



EU COOKING

*Memory Book
with
a Collection of
Grannie 's Best Recipes*

In several languages

Volkshochschule Olching e.V.

This project is/was funded with support from the European Commission. The content reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Language	German/Deutsch
Kind of dish	Soup/Suppe
Level	Not very difficult/nicht sehr schwierig
Time needed	1 hour 1/2

Brätnockerlsuppe

- 1 Becher Brät
- 1/2 Semmel eingeweicht in Wasser
- 1 Epl. Dosenmilch
- 1 Ei
- ca. 1 1/2 L Fleischsuppe
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie
- 1 gehäuften Epl. Semmelbräsel

Die Semmel gut ausdrücken und mit den restlichen Zutaten, am besten mit einer Gabel, gut vermengen. Kleine Nockerl abstechen, in die kochende Fleischsuppe geben und ca. 15 Min. ziehen lassen

Guten Appetit



Language	German/Deutsch
Kind of dish	Soup/Suppe
Level	Easy/einfach
Time needed	1 hour

Leberspätzle Suppe

Traditionsreich in Bayern und Österreich

Ingredients/Zutaten

**150 g Rinderleber und 50 g Milz,
ca. 300 g Mehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer,
etwas Majoran, evtl. etwas Milch,
1 bis 1 1/2 l Fleischbrühe, Schnittlauch**

Preparation/Vorbereitung

Leber und Milz sehr fein schaben, mit Salz , Pfeffer, Majoran und dem Ei vermischen. Nach und nach das Mehl zugeben und einen glatten, zähen Teig rühren. Falls der Teig zu dick ist, wenig Milch dazugeben.

Fleischbrühe erhitzen und, wenn sie kocht, Spätzle durch ein Sieb hineinrühren oder mit einem Messer vom Brett schaben. Umrühren, damit die Spätzle nicht zusammenkleben. Wenn sie schwimmen, sind sie fertig.

Suppe mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit

3

Gerda Happel



Language	German/Deutsch
Kind of dish	Soups/Suppen
Level	Easy/einfach
Time needed	¾ of an hour



Alte deutsche Suppenrezepte

Aus dem „Koch- und Haushaltungsbuch“ bei Emma Quenzer

1952 – S. 47

Helga Renkewitz

46. Weiße oder helle Grundsuppe. (Gibt 4 Teller.)

40–50 g Butter, 60 g Mehl, 1½ l Gemüswasser oder Fleischbrühe, Prise Salz, Muskat. Nach Belieben eine kleine halbe Zwiebel.

In der zerlassenen Butter wird die fein gewiegte oder geriebene Zwiebel gedämpft, bis sie glasig aussieht, dann das Mehl mitgedämpft, bis sich reichlich Bläschen bilden. Nun löscht man mit heißer Brühe ab und rührt die Suppe glatt. Man gibt Salz dazu und läßt sie 15–20 Min. kochen. Dann schmeckt man die Suppe mit Salz und Muskat ab.

47. Eiergerstensuppe.

50 g Butter, 60 g Mehl, 1 Ei, Salz, Muskat.

Die Butter läßt man zergehen, dämpft darin das Mehl und löscht mit dem mit etwas Wasser oder Milch verrührten Ei langsam ab, füllt mit Wasser oder Brühe nach und läßt die Suppe 15–20 Min. kochen. Sie wird mit Salz, Muskat und nach Belieben Maggi abgeschmeckt.

48. Baumwollsuppe.

50 g Butter, 60 g Mehl, 2 Eier, ⅓ l Milch, Salz, Muskat, 1½ l Brühe.

Die Butter wird schaumig gerührt, abwechselnd Mehl und Milch, dann das Ei dazu gerührt. Man läßt die Masse langsam unter beständigem Rühren in die kochende Brühe einlaufen und aufkochen und würzt sie nach Geschmack.

49. Griechsuppe.

4–6 Eßl. Grieß, 1½ l kräftige Brühe, Salz, Muskat oder Schnittlauch.

Man streut den verlesenen Grieß unter Rühren in die kochende Brühe, läßt ihn 10–15 Min. langsam kochen und würzt die Suppe nach Geschmack. Beim Anrichten kann man sie mit Ei abziehen.

50. Geröstete Griechsuppe (Wassergriechsuppe).

In Ermangelung einer kräftigen Brühe röstet man den Grieß in 1 Eßl. Fett schön gelb, löscht ihn mit warmem Wasser ab, läßt die Suppe gut durchkochen und würzt sie mit Salz, Suppenwürze und Muskat. Sie kann mit Ei abgerührt werden.

47

46. Weiße oder helle Grundsuppe (Gibt 4 Teller)

40-50 g Butter, 60 g Mehl, 1 ½ l Gemüsewasser oder Fleischbrühe, Prise Salz, Muskat. Nach Belieben eine kleine halbe Zwiebel.

Zu der zerlassenen Butter wird die fein gewiegte oder geriebene Zwiebeln gedämpft, bis sie glasig aussieht, dann das Mehl mitgedämpft, bis sich reichlich Bläschen bilden. Nun löscht man mit heißer Brühe ab und rührt die Suppe glatt. Man gibt Salz dazu und lässt sie 15-20 Min. kochen. Dann schmeckt man die Suppe mit Salz und Muskat ab.

47. Eiergerstensuppe

50 g Butter, 60 g Mehl, 1 Ei, Salz, Muskat

Die Butter lässt man zergehen, dämpft darin das Mehl und löscht mit dem mit etwas Wasser oder Milch verrührten Ei langsam ab, füllt mit Wasser oder Brühe nach und lässt die Suppe 15-20 Min. kochen. Sie wird mit Salz, Muskat und nach Belieben Maggi abgeschmeckt.

48. Baumwollsuppe

50 g Butter, 60 g Mehl, 2 Eier, 1/8 l Milch, Muskat, 1 ½ l Brühe

Die Butter wird schaumig gerührt, abwechselnd Mehl und Milch, dann das Ei dazu gerührt. Man lässt die Masse langsam unter beständigem Rühren in die kochende Brühe einlaufen und auskochen und würzt sie nach Geschmack.

49. Grießsuppe

4-6 Essl. Grieß, 1 ½ l kräftige Brühe, Salz, Muskat oder Schnittlauch

Man streut den verlesenen Grieß unter Rühren in die kochende Brühe, lässt ihn 10-15 Min. langsam kochen und würzt die Suppe nach Geschmack. Bei Anrichten kann man sie mit Ei abziehen.

50. Geröstete Griessuppe (Wassergriessuppe)

In Ermangelung einer kräftigen Brühe röstet man den Grieß in 1 Essl. Fett schön gelb, löscht ihn mit warmem Wasser ab, lässt die Suppe gut durchkochen und würzt sie mit Salz, Suppenwürze und Muskat. Sie kann mit Ei abgerührt werden.

Helga Renkewitz



Language	German / Deutsch
Kind of dish	Vegetables / Gemüse
Level	Easy / einfach
Time needed	2 hours

Oma Siglindes Rotkohl



Oma Siglinde kocht schon immer diesen leckeren Rotkohl. Sie hat das Rezept von ihrer eigenen Oma übernommen. Das Schmalz macht aus einem einfachen Rotkohl eine wahre Delikatesse!

Zutaten

100 g Schweine- oder Gänseschmalz, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Kopf Rotkohl, 4 Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt, 2 mittelgroße Äpfel (Boskop), 250 ml Wasser, 150 ml Essig und etwas Zucker.

Zubereitung

Rotkohl fein hacken. Schmalz in einen großen Topf geben und zergehen lassen. Die Zwiebel in Würfel schneiden und im Schmalz anschwitzen. Den fein gehackten Rotkohl hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, dem Lorbeer und den Nelken würzen. Den Essig und $\frac{1}{4}$ l Wasser hinzugießen. Äpfel würfeln und ebenfalls in den Topf geben.

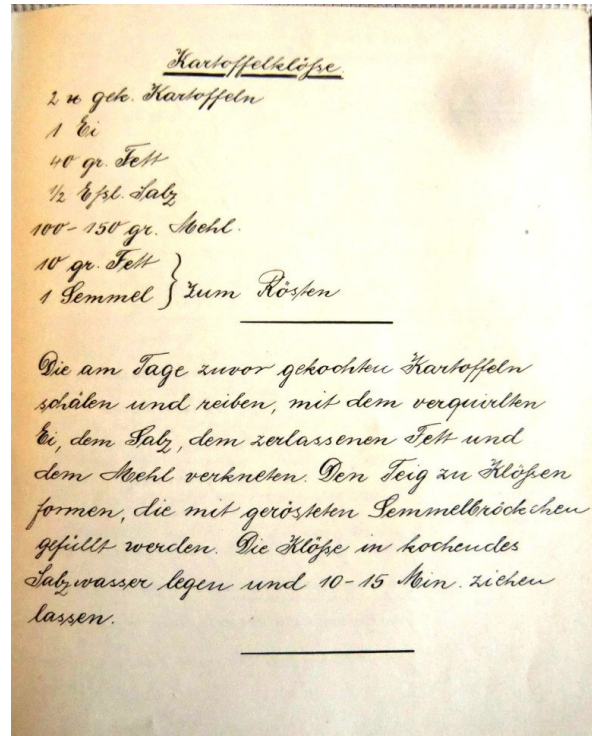
Auf kleiner Hitze köcheln lassen (ca. 2 Stunden), dabei immer wieder durchrühren.

Vor dem Servieren noch einmal abschmecken.

Janice Latorre-Casas

Language	German/Deutsch
Kind of dish	Main dish/Hauptspeise
Level	Easy/einfach
Time needed	½ hour

Out of Marlies' mother's cooking book



7

Ingredients/Zutaten:

2 Pf. Gekochten Kartoffeln
 1 Ei
 40 gr Fett
 ½ Esslöffel Salz
 100-150 gr Mehl
 10 gr Fett und 1 Semmel zum Rösten

Preparation/Zubereitung:

Die am Tage zuvor gekochten kartoffeln schälen und reiben, mit dem vverquirlten Ei, dem salz, dem zerlassenen Fett und dem Mehl verkneten.
 Den Teig zu Klößen formen, die mit gerösteten Semmelbröckchen gefüllt werden.
 Die Köße in kochendes Salzwasser legen und 10-15 Min. ziehen lassen.

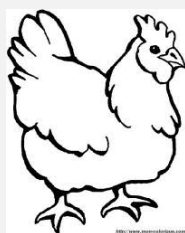
Marlies Feneberg

Language	German/Deutsch
Kind of dish	Main course/Hauptgericht
Level	Easy/Einfach
Time needed	2 days for the marinade/2 hours for cooking 2 Tg. zum Marinieren/ 2 St. zum Vorbereiten

Gebeizte Henne als Auerhahn

Wie meine Großmutter die Henne kochte!

Ein altes Rezept aus dem Kochbuch meiner Großmutter von ca. 1890



!

Man braucht:

- 1 Henne
- Essig, Rotwein, Wasser, Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stückchen Sellerie,
- Salz, Pfeffer, Wachholderbeeren, Tannendadeln, Lorbeerblatt, Thymian, Pfefferkörner, Zitronenschale
- Saurer Rahm

Preparation/Zubereitung:

Eine alte Henne reibt man innen und außen mit Wachholderbeeren, Tannennadeln und Salz ein und lässt sie zugedeckt 2 Tage liegen. Dann kocht man 1 Teil Essig, 1 Teil Rotwein und 1 Teil Wasser mit einer Zwiebel, 1 kleinen gelben Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stückchen Sellerie, alles fein geschnitten, 1 Lorbeerblatt, Thymian, einigen Pfefferkörnern und etwas Zitronenschale, übergießt damit die Henne und lässt sie nochmals 2 Tage stehen.

Dann spickt man die Brust und die Schenkel und lässt sie mit der Beize dünsten, bis sie halb weich ist, gibt sie dann in die Bratröhre und begießt sie so lange mit saurem Rahm bis sie eine schöne Farbe hat und weich ist.

Heidi Finger

Language	German/Deutsch
Kind of dish	Main course/Hauptgericht
Level	Easy/einfach
Time needed	1- 2 hour

Nudelaufbau mit Spinat

Ingredients/Zutaten

250 g Bandnudeln, 500 g Spinat, 1/8 l Sahne, 50 g Butter, 200 g Schinken, Salz, Pfeffer, ½ Brühwürfel, 30 g geriebenen Käse, 1 Ei, 1 EL Semmelbrösel

Preparation/Zubereitung

Spinat in ganz wenig Wasser kurz weich kochen und grob hacken. Feingeschnittene Zwiebel in 30 g Butter glasig anlaufen lassen, Spinat, Gewürze und eine halbe Tasse Spinatwasser oder Brühe darangeben, mit einem EL Semmelbrösel andicken, abschmecken, kurz durchkochen und mit Sahne verfeinern.

Nudeln in Salzwasser weich kochen und auf ein Sieb zum Abtropfen geben.

In eine gut gebutterte Auflaufform schichtweise Nudel, in grobe Streifen geschnittenen Schinken und Spinat füllen. Mit Nudeln enden, Butterflocken draufsetzen, Käse drüberstreuen und mit verquirlten Ei übergießen. Im Ofen überbacken.

Guten Appetit

Gerda Happel



Language	German/Deutsch
Kind of dish	Main Course/Hauptgericht
Level	Easy/einfach
Time needed	3-4 hours

Grünkohl mit Pinkel

(Norddeutsches Wintergericht für 4 Personen)

Ingredients/Zutaten

1kg Grünkohl (nach dem ersten Frost), Salzwasser, 0,25l Milch, 250g geräucherter Speck, 30g Mehl, 2 EL Schmalz, 4 EL fein gehackte Zwiebeln, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 EL Hafergrütze, 0,25l Bratensoße oder Fleischbrühe, 4 Pinkel- oder Bregenwürste, 4 Kochwürste; Salzkartoffeln

Preparation/Zubereitung

Grünkohl waschen, vom Stiel abstreifen und in Salzwasser offen weichkochen, dann durch den Fleischwolf drehen oder grob hacken. Zwiebeln in heißem Schmalz andünsten, Grünkohl mit Hafergrütze, Gewürze sowie Mehl, Milch und Bratensoße dazugeben.

10 Minuten durchkochen, dann mit Speck 2 – 3 Stunden zugedeckt schmoren lassen.

1 Stunde vor Ende die Bregen- und Kochwürste dazugeben.

Servieren mit Salzkartoffeln.

Wolfgang Dressel



Language	German/Deutsch
Kind of dish	Main course/Hauptgericht
Level	Not very difficult/nicht sehr schwierig
Time needed	5-6 hours for the cooking



Fünf Stunden-Lamm (Lamm zum Löffeln)

Ingredients

- **Lammkeule mit Knochen (2-2,5 kg für 5-7 Personen)**
(sehr gut ist Neuseeland-Lamm frisch oder gefroren/aufgetaut)
- **5 große Knoblauchzehen in Stifte geschnitten,**
- **1 Bund Suppengrün(Möhre, Sellerie, Lauch) klein gewürfelt,**
- **2 große Zwiebeln halbiert,**
- **4 EL Pflanzenöl,**
- **Salz und schwarzer Pfeffer,**
- **1 Flasche roter Burgunder oder Bordeaux,**
- **1 Zweig Rosmarin,**
- **8 Salbei-Blättchen,**
- **10 getrocknete Aprikosen,**
- **2 Becher Schmand oder saure Sahne,**
- **2 Becher Joghurt,**
- **125 g geriebene Nüsse (Hasel- und Walnüsse gemischt)**
- **1 Prise Cayennepfeffer,**
- **2 TL Honig**
- **Fleischextrakt**
- **Sojasauce**

Preparation

- **Dicke Fettschichten von der Keule entfernen, mit einem spitzen Messer etwa 2 cm tief von allen Seiten einstechen und in jedes Loch einen Knoblauchstift tief eindrücken.**
- **Das Fleisch mit 2 EL Öl beträufeln und mit dem Handballen einmassieren.**
- **gewürfeltes Suppengrün und Zwiebeln in einer Pfanne mit wenig Öl andünsten.**
- **Für die Keule passenden Bräter mit dem restlichen Öl auf dem Herd stark erhitzen, Keule einlegen und von allen Seiten scharf anbraten, bis die Oberfläche bräunt. Dann salzen und pfeffern.**
- **Das Fleisch mit ¼ l Rotwein ablöschen. Angeröstetes Suppengrün und Zwiebeln, Rosmarin, Salbei und Aprikosen zugeben. Vom Herd nehmen und fest zugedeckt in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen stellen.**

- Die Lammkeule jede Stunde wenden und dabei mit 2 EL Schmand übergießen und Rotwein nachfüllen.
- Deckel nach 4 ½ Stunden abnehmen, restlichen Rotwein angießen und den Rest des ersten Schmandbechers dazugeben.
- Während der Bratzeit aus Joghurt, Nüssen, Cayennepfeffer und Honig einen Dipp zubereiten.
- Nach 5 Stunden mit einem Esslöffel probieren, ob sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Bei Widerstand noch eine halbe Stunde Bratzeit zugeben.
- Die weiche Keule aus dem Bräter nehmen, auf 50 Grad zurückschalten und das Fleisch auf einem Blech im Ofen warm halten.
- Sauce zubereiten, dazu den Bräter auf dem Herd erhitzen, etwas heißes Wasser zugeben, den Bratensatz lösen und aufkochen lassen, anschließend durch ein Sieb gießen. Fett von der Sauce abschöpfen und den zweiten Becher Schmand einrühren, nochmals kurz aufkochen und mit Fleischextrakt und Sojasauce abschmecken.
- Lammkeule zurück in die Sauce geben und am Tisch ohne Messer mit einem großen Löffel zerlegen.
- Fleischstücke in die Joghurt-Nusssauce dippen. (optional)
(Das Lamm schmeckt auch ohne Joghurt-Nusssauce)

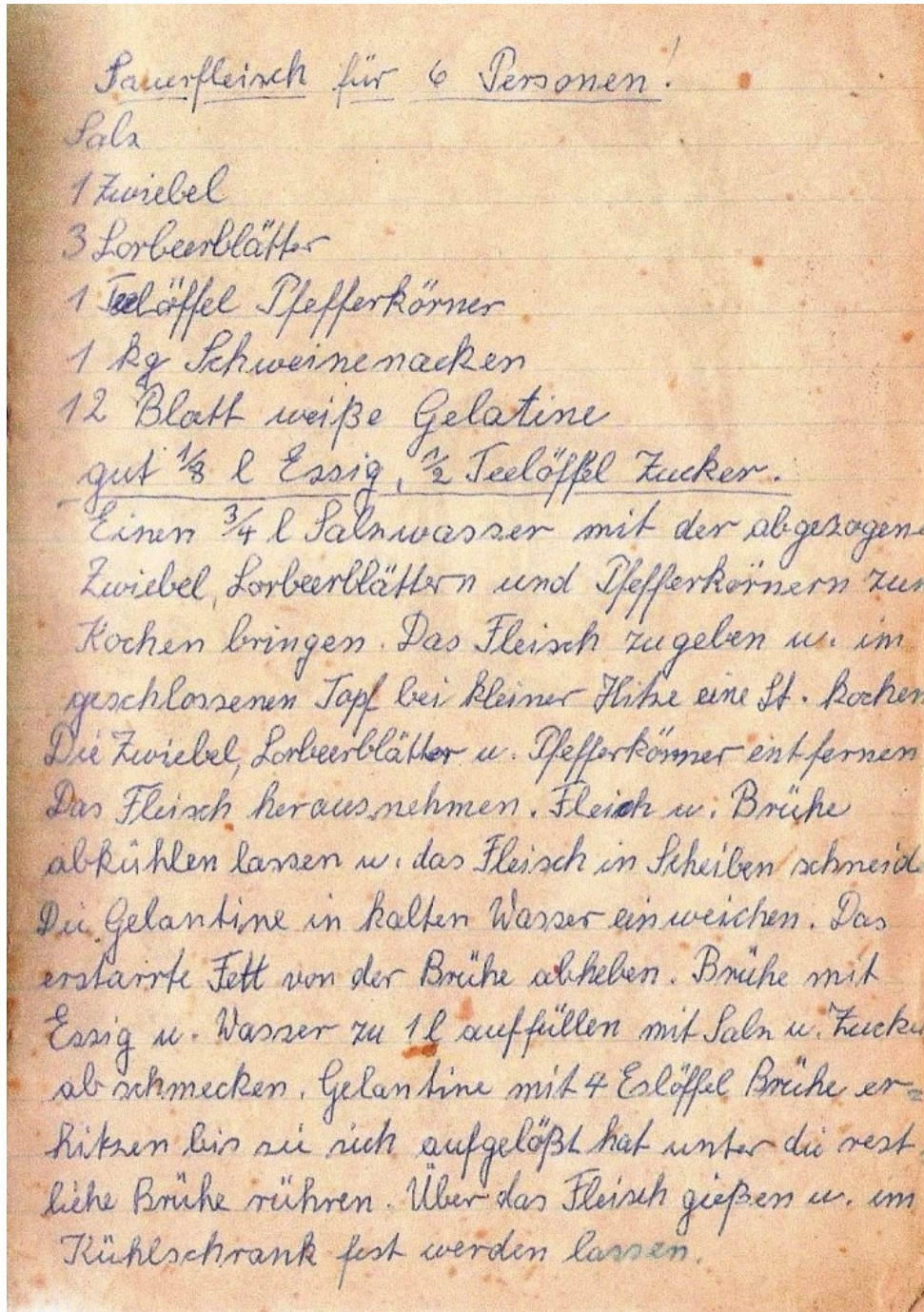
Beilagen: Baguette oder Ciabatta, Wintersalat

Achtung: Man muss mit dem Kochen früh anfangen, es dauert mindestens 5-6 Stunden, wichtig ist das langsame Garen, dann wird das Fleisch butterweich.



Language	German/Deutsch
Kind of dish	Main course/Hauptgericht
Level	Not very difficult/nicht sehr schwierig
Time needed	5-6 hours for the cooking

Out of Helga's mother cooking book



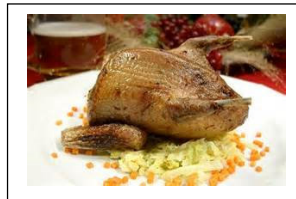
Helga Hagemann

Language	German/Deutsch
Kind of dish	Main Course/Hauptgericht
Level	Easy/einfach
Time needed	1 hour

Tauben

**Tauben! Sie kommen nur noch selten bei uns auf den Tisch!
Doch früher war es anders!**

Hier sind zwei Rezepte aus dem „Koch- und Haushaltbuch“ von Emma Quenzer. Ausgabe 1952-
Seite 144



374. Tauben gefüllt.

2 junge Tauben, Salz, Pfeffer 60 g Butter, Fleischbrühe oder Wasser. Zur Fülle: 1 Brötchen, 1 Ei, ½ Ehl. feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, Salz, Muskat.

Die Tauben werden gerupft, geflammt, der Kopf entfernt, Hals, Kropf und Gurgel ausgelöst und die Haut über der Brust vorsichtig bis zu den Schenkeln losgelöst. Dann nimmt man die Täubchen aus, wäscht sie, trocknet sie ab und reibt sie mit Salz und Pfeffer ein. Zur Fülle vermischt man Leber, Herz und Magen fein, dämpft sie mit Zwiebel und Petersilie und dem mit Milch oder Wasser befeuchteten, verpushten Brötchen, gibt Ei und Gewürze dazu und schmeckt die Fülle gut ab. Man verteilt sie in die gelöste Kropfhaut und untere Öffnung, näht die Täubchen zu und dressiert sie. Nun läßt man sie in Fleischbrühe oder kochendem Salzwasser 15 Min. aufquellen, übergießt sie dann in einer kleinen Kasserolle mit heißer Butter und brät sie noch etwa 20 Min. in gutem Ofen. Die Soße kann mit ¼ Teel. Stärkemehl aufgelocht werden. Man rechnet, wenn Tauben die Hauptmahlzeit bilden, für jede Person 1 Taube, bei mehreren Gängen für 2 Personen 1 Taube.

375. Tauben in Spedsoße.

3 Tauben, 60 g Butter, 60 g Sped, Zwiebel, 2 Löffel Mehl, Fleischbrühe oder Wasser, Salz, etwas Pfeffer und Zitronenschale.

Die vorbereiteten gereinigten Tauben werden in vier Teile zerlegt und in der erhitzten Butter mit der gewiegten Zwiebel und dem würfelig geschnittenen Sped schön angebraten. Dann streut man Mehl über und läßt es anziehen, löst mit Fleischbrühe ab, legt Leber, Herz und Magen hinein, gibt die Gewürze dazu und läßt alles zusammen weich schmoren. Man kann das Gericht noch mit ¼ Glas Wein verfeinern. Bratezeit ¼—1 Std.

Tauben gefüllt

2 junge Tauben, Salz, Pfeffer, 60 g Butter, Fleischbrühe oder Wasser

Füllung: 1 Brötchen, 1 Ei, 1 Essl. Feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, Salz

Die Tauben werden gerupft, geflammt, der Kopf entfernt, Hals, Kropf und Gurgel ausgelöst und die Haut über der Brust vorsichtig bis zu den Schenkeln losgelöst. Dann nimmt man die Täubchen aus, wäscht sie, trocknet sie ab und reibt sie mit Salz und Pfeffer ein. Zur Fülle verwiegt man Leber, Herz und Magen fein, dämpft sie mit Zwiebel und Petersilie und dem im Milch oder Wasser befeuchteten, verpufften Brötchen, gibt Ei und Gewürze dazu und schmeckt die Fülle gut ab. Man verteilt sie in die gelöste Kropfhaut und untere Öffnung, näht die Täubchen zu und dressiert sie. Nun lässt man sie in Fleischbrühe oder kochenden Salzwasser 15 min. aufquellen, übergießt sie dann in einer Kasserolle mit heißer Butter und brät sie noch etwa 20 min. in gutem Ofen. Die Soße kann mit $\frac{1}{2}$ Teel. Stärkemehl aufgekocht werden. Man rechnet, wenn Tauben die Hauptmahlzeit bilden, für jede Person 1 Taube, bei mehreren Gängen für 2 Personen 1 Taube

Tauben in Specksoße

3 Tauben, 60 g Butter, 60 g Speck, Zwiebel, 2 Essl. Mehl, Fleischbrühe oder Wasser, Salz, etwas Pfeffer und Zitronenschale

Die vorbereiteten gereinigten Tauben werden in vier Teile zerlegt und in der erhitzten Butter mit der Gewiegten Zwiebel und dem würflich geschnittenen Speck schön anbraten. Dann streut man Mehl über und lässt es anziehen, löscht mit Fleischbrühe ab, legt Leber, Herz und Magen hinein, gibt die Gewürze dazu und lässt alles zusammen weich schmoren. Man kann das Gericht noch mit $\frac{1}{2}$ Glas Wein verfeinern. Bratzeit; $\frac{3}{4}$ bis 1 St.

Helga Renkewitz



© www.f1online.de Bildnr./image no: 1725570

Language	German/Deutsch
Kind of dish	Main course/Hauptgericht
Level	Easy/einfach
Time needed	2 hours

Hackfleisch vom Blech

(für 10 Personen)

My wife's best dish!

Ingredients/Zutaten:

1 Paket (600g) tief gekühlter gehackter Spinat,
4 Brötchen,
2 große Zwiebeln,
5 Knoblauchzehen,
250g Möhren,
2 EL Butter oder Margarine,
1,5kg gemischtes Hackfleisch,
4 Eier,
4 EL Pastetengewürz, 1 EL Oregano, 1 EL Thymian, 2 EL Salz, Pfeffer, 2 EL Worcester, 3 EL Zitronensaft, 2 EL Delikateßpaprika, Cayenpfeffer,
2 Becher a 200g Creme fraiche,
250g geriebener Käse,
3 Eigelb,
Öl



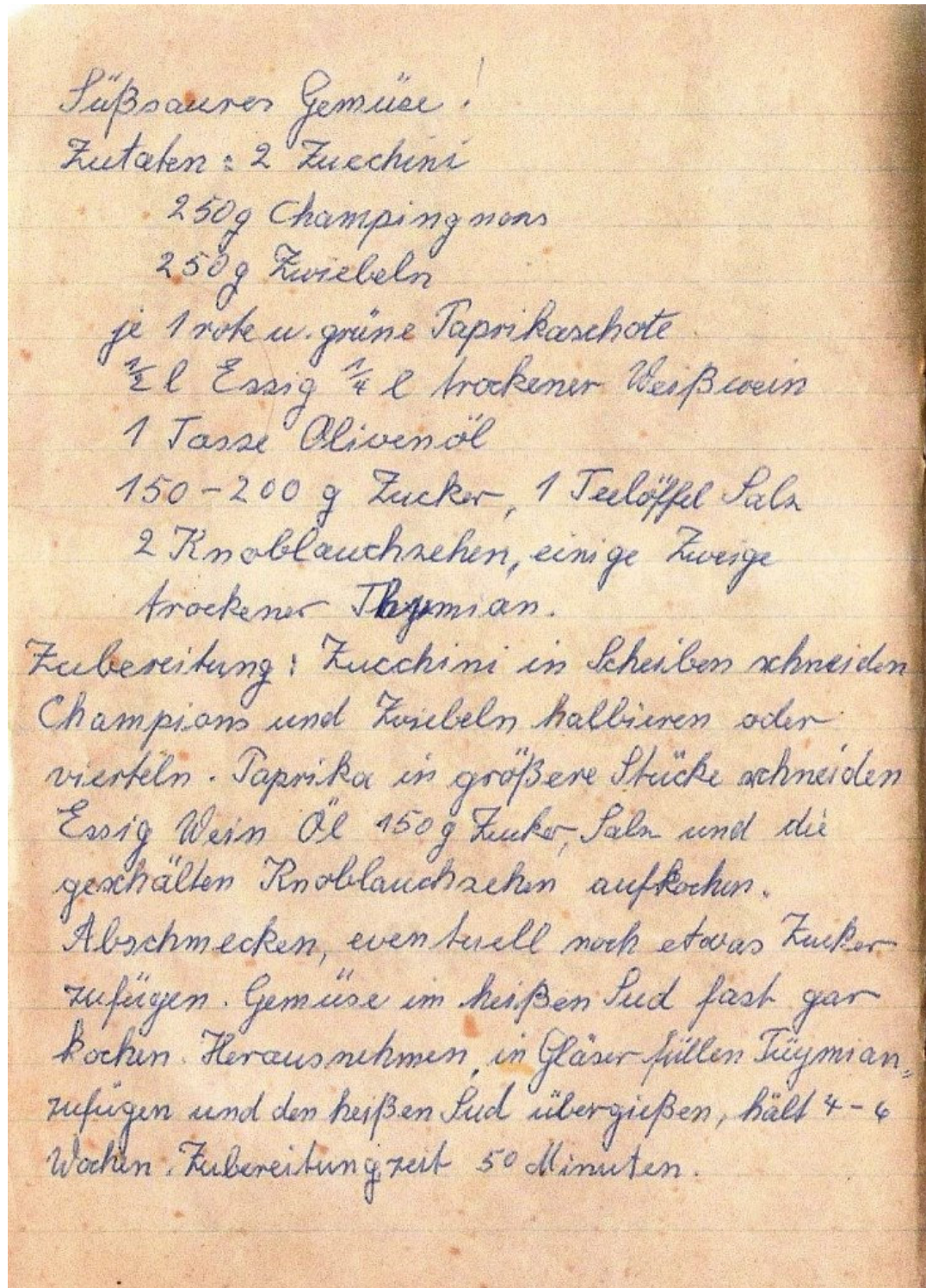
Preparation/Vorbereitung:

Spinat auftauen und in einem Tuch auspressen bis er trocken ist. Brötchen einweichen. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren weich dünsten und anschließend in einer Schüssel mit Hackfleisch, Eier, Spinat, Brötchen (gut ausgedrückt) und den Gewürzen gründlich vermengen.
 Diesen Teig in einer mit Öl bestrichenen Fettpfanne verteilen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad eine halbe Stunde backen. Dann herausnehmen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen.
 Creme fraiche, Käse und Eigelb verquirlen und auf den Teig auftragen. Pfanne erneut für eine halbe Stunde bei 160 Grad in den Ofen geben; Oberfläche sollte goldbraun werden.
 Portioniert servieren, Salatbeilage.

Wolfgang Dressel

Language	German/Deutsch
Kind of dish	Main course/Hauptgericht
Level	Not very difficult/nicht sehr schwierig
Time needed	5-6 hours for the cooking


Out of Helga's mother cooking book



17

Helga Hagemann

Language	German/Deutsch
Kind of dish	Cake/Torte
Level	Medium/Mittel
Time needed	1 ½ hour

	<p><u>Esterházy-Torte</u></p> <p>Eine Torte, die ich seit meiner Kindheit kenne und gerne genieße! Meine Mutter hat mir dieses Rezept weitergegeben.</p>
---	---

6 Eiweiß	in eine Schüssel geben steifschlagen
200 g Zucker	hinzufügen
100 g gemahlene Mandeln	hinzufügen
Zitronensaft	hinzufügen
Butter für die Form mit Backtrennpapier	Springform austreichen und bemehlen oder Backform auslegen
	Teig einfüllen
	im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 40 Min. backen
	Kuchen aus der Form nehmen, kurz abkühlen lassen, noch warm mit einem langen Küchenmesser vorsichtig in drei Tortenblätter schneiden
	Alternative 3 einzelne Tortenböden aus dem Teig backen. Dann aber die Backzeit reduzieren.
<i>Füllung</i>	
6 Eidotter 80 g Zucker 250 ml Milch 1 Pck Vanillezucker 25 g Maisstärke	in eine Metallschüssel geben hinzufügen hinzufügen hinzufügen hinzufügen
	mit dem Schneebesen schaumig rühren. Auf einem Wasser- oder Dampfbad so lange weiterschlagen, bis ein luftiger zartgelber Schaum entsteht.
	aus dem Wasser- oder Dampfbad nehmen, kaltschlagen
200 g Butter	mit der kompakten, streichfähigen Crème den ersten Tortenboden bestreichen, den zweiten darauf setzen, abermals mit Crème bestreichen, mit dem letzten Tortenboden abschließen

Glasuren	
350 g Puderzucker	in eine Schüssel geben
etwas kochendes Wasser	tropfenweise hinzufügen, bis sich der Kochlöffel mit einer dicklichen Crème überzieht
1/2 Eiweiß	leicht verschlagen, hinzufügen
Saft von 1 Zitrone	etwas davon hinzufügen
	alles zu einer Glasur verrühren
	ein Drittel davon wegnehmen, in eine Schüssel geben
1 - 2 EL Kakaopulver	das Drittel mit Kakao einfärben, beiseite stellen
	Torte zuerst mit der weißen Glasur überziehen und, während diese noch weich ist, mit Hilfe eines Zahnstochers mit der dunklen Glasur fischgrätartige dunkle Muster hineinziehen.
	Torte kalt stellen und erst einige Stunden später aufschneiden



Language	German/Deutsch
Kind of dish	Dessert/Nachtisch
Level	Not very difficult/nicht sehr schwierig
Time needed	1 hour

BAYRISCHER APFELSTRUDEL

- 3 EIER.
- 3 EPL. ÖL
- 3 EPL. MILCH
- 1 Prise Salz
- 1 Teel. Zucker

alle Zutaten in einer Schüssel 3 Min. rühren, Mehl dazu geben bis der Teig fest wird, ausrollen, und in 2 Teile teilen. Auf den Teig einen halben Liter sauren Rahm ausstreichen, mit klein geschnittenen Äpfel auslegen. Zimt, Zucker, Sultaninen, evtl. ger. Nüsse darauf geben und einrollen.

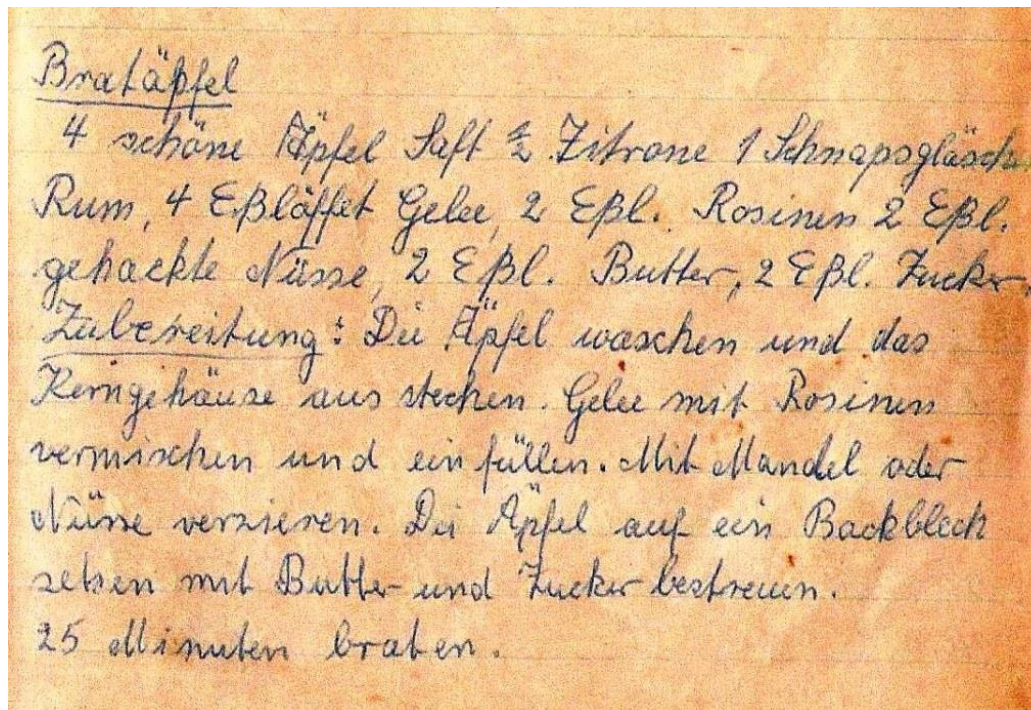
Die Bratereinne m. Butter ausstreichen, die 2 Stränge einlegen und mit 100gr. Butter (in Scheiben schneiden) belegen. Mit 1/4 l Super Sahne und Milch gut überdecken.

Bei 200 Grad 15 Min. anbacken dann bei 150 Grad 45 Min. fertig backen. Nochmals m. Milch übergießen und schön bräunen lassen. Dazu schmeckt eine Vanillesoße



Language	German/Deutsch
Kind of dish	Dessert/Nachtisch
Level	Easy/einfach
Time needed	¾ hour

Out of Helga's mother cooking book




21

<p><u>Bratäpfel</u></p> <p>4 schöne Äpfel Saft ½ Zitrone 1 Schnapsgläschen Rum 4 Esslöffel Gelee 2 Esslöffel Rosinen 2 Esslöffel gehackte Nüsse 2 Esslöffel Butter 2 Esslöffel Zucker</p>
<p><u>Zubereitung</u></p> <p>Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstecken. Gelee mit Rosinen vermischen und einfüllen. Mit Mandeln oder Nüssen verzieren. Die Äpfel auf eine Backblech geben. Mit Butter und Zucker betreuen. 25 Minuten braten.</p>

Helga Hagemann

Language	Deutsch
Kind of dish	Traditional Oster Kranz
Level	Medium
Time needed	45 min.

	<p>Das ist ein traditionales Ostern Brot, manchmal Ostern Kranz oder Osternest genannt. Man serviert das Gebäck zum Ostern Frühstück oder am Nachmittag zum Kaffee oder Tee. Das Rezept bekam ich von meiner Schwiegermutter die wiederum, von Ihrer Großmutter bekam.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=KpTtTEYaC-s</p>
---	---

<p>Zutaten:</p> <p>Teig</p> <p>500 g Mehl 35 g Hefe 1 Teelöffel Zucker 200 ccm Milch 100 g Butter 2 Eier ½ Teelöffel Salz 80 g Zucker Abgeriebene Schale einer halben Zitrone ½ Teelöffel Anis</p> <p>Arbeitszeit: 45 Minuten</p>	<p>Zum bestreuen: 40 g Hagelzucker</p> <p>Zum Bestreichen 1 Eigelb</p> <p>In den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben</p> <p>Backzeit 20-30 Minuten. Elektroherd 220 Grad. Ergibt 16 Stück.</p> <p>Wenn gewünscht, kann man gekocht und gefärbt Eier in der Mitte der Kranz legen.</p>
<p>Zubereitung:</p> <p>Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Mit einem Teelöffel Zucker, etwas Milch und etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch bedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.</p> <p>Butter zerlassen. Restliche Milch, Eier, Salz, Zucker, Zitronenschale und Anis reinrühren.</p> <p>Diese Mischung zu dem Vorteig geben, die zerlassene, etwas abgekühlte Butter zugeben und alles zu einem glatten, festen Teig kneten. Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselboden zu lösen beginnt. Zwei Drittel des Teiges werden für den unteren Zopf verwendet und ein Drittel für die obenliegende Girlande.</p> <p>Für den unteren Zopf wird der Teig in vier gleiche Teile geteilt. Jedes Teigstück zu einer Rolle von 50 cm Länge formen. Die vier Teigrollen zu einem Viererzopf flechten.</p>	

Bezeichnen Sie dazu die Stränge von Links nach Rechts mit den Nummern 1, 2, 3 und 4.

Schlingen Sie nun Strang 1 über Strang 2 und den Strang 4 unter Strang 3 und wieder über Strang 1.

Fangen Sie immer wieder mit dem linken Strang an und bezeichnen Sie ihn als Nummer 1. Arbeiten Sie so fortlaufend weiter, bis Sie den Zopf geflochten haben.

Von den übrigen Teig Drittel 50 g Teig abnehmen und beiseite legen. Aus dem restlichen Teig formen Sie 2 Stränge von 50 cm Länge und drehen Sie diese umeinander zu einer Girlande.

Ein Backblech mit Margarine einfetten. Viererzopf als Ring auf das Blech legen.

Enden mit verquirltem Eigelb bestreichen und aneinandersetzen.

Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und die Girlande darauf legen. Enden mit Eigelb zusammenkleben.

Den zurückgelegten Teig Rest zu einem dünnen Strang rollen. Davon 6 cm lange Stücke abteilen. Sternförmig übereinander legen und die Mitte fest andrücken.

Diese „Spinne“ auf die aneinandergesetzten Kranzenden legen und etwas andrücken.

Den Kranz mit einem Leinentuch zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Kranz mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Celia Dierl



Language	German/Deutsch
Kind of dish	Sweets
Level	Easy/einfach
Time needed	1/2 hour



Heinerle

(Schokoschnitten)

Nach überliefertem Rezept, überwiegend in der Weihnachtszeit für Kinder hergestellt

Ingredients/Zutaten:

2 Eier
 150 g Zartbitterschokolade
 150 g Kokosfett (Palmin)
 100 g Zucker
 1 Päckchen (10 g) Vanillinzucker
 50 g gehackte Mandeln oder Haselnüsse
 3 Oblaten (12x20 cm)

Preparation/Zubereitung:

Schokolade zerreiben und mit Kokosfett im Topf schmelzen, Zucker dazu geben. Etwas abkühlen lassen. Eier, Mandeln/Nüsse und Vanilinzucker unterrühren.
 Masse auf Oblate streichen, zweite Oblate drauf legen, nächste Schicht Masse aufbringen und mit dritter Oblate abdecken (kann auch mit einer weiteren Schicht Masse und Oblate erhöht werden).
 Mit einem Brett beschweren und kühl stellen bis sich die Masse verfestigt hat (10 – 12 Stunden).
 Zum Servieren in Würfel schneiden.
 Weiterhin kühl lagern.

Wolfgang Dressel

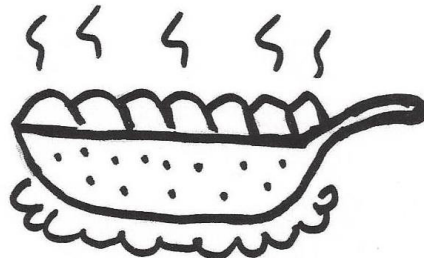
Language	German/Deutsch
Kind of dish	Dessert/Nachtisch
Level	Not very difficult/nicht sehr schwierig
Time needed	1 hour

Omas Schwarzbrot-Pudding

150 gr. geriebenes, mit Wein angefeuchtetes Brot (Schwarzbrot), 150 gr. Zucker, 6 Eier, 75 gr. Mandeln, 75 gr. Zitronat, 1 Messerspitze Zimt, Schale einer Zitrone, 1 Eßl. Rum, 50 gr. Sultaninen, etwas Wein zum Anfeuchten

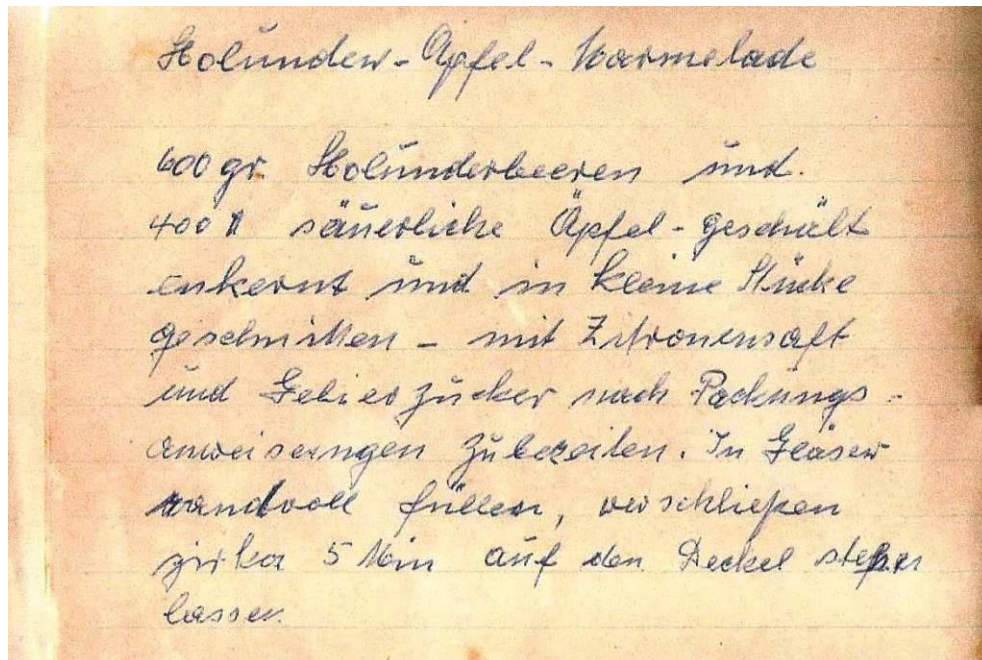
Zucker und Eidotter schaumig rühren, die abgezogenen geriebenen Mandeln, das Brot und die übrigen Zutaten nach und nach zugeben, den Schnee der Eier darunter heben, Form mit Butter und Bräsel austreichen.

Die Puddingform ins Wasserbad stellen und 1 1/2 bis 2 Stunden kochen.



Heidi Rogalski

Language	German/Deutsch
Kind of dish	Marmelade
Level	Easy/einfach
Time needed	1 1/2 hour



Holunder – Äpfel – Marmelade

400 gr Holunderbeeren und

400 gr. Säuerliche Äpfel geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten

Mit Zitronensaft und Gelierzucker nach Packungsanweisungen zubereiten.

In Gläser randvoll füllen, verschließen.

Umgedreht 5 Minuten auf den Deckel stehen lassen.

Dann wieder wenden


Helga Hagemann

Language	German/Deutsch
Kind of dish	Dessert/Nachtisch
Level	Not very difficult/nicht sehr schwierig
Time needed	1 ½ hour

Out of Helga's mother cooking book

Apfeltorte.
250g Mehl, 1 gestrichener Teelöffel Backp.
1 Prise Salz, 1 Ei, das abgeriebene ½ Zitrone,
150g Zucker, 4 Esslöffel kaltes Wasser,
150g Margarine oder Butterflöckchen, Margarine
zum Ausfetten, 1 Esslöffel zerlassener Butter.
Füllung: 1kg Äpfel, Saft ½ Zitrone, evtl.
1 Schnapsgläschen Rum, 125g Rosinen
1 Beutel Mandelstifte, 2 Essl. Zucker
1 Teelöffel Zimt.
Zubereitung: In eine Küssel Mehl und
Backp. sieben, in die Mitte eine Mulde drücken,
Salz, Ei, Zitronenschale, Zucker, Wasser
hinein geben und miteinander verrühren.
Auf den Mehlbrunn die Margarine oder
Butterflöckchen geben und alles zu einem
Teig verkneten. Eine Kugel formen und
diese mindestens ½ St. kalt stellen. Den die
geschälten Äpfel in dünne Scheiben schneiden,
Mit Zitronensaft und Rum beträufeln und
mit Rosinen, gehackten Mandelstiften, Zimt

und Zucker vermischen. Dann den Teig in zwei
Hälften teilen und die eine Hälfte in die
ausgefettete Springform legen. Jüht die Füllung
hineinschichten. Aus dem restlichen Teig den
Teigdeckel ausrollen, daraufsetzen und mit
dem unteren Teigrand zusammendrücken.
Mit zerlassener Butter bepinseln und in die
Mitte des Deckels zwei Schmitte kreuzförmig ein-
schneiden, damit der Dampf entweichen kann.
Bei mittlerer Hitze goldbraun backen.



27

Apfeltorte

Ingredients/Zutaten

- 250 gr Mehl**
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver**
- 1 Prise Salz, 1 Ei, das abgeriebene ½ Zitrone**
- 150 gr Zucker**
- 4 Esslöffel kaltes Wasser**
- 150 gr Margarine oder Butterflöckchen**
- ! Esslöffel zerlassener Butter**
- Füllung:**
- 1 kg Äpfel**
- Saft einer ½ Zitrone**
- Evtl. 1 Gläschen Rum**
- 125 gr Rosinen**
- 1 Beutel Mandelstifte**
- 2 Esslöffel Zucker und 1 Teelöffel Zimt**

Preparation/Zubereitung:

In eine Schussel Mehl und Backpulver sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Salz, Ei, Zitronenschale, Zucker und Wasser hineingeben und miteinander verrühren.

Auf den Mehlkranz die Margarine oder die Butterflöckchen setzen und alles zu einem Teig verkneten.

Eine Kugel formen und diese mindestens ½ St. Kalt stellen.

Nun die geschälten Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Rum beträufeln und mit Rosinen, gehackten Mandelstiften, Zimt und Zucker vermischen.

Dann den Teig in zwei Hälften teilen und die eine Hälfte in die ausgefettete Springform legen.

Die Füllung hineinschichten.

Aus dem restlichen Teig den Teigdeckel ausrollen, daraufsetzen und mit dem unteren Teig Rand zusammendrücken.

Mit zerlassener Butter bepinseln und in die Mitte des Deckels zwei Schnitte kreuzförmig einschneiden, damit der Dampf entweichen kann.

Bei mittlerer Hitze goldbraun backen.

Helga Hagemann

28



Language	Français
Kind of dish	Ingrédient très utile, qui se conserve bien
Level	très facile
Time needed	45 minutes

Bouquet garni salé

Ingrédients

250 g de carottes
250 g de poireaux
250 g de persil : racines et feuilles
250 g de céleri : tubercule et feuilles
200 g de sel (peut contenir de l'iode ou du fluor)



Préparation

Lavez bien les légumes et les feuilles sous l'eau courante et laissez les égoutter.
Coupez les légumes en morceaux, de sorte que vous pouvez les verser dans un hachoir de viande.
Hachez tous les légumes à l'aide du hachoir.
A la fin ajoutez le sel aux légumes hachés et mêlez bien tout cela.
Versez les légumes salés dans un pot de grès, que vous couvrez d' un papier sulfurisé. Fixez le papier avec un élastique et gardez le pot au frais, par exemple dans la cave, pas nécessairement au frigo.

Conseils

Utilisez le bouquet garni salé pour préparer des bouillons, des légumes, des soupes de légumes, de la purée de pommes de terre, pour bouillir du riz (à la place du sel) etc.
Le bouquet garni salé se conserve un an. Après un certain temps, vous voyez peut-être des cristaux de sel sur la surface des légumes salés, ce qui ne réduit pas la qualité du produit.

Emil Hoidem

Language	French/Français
Kind of dish	Soup/Soupe
Level	Very easy/très facile
Time needed	45 minutes

Soupe de pain (panade) aux oignons frits

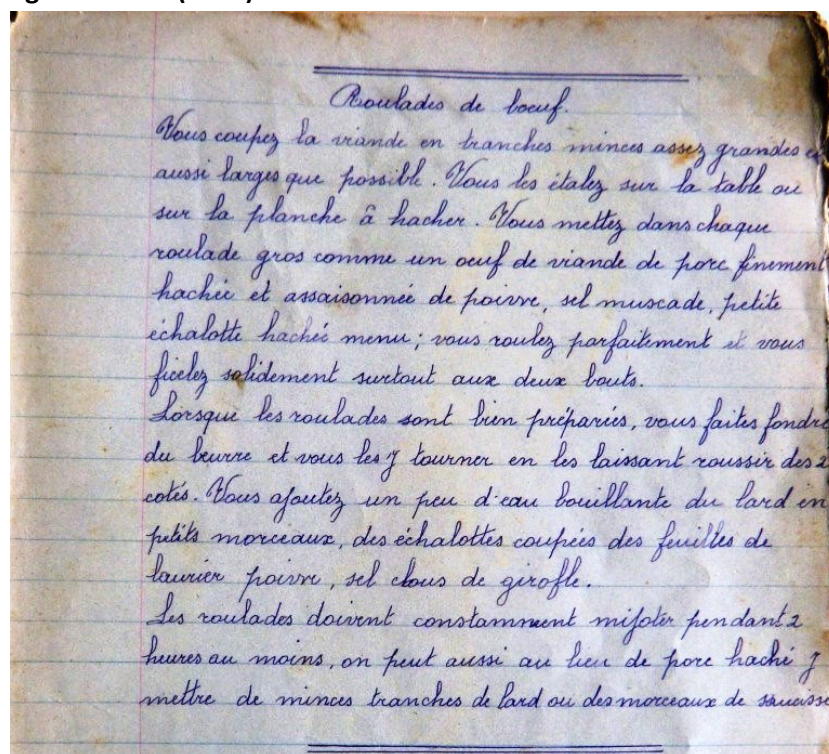


<p>Ingrédients</p> <p>1 pain gris (500 g) ou également des restes de pain gris 2l d'eau 2 cuillères du bouquet garni salé (voir recette) 1 petite cuillère de marjolaine sèche 250 g de saindoux 1 oignon cube de bouillon</p>	
<p>Préparation</p> <p>Faites chauffer l'eau et coupez le pain en tranches minces. Mettez le pain dans l'eau et ajoutez le bouquet garni salé. Faites mijoter la soupe pour une demi-heure. Mélangez la soupe de temps en temps et ajoutez encore de l'eau, si nécessaire, pour obtenir une consistance crémeuse. Entre-temps faites chauffer le saindoux dans une petite casserole. Coupez l'oignon en deux moitiés et puis en tranches minces. Faites frire l'oignon coupé doucement. Réduisez le feu quand les oignons commencent à brunir. Assaisonnez la soupe avec la marjolaine et le cube de bouillon. Mettez les oignons frits et un peu du saindoux liquide sur la soupe pour la servir.</p>	
<p>Conseils</p> <p>A la place d'eau, vous pouvez également utiliser du bouillon. En ce cas, réduisez la quantité du bouquet garni salé. Gardez le saindoux pour frire un oignon la prochaine fois. Vous pouvez servir la soupe de pain avec des pommes de terre cuites.</p>	

Language	French/Français
Kind of dish	Main dish/plat principal
Level	Easy/ facile
Time needed	2 1/2 hour (avec cuisson)

Roulade de bœuf Pour des jours de fêtes

Du cahier de ma grand-tante (1910)



31

Préparation

Vous coupez la viande en tranches minces assez grandes et aussi larges que possible. Vous les étalez sur la table ou sur la planche à hacher. Vous mettez dans chaque roulade gros comme un œuf de viande de porc finement hachée et assaisonnée de poivre, sel, muscade, petite échalote hachée menu. Vous roulez parfaitement et vous ficellez solidement surtout aux deux bouts.

Lorsque les roulades sont bien préparées, vous faites fondre du beurre et vous les y tournez en les laissant roussir des 2 côtés. Vous ajoutez un peu d'eau bouillante, du lard en petits morceaux, des échalotes coupées, des feuilles de laurier, poivre, sel, clous de girofle.

Les roulades doivent constamment mijoter pendant 2 heures au moins, on peut aussi au lieu de porc haché, y mettre de minces tranches de lard ou des morceaux de saucisse.

A servir avec une purée de pommes de terre et du chou rouge.

Hélène Gilman

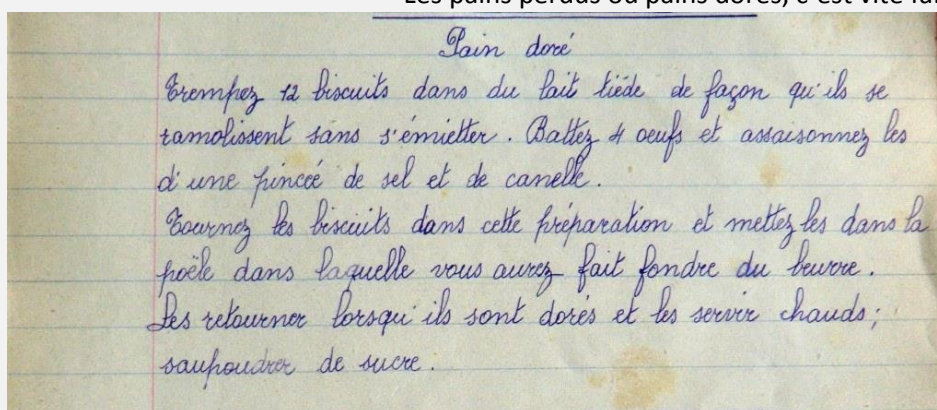
Language	French/français
Kind of dish	Afternoon Snack/goûter
Level	Easy/Facile
Time needed	15 minutes

Les pains perdus ou pains dorés



Aujourd'hui, je suis grand-mère et je poursuis la tradition de faire des pains perdus pour le goûter. Et lorsque mes petits-enfants en réclament, je souris, tout comme ma maman le faisait, comme ma grand-tante le faisait et vraisemblablement d'autres de nos ancêtres.

Les pains perdus ou pains dorés, c'est vite fait et délicieux !



Recette écrite
en 1911 par ma
grand-tante,
Marie Gilman

Ingrédients : Pour 6 pains perdus

- 2 oeufs
- ¼ l. de lait
- 6 tranches de pain rassis ou des biscottes
- Du beurre pour la poêle
- Du sucre , ev. de la cannelle

Préparation:

Préparez une assiette profonde avec du lait et une autre avec les œufs battus.

Passez les tranches de pain rassis ou les biscottes une après l'autre dans le lait pour les ramollir puis ensuite dans les œufs battus (éventuellement avec une pincée de cannelle).

En à côté, faites chauffer un morceau de beurre dans une poêle.

Posez-y délicatement les tranches de pain rassis ou les biscottes devenues molles.

Laissez dorer un côté puis l'autre et servez chaud après avoir parsemé les pains perdus de sucre fin.

Hélène Gilman

Language	French/Français
Kind of dish	Christmas Cake/Gâteau de fête
Level	Not very easy/ Pas trop facile
Time needed	1 1/2 hour

Bûche de Noël

La bûche est traditionnellement servie comme dessert après un bon repas de fête ou au goûter du lendemain.

En Belgique, dans la recette classique, on utilise une crème au beurre enrichie d'extract de café.

A la maison, nous utilisons toujours 2 crèmes, l'une au beurre et sucre, l'autre au beurre, extract de café et sucre. Pour la garniture : du chocolat bien entendu !

C'est délicieux !

Ingrédients:

Pour le gâteau roulé :

Pour 8 personnes :

Gâteau :

100 g de sucre

100 g de farine

1 demi-cuillère à café de fécule en poudre

5 œufs

1 sachet de sucre vanillé

Crème au beurre:

2 jaunes d'œufs

250 g de sucre

250 g de beurre doux en pommade (mou)

1/2 tasse à café de lait (si nécessaire)

Crème au beurre au café:

2 ml d'extract de café

Un petit verre de cognac ou de Grand Marnier (facultatif)

Préparation: 90 mn

Cuisson: 10 mn

Préparation:

Le gâteau à rouler:

Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige.

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne presque blanc.

Ajouter la farine et la fécule tamisées (si nécessaire, ajouter 1 cuillère de lait).

Incorporer les blancs battus en neige en soulevant avec précaution.

Mettre un papier beurré sur une plaque du four et étaler la préparation.

Cuire à four chaud environ 10 mn.

Renverser sur un torchon mouillé et/ou saupoudré de sucre.



Enlever le papier beurré et rouler le gâteau dans le torchon.

La crème au beurre :

Battez le beurre à l'aide d'une cuillère en bois ou avec un fouet mécanique jusqu'à ce qu'il soit mousseux.

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs.

Versez peu à peu ce mélange sur le beurre pour obtenir une crème lisse.

Pour obtenir une crème plus liquide, il suffit d'ajouter un peu de lait.

Rafrâchir au réfrigérateur.

Crème au beurre au café:

Ajouter 2 ml d'extrait de café

Et, éventuellement, un petit verre de cognac ou de Grand Marnier (facultatif)

Partager la crème au beurre et ajouter l'extrait de café à une des portions.

Dérouler la pâte et étaler la crème au beurre. Rouler de nouveau la pâte.

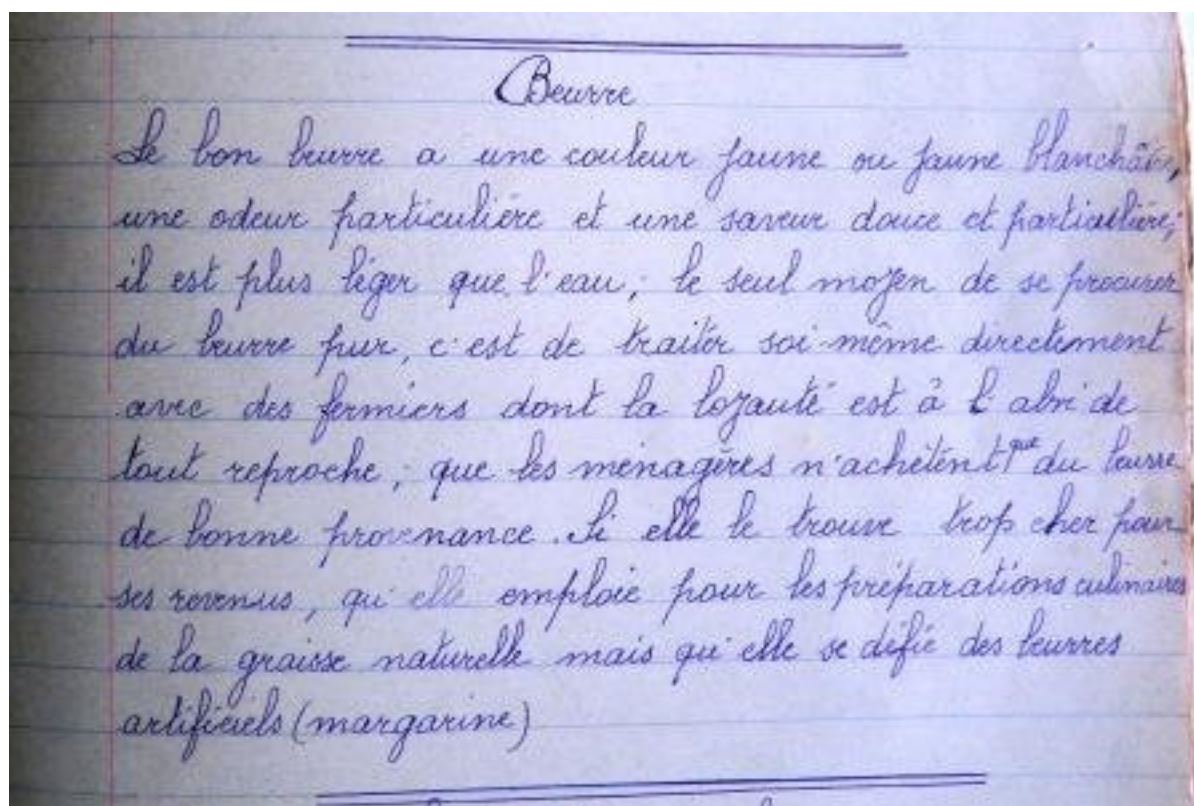
Garnir le rouleau de crème au beurre au café. Faire des rainures avec une fourchette pour imiter le bois. Décorer avec des morceaux de chocolat râpé en rouleaux.

Hélène Gilman



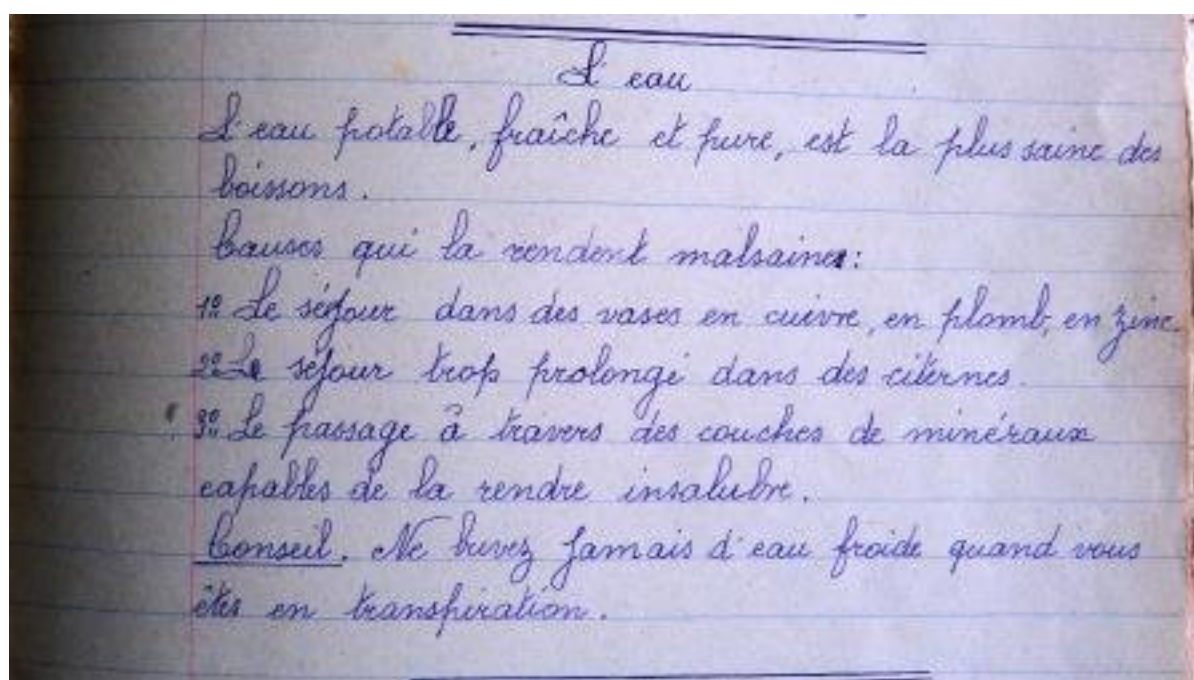
Quelques conseils pratiques et quelquefois désuets
choisis dans le cahier de classe (1910-1911) de Marie Gilman/Fontin/Belgique

A propos du beurre

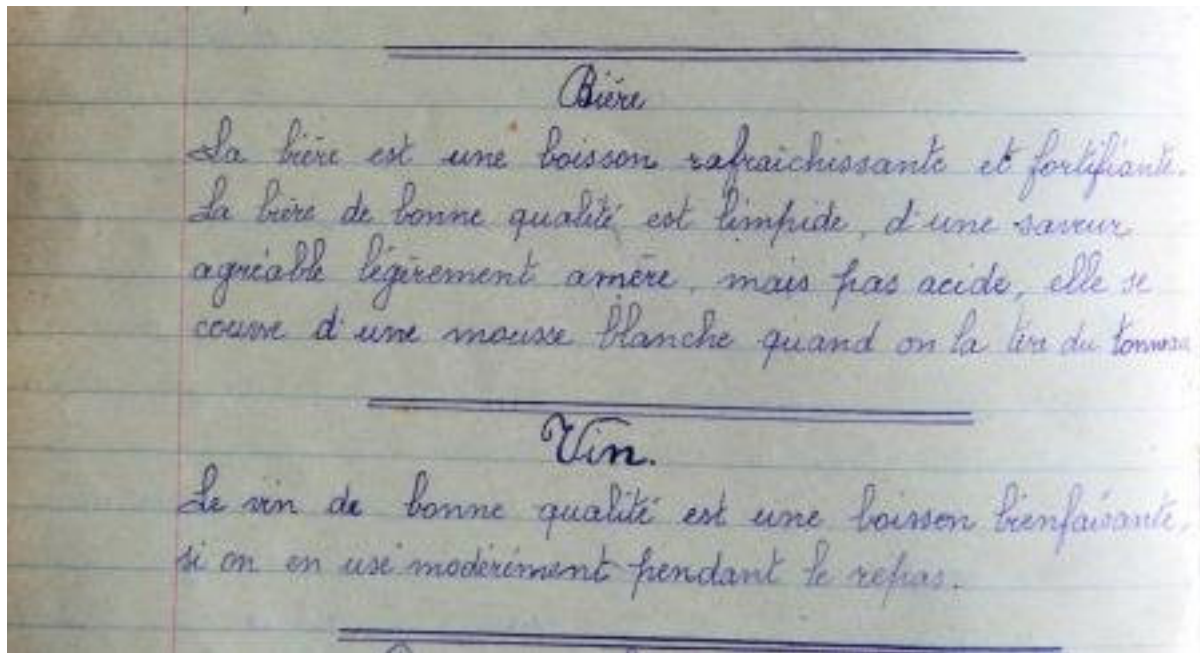


35

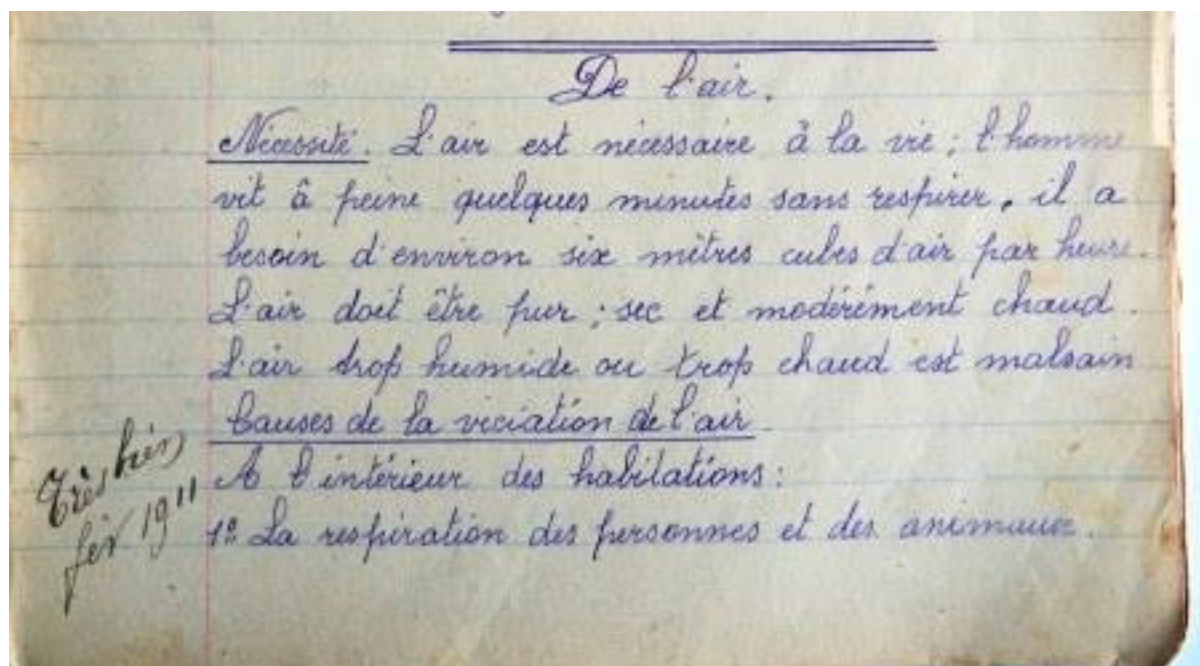
A propos de l'eau



A propos de la bière et du vin

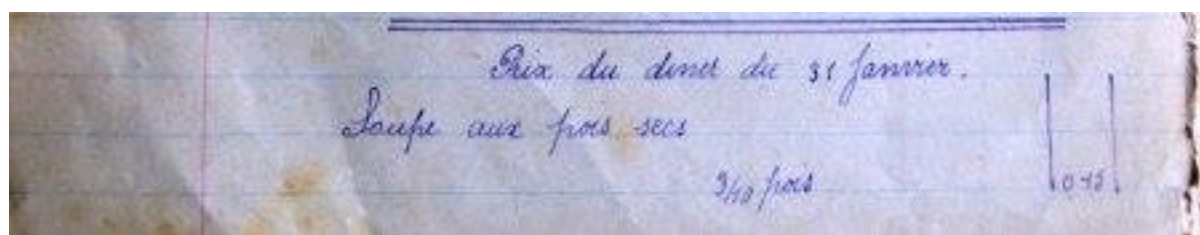


A propos de l'air



36

A propos des prix et du coût d'un repas



potommes de terre	0,05
épices poivreaux	0,10
graisse	0,05
	0,20
Sain de viande de boeuf	1,10
chou blanc	
chou	0,20
graisse, épices	0,08
	0,28
Sauce au vinaigre	
graisse vinaigree	0,07
farine, épices	0,03
	0,10
Potommes de terre bouillies	0,08
Sain	0,10
	0,02

Buis Buis
 Janvier 1910 2f.02 : 6 = 0f.34 par personne
 Rien de dire de 7 heures


Au total : 2 francs 2 centimes divisés par 6 = 0 frs 24 par personne !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

37

A propos des règles de politesse

- Des règles de politesse sur la tenue à table
1. L'assoir bien droit devant la table sur laquelle on posera les deux mains, pas les coudes.
 2. Ne pas tenir son couvert ni son couteau en l'air pendant que l'on mange.
 3. S'essuyer la bouche avant de boire.
 4. Ne pas couper son pain avec le couteau : le rompre.
 5. Souper la viande de la main droite.
 6. Ne pas parler en mangeant.
 7. Éviter de laisser tomber des aliments.
 8. Ne pas se servir devant les voisins mais les prier de passer ce dont vous avez besoin.
 9. Ne pas parler bas à ses voisins.


Language	Portuguese
Kind of dish	dessert
Level	easy
Time needed	½ hour

<p><u>Queijadinhas de queijo</u></p> 	<p>Esta receita remonta ao século XIII e foi criada pela primeira vez em Portugal, em Sintra em um convento de freiras. Como nesse tempo não havia açúcar, usavam mel. Nesta versão moderna as quantidades foram convertidas pois as unidades originais de medição não são mais usadas.</p>
---	---

<p>Ingredients</p> <p>1. Massa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 400g de farinha de trigo - 150g de água 	<p>2. Recheio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0,5Kg de queijo fresco, sem sal - 4 gemas de ovos - 300g de açúcar - 40g de farinha de trigo - 1g de canela em pó
<p>Preparo: A massa</p> <p>Numa tijela, junte a água à farinha e amasse imediatamente; se for preciso pode junte mais um pouco de água (muito pouca). Deve ser amassada só com o mínimo de água possível. A massa deve ficar bem ligada, mas o mais fina e consistente possível e capaz de ser estendida com o rolo.</p> <p>Estenda-a com o rolo até ficar com 1 milímetro de espessura. Corte rodela da massa de 8 a 10 cm de diâmetro, aproximadamente.</p> <p>Coloque a massa nas forminhas. Forradas as formas, coloque-as num tabuleiro e deixe a massa secar umas horas.</p>	<p>Preparo: O recheio</p> <p>Numa tijela, amasse muito bem o queijo até ficar desfeito ou passe-o por uma peneira. Junte-lhe o açúcar e as gemas, amasse e bata muito bem e, depois, junte-lhes a farinha e a canela e misture bem.</p> <p>Deite o recheio às colheradas nas formas, não as enchendo demais.</p> <p>Leve a assar por 25-30 mins em forno médio. Depois de assadas, deixe-as esfriar; elas desenformam-se com facilidade.</p> <p>Se necessário, prolongar um pouco o tempo no forno para dourar melhor.</p>

Celia Dierl

Language	Português
Kind of dish	Coroa ou ninho de Páscoa
Level	fácil
Time needed	45 minutos

	<p>Receita tradicional que pode ser levada à mesa no domingo de Páscoa no café da manhã ou à tarde. É costume também colocar ovos em cores diversas no centro formando um ninho.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=KpTtTEYaC-s</p>
---	---

Ingredientes massa 500 g de farinha 35 g de fermento fresco de pão 1 colher de chá de açúcar 200 cc de leite	100 g de manteiga 2 ovos ½ colher de chá de sal 80 g de açúcar Casca ralada de meio limão ½ colher de chá de anís	Pincelar 1 gema de ovo Polvilhar 40 g de açúcar granulado Margarina para untar Tempo de trabalho: 45 minutos
---	--	---

Preparo

Colocar a farinha em uma tigela. No centro da farinha faça um buraco. Desmanche o fermento de pão ou use um dos secos. Acrescente uma colher de chá de açúcar, um pouco de leite e um pouco de farinha à mistura. Com um guardanapo cubra a tigela por 15 minutos. Deixe a massa crescer em um lugar quente.

Derreta a manteiga. Acrescente à massa o restante do leite, os ovos, o sal, o açúcar, as raspas de limão e o anís.

Adicione esta mistura à massa, adicione, a manteiga derretida ligeiramente fria e sove a massa de forma que fique firme mas suave. Bata a massa até que comece a separar-se do fundo da tigela.

Dois terços da massa serão utilizados para a coroa inferior e um terço para a guirlanda que irá acima da coroa.

Para a trança inferior, a massa será dividida em quatro partes iguais. Formar cada pedaço de massa em um rolo de 50 cm de comprimento. Trançar os quatro rolos de massa em uma trança. Trabalhe os rolos da esquerda para a direita numerando-os 1, 2,3 e 4. Agora o rolo 1 sobre o numero 2 e o 4 embaixo do nr. 3 e novamente sobre o nr. 1 Comece de novo com o rolo da esquerda e nomeie-o com o número 1. Continuar trabalhando até completar a trança de 4 rolos.

Do terço restante da massa separe 50 g. Reserve. Desse pedaço restante da massa forme dois rolos de 50 centímetros de comprimento e transforme-os em uma guirlanda.

Unte a assadeira com margarina. Coloque a trança de quatro rolos no prato como se fosse um anel.

Pincele as extremidades com gema de ovo e pressione-as para que se juntem uma a outra.

Pincele a superfície com gema de ovo e coloque a guirlanda sobre a coroa.

Do restante de massa forme uma corda fina, corte-a em tiras. Com elas cubra a guirlanda formando estrela ou teia de. Pincele novamente com a gema de ovo. Cubra com um guardanapo e deixe crescer por 20 minutos. Guirlanda com gema de ovo e polvilhe com açúcar grosso.

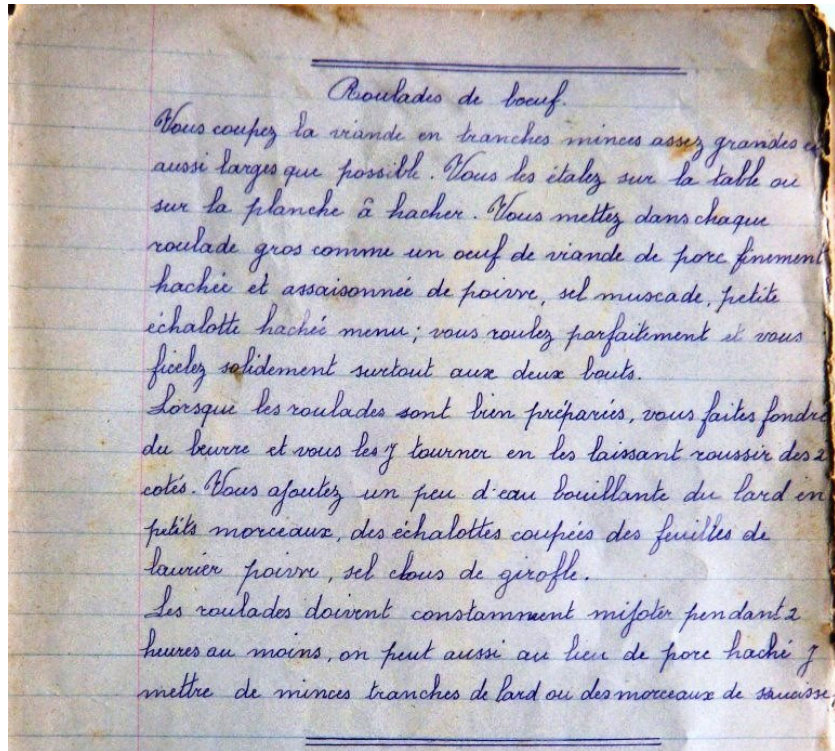
Asse em forno pré-aquecido no trilho inferior. Assar por 20-30 minutos. Forno elétrico 220 graus.

Celia Dierl

Language	English
Kind of dish	Main dish
Level	Easy
Time needed	2 1/2 hour (with cooking time)

Roulade de bœuf (Beef Roulade) For festive days

Out of my grand-aunt's notebook (1910)



Preparation

You cut the meat into thin slices large enough and as big as possible. You spread them on the table or on the chopping board. In each beef roulade you put a quantity like an egg of pork finely chopped and seasoned with pepper, salt, nutmeg, small shallot finely chopped. You roll the roulades and you string them tightly especially at both ends.


When the rolls are well prepared, you melt some butter in a casserole and turn the beef roulades on both sides. You add a little boiling water, the bacon into small pieces, cut shallots, leaves of Laurel, pepper, salt, cloves.

Rolls have to simmer constantly for at least 2 hours. Instead of pork you can also put thin slices of bacon or sausage pieces.

Serve with smashed potatoes and red cabbage.

Hélène Gilman

Language	English
Kind of dish	dessert
Level	easy
Time needed	45 min.

<p><u>Small fresh Cheese cake</u></p> 	<p>This recipe dates back to the XIII Century and it was first baked in Portugal in Sintra town in a nun Convent. To that time as they had no sugar, honey was used instead. In this modern version the quantities have been converted as the original units of measurement are no longer used.</p>
---	---

<p>Ingredients</p> <p>1. The dough:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 400g of flour - 150g of water 	<p>2. filling:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0.5 kg of fresh cheese without salt - 4 egg yolks - 300g Sugar - 40g flour - 1g cinnamon
<p>Preparation:</p> <p>The dough</p> <p>In a bowl, add the water to the flour and knead immediately, if necessary add a little water (very little). It should be mixed only with minimal water. The dough should be very smooth, but thinner and consistent as possible and able to be extended with the roller.</p> <p>Extend it with the roller until you have 1mm thick. Cut slices of dough of about 8-10 cm of diameter, approximately.</p> <p>Place the dough in pans, line them on a tray and let the dough dry for a few hours.</p>	<p>The filling:</p> <p>In a bowl, knead well until the cheese gets smooth. Add the sugar and egg yolks, mash and beat everything and then add them to the flour and cinnamon and mix well.</p> <p>Pour the filling spoon by spoon on the shapes, not filling them too much.</p> <p>Bake 25-30 mins in medium oven. Once cooked, let them cool down.</p> <p>If necessary let it a few minutes longer in the oven.</p>

Celia Dierl

Language	English
Kind of dish	Afternoon Snack
Level	Easy
Time needed	15 minutes

« Lost Bread/Golden Bread »



Now that I am myself a grandma, I continue the tradition of preparing « Golden Bread » at teatime. And when my grandchildren ask for more, I smile as my mother did, as my grand aunt did, and as probably still more generations of women did.

Lost or Golden Bread are quickly done and absolutely delicious!

Ingredients :

For 6 Golden Bread

- 2 eggs
- ¼ l. milk
- 6 slices of old bread or Brussels biscuits
- Butter for the pan
- Caster sugar

Preparation:

Prepare one soup plate with milk and another one with the scrambled eggs.

First soak the slices of bread/Brussels biscuits one by one in milk then put them in the scrambled eggs.

Besides heat the butter in a pan.

Place the soft slices of bread/Brussels biscuits carefully into the pan.

Fry them of both sides so that they achieve a golden colour.

Serve them warm with caster sugar.

Hélène Gilman

Language	English
Kind of dish	Sweets
Level	Not too easy
Time needed	1 1/2 hour

Bûche de Noel

I hesitated to translate our family recipe from French into English but finally I found a good recipe, similar to ours in the web and decided to write it down.

The "Bûche de Noel" is a Christmas cake with an old tradition in Europe.



Ingredients

1 cup all-purpose flour
1 teaspoon baking powder
1/4 teaspoon salt
4 eggs, separated
3/4 cup sugar, divided
1/3 cup water
1 teaspoon vanilla extract
3 tablespoon powdered sugar
Garnish: fresh mint and fresh cranberries
Chocolate Frosting:
3 3/4 cups sifted powdered sugar
1/2 cup baking cocoa
6 tablespoons milk
6 tablespoons butter, softened

Preparation

Combine flour, baking powder and salt; set aside. Beat egg whites with an electric mixer at high speed until foamy. Gradually add 1/4 cup sugar, 1 tablespoon at a time, beating until stiff peaks form and sugar dissolves, about 2 to 4 minutes; set aside.

Beat egg yolks in a large mixing bowl with an electric mixer at high speed, gradually adding 1/2 cup sugar; beat 5 minutes, or until thick and pale. Add water and vanilla extract; beat well. Add flour mixture; beat just until blended. Fold in about 1/3 of egg white mixture. Gently fold in remaining egg white mixture.

Grease bottom and sides of a 15"x10" jelly-roll pan. Line with wax paper; grease and flour. Spread batter evenly into pan. Bake at 375° for 10 minutes, or until springs back when lightly touched. Sift powdered sugar in a 15"x10" rectangle on a cloth. When cake is done, immediately loosen from

sides of pan; turn out onto cloth. Peel off wax paper. Starting at narrow end, roll up cake and cloth together; cool completely on a wire rack, seam side down.

Unroll cake and remove towel. Spread half Chocolate Frosting onto cake; carefully reroll. Cut a 1-inch-thick diagonal slice from one end of cake roll. Place cake roll on a serving plate, seam side down. Position slice against side of cake roll to assemble knot; use frosting to "glue" in place.

Spread remaining frosting over cake and knot. If frosting is soft, chill cake before serving. Garnish with fresh mint and fresh cranberries.

Chocolate Frosting:


In a large bowl, combine powdered sugar and cocoa. Add milk and butter to sugar mixture; beat with an electric mixer at medium speed until smooth.

<http://www.myrecipes.com/recipe/buche-de-noel-00420000010417/>

Hélène Sajons



Language	English
Kind of dish	Traditional Eastern Bread
Level	Medium
Time needed	45 min.

	<p>This is a traditional Easter Bread, that sometimes is also called Easter Nest or Easter Wreath. It can be eaten in the morning at breakfast or in the afternoon to coffee or tea. I got the recipe from y mother –in-law that got the recipe from her grandmother.</p>
---	---

<p>Ingredients: Dough</p> <p>500 g of backing flour 35 g of yeast 1 teaspoon of sugar 200 cc of milk 100 g of butter 2 eggs ½ teaspoon of salt 80 g of sugar Grated peel of half a lemon ½ teaspoon anise</p>	<p>For sprinkling:</p> <p>40 g of granulated sugar</p> <p>For brushing:</p> <p>1 egg yolk</p> <p>Bake on the bottom rail of the preheated oven.</p> <p>Baking time 20-30 minutes. Electric oven 220 degrees. You'll get about 16 pieces.</p> <p>If wished, you can arrange cooked coloured eggs in the middle of the wreath.</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=KpTtTEYaC-s</p>
<p>Preparation:</p> <p>Put the pastry flour in a bowl. Make a hollow in the middle of it. Crumble Yeast in the hollow and mix it with a teaspoon of sugar, a little milk and a little flour. With a kitchen towel cover the bowl and let it rise in a warm place for 15 minutes.</p> <p>Melt the butter. Stir the remaining milk, eggs, salt, sugar, lemon zest and anise.</p> <p>Add this mixture to the batter, add the melted, slightly cooled butter and knead to smooth, firm dough. Beat dough until it bubbles and begins to detach from the bottom of the bowl.</p> <p>Two-thirds of the dough can be used for the lower pigtail and one third for the overhead garland. For the lower pigtail (two-third), the dough is divided into four equal parts. Form each piece of dough into a roll of 50 cm length. Weave the four rolls of dough into a pigtail.</p>	

Designate strands from left to right with the Number 1, 2,3 and 4.

Loop now strand 1 over strand 2 and strand 4 under strands 3 and again on strand 1. Start over again with the left strand and name it as number 1. Continue working until you have braided the ponytail so continuously.

Remove 50 g of dough from the remaining third of dough. Form two strands of 50 cm length and turn it around each other into a garland.

Grease a baking sheet with margarine. Put the big pigtail as a ring on the plate.

Brush its endings with beaten egg yolk and press it together.

Brush the surface of the pigtail with egg yolk and place the garland on it. Stuck endings together with egg yolk.

Roll the remaining dough rest into a thin rope. Divide it in pieces of 6 cm. Form it as a star and put the „spiderweb“ on top of the woven wreath and press it down slightly.

Cover the wreath with a linen cloth and let rise for 20 minutes. Brush wreath with egg yolk and sprinkle with coarse sugar.