

# Die ultimative Rezeptsammlung für Haus und Heim

Ein Sammelsurium in geordneter Form

zusammengestellt von

Martin Möller

[m@rtin-moeller.de](mailto:m@rtin-moeller.de)

Stand: 3. Oktober 2019

Dieses Werk steht rechtlich unter der Creative-Commons-Lizenz **by-sa-2.0-de** „**Namensnennung – Weitergabe unter gleichen Bedingungen**“. Im Wesentlichen bedeutet das,

- Sie dürfen dieses Werk vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen und
- Sie dürfen Bearbeitungen des Werkes anfertigen

unter folgenden Bedingungen:

- Namensnennung: Sie müssen meinen Namen (Martin Möller) nennen.
- Weitergabe unter gleichen Bedingungen: Wenn Sie dieses Werk bearbeiten oder als Grundlage für ein weiteres Werk verwenden, muss auch Ihr neu entstandenes Werk unter gleichen Bedingungen wie dieses stehen.

Sie können eine Zusammenfassung des Lizenzvertrages im Internet unter <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/de/> ansehen. Den vollständigen Lizenztext erhalten Sie unter <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/de/legalcode> oder indem Sie einen Brief mit Ihrem Anliegen an *Creative Commons, 171 2nd Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA* schicken.

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Hauptgerichte</b>	<b>7</b>
Herzhaftes	7
Kürbis-Suppe	7
Käsesuppe	7
Buntes Huhn (Gemüse Eintopf)	7
Chili con carne	7
Lende in Sahnesauce	7
Falscher Hase	8
Nudelaufbau »Parmigiano«	8
Pilzlasagne	8
Pizzateig I (Quark/Öl)	8
Pizzateig II (Hefe)	8
Pizzabeläge	9
Tarte flambée (Flammenkueche)	9
Tarte aux poireaux	9
Tarte à la moutarde	9
Überbackener Porree	9
Sahne-Schnitzel	10
Gebratener Spargel mit Schinken	10
Gebratener Spargel mit Bandnudeln	10
Spargelpizza	10
Bandnudeln mit Blattspinat	11
Tagliatelle mit Rosenkohl	11
Spaghetti Carbonara	11
Pilzgemüse	11
Gefüllte Zucchini	11
Eiergemüse aus dem Wok	12
Hühnchen aus dem Wok	12
Enchiladas de Pollo (Tortillas mit Hühnchen-Füllung)	12
Curryreis	12
Schwarzwurzeln	13
Knusprige Schwarzwurzeln	13
Schwarzwurzeln, mit Käsesauce überbacken	13
Papas arrugadas (Kartoffeln mit Salzkruste)	13
Snacks, Dips und Saucen	13
Croque-Monsieur	13
Sandwiches	14
Belegte Pizzabrötchen	14
Maiskolben aus dem Backofen	14
Schinkenkipferl	14
Zaziki	14
Tomaten-Kräuterbutter	14
Kräuterbutter	14
Aioli	14
Knoblauch-Dip	15
Kräuter-Dip	15
Thunfisch-Dip	15
Liptauer	15
Sauce für Gemüse	15
Eiersauce	15

Salate . . . . .	15
Schichtsalat . . . . .	15
Kartoffelsalat . . . . .	15
Warmer Blumenkohlsalat . . . . .	16
Spaghetti-Salat . . . . .	16
Couscous-Salat . . . . .	16
Rote-Bete-Salat . . . . .	16
Vinaigrette . . . . .	16
Joghurt-Dressing 1 . . . . .	16
Joghurt-Dressing 2 . . . . .	16
Asia-Dressing . . . . .	17
Süße Hauptgerichte . . . . .	17
Milchreis . . . . .	17
Grießmehlsuppe . . . . .	17
Eierpfannkuchen . . . . .	17
Blueberry Pancakes (Blaubeerpfannkuchen) . . . . .	17
Buchteln . . . . .	17
<b>2. Desserts</b> . . . . .	<b>19</b>
Mousse au chocolat . . . . .	19
Mousse au chocolat blanc (Weiße Schokoladenmousse) . . . . .	19
Crêpes-Grundteig . . . . .	19
Crème Brûlée . . . . .	19
Grießpudding . . . . .	19
Weihnachtliches Tiramisu . . . . .	20
<b>3. Backwaren</b> . . . . .	<b>21</b>
Kuchen . . . . .	21
Tarte aux pommes . . . . .	21
Waffeln . . . . .	21
Apfelwaffeln . . . . .	21
König-Wilhelm-Waffeln . . . . .	21
Nussecken . . . . .	21
Haselnusskuchen . . . . .	22
Kleiner Marmorkuchen . . . . .	22
Amerikaner . . . . .	22
Frankfurter Kranz . . . . .	22
Stachelbeer-Baiser-Torte . . . . .	23
Mohn-Kirsch-Rolle . . . . .	23
Schokoladen-Sahne-Torte . . . . .	24
Hansen-Jensen-Torte . . . . .	24
Mürbeteig-Pflaumen- oder Apfel-Kuchen . . . . .	24
Rhabarberkuchen vom Blech . . . . .	24
Quatre-quarts aux pommes . . . . .	25
Eierlikörkuchen . . . . .	25
Mohnkuchen . . . . .	25
Rondonkuchen . . . . .	25
Blitzkuchen . . . . .	25
Marmorkuchen . . . . .	25
Tortenboden für eine Obsttorte . . . . .	26
Donauwellen . . . . .	26
Kekse . . . . .	26
Mozart-Kugeln . . . . .	26
Nougatstreifen . . . . .	26
Rumkugeln . . . . .	27
Brownies . . . . .	27
Splitterhaufen . . . . .	27

Kakaokugeln . . . . .	27
Grießgebäck . . . . .	27
Weihnachtsgebäck . . . . .	28
Marillenringe . . . . .	28
Husaren-Krapferl . . . . .	28
Wiener Vanillekipferl . . . . .	28
Oragentaler . . . . .	28
Kokosmakronen . . . . .	29
Brot & Brötchen . . . . .	29
Baguette . . . . .	29
Rosinenstuten . . . . .	29
Hamburger Buns . . . . .	29
Süßes Weißbrot . . . . .	30
<b>4. Getränke &amp; Cocktails</b>	<b>31</b>
A Cup of Cocoa . . . . .	31
Heiße Schokolade auf französische Art . . . . .	31
Mai Tai . . . . .	31
Feuerzangenbowle . . . . .	31
Eistee . . . . .	31
<b>A. Weitere Gerichte</b>	<b>33</b>
Chinakohlsalat mit Ananas . . . . .	33
Kohlsuppe mit Hack . . . . .	33
Chinakohl mit Curryreis . . . . .	33
Fenchel-Möhren-Gemüse . . . . .	33
Pancakes »Astrid« . . . . .	33
<b>Index</b>	<b>34</b>



# 1. Hauptgerichte

## Herzhaftes

### Kürbis-Suppe

1 kg Hokkaido-Kürbis  
400 g Kartoffeln  
200 g Karotten (oder Zucchini)  
200 g Zwiebeln  
1¼ l Brühe  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
etwas Petersilie  
etwas Butter

Die Zwiebeln würfeln. Das restliche Gemüse putzen und grob raspeln. In Butter scharf anbraten. Die Brühe hinzufügen und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Alles pürieren, die Sahne hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Petersilie hinzugeben.

### Käsesuppe

500 g Mett  
3 Stangen Porree  
2–3 Zwiebeln  
1–1,5 l Brühe  
1 Glas Champignons  
1–2 Paprikaschoten  
200 g Kräuterkäse (Schmelzkäse)  
100 g Sahnekäse (auch Schmelzkäse)

Das Mett anbraten. Porree und Zwiebeln putzen und mit andünsten. Mit der Brühe ablöschen, Champignons und Paprika hinzufügen und etwa **20 Minuten** kochen. Den Käse in der Suppe auflösen; nach Belieben mit Salz, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

### Buntes Huhn (Gemüse Eintopf)

3 Stangen Porree  
½ Knolle Sellerie  
1 kg weichkochende Kartoffeln  
1 kg Möhren  
1 Gemüsezwiebel  
250 g Mett  
2 L Brühe  
Kräutersalz  
wenig Delikata

### Petersilie

Die Zwiebeln würfeln und mit dem Mett anbraten. Das Gemüse zerkleinern und kurz mitdünsten. Die Brühe hinzugießen und das Gemüse darin garkochen. Mit den Gewürzen abschmecken.

### Chili con carne

300–500 g Rindergehacktes (alternativ: Schweinemett, gehacktes halb und halb, Rindfleisch)  
2–3 Zwiebeln  
2–4 Knoblauchzehen  
3 Dosen Kidneybohnen  
1 Dose Mais  
2 Pakete passierte Tomaten  
2 Paprika (gelb und grün)  
Chilischoten

### Gewürze:

1 TL Brühe  
1–3 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
1 EL Paprika süß  
1 EL Oregano  
Chili  
½ TL Kümmel  
2–3 Lorbeerblätter  
1 TL Zucker

Das Fleisch anbraten, die Zwiebeln mit andünsten. Die übrigen Zutaten hinzufügen, würzen, ca. ½ Stunde kochen lassen. Dazu schmeckt Baguette oder Fladenbrot.

### Lende in Sahnesauce

800 g Schweinelende  
300 g geräucherten, durchwachsenen Speck in Scheiben  
300 g Zwiebeln  
300 g Pilze (evtl. Konserve)  
knapp ½ l süße Sahne  
2 Ecken Kräuterschmelzkäse

Die Lende vorbereiten, in Scheiben schneiden und kurz anbraten. Den Speck grob würfeln und auch anbraten. Zwiebeln und die Pilze putzen, in Würfel bzw. Scheiben schneiden und mitbraten. Die Sahne dazurühren und

## 1. Hauptgerichte

kurz aufkochen lassen, dann den Schmelzkäse in Flocken dazurühren.

Eine Auflaufform einfetten, die Lende und die Sauce schichtweise einfüllen und 48 Stunden im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen. **60 Minuten** ohne Deckel bei **180–200 °C** überbacken.

Als Beilage passen Baguette, Reis und Salate.

### Falscher Hase

500 g *Thüringer Mett*

1 *Ei*

*Paniermehl*

1 *Zwiebel*

*Pfeffer, Salz*

*ein wenig Würzmischung 1 (Maggi)*

*Öl*

1 *Päckchen Schweinebraten-Fix (Maggi)*

1 *kl. Glas Zigeunersauce*

Das Ei schaumig schlagen. Paniermehl hinzugeben, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die Zwiebel würfeln und dazugeben. Mit dem Mett und den Gewürzen verkneten. Die Masse rollen, quadratisch schlagen und in Paniermehl wenden. Den Braten von allen Seiten in Öl gut anbraten.

Mit Wasser ablöschen. Mit Deckel eine Stunde schmoren lassen, dabei von Zeit zu Zeit wenden und Wasser auffüllen. Die Sauce mit dem Schweinebraten-Fix andicken, mit Zigeunersauce verfeinern.

### Nudelauflauf »Parmigiano«

*Für 6 Portionen:*

500 g *grüne Nudeln*

*Salz*

50 g *Butter*

300 g *Mozzarellakäse*

200 g *gekochter Schinken in dünnen Scheiben*

$\frac{1}{4}$  l *süße Sahne*

2 *Eigelb*

40 g *geriebener Parmesankäse*

*Pfeffer*

*Oregano*

Den Mozzarella kurz in das Gefrierfach legen. Die grünen Nudeln kochen, abgießen und abtropfen.

Eine Auflaufform mit Butter austreichen. Mozzarella in dünne Scheiben und die Schinkenscheiben in breite Streifen schneiden. Die Form abwechselnd mit Schichten aus Nudeln, Mozzarella und Schinken auslegen. Letzte Lage: Nudeln oder Mozzarella.

Den Backofen auf **220 °C** vorheizen. Eigelb, Sahne, Parmesan und Gewürze verrühren und gleichmäßig über die Form gießen, mit Butterflocken belegen. Alles in etwa **25 Minuten** überbacken, bis die Decke goldbraun ist.

### Pilzlasagne

500 g *Champignons*

125 g *Schinkenspeck*

1 *Zwiebel*

200 ml *Sahne*

$\frac{1}{8}$  l *Brühe*

1 *Becher Schmand*

*Lasagneblätter*

*geriebenen Käse*

Die Zwiebel würfeln und in Öl glasig anbraten, den Schinken hinzufügen. Anschließend die in Scheiben geschnittenen Pilze hinzugeben und unter Rühren andünsten. Brühe und Sahne zufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Pfeffer, Salz und Knoblauch würzen und eventuell etwas andicken. Die Lasagneblätter und die Sauce in eine Auflaufform schichten, mit Sauce abschließen. Den Schmand mit etwas Milch oder Wasser verdünnen und auf die Lasagne gegeben und den Käse darauf verteilen. Die Lasagne bei **200 °C** etwa **20 Minuten** backen.

### Pizzateig I (Quark/Öl)

250 g *Magerquark*

10 EL *Öl*

10 EL *Milch*

375 g *Mehl*

1 *Päckchen Backpulver*

Magerquark, Öl und Milch vermengen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und hinzugeben, zu einem Teig kneten. Belegen und bei **220 °C** ca. **20 Minuten** backen.

### Pizzateig II (Hefe)

900 g *Weizenmehl 550*

385 g *Hartweizengrieß*

700 g *Wasser, lauwarm (30 °C)*

38 g *Hefe (warme Führung) bzw. 5 g Hefe (kalte Führung)*

23 g *Olivenöl*

18 g *Salz*

**Variante 1 (warme Führung):** Die Zutaten gut vermischen und intensiv kneten, bis ein glatter Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Mit einer Folie abdecken. Teigruhe 30–35 Minuten.

Dann vier Teiglinge à 200 g abwägen und rundwirken. Abdecken und 10 Minuten entspannen lassen. Die Pizaböden formen und belegen.

**Variante 2 (kalte Führung):** Nur 2 g Hefe verwenden und den Teig nach dem Kneten 20 Minuten anspringen (gehen) lassen. Dann abgedeckt in einer Schüssel über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.



Den Teig 15 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, vier Teiglinge abwägen und rundwirken und 5 Minuten entspannen lassen. Die Böden formen und belegen.

Die Pizza **6–8 Minuten** bei höchster Temperatur ( $\geq 250^\circ\text{C}$ ) backen.

## Pizzabeläge

**Margherita:** Tomate, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum

**Napoli:** Tomate, Mozzarella, Sardellen, Olivenöl, Oregano (schwarze Oliven, Kapern)

**Spinaci:** Tomate, Emmentaler/Gouda und Mozzarella, Spinat

## Tarte flambée (Flammenkueche)

Für den Teig:

300 g Mehl

25 g Hefe

1/8 l lauwarme Milch

80 g Butter

1 TL Salz

(alternativ: 300 g Pizzateig)

Für den Belag:

100 g Quark (fromage blanc)

100 g Crème fraîche

1 Ei

200 g geräucherten Schinken

2 Zwiebeln

2 EL Öl

Ein Backblech ausfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch und wenig Mehl verrühren; zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Butter zerlassen, mit dem Salz zum Vorteig geben und alles mit dem gesamten Mehl so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf  $200^\circ\text{C}$  vorheizen.

Für den Belag die Zwiebeln würfeln und in Butter glasieren. Quark, Crème fraîche, Ei, Schinken und Zwiebeln (alle Zutaten bis auf das Öl) mischen und salzen.

Den Teig dünn auf ein gefettetes Blech ausrollen und den Belag darauf verstreichen. Das Öl auf der Tarte verteilen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Auf der mittleren Schiene **20–25 Min.** backen.

## Tarte aux poireaux

100 g Butter

200 g Mehl

1/4–1/2 Tasse Wasser

1 Prise Salz

2 Stangen Porree

75 g roher Schinken

200 ml Sahne

2 Eier

geriebener Käse

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und eine gefettete Tarte-Form damit auskleiden. Den Porree säubern, in kleine Stücke schneiden und kurz in wenig Wasser kochen. Den Schinken würfeln.

Die Sahne mit den Eiern, dem Käse und mit dem Schinken und dem Porree mischen. In die Form geben.

Bei  $200^\circ\text{C}$  **60 Minuten** auf der untersten Schiene backen.

## Tarte à la moutarde

100 g Margarine

250 g Mehl

ca 1/2 Tasse Milch

1 Prise Salz

2 Eier

2 EL Senf

2/3 Becher Crème fraîche

Salz, Pfeffer

150 g Gruyère-Käse (ersatzweise Emmentaler oder Gouda)

ca. 4 Tomaten

Kräuter der Provence

Aus den Teigzutaten einen Tarte-Teig zubereiten, dünn ausrollen und in eine gefettete Tarte-Form legen.

Eier, Senf, Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Boden damit bestreichen. Den Käse in Scheiben schneiden und darauf legen. Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden und auf den Käse legen. Kräuter der Provence darüberstreuen.

Bei  $220^\circ\text{C}$  etwa **30–40 Minuten** backen.

## Überbackener Porree

4–8 große Stangen Porree

1/8 l Salzwasser

säubern, in 3–4 cm lange Stücke schneiden, 15–20 Minuten kochen

2 EL Öl

2 Zwiebeln würfeln

250 g Mett

Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

1 kl. Dose Tomatenmark

anbraten

1/8 l Sahne

2 Eier

verschlagen

## 1. Hauptgerichte

150 g Gouda  
raspeln und unterheben

Sojasauce, Worcestersauce  
etwas Muskat  
evtl. Fondor  
kräftig abschmecken

4–6 Schinkenscheiben

Eine Auflaufform buttern und mit der Hälfte des Porrees befüllen, darauf die Mettmasse und den restlichen Porree schichten. Sauce darübergerben, Schinkenspeck darauflegen. Bei **200 °C** auf der unteren Schiene **ca. 30 Minuten** backen. Dazu passen Salzkartoffeln.

### Sahne-Schnitzel

6 Schnitzel  
4–5 Becher Sahne  
2–3 Packungen Zwiebelsuppe

Die Sahne mit der Zwiebelsuppe vermischen und über die Schnitzel gießen. Im Kühlschrank 12 Stunden ziehen lassen. Bei **225 °C** eine **3/4-Stunde** überbacken.

### Gebratener Spargel mit Schinken

1 kg Spargel (weiß)  
2 Schalotten  
1 Zitrone  
50 g Butter  
2 EL Zucker  
100 ml Weißwein  
Petersilie  
Salz

8 Scheiben Kochschinken

Spargel und Schalotten putzen, die Schalotten würfeln. Die Zitrone schälen, weiße Haut dabei vollständig entfernen, und in Scheiben schneiden. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten. Den Spargel dazugeben und goldbraun anbraten. Den Zucker hinzufügen und schmelzen, mit Wein ablöschen. Zitronenscheiben und etwas Salz hinzugeben und etwa 10–15 Minuten garen. Die Zwiebeln entfernen. Den Spargel auf einen Teller geben, mit dem Kochsud übergießen, den Schinken hinzufügen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Beilage: (Pell-)Kartoffeln

### Gebratener Spargel mit Bandnudeln

½ kg weißen Spargel  
½ kg grünen Spargel  
300 g Bandnudeln

100 g Butter

Walnussöl  
½ TL Zucker  
Salz  
Pfeffer  
1–2 TL Zitronensaft  
0,1 l Sahne  
4 Blätter Bärlauch (alternativ etwas Knoblauch)

Vom grünen Spargel das untere Ende abschneiden. Den weißen Spargel schälen und ebenfalls das untere Ende abschneiden. Beide Sorten der Länge nach halbieren; den weißen Spargel, falls er recht dick ist, vierteln. Alles in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker einstreuen und etwas Walnussöl hinzufügen. Den Spargel anbraten und bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten in der offenen Pfanne dünsten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen und gelegentlich umrühren. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen.

Den Spargel mit der Sahne ablöschen und mit Zitronensaft abschmecken, kurz aufkochen lassen. Die Nudeln abgießen und zum Spargel geben. Alles kurz erhitzen. Abschließend den Bärlauch in schmale Streifen schneiden und hinzufügen.

### Spargelpizza

4 Portionen

30 g getrocknete Tomaten  
300 g grüner Spargel

80 g Magerquark  
3 EL Olivenöl  
1 Ei  
175 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Salz

2 Frühlingszwiebeln  
150 g Schmand  
Pfeffer  
80 g Speckwürfel

Die Tomaten etwa zehn Minuten in warmem Wasser einlegen. Die Enden des Spargels abschneiden und diesen 2 Minuten in gesalzenem Wasser kochen; anschließend abgießen und abschrecken.

Quark, Öl, Ei und eine Prise Salz vermengen, Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben, zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Die ausgedrückten Tomaten in Streifen schneiden. Den Spargel längs und zwei Mal quer zerteilen. Die Zwiebeln säubern und in Ringe schneiden. Den Schmand auf den

Teig geben und erst die Tomaten, dann die restlichen Zutaten und etwas Salz und Pfeffer darübergerben. Auf der mittleren Schiene bei **230 °C** in **15–20 Minuten** backen.

## Bandnudeln mit Blattspinat

2 Portionen

300 g Bandnudeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
500 g Spinat (frisch oder TK, aufgetaut)  
¼ l Sahne  
1 Eigelb  
70 g Parmesan, gerieben  
Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat

Die Nudeln al dente zubereiten.

Zwiebel und Knoblauch hacken und in der Butter andünsten, den Spinat hinzugeben (frischen Spinat mit etwas Wasser vom Waschen) und mit andünsten. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Sahne in einem Topf auf die Hälfte reduzieren, kurz abkühlen lassen und mit dem Eigelb abziehen. Sahne und die Hälfte des Parmesans zum Spinat geben und diese Mischung mit den Nudeln servieren, mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

## Tagliatelle mit Rosenkohl

4 Portionen

300 g Tagliatelle  
Salz  
500 g Rosenkohl  
50 g Speck  
1 Zwiebel  
1 TL Butterschmalz  
125 ml Gemüsebrühe  
200 ml Sahne  
Pfeffer  
Muskat

Die Nudeln kochen, abgießen und abschrecken. Den Rosenkohl vorbereiten und in Viertel schneiden. Zwiebeln säubern, in feine Spalten schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Speckstreifen in heißem Schmalz knusprig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln andünsten, den Rosenkohl kurz mitgaren. Mit Sahne und Brühe ablöschen. Zugedeckt etwa **10 Minuten** köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Nudeln unterheben und noch kurz erhitzen. Vor dem Servieren mit dem Speck bestreuen.

## Spaghetti Carbonara

1 Portion

125 g Spaghetti  
½ Tasse geriebener Hartkäse (Parmesan/Pecorino)  
1 Ei (frisch)  
50 g Speck, gewürfelt  
Salz, Pfeffer

nach Belieben: Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Weißwein

Speck in Butter oder Olivenöl knusprig anbraten. Die Spaghetti kochen. Ei und Käse vermischen, würzen und über die heißen Nudeln geben. Mit Speck bestreuen.

## Pilzgemüse

2 EL Öl  
2–3 Zwiebeln  
500–750 g Champignons  
2–3 Tomaten oder 1 EL Tomatenmark  
1 Paprikaschote  
½ TL Kräutersalz  
¼ TL Paprika scharf  
2 TL Sojasauce  
Speisestärke  
1 EL saure Sahne

Zwiebeln würfeln. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten stückeln. Paprika waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln im Öl hellgelb andünsten, Pilze und übrige Zutaten hinzufügen. **15–20 Minuten** garen. Mit Speisestärke andicken und saure Sahne hinzugeben. Dazu passen Kartoffeln oder Reis.

## Gefüllte Zucchini

2 große Zucchini  
2 Zwiebeln  
2 Tomaten  
3 EL Olivenöl  
250 g Thüringer Mett  
150 g gekochten Schinken  
Basilikum  
1 Ei  
200g geriebener Käse

4 EL Ketchup  
1 Becher Sahne  
Tabasco

Zucchini putzen, halbieren und 10 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, die Hälfte davon kleinschneiden. Die Zucchinihälften nebeneinander in eine gefettete Form legen. Die Zwiebeln würfeln und im Olivenöl

## 1. Hauptgerichte

mit dem Mett zusammen anbraten, alles zu dem Fruchtfleisch geben. Die klein geschnittenen Tomaten und den gewürfelten Schinken hinzufügen. Das Ei und den Käse unterheben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini damit füllen. Die übrigen Zutaten zu einer Sauce verrühren und über die Form gießen. Bei **200 °C ca. 30 Minuten** überbacken. Dazu passt Reis.

### Eiergemüse aus dem Wok

200 g Brokkoli  
150 g Champignons  
200 g rote Paprika  
200 g Tomaten  
100 g Chinakohl  
2 Bund Schnittlauch  
1/8 l Gemüsebrühe  
1 TL Speisestärke  
2 EL Sojasauce  
1 TL Zucker  
1 TL Sambal Oelek  
4 Eier  
Salz  
5 EL Pflanzenöl  
Basmatireis

Reis kochen. Brokkoli klein schneiden und säubern. Chinakohl, Paprika und Pilze waschen und in feine Streifen schneiden. Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Schnittlauch in 2 cm lange Stücke schneiden. Gemüsebrühe, Speisestärke, Sojasauce, Zucker und Sambal Oelek verrühren. Eier und Salz verquirlen; im Wok mit Öl anbraten und herausnehmen. Brokkoli im restlichen Öl 3 Minuten anbraten. Pilze, Paprika, Chinakohl bei starker Hitze für 3 Minuten hinzufügen, außerdem Sauce und Tomaten hinzufügen und eine Minute garen. Das Rührei wieder hinzugeben und den Schnittlauch darüberstreuen.

### Hühnchen aus dem Wok

400 g Hähnchenbrustfilet (ohne Haut)  
je 1 EL Teriyaki-, Oyster- und Soja-Sauce  
Salz, Pfeffer

3 rote Paprikaschoten  
2 Zucchini  
5 Zehen Knoblauch  
nach Belieben Tomaten, Möhren, Soja- oder Bambussprossen, ...

Chilis oder Chilipulver  
Öl

150 ml Kokosmilch oder Sahne

Das Fleisch in Streifen schneiden und mit den Saucen sowie Salz und Pfeffer mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren.

Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Das Gemüse in Streifen bzw. Ringe oder Scheiben schneiden.

Den Wok erhitzen, das Fleisch scharf braten, aus dem Wok nehmen und im Backofen warmstellen. Anschließend das Gemüse andünsten (die Lauchzwiebeln etwas später hinzugeben). Die Kokosmilch bzw. Sahne dazugeben. Mit Sojasauce, Salz Pfeffer und Chilis abschmecken, das Fleisch wieder in den Wok geben. Beilage: Reis oder Baguette.

### Enchiladas de Pollo (Tortillas mit Hühnchen-Füllung)

6 Tortillas  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
400 g passierte Tomaten  
200 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
Basilikum  
Paprikapulver

500 g Hähnchenbrustfilet  
4 EL Crème fraîche  
150 g geriebener Käse  
milde Chilischoten, in Scheiben  
½ Dose Mais  
Kreuzkümmel

Für die Sauce eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, würfeln und mit 400 g der passierten Tomaten vermengen; mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken.

Für die Füllung das Hähnchenfleisch in der Brühe kochen, abkühlen lassen und mit den Fingern kleinzupfen. Die andere Zwiebel und Knoblauchzehe würfeln, zusammen mit der Chilischote andünsten. Fleisch und Mais hinzufügen und 10 Minuten mitdünsten.

Die Brühe und die restlichen 100 g passierte Tomaten hinzufügen, 10 Minuten köcheln. Anschließend die Crème fraîche unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Die Füllung auf eine Hälfte der Tortillas geben und von der Seite her aufrollen. In eine Auflaufform legen, die Tomatensauce darübergeben. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei **180 °C für 20 Minuten** überbacken.

### Curryreis

1 Zwiebel  
20 g Butter  
200 g (Langkorn-)Reis  
1 EL Currypulver  
400 ml Gemüsebrühe

Salz

Reis und die gewürfelte Zwiebel in der Butter andünsten. Currypulver darüberstreuen und kurz mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und weitere 15–20 Minuten köcheln lassen.

## Schwarzwurzeln

für 4 Personen:

*½ Zitrone*

*1 kg Schwarzwurzeln*

*100g Crème fraîche*

*4 Eier*

*Salz, Pfeffer, Zitronensaft*

Eine Schüssel mit Wasser füllen, die Zitrone auspressen und deren Saft hinzugießen. Mit einem Sparschäler unter fließendem Wasser schnell die Schwarzwurzeln schälen. Die Enden abtrennen und in die Schüssel legen.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Schwarzwurzeln hineingeben; 15 bis 20 Minuten köcheln. Eier hart kochen.

Die Wurzeln abgießen, wieder in den Topf geben. Die Crème fraîche hinzufügen und mit den Schwarzwurzeln erhitzen. Die Eier pellen, fein hacken und über die Schwarzwurzeln geben.

Dazu schmecken Pellkartoffeln mit Butter.

## Knusprige Schwarzwurzeln

*Schwarzwurzeln (frisch oder Glas)*

*3 EL Senf*

*etwas Wasser*

*Paniermehl*

*Mehl*

*Pfeffer*

*Salz*

*Öl*

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schnell schälen bzw. abtropfen lassen. Den Senf mit etwas Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die

## Snacks, Dips und Saucen

### Croque-Monsieur

*8 große Scheiben Toast*

*Mehl, Butter, Milch*

*geraspelten Käse*

*4 gr. Scheiben gekochten Schinken*

4 Scheiben Toast mit Sauce Blanche (Mehlschwitze aus

Schwarzwurzeln der Reihe nach in Mehl, Senf und Paniermehl wenden, anschließend knusprig braten.

## Schwarzwurzeln, mit Käsesauce überbacken

*750 g Schwarzwurzeln*

*30 g Butter*

*200 g Kochschinken*

*1 Zwiebel*

*1 Knoblauchzehe*

*25 g Mehl*

*125 ml Sahne*

*1 Eigelb*

*75 g Käse, geraspelt*

*Salz, Pfeffer, Muskat*

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schnell schälen und mit etwas Salz 25 Minuten kochen, dabei 125 ml von der Brühe auffangen.

Den Ofen auf **225 °C** vorheizen. Eine Auflaufform fetten, je eine Lage Schinken, Schwarzwurzeln und wieder Schinken einschichten.

Die Zwiebel fein hacken und mit dem gepressten Knoblauch in der Butter andünsten. Mit der Schwarzwurzelnbrühe und der Sahne ablöschen und etwas reduzieren. Mit den Gewürzen abschmecken. Etwas abkühlen lassen und mit dem Ei abziehen. Den Käse unterrühren und über die Auflaufform geben, **25 Minuten** im Ofen überbacken.

## Papas arrugadas (Kartoffeln mit Salzkruste)

*1 kg Kartoffeln*

*150 g Salz (Meersalz)*

Die Kartoffeln säubern, in einen Topf geben und das Salz hinzufügen. Kochendes Wasser angießen, bis die Kartoffeln eben bedeckt sind; mit Deckel 20 Minuten kochen. Anschließend abgießen und im offenen Topf abdampfen lassen, gelegentlich schütteln.

Mehl, Butter und Milch) bestreichen, geraspelten Käse darüber geben. Den gekochten Schinken darauflegen, wieder etwas Sauce Blanche. Dann die anderen 4 Toastscheiben darauf legen. Diese auch von oben mit Sauce Blanc bestreichen und mit Käse bestreuen. Im Ofen überbacken.

## 1. Hauptgerichte

### Sandwiches

- Sandwiches außen mit Butter oder Olivenöl bestreichen
- eine Seite mit Ketchup, andere mit Senf
- oder mit Pesto
- oder mit Aioli

Belag:

- Schinken, Käse, Tomate, Zwiebel
- Thunfisch, Zwiebel, Käse (Kapern)
- vegetarisch: Gurke, Zwiebeln, Tomate, Käse
- scharfer Senf, Gouda, Salami
- Mozzarella, Tomaten, Gewürze/Kräuter der Provence/Pesto
- frische Pilze, Käse, Knoblauch
- Schafskäse, Knoblauch
- Tomate, schwarze Oliven, Zwiebeln, Kräuter der Provence (Kapern)

süß:

- Banane, Nutella
- außen Butter, innen Kirschmarmelade

### Belegte Pizzabrötchen

für 10 Brötchen

Für den Belag:

100 g gekochten Schinken  
100 g Salami  
300–400 g Paprika, eventuell aus dem Glas  
1–2 Gläser Champignons in Scheiben  
1 kl. Dose Mais  
200 g geriebenen Käse  
1 Becher Sahne

Pfeffer, Paprikagewürz (scharf)  
Pizzagewürz, alternativ Kräuter der Provence

Die Paprika würfeln, Champignons abtropfen lassen. Die Zutaten für den Belag mischen und mit Pfeffer und Paprika würzen. Die Brötchen halbieren und den Belag daraufgeben, mit Pizzagewürz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei **175 °C ca. 10 Minuten** auf der mittleren Schiene backen.

### Maiskolben aus dem Backofen

Maiskolben  
Butter  
Salz

Den bzw. die Maiskolben mit Butter bestreichen und mit Salz bestreuen, in Alufolie einschlagen, bei **160 °C 30–40 Minuten** auf dem Rost überbacken, dabei 3 mal wenden.

### Schinkenkipferl

1 Paket Blätterteig aus dem Kühlregal  
1 Paket gewürfelten Schinken  
Schnittlauch (¼ Paket TK)  
Petersilie (¼ Paket TK)  
1 Becher Sauerrahm  
Pfeffer

Die Zutaten für die Füllung verrühren. Den Blätterteig in Dreiecke schneiden, füllen, rollen, nach Belieben mit Dosenmilch oder Eigelb bestreichen. Bei 200 °C im Backofen backen, bis die Kipferl leicht gebräunt sind.

### Zaziki

200 g Kräuterquark  
200 g Magerquark  
1 kl. Becher Naturjoghurt  
1–2 Zehen Knoblauch  
¼ Salatgurke, klein geraspelt  
Salz, Pfeffer

Alles vermischen.

### Tomaten-Kräuterbutter

250 g Butter  
½ Zwiebel  
4 getrocknete, eingelegte Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
½ Chilischote (je nach Schärfe)  
je 1 TL Thymian, Oregano, Paprika edelsüß, Rosmarin  
nach Belieben Basilikum, Petersilie  
etwas Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten fein hacken und vermischen, alternativ pürieren.

### Kräuterbutter

150 g Butter  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Zitronensaft  
1 Spritzer Worcester-Sauce  
½ TL Salz  
1 Prise Pfeffer  
½ Bund Petersilie  
½ Bund Basilikum

Alle Zutaten fein hacken und vermischen, alternativ pürieren.

### Aioli

1 Ei  
1 EL Essig

1 Prise Zucker  
½ TL Salz  
3 Knoblauchzehen

250 ml (Raps-)Öl

Alle Zutaten bis auf das Öl pürieren, zum Schluss das Öl langsam dazugeben.

## Knoblauch-Dip

2 Becher Schmand  
Knoblauchgranulat (viel)  
Salz  
Pfeffer

Am besten einen Tag vorher vermischen.

## Kräuter-Dip

2 Becher Bresso  
2 Becher Crème Fraiche

Am besten einen Tag vorher vermischen.

## Thunfisch-Dip

1 Dose Thunfisch  
1 Paket Frischkäse  
1 Schalotte oder Zwiebel  
Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

Alles mixen.

## Liptauer

500 g Magerquark  
kl. Essiggurken  
grüne Paprika  
Paprikapulver edelsüß

## Salate

### Schichtsalat

Je eine Schicht:  
Chinakohl (kleingeschnitten)  
Mais (1 kleine Dose)  
Paprika (je 1 Schote grün, gelb, rot)  
Zwiebeln (Gemüsezwiebeln)  
2 EL Zucker  
Erbsen (tiefgefroren, 1 Pack)  
Miracel Whip (2/3 Glas)  
Kochschinken (2 Pakete in Streifen oder Würfeln)  
Gouda (geraspelt)

1 kl. Zwiebel  
einige Flöckchen Butter  
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Den Quark entwässern, auspressen und abtropfen lassen. Essiggurken und Paprika kleinschneiden, Die Butter cremig rühren, Den Quark hinzufügen und das Gemüse unterheben. Mit den Gewürzen abschmecken.

### Sauce für Gemüse

Eine Mehlschwitze bereiten und mit Gemüsesud aufgießen. Würzen mit

- **Blumenkohl:** Salz, Delikata, wenig Muskat
- **Karotten:** Salz, Delikata, Petersilie, einer Prise Zucker
- **Kohlrabi:** Salz, Delikata, Petersilie
- **Brokkoli:** Salz, Delikata
- **Rosenkohl:** Salz, viel Delikata

### Eiersauce

½ l Brühe  
Mehlschwitze  
½ Becher Sahne oder Milch  
Delikata  
Salz  
½ Paket 8-Kräuter  
1 Schuss Zitronensaft

Eine Mehlschwitze (2 EL Mehl) mit gut ½ l Brühe aufgießen (nicht zu dünn). Dann ½ Becher Sahne oder Milch hinzugeben. Mit Delikata, Salz und den 8-Kräutern würzen. Abschließend noch einen Schuss Zitronensaft hinzugeben. Dazu Eier hart kochen und wahlweise kleingeschnitten in die Sauce geben oder so dazu servieren. Dazu schmecken Kartoffeln.

### Kartoffelsalat

1 großer Topf Pellkartoffeln  
1 Glas Mayonnaise  
1 Glas Gurkensticks  
5 Eier  
Gemischte Kräuter  
Kräutersalz  
Delikata

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Eier kochen und in Würfel schneiden. die Gur-

## 1. Hauptgerichte

ken in kleine Würfel schneiden. Aus dem Gurkenwasser, der Mayonnaise sowie den Gewürzen eine Sauce bereiten. Über das kleingeschnittene Gemüse geben und im Kühlschrank ziehen lassen.

### Warmer Blumenkohlsalat

für 2 Personen

500 g Blumenkohlröschen  
1 EL mittelscharfer Senf  
1 EL Weißweinessig  
1 EL Olivenöl  
1 TL Honig  
1 Becher saure Sahne  
Salz, Pfeffer  
gehackte Kräuter

Den Blumenkohl gar kochen. Die restlichen Zutaten zu einer Sauce vermischen und unter den gegarten Blumenkohl mischen.

### Spaghetti-Salat

für ca. 4 Personen als Beilage

250 g Spaghetti  
1 Zwiebel  
1–2 Knoblauchzehen  
1 gr. Dose Tomatenmark  
4 EL Ketchup (oder Thai-Soße)  
3 EL Öl  
4 EL Dosenmilch  
4 EL Rotwein  
½ Salatgurke  
100 g Schafskäse  
Salz, Pfeffer, Oregano  
Pinienkerne

Die Nudeln in kochendem Salzwasser garen. Zwiebeln und Knoblauch würfeln, im Öl anbraten und mit Tomatenmark, Ketchup, Dosenmilch und Rotwein zu einer Soße aufkochen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und etwas abkühlen lassen. Die Gurke und den Schafskäse würfeln und mit der Soße und den Pinienkernen zu den Nudeln geben. Alles gut vermischen und noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

### Couscous-Salat

200 g Couscous  
2 Tomaten  
1 rote Paprika  
4 Frühlingszwiebeln  
1 kleine Gurke  
6 EL Rotweinessig  
8 EL Olivenöl

1 Bund glatte Petersilie  
Basilikum  
Salz, Pfeffer

Couscous nach Packungsanweisung kochen. Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Basilikum fein hacken. Paprika und Gurke würfeln. Alle Zutaten zum Couscous geben. Vor dem Servieren ½ Stunde kühlen.

### Rote-Bete-Salat

2 Rote Bete (frisch)  
1 Apfel  
1 Becher Joghurt  
1 EL Honig  
1 EL Zitronensaft  
10 Walnüsse

Die Rote Bete und den Apfel putzen und grob raspeln. Die übrigen Zutaten – bis auf die Walnüsse – vermischen und hinzufügen. Die Nüsse zerbröseln und unter den Salat rühren. Etwa eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

### Vinaigrette

8 EL (4 EL) Olivenöl  
4 EL (1 EL) Balsamico-Essig  
1 EL (1 Kinder-EL) Senf  
1 EL (1 Kinder-EL) Honig  
Salz, Pfeffer

### Joghurt-Dressing 1

1 Becher Joghurt  
1 EL Mayonnaise  
1 TL Senf  
1 EL Öl  
1 EL Essig  
1 TL Zucker  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Kräuter

### Joghurt-Dressing 2

1 Becher Joghurt  
1 TL Honig  
1 TL Öl  
1 Bund Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer  
1 Zehe Knoblauch  
1 EL Zitronen- oder Limettensaft



## Asia-Dressing

70 g Zucker  
50 ml Kräuteressig  
150 ml Rapsöl

2 EL Sojasauce (dunkel)  
Salz, Pfeffer  
Curry  
Paprikapulver

## Süße Hauptgerichte

### Milchreis

als Hauptspeise gut 3, als Dessert etwa 6 Portionen  
1 l Milch  
250 g Milchreis  
60–80 g Zucker  
evtl. etwas Vanillezucker

Die Milch zum Kochen bringen, den Reis einrühren. Bei schwacher Hitze unter Rühren etwa 25–30 Minuten köcheln lassen. Den Zucker einrühren. Vor dem Essen eventuell abkühlen lassen und mit Zimt und Zucker, Roter Grütze oder Ähnlichem servieren.

Variante: Alle Zutaten bis auf den Reis zusammen aufkochen. Den Reis einrühren und 2 Minuten kochen lassen, dann 2–4 h in Decken eingewickelt quellen lassen.

### Grießmehlsuppe

1 l Milch  
1 Prise Salz  
geriebene Schale einer Zitrone  
40 g Weichweizengrieß  
40 g Zucker  
1 Ei  
2 EL Wasser  
nach Belieben etwas Butter

Die Milch mit dem Salz und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Den Grieß langsam einrühren. Bei geringer Hitze etwa eine Stunde quellen lassen, dann vom Herd nehmen. Den Zucker einrühren. Das Ei trennen, das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und langsam in die etwas abgekühlte Suppe rühren. Das Eiweiß steif schlagen und dazugeben. Nach Belieben etwas Butter hinzufügen.

### Eierpfannkuchen

3 Eier (1 Ei mehr als Personen)  
Mehl  
Milch  
Apfelscheiben

Die Eier schlagen, dann nach und nach Mehl unterrühren bis der Teig leicht zäh wird. Die Milch unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mindestens ½

Stunde quellen lassen. Abschließend die Apfelscheiben unterheben und den Teig in der Pfanne braten.

### Blueberry Pancakes (Blaubeerpfannkuchen)

4 Eier  
4 EL braunen Zucker

8 EL flüssige Butter oder Öl  
2 EL Honig  
1 Prise Salz

500 g Mehl  
5 TL Backpulver  
500 ml Milch (evtl. etwas mehr)

300–400 g Blaubeeren

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Butter/Öl, Honig und Salz dazugeben, dabei weiter rühren. Salz hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und zusammen mit der Milch dazugeben. Zum Schluss das Eiweiß unterheben. Evtl. die Konsistenz noch mit etwas Milch oder Mehl anpassen.

Die Pfannkuchenteig zusammen mit den Blaubeeren in einer (kleinen) Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken, dazu Schlagsahne und Ahornsirup reichen.

### Buchteln

Für den Teig:  
500 g Mehl  
25 g Hefe  
50 g Zucker  
abgeriebene Schale eine halben Zitrone  
¼ l lauwarme Milch  
1 Ei  
1 Prise Salz  
70 g Margarine  
Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:  
125 g Pflaumenmus

## 1. Hauptgerichte

*Außerdem:*

*100 g Butter zum Bestreichen*

*etwas Margarine zum Einfetten*

*Puderzucker zum Bestäuben*

*Vanillesauce*

Das Mehl in eine vorgewärmte Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe mit den Fingern klein zerteilen und in die Mulde füllen. Abgeriebene Zitronenschale und einen Teelöffel Zucker dazugeben. Mit etwas Milch und Mehl zum Vorteig verarbeiten. Den Teig 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die übrigen Teigzutaten hinzufügen – die Margarine in kleinen Stücken – und alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen so lange auf der Arbeitsfläche schlagen, bis er Blasen wirft. Weitere 20 bis 30 Minuten gehen lassen, dann fingerdick auf einer bemehlten Unterlage ausrollen. In Quadrate mit etwa 9 cm Seitenlänge schneiden. In die Mitte jedes Teigstückes 1 Teelöffel Pflaumenmus setzen, dann Ecken der Teigstücke nach innen klappen

und den entstehenden Beutel schließen. Die Buchteln dicht an dicht in eine gefettete Form setzen; mit zerlassener Butter bepinseln.

Den Backofen vorheizen und die Buchteln erneut 20 Minuten gehen lassen. Auf der 2. Schiene von unten bei **200 °C** in **25–35 Minuten** goldbraun backen.

Nach Belieben Puderzucker darübersieben und mit der Vanillesauce heiß oder kalt servieren.

*Zeitplan:*

Vorbereiten	15'
Gehen I	20'
Kneten	15'
Gehen I	30'
Formen	20'
Gehen III	20'
Backen	30'

---

2 h 30'

## 2. Desserts

### Mousse au chocolat

6 Portionen

100 g Vollmilchschokolade  
100 g Zartbitterschokolade  
5 Eier  
1 EL Instant-Kaffeepulver  
1 EL Vanillezucker  
¼ l Sahne

Die Schokolade mit 5 EL Wasser im heißen Wasserbad schmelzen. Vom Feuer nehmen. Die Eigelbe mit dem Pulverkaffee und dem Vanillezucker verquirlen und langsam in die nur noch lauwarmer Schokolade rühren.

Sahne und Eiweiß sehr steif schlagen. Erst die Sahne und dann löffelweise den Eischnee unter die Schokoladenmasse ziehen. Gut kühlen.

### Mousse au chocolat blanc (Weiße Schokoladenmousse)

6 Portionen

6 Blatt Gelatine  
4 Tafeln weiße Schokolade (400 g)  
4 EL Crème fraîche  
4 Eier  
2 EL Vanillezucker  
250 g Sahne  
1 Prise Salz

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade zusammen mit der Crème fraîche im heißen Wasserbad erhitzen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und in einem Topf auf kleiner Flamme schmelzen, anschließend unter die Schokoladenmasse rühren.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen und die Schokoladenmasse unterziehen. Die Creme etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen, bis sie anfängt zu gelieren.

Sowohl die Eiweiße mit dem Salz als auch die Sahne steif schlagen. Zunächst die Sahne unter die Creme ziehen, dann den Eischnee. Gut kühlen.

### Crêpes-Grundteig

250 g Mehl  
2 Ei  
1 Eiweiß  
ca. 0,3 l Milch  
2 Löffel Öl

Zutaten mischen und vor dem Braten mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

### Crème Brûlée

für 6 Personen

0,7 l Sahne  
4 Eier  
4 Eigelb  
150 g Zucker  
1 Vanilleschote

6 EL Sahne zusammen mit dem Zucker, den Eiern und Eigelben in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Vanilleschote auskratzen. Das Mark und die Schote mit der restlichen Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, nach und nach zur Eier-Zucker-Mischung gießen. Die Masse in mehrere kleine oder eine größere Form geben, diese auf ein tiefes Backblech stellen. Das Blech bis zur Hälfte mit heißem Wasser füllen und für ca. **45 Minuten** bei **150 °C** backen. Die Crème abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Nach dem Abkühlen wird sie mit Zucker bestreut und dieser kurz im Backofen auf höchster Stufe karamellisiert.

### Grießpudding

1 Ei  
100 g Schlagsahne  
75 ml Mineralwasser  
60 g Zucker  
1 EL Vanillepuddingpulver  
½ l Milch  
50 g Weichweizen-Grieß

Das Ei trennen, das Eigelb mit der Sahne, dem Wasser, dem Zucker und dem Puddingpulver schaumig rühren. Das Eiweiß steif schlagen.

## 2. Desserts

Die Milch aufkochen und die Mischung einrühren, den Grieß langsam dazugeben und noch einmal aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Eischnee unterheben.

125 g *Quark*  
50 g *Zucker*  
5 g *Vanillezucker*  
*Spekulatius*  
200 g *gefrorene Waldbeeren*

### **Weihnachtliches Tiramisu**

*muss mindestens 5 Stunden ziehen!*

100 g *Sahne*  
125 g *Mascarpone*

Mascarpone und Quark glattrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Das Tiramisu in Schälchen schichten: 1 EL Creme, 1½ Spekulatius, Beerenmischung, Creme. Mit Spekulatius-Stücken und evtl. Mustern aus Kakao (z. B. Sterne) verzieren.

## 3. Backwaren

### Kuchen

#### Tarte aux pommes

Für den Teig:

250 g Mehl  
100 g Margarine  
1 Prise Salz  
etwas Milch oder Wasser

Für den Belag:

Äpfel in Spalten

1 Ei  
3 EL Zucker  
1 kl. Becher Naturjoghurt  
½ TL Zimt

Aus den Teigzutaten einen Knetteig zubereiten und eine gefettete Tarte-Form damit auskleiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden, auf den Teig legen. Die restlichen Zutaten verquirlen und über die Äpfel gießen. Die Tarte bei **200 °C** auf der 2. Schiene von unten **45–60 Minuten** backen.

#### Waffeln

250 g Margarine  
250 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
6 Eigelb  
500 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 l Milch  
6 Eiweiß

Bis auf das Eiweiß alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Abschließend das steif geschlagene Eiweiß unter den Teig heben.

#### Apfelwaffeln

250 g Margarine oder Butter  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1/8 l lauwarme Milch

300 g geschälte, gewürfelte Äpfel  
50 g Mandeln oder Nüsse (gerieben)

Margarine oder Butter zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Die Eier, das Mehl mit dem Backpulver und die Milch zum Teig hinzufügen. Die Äpfel und die Mandeln unterziehen.

#### König-Wilhelm-Waffeln

200 g Margarine  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
4 Eier  
375 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
1 EL Schmand  
ca. 50 mL Mineralwasser

Die Eier trennen, den Eischnee schlagen. Das Eigelb mit Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und den Eischnee unterheben.

#### Nussecken

Für den Teig:  
225 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
125 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Eier  
125 g Margarine

Für den Belag:  
100 g Marmelade  
200 g Margarine  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
6 EL Wasser  
400 g gemahlene Haselnüsse  
1 Päckchen Kuvertüre

Die Teigzutaten zu einem Teig verarbeiten. Diesen auf einem gefetteten Backblech ausrollen; die Marmelade daraufstreichen.

### 3. Backwaren

Für den Belag Margarine und Zucker schmelzen, Haselnüsse und Wasser unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf den Teig geben.

Das Blech bei **175 °C 45 Minuten** lang backen. Abkühlen lassen und 8×8 cm<sup>2</sup> große Vierecke schneiden, diese noch einmal diagonal teilen. Die spitzen Ecken in geschmolzene Kuvertüre tauchen.

#### Haselnusskuchen

*Für den Teig:*

300 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

250 g Mehl

3 TL Backpulver

200 g geriebene Haselnüsse

Margarine zum Einfetten

*Für den Belag:*

150 g Puderzucker

2 EL Kakao

3 EL Rum (54 Vol.-%)

3 EL Wasser

Butter oder Margarine schaumig rühren. Nach und nach Zucker, eine kräftige Prise Salz und die Eier dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und mit den Haselnüssen unterrühren, bis sich der Teig reißend vom Löffel trennt. Den Backofen vorheizen.

Eine Kastenform fetten und mit dem Teig befüllen. Auf der mittleren (unteren?) Schiene bei **175 °C (?) etwa 60 Minuten (?)** backen.

Für den Überzug Puderzucker mit dem Kakao mischen und mit Rum und Wasser glattrühren. Den Kuchen aus der Form stürzen und, solange er noch heiß ist, überziehen.

#### Kleiner Marmorkuchen

*für eine kleine Marmorkuchenform (16 cm)*

150 g Butter (weich)

3 Eier

150 g Zucker

150 g Mehl

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

3 EL Kakaopulver

2 EL Milch

Die Eier trennen. Eiweiß zusammen mit 50 g Zucker steif schlagen.

Die Butter schaumig rühren. Die Eigelbe und den restlichen Zucker dazugeben und ebenfalls kräftig verquirlen. Salz dazugeben. Mehl und Backpulver vermischen und

gesiebt dazugeben, gut unterrühren. Den Eischnee unterheben, ggf. die Konsistenz mit etwas Milch einstellen. Zwei Drittel des Teigs in die gut gefettete Form einfüllen. Das Kakaopulver mit 2 EL Milch glattrühren und unter den übrigen Teig rühren. Den dunklen Teig in die Form füllen und eine Gabel spiralförmig hindurchziehen. Bei **175 °C 35–40 Minuten** backen.

#### Amerikaner

100 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

4 EL Milch

Die Butter schaumig rühren; Zucker, Salz, Vanillezucker und Eier langsam dazugeben. Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch einrühren, bis sich ein zäher Teig ergibt. Kleine Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drücken. In **15–20 Minuten** bei **170 °C** Minuten goldgelb backen.

Die Amerikaner abkühlen lassen. Dann mit Zitronenguss (Puderzucker mit Zitronensaft) oder mit Schokoladenglasur bestreichen und eventuell mit Smarties o.Ä. verzieren.

#### Frankfurter Kranz

*Für den Teig:*

125 g Butter

150 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Zitrone

4 Eier

2 EL Rum

150 g Mehl

50 g Speisestärke

6 g Backpulver

*Für die Buttercreme:*

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

1 Prise Salz

80 g Zucker

½ l Milch

200 g Butter

ca. 100 g Johannisbeergelee

Krokant

Die Butter schaumig rühren. Langsam Zucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Eier und Rum unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und Löffelweise dazugeben. Eine Kranzform (25 cm Durchmesser) fetten und mit dem Teig befüllen. In etwa **40**

**Minuten** bei **180 °C** auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Den Teig aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Für die Creme einen Pudding mit Salz, Zucker und Milch nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abkühlen lassen. Erneut Butter schaumig rühren und den Pudding löffelweise unterziehen.

Den Teig zwei- oder dreimal durchschneiden und optional die einzelnen Schichten mit zusammen 2 EL Rum begießen. Zunächst den Johannisbeergelee und dann Buttercreme auf die mittleren Schichten streichen. Den Kuchen nach dem Zusammensetzen mit Buttercreme einstreichen; anschließend mit Krokant bestreuen. Über Nacht im Kühlschrank lagern.

## Stachelbeer-Baiser-Torte

Für den Teig:

2 Eiweiß  
2 EL kaltes Wasser  
2 Eigelb  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 gestrichener TL Backpulver

Für den Belag:

1 Glas Stachelbeeren (700 g Obsteinwaage)  
2 Päckchen Tortenguss (weiß)  
4 EL Zucker

Für die Baiserhaube:

50 g Butter oder Margarine  
65 g Zucker  
2 Päckchen Vanillinzucker  
3 Eigelb  
65 g Mehl  
½ TL Backpulver  
3 Eiweiß  
100 g Zucker  
50 g gehackte Mandeln  
¼ l Sahne

Eiweiß und Wasser zu steifem Schnee schlagen. Den Vanillezucker sowie Zucker und die Eigelbe hinzufügen. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen und unterheben.

Von einer Springform mit Ø 26 cm den Boden mit Pergamentpapier belegen. Den Teig einfüllen. Den Ofen vorheizen und den Teig bei **200 °C** auf der mittleren Schiene **10–15 Minuten** backen, danach aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Belag: Die Stachelbeeren abtropfen; deren Saft eventuell mit Wasser zu einem halben Liter auffüllen und mit Zucker und Tortenguss einen Guss kochen. Die Springform um den Biskuitboden setzen und die Hälfte des

Gusses daraufgeben. Die Stachelbeeren darauflegen und mit dem restlichen Guss bedecken.

Für die Baiserhaube Butter bzw. Margarine mit Zucker, einem Pack Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und hinzufügen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen.

Das Eiweiß mit dem Zucker sehr steif schlagen und auf den Teig geben. Die gehackten Mandeln darüberstreuen. Den Backofen vorheizen und die Haube ca. **25 Minuten** bei **175 °C** backen. Die Sahne mit dem Vanillinzucker schlagen und die Stachelbeeren damit bestreichen. Die Baiserhaube noch warm in 12–16 Stücke teilen; nach dem Abkühlen auf die Torte legen.

## Mohn-Kirsch-Rolle

4 Eiweiß  
4 Eigelb  
120 g Zucker  
60 g Speisestärke  
60 g Mehl  
eine Prise Salz

25 g Speisestärke  
1 Eigelb  
0,2 l Milch  
15 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
15 g gemahlener Mohn  
1 Eiweiß  
0,2 l Sahne

4 EL Kirschkonfitüre  
150 g entsteinte Sauerkirschen  
Puderzucker

Das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen; Eigelb und Zucker mischen und schaumig rühren. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, Mehl, Backpulver und Speisestärke daraufsieben und vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Biskuitteig gleichmäßig dünn darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen und ca. **15 Minuten** bei **225 °C** backen. Im Anschluss den Teig auf ein Tuch stürzen. Die trockenen Ränder entfernen, den Biskuit aufrollen.

Mohncreme: Eigelb und Speisestärke in kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Mohn, Zucker, und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Flüssigkeit dazugießen und unter Rühren kurz aufkochen. Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Noch einmal aufkochen, dann unter Rühren abkühlen lassen. Die Schlagsahne schlagen und unterziehen.

Den Biskuit wieder aufrollen. Diesen erst mit der Konfitüre, dann mit der Mohncreme bestreichen; mit Kirschen belegen. Das Ganze wieder zu einer Rolle formen. Abschließend mit dem Puderzucker bestäuben.

## Schokoladen-Sahne-Torte

*mindestens einen Tag vorher anfangen!*

- 1 dunkler, dreiteiliger Tortenboden*
- 3 Becher Sahne*
- 3 Tafeln dunkle Schokolade (Mokka und Zartbitter)*

*für die Dekoration:  
Sahne, Sahnesteif, Mokkabohnen*

Die Schokolade zusammen mit der Schlagsahne in einem Topf geben und schmelzen. Abkühlen lassen und eine Nacht in den Kühlschrank stellen. Am folgenden Tag die Masse wie Sahne schlagen und in vier gleiche Teile für die beiden Zwischenlagen, den Deckel und den Mantel aufteilen. Den Tortenboden damit bestreichen. Vor dem Verzehr noch eine Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Die Torte kann abschließend mit Sahne und mit aus Kunststoff gespritzten Figuren verziert werden.

## Hansen-Jensen-Torte

- Für den Teig:*
- 125 g Margarine*
  - 200 g Zucker*
  - 1 Päckchen Vanillezucker*
  - 3 Eier*
  - 150 g Mehl*
  - 1 TL Backpulver*

*gehobelte Mandeln  
etwas Zucker  
etwas Butter*

- Für die Füllung:*
- 2 Becher Sahne*
  - 2 Päckchen Sahnesteif*
  - 2 Gläser Sauerkirschen*
  - 2 Päckchen roter Tortenguss*

Aus den Teigzutaten einen Teig zubereiten und in eine Springform geben. Darauf zuerst gehobelte Mandeln verteilen, dann Zucker darüberstreuen und schließlich Butterflocken auf dem Teig verteilen. Den Teig bei **175 °C 25–30 Minuten** auf der untersten Schiene backen und nach dem Erkalten in 2 Schichten schneiden. Auf der untersten Schicht etwas Sahnesteif verteilen. Den Boden mit einem Tortenring umgeben. Die Kirschen abtropfen lassen und aus dem Saft einen Tortenguss bereiten. Die Kirschen auf dem Kuchen verteilen, den Guss darübergeben. Die Sahne mit dem restlichen Sahnesteif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Die zweite Teigschicht auf die Sahne legen.

## Mürbeteig-Pflaumen- oder Apfel-Kuchen

- Für den Teig:*
- 300 g Mehl*
  - 200 g Speisestärke*
  - 2 gestrichene Teelöffel Backpulver*
  - 160 g Zucker*
  - 2 Päckchen Vanillezucker*
  - 4 Eigelb*
  - die geriebene Schale einer Zitrone*
  - 200 g Butter oder Margarine*

- Für den Belag:*
- ca. 1 kg Pflaumen (Äpfel, Kirschen, ...)*
  - 225 g Mehl*
  - 150 g Zucker*
  - etwas Zimt*
  - 1 Päckchen Vanillezucker*
  - 150 g Butter oder Margarine*

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Eine Mulde darin formen und Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Zitronenschale hineingeben; mit der Hälfte des Mehls zu einem Brei verarbeiten. Margarine oder Butter in Stücke schneiden, darauflegen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen 30 bis 40 Minuten kühl ruhen lassen und anschließend auf ein Backblech geben.

Die Früchte darauflegen.

Für den Belag das Mehl mit Zucker, Zimt und Vanillezucker mischen. Butter oder Margarine in Stücke schneiden, dazugeben und die Masse zu Streuseln verarbeiten; auf die Früchte geben. **35–40 Minuten** bei **190–200 °C** auf der mittleren Schiene backen.

## Rhabarberkuchen vom Blech

- 1 kg Rhabarber*

*1 l Vanillepudding (Milch, Zucker, Vanillepuddingpulver und Zucker nach Packungsangabe)*

- Für den Teig:*
- 100 g Mondamin*
  - 400 g Mehl*
  - 1 Päckchen Backpulver*
  - 3 Eier*
  - 200 g Zucker*
  - 250 g Margarine*
  - 1 Vanillezucker*

Den Vanillepudding nach Packungsangabe kochen. Den Backofen auf **200 °C** vorheizen. Die Teigzutaten kneten, bis Streusel entstehen; zwei Drittel davon auf ein Backblech geben. Den Vanillepudding darauf verteilen. Rhabarber putzen und kleinschneiden, auf dem Pudding verteilen. Den restlichen Teig als Streusel daraufgeben und



**30–40 Minuten** auf der zweiten Schiene von unten backen.

### Quatre-quarts aux pommes

180 g Butter  
3 Eier  
120 g Mehl  
180 g Zucker  
60 g Speisestärke  
2–3 Äpfel

Die Eier trennen, das Eigelb mit den anderen Zutaten vermischen. Das Eiweiß zu Eischnee verrühren und unter den Teig heben. Äpfel schälen und in Achtel schneiden. Den Teig in eine gefettete Form geben und die Äpfel in den Teig drücken. Bei **180 °C** ca. **35–40 Minuten** backen.

### Eierlikörkuchen

250 g Margarine  
250 g Zucker  
4 Eier  
400 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
100g Zartbitterschokolade  
¼ l Eierlikör  
Kuvertüre

Margarine, Zucker, Eier und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokolade reiben und zusammen mit dem Eierlikör unter den Teig heben. Diesen in eine gefettete und panierte Form füllen. Den Backofen vorheizen und den Kuchen darin bei **175–180°C** auf der untersten Schiene etwa **eine Stunde** backen. Abschließend mit Kuvertüre überziehen.

### Mohnkuchen

für den Teig:  
200 g Margarine  
125 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Ei  
375 g Mehl

für den Belag:  
1 TL Backpulver  
1 kl. Ds. Mandarinen  
2 P Backmohn  
½ l Vanillepudding

Die Teigzutaten zu einem Rührteig verarbeiten und zwei Drittel davon in eine gefettete Springform geben; darauf die Mandarinen verteilen. Den Vanillepudding zubereiten und den Backmohn einrühren. Diese Masse auf

den Mandarinen verteilen. Den übrigen Teig den Kuchen streuseln. Den Ofen vorheizen und den Kuchen bei **180–190 °C eine Stunde** backen.

### Rodonkuchen

200 g Margarine  
200 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
6 Eier  
400 g Mehl  
100 g gem. Nüsse  
1 Päckchen Backpulver  
etwas Rum oder Milch

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten; diesen in eine gefettete und panierte Form geben. Bei **175 °C** auf der untersten Schiene gut **1 Stunde** backen.

### Blitzkuchen

Für den Teig:  
180 g Margarine  
150 g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
3 Eier  
75 g Speisestärke  
225 g Mehl  
2 ¼ gestrichene TL Backpulver  
3 EL Milch

Für den Belag:  
200 g Mandelstifte  
150 g Butter  
150 g Zucker  
4 EL süße Sahne

Aus den Teigzutaten einen glatten Teig bereiten und diesen auf ein gefettetes Backblech geben. Den Teig bei **200 °C** etwa **10 Minuten** vorbacken. Die restlichen Zutaten kurz aufkochen und auf dem Teig verteilen. Alles bei **200 °C** auf der mittleren Schiene **10–15 Minuten** fertig backen.

### Marmorkuchen

300 g weiche Butter  
270 g Zucker  
1 Beutel Vanillezucker  
2–3 EL Rum  
1 Prise Salz  
5 Eier  
375 g Mehl  
12 g Backpulver  
3 EL Milch  
20 g Kakaopulver  
20 g Zucker

### 3. Backwaren

3 EL Milch  
Puderzucker

Weiche Butter rühren und Zucker, Vanillezucker, Rum und Salz zugeben. So lange weiterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Dann die Eier einzeln hinzufügen. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd esslöffelweise mit der Milch einrühren (nur so viel Milch verwenden, bis dass der Teig schwer reißend von einem Löffel fällt). Zwei Drittel des Teigs in eine Marmorkuchenform füllen. Den Kakao mit dem Zucker mischen und mit Milch verrühren, das Gemisch unter restlichen Teig ziehen. Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Den Kuchen bei **190°C** ca. **60 Min.** backen. Eventuell nach der Hälfte der Backzeit mit einem Stück Alufolie abdecken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen; mit Puderzucker bestäuben.

### Tortenboden für eine Obsttorte

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
80 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
Schale einer halben Zitrone  
1 Prise Salz  
1 Ei  
90 g Margarine

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in eine gefettete Form geben. Oben mit der Gabel mehrmals einstechen und bei **210–220 °C** auf der zweiten Schiene von unten ca. **15–20** Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, dann stürzen.

## Kekse

### Mozart-Kugeln

Für 35 Stück:  
200 g Nougat  
200 g Marzipan-Rohmasse  
125 g Puderzucker  
150 g gemahlene Mandeln  
4 EL Rum  
ca. je 50 g braune und weiße Schokoladenglasur

Aus der Nougatmasse Kugeln formen, kalt stellen. Marzipan in eine Schüssel reiben, Puderzucker darüber sieben. Mandeln und Rum zufügen und verkneten. Das Marzipan in 35 Stücke teilen, diese etwas flach drücken und eine Nougatkugel darauflegen. Das Nougat mit dem Marzipan umhüllen und rund formen. Die Schokolade schmelzen. Die Kugeln mit brauner Schokolade überzie-

## Donauwellen

Für den Teig:  
250 g Margarine  
350 g Mehl  
6 Eier  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
½ Päckchen Backpulver  
2 Gläser Kirschen  
2 EL Kakao

Für die Buttercreme:  
¾ l Milch  
125 g Butter  
3 EL Zucker  
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver  
2 Päckchen Schokoglasur

Die Margarine schaumig rühren, dann langsam Zucker und Eier zugeben. Mehl und Backpulver vermischen und esslöffelweise unterrühren. Ein Backblech fetten und ein Drittel des Teiges daraufgeben. Die übrigen zwei Drittel mit dem Kakao vermengen und auf den hellen Teig geben. Mit einem Messer Wellen ziehen.

Die abgetropften Kirschen auf den Teig legen. Den Backofen vorheizen und alles ca. **30 Minuten** bei **200 °C** auf der zweiten Schiene von unten backen, anschließend abkühlen lassen.

Für die Buttercreme Milch, Zucker und Puddingpulver zu einem Pudding verarbeiten und diesen unter Rühren abkühlen lassen. Weiche Butter nach und nach hinzufügen und unterrühren. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und mit der im Wasserbad aufgelösten Schokoglasur begießen.

hen und nach dem Trocknen mit weißer Schokolade verzieren.

### Nougatstreifen

150 g Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
2 Tropfen Bittermandelaroma  
1 Fläschchen Rumaroma  
½ TL Zimt  
je 1 Messerspitze Nelke und gemahlener Kardamom

100 g Mehl  
100 g Speisestärke

1 TL Kakao

100 g Nussnougat-Creme (Nutella)  
1 TL lösliches Espressopulver

200 g Zartbitter-Kuvertüre

Das Ei mit Butter, Zucker und den Gewürzen vermischen. Mehl, Speisestärke und Kakao vermischen und unterrühren. Den Teig mit einer Spritztüle in Zungen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Bei **175 °C 10–12 Minuten** backen. Die Nussnougat-Creme erhitzen und mit dem Espressopulver vermischen. Je zwei Kekse mit der Creme zusammenkleben. Nach dem Abkühlen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen.

## Rumkugeln

100 g Butter  
100 g Puderzucker  
200 g Vollmilchschokolade  
100 g Zartbitter-Schokolade  
4 EL Rum (54 %)  
Schokostreusel

Butter schaumig rühren, Puderzucker darübersieben. Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Den Rum und die flüssige Schokolade dazugeben; eine Stunde im Kühlschrank kühlen. Den Teig zu Kugeln formen (eventuell einen Löffel benutzen). Die Kugeln in Schokostreuseln wälzen und noch mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

## Brownies

200 g Zartbitterschokolade  
125 g Butter  
150 g Puderzucker  
2 Eier  
100 g Mehl  
½ TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
150 g gehackte Macadamianüsse (ersatzweise Mandeln)

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker cremig rühren. Eier und Schokolade unterrühren. Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und Nüssen unterheben.

Den Teig in eine gefettete Form (ca. 20×20 cm<sup>2</sup>) füllen. Etwa **30 Minuten** bei **180 °C** backen.

Auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen, in Stücke schneiden.

Die doppelte Menge in einer größeren Form, deren Boden mit Backpapier ausgelegt ist, in 50 Minuten bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten backen, dabei die letzten 10 Minuten mit Alufolie abdecken.

## Splitterhaufen

für den Teig:  
225 g Mehl  
6 TL Backpulver  
75 g Zucker  
1–2 Pck. Vanillezucker  
1 EL Rum (alternativ 6 Tropfen Rumaroma)  
6 EL Milch  
75 g Butter

für die Füllung:  
125 g Kokosfett  
65 g Puderzucker  
25 g Kakao  
1 Ei  
100 g gehackte Mandeln  
1 EL Rum (alternativ 6 Tropfen Rumaroma)

Kuvertüre zum Einstreichen

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 20–30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ausrollen, einmal runde Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Reste vom Ausstechen ebenfalls auf ein Backblech geben. Plätzchen und Reste **10 Minuten** bei **180 °C** auf der mittleren Schiene backen.

Die Reste vom Ausstechen nach dem Backen mit dem Nudelholz zerkleinern und gemeinsam mit den Zutaten für die Füllung vermischen. Die abgekühlten Plätzchen halbkugelförmig mit der Füllung bestreichen und mit zerlassener Kuvertüre einstreichen. Kühl lagern.

## Kakaokugeln

250 g Butter  
250 g Speisestärke  
100 g Puderzucker  
75 g Mehl  
30 g Kakao  
1 Päckchen Vanillinzucker

Die weiche Butter schaumig rühren, die restlichen Zutaten darunterkneten. Den Teig in Portionen teilen, Rollen daraus formen und davon kleine Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) rollen. Die Kugeln auf ein gefettetes Backblech setzen und bei **180 °C** im vorgeheizten Backofen ca. **20–25 Minuten** backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

## Grießgebäck

500 g Mehl  
300 g Zucker  
300 g Butter  
2 Eier

### 3. Backwaren

1 Päckchen Backpulver  
2 Päckchen Vanillezucker  
250 g Weichweizengrieß

Die Zutaten zu einem Teig verkneten und etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kekse mit Hilfe eines Fleischwolfes formen und auf ein Blech geben. Bei 175 °C 8–12 Minuten backen.

### Weihnachtsgebäck

500 g Mehl  
2 gestrichene TL Backpulver  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
2 Tropfen Bittermandelöl  
2 Eier  
250 g Butter (oder Margarine oder beides)

Den Teig zubereiten und 30–40 Minuten ruhen lassen. Auf einem bemehlten Brett ausrollen, Kekse ausstechen und bei 175–200 °C 8–12 Minuten backen.

### Marillenringe

400 g Mehl  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
1 Eigelb  
2 cl Rum  
250 g Butter

Puderzucker  
250 g Aprikosenmarmelade

Aus den Zutaten einen Teig zubereiten und diesen zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen und ebensoviele passende Ringe ausstechen. Auf der mittleren Schiene 10–15 Minuten backen.

Das Gebäck auf einem Rost abkühlen lassen. Die Ringe mit Puderzucker besieben. Die Marmelade glattrühren, die Unterteile damit bestreichen, die Ringe daraufsetzen und mit Marmelade füllen. Trocknen lassen.

### Husaren-Krapferl

200 g Butter  
100 g Zucker  
2 Eigelbe  
das Innere einer Vanilleschote  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
80 g geriebene Haselnüsse  
½ Tasse Puderzucker

150 g Johannisbeermarmelade

Butter, Zucker, Eigelbe, Vanille und Salz verkneten. Mehl und Haselnüsse hinzufügen und alles zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus dem Teig eine Rolle formen, Scheiben abschneiden, zu Kugeln formen. In jeden Keks mit dem Ende eines Kochlöffels eine Mulde drücken und auf ein Backblech legen. Etwa 15–20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Die Krapferl abkühlen lassen und mit Puderzucker besieben. Die Marmelade erhitzen, glattrühren und die Mulde in jedem Krapferl damit füllen. Gut trocknen lassen.

### Wiener Vanillekipferl

Für den Teig:  
50 g gemahlene Mandeln  
50 g gemahlene Haselnüsse  
280 g Mehl  
70 Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Butter  
2 Eigelbe

Für den Zucker-Überzug:  
5 Päckchen Vanillezucker  
½ Tasse Puderzucker

Die Teigzutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und diesen zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Nach und nach Portionen vom Teig abtrennen und zu stifticken Schlangen rollen. Diese in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferln (Hörnchen) biegen. In 10 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

Puderzucker und Vanillezucker vermischen und die warmen Kipferl vorsichtig darin wälzen.

### Orangentaler

Für den Teig:  
175 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
125 g Butter  
125 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange  
100 g Zartbitterschokolade, grob geraspelt

Für den Guss:  
150 g Puderzucker  
2–3 EL Orangensaft (frisch gepresst)

Die Teigzutaten zu einem Teig verarbeiten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf **180 °C** vorheizen. Den Teig 0,5 cm dick ausrollen, ausstechen und **12 Minuten** backen. Die Kekse abkühlen lassen und halbseitig mit dem Zuckerguss bestreichen.

## Kokosmakronen

4 Eiweiß  
200 g Puderzucker

## Brot & Brötchen

### Baguette

nach einem mehrfach ausgezeichneten Rezept von Jean-Pierre Cohier  
ergibt 3 Baguettes mit 40 cm Länge

363 g Weizenmehl 550  
88 g Weizenmehl 1050  
300 g Wasser  
2,5 g Frischhefe  
8,5 g Salz  
2,5 g Zucker (oder enzyminaktives Backmalz)

Die Zutaten gut vermengen. Den Teig drei Mal je 20 Minuten gehen lassen, anschließend dehnen und falten (Teigruhe insgesamt 1 h). Anschließend 48 h im Kühlschrank (4–6 °C) reifen lassen.

Den Teig in drei gleiche Teile à 250 g teilen und die Baguettes zylinderförmig vorformen, anschließend ¼ h auf bemehltem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Die Baguettes formen und ½ h gehen lassen. Den Ofen vorheizen.

Die Baguettes einschneiden und **25 Minuten** mit Dampf backen. Die Temperatur beträgt anfangs **250 °C**. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf **230 °C** reduzieren.

### Rosinenstuten

250 g Weizenmehl 550  
110 g Sahne  
38 g Zucker  
25 g Frischhefe  
2 g Salz  
1 Ei  
50 g Sultaninen

Eistreiche (1 Ei, etwas Wasser, Prise Salz)

Alle Zutaten außer Sahne und Hefe in einer Schüssel abwiegen und gut vermischen. Die Sahne auf ca. 22 °C temperieren und die Hefe darin auflösen. Dann zu den übrigen

1 Päckchen Vanillezucker  
250 g Kokosraspel

Eiweiß sehr steif schlagen, nach und nach unter weiterem Schlagen Zucker, Vanillezucker und Kokosraspel hinzufügen. Den Backofen auf **130–150 °C** vorheizen. Mit Hilfe eines Teelöffels Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In **35–45 Minuten** backen.

gen Zutaten geben und gut vermischen. Den Teig sorgfältig auskneten, er sollte sich leicht von der Arbeitsfläche lösen lassen, glatt und straff sein.

Teigruhe **15 Minuten**, luftdicht abgedeckt.

Eine Kastenform einfetten. Den Teig zuerst mit wenig Mehl rundwirken und mit Schluss nach oben ablegen. Danach den Teig straff langwirken und mit dem Schluss nach unten in die Kastenform setzen.

Endgare **35 Minuten**, luftdicht abgedeckt, Tastprobe. Den Ofen vorheizen auf **180 °C**.

Das Rosinenbrot vor dem Backen mit Eistreiche einpinseln und mit einem Messer der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden.

**Backzeit: 25–30 Minuten** (ohne Schwaden) Wenn die Kruste dunkel wird, ein Backpapier falten und darauf legen.

Das Rosinenbrot nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Rost abkühlen lassen, evtl. noch mit flüssiger Butter abglänzen.

### Hamburger Buns

450 g Weizenmehl 450  
170 g Wasser, lauwarm  
40 g Vollmilch  
30 g Hefe  
30 g Zucker  
70 g weiche Butter  
1 Ei (50 g)  
8 g Salz

(Summe: 848 g)

Eistreiche: 1 Ei, 1 Prise Salz

Sesam zum Bestreuen (nach Belieben)

Die Teigzutaten zu einem glatten, seidigen Teig verarbeiten. Teigtemperatur ca. 22 °C.

Teigruhe: 30 Minuten, abgedeckt.

### 3. Backwaren

Den Teig entweder in 9 Portionen à 90 g oder in 12 Portionen à 70 g teilen. Die Teiglinge entsprechend auswiegen und rundschleifen, mit dem Schluss nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen, zu Scheiben flach drücken. Die Oberfläche darf dabei nicht reißen.

Abgedeckt weitere 35–40 Minuten gehen lassen, das Volumen sollte sich mindestens verdoppeln.

Die Teiglinge mit einer Eistreiche aus Ei und Wasser (1:1) und einer Prise Salz abstreichen und nach Belieben mit Sesam bestreuen.

Im Backofen bei **200 °C Umluft** ohne Schwaden ca. **20 Minuten** backen. Falls die Brötchen zu dunkel werden, mit Backpapier abdecken.

#### Süßes Weißbrot

*1 Würfel Hefe (42 g)*

*1 kg Mehl*

*½ l Milch*

*1 TL Salz*

*125 g Zucker*

*80 g Butter*

Die Milch auf lauwarme Temperatur bringen und darin die Hefe eine Zeit lang gehen lassen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Vertiefung in die Mitte drücken. Zucker und Butter an den Rand geben, Milch und Hefe in die Mulde gießen. Alles zu einem Teig verarbeiten und auf der Arbeitsfläche gut kneten. Den Teig in der Schüssel und mit einem Tuch bedeckt eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Wieder gut kneten und eine halbe Stunde gehen lassen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig zu einem oder mehreren Broten formen. und diese in einer Kastenform oder auf einem mit Backpapier belegten Blech etwa **20–30 Minuten** backen. Eventuell vor Ablauf der Zeit mit etwas Alufolie bedecken.

## 4. Getränke & Cocktails

### A Cup of Cocoa

Für  $\frac{1}{4}$  l:

1  $\frac{1}{2}$  TL Kakaopulver

2 TL Zucker

2 EL heißes Wasser

20 cl Milch

Zucker und Kakao vermischen, mit dem heißen Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen. Milch hinzufügen; den Kakao bei geringerer Temperatur erhitzen, aber nicht kochen. Wenn der Kakao heiß ist, diesen von der Platte nehmen und einige Sekunden kräftig rühren (evtl. mit Handrührgerät). Die entstehende Schaumschicht verhindert das Entstehen einer Haut.

### Heiße Schokolade auf französische Art

Für 0,35 cl:

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

50 g Zartbitterschokolade

1 Eigelb

Die Milch erhitzen, aber nicht kochen. Anschließend  $\frac{3}{4}$  der Flüssigkeit in einen Becher geben. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in der übrigen Milch im Topf bei geringer Hitze schmelzen. Wenn sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen und die Milch aus dem Becher unterrühren. Von der so entstandenen Schokoladenmilch ca. 1 TL abnehmen und mit dem Eigelb verrühren. Die Eigelb-Schokoladenmilch-Mischung noch etwas weiter verdünnen und dann in die Schokoladenmilch gießen. Alles mit einem Schneebesen schaumig schlagen und noch heiß servieren.

### Mai Tai

4 cl Rum

1 cl Curaçao

1 cl Apricot Brandy

1 cl Zitronensaft

1 cl Ananassaft

1 Spritzer Angostura

2 Spritzer Mandelsirup

### Feuerzangenbowle

für 8 Personen

2 l Rotwein

$\frac{1}{2}$  l Orangensaft

1 Orange, unbehandelt

1 Zitrone, unbehandelt

1 Stange Zimt

6 Gewürznelken

4 Sternanis-Früchte (getrocknet)

1 Zuckerhut

ca. 350 ml Rum (54% oder 58%)

Den Rotwein in einem Topf erhitzen. Die Orange in Scheiben schneiden und hinzugeben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft in den Topf gießen und die Gewürze hinzufügen. Erhitzen, aber nicht kochen lassen und einige Minuten ziehen lassen.

Den Topf auf ein Stövchen stellen. Die Feuerzange über den Topf legen und den Zuckerhut darauflegen. Diesen mit Hilfe einer Kelle mit dem Rum beträufeln und entzünden. Nach und nach den restlichen Rum mit der Kelle über den brennenden Zuckerhut gießen. Vor dem Servieren umrühren.

### Eistee

250 ml Wasser

2 TL Teeblätter (Schwarztee)

4 TL Zucker

$\frac{1}{4}$  Zitrone

etwa 250 g Eiswürfel

Mit Wasser und Teeblättern eine Tasse starken Tee zubereiten. 5 min. ziehen lassen. Zucker und den Saft der ausgepressten Zitrone hinzugeben. Den heißen Tee über die Eiswürfel geben und umrühren, da der Tee beim langsamen Abkühlen bitter wird. Mit weiteren Eiswürfeln und einer Zitronenscheibe in einem Glas servieren.





## A. Weitere Gerichte

### Chinakohlsalat mit Ananas

350 g Chinakohl  
150 g Ananas (Dose)  
50 g Sahne  
50 ml Ananassaft  
2 EL Balsamico (weiß)  
Salz, Pfeffer, Paprika

### Kohlsuppe mit Hack

1 kl. Weißkohl  
300 g Hackfleisch (alternativ Mettenden/Rauchenden o. ä.)  
1 Zwiebel  
3 Kartoffeln  
2 Möhren  
1 gestrichener EL Kümmel (ganz)  
1 gehäufter TL gekörnte Brühe  
Salz, Pfeffer

ca. 1 l Wasser

Das Gemüse putzen und zerkleinern. Die Zwiebel würfeln und zusammen mit dem Hack anbraten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zunächst den Kohl kräftig andünsten, dann das restliche Gemüse dazugeben. Wasser angießen, bis alles eben bedeckt ist. Mit den Gewürzen abschmecken und 30 Minuten simmern lassen.

### Chinakohl mit Curryreis

300 g Reis  
Gemüsebrühe  
2 Zwiebeln  
1 Chinakohl  
Rapsöl  
10 EL Kokosflocken  
3 TL Curry  
2 TL Kurkuma  
2 TL Paprikapulver scharf  
3 EL Sojasauce  
4 EL Sahne  
Salz, Pfeffer

Den Reis in Gemüsebrühe kochen. Zwiebeln putzen und fein hacken. Den Chinakohl putzen und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln im Öl andünsten, von den Kokosflocken 2 EL dazugeben und etwas rösten. Den Chinakohl hinzu-

geben und 5 Minuten garen. Die restlichen Kokosflocken und die Gewürze hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Den Reis unterrühren, nach weiteren 5 Minuten Sojasauce und Sahne zufügen.

### Fenchel-Möhren-Gemüse

½ kg Möhren  
0,7 kg Fenchel  
30 g Haferflocken  
30 g Butter  
100 ml Gemüsebrühe  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer

Das Gemüse putzen, den Fenchel in dünne Ringe und die Möhren in feine Scheiben schneiden. Die Butter zerlassen, darin die Haferflocken kurz anbraten, Möhren und Fenchel zugeben und mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 10–15 Minuten zugedeckt garen. Schließlich die Sahne hinzugießen.

### Pancakes »Astrid«

50 g Butter oder Öl  
300 g Milch  
2 Eier  
30 g Zucker  
200 g Mehl  
1 EL Backpulver  
½ TL Salz

Die Butter zerlassen und mit den restlichen Zutaten verrühren. In einer Pfanne mit Butter (oder Öl) ausbacken.



# Index

- A**
- A Cup of Cocoa ..... 31  
Aioli ..... 14  
Amerikaner ..... 22  
Apfelkuchen ..... *siehe* Mürbeteig-Pflaumen- oder Apfel-Kuchen  
Apfeltarte ..... *siehe* Tarte aux pommes  
Apfelwaffeln ..... 21  
Asia-Dressing ..... 17
- B**
- Backwaren ..... 21–30  
Baguette ..... 29  
Bandnudeln mit Blattspinat ..... 11  
Belegte Pizzabrötchen ..... 14  
Blaubeerpfannkuchen ..... 17  
Blitzkuchen ..... 25  
Blueberry Pancakes ..... 17  
Brot ..... 30  
Brot & Brötchen ..... 29  
Brownies ..... 27  
Buchteln ..... 17  
Buntes Huhn ..... 7
- C**
- Chili con carne ..... 7  
Chinakohl mit Curryreis ..... 33  
Chinakohlsalat mit Ananas ..... 33  
Couscous-Salat ..... 16  
Crêpes-Grundteig ..... 19  
Croque-Monsieur ..... 13  
Crème Brûlée ..... 19  
Curryreis ..... 12
- D**
- Desserts ..... 19–20  
Dip  
    Knoblauch-Dip ..... 15  
    Kräuter-Dip ..... 15  
    Thunfisch-Dip ..... 15  
Dips ..... 13–15  
Donauwellen ..... 26  
Dressing ..... *siehe* Salatdressing
- E**
- Eiergemüse aus dem Wok ..... 12  
Eierlikörkuchen ..... 25  
Eierpfannkuchen ..... 17
- Eiersauce ..... 15  
Eistee ..... 31  
Enchiladas de Pollo ..... 12  
Enchiladas de Pollo (Tortillas mit Hühnchen-Füllung) 12
- F**
- Falscher Hase ..... 8  
Fenchel-Möhren-Gemüse ..... 33  
Feuerzangenbowle ..... 31  
Flammenkueche ..... *siehe* Tarte flambée  
Frankfurter Kranz ..... 22
- G**
- Gebratener Spargel  
    mit Bandnudeln ..... 10  
    mit Schinken ..... 10  
Gefüllte Zucchini ..... 11  
Gemüseintopf »Buntes Huhn« ..... 7  
Getränke & Cocktails ..... 31  
Grießgebäck ..... 27  
Grießmehlsuppe ..... 17  
Grießpudding ..... 19  
Grüner Nudelauflauf ..... *siehe* Nudelauflauf »Parmigiano«
- H**
- Hamburger Buns ..... 29  
Hansen-Jensen-Torte ..... 24  
Haselnusskuchen ..... 22  
Hauptgerichte ..... 7–18  
Heiße Schokolade ..... *siehe* A Cup of Cocoa  
Heiße Schokolade auf französische Art ..... 31  
Herzhaftes ..... 7–13  
Hühnchen  
    aus dem Wok ..... 12  
    Enchiladas de Pollo ..... 12  
Husaren-Krapferl ..... 28
- J**
- Joghurt-Dressing 1 ..... 16  
Joghurt-Dressing 2 ..... 16
- K**
- Käsesuppe ..... 7  
Kakao ..... *siehe* A Cup of Cocoa  
Kakaokugeln ..... 27  
Kartoffeln  
    Papas arrugadas ..... 13  
Kartoffelsalat ..... 15

## Index

Kekse	26–29
Kleiner Marmorkuchen	22
Knoblauch-Dip	15
Kohlsuppe mit Hack	33
Kokosmakronen	29
Kräuter-Dip	15
Kräuterbutter	14
Kuchen	21–26
Kürbis	
-Suppe	7
Kürbis-Suppe	7
König-Wilhelm-Waffeln	21

### L

Lasagne	<i>siehe</i> Pilzlasagne
Lende in Sahneseauce	7
Liptauer	15

### M

Mai Tai	31
Maiskolben aus dem Backofen	14
Marillenringe	28
Marmorkuchen	25
Marmorkuchen, kleiner	22
Milchreis	17
Mohn-Kirsch-Rolle	23
Mohnkuchen	25
Mousse au chocolat	19
Mousse au chocolat blanc	19
Mozart-Kugeln	26
Mürbeteig-Pflaumen- oder Apfel-Kuchen	24

### N

Nougatstreifen	26
Nudelaufwurf »Parmigiano«	8
Nudeln	
Bandnudeln mit Blattspinat	11
Gebratener Spargel mit Bandnudeln	10
Spaghetti Carbonara	11
Spaghetti-Salat	16
Tagliatelle mit Rosenkohl	11
Nussecken	21
Nusskuchen	<i>siehe</i> Haselnusskuchen

### O

Orangentaler	28
--------------	----

### P

Pancakes »Astrid«	33
Papas arrugadas	13
Pflaumenkuchen	<i>siehe</i> Mürbeteig-Pflaumen-oder Apfel-Kuchen
Pilzgemüse	11
Pilzlasagne	8
Pizza	
-beläge	9
-brötchen, belegte	14
-teig I (Quark/Öl)	8

-teig II (Hefe)	8
Spargel-	10
Porree	
Tarte aux poireaux	9
überbacken	9
Porree-Tarte	<i>siehe</i> Tarte aux poireaux

### Q

Quatre-quarts aux pommes	25
--------------------------	----

### R

Rhabarberkuchen vom Blech	24
Rodonkuchen	25
Rosinenstuten	29
Rote-Bete-Salat	16
Rumkugeln	27

### S

Sahne-Schnitzel	10
Salat	
Chinakohlsalat mit Ananas	33
Salatdressing	
Asia-	17
Joghurt-	16
Salate	15–17
Sandwiches	14
Sauce für Gemüse	15
Saucen	13–15
Schichtsalat	15
Schinkenkipferl	14
Schokoladen-Sahne-Torte	24
Schwarzwurzeln	13
knusprige	13
mit Käsesauce überbacken	13
Senf-Tarte	<i>siehe</i> Tarte à la moutarde
Snacks	13–15
Spaghetti Carbonara	11
Spaghetti-Salat	16
Spargel	
-pizza	10
gebraten mit Bandnudeln	10
gebraten mit Schinken	10
Splitterhaufen	27
Stachelbeer-Baiser-Torte	23
Süße Hauptgerichte	17–18
Süßes Weißbrot	30
Suppe	
Kürbis-	7

### T

Tagliatelle mit Rosenkohl	11
Tarte à la moutarde	9
Tarte aux poireaux	9
Tarte aux pommes	21
Tarte flambée	9
Thunfisch-Dip	15
Tiramisu, weihnachtliches	20
Tomaten-Kräuterbutter	14

Tortenboden für eine Obsttorte .....	26
Tortillas .....	<i>siehe</i> Enchiladas

### U

Überbackener Porree .....	9
---------------------------	---

### V

Vanillekipferl .....	<i>siehe</i> Wiener Vanillekipferl
Vinaigrette .....	16

### W

Waffeln .....	21
Apfel- .....	21
König-Wilhelm- .....	21
Warmer Blumenkohlsalat .....	16
Weihnachtliches Tiramisu .....	20
Weihnachtsgebäck .....	28
Weißbrot, süßes .....	30
Weißer Schokoladenmousse ..	<i>siehe</i> Mousse au chocolat blanc
Wiener Vanillekipferl .....	28
Wok	
Eiergemüse .....	12
Hähnchen .....	12

### Z

Zaziki .....	14
Zucchini, gefüllte .....	11