

Verarbeiten

Eisenbranntwein: Zuthaten: 500 g Rindfleisch, 50 g
Fett, 2 Esslöffel Mehl, 2-4 Zwiebeln, Pfeffer,
1 Esslöffel Salz, 1 Lorbeerblatt, Gelberüben,
Lorbeer, 1/2 l. kochendes Wasser.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen,
mit Salz und Pfeffer überstreut. In einem
Grobtopf läßt man Fett heiß werden, gibt
das Fleisch hinein u. bräutet ab, wenn braun.
Die feingeschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblätter röstet
man im Fett mit an, löst und schließt
den Topf. Wenn das Fleisch gar ist, läßt
man das übrige Wasser verdampfen,
röstet das Mehl an, löst ab und kocht
das Mehl gut und schmeckt mit Salz ab.

Fleischsalz: Zuthaten: 1 lb Rindfleisch, 2-3
Gelberüben, 1 Gallon 1-2 Liter, 1 Zwiebel,
4 Esslöffel Essig, 3 Esslöffel Salz, 1 Esslöffel
Salz, 1 Lorbeer Pfeffer, 1 Esslöffel Essig.

Zubereitung: Das Fleisch wird gewaschen und dann
in kaltem Wasser gewaschen und dann

~~Flasche~~
188

Gewürze

Salz

Kartoffel

oder

Eisen

essig

oder Eisen

oder

oder

mit kochendem Wasser angesetzt. Ein gutes Stück,
geraspeltes Kümmelbrühen nebst einer in Wasser
aufgeschwemmten und dem Saft zerstoßten Zwiebel hinzugefügt.
Man kocht sie von Essig, Öl, Salz, Zwiebeln
und Zwiebeln einen Längs, schmeckt mit
gerösteten Fleisch, Gelberüben und Sellerie in
kleinen Würfel, ebenso die Gurken und
mischt die Zutaten mit dem Längs.

Chromatobrot: Zutaten: 1 lb Fleisch, Salz,
Essig, 20g Fett, Zwiebel, Gelberüben, 40g
Mehl, $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit.

Zubereitung: Das Fleisch wird fein ge-
hackt mit Öl und Essig eingewickelt.
In einem Topf läßt man Fett heiß werden,
brät das Fleisch auf beiden Seiten bräun-
lich, gibt Zwiebel und Gelberüben dazu
und läßt sie mit anbraten, läßt ab
und läßt den Braten in geschlossener
Unteröffnung beginnen, um

Drüsen. Wenn das Messer angesetzt ist, rührt
man das Mehl herein an, löst mit kalter
Flüssigkeit ab, füllt auf, und läßt das Gesei
auf einige Zeit stehen. Beim Anrichten
pfannet man ihn ab.

Quarkpf. Zutaten: 500g Mehl, 30g Fett, 2 l Blöckel
Mehl, Salz, etwas Butter, 1 l Gesei, je nach Belieben.

Gricken einmachen

je 1/3 lts Essig & 3 Wasser 1 Tee-
löffel Zucker 2 gewaschene Eßlöffel
Salz Zwiebel - Grückengeweiz.

Moremelade Rezept

10 lts Kirschen. 5 lts Zucker
kleine Fasse Essig

Küfastangen

140 gr Mehl sowie Zucker u. Butter
u. Nüsse 1 lts Butter verarbeiten
bis es steif ist Puderzucker 2/3 für
Feig 1/3 für Gesei

Gesei

Butter

Kirschen

Essig

fl. u. feig

me. Gesei

Butter

Liebeskissen

3/4 lb m 1/2 lb Palmöl zergerieben wird
erhalten lassen 1/2 lb Puderzucker lang-
sam darin 1/2 lb Schokolade nacheinander
knetet 4 Eier

Auf Abkochen streichen beschreiben
wenn erkaltet schneiden

Rezept für Kissen

1/4 lb Zucker 1 Päckchen Vanillin Zucker
1 Eßl. Kakao 1/4 lb Palmöl 1 Ei

S Gebäck (sehr gut)

300 gr Butter 200 gr Zucker 2 Eier
450 gr Mehl 30 gr Monclamin 1/2
Päckchen Backpulver 1 Päckchen Vanillin
Butter Zucker Eigelb schön verreiben
Mehl darunter Schnee knetet Teig in
Speisebeutel in 8 Formen auf einem
gefetteten Blech goldgelb backen.

Kaffeebuchen

Zutaten: 40 gr Butter, 40 gr Kakao, 1 Ei,
200 gr Zucker, 250 gr Mehl, $\frac{1}{4}$ L Milch
1 Vanillezucker, 1 Backin
20 Kaffeebörnen gemach-
ten.

Füllung: 100 gr. Butter, 100 gr. Zucker
1 Ei, 1 Teelöffel essig-Kaffee
eben darauf Pudersuk-
ker.

Eierplätzchen

8 Eier, 1 $\frac{1}{2}$ Zucker, 1 $\frac{1}{2}$ + 50 gr Mehl
1 Päck. Backin

Rußsterne

250 gr Mehl, 125 Gustin, 3 gestr. Teel.
Backin, 250 gr. Zucker, 1 Vanille-
zucker, 1 Ei, 175 gr Butter 250 gr ge-
mahlene Haselnüsse mit Schokoladen-
guß überziehen.

Gesponnates Sandgebäck

Altböden

Obst torte v. Tilly

4 Eier, 200 gr. Zucker
1 Vanillin u. 2 Eßlöffel
warmen Wassers schaumig
rühren. 2 Eßlöffel Öl
u. 250 gr Mehl darunter
heben. 1 Backen ~~ohne~~ abkühlen

Bisquitplättchen

6 Eier 1 lb Zucker 1 lb Mehl
1 Päckchen Vanille 1/2 P. Back-
pulver.

Spritzbäben

225 gr Bitter. 200 gr Zucker 400 gr
Mehl 1/4 lb getriebene Mandel et was
Limonade v. Vanille mit Bitter u.
Puderzucker verwenden. Bitter mit
vergehen lassen

Biskuit Torte

von Elfrède

- 6 Eier, 200 gr. Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 100 gr. Mehl. 100 gr. Stärkemehl, 2 gestr. Teel. Backpulver

Biskuit - Bröten

- 4 Eiw.; 200 gzw. Zucker;
- 1 Vanillin; 2 Eßlöffel Öl;
- 250 gzw. Öl; 1 Larkin;
- u. 2 Eßl. weichen Butter.

Zitronen Kuchen

- 250 gr. Öl; 250 gzw. Zucker;
- 250 gzw. Butter; 5 Eiw.; $\frac{1}{2}$
- Pck. Backpulver.

-
- 1 Pck. Zitronenzucker;
 - Tort von 3 Zitronen.

Lecpelnüßbortiv
300 gr. Lecpelnüßw. ganz fein
gemacht; 8 Eiw.; 250 gr. Zucker;
Mascab abgemessene Zitro-
nenfals;

Zubereitung:
6 Eiweiß, 2 orangefarbne pfeff-
mig rühren mit Zucker; Die
Haselnüsse dann und zusetzt
den Eischnee. In der kalten
Ofenschüssel

Backzeit: Ca. eine gute Stunde
bei 170° - 150° Form ganz unten ein
Größ: 100 gr Puderzucker 20 gr Kakao
(2 gestrichene Eßlöffel) 2 Eßl. feines
Wasser 20 gr Kokosfett verlesen.

(schieben)

Rotkraut: Zubereitung: 3 K Rotkraut, 60g Fett, 2 Eßlöffel Salz,
1-2 Eßlöffel Essig, 1-2 Äpfel, $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit.

Zubereitung: Das Kraut wird gewaschen in warmen
Wasser gewaschen, gut gewaschen und (rot)
in heißem Fett gar gedünstet. Dann gibt
man Salz darüber, Äpfel und später Essig
Zug und wenn nötig noch Flüssigkeit.

Quarkkorte

Boden: 100 gr Margarine 50 gr Zucker
1 Ei 1 Vanillezucker 200 gr Mehl $\frac{1}{2}$ P.
Backpulver.

Belag: 200 gr Margarine 300 gr Zucker
schäumig rühren. 3 ganze Eier 12 Zitronen
100 gr Gristin $1\frac{1}{2}$ lt Quark $\frac{1}{2}$ lt Milch
200 Grad 1 Stunde backen lassen dann
im Ofen erkalten lassen nicht länger
als 1 Stunde backen oder Quark reift
sonst.

Qarktorte

Kneteig: $\frac{1}{4}$ lb Margarine,
80g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ lb Mehl,
 $\frac{1}{2}$ Pack. Backpulver.

Füllung: 1 lb Schichtkäse, 200g Zucker,
3 Eier 1 Pack. Sahnepudding-
pulver oder Vanillepudding-
pulver $\frac{1}{4}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Tasse Öl
1 Zitrone abreiben.

ganz langsam backen, $1\frac{1}{2}$ Stunden bei
170°.

Käsekuchen

Boden 250 gr. Mehl 125 gr Butter
40 gr Krücker 1 Ei $\frac{1}{2}$ P. Backpulver

Belag $1\frac{1}{2}$ lb Quark 200 gr Krücker (weniger)
1 Vanillekrücker 1 P. Puddingpulver
3 Eier $\frac{1}{4}$ ltr Öl. $\frac{1}{8}$ ltr Milch.

Sahne - Quark Torte

1 lb Mager Quark - $\frac{1}{4}$ l süße Sahne 2 Eier
145 gr Zucker, 1 Vanillezucker Saft $\frac{1}{2}$ Zitronen
etwas Salz $1\frac{1}{2}$ Tücher gemahlene Gelatine
rein weiß

Quark, Eigelb, Zucker Arme schlagen
dann die süßgelüste Gelatine, Sahne
mit Eischnee.

Aprikosen - Torte

200 gr Mehl 2 gestr. Teelöffel
Backpulver 75 gr Zucker 1 Ei. Salz
1 Eigelb 100 gr Butter.

Den Boden der Springform mit
Mürbteig auslegen, den Rand leicht
hochstücken, darauf die Mandelmasse
streichen 100 gr abgezogene Mandel
100 gr Zucker $\frac{1}{8}$ lb flüssige Sahne mit
1 Ei vermischen 500 gr Aprikosen
kollieren und so auf die Mandel
masse legen, daß die Innenseite
nach oben liegt je eine geschüttelte

Teil 4

Kornel

ulen

Eisfa
18

flüßig

ma Eißf

flüßig

flüßig

Modell in die Vertiefung legen
Bei Mittelhitze 200° 45 Minuten backen
und dann mit Tortengrifs begießen

Vanillstangen

100 gr Butter 3 Eier $\frac{1}{4}$ ltt Zucker
 $\frac{1}{4}$ ltt Mehl 1 Päckchen Vanille

Die Butter wird schön weich gerührt
Die Zutaten werden stetem Rühren
hinzugefügt. Kleine Klümpchen
auf ein Fettenblech setzen, in gelber
backen.

Brombeere gelber kein Rühr
machen

Gewürzkuchen

1/4 lb Margarine - 3 Eier 40 gr Zucker 1 Teelöffel
 nimmt 1/2 lb Glas Spritzblech 2 Eßlöffel Rühr
 250 gr. Mehl gutes 1/2 Backpulver 150 gr Zucker
 150 gr n

Lebkuchen.

3 Eier 1 T. nimmt 1 T. Melken
 etwas Citrone 1/2 T. Backpulver
 1 gestrichener Feil. Natron 1/2 lb
 Zucker 2. Eßl. süßer Rahm 1/2 lb
 Honig oder Gelée Mehl was
 er nimmt.

Gewürzkuchen

250 gr Margarine mit 3 Fassen Zucker
 u. 4 ganzen Eiern schaumig rühren
 gibt 4 Fassen Mehl u. 2 leicht gekniffte
 Teelöffel Natron dazu u. 400 gr dick
 saure Sahne oder Schmand dazu. 1/2
 Teelöffel gemahlene Nelken u. 3 Eßl.
 Löffel Zucker dazu. In einer hohen
 Form 1 knappe Stunde bei 180° backen

Teil 4

Kardel

den

Eisfa

flüßig

ma Eßl

1/2

1/2

Geländer - Kuchen

400 gr Kartoffel 500 gr Mehl

1 Backpulver 2 Eier 150 gr

Kücher - Pudding

Das ganze mit einem Feig
verarbeiten u. auf ein Blech
dann die Geländer drauf
geben in den Ofen u. backen
Glasur nehmen u. mit 2 Eier
100 gr Kücher 2 + Schmand dar-
auf u. überstreichen u. meh-
rere an den Ofen. Das wird
warm gegessen.

Kartoffel vom Fudge vorher.

Apfelkuchen

Stef Feig mit Apfel oben auf Vanille
Fudling mit dick süßer Sahne
Nicht den ganzen Fudling nehmen
drauf streichen u. backen.

Portweinhüchen (von Filling)

250 gr Margarine 250 gr Hücher 4 ganze Eier
100 gr geriebenes Bitterschokolade 1 Eßl.
Hahnen 1 Teel. Himmt $3/4$ lt Mehl $1/8$ lt
Portwein $2\frac{1}{2}$ gestrichenen Teel. Backpulver
1 St. Bei 200° backen in einer hohen
Form.

Portweinhüchen

400 gr Margarine 400 gr Hücher
6 Eier 2 Teelöffel Himmt 2 Teel.
Hahnen 500 gr Mehl 1 Backpulver
150 gr Schokoladenstreusel
 $1/4$ lt Portwein 1 gute Stäube
bei Mittelhitze backen

ungefähr 30 Minuten

Biskuitorte bei 175°/180°

6 Eier mit 225 gr Hücher sind
1 Vanillhücher schaumig schlagen
150 gr Mehl 100 gr Monclamin
sind 3 gestrichene Teelöffel
Backpulver von der schaumigen
Masse unterheben

Roggenpulver: Zutaten: 2 Körner Pulver, Pulverbrühe,
4 Löffel Essig oder Zitronen, 3-4 Löffel Öl und Salz.
Zubereitung: Das Pulver wird gegutet und gewaschen
und kurz vor dem Essen der Eingut fügen gegeben,
zweimal und Pulverbrühe werden eingegutet.
An.

Indisianpulver: Zutaten: 2 Körner Pulver, 3 Löffel Öl, 1-2 Löffel Zitronensaft oder
Essig, 1 Lorbeer Pfeffer.
Zubereitung: Das Pulver wird gegutet
in einem Krügel geschüttelt, mehrmals
gewaschen und vor dem Anrichten mit
Essig, Öl, zweimal und Salz angewendet.

1990 Die Dosen wo keine 90
steht sind Leberwurst.

In dem wo ~~nicht~~ kein Etikett
steht ist Glasbraten.

Chafsmalzte Kartoffel: Zutaten: 5 K Kartoffel, 30g Fett,
1 Zwiebel.

Zubereitung: Die Kartoffel werden wie Salzstücken
sorgfältigst, gewaschen und vor dem Anbraten mit
heißem Fett, indem man eine Zwiebel hellbraun
geröstet fast überpfannzt.

Gebrühter Kartoffeln: Zutaten: 3 K Kartoffel, Zwiebel, 40
Fett, 1 Pfund Salz 1-2 Liter Wasser.

Zubereitung: Die Kartoffel werden gewaschen
gespült u. mehrfach gewaschen u. in 4 cm
großen Würfeln geschnitten. In einem eisernen
Topf läßt man Fett heiß werden u. Zwiebel
hinzü. u. Salz hinzü. Man läßt die Kartoffel
mit etwas Wasser im zugedehnten Topf garen-
brühen.

Kartoffel

Eisen

Topf

mit Wasser

garen

lassen

Donner - Teig

1 1/2 Mehl 1 P. Gefe etwas Salz
1 Ei

Grün Belag - Formaten oder Ketschup
Salami Pilze - Pfeffer - Gewürze in mit
Bitterkäse bei 200 backen

Man kann noch eine Paprika obers
schmecken. Salami klein schneiden
in. Bitterkäse nicht schneiden