Meisterklasse
500 ml	Wasser
250 ml	Weißwein
50 ml	Sahne

Wasser zum Kochen bringen und Zwiebelsuppe einrühren.
Nach ca. 3 Min. den Weißwein hinzu geben.
Nach weiteren 8 Min. die Sahne einrühren und kurz aufkochen.

Glühwein**Zutaten:**

750 ml	Rotwein
375 ml	Wasser
2 EL	Zucker
2 Btl.	"Glühfix"

Alles (bis kurz vorm Kochen) erwärmen, "Glühfix" hinzu und ca. 30 Min. ziehen lassen.

Zutaten:

650 g Fleischwurst
650 g Zwiebeln
1 l Wasser
150 ml Kräuternessig / Tafelessig je zur Hälfte
2 EL Zucker
1 TL frisch gemahlenen Pfeffer

Fleischsalat**Zutaten:**

200 g Jagdwurst oder Mortadella
200 g Gewürzgurken
300 g Salatmayonaise "THOMY"
n.Bedarf Senf
n.Bedarf frisch gemahlenen Pfeffer

Jagdwurst und Gurken in kleine Stücke (4x4x8) schneiden
mit Mayo mischen und mit Senf und gemahlenem
Pfeffer abschmecken.

Nudelsalat (6 - 8 Portionen)**Zutaten:**

250 g Gabelspaghetti (Birkel No.1)
250 g Fleischwurst (evt. Champignon, wenn als Beilage zu Fleisch)
250 ml Miracel Whip "KRAFT"
250 ml Salatmayonaise "THOMY"
285 ATG Goldmais
280 ATG Erbsen
320 ATG Spargel
1 TL sehrfeinen frisch gemahlenen Pfeffer
0,5 TL Salz
0,5 TL Fondor
5 TL Fondor für Nudelwasser

abschmecken!!!!

Die Gabelspaghetti in 1000 ml mit 5 TL Fondor ca.14 Min.kochen -bissfest-,
gut abtropfen lassen und in den Kühlschrank stellen.
Goldmais,Erbsen und Spargel gut abtropfen lassen und kalt
stellen.
Fleischwurst in kleine Stücke (5x5x10)schneiden,Spargel in
8-10 mm lange Stücke schneiden.
Alles gut mischen und abschmecken.

Spargelsalat (Dressing)

400 ml Spargelwasser
3 EL Kräuternessig
3 EL Tafelessig
1gestr.EL Zucker
1 TL Olivenöl
1/4 TL frisch gemahlenen Pfeffer

Bohnensalat

Seite 6

Zutaten

1 Ds.	Brechbohnen
1 mittl.	Zwiebel
3 EL	Kräuteressig
3 EL	Tafelessig
1 gestr. EL	Zucker
1 TL	Olivenöl
1/4 TL	frisch gemahlenen Pfeffer
1 Prise	Salz

Zum Bohnenwasser (ca. 400 ml) Essig (2 x 3 EL) und Gewürze hinzugeben und bereits kalt abschmecken. Zwiebeln in der Salatsoße 15 Min. kochen, die Bohnen hinzugeben und nur kurz aufkochen lassen.
Zubereitung 1 Tag vor dem Verzehr.

Krautsalat

Zutaten

2 kg	Weißkohl
1/4 l	Wasser
1/4 l	Kräuteressig
2 EL	Zucker
1 gestr. TL	frisch gemahlenen Pfeffer
1 gestr. TL	Salz
3 EL	Olivenöl

Wasser, Essig und Gewürze gut vermischen. Weisskohl in feine Streifen schneiden und fest in die Salatsoße drücken, mehrmals am Tag wenden und dabei den Kohl immer wieder festdrücken.
Am 2. Tag das Öl hinzu und gut vermischen.
Zubereitung 1 Tag vor dem Verzehr.

Kartoffelsalat (8 Pers.)

Zutaten

2,5 kg	Kartoffeln
ca. 0,5 kg	Zwiebeln
1/8 l	Tafelessig
3/4 l	Wasser
2 EL	Zucker
2 TL	Senf
1 1/2 TL	frisch gemahlenen Pfeffer
3/4 TL	Salz
6 TL	Olivenöl
n. Bedarf	kochendes Wasser

Zutaten

ca.2 kg Jägerbraten (Schweinerollbraten mit Hackfleischfüllung)
1/2 TL Salz
1 l kochendes Wasser
n.Bedarf Sossenbinder,dunkel

Den Bräter leicht anwärmen und den Boden mit etwas Olivenöl einfetten.Das Fleisch in den Bräter legen und mit Olivenöl bestreichen.

Den geschlossenen Bräter in den nicht vorgeheizten Backofen stellen und bei 250° (O/U Hitze) 165 Min.(einschliesslich 15 Min. Nachwärme) braten.

Nach ca.45 Min. 0,5 l kochendes Wasser und 1/2 TL Salz hinzugeben.

Vor dem Eindicken der Soße mit Sossenbinder noch einmal 0,5 l Kochendes Wasser hinzugeben.

keine weiteren Gewürze

Putenrollbraten (ca.1,2 kg)Zutaten

ca.1,2 kg Putenrollbraten
1 TL Fondor
n.Bedarf Olivenöl
1 TL Salz für Lösung zum Spritzen
n.Bedarf Sossenbinder,dunkel
n.Bedarf Salz
n.Bedarf frisch gemahlenen Pfeffer

Kunststoffnetz entfernen und durch reichlich Rouladennadeln ersetzen.

Das Fleisch in Olivenöl kräftig anbraten,danach mit Salzwasser spritzen und im geschlossenen Bräter mit der Fleischbrühe 90 Min.auf der Kochfläche garen. Mit Sossenbinder eindicken und würzen.

Krustenbraten (Schinken 2 - 4 kg)Zutaten

2 - 4 kg Krustenbraten (Schinken)
125 g/kg Fl. Zwiebeln
n.Bedarf Salz
n.Bedarf frisch gemahlenen Pfeffer
n.Bedarf Sossenbinder,dunkel
n.Bedarf kochendes Wasser

Braten auf allen Seiten mit einem Salz(2/3)-Pfeffer(1/3)-Gemisch gut einreiben.
(bei 2 kg Fleisch ca. 2 gestr. TL Salz & 1 gestr. TL Pfeffer)

Zwiebeln vierteln bzw. achteln (je nach Größe)

Bräter ca.2 cm hoch mit Wasser füllen,Rost einlegen,Zwiebeln zugeben und gewürzten Braten auf den Rost legen,

im geschlossenen Bräter im vorgeheizten Backofen bei 220° (O/U Hitze) 150 Min.braten.

Bratsud mit kochendem Wasser auffüllen,eindicken mit Sossenbinder und abschmecken.

beim Bratvorgang kein zusätzliches Gewürz

Zutaten:

700 g	rote Paprika
350 g	grüne Paprika (können auch rote sein)
500 g	Zwiebeln
1 gr. Ds.	geschälte Tomaten
4 TL	"Kräuter der Provence" oder " <u>Oregano</u> "
1 TL	frisch gemahlenen Pfeffer
1 TL	Salz

Paprika waschen und ausschneiden, in Stücke (ca.15x15 mm) schneiden und mit etwas Olivenöl ca.15 Min. dünsten.

Zwiebeln schälen, in Stücke (ca.10x10 mm) schneiden und mit etwas Olivenöl ca.15 Min. dünsten.

Danach beides zusammen in einen Topf geben und ca. 0,2 l Wasser dazugeben.

Die geschälten Tomaten entkernen, pürieren und ebenfalls dazugeben.

Die Gewürze einrühren und alles ca. 20 Min. köcheln lassen.

Gelegentlich umrühren und abschmecken.

Rahmgemüse (4 - 5 Port.)Zutaten:

1 kg	Kaisergemüse, gefr.
3 Btl.	Soße "Rahmgemüse" >Indasia< (REAL)
6 EL	Sahne

Das gefrorene Gemüse in ein 3/4 l kochendes Wasser geben, wieder zum Kochen bringen und 10 Min. kochen lassen.

Das Gemüse durch ein Sieb geben, das aufgefangene Gemüse-Wasser bis zu 3/4 l mit Wasser auffüllen, Sahne hinzugeben

3 Btl. "Rahmgemüse-Fix" einrühren und aufkochen.

Danach Gemüse vorsichtig unterrühren und alles 2 Min. kochen lassen.

Pilzsosse (4 Port.)Zutaten:

2 Btl.	"Knorr Feinschmecker" Pfeffer-Sauce
375 g	frische Champignon
oder	
340 ATG	geschnittene Champignon l.Wahl

Frische Champignon mit etwas Butter kurz anbraten und im geschlossenen Topf ca.20 Min. schmoren.

Die Pilze durch ein Sieb geben und die aufgefangene Flüssigkeit mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Danach Pilze und Wasser wieder in den Topf geben, 2 Btl. Pfeffersauce einrühren, zum Kochen bringen und 10 Min. köcheln lassen.

Für geschnittene Champignon ab: Die Pilze durch ein Sieb geben.....

Zutaten:

5 kg geschälte Kartoffeln
1 kg Zwiebeln
8 Eier
2 EL Salz (nach Probe-Puffer evt. noch Salz hinzu)
n.Bedarf Paniermehl
ca. 2 l Öl

Kartoffeln und Zwiebeln in der Moulinette mit Scheibe "G" zerkleinern.

Pizza - Salami (auf Kuchenblech bzw. Fettpfanne)Zutaten - Teig:

400 g Mehl
25 g Hefe
4 EL Olivenöl
1/4 TL Salz
150 ml Wasser

Zutaten - Belag:

200 g Kochschinken in Scheiben
200 ATG Champignon in Scheiben
1 rote Paprika
1 Pkt. "Tomato Algusto" (Kräuter) 500 g
2 TL Pizza-Gewürz
ca.300 g Edel-Salami
16 Schb. Toastkäse
oder
300 g geriebenen Pizza-Käse oder
Gratin-Käse
n.Bedarf Olivenöl

Den Hefeteig auf dem Blech ausrollen und etwas gehen lassen.

Kochschinken in Streifen (2 cm x 4 cm) schneiden

Champignon in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Paprika waschen,ausschneiden und in Stücke (5x5x10mm) schneiden.

Salami in Scheiben (ca.3 mm dick) schneiden.

Käsescheiben jeweils in 6 Stücke schneiden.

Belegen:

1. Kochschinken

2. Champignon

Paprika

1/2 Pkt.Tomato Algusto

2 TL Pizza-Gewürz

erst mischen

3. Salami

4. 1/2 Pkt.Tomato Algusto

5. Pizza- oder Gratin-Käse mit etwas Öl mischen

5.)Toastkäse mit Olivenöl bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (Pizza-Stufe 180°) ca. 23 Min. backen.

- auf 2. Schiene von unten -

Zutaten:

1 kg	weiche Tomaten
oder	
1 gr.Ds.	geschälte Tomaten und
500 g	frische Tomaten
1 kg	Schweinefleisch (Schnitzel)
1 kg	Rindfleisch (Schmorbraten)
1 kg	Mettenden (z.B.Grafenland)
0,5 kg	Gelderländer Bauchspeck
1 kg	Zwiebeln
1 kg	Gehacktes (halb+halb)
3 Fl.	Schaschlikssosse (Appel/Kraft)
800 ml	Sahne

Dazu: Salate,Brot

Tomaten in Scheiben schneiden
 Schweinefleisch in Würfel (ca.2 cm) schneiden
 Rindfleisch in Streifen (ca.1x2x2 cm) schneiden
Das geschnittene Rindfleisch ca.40 Min.in etwas Wasser garen
 Gelderländer Bauchspeck in Würfel (ca.1 cm) schneiden
 Mettenden in Scheiben (3 - 5 mm dick) schneiden
 Zwiebeln hobeln
 Gehacktes in Flöckchen teilen
 Schaschlikssosse und Sahne mischen

Alle Zutaten in Zutatenfolge im Schmortopf aufschichten und
 die gemischte Soße darüber geben.
 Bis "1 kg" ist unser Edelstahl-Schmortopf geeignet

Den Schmortopf mit ALU-Folie abdecken und im vorgeheizten
 Backofen bei 200° (O/U-Hitze) 3 Std.schmoren

Schnitzel in Zwiebelsuppe (3-4 Port.)Zutaten:

750 g Schweineschnitzel
 2 Btl. "Zwiebelsuppe" MAGGI-Meisterklasse
 600 ml Sahne
 400 ml fettarme Milch
 300 g Gouda
 n.Bedarf frisch gemahlene Pfeffer
 n.Bedarf Salz

Schnitzel in Stücke (ca.5x5 cm) schneiden und mit Pfeffer und Salz würzen
 "Zwiebelsuppe" in Sahne und Milch einrühren und etwas davon auf dem Boden
 vom Schmortopf verteilen.
 Die gewürzten Schnitzel einlegen und die restliche Marinade darüber geben.
 Gouda raspeln und gleichmäßig über Schnitzel und Marinade verteilen.
 - bis zur 1 1/2-fachen Menge reicht eine Auflaufpfanne -
 Die Auflaufpfanne mit ALU-Folie abdecken und

24 Std. im Kühlschrank marinieren lassen

Im vorgeheizten Backofen bei 170° (Umluft) 90 Min.schmoren,
 -dabei die letzten 15 Min. ohne Deckel.

Zutaten:

800 g Schweineschnitzel
2 große Zwiebeln
200 g Schinkenspeck
700 ATG geschnittene Champignon
750 ml Sahne
150 ml Creme fraiche
200 g Gouda
1 TL frisch gemahlenen Pfeffer
1 gestr.TL Salz

n.Bedarf	Paniermehl	zum Panieren
n.Bedarf	frisch gemahlenen Pfeffer	der
n.Bedarf	Salz	Schnitzel
2	Eier	

Die Schnitzel in Stücke (ca. 5 x 5 cm) schneiden,mit Pfeffer und Salz würzen,panieren und braten.

Zwiebeln hobeln und glasig dünsten.

Schinkenspeck würfeln und anbraten.

Champignon anbraten mit Pfeffer und Salz würzen.

Sahne und Creme fraiche mischen.

Gouda raspeln

Alles nach Zutatenfolge in eine Fettpfanne einschichten, die Sahne darüber geben und den geraspelten Gouda darauf gleichmäßig verteilen.

Die Fettpfanne mit ALU-Folie abdecken und

24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen

Im vorgeheizten Ofen bei 170° (O/U Hitze) 90 Min.schmoren

Zutaten:

800 g Schweineschnitzel
400 g Zwiebeln
200 g Schinkenspeck
700 ATG geschnittene Champignon
750 ml Sahne
150 ml Creme fraiche
200 g Gouda, gerieben
1 TL frisch gemahlenen Pfeffer
1 gestr.TL Salz

Die Schnitzel in Stücke (ca. 5 x 5 cm) schneiden,mit Pfeffer und Salz würzen.

Zwiebeln hobeln und glasig dünsten.

Schinkenspeck würfeln und anbraten.

Champignon anbraten mit Pfeffer und Salz würzen (Menge sh.oben)

Sahne und Creme fraiche mischen.

Etwas Sahne/Creme fraiche -Gemisch in die Auflaufpfanne geben (Boden bedeckt)

Alles nach Zutatenfolge in die Auflaufpfanne einschichten, die Sahne darüber geben und den geraspelten Gouda darauf gleichmäßig verteilen.

Die Auflaufpfanne mit ALU-Folie abdecken und

24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen

Im vorgeheizten Ofen bei 160° Umluft 90 Min.schmoren
-dabei die letzten 15 Min. ohne Abdeckung.

Schnitzelpfanne,Porree (6 Port.)**Zutaten:**

1150 g Schweineschnitzel
1 Pkt. Chester-Käse in Scheiben
3 mittl. Zwiebeln
200 g Gelderländer Speck
250 g Champignon
2-3 Stg. Porree
600 ml Sahne
4 Pkt. Jägersosse "MAGGI"
1 TL Salz
1/2 TL frisch gemahlenen Pfeffer
1/2 TL Curry

Schnitzel in Stücke (ca. 5 x 5 cm) schneiden,in einen gefetten Bräter schichten und den Käse Chester-Käse darauf legen

Rippenspeck in Würfel schneiden und anbraten

Zwiebeln hobeln und glasig dünsten

Porree (nur weißen Abschnitt) in ca. 1 cm breite Ringe schneiden und evt. halbieren.

Sahne,Jägersosse,Pfeffer,Salz und Curry mischen

Alles nach Zutatenfolge einschichten und die gewürzte Sahne darüber geben

Die Auflaufpfanne mit ALU-Folie abdecken und

24 Std. im Kühlschrank ziehen lassen

Im vorgeheizten Ofen bei 175° Umluft 60 Min.schmoren
-dabei die letzten 10 Min. ohne Abdeckung.

Zutaten:

500 g Schweinefilet
ca. 350 g rote und gelbe Paprika
1 Knoblauchzehe oder 1/2 TL Knoblauchpulver
ca. 400 g Zucchini
1 große Zwiebel
1 mittlere Zwiebel
ca. 250 g Aubergine
1 EL feingehackten Rosmarin oder 2 TL gemahlenen
ca. 500 g gewürfelte Fleischtomaten
125 ml Fleischbrühe
n.Bedarf Salz
n.Bedarf frisch gemahlenen Pfeffer
n.Bedarf Olivenöl

Tomaten entkernen und in große Stücke schneiden

Paprika halbieren, entkernen und in große Stücke schneiden.

Die große Zwiebel schälen, vierteln und die einzelnen Schichten trennen.

Zucchini in ca.5 mm dicke und Aubergine in ca.8 mm dicke Scheiben schneiden

Die mittelgroße Zwiebel feinhacken

Paprika und Zwiebelschichten in Salzwasser blanchieren (5 Min.) in kaltem Wasser abschrecken und trocken tupfen.

Schweinefilet in Medaillon (ca.3 cm dick) schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und beide Seiten in Olivenöl 3 Min. braten.

Das Fleisch warm halten (ca.90° im Backofen)

In der selben Pfanne feingehackte Zwiebeln glasig dünsten, dabei nach ca. 10 Min.

Tomaten und Knoblauch hinzugeben und weitere 8-10 Min. dünsten, mit

Fleischbrühe ablöschen, etwas einkochen lassen und

je 1/2 TL Pfeffer und Salz hinzugeben.

Die gebratenen Medaillon einlegen und warm halten (ca.90° im Backofen)

Paprika, Zwiebeln und Zucchini goldbraun rösten, mit Salz und Rosmarin würzen.

Aubergine getrennt anbraten (kürzere Garzeit) und zum anderen Gemüse zugeben.

Die warmgehaltenen Medaillon mit dem gerösteten Gemüse servieren.

Schweinerollbraten (ca. 2 kg)**Zutaten:**

ca. 2 kg Schweinerollbraten
250 g Zwiebeln
1 1/2 TL Salz
1/2 TL frisch gemahlenen Pfeffer
n.Bedarf Bratfett (z.B. RAMA)
n.Bedarf Sossenbinder, dunkel
n.Bedarf kochendes Wasser

Kunststoffnetz entfernen und durch reichlich Rouladennadeln ersetzen.

Den Rollbraten von allen Seiten gut anbraten, anschließend mit Pfeffer und Salz würzen.

Zwiebeln vierteln bzw. achteln (je nach Größe)

Bräter ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen, Rost einlegen und Zwiebeln zugeben.

Das angebratene Fleisch auf den Rost legen und im geschlossenen Bräter

im vorgeheizten Backofen bei 220° (O/U - Hitze) 135 Min. schmoren.

Bratsud bei Bedarf mit kochendem Wasser auffüllen, eindicken mit Sossenbinder und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten:

3 kg	Schweinebauch in Scheiben
ca.1,5 kg	Pfötchen >ohne Pfötchen, 2 Pkt. Gelantine, weiß (z. B. REAL)
1,2 l	Tafelessig
2,4 l	Wasser
0,8 kg	Zwiebeln
2 1/2 TL	Salz
5 EL	Zucker
1 EL	ganze Pfefferkörner
10	Lorbeerblätter

Braten - Aufschnitt (Kasseler)Zutaten:

1,5 - 2 kg Kasseler Kotelett (Knochen auslösen lassen)
125 g/kg Fl. Zwiebeln

Den Bräter mit ca. 2 cm mit Wasser füllen und Rost einlegen
Zwiebeln vierteln bzw. achteln (je nach Größe) unter das
Rost legen

Das ungewürzte Fleisch im geschlossenem Bräter im vorgeheizten
Backofen bei 150°(O/U-Hitze) 180 Min. schmoren

Nach 1,5 Std.Braten drehen (Unterseite nach oben),nach einer
weiteren 1 Std.evt.nochmals drehen

Den fertigen, warmen Braten in ALU-Folie (Gourmet) einwickeln

Zum Servieren den abgekühlten Braten in 3-4 mm dicke
Scheiben schneiden

Braten - Aufschnitt (frisches Kotelett)Zutaten:

1,5 / 2 kg frische Kotelett (Knochen auslösen lassen)
1 TL Salz >bei gleichzeitigem schmoren mit Kasseler -kein Salz<
1/2 TL frisch gemahlenen Pfeffer
125 g/kg Fl. Zwiebeln

Das Fleisch von allen Seiten leicht anbraten.

Den Bräter mit ca. 2 cm mit Wasser füllen und Rost einlegen
Zwiebeln vierteln bzw. achteln (je nach Größe) unter das
Rost legen

Das Fleisch mit Salz/Pfeffer-Gemisch würzen
>bei gleichzeitigem schmoren mit Kasseler -kein Salz<

Das gewürzte Fleisch im geschlossenem Bräter im vorgeheizten
Backofen bei 150°(O/U-Hitze) 180 Min. schmoren

Nach 1,5 Std.Braten drehen (Unterseite nach oben),nach einer
weiteren 1 Std.evt.nochmals drehen

Den fertigen, warmen Braten in ALU-Folie (Gourmet) einwickeln

Zum Servieren den abgekühlten Braten in 3-4 mm dicke
Scheiben schneiden

Zutaten:

5 - 6 kg Rinderschmorbraten (2 gleich große Stücke bestellen)
750 ml saure Sahne
6 EL Mehl
1,5 TL frisch gemahlene Pfeffer
2 TL Salz
n.Bedarf Bratfett (z.B.RAMA)
2 Gefrierbeutel (mind. 6 l)

für Beize:

1	Sellerie
ca.700 g	Zwiebeln
ca.500 g	Möhren
ca.500 g	Porree
30	Pfefferkörner (gemischt)
15	Lorbeerblätter
30	Wacholderbeeren
20	Nelken
1,5 l	Tafelessig
3 l	Wasser

4 Tage vor der Zubereitung des Braten die Beize kochen !!!!Beize herstellen:

Sellerie, Möhren und Porree putzen, waschen und grob zerkleinern
Zwiebeln schälen und vierteln.
Gemüse und Gewürze im Essigwasser ca. 10 Min. kochen und abkühlen lassen.

Braten marinieren:

Den Braten 3 - 4 Tage in der Beize ziehen lassen und 2 x am Tag umdrehen (möglichst kühl stellen)
Gefrierbeutel (6 l) sind zum Marinieren gut geeignet

Braten zubereiten:

Den Braten gut trockentupfen und von allen Seiten anbraten.
Mit 950 ml Wasser, 150 ml Beize, 1,5 TL gem. Pfeffer und 2 TL Salz
im geschlossenen Bräter im vorgeheizten Backofen bei 220° (O/U Hitze) 150 Min. schmoren.
evt. mehr Flüssigkeit, Fleisch muss fast bedeckt sein
-Verhältnis Wasser/Beize & Gewürze beachten-

Soße zubereiten:

Mehl und saure Sahne gut mischen und langsam in den Bratensud einrühren und kurz aufkochen lassen.
Evt. mit Zucker abschmecken.
-zusätzlichen Bratensud vorher abnehmen-

Zutaten:

2 Btl. "FIX" für Kartoffel-Gratin (MAGGI)
400 g "Krauselli" von Birkel-7-Hühnchen
2 große Zwiebeln
250 g geschnittene Champignon
250 g rote Paprika
200 g Mettenden
750 ml Wasser
100 ml Sahne
150 g Gouda

Nudeln kochen und kalt abspülen
Mettenden in Scheiben (ca.4 mm dick) schneiden und halbieren.
Zwiebeln in Würfel schneiden.
Paprika waschen,entkernen und in Würfel schneiden (ca.8x8 mm).
Mettenden leicht anbraten,
Zwiebeln glasig dünsten, Paprika und Champignon hinzugeben
und alles zusammen ca. 6 Min.dünsten
MAGGI-FIX in Wasser einrühren,Sahne hinzugeben, zum
Kochen bringen und 3 Min. köcheln lassen.
Anschließend Nudeln,Mettenden,Zwiebeln,Champignon und
Paprika gleichmäßig in der Soße verteilen.
Das Gratin in den Bräter (Auflaufform) geben
Den Gouda raspeln und gleichmäßig auf dem Gratin verteilen
Im vorgeheizten Ofen bei 180° (Umluft) im geschlossenen Bräter
20 Min. backen.
Bei Bedarf -wenn der Käse noch nicht gebräunt ist- bei offenen
Bräter mit dem Grill nachhelfen.

(Für 2 Port. ist unser grosser,runder Schmortopf gut geeignet)

Kartoffel-Gratin (4 Port.)Zutaten:

2 Btl. "FIX" für Kartoffel-Gratin (MAGGI)
1 kg Kartoffeln
750 ml Wasser
100 ml Sahne
150 g Gouda

Rohe Kartoffeln schälen,halbieren bzw. vierteln und in der Moulinette
(Scheibe "B") schneiden.
MAGGI-FIX in Wasser einrühren,Sahne hinzugeben und zum Kochen
bringen,die geschnittenen Kartoffeln gleichmäßig in der Soße
verteilen und 3 Min. kochen lassen.
Das Gratin in den Bräter (Auflaufform) geben.
Den Gouda raspeln und gleichmäßig auf dem Gratin verteilen.
Im vorgeheizten Ofen bei 200° (Umluft) im geschlossenen Bräter
30 Min. backen.
Bei Bedarf -wenn der Käse noch nicht gebräunt ist- bei offenen
Bräter mit dem Grill nachhelfen.

Zutaten:

500 g "Krauseli" von Birkel 7-Hühnchen
1,25 l Milch
5 Eier
ca.250 g Schinkenspeck
ca.250 g Edelsalami
2 mittl. Zwiebeln (müssen nicht sein)
1 1/2 TL Salz
n.Bedarf Muskat
n.Bedarf Butter

Nudeln bissfest kochen.

Schinkenspeck und Salami in Stücke (6x6x8 mm) schneiden

- **zarten Schinkenspeck und Salami nicht anbraten-**

Zwiebeln fein würfeln und glasig dünsten.

Milch, Eier und Salz miteinander verquirlen.

Schinkenspeck, Salami und gedünstete Zwiebeln vermischen.

Bräter (Auflaufform) mit Butter einfetten

Alles in folgender Reihe in den Bräter einschichten:

Nudeln - Salami/Schinken - Nudeln - Salami/Schinken - Nudeln

Nach jeder Lage Nudeln etwas geriebenen Muskat darüber streuen
und mit dem Milch/Ei-Gemisch auffüllen.

Die letzte Lage mit Butterflöckchen belegen.

Mit geschlossenen Bräter im vorgeheizten Ofen bei 205° (Umluft)
45 Min. (+ 5 Min. Nachwärme ohne Deckel) backen.

Gehacktes-KlossZutaten:

1,5 kg Schweine-Gehacktes
2 1/2 Brötchen
4 EL Paniermehl
3 Eier
ca.500 g Zwiebeln
3 TL Fondor (von "MAGGI") 5 TL bei ungewürztem Gehacktes
2 gestr.TL frisch gemahlenen Pfeffer 2 1/2 TL bei ungewürztem Gehacktes
1/2 TL Salz 3/4 TL bei ungewürztem Gehacktes

Brötchen einweichen,Zwiebeln schälen und grob würfeln.

Gehacktes im Napf flachdrücken,Brötchen gut ausdrücken,in
kleine Flöckchen reißen und auf dem Gehacktes verteilen.

Die geschnittenen Zwiebeln, Eier, Paniermehl und Gewürze dazu geben und
alles gut (am besten mit der Hand) mischen.

Im geschlossenen Bräter (Auflaufform) im vorgeheizten Ofen
bei 200° (O/U-Hitze) 70 Min. schmoren.

Zutaten:

1 kg Pellkartoffeln
1 kg Kaiser-Gemüse
400 g Mettenden
2 Zwiebeln
n.Bedarf Bratfett (z.B. RAMA)
50 g Mehl
400 ml Sahne
0,5 l Milch
200 g geriebenen Emmentaler-Käse
3/4 TL frisch gemahlenen Pfeffer
1 TL Salz
n.Bedarf Salz für Gemüse-Wasser

Pellkartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Das gefrorene Gemüse in 3/4 l leichtgesalzenes, kochendes Wasser geben,
5 - 7 Min. kochen lassen und durch ein Sieb geben.

Die Mettenden in Scheiben (3 - 4 mm dick) schneiden, halbieren
und leicht anbraten.

Zwiebeln fein würfeln und andünsten.

Mettenden und Zwiebeln miteinander vermischen.

Mehl anschwitzen, mit Milch und Sahne ablöschen,
Salz und Pfeffer hinzugeben und die Hälfte Käse einrühren.

In folgender Reihenfolge in den Bräter (Auflaufform) einschichten:

1. Die Hälfte der geschnittenen Pellkartoffeln
 2. Die Hälfte Mettenden/Zwiebeln
 3. Ca. 1/3 Soße
 4. Gemüse
 5. Rest Mettenden/Zwiebeln
 6. Ca. 1/3 Soße
 7. Rest Kartoffeln
 8. Rest Soße
 9. Rest Käse gleichmäßig darüber verteilen
- Im offenen Bräter und vorgeheiztem Backofen bei 175° (O/U-Hitze)
25 Min. backen.

Gemüsesuppe (6 Portionen)Zutaten:

2 kg Kleinfleisch (Schwein)
2 kg gefrorenes Suppengemüse
200 g Hörnchen Nr.1
ca.12 "MAGGI" - Brühwürfel
ca.3 Liter Wasser
2 TL Salz

Kleinfleisch mit 2 TL Salz kochen, Brühe durch ein Sieb geben.

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser kochen und abgießen.

Die Brühe wieder zum Kochen bringen, das Suppengemüse und die
zerdrückten Brühwürfel dazugeben und ca. 16 Min. kochen lassen.
Dann die gegarten Nudeln dazu geben.

Zutaten:

20 gebratene Filets
1 l Wasser
500 ml Tafelessig
2 EL Zucker
300 g Zwiebeln
1 TL ganzen Pfeffer
n.Bedarf Bratfett (zum Dünsten der Zwiebeln)

Nach dem Braten der Filets in der benutzten Pfanne die Zwiebeln glasig dünsten, den Sud aus Wasser/Essig/Zucker darüber geben und kurz aufkochen lassen.

Die Pfefferkörner hinzugeben und den heißen Sud über die gebratenen Filets geben.

Ca. 24 Std. ziehen lassen.

Fischauflauf (4 Port.)Zutaten:

1500 g Fischfilet (Rotbarsch / Seelachs)
500 g Tomaten (frisch oder geschält)
4 Zwiebeln
ca. 8 Scheibletten (Raspelkäse)
n.Bedarf Salz
n.Bedarf RAMA
n.Bedarf Mehl
n.Bedarf Ei
n.Bedarf Paniermehl
n.Bedarf Zucker
n.Bedarf Butter
n.Bedarf Paprika (edelsüß / rosenscharf)
evt. Petersilie

Filets waschen, abtrocknen, mit Salz einreiben und etwas ziehen lassen.

Filets in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und anbraten.

Die gebratenen Filets in eine gefettete Auflaufform (Bräter) legen.

Zwiebeln in Scheiben schneiden und dünsten.

Die frischen abgezogenen Tomaten zu den angedünsteten

Zwiebeln geben und mit dünsten (geschälte Tomaten aus der Dose nicht mit dünsten) -mit etwas Salz und Zucker würzen-

Zwiebeln und Tomaten gleichmäßig über dem Fisch verteilen,

Mit Käse belegen, Butterflöckchen darauf verteilen und mit Paprika würzen

Im vorgeheizten Ofen bei 180° (Umluft) im geschlossenen Bräter
30 - 40 Min. backen.

Bei Bedarf -wenn der Käse noch nicht gebräunt ist- bei offenen
Bräter mit dem Grill nachhelfen.

Zutaten:

4 Eier
1/4 Liter Milch
2 TL Fondor

Alles mit dem Mixer gut mischen.
Simmertopf einfetten und die Masse einfüllen
ca. 45 Min. im köchelnden Simmertopf steif backen.

Kaisergemüse als Beilage**Zutaten:**

1000 g Kaisergemüse (gefroren)
3/4 l Wasser
2 TL Salz

Wasser und 2 TL Salz zum Kochen bringen.
Das gefrorene Gemüse zugeben, wieder zum Kochen bringen und
ca. 10 min. garen.
Nach dem Abgießen mit etwas Butter belegen.

Bologneser Gratin (1 - 2 Port.)**Zutaten:**

1 Btl. "FIX" für Bologneser Gratin (MAGGI)
150 g "Krauseli" von Birkel-7-Hühnchen
250 g Thüringer Mett
50 g geriebenen Käse
100 ml Sahne
400 ml Wasser

Weiter wie auf Beutel beschrieben, jedoch mit geänderten Back-
zeiten:
20 Min. bei 170° Umluft bei geschlossener Auflaufform
7 Min. bei 170° Umluft ohne Abdeckung

Zutaten:

ca.1,5 kg Spießbraten
125 g/kg Fl. Zwiebeln

Kunststoffnetz entfernen und durch reichlich Rouladennadeln ersetzen.

Den Bräter mit ca. 2 cm mit Wasser füllen und Rost einlegen
Zwiebeln vierteln bzw. achteln (je nach Größe) unter das
Rost legen.

Den, bereits gewürzten Spießbraten, auf allen Seiten mit Öl einsprühen
und im geschlossenem Bräter im vorgeheizten Backofen bei
220° (O/U-Hitze) 120 Min. schmoren

Nach 1/2 Std.Braten drehen (Unterseite nach oben),nach einer
weiteren 1/2 Std.evt.nochmals drehen

Nach dem Garen die Zwiebeln mit einem Pürrierstab zerkleinern,
die Soße evt. mit etwas kochendem Wasser auffüllen und abschmecken.

Sauerfleisch aus Kasseler Nacken (ganze Familie)

Zutaten:

3 kg	Kasseler Nacken in Scheiben
ca.2,0 kg	Pfötchen
1,2 l	Tafelessig
2,4 l	Wasser
1,0 kg	Zwiebeln
kein	Salz
6 EL	Zucker
1 EL	ganze Pfefferkörner
10	Lorbeerblätter

Pfötchen, Zwiebeln und Gewürze kochen (1,5 - 2 Std.), durch Sieb geben,
Zwiebeln vom Gewürz und Pfötchen trennen.
Zwiebeln wieder in die Brühe geben, erkalten lassen und das Fett abnehmen.

Brühe erwärmen, durch ein Sieb geben und die Zwiebeln getrennt aufbewahren.
Brühe zum Kochen bringen, am besten im großflächigem Bräter, das Fleisch
einlegen, wieder zum Kochen bringen und ca. 1 Std. kochen lassen.

> **abschmecken** < dazu etwas Brühe auf U-Tasse kaltstellen.

Die Zwiebeln auf 4 flache Schalen verteilen, das Fleisch auf die Zwiebeln legen
und anschließend die heiße Brühe gleichmäßig auf alle Schalen verteilen.

ca. 5 kg Weißkohl

Für Füllung:

1,2 Kg Thüringer Mett
2 (3) Eier
2 (3) Brötchen
2 1/2 TL Salz
2 gestr.TL frisch gemahlenen Pfeffer
n. Bedarf Paniermehl

Die Füllung ist für 8 Rouladen.

Zum Schmoren:

n. Bedarf RAMA
2 TL Salz

Zum Eindicken bzw. Abschmecken:

n. Bedarf Mehl
n. Bedarf Tafelessig
n. Bedarf Salz
n. Bedarf Zucker

große Portion aufwärmen (z.B. großer Schmortopf)

160° Pizza-Stufe ca. 2 Std.

2 kg halb & halb
2 kg Zwiebeln
1 - 2 rote Paprika
1 Ds.(75 g) Tomatenmark
4 EL Mehl
2 TL Salz
1,5 TL frisch gemahlenen Pfeffer
1 TL Paprika Rosen, scharf "Fuchs"
2 TL Paprika, edelsüß mild "Fuchs"
1,25 l Wasser (gesamte Menge für alles)

Paprika und Pfeffer in etwas Wasser auflösen, nach 1,5 Std.dazugeben
und bis zum Eindicken mit kochen lassen.

Paprika, gefüllt (3 Portionen)

350 g Thüringer Mett
3 große rote Paprika zum Füllen
500 g Paprika - Mix
1 gr. Ds. geschälte Tomaten
ca.350 g Zwiebeln für Gemüse
n.Bedarf Sossenbinder, dunkel

Schmalz mit Zwiebeln

1250 g Flomen, frisch >durch Wolf gedreht<
750 g Speck, frisch >durch Wolf gedreht<
1200 g Zwiebeln

Flomen & Speck auslassen -Kochplatte "2,5"/ca. 40 Min. -
wenn Grieben hellbraun, durch Sieb geben
Zwiebeln bräunen -Kochplatte "2,5"/ca. 30 Min.-
Die Hälfte der Rezeptmenge ergeben 3 Suppentassen

Paprikasalat (2 Port.)

500 g Paprika-Mix
4 mittl. Zwiebeln
1 Ds. Kidney-Bohnen (225 ATG)
1/2 Salatgurke
Wasser von Kidney-Bohnen
700 ml Wasser
150 ml Tafelessig
1 TL frisch gemahlenen Pfeffer
1,5 EL Zucker

abschmecken**Heringssalat ganze Familie (Zutaten & Mengen)**

700 g Filet von Salzheringen
350 g Äpfel (Boskop)
350 g Gewürzgurken
400 g Fleischsalat
ca. 200 g Zwiebeln
n.Bedarf Salatmayonaise (Thomy)
n.Bedarf sehrfeinen frisch gemahlenen Pfeffer

1 kg	halb & halb
1 kg	Zwiebeln
500 g	rote Paprika
500 g.	Strauchtomaten
1 TL	Salz
1 TL	frisch gemahlene Pfeffer
1/2 TL	Paprika Rosen, scharf "Fuchs"
1 TL	Paprika, edelsüß mild "Fuchs"
600 ml	Wasser (für angebratenes Fleisch)

Wasser zum Kochen bringen und 1 TL Salz dazu geben.

Fleisch kurz anbraten und in das kochende Wasser geben >ca. 2 Std. garen lassen<

Zwiebeln und Paprikaschoten getrennt gar schmoren.

Geschmorte Zwiebeln und Paprikaschoten nach 1,5 Std. zum Fleisch geben.

Das Ganze mit Salz abschmecken

Gewürzpaprika und Pfeffer in etwas Wasser auflösen und dazu geben.

Tomaten enthäuten, entkernen, in Stücke schneiden, und nach 1,75 Std. dazu geben. >abschmecken <

Zutaten - Teig:

500 g Mehl
100 g Zucker
125 g Öl / Margarine (je zur Hälfte)
1 Ei
1x Hefe
1/8 l Milch

Zutaten - Belag:

ca. 125 g Butter
1 Btl. Vanillinzucker
n. Bedarf Zucker

Die Hälfte Mehl in Schüssel geben, Hefe zerkrümeln, Milch erwärmen und die Hälfte mit der Hefe verrühren und gehen lassen.

Fett erwärmen (Öl & Margarine)

Wenn die Hefe gegangen ist, Zucker, Ei, Fett und restliche Milch zum Mehl geben und vermischen.

Anschließend das restliche Mehl zugeben und alles miteinander verkneten.

Den fertigen Teig ausrollen und gehen lassen.

Danach bei dem gegangenen Teig mit den Fingern leichte Rillen eindrücken, mit Butter belegen (Flöckchen leicht eindrücken) und mit Zucker bestreuen.

Anschließend verteilt mit einer Gabel einstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° (O/U Hitze) 12 > 15 Min. auf mittlerer Schiene backen.

> Bei Blasenbildung mit einer Gabel in Blase stechen <

Waffeln**Zutaten:**

500 g Mehl
250 g "SANELLA / RAMA"
5 Eier
100 g Zucker
2 Btl. Vanillinzucker
2 TL Backpulver
0,5 l Milch

In unserem Waffeleisen bei Schalterstellung "4" 3 Min. backen.

Moccatorte

Seite 26

Zutaten:

1	Wienerboden, dunkel	>500 g<
1000 ml	Sahne	
5 Btl.	Sahnesteif	
60 g	Zucker	
50 g	gemahlene Kaffee	
30	Moccabohnen	
	Schokoraspel, zartbitter	



Den Kaffee zu Pulver mahlen.

Sahne schlagen und dabei Sahnesteif, Zucker und Kaffee zugeben.

Die Zwischenböden mit Sahne bestreichen (ca. 5 mm) und aufeinander legen.

Anschließend den Tortenboden auf allen Seiten dünn mit Sahne bestreichen, die obere Lage garnieren, Mocabohnen auflegen und alle Seiten mit Schokoraspel bestreuen.

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

1	Wienerboden, dunkel	>500 g <
1000 ml	Sahne	
5 Btl.	Sahnesteif	
60 g	Zucker	
1 - 2 x	Rum - Aroma	
350 ATG	Schattenmorellen	
6 EL	Kirschsaft	
	Schokoraspel, zartbitter	



Sahne schlagen und dabei Sahnesteif, Zucker, Rum-Aroma und 6 EL Kirschsaft zugeben.

Die Zwischenböden mit Sahne bestreichen (ca. 5 mm), einige Kirschen flach drücken darauf verteilen und aufeinander legen.

Anschließend den Tortenboden auf allen Seiten dünn mit Sahne bestreichen, die obere Lage mit Sahne und Kirschen garnieren und alle Seiten mit Schokoraspel bestreuen.

Zutaten - Teig:

4 Eier
1 Ts. Zucker
1 Ts. Öl
4 Pkt. Vanillepudding
1/2 Pkt. Backpulver

Zutaten - Belag:

5 kl. Ds. Mandarinen (abgetropft)
2 - 3 Pkt. Tortenguss, klar (für 1/2 l Mandarinen-saft)
750 ml Sahne
3 Pkt. Vanillezucker
2 Pkt. Sahnesteif

Zutaten - Guss:

400 ml Multivitaminsaft
3 Pkt. Vanillesoße (zum kalt anrühren)

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, Öl, Puddingpulver und Backpulver zufügen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben (wenn möglich mit Backring).
Bei 180 Grad 15 - 20 min. backen.

Mandarinen auf den gebackenen Boden geben. Tortenguss nach Vorschrift (statt Wasser mit Mandarinen-saft) anrühren und auf den Mandarinen verteilen.
Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf den erkalteten Tortenguss geben.

Multivitaminsaft (am besten vom ALDI) mit Vanillesoßenpulver 3 min. mixen und über dem Blech verteilen.

Zutaten - Teig:

250 g Mehl
1 Ei
125 g Zucker
125 g Butter
1/2 Pkt. Backpulver

Füllung:

1/2 l Milch
125 g Zucker
80 g Grieß
125 g Mohn (gemahlen)
125 g Butter
1 EL Öl
1 Becher Schmand

Zutaten - Guss:

1 Becher Schmand
3 EL Zucker
2 Pkt. Vanillezucker
2 Eigelb
2 Eiweiß

Zubereitung

Mürbeteig kneten und in eine Springform geben, dabei den Rand etwas hochdrücken.

Milch, Zucker, Grieß und Mohn zusammen aufkochen und etwas abkühlen lassen.
Dann Butter, Öl und Schmand unterrühren.

Warten, bis die Butter aufgelöst ist, dann die Masse auf den Mürbeteig geben und bei 180°C auf der unteren Schiene 40 min. backen

Schmand, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb verrühren.

Eiweiß schlagen und unterheben.

Die Masse auf den gebackenen Kuchen geben und nochmals 15 min. backen (evt.etwas länger)

TIPP:

Ich drücke immer eine Hand voll Rosinen in die Mohnmasse, wenn sie auf dem Boden verteilt ist. Da bei uns nicht ALLE Rosinen mögen, kann ich so die eine Hälfte mit und die andere Hälfte ohne Rosinen machen.

Zutaten - Teig:

700 g Quark
200 g Zucker
2 Eier
1 Pkt. Vanillepudding

Alle Zutaten vermischen und in die Kuchenform füllen.

Zutaten - Decke:

375 ml Milch
1 Pkt. Vanillepudding
100 g Zucker
100 g Butter
5 Eier

Den Vanillepudding mit Milch und Zucker kochen und unter den heißen Pudding die Butter rühren.

Die Masse auskühlen lassen und dann 5 Eigelb unterrühren.

Die 5 Eiweiß steif schlagen, unter die Masse heben und diese auf den Teig geben.

Bei mittlerer Hitze (ca. 180 Grad) etwa 60 Minuten backen.

Zutaten - Teig:

500 g	Mehl
80 g	Zucker
125 g	Öl / Margarine (je zur Hälfte)
1	Ei
1x	Hefe
1/8 l	Milch

Je nach Frittier Topf-Größe 1,5- 2 kg Schweine-Schmalz
Puderzucker

Die Hälfte Mehl in Schüssel geben, Hefe zerkrümeln
Milch erwärmen, die Hälfte mit Mehl und Hefe verrühren und gehen lassen.
Fett erwärmen (Öl & Margarine)
Wenn die Hefe gegangen ist, Zucker, Ei, Fett und restliche Milch zum Mehl
geben und vermischen.
Anschließend das restliche Mehl zugeben und alles miteinander verkneten
Teig gehen lassen.

Schweine-Schmalz im Frittier-Topf erhitzen >Temperatur mit einer Probe ermitteln<
Teig mit einer Gabel abstechen und in das Fett geben

Die fertigen Prilleken zum Abkühlen in ein großes Sieb geben

Puderzucker in Plastikbeutel geben und die Prilleken darin wenden
>erst vor dem Servieren<

Zutaten für den Teig:

500 gr Mehl
250 gr Margarine
150 gr Zucker
3 Eier
1 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

Äpfel (keine Ahnung, wie viel)
2 Päckchen Vanillezucker
ca. 100 gr Butter
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen schönen glatten Mürbeteig kneten. Wenn der Teig noch klebt, einfach noch mehr Mehl dazu geben. Vom fertigen Teig etwa 300 gr abtrennen. Alles ca. 30 Minuten kaltstellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und in schmale Stücken schneiden.

Die größere Menge des Teiges auf einem Backblech mit hohem Rand (oder einen Backrand benutzen) ausrollen.

Dann die Äpfel auf dem Teig verteilen. Da die Äpfel beim Backen zusammensacken, dürfen es ruhig etwas mehr sein. Auf den Äpfeln großzügig Zucker verteilen (bei der Menge kommt es darauf an, wie sauer der Apfel ist).

Nun den restlichen Teig in kleinen Mengen dünn ausrollen und die Äpfel damit bedecken.

Die Decke mit kleinen Butterflöckchen belegen, den Vanillezucker darauf verteilen und weiteren Zucker nach Belieben darüber streuen.

Nun das Blech auf der mittleren Schiene in den kalten Backofen schieben und bei ca. 170 Grad etwa 40 – 45 Minuten backen.

Wer mag, kann zwischen die Äpfel auch ein paar Rosinen mischen oder auch Zimt mit dem Zucker auf dem Kuchen verteilen.

Viel Erfolg 😊

Legende

ATG	Abtropfgewicht
Btl.	Beutel
Ds.	Dose
EL	Esslöffel
g	Gramm
gestr.	gestrichen
gr.	gross / grosse
kg	Kilogramm
l	Liter
mittl.	mittlere
ml	Milliliter
Pkt.	Paket
Schb.	Scheibe
Stg.	Stange
TL	Teelöffel
Ts.	Tasse