

Süßberger-Weiß-Lebkuchen

Zutaten zum Teig:

- 70gr. Schmalz
- 1 Teel. - etwa 5gr Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 150gr Zucker, 2 Eier
- 1 Teelöffel Kakao
- 100gr Zitronat
- 100gr Orangat
- 200gr Haselnußkerne oder Mandeln
- 100 Korntreu
- 1/8 Milch
- 250gr Weizenmehl
- 1 P. Dr. Petkes Backpulver

Zutaten zum Guss

- 150gr Puderzucker
- 2 Eßl. heißes Wasser
- 1 P. Dr. Petkes Rühr-Kraut

Zum Bestreuen:

- 2 Handvoll Buntzucker

Zubereitung des Teiges

Das Schmalz wird zerlassen, die Gewürze & Zucker hinzugegeben und nachdem etwas abgekühlt, auch die Eier hinzugefügt. Man schlägt die Masse kräftig durch, unterrührt Kakao,

das kleingeschnittene Zitronat 3. Orangat, die
geriebenen Nüsse, ~~3~~ Karotten, Milch und
Zum Schluss das mit dem "Bakie" gemischte
und geriebte Mehl. Die Masse wird fingerdick
auf runde Oblaten gestrichen auf einem sauberen
Blech bei leichter Hitze ungefähr 30 Minuten
gebacken. Gleich nach dem Backen mit Gyps
s. Streusel bestreuen.

Der Sprudelteig wird aus:

250gr Mehl

einer Prise Salz

2 Essl. Öl

1/8 ltr. lauwarmen Wasser zubereitet - in geschmeidiger Teig
mit den Händen arbeiten solange bis es Blasen wirft
dann als Kugel auf ein mit Mehl bestreutes Brett legen eine warme
Schüssel überdrehen & 20 Minuten ruhen lassen

dann kreisförmig ausrollen so dünn wie möglich

dann mit Handrücken + Fingerspitzen so groß + dünn
wie möglich die Hälfte Teig mit etwas Öl einstreichen +
die Füllung auf die andere Hälfte legen - die Sprudelhälfte

Apfelstrudel:

mit in Butter goldbraune Semmelbrösel bestreut
dann werden geschälte, entkernte + dünnblättrige
geschnittene Äpfel aufgestreut kräftig mit Zucker, Zimt,
Vanille Ingwer + 2 gemahlene Pfefferkörner + eine Hand-
voll Rosinen darin setzen. 13 Wurst je nach Jahres-
zeit kann verwendet werden. Kirschen -

Backzeit 225 Hitze + 40 Minuten

1 1/2 l Quark + Pannenzucker Zucker 3 Eiweiß
der steifgeschlagene Schnee unterziehen
auch eine gute Füllung auf die Hälfte vom Teig nehmen.

~~Vierteljahr den 22. März 70~~

Zitronen - Souffle:

Zutaten: 6 Eier, 150gr. Staubzucker
1 Zitrone, 1 Prise Salz,
1 Eßlöffel Semmelbrösel

Die Zutaten werden folgend
verarbeitet:

Die Eier trennen, die Dotter mit
dem Zucker schaumig rühren
(Mixquirl) den Saft und die
abgeriebene Zitronenschale dazü-
geben. Die Eiweiße mit der Prise
Salz sehr steif schlagen, zusammen
mit dem Bröseln unter die
Masse ziehen, in gebutterter
Form in mittelheißem Ofen
goldgelb backen. Mit Puder-
zucker besiebt sofort auftragen.