

Böhmische Knödel Honza

Rezept von Marry und Lein Oma gemixt, dann selbst kreiert am 2.2.05

- 500 g Weizenmehl E 405
ich habe Wiener Griessler von Rosenmehl genommen
 ¼ l Mineralwasser
 1-2 TL Salz
 2 St. Eier
 1 Pck. Backpulver
 1 geschnittene Semmel



Zubereitung:

1. Das Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen
2. 1 geschnittene Semmel dazu und wieder durchmischen.
3. Die 2 Eier und ¼ Liter Mineralwasser untermischen und zu einem Teig mit einem Kochlöffel verarbeiten.
4. 15 Minuten ruhen lassen (muß aber nicht sein)
5. den Teig verkneten, mit nassen Händen großes ovales Knödel formen.
6. reichlich Wasser mit Salz im großen Topf zum Kochen bringen, den/die Knödel einlegen und ca. 25 Minuten sieden lassen.
7. Nach ca. 12 Minuten den/die Knödel im Topf drehen.
8. Vor dem Anrichten die Knödel in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Ein Bindfaden kann zum Schneiden auch hilfreich eingesetzt werden.
9. Die Knödel werden mit einem Knödelwärmer warm gehalten oder wieder heiß gemacht.
10. **Tipp:** Zum Formen der Knödel anstatt „Hände mit Wasser“ können die Hände mit Olivenöl eingerieben werden. Mehligte Hände tun´s aber auch.
 Servieren zum Gulasch, Schweine- oder Sauerbraten.

Ich habe Lachsfilet vom Lidl in der Pfanne gebraten und eine Kräutersoße von Maggi dazu ausprobiert.....Lecker..... gekocht am 2. Februar 2005

Kuchenseiten

Marmorkuchen

nach Oma Gisela aus Emden von der Maritta und Frieda.....

- 5 Eier schaumig rühren
 5 Päckchen Vanillezucker u. ca. 220 g Zucker untermischen
 250 g Kartoffelmehl + 75 - 100 g Mehl (evt. nur 50 - 75 g) + 2 1/2 Kaffeelöffel Backpulver dazu.
 250 g zerlassene Butter (darf nicht mehr heiß sein) dazu.
 1/3 v. Teig abnehmen u. Kakao einrühren.
 Weißen u. braunen Teig schichtweise in große (mit Backpapier ausgelegte) Kastenform füllen.
 Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) backen.
 Nach ca. 20 - 25 Minuten den Kuchen mit einem Messer einritzen.
 Backzeit insgesamt ca. 1 Std.



Hefekuchen nach Ur-ur-ur-Omas Rezept aus Freiburg

860 g Mehl, 2 Päck. Trockenhefe, 1 Vanillezucker, 2 - 3 große Esslöffel Zucker, 1 Ei, gut ¼ l Milch, 150 g Butter, 1 Handvoll Rosinen, etw. Zitronensaft od. -schale, ca. 1 Esslöffel Mandelstifte und Mandelblättchen für die Form.

Zubereitung: Mehl + Hefe in Schüssel vermischen, Zucker zugeben + Ei. Butter in lauwarmer Milch auflösen u. dazugeben. Alles verkneten (mit Knethaken). Dann Rosinen (evt. zuvor waschen u. abtrocknen) + Zitronensaft od. -schale, Mandelstifte dazugeben.

Die Form buttern u. mit Mandelblättchen austreuen.

Teig in Form geben u. an einem warmen Ort ca. 1 Std. (od. länger) gehen lassen. (Der Kuchen muss schön aufgehen).

Bei 180 Grad 1 Std. backen, bis er goldbraun ist.