



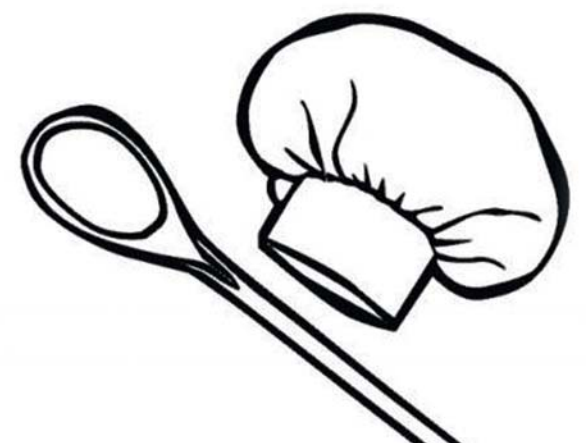
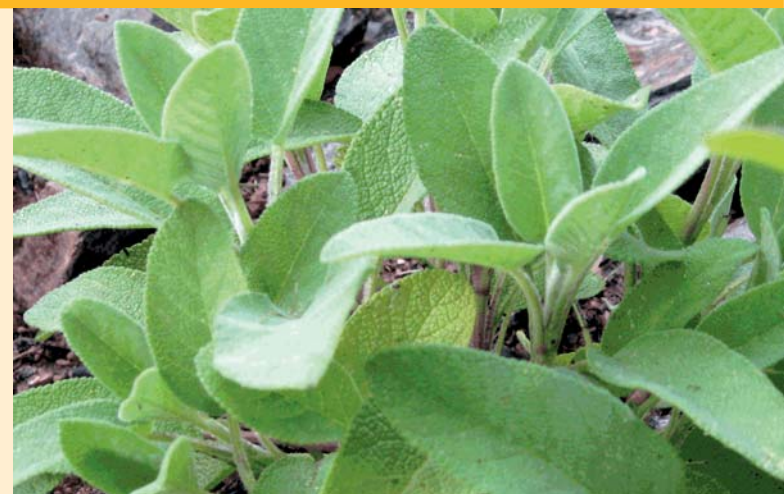
Rösterdäpfel mit Salbeichips

Frische Salbeiblätter in Mehl wenden und in Öl knusprig braten. Die gekochten Erdäpfel nach Belieben schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln und im „Salbeiöl“ anbraten.

Zutaten

- 1 kg festkochende Erdäpfel
- frischer Salbei
- Öl
- Salz & Pfeffer

Rezept von Sonja Gruber, das Sie mit Wilfleinsdorf und ihrem großen Garten in Verbindung bringt.





Preiselbeer-Tascherl

Butter, Topfen und Mehl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen und Quadrate ausschneiden. Diese mit Marmelade füllen, zu einem Dreieck zusammenklappen und am Rand zusammendrücken. Bei 180° C backen.

Zutaten

- 1/4 kg Butter
- 1/4 kg Topfen
- 1/4 kg (Vollkorn)-Mehl
- Preiselbeermarmelade

Rezept von Sonja Gruber, das sie an den Hochwechsel und das Preiselbeerpflücken dort erinnert.





Kürbisstrudel

Den Blätterteig ausrollen. Für die Fülle den Kürbis fein hacheln und mit Salz, Pfeffer, Dill, Schafskäse und Bröseln mischen. Auf den Blätterteig geben, einrollen, mit einer Gabel anstechen und backen.

Dieser Kürbisstrudel schmeckt besonders gut mit einem Rahm-Dip und Salat.

Zutaten

- Blätterteig
- Kürbis
- Schafskäse
- Brösel
- getrockneter Dill
- Salz & Pfeffer

Rezept von Rosa Fida, das Sie mit Lutzmannsburg im Burgenland in Verbindung bringt.





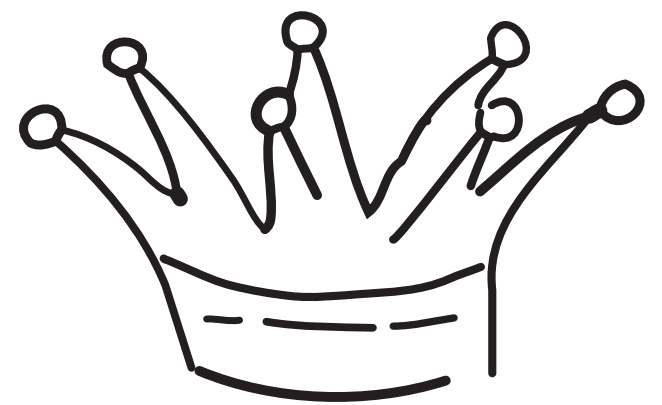
Kaiserschmarrn

Milch, Eier und die Prise Salz gut verrühren, dann solange Mehl unterrühren, bis der Teig dickflüssig ist. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In einer kleinen Stielpfanne Öl erhitzen, ca. drei Schöpfer Teig und die Hälfte der Äpfel hineingeben. Goldgelb anbraten und zerteilen.

Zutaten

- 1/2 Liter Milch
- 2 Eier
- Prise Salz
- griffiges Mehl
- 3 Äpfel
- Öl

Rezept von Edith Teimer





Krauttascherln

Die Erdäpfel weich kochen, schälen und warm durch die Erdäpfelpresse drücken. Erdäpfel, Mehl, Eier, Prise Salz und Zucker gut durchkneten. Das Kraut putzen, waschen und fein schneiden. Fett erhitzen, Zucker darin karamelisieren, Kraut dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zuge deckt bei niedriger Hitze 20 Minuten dünsten. Dann mit dem Weißwein ablöschen, offen fertig dünsten und abkühlen lassen.

Erdäpfelteig auf 1/2 cm auswalken und ca. 8 Zentimeter breite Quadrate ausschneiden. Je ein Esslöffel Kraut auf die Teigstücke verteilen, einmal zusammenklappen und festdrücken. Krauttascherl vorsichtig in leicht kochendes, mit ein bisschen Stärkemehl versetztes Salzwasser geben. Wenn die Tascherl aufgestiegen sind, herausnehmen, abtropfen lassen und in Fett und Semmelbrösel wälzen.

Zutaten (für vier Personen)

Teig

- 1 kg mehliges Erdäpfel
- 10 EL Mehl
- 3 Eier
- Salz
- 1 TL Zucker

Fülle

- 1 Kopf Weißkraut
- 60 g Fett
- 1 EL Zucker
- Salz & Pfeffer
- 2 – 3 EL Weißwein
- Stärkemehl fürs Kochwasser
- Butterbrösel

Rezept von Rudolf Bocanek, das schon von seiner Großmutter und Mutter gekocht wurde und aus Böhmen stammt. Um das Wohlwollen und die Liebe seiner heutigen Lebenspartnerin zu gewinnen, gab er ihr dieses Rezept ...und es hat gewirkt :-)





Nutellaschnitten

Eiklar zu festem Schnee schlagen, Staubzucker unterheben, weiterschlagen bis der Zucker zergangen ist. Auf langsamer Stufe Dotter, Öl und erweichte Schokolade, Milch, Kakao unter rühren. Zuletzt Mehl und Backpulver einrühren. Die Masse bei 180°C backen und auskühlen lassen. Patisseriecreme mit Vanillezucker und Staubzucker schlagen, anschließend Sahnesteif dazu und alles cremig schlagen. Gesamte Masse dritteln: 2/3 weiß, 1/3 dunkel.

Ersten Teil (weiß) auf die gebackene Masse streichen, in den zweiten Teil die Nutella einrühren (wird etwas flüssiger als die weiße Masse!) und ebenfalls aufstreichen; abschließend mit Schokoflocken bestreuen.

Zutaten

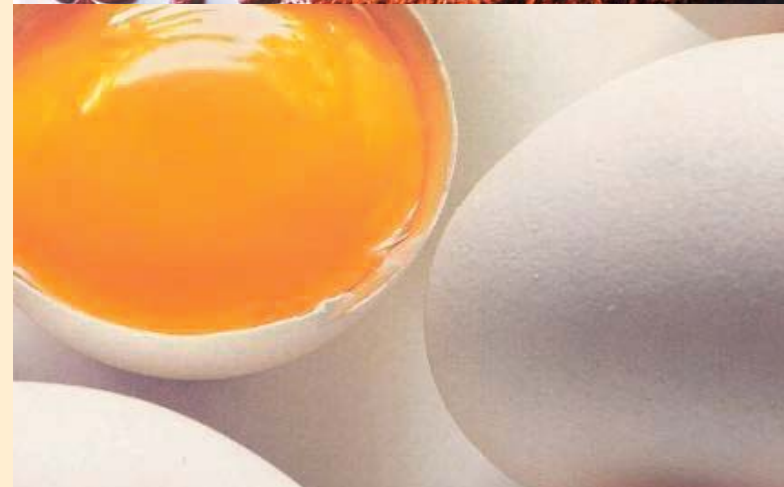
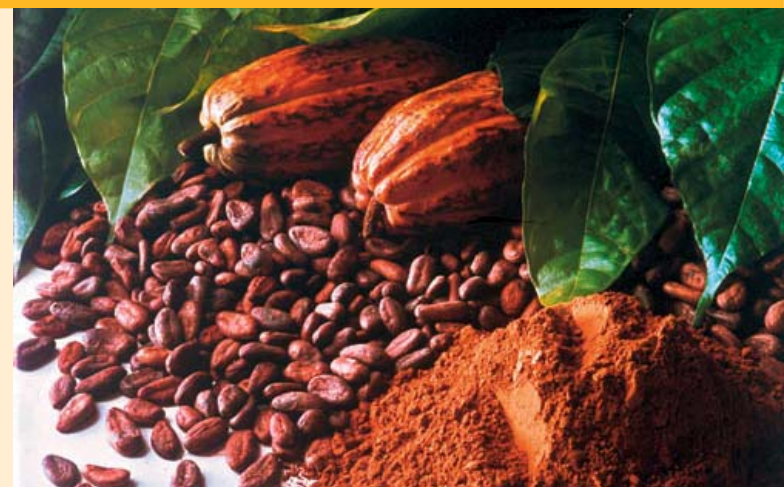
Teig

- 6 Eier
- 21 dag Staubzucker
- 1/8 l Öl
- 15 dag Schokolade
- 3 EL Milch
- 1 EL Kakao
- 12 dag Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver

Creme

- 3 EL Nutella
- 1 l Patisseriecreme
- 2 Pkg. Vanillezucker
- 3 EL Staubzucker
- 2 Pkg. Sahnesteif
- Schokoflocken

Rezept von Ingrid Köttl





Italienische Paradeissuppe

Man zerdrückt die geschälten Knoblauchzehen mit dem Handballen und gibt sie in das erwärmte Olivenöl. Kurz andünsten. Dazu leert man die geschälten Paradeiser und gibt 1 l Wasser und die Rosmarienzweige dazu. Das Ganze wird mit Salz, Pfeffer und der italienischen Gewürzmischung abgerundet und so lange gekocht bis die Rosmarienzweige und die Paradeiser weich sind. Hin und wieder umrühren. Die Rosmarienzweige herausnehmen. Die fertige Suppe in den Mixer geben und mit einem 1/4 l Obers pürieren bis die Masse cremig ist. Mit einem kleinen Rosmarinzweigchen garnieren und anrichten. Man kann es auch nur mit einem Obershäubchen anrichten.

Zutaten (für vier Personen)

- 2 Gläser geschälte Paradeiser
- 3 frische Zweige Rosmarien
- 5 Knoblauchzehen
- 1/4 l Schlagobers
- etwas Olivenöl
- Meersalz, roter Pfeffer, italienische Gewürzmischung

Rezept von Susanne Praunegger, zu dem es folgende Geschichte gibt:

Ich war bei einer Freundin in Augsburg eingeladen, die mir prophezeite, dass ihre Italienischlehrerin am Abend noch vorbeischaute. Punkt 18 Uhr läutete es und draußen stand eine typische italienische Mami. Sie strahlte Liebesswürdigkeit und Bestimmtheit aus. Beides sollte sich anschließend bestätigen. Wir beratschlagten zu Dritt wo wir nun zum Abendessen hingehen wollten. La Signora meinte resolut: „Niente Restaurant! Noi manghare a casa.“...und so war es. Nachdem sie sich über die oben angeführten Vorräte erkundigt hatte, blieben wir zu Hause. Sie lieh sich die Schürze meiner Freundin und begann ihr Werk. Mir imponierte, wie sie ihre 110 kg in ihren Handballen verlagerte und die Knoblauchzehen zerdrückte. Auf meinen Hinweis, meine Freundin hätte doch eine Knoblauchpresse, reagierte sie etwas heftig. Sie sah mich mit ihren großen dunkelbraunen Augen entrüstet an und erklärte mir, indem sie eine Strähne ihres schwarzen Haares energisch zurückstrich, dass eine echte italienische Paradeissuppe nur so zubereitet werden kann. Punkt um. Seit dem liebe ich diese Suppe und all meine Freundinnen fordern sie immer wieder, bei ihren angekündigten Besuchen ein. Natürlich wird der Knoblauch mit den Handballen zerdrückt. Das ist bereits eine rituelle Handlung, wenn ich auch nur 60 kg auf meine Handballen verlagere.

Die einfachste Suppe der Welt, aber ein Hit.





Schafskäse im Zucchini-mantel

Zubereitung (im Dampfgarer; im gelochten Behälter): Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden und im Dampfgarer 3 Minuten garen. Schafkäse in Würfel schneiden und mit Salz & Pfeffer aus der Mühle würzen. Gewürzten Schafkäse mit den Zucchinischnitten umwickeln. Mit Olivenöl beträufeln und nochmals im Dampfgarer 3 Minuten garen. Paradeiser dünnblättrig geschnitten auf die Teller auflegen und den Schafkäse im Zucchini-mantel darauf anrichten. Mit frischem Basilikum garnieren & Pfeffer aus der Mühle würzen. Olivenbrot bzw. Baguette schmeckt sehr gut dazu. Ein einfach & schnell zubereitetes, bekömmliches & sehr gutes Gericht!

Zutaten

- 1 Zucchini
- 20 dag Schafskäse
- 3 bis 4 Paradeiser
- frisches Basilikum
- Salz, Pfeffer & Olivenöl

Rezept von Doris Rauscher





Spaghetti alla Carbonara

Den Speck in Würfelchen schneiden und anbraten. Währenddessen die Spaghetti al dente kochen, die Eier mit einem Schuss Schlag verrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abseihen und mit dem Ei-/Speckgemisch verrühren.
Mit Parmesan, Olivenöl und Weißbrot servieren!

Zutaten (4 Personen)

- 500 g Spaghetti
- 4 Eier
- 2 Schnitten Speck
- Schlag
- Petersilie, Salz, Pfeffer

Rezept von Claudia Redtenbacher





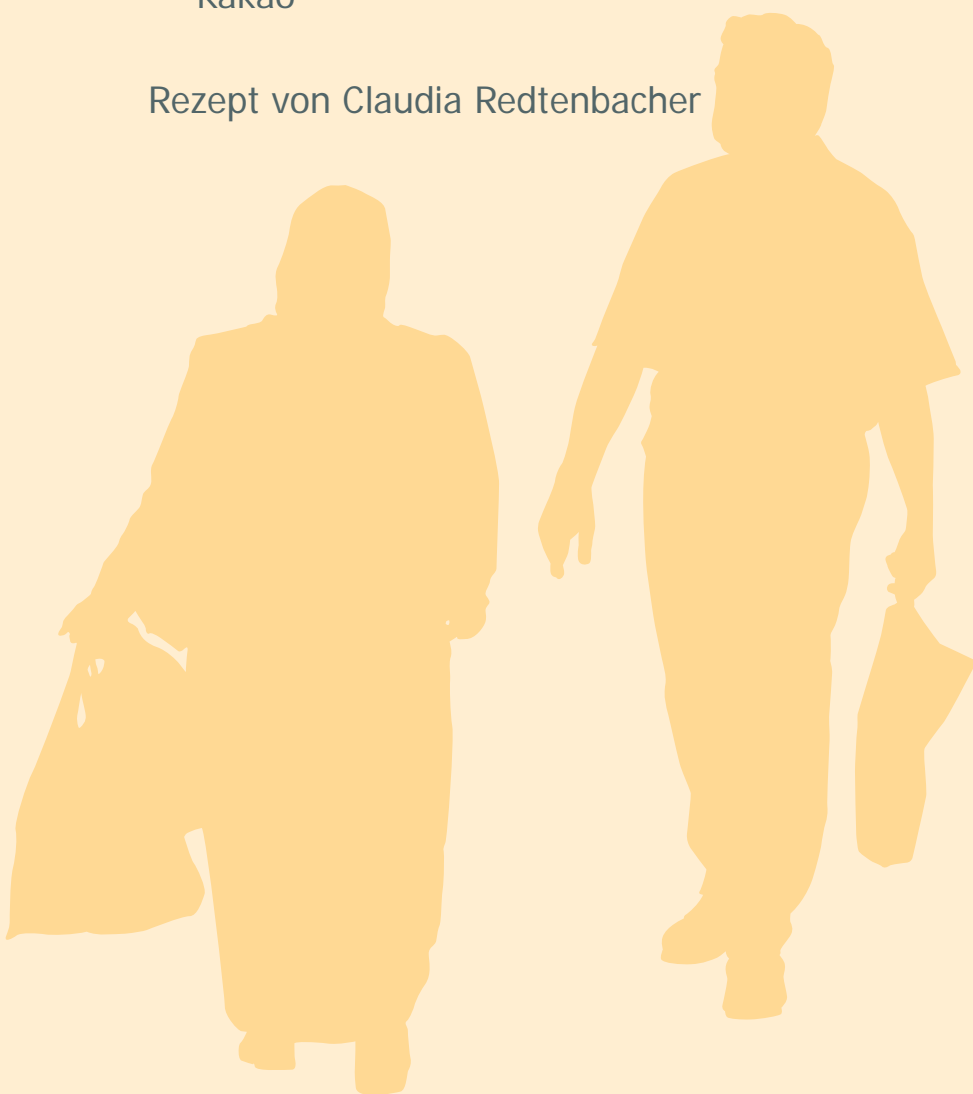
Tiramisu

1 große Mokka zubereiten.
Das Eiweiß zu Schnee schlagen und kalt stellen.
Die Dotter und den Zucker schaumig rühren und die Mascarpone dazu-
geben. Dann den Eischnee unterheben. Die Biskotten rasch im Kaffee
wenden und abwechselnd mit der Ei-/Mascarpone Mischung in eine Form
geben (Boden/Abschluss: Biskotten).
Vor dem Servieren mit etwas Kakao bestreuen!

Zutaten

- 3 Dotter
- 3 Eiweiß
- 150g Zucker
- 250-300g Mascarpone
- Biskotten/savoardi
- Kaffee
- Kakao

Rezept von Claudia Redtenbacher





Ohrfeigen • Korvapuustit

Hefe mit etwas lauwarmer Milch auflösen. Butter mit dem Rest der Milch, Zucker und Kardamon dazugeben. Der Teig wird mit Mehl kräftig (Ohrfeigen) durchgeknetet bis er glatt wird, und sich von der Schüssel löst. Mit etwas Mehl bestreut und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort auf das ca. Doppelte gehen lassen.

Der Teig wird halbiert (je ca. 25 Ohrfeigen) und ca. 3 mm dünn gewalzt. Er wird mit Olivenöl oder Butter bestrichen, mit 1 Esslöffel Zucker und ca. 1/2 Esslöffel Zimt bestreut, dann eingerollt. Die Rolle wird abwechselnd schräg abgeschnitten und einzeln mit der breiten Seite aufgestellt. Die jeweilige Oberseite wird der Länge nach mit einem schmalen Gegenstand etwas gedrückt. Danach noch etwas aufgehen lassen, mit Eiklar und Eigelb bestreichen, dann Hagelzucker darauf streuen und ca. 10 bis 15 Minuten im heißen Ofen (275 °C) backen.

Zutaten

- 1/2 l Milch
- 50 g Hefe
- 150 g Butter (zerlassen)
- ein guter TL Salz
- 1,5 dl Zucker
- 1 EL gemahlener Kardamon
- 18 dl (ca. 900 g) Universal-Weizenmehl

Rezept von Leena Schönfeld, zu dem es folgende Geschichte gibt: Sie kennen sicher das österreichische Sprichwort: Geschmäcker und Ohrfeigen sind verschieden. Das stimmt - vor allem die finnischen Ohrfeigen sind andere – die Ohrfeigen in Finnland sind kleine süße Germteigbäckereien.

Jetzt sind die Ohrfeigen hier auch als Erziehungsmittel verboten, aber noch in der Achtzigerjahren sind die Nachbarsbuben zu mir gekommen und haben mich gefragt: Leena, hast du noch eine Ohrfeige für mich? ...





Tante Fini's Grammelkuchen

Die Grammeln feinst hacken, das mach ich mit der Zick Zack Zyliss, alle Zutaten gut durchmischen, durchkneten. Rund 1/3 des Teiges weglegen. Mit den 2/3 ein höheres Blech ca 2-3 cm hoch auslegen, ich mische selbstgemachte Ribiselmarmelade mit herbem Preiselbeerkompott und bestreiche damit die Teigmasse. Aus dem restlichen 1/3 Teig lange runde Streifen formen und diese gitterartig drüberlegen. Ab ins Rohr und backen. That's it.

Zutaten

- 50 dkg Mehl
- 18 dkg Staubzucker (ich nehm auch dazu Kristallzucker)
- 35 dkg schöne braune Grammeln
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- Rum (da verwende ich nur den 80% Stroh)
- 1 Teelöffel Zimt

Rezept verraten von Sepp Engelmaier, zu dem es folgende Geschichte gibt: „Es handelt sich dabei um meine echte Tante Fini, die die besten Mehlspeisen im elterlichen Gasthaus gezaubert hatte. Ich liebe diesen Grammelkuchen wie mein Vater ihn geliebt hat und habe ihn schon mehrmals selbst fabriziert. Sieht aus und schmeckt wie eine saftige Linzertorte. Ganz easy!“

