

Ab 7 Ei ohne Kuh Milch

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de Sonntag, 26. Juni 2005

Index

diverse Backwaren.....	19
Diverses.....	7
Fisch.....	3
Fleisch.....	4

Inhaltsverzeichnis

Ab 7 Ei ohne Kuh Milch	1
PS	1
Index.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Fisch	3
Lachs Spargel Frittata 8 Ei	3
Fleisch.....	4
Eiersalat mit Lachs zum Osterfrühstück 10 Ei	4
Eiersalat Spanischer 8 Ei.....	4
Hüvos Rancheros supreme , Schinken 8 Ei.....	5
Kaninchen Reis mit Kruste Spanien 11 Ei.....	5

Schinken, Pochierte Eier auf Spinat	8 Ei	6
Schinken, Schichtsalat	8 Ei	7
Diverses		7
8 Ei		7
Eichblatt Salat mit Erbsen, Bohnen	8 Ei	7
Eier mit Zwiebeln	8 Ei	8
Eier nach Art der Rancher	8 Ei	9
Kerrie Telor (Curryeier)	8 Ei	9
Marmor-Eier	8 Ei	10
Mongolische verlorene	8 Ei	10
Omelette mit Zwiebeln	8 Ei	10
Spätzle und Knöpfe	8 Ei	11
Türkische Rühreier	8 Ei	12
10 Ei		13
Berliner Soleier	10 Ei	13
Eisalat	10 Ei	13
Soleier	10 Ei	14
12 Ei		14
Chutney-Eier	12 Ei	14
Eingelegte	12 Eier	15
Scharfe Eier	12 Ei	15
Weincreme, überbacken	6 Eiweiß + 12 Eigelb	16
15 Ei		17
Eier Provençal	15 Ei	17
Marinierte	15 Ei	18
20 Ei		19
Eisalat mit Mayonnaise	20 Ei	19
diverse Backwaren		19
Back 7 Ei		19
Rübli - Gugelhupf	7 Ei	19
Back 8 Ei		20
Kuchen aus altbackenem Brot	8 Ei	20
Mandeltorte Schwedische	8 Ei	21
Mohnkuchen - Waldviertler Art	8 Ei	22
Möhrentorte	3 Eigelb+ 8 Eiweiß	22
Rübli Kuchen	8 Ei	23
Rüblitorte	3 Eigelb + 8 Eiweiß	23
Schoko - Nuss Marillenkuchen	8 Ei	25
Back 9 Ei		26
Baumkuchen	9 Ei	26
Biskuit für Obstkuchen und Torten	9 Ei	26
Englischer Früchtekuchen	9 Ei	27
Kakaowürfel	9 Ei	28
Back 10 Ei		29
Anisbrot geröstet	10 Ei	29
Mandeltorte II	10 Ei	30
Mormonsen	10 Ei	30
Sandtorte Feine	10 Ei	31

Schnellster Kuchen 10 Ei.....	31
Weißer Nürnberger Lebkuchen 10 Ei	32
Back 12 Ei	32
Benedictine Kuchen 4 Ei+12 Eigelb.....	32
Gewürzplätzchen 12- 14 Ei	33
Mandeltorte I 12 Ei + 3 Eigelb	33
Weincreme, überbacken 6 Eiweiß + 12 Eigelb.....	34
Back 14 Ei	35
Brötchenzopf 14 Ei + 1 Eiweiß	35
Hinweis für Word.....	35

Fisch

Lachs Spargel Frittata 8 Ei

Ostergerichte zum Brunch

Zutaten für 8-10 Stücke:

500 g grüner Spargel
 Salz, Zucker, weißer Pfeffer
 1 Zwiebel,
 2 Knoblauchzehen
 125 g Rucola (Rauke)
 100 g geräucherter Lachs

8 Ei

1 EL Öl (z. B. Olivenöl)
 unbeh. Zitrone zum Garnieren

Zubereitung

: 1. Spargel waschen und die Enden großzügig abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser mit etwas Zucker ca. 5 Minuten vorgaren, abtropfen lassen. 4-5 Spargelspitzen beiseite legen. 2. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Rucola waschen und klein schneiden. Lachs, bis auf 1-2 Scheiben, in Streifen schneiden. Eier verquirlen. Spargel, Lachs und Rucola unterrühren. Würzen. 3. Öl in einer Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Ei zugießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten stocken lassen. Evtl. unter dem Grill leicht bräunen. Mit Lachsstückchen, Spargelspitzen und Zitronenecken garnieren.
 Zubereitungszeit: 50 Min.

Kcal 120 kJ 500 Eiweiß 9 g Fett 8 g KH 1 g Broteinheiten

Fleisch

Eiersalat mit Lachs zum Osterfrühstück 10 Ei

Zutaten:

10 Eier

3 EL Mayonnaise

etwas Kondensmilch

Pfeffer

Fondor

3 TL Lachs (Seelachsschnitzel)

Zubereitung:

Die Eier kochen, abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Mayonnaise mit etwas Kondensmilch verrühren und mit Fondor und Pfeffer abschmecken. Seelachsschnitzel hineingeben und unterrühren. Die in Scheiben geschnittenen Eier vorsichtig unterheben.

Zubereitungszeit: ca. 15 min

Eiersalat Spanischer 8 Ei

8 hart gekochte Eier

2 Bund Radieschen

12 paprikagefüllte Oliven

1 Kopf Frisee- Salat oder grüner Salat

1 Knoblauchzehe

2 EL Essig

3 EL Olivenöl

1 kleine Dose Anchovisfilets

1 Bund Schnittlauch

Cayennepfeffer

Eier, geputzte Radieschen und Oliven in Scheiben schneiden. Eine Schüssel mit der Knoblauchzehe ausreiben. Salat putzen und alle Zutaten in die Schüssel geben. Aus Essig, Öl und den Anchovis eine Marinade bereiten und mit Cayennepfeffer würzen. Schnittlauchröllchen untermischen. Die Sauce erst kurz vor dem Anrichten über den Salat geben.

Hüvos Rancheros supreme , Schinken 8 Ei

1 c Salsa oder ChilisaUCE

8 Eier

1 sm Paprika, rot

1 sm Paprika, grün

1 sm Zwiebel

250 g Bacon in Scheiben

16 Peperoni scharf

8 Mais Tortillas gedünstet

Den Bacon und die Paprika in 2 cm lange Stücke schneiden, die Zwiebel würfeln, die Eier verkleppern, die Salsa erwärmen.

Die Bacon Stücke in der Pfanne ausbraten, in dem Fett die Zwiebel und die Paprika anbraten, die Eier darüber geben und stocken lassen, öfters wenden.

Auf Tellern Portionsweise anrichten und mit der Salsa übergießen, die Peperoni um die Eimasse legen und die Tortillas dazu reichen.

Gegessen wird mit der Hand, indem die Tortillas als "Werkzeug" benutzt werden. Wer sie bekommen kann, kann die Paprika durch Chilischoten ersetzen, aber Achtung, es gibt sehr scharfe Sorten.

Kaninchen Reis mit Kruste Spanien 11 Ei

Arroz con costra

4 Portionen

1 Kaninchen, Huhn oder Hahn, etwa 1.5kg mit Innereien

Öl

200 g Butifarra negra; (kleine, schwarze, gut gewürzte, katalonische Blutwurst)

500 g Tomaten

150 ml Hühnerbrühe

150 ml trockener Weißwein

1 g Safranfäden

; Salz

; schwarzer Pfeffer

500 ml ; Wasser

250 g Rundkornreis

11 Eier

Das Fleisch von den Knochen lösen und in kleinere Stücke schneiden. In einem feuerfesten Topf Öl erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Tomaten enthäuten, entkernen und klein schneiden. Mit den Innereien und der Butifarra negra zu dem Fleisch geben. Hühnerbrühe und Weißwein angießen, Safranfäden hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles 60 Minuten schmoren lassen. Wasser angießen, nochmals mit Salz abschmecken

und zum Kochen bringen. Den Reis einrühren und 20-25 Minuten köcheln lassen, bis der Reis alle Flüssigkeit aufgesogen hat und weich ist. Zwischendurch ab und zu umrühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen, verquirlen und über den Reis geben. Den Topf mit Alufolie abdecken und im Ofen gut 10 Minuten backen. Die Folie entfernen und das Gericht im Topf servieren. Die Eierkruste erst am Tisch aufbrechen.

Dazu passt ein leicht gekühlter Rotwein aus der Mancha oder aus Valdepenas.

Schinken, Pochierte Eier auf Spinat 8 Ei

Zutaten (für 4 Personen)

1.5 kg Blattspinat,
2 Scheiben gekochter Schinken (ca. 60 g),
2 Zwiebeln,
250 Cherry-Tomaten,

8 Eier,

2 El Öl,
Salz,
weißer Pfeffer

Zubereitung

Den Spinat putzen und waschen. Den Schinken in Streifen schneiden Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen und vierteln. Für die Eier in einer großen Pfanne 1 l Wasser mit 3 Eln Essig zum Kochen bringen. Die Hitze zurücknehmen. Die Eier nacheinander aufschlagen, jeweils in eine Tasse gleiten lassen und einzeln zum Pochieren für 5 min ins Essigwasser geben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten und den tropfnassen Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Die Tomatenviertel und Schinkenstreifen hinzugeben und etwa 5 min mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aus dem Wasser-

bad nehmen, auf dem Schinken-Spinat anrichten und ebenfalls etwas würzen.

Schinken, Schichtsalat 8 Ei

Zutaten für 8 Portionen

1 Glas Karotte(n), geraspelt

1 kl. Dose Mais

8 Ei(er), hartgekocht

10 Scheibe/n Schinken, gekocht

3 Paprikaschote(n), rot

½ Kopf Eisbergsalat

1 Glas Miracel Whip

1 Bund Lauchzwiebel(n)

Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Karotten und den Mais gut abtropfen lassen. Den Kochschinken und die Paprika in Streifen, die Eier in kleine Stücke schneiden. Den Salatkopf putzen und mit einem Messer in schmale Streifen schneiden. Von allen Zutaten jeweils die Hälfte in eine hohe, schmale Schüssel schichten. Die Eierschicht mit Pfeffer würzen. Als letztes mit der Hälfte der in feine Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln bestreuen. Mit der zweiten Schicht genauso verfahren, allerdings ohne Lauchzwiebeln. Über das Ganze das Miracel Whip geben und mit dem Stiel eines Kochlöffels mehrere Male in den Salat bis auf den Boden der Schüssel stechen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und erst kurz vor dem servieren mit den restlichen Lauchzwiebeln garnieren.

Guten Appetit!!

19.8.02 Joviv

CK

Diverses

8 Ei

Eichblatt Salat mit Erbsen, Bohnen 8 Ei

Zutaten für 4 Portionen:

500 g frische dicke Bohnen, ersatzweise 300 g tiefgefrorene Bohnen,
150 g Zuckerschotenerbsen,
8 Wachtelei oder 4 kleine Hühnerei,
1 kleiner Eichblattsalat,
1 kleine reife Avocado, 1 Knoblauchzehen, eventuell mehr,
1 Zitrone, Saft von,
2 EL Wein- oder Kräuteressig,
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

Die Bohnen enthülsen, die Kerne in kochendem Wasser 10 Minuten blanchieren. Bohnen abgießen, in Eiswasser abschrecken und die Bohnenkerne aus den Häuten schnipsen. Erbsen putzen, wenn nötig die Fäden entfernen, in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren, abschrecken und einmal schräg durchschneiden. Die Wachtelei ins kochende Wasser legen und 3 1/2 Minuten kochen (Hühnerei doppelt so lange). Ei abschrecken, pellen und halbieren. Salat putzen, waschen, trocken schütteln. Blätter in mundgerechte Stücke teilen und auf einer Platte auslegen. Die Erbsen zusammen mit den Bohnenkernen darauf dekorativ anrichten. Avocado halbieren, den Stein herausheben und die Frucht schälen. Das Fruchtfleisch in einen Mixbecher geben. Knoblauchzehen abziehen und durch eine Presse zu der Avocado drücken. Zitronensaft und Essig dazugeben und alles rasch verquirlen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Salatzutaten ziehen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Über den Salat streuen. Mit den Eihälften hübsch garnieren. Tipp: Dicke Bohnen gibt es auch tiefgefroren. Nach Packungsanweisung verfahren, dann aber noch die Kerne aus den Häutchen schnipsen, so sind die Bohnen besonders zart, fein und besser verträglich.

12-rezepte.de

Eier mit Zwiebeln 8 Ei

(eine Vorspeise für Schabbat)

8 Ei

1 Zwiebel,
Öl,
Salz,
Pfeffer,
2 Ei Hühnerfett oder Sonnenblumenöl,

Eier hart kochen. Mit dem Eierschneider einmal längs und dann quer schneiden oder mit der Gabel noch warm zerdrücken. Fein gehackte Zwiebel, Hühnerfett oder Öl, Salz und Pfeffer zufügen und gut

vermischen.

Auf Tellern Portionsweise anrichten. Mit Tomaten, Paprika oder Petersilie garnieren.

Mit Challa (Mohnzopf) servieren.

Eier nach Art der Rancher 8 Ei

250 ml Salsa; oder Chilisoße

8 Ei

Butter; oder Margarine

4 Maistortillas; gedünstet oder knusprig gebraten

Die Salsa erwärmen, die Eier als Spiegeleier in Butter oder Margarine braten. Je zwei Eier auf jede Tortilla legen und mit Salsa übergießen.

Kerrie Telor (Curryeier), 8 Ei

Indonesien

4 Portionen

8 Ei, hartgekocht

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

Sonnenblumenöl

1 TI Gelbwurzel

1 TI Trassi

1/4 TI Zitronengras, gemahlen

1 roten spanischen Pfeffer

1 Djuruk Purut Blatt

1 Lorbeerblatt

200 ml Kokosmilch

Salz

Holländischen übersetzt
von Gudrun Schröder

Zwiebel, Knoblauch, Gelbwurzel, Trassi, spanischen Pfeffer und etwas Salz zusammen fein mahlen und im Öl anbraten. Die Kokosmilch dazu geben. Die abgekühlten Eier abpellen und vorsichtig (!) leicht platt drücken und dann in die Sauce legen. Das Gericht leicht eindicken lassen und servieren (natürlich mit Reis).

Marmor-Eier 8 Ei

Man nehme:

8 hartgekochte Ei

1 Flasche Rotwein (geht auch mit rote Beete Saft)

2 Lorbeerblätter

Thymian, Rosmarin

1 Chilischote

2 Knoblauchzehen

Salz

1 Esslöffel Essig

Die Schale der Eier rundherum anschlagen.

Den Rotwein mit den restlichen Zutaten aufkochen, abkühlen lassen und über die Eier gießen.

Die Eier über nacht in der Flüssigkeit marinieren.

Zum Verzehr pellen und mit Knoblauchmayonnaise servieren

Mongolische verlorene 8 Ei

8 Ei

2 Auberginen

250 ml Tataren-Sauce

8 Scheiben Weißbrot

Auberginen in der Röhre backen, Haut abziehen, durch den Wolf drehen und mit der Tataren-Sauce verarbeiten.

Brotscheiben toasten, mit der Auberginenmasse bestreichen und auf jede Scheibe ein verlorenes Ei legen.

Omelette mit Zwiebeln 8 Ei

Portion/en: 4

700 g Gemüsezwiebeln

500 g Tomaten

8 Ei

40 g Butter oder Margarine

Salz,

Pfeffer a.d.Mühle

Muskat; gerieben

Cayennepfeffer
1 Bund Glatte Petersilie

Zwiebeln pellen, halbieren und in halbe Ringe schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze keilförmig herauslösen. Die Tomaten in Spalten schneiden. Zwiebeln in drei Vierteln der Butter oder Margarine 15 Minuten dünsten. Inzwischen die Eier schaumig schlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ein Viertel der Butter oder Margarine in einer Pfanne zerlassen, 1/4 der Eimasse hineingeben und bei geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten stocken lassen, dann herausgleiten lassen und warm stellen. Mit der restlichen Masse Portionsweise ebenso verfahren.

Während man die Omeletts bereitet, Tomaten zu den Zwiebeln geben, einmal aufkochen lassen und mit Salz und dem Cayennepfeffer würzen. Petersilie hacken, 3/4 untermischen. Omeletts mit der Zwiebelmasse füllen, zuklappen und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Spätzle und Knöpfle 8 Ei

Zutaten:
400 g Mehl,
etwa 8 Ei,
Salz

zum Schmelzen: Butter, Semmelbrösel

Zubereitung:

Tipp:

Die großzügige badische Hausfrau nimmt so viele Eier wie erforderlich sind, um aus der vorgegebenen Menge Mehl ohne Wasserzugabe, also 400 g für 4 Personen, eine zähflüssige Teigmasse herzustellen, in der Regel benötigt sie 8 Eier der Gewichtsklasse 4 dazu. In einer Schüssel Mehl, Eier und Salz verrühren und so lange mit dem Kochlöffel schlagen, bis sich große Blasen bilden.

In einem großen Topf ca. 4 Liter Wasser mit 3 EL Salz zum Kochen bringen. Etwa immer 2 EL Teig auf ein Spätzlebrett (sich nach vorn verdünnendes Holzbrett) geben und mit einem scharfen, jedoch geraden Messer (kein Sägeschnitt) dünne Teigwürstchen ins kochende Wasser schaben. Sobald die erste Portion verarbeitet ist, das Messer in das kochende Wasser tauchen, den Teig mit dem Wasser auf dem

Brett nach hinten streichen, so dass die Teigschicht ganz dünn ist. Auch das dünne Ende des Brettes kommt von Zeit zu Zeit ins Wasser, damit die Spätzle gut gleiten.

Die Spätzle werden portionsweise im kochenden Wasser gegart. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und kurz unter fließend kaltem Wasser abschrecken, damit sie nicht zusammenkleben. Gut abtropfen lassen und auf einer Platte warm

stellen, bis die anderen Portionen fertig sind. Zuletzt werden sie mit geschmolzener Butter, in der Semmelbrösel geröstet wurden, abgeschmälzt.

Zur Knöpfele-Herstellung braucht man ein Salatsieb mit großen runden Löchern. Durch diese wird ein etwas festerer Spätzle-Teig mit einem Kartoffelstampfer mehr gerieben als gedrückt.

Türkische Rühreier 8 Ei

Menemen

4 Portionen

1 Zwiebel

4 Tomaten

4 Grüne Peperoni, mild

5 EI Butter

8 Ei

Salz

Pfeffer

1 TI Paprika, edelsüß

Die Zwiebel fein hacken. Die Tomaten am Stielansatz kreuzförmig einschneiden und kurz in heißes Wasser legen. Die Haut abziehen und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die Peperoni waschen und in sehr kleine Ringe zerschneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelstücke dünsten, bis sie weich geworden sind, dann die Peperoni und Tomaten zugeben und noch weitere 2-3 Minuten braten.

Die Eier zerschlagen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver verrühren. Die Mischung über das Gemüse gießen und mit einer Gabel solange weiterrühren, bis die Masse fest wird.

Mit türkischem Fladenbrot servieren.

From "De fijne Turkse keuken" by Türk Mutfagi.

10 Ei

Berliner Soleier 10 Ei

Zutaten für 10 Portionen

10 Ei

1.5 Liter Wasser
80 g Salz
1 EL Kümmel
1 TL Zucker
1 Zwiebel(n)
5 Pfeffer (Körner), angedrückt
5 Piment (Körner), angedrückt

Zubereitung

Die Eier werden hartgekocht und die Schalen ringsherum vorsichtig eingeknickt. Dann die Eier in ein Glasgefäß legen (am besten geht ein großes Einweckglas). Das Wasser mit den Gewürzen (von der Zwiebel nur die Schale) aufkochen und noch heiß über die Eier gießen. Das Glas verschließen und innerhalb von 8-10 Tage verbrauchen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
13.03.01 Skadel

Eisalat 10 Ei

Zutaten für 4 Portionen

10 Ei hartgekocht, in Scheiben geschnitten
1 Glas Remoulade
1 Dose/n Erbsen
etwas Essig
Salz

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermischen. Danach in den Kühlschrank stellen und gründlich durchziehen lassen.

15.10.02 Simone Hefner CK

Soleier 10 Ei

10 Eier

1/2 l Wasser
1/2 l Weißweinessig
2 Schalotten, geschält und halbiert
Schale von 2 braunen Zwiebeln
1 Chilischote
2 Knoblauchzehen
1 TL getr. Thymian
1 TL getr. Rosmarin
5 EL Salz

Die Eier hart kochen, auskühlen lassen und leicht die Schale anschlagen. In einen großen Glasbehälter legen. (Andere Behälter tun es auch, aber im Glas sieht es besser aus.)

Wasser und Weißweinessig zusammen mit den Gewürzen bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten kochen lassen, dann ausgekühlt über die Eier gießen.

Die Eier sollten 2-4 Tage in der Marinade liegen.

12 Ei

Chutney-Eier 12 Ei

12 Portionen

1 Salatgurke
Salz

12 Eier

200 g Mango-Chutney aus dem Glas
1 TL Kurkuma, gemahlener
1 Msp. Cayennepfeffer

Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Dann die Gurke in kleine Würfel schneiden, mit Salz bestreuen und 15 Minuten stehen lassen. Inzwischen die Eier in neun Minuten hart kochen, abschrecken und pellen. Die Gurkenwürfel auf ein Sieb geben und kalt abspülen. Abgetropft mit Chutney, Kurkuma und Cayennepfeffer verrühren. Die noch warmen Eier in die Sauce geben und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Chilis, Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden oder im Mixer zerkleinern. Öl beifügen, zwei bis 3 Stunden bei kleiner Hitze dick einkochen. Tamarindensaft und Palmzucker beifügen und eine Stunde weiter köcheln. In ein gut verschließbares Einmachglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Eingelegte 12 Eier

Zutaten:

12 Eier, hartgekocht
2 Zwiebeln
1.5 l Wasser
100 g Salz
2 Lorbeerblätter
5 Körner Pfeffer
3 Wacholderbeeren
5 Körner Piment
1 TL Kümmel, gehackt
1 Zweig Thymian

Zubereitung:

Das Wasser mit Salz, den angegebenen Gewürzen (wobei die Gewürzkörner und die Wacholderbeeren ein wenig zerdrückt werden sollten) und zwei grob zerschnittenen Zwiebeln 10 min gut durchkochen. Die Eier schälen und in ein großes Glas schichten. Mit der warmen Sole übergießen, ca. 48 Std an einem kühlen Ort (nicht im Kühlschrank) durchziehen lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer, Essig und Öl servieren. Dazu passt Schwarzbrot mit Butter.
Zubereitungszeit: ca. 30 min

Scharfe Eier 12 Ei

Soleier

Zutaten für Portionen

12 Ei
100 g Salz
6 Chilischote(n), getrocknet
2 Lorbeerblätter
6 Pfeffer (Körner)
1 Zwiebel(n), rot
1 Liter Wasser

Zubereitung

Eier in Wasser mit den getrockneten Chilischoten, Salz, 1 roten Zwiebel in Ringe geschnitten, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern hartkochen. Dann die Schale der Eier etwas anknicken und mindestens 24 Stunden in dem Sud liegen lassen.

Dazu passt frisches Roggenbrot mit Butter.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.03.02 Sonja

Weincreme, überbacken 6 Eiweiß + 12 Eigelb

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

½ l Weißwein

120 g Zucker

4 Blatt Gelatine

1 Zitrone (Saft davon)

1 Zitrone (Schale davon)

¼ l Wasser

12 Eigelb

2 EL Speisestärke

1 Vanilleschote

350 g blaue und grüne Weintrauben

6 Eiweiß

100 g Zucker

Zubereitung:

Etwas von dem Wein mit Zucker aufkochen. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen. Zitronensaft, den restlichen Wein und Wasser begeben und vom Herd nehmen. In einem Topf 12 Eigelb mit der Speisestärke verrühren, bei milder Hitze nach und nach die Weinmischung unterrühren.

Die Zitronenschale und Vanilleschote begeben.

Die Weincreme bis kurz vor dem Kochen aufschlagen, in einer Küchenmaschine kalt schlagen, in eine Auflaufform füllen und im Kühlschrank zugedeckt mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

Die Trauben waschen, halbieren, entkernen und auf die gestockte Weincreme geben. Das Eiweiß und den Zucker zu sehr steifem Eischnee schlagen.

Den Eischnee mit einem Spritzbeutel auf die Trauben spritzen. Die Creme unter dem Backofengrill goldbraun überbacken. Mit Fruchtsaucen servieren.

15 Ei

Eier Provençal 15 Ei

Zu Ostern

Zutaten:

0,5 l franz. Landwein (rot)

0,5 l Weinessig

5 Knoblauchzehen

1 Essl. Salz

1 Essl. schwarzer Pfeffer ganz grob zerstoßen

1 Tl. Zucker

1 Zweig frischer Rosmarin od. 1 Tl. getrockneter

1 Tl. Thymian

5 getr. rote Pfefferschoten

1 Tl. Kräuter der Provence

0,5 Tasse Olivenöl

15 Ei

Zubereitung:

Wein, Essig, Knoblauch, Pfeffer, Salz, Zucker und Gewürze aufkochen und 8 Minuten sieden lassen.

Eier hart kochen, pellen und in ein hohes Glas schichten.

Die roten Pfefferschoten hinzugeben.

Den Sud über die Eier gießen.

Nach dem Abkühlen mit dem Öl abschließen.

Die Eier müssen an einem kühlen Ort mindestens 14 Tage vor dem Verzehr ziehen.

Das Gericht ist wie alle Sauerkonserven länger haltbar.

Hinweis:

Vorsicht, scharf!!!

Bemerkung:

Logo, dass die Eier die rote Farbe des Weines annehmen.

Das Rezept wurde mehrfach ausprobiert und für gut befunden.

Marinierte 15 Ei

Zu Ostern

Zutaten:

0,5 l Weißwein

0,5 l weißer Essig

0,5 l Wasser

3 Lorbeerblätter

2 Zwiebeln in Achteln

2 Chilipefferschoten

6 El. weiße Sojasoße

1 Tl. Salz

0,5 Tl. Zucker

0,5 Tasse Olivenöl

15 Ei

Zubereitung:

Wein, Essig, Pfefferschoten, Salz, Zucker und Gewürze aufkochen und 8 Minuten sieden lassen.

Eier hart kochen, pellen und in ein hohes Glas schichten.

Den Sud über die Eier gießen.

Nach dem Abkühlen mit dem Öl abschließen.

Die Eier müssen an einem kühlen Ort mindestens 14 Tage vor dem Verzehr ziehen.

Das Gericht ist wie alle Sauerkonserven länger haltbar.

Hinweis:

Man kann die Eier auch mit Schale einlegen.

Die Schale etwas zerklopfen.

Die Kalkschale der Eier wird nach einigen Tagen durch die Einwirkung des Essigs weich.

Das schadet der Qualität der Eier jedoch nicht.

Bemerkung:

Das Rezept wurde mehrfach ausprobiert und für gut befunden.

Das Ei wird durch den Essig sehr schön bissfest.

Wenn man einen Eiersalat zubereiten will, sollte man die Eier einige Tage vorher in einen Essigsud legen. So zerfallen sie bei der Zubereitung des Salates nicht so sehr.

20 Ei

Eisalat mit Mayonnaise 20 Ei

Zutaten für 10 Portionen
20 Ei gekocht und gepellt

1000 ml Mayonnaise

250 g Erbsen, junge, frisch
2 TL Senf, mittelscharf
20 g Schnittlauch
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Mayonnaise mit Senf, Salz, Pfeffer und Schnittlauch vermengen und nach Geschmack würzen. Die gekochten und geschälten Ei klein schneiden und zusammen mit den jungen Erbsen in der Mayonnaise vermischen. Als leckeren Brotaufstrich verwenden.

14.3.03 Braten CK

diverse Backwaren

Back 7 Ei

Rübli - Gugelhupf 7 Ei

Zutaten für 10 Portionen
300 g Möhre(n)
125 g Mehl (Weizenmehl)
200 g Zucker

7 Ei

200 g Mandeln, gemahlen
2 TL Backpulver
1 Zitrone(n), unbehandelte
1 EL Puderzucker
Salz
Zimt
Nelken, gemahlen

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen.
Eine Gugelhupfform einfetten. Mohrrüben schälen und fein raspeln. Zitronenschale abreiben.
Eigelb, 100 g Zucker, abgeriebene Zitronenschale, je 1 Msp. Zimt- und Nelkenpulver mit dem Rührgerät cremig rühren. Mohrrüben, Mandeln untermischen. Mehl und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben und unterheben.
Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen. Kuchen ca. 1 Std. backen.
Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

3.6.03 Steffisp CK

Back 8 Ei

Kuchen aus altbackenem Brot 8 Ei

Brösmeli

8 Eigelb,

250 g Zucker,
250 g Paniermehl (am besten von -dunklem Mischbrot),
125 g geriebene Mandeln,
1 TI Zimt,
50 g Zitronat,
1 Zitrone, abgeriebene Schale - von
8 steif geschlagene Eiweiß,
200 ml Malaga-Wein
(für Kinder:
100 ml Himbeersirup mit
100 ml Wasser verdünnt)

Für die Form

etwas Butter,
1 El Paniermehl, ca.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten (außer Malaga oder Sirup) beifügen. In eine mit Butter bestrichene und mit Paniermehl bestreute Springform geben, 45 Minuten bei Mittelhitze (150 Grad) backen. Kuchen aus der Springform nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen, so dass sich das Gittermuster in die Oberfläche des Kuchens drückt. Dann den Kuchen auf eine Tortenplatte umdrehen und mit dem Malaga bzw. Himbeersirup begießen.

Mandeltorte Schwedische 8 Ei

Zutaten:
Böden

8 Eiweiß (M)

200 g Mandeln; gemahlen
220 g Zucker
Creme
225 g Butter
35 g Speisestärke
250 g Zucker

8 Eigelb (M)

Belag
75 g Mandelblättchen

Zubereitung

Die Hälfte vom Eiweiß steif schlagen. Hälfte der Mandeln und Hälfte des Zuckers mischen. Portionsweise unter dem Eischnee heben. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C 18-20 Minuten backen. Aus der Form nehmen. Auf die gleiche Art einen zweiten Boden backen.

Mandelblättchen goldgelb rösten und auskühlen lassen. Fett im Wasserbad schmelzen (nicht zu heiß werden lassen). Zucker, Speisestärke und die Eigelb unterrühren.

Die Masse mit den Schneebeesen des Handrührgeräts bei milder Hitze 20-25 Minuten aufschlagen, bis die Creme dicklich wird. Ein Drittel der Creme sofort auf einen Boden streichen. Zweiten Boden draufsetzen. Torte schnell mit Rest Creme einstreichen und mit Mandeln bestreuen.

Für Faule, bei Ikea gibt es nicht nur Billy, sondern auch Mandeltorte

Dirk 17.02.02 CK

Mohnkuchen - Waldviertler Art 8 Ei

Zutaten für 8 Portionen

300 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

8 Ei

300 g Margarine

300 g Haselnüsse

300 g Mohn (Waldviertler Graumohn)

Zubereitung

Mit der Margarine, dem Zucker und den Dottern einen Abtrieb machen, vom Eiklar Schnee schlagen und diesen zusammen mit dem Mohn, dem Vanillezucker und den Haselnüssen unter die Masse heben.

Die Masse in eine Rehrückenform füllen und bei ca. 190 Grad backen.

Den Kuchen mit einer Rumglasur (Staubzucker, heißes Wasser und Rum vermischen) überziehen.

7.10.03 Suppentopf CK

Möhrentorte 3 Eigelb+ 8 Eiweiß

1 BE / Stück bei 16 Stücken)

50 g Vollkornweizenmehl

120 g geriebene Mandeln

120 g geriebene Haselnüsse

50 g Diätzwieback

180 g Möhren

3 Eigelb

8 Eiweiß

1 Msp. Zimt

1 Msp. Nelkenpulver

3 EL Wasser

20 ml Kirschwasser

2 TL Backpulver

130 g Fruchtzucker

1 Msp. Salz

Wasser, Fruchtzucker, Eigelb, Gewürze, Salz und Kirschwasser schaumig rühren. Zwieback mahlen. Möhren reiben. Eiweiß steif schlagen. Alle Zutaten zusammen zu einem Teig kneten. In eine eingefettete und mit Paniermehl bestreute Springform geben. Im auf 175_ vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Den Kuchen zwei Tage ruhen lassen. Nach Belieben verzieren.

Rübli Kuchen 8 Ei

Zutaten für 20 Portionen

600 g Möhre(n)

100 g Butter

8 Ei

300 g Zucker

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

400 g Haselnüsse, gemahlen

1 Apfelsine(n)

250 g Puderzucker

Zubereitung

Möhren raspeln. Butter schmelzen. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb und geschmolzene Butter unterziehen. Mehl, Backpulver, Nüsse und abgeriebene Schale der Apfelsine mischen, zügig unter den Eischnee heben, Möhren ebenfalls unterheben.

Teig auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen (E: 175 Grad, Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) ca. 35 bis 40 Min. backen. Abkühlen lassen.

Puderzucker mit dem Saft der ausgepressten Apfelsine verrühren. Guss auf den Kuchen streichen.

16.5.02 Heiki CK

Rüblitorte 3 Eigelb + 8 Eiweiß

BACKZEIT: CA. 45 MIN.

16 STÜCKE

CA. 174 KCAL - 1 BE

3 Eigelb

3 EL warmes Wasser
130 g Fruchtzucker
1 Prise Salz
1 Prise gemahlener Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
2 cl Kirschwasser
50 g Vollkornzwieback (Diätprodukt)
120 g geriebene Haselnüsse
120 g geschälte geriebene Mandeln
50 g Weizenmehl Type 1050
2 geh. TL Backpulver
180 g Möhren

8 Eiweiß

1. Die Eigelbe mit Wasser, Fruchtzucker, Salz, Zimt, Nelken und Kirschwasser in einer Schüssel verrühren. So lange weiterrühren, bis die Masse schaumig ist.
2. Den Vollkornzwieback fein mahlen und mit Haselnüssen, Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. Die Möhren Putzen, waschen und fein reiben. Die Eiweiße sehr steif schlagen; ein Messerschnitt sollte sichtbar bleiben.
3. Die Hälfte des Eischnees unter die Eigelbmasse heben. Dann die Nu& Mehl-Mischung und die geriebenen Möhren darunter heben. Zum Schluss vorsichtig den restlichen Eischnee unter die Masse heben.
4. Den Teig in eine ausgefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform füllen. Den Kuchen bei 175°C etwa 45 Minuten backen. Abgedeckt auf einem Gitter auskühlen lassen.
5. Den erkalteten Kuchen gut verpacken und mindestens zwei Tage ruhen lassen. Dann erst entfaltet sich das Aroma der Gewürze.

VERZIERUNG

Die Torte mit 50 g Fruchtzuckerglasur bestreichen. 16 Marzipanmöhren herstellen und auf der Torte verteilen. CA. 223 KCAL - 1,5 BE

Fruchtzuckerglasur

PRO 100 G CA. 499 KCAL - 6,5 BE

80 g Fruchtzucker

2 EL Biskin (ca. 40 g)

1. Aus dem Fruchtzucker entsprechend der vorherigen Anweisung Puderzucker herstellen.

2. Das Biskin in einem Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Puderzucker unter ständigem Rühren dazugeben. r 3. Die Fruchtzucker-
glasur gleich nach dem Abkühlen verbrauchen. Soll sie länger flüssig bleiben, dann den Topf ins Wasserbad stellen. Ist die Glasur fest geworden, lässt sie sich nicht wieder streichfähig machen.

Variation

Sie können den Geschmack der Fruchtzuckerglasur verfeinern, indem Sie Aromenpulver (z. B. Vanille- oder Zitronenschalenaroma) darunter rühren. Verwenden Sie keine flüssigen Aromen, da sich sonst Fett und Zucker trennen und die im Glasur nicht wieder glatt zurühren ist.

Schoko - Nuss Marillenkuchen 8 Ei

Zutaten für 18 Portionen

400 g Mehl, glattes

1 Msp. Backpulver

40 g Kakaopulver

100 g Haselnüsse, gerieben

8 Ei

300 g Butter

100 ml Öl (Sonnenblumenöl)

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n), die Schale

400 g Puderzucker

1 kg Aprikose(n) (Marillen)

Zubereitung

Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Ein Backblech mit höherem Rand mit Backpapier auslegen. Marillen halbieren und entkernen. Mehl mit Backpulver und Kakao versieben, Haselnüsse untermischen. Ei verquirlen. Weiche Butter mit Öl, einer kleinen Prise Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale gut cremig rühren. Zucker einrühren, Ei nach und nach zugeben. Masse sehr schaumig rühren. Mehlmischung behutsam unterheben. Masse gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und mit den Marillen (Schnittfläche oben) belegen. Kuchen im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) 40-50 Minuten backen. Kuchen aus dem Rohr nehmen, auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

1.10.02 Backfee CK

Back 9 Ei

Baumkuchen 9 Ei

175 g Butter

1 Vanilleschote (Mark)

1 Orange (Schale)

4 EL Orangensaft

5 Ei

4 Eigelb

4 Eiweiß

100 g Mehl

85 g Speisestärke

4 gestrichene TL Backpulver

4 TL flüssiger Süßstoff

Fett zum Einfetten

Butter schaumig rühren, Vanillemark, Orangenschale, -saft und Eigelbe unterschlagen. Ganze Ei separat schaumig rühren und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Buttermasse zu den schaumig gerührten Eiern geben und darauf Eischnee gleiten lassen. Mehl mit Stärke und Backpulver darüber sieben, Süßstoff dazugeben. Vorsichtig mit einem Schneebesen vermengen.

In einer gefettete Kastenform 3 bis 4 EL Teig auf dem Boden verstreichen und unter dem vorgeheizten Grill 1 1/2 bis 2 Minuten backen, bis sich die Oberfläche goldgelb färbt.

Für jede weitere Schicht 3 EL Teig in der Form glattstreichen und überbacken. Fertigen Kuchen stürzen und erkalten lassen. Mit Schokoladenguss bestreichen.

Biskuit für Obstkuchen und Torten 9 Ei

Für einen Kuchen 3 Ei

3 Ei

120 g Zucker
3 EL heißes Wasser
75 g Maismehl
40 g Speisestärke
½ TL Backpulver

Für eine Torte 6 Ei

6 Ei

240 g Zucker
6 EL heißes Wasser
150 g Maismehl
80 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Die Ei trennen. Die Eiweiß mit dem heißen Wasser steif schlagen. Zucker nach und nach zugeben und weiterschlagen, bis der Schnee fest und zäh ist. Eigelb unterziehen. Maismehl, Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und unter die Eimasse heben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 20-30 Minuten backen.

Den abgekühlten Biskuit mit Obst belegen oder mit Sahne und Beeren füllen.

Rezepte Friesinger Mühle

Englischer Früchtekuchen 9 Ei

Teig:

1 kg gemischte Trockenfrüchte
250 g gehackte Nüsse
1 Päckchen Lebkuchengewürz
½ Tasse Rum
1 Zitrone (Schale)
175 g Butter oder Margarine
150 g Zucker

5 Ei

175 g Mehl
3 TL Backpulver

Mandelhülle:

4 Ei

200 g Zucker
75 g Butter oder Margarine
125 g Mehl
100 g gehobelte Mandeln

Außerdem:

1/3 Glas Aprikosenmarmelade

Früchte waschen, trocken tupfen und mit Nüssen, Lebkuchengewürz, Rum und Zitronenschale mischen. Fett und Zucker schaumig rühren. Ei einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver darüber sieben und unterrühren. Fruchtmasse darunter mischen.

Teig in eine Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 2 Stunden backen. Den fertigen Kuchen einen Tag ruhen lassen.

Für die Mandelhülle Ei trennen und das Eigelb mit 150 g Zucker cremig rühren. Eiweiß steif schlagen und restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee, das erhitze Fett, Mehl und Mandeln unter die Eigelbmasse rühren. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech 1 cm dick verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 10 Minuten backen.

Kuchen ringsum mit Marmelade bestreichen und mit der noch warmen Mandelplatte umhüllen. Mit Trockenfrüchten garnieren. Kuchen hält sich lange frisch.

Kakaowürfel 9 Ei

Zutaten für 16 Portionen
2 Gläser Kirschen (Schattenmorellen)

9 Eigelb

450 g Zucker
2 Prisen Salz
300 g Butter / Margarine
300 g Mehl
4 Msp. Backpulver
60 g Kakaopulver
150 g Mandeln, gehackt

9 Eiweiß

1 Pck. Puderzucker

Zubereitung

Die Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Eigelb mit dem Zucker, Salz und der Butter schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, unterrühren, dann die Mandeln. Das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Eine Fettpfanne vom Backofen gut buttern, mit Paniermehl ausstreuen, den Teig einfüllen, dann die Kirschen auf dem Teig verteilen. In der Mitte des Backofens bei 180° C ca. 40 - 60 Minuten backen. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und noch heiß mit dem Puderzucker bestreuen. Den Kuchen dann nach dem Erkalten in kleine Würfel schneiden.

8.8.02 Leilah

CK

Back 10 Ei

Anisbrot geröstet 10 Ei

Glutenfrei

10 Ei

125 ml Wasser

300 g Vollrohrzucker / Zucker

380 g Mehl ODER

150 g Buchweizen gem.

50 g NT- Reis gem.

50 g Amaranth gem.

130 g Mondamin / Maisstärke

15 g Anis gem (mit dem Getreide zusammen gem.)

Für die Formen : Margarine / Butter/ Backpapier

2 Kastenkuchenformen von 35 cm Länge mit Margarine / Butter ausstreichen, oder mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Die Ei trennen.

Eigelbe mit Wasser + Zucker schaumig rühren.

Das Mehl mit Anis unter die Eigelbmasse mischen.

Eiweiße Steifschlagen + unter den Teig heben.

Den Teig in beide Formen füllen, glatt streichen + auf der unteren Schiebeleiste ca 40 - 45 min backen.

Mit Umluft , 140 - 150 ° C , ca 40 min , wenn der Ofen schon heiß ist , sonst ca 10 min länger, nach Gefühl.

Die Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen. Ein wenig abkühlen lassen, + vorsichtig das Backpapier entfernen.

Nach dem Abkühlen , 2 Tage ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen.

Die Kuchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen + von jeder Seite ca 5 min rösten.

Mandeltorte II 10 Ei

9 Eigelb

1 Ei

375 g Zucker

375 gemahlene Mandeln

9 Eischnee

Die Eigelbe, das Ei und den Zucker mit der Küchenmaschine 20 (!) Minuten rühren. Die gemahlene Mandeln hinzufügen und nochmals rühren. Dann den Eischnee unterrühren.

In eine Springform geben und bei 170° C ca. eine Stunde backen. Nach Belieben mit Guss verzieren.

Mormonsen 10 Ei

Norwegisch

Zutaten für 1 Portionen

500 g Butter

500 g Zucker

10 Ei

500 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Mandeln, in Stiften

Korinthen, nach Belieben

evt. Zucker (Hagelzucker)

Zubereitung

Die zerlassene Butter rührt man mit dem Zucker schaumig, fügt die 10 Eigelb dazu, eins nach dem anderen, dann die Zitronenschale und das Mehl mit dem Backpulver. Ganz zum Schluss hebt man die steifgeschlagenen Eiweiße unter.

Ein tiefes Backblech wird mit gefettetem Papier ausgelegt (am besten Backpapier). Man füllt den Teig hinein, streicht ihn glatt, streut die Mandelsplitter und Korinthen darüber.

Bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldgelb backen.
(Der Kuchen wird ca. 3 - 4 cm hoch)

20.9.02 Froggy CK

Sandtorte Feine 10 Ei

1 Rezept

500 g Butter

10 Eidotter

500 g Zucker, sehr fein

Etwas abgeriebene -Zitronenschale

8 g Hirschhornsalz

500 g Mehl

10 Eischnee

(Anmerkung Renate Schnapka). Dieses Buch stammt aus der Zeit der Jahrhundertwende. Wegen der "Originalität" habe ich die Texte nicht verändert.

500 gr. (1 Pfund) frisch ausgewaschene Butter wird mit 10 Eidottern zu Schaum gerührt und 500 gr. feiner durchgeseibter Zucker, etwas abgeriebene

Zitronenschale, 8 gr. Hirschhornsalz und 500 gr. (1 Pfund) feines Mehl Dazu getan. Die Masse wird eine Stunde gerührt; dann giebt man den Schaum der Ei dazu und thut den Teig in die Form.

Schnellster Kuchen 10 Ei

10 Ei

200 g Zucker

400 g Gemahlene Haselnüsse (oder auch Mandeln)

Die Ei mit dem Zucker schaumig rühren. die Nüsse hinzufügen, alles gut verrühren. Bei 200° C ca. 50 Minuten backen. In einer Kastenform oder Springform. Der Kuchen kann auch gefüllt werden, z. B. mit Pudding oder Buttercreme. Glasur ist natürlich auch möglich.

Weißer Nürnberger Lebkuchen 10 Ei

10 Ei,

500 g Zucker,
250 g Mandeln (gehackt),
100 g Zitronat,
100 g Orangeat,
1 Zitronenschale (gerieben),
1 TL Nelkenpulver,
600 g Mehl,
Oblaten,
Zucker zum Bestreuen

Ei zusammen mit dem Zucker cremig schlagen. Mandeln, Zitronat, Orangeat, Zitronenschale, Nelken und Mehl darunter mischen. Diese Masse auf Oblaten verteilen und mit Zucker bestreuen. In dem auf 180 Grad heißen Backofen ca. 30 Minuten backen.

Back 12 Ei

Benedictine Kuchen 4 Ei+12 Eigelb

2 Kuchen

250 g gemahlene Mandeln,
250 g feiner Zucker,

4 Ei,

12 Eidotter,

1 EL Benedictine Likör, ?

100 g gesiebtes Mehl, /Buchweizen

100 g Stärkemehl,

Fett und Mehl für die Form,

4 EL Benedictine Likör,

50 g Aprikosenmarmelade zum -Bestreichen,
100 g gehackte, geröstete Mandeln

Für den Zuckerguss

250 g Puderzucker,
3 El heißes Wasser, evtl. mehr
100 g Pistazien oder Walnüsse -(ca.) zum Verzieren

Aus Mandeln, Zucker, zwei ganzen Eiern und den Eigelben einen geschmeidigen Teig rühren.

Danach die zwei weiteren Ei und den Likör hinzufügen. Das Mehl und das Stärkemehl unter die Masse heben. Zwei Backformen fetten, mit Mehl ausstauben und zu je 2/3 mit dem Teig füllen.

Die Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad je nach Größe 20 bis 50 Minuten backen. Sofort nach dem Backen die Kuchen aus den Formen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend mit Likör beträufeln und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Seiten mit den gerösteten Mandeln garnieren. Obenauf den aus Puderzucker und Wasser zubereiteten Zuckerguss streichen und mit Pistazien oder Walnüssen garnieren.

Gewürzplätzchen 12- 14 Ei

2 Pfund Mehl
2 Pfund Zucker

12 lg oder 14 kleine Ei

die Schale von 2 Zitronen

für 50 Pf Succade

7 g gestoßene Nelken

8 g gestoßener Zimmet

8 g gestoßener Kardamom

Eier, Zucker und Gewürz werden 1/2 Stunde gerührt, nach und nach das Mehl hinzugeben. Die Platte wird mit Wachs bestrichen, die Masse teelöffelweise darauf gelegt und gelbbraun gebacken.

ein altes Kochbuch von 1882

Mandeltorte I 12 Ei + 3 Eigelb

12-15 Eigelb

375 g Zucker

500 g geriebene Mandeln 1 Zitrone (Saft und Schale)

2 geh. EL Kartoffelmehl

1 Msp. Hirschhornsalz

12 Eischnee

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Mandeln, Zitronensaft und -schale, Kartoffelmehl und Hirschhornsalz nach und nach untermengen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Bei 175° ca. 60 Minuten backen. Torte mit Sahne bestreichen.

Weincreme, überbacken 6 Eiweiß + 12 Eigelb

Rezept für 6-8 Personen

Zutaten:

½ l Weißwein

120 g Zucker

4 Blatt Gelatine

1 Zitrone (Saft davon)

1 Zitrone (Schale davon)

¼ l Wasser

12 Eigelb

2 EL Speisestärke

1 Vanilleschote

350 g blaue und grüne Weintrauben

6 Eiweiß

100 g Zucker

Zubereitung:

Etwas von dem Wein mit Zucker aufkochen. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen. Zitronensaft, den restlichen Wein und Wasser begeben und vom Herd nehmen. In einem Topf 12 Eigelb mit der Speisestärke verrühren, bei milder Hitze nach und nach die Weinmischung unterrühren.

Die Zitronenschale und Vanilleschote begeben.

Die Weincreme bis kurz vor dem Kochen aufschlagen, in einer Küchenmaschine kalt schlagen, in eine Auflaufform füllen und im Kühlschrank zugedeckt mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen.

Die Trauben waschen, halbieren, entkernen und auf die gestockte Weincreme geben. Das Eiweiß und den Zucker zu sehr steifem Eischnee schlagen.

Den Eischnee mit einem Spritzbeutel auf die Trauben spritzen. Die Creme unter dem Backofengrill goldbraun überbacken. Mit Fruchtsaucen servieren.

Back 14 Ei

Brötchenzopf 14 Ei + 1 Eiweiß

1 kg Weizenmehl
1 EL Salz
1 Würfel Hefe

14 Ei

3 Bund Petersilie

1 Eiweiß

1 EL Sesam 1 TL Mohn

Mit 55 ml lauwarmem Wasser einen Hefeteig bereiten und gehen lassen. Die Eier hart kochen und geschält in der gehackter Petersilie wälzen. Hefeteig durchkneten und in 14 Stücke teilen. Stücke flach drücken und jedes Ei mit Teig umschließen. Das Eiweiß mit 2 EL Wasser verschlagen und die Teigstücke damit bepinseln. Die Teigstücke in Zopfform auf ein gefettetes Backblech legen und abwechselnd mit Sesam und Mohn bestreuen.

In den kalten Backofen schieben und bei 200° C etwa 45 Minuten backen.

Der Brötchenzopf kann auch schon am Abend geformt werden. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und morgens braucht man ihn nur noch in den kalten Backofen schieben und fertig backen. Statt Eiern kann man auch rohe Kasselerwürfel mit Petersilie als Füllung verwenden.

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Mit freundlichen Grüßen

www.Hans-joachim60.de