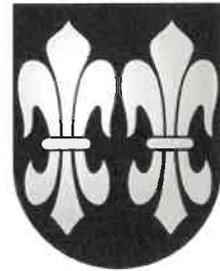


# Lyssach kocht sich durch den Corona- Winter



Gluschtiges aus dem  
Rezeptbüchlein  
unserer Seniorinnen  
und Senioren



Liebe Lyssacherinnen, liebe Lyssacher

Die Corona-Pandemie ist wohl eine der grössten Herausforderungen, die wir als Gesellschaft in der letzten Zeit meistern mussten.

Ganz schwierig wurde die Situation für die Älteren unter uns. Wegen des Ansteckungsrisikos konnten sämtliche Senioren-Aktivitäten der Gemeinde nicht mehr stattfinden und wertvolle soziale Kontakte sind damit weggefallen. Nach unserer Kenntnis verfügen aber glücklicherweise die meisten unserer Seniorinnen und Senioren über gute Netzwerke innerhalb der Familie oder im Freundeskreis. Zudem zeichnen sie sich im Allgemeinen durch eine bewundernswerte innere Stärke und Zuversicht aus.

Nach wie vor sind Distanz und Zurückhaltung gefordert. Die hier von unseren Seniorinnen und Senioren zur Verfügung gestellten Rezepte (vielfach Lieblingsrezepte der jeweiligen Töchter, Söhne und Grosskinder) sollen deshalb ein Zeichen der Verbundenheit über alle Generationen sein.

Viel Vergnügen beim Nachkochen und anschliessenden Geniessen!

Bleiben Sie gesund!

November 2020    Seniorinnen-und Seniorenkommission Lyssach

Corinne Lehmann, Präsidentin  
René Bietenholz  
Ernst Gurtner

Weitere Exemplare dieser Rezeptsammlung können auf der Gemeindeverwaltung Lyssach bezogen oder auf der Homepage [www.lyssach.ch](http://www.lyssach.ch) heruntergeladen werden.



## Lammstreifen mit Nüssen

### REZEPT

#### Zutaten

60 g Pecannüsse  
2 Lammierstück à ca. 180 gr.  
Olivenöl zum Braten, 2 dl Bratenfond,  
2 EL grüner Pfeffer,  
180 g Crème fraîche, 2 EL Honig,  
z.B. Blütenhonig, Salz, Pfeffer  
aus der Mühle, 4 Zweige Thymian

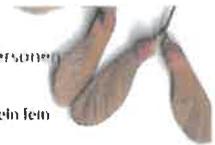
Rezept von Doris und Hanspeter Lüthi



Hauptgericht für 4 Personen

1. Pecannüsse grob, Zwiebeln fein hacken. Lammierstücke längs halbieren und quer in 5 mm breite Streifen schneiden.
2. Öl in Bratpfanne erhitzen und Fleisch darin ca. 2 Minuten anbraten. Herausnehmen, beiseitestellen. Im Bratensatz Zwiebeln und Nüsse anrösten. Fond dazugießen, Pfeffer begeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.
3. Crème fraîche und Honig dazurühren, aufkochen. Fleisch mit Fleischsaft begeben und mischen. Gut heiss werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Thymianblätter direkt darüberzupfen. Dazu passt Rösti oder Teigwaren

Wir wünschen Euch ä Guete



## Brathendl nach steirischer Art

### Zutaten für 4 Personen

- 1 grosses Poulet (Hendl)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Esslöffel Bratbutter flüssig

### Füllung:

- 2 Weggli (Semmeln)
- 2 Esslöffel Milch
- 2 Esslöffel Wasser
- 100g Butter
- 2 Eier (1 Ei, 1 Eidotter)
- 1 Teelöffel Peterli
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss



- 
- 700g Kartoffeln
  - 1 Knoblauchzehe oder Knoblauchpulver
  - ½ Teelöffel Salz
  - 1 Prise Muskatnuss
  - 1 dl Wasser

### Zubereitung:

1. Weggli in Würfeli schneiden und mit Wasser und Milch befeuchten.
2. Butter fein verrühren und Ei und Eidotter, Peterli, Salz, Pfeffer und Muskatnuss begeben und mit der Wegglimischung gut vermengen.
3. Anschliessend das gewaschene und abgetupfte Poulet mit der Weggli-Füllung füllen und Öffnung eventuell mit Zahnstocher verschliessen.
4. Poulet mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bratbutter einstreichen und beiseitestellen.
5. Kartoffeln rüsten und in 5mm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Knoblauchzehe mit den Kartoffeln in eine gefettete ofenfeste Form geben und Wasser über die Kartoffeln giessen. Poulet mit der Brustseite nach unten auf die Kartoffeln legen.

### Backen:

In der unteren Hälfte des auf 220° vorgeheizten Backofens ca. 65 Minuten backen. Poulet zwischendurch mit Wasser beträufeln und wenn genügend eigener Saft vorhanden ist, mit diesem regelmässig begiessen. Nach der halben Zeit das Poulet wenden.

Zum Schluss das fertige Poulet zerteilen und mit den Kartoffeln servieren.

Mit lieben Grüssen von Leni Lehmann

# Hörnligratin mit Schinken

300 g Hörnli  
1 Lauch, in ca. 5 mm breiten Ringen  
Salzwasser, siedend  
150 g Schinken in Streifen  
200 g Reibkäse, z.B. Emmentaler/ Gruyère oder Sbrinz  
3 dl Milch  
3 dl saurer Halbrahm  
4 Eier  
2 TL Salz  
1 Msp. Muskatnuss  
Pfeffer

Hörnli und Lauch separat im siedenden Salzwasser knapp weich kochen. abgiessen.  
abtropfen, beides in die vorbereitete Form geben.  
Schinken und Käse mit den Hörnli mischen. Milch mit den restlichen Zutaten verrühren,  
darüber giessen.  
Im oberen Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Min. backen.  
Herausnehmen und sofort servieren.

# KABISWICKEL

1 Kabis Blätter sorgfältig lösen  
Salzwasser aufkochen, Gemüse begeben, halbweich kochen (6 – 10 Minuten). Herausnehmen, kalt abspülen, abtropfen lassen.

## Füllung:

300 g Kalbsbrät in eine Schüssel geben  
1 – 2 TL Kümmel begeben  
1 EL Butter in der Bratpfanne schmelzen  
50 g Schinken in Streifen schneiden, knusprig braten  
1 kleine Zwiebel  
1 Bündel Petersilie  
1 Rüebli feinschneiden, zum Schinken geben, weichdämpfen, leicht auskühlen lassen, unter das Brät mischen  
je 1 Löffel Füllung auf 2 Kabisblätter geben und aufrollen  
Gratinform einfetten, Wickel hineinlegen.

## Sauce:

1 Beutel weisse Sauce mit etwas weniger Flüssigkeit als vorgeschrieben zubereiten  
50 g Käse, gerieben mit der Sauce mischen, über die Wickel giessen  
Butter Flöckli darübergeben.

**Gratinieren:** ca. 20 Minuten bei 200 Grad in der Mitte des Ofens.

**Dazu passen:** Kartoffeln, Reis.



### **Käseschnitte in der Pfanne gebraten**

(Bei dieser Methode wird das Brot knuspriger als im Ofen)

4 Scheiben Brot

Ruchbrot, am besten nicht ganz frisch

wenig Senf

ca. 250-300g Greyerzer rezent  
geschnitten

in nicht zu dünne Scheiben

4 Scheiben Schinken

ca. 2-3 dl. Weisswein

Paprika und Pfeffer aus der Mühle

Das Brot im Wein kurz wenden und auf einer Seite mit wenig Senf bestreichen. Alle Brotscheiben mit einer Scheibe Schinken belegen und die Käsescheiben darauflegen.

Die belegten Schnitten bei kleiner Hitze in Butter zugedeckt in der Pfanne braten. Sobald das Brot unten eine Kruste bekommt, wenig Wein dazugiessen, Pfanne wieder zudecken und Käse im Dampf schmelzen lassen, mit Paprika und Pfeffer aus der Mühle würzen und sofort servieren.

Besonders fein sind die Käseschnitten mit einem Spiegelei belegt.

Diese Käseschnitten lieben meine Angehörigen.

Freundliche Grüsse

Edith Heiniger



## Würziger Schinkenauflauf

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

### Zutaten für 4 Personen:

400 g Schinken  
50 g Butter  
40 g Mehl  
3 dl Milch  
1 Teelöffel Salz  
je eine Prise Pfeffer und  
Paprika  
100 g geriebener Gruyère  
4 Eier (evtl. ein zusätzliches  
Eiweiss)

### Zubereitung:

- Die Butter schmelzen und zunächst die Auflaufform mit einem kleinen Teil davon ausstreichen. Das Mehl beifügen, verrühren und die Milch dazugießen. Glattrühren, aufkochen und 5-10 Minuten kochen.

- Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Vom Schinken vier Tranchen beiseite legen, den Rest kleinschneiden und mit dem geriebenen Käse unter die weisse Sauce mischen.

- Die Eigelb unter die etwas ausgekühlte Masse rühren. Die Eiweiss zu Schnee schlagen und zum Schluss darunterziehen. In die Form füllen.

- Die zurückbehaltenen Schinken-Tranchen halbieren. Röllchen formen und diese auf die Masse legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 45 Minuten backen.

Sofort mit einer grossen Schüssel Salat servieren.

## Schinkenrollen

400 gr     Modellschinken (pro Person ca 4-5  
Tranchen).  
2 dl        Rahm  
2 dl        Kaffeerahm  
1 dl        Weisswein  
1 Dose     Tomatenpüree  
½ Kl        Salz  
Käse



Schinkentranchen aufrollen und in Gratinform legen. Rahm, Kaffeerahm, Weisswein, Tomatenpüree und etwas Salz gut verrühren und über Schinkenrollen giessen. Nach Lust mit Käse bestreuen und ca 20 min bei 200 °C backen. Ist sehr einfach, schmeckt aber zu Reis extrem gut.

## Grossmueter's Schlaberibitzli.

5 grosse



in Würfel schneiden

und 200gr Speckwürfeli zusammen weich kochen.

1 Beutel weisse Sauce mit einem halben Liter Milch zubereiten.

2 Scheiben Fleischkäse ca 1cm dick auch in Würfel schneiden.

150gr Bratkügelli eine Dose geschnittene Pilze. Jetzt wird alles in die weisse Sauce gegeben und umgerührt.

Fertig ist das einfache aber gute Gericht!

Dazu einen grünen Salat servieren.

„E Guete“  
wünscht

Kreni Ryser  
Lyssach



Ein Rezept für einen festlichen Anlass

Schweinsfilet an Portweinsauce

Für 4 Personen

1 Schweinsfilet 450 - 500 gr schwer  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Essl. Bratbutter

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.  
Das Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter während 5 Minuten rundherum anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen 1 ¼ Stunden nachgaren lassen

Für die Portweinsauce:

100 gr in Olivenöl eingelegte, getrocknete Tomaten, abgetropft,  
2 Knoblauchzehen  
2 Schalotten  
150 ml Portwein  
200 ml Kalbsfond  
300 ml Vollrahm  
1 Teel Zitronensaft  
1 Bund Schnittlauch

Knoblauch und Schalotten schälen und kleinhacken und in wenig Bratbutter andünsten. Die Tomaten kleinschneiden und kurz mitdünsten. Mit Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond dazu giessen und alles wiederum auf etwa 150 ml einkochen lassen

Den Rahm beifügen und die Sauce so lange leicht köcheln bis sie cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, und beiseite stellen. Vor dem Servieren die Sauce nochmals erhitzen.

Das Schweinsfilet schräg in Scheiben schneiden, auf vorgewärmte Teller anrichten, mit der Sauce überziehen, und etwas Schnittlauch darüber streuen

Dazu passen sehr gut Nüdeli, Broccoli und Karotten.

E Guete

## Kartoffelbrei nach Grossmutterart

### Zutaten

1 Liter Wasser  
1 Löffel Salz  
750 g Kartoffeln  
1 Tasse heisse Milch  
1-2 Löffel Mehl  
Brotbrösel oder Paniermehl  
zerlassene Butter

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen,  
abgiessen und zerstampfen.  
1 Tasse heisse Milch beifügen und tüchtig  
rühren. 1-2 Löffel Mehl mit Milch  
anrühren, begeben und kurz aufkochen.  
Noch Belieben mit Muskat würzen.  
Den Brei in eine Schüssel anrichten,  
mit Brotbrösel oder Paniermehl bestreuen  
und mit der zerlassenen heissen  
Butter übergiessen.

En Guete

## **Munder üs gseit**



 Unter dieser Rubrik sind alle Lyssacher Frauen herzlich aufgefordert, ihre Rezepte, Ideen und Meinungen zu veröffentlichen!

### Kartoffelwähe

(für 4 Personen)

500g Kuchenteig, 1kg geschwollte Kartoffeln, 200g Emmentaler- oder Greyerzer-Käse, 200g Speckwürfeli, 1 kleiner Lauch, 1 Zwiebel, 2 Eier, 1 Teelöffel Salz, etw. Muskat, Aromat, 1 Becher Sauerrahm, 1 dl Milch

Die Kartoffeln (2 Tg. vorher gekocht) mit Bircherraffel raffeln. Den Käse raffeln, Lauch und Zwiebel fein schneiden. Eier, Speck, Gewürze, Milch und 3/4 des Sauerrahms zu den Kartoffeln geben, gut mischen. Blech mit Teig auslegen und die Masse daraufgeben, glattstreichen. Rest des Sauerrahms mit Milch verdünnen, aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen (275<sup>o</sup>) 30-45 Min. backen. Mit Salat servieren.

# Schupfnudeln

1kg Kartoffeln, mehlig kochend

1 Ei

1,5 – 2 Tassen Mehl

Salz

Muskat

Bratbutter

Zwiebeln

Gekochte Kartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Mit den übrigen Zutaten vermengen und auf dem bemehlten Nudelbrett zu einem nicht zu weichen Teig verarbeiten, nötigenfalls noch etwas Mehl zugeben.

Aus dem Teig Rollen formen. Davon gleich grosse Scheiben abschneiden und daraus möglichst kleine Nudeln wellen.

Die Schupfnudeln in kochendes Salzwasser einlegen und kochen, bis sie oben schwimmen.

Abgetropft in heisser Bratbutter mit Zwiebelwürfel goldgelb anbraten.

## Sommer Cholerera vom Post

Portalen für 4 Personen  
300 gr Sauch  
1 Zwiebel  
Butter  
500 gr Kartoffeln  
Saft + Pfeffer  
300 gr Berg- oder Rastelkäse  
450 gr Apfel  
500 gr Krokanterig, 1 Ei



Sauch und Portalen in Ringe schneiden und in heisser Butter etwa 10 Minuten andünsten. Kartoffeln in genügend Wasser, bissfest kochen, schälen, in Scheiben schneiden und zum Sauch geben, mit Saft und Pfeffer würzen.

Käse in Scheiben schneiden, Apfel schälen, vierteln Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden.

Die Hälfte des Teiges ausrollen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben. Kartoffeln, Käse und Apfel lagenweise auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand belassen und diesen mit etwas verklopftem Ei bestreichen. Restlichen Teig ausrollen, die Füllung oben mit bedecken, Rand gut andrücken, Teigdeckel mit Ei bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 50 Minuten backen.

Ein Quack v. Bertz Feinbäcker  
Rams, 6

# Kartoffelsalat

1 Kg Kartoffeln festkochend  
1 – 2 Tassen heisse Gemüsebouillon  
2 Esslöffel Rapsöl  
2 Esslöffel Kräuteressig  
Je 1 Teelöffel Senf und Mayonnaise  
Paprika  
Cayennepfeffer  
Salz  
Aromat  
Maggi  
Petersilie, fein gehackt

Kartoffeln weichkochen und in feine Scheiben schneiden.  
Alle Gewürze zu einer Sauce verrühren und mit den Kartoffeln vermengen.  
Heisse Bouillon darüber giessen und alles vorsichtig mischen.  
Während ca. 30 Minuten ziehen lassen.  
Mit Salz abschmecken und fein gehackter Petersilie garnieren.

## Tomatenbraten 26cm Blech

1 Kuchenartig

auswollen +  
Blech belegen  
mit Gabel einstecken

1 Do. Tomaten 200g

Flüchtigkeit abschütten  
+ Boden verteilen

4-5 Tomaten je nach Größe

in Scheiben schneiden  
und belegen

(nach Belieben)

3-4 Scheiben Salammi

belegen

1000r Paprika

knip vor dem fertig  
backen verteilen

Kuchen bei starker Hitze backen!

Et guete Apetit!

## Dampfnudeln mit Füllung

250 gr Mehl

½ Kl Salz  
2 EL Zucker beifügen  
40 gr weiche Butter zerkleinern und  
beifügen  
15 gr Hefe  
ca 1,5 dl Milch

Hefe in leicht warmer Milch auflösen

Hefeteig gut kneten und klopfen, zugedeckt an der Wärme ums Doppelte gehen lassen.

Daraus ca 4 cm grossen Würfel schneiden und aus den Würfeln Quadrate ziehen, in die Mitte etwas Konfitüre oder eine halbe Zwetschge legen und zu einem Säckchen formen und gut verschliessen. Etwas Guss in Auflaufform giessen und die Nudeln mit Abstand einschichten. Restlichen Guss über die Nudeln giessen und auf unterster Rille bei 220 °C 25 – 30 min backen. Mit eher dicker Vanillesauce servieren.

### Guss

2 dl Milch  
3 EL Zucker  
40 gr Butter alles leicht erwärmen



## "Ämmitaler Hübiensturm" Zutaten für 4 Personen

600gr Heidelbeeren  
4 EL = Esslöffel Zucker  
100gr Júpfe  
Butter  
2 1/2 dl = dekilitr Rahm



Heidelbeeren in einer Schüssel mit einer Gabel oder mit einem "(Stüggel)" zerdrücken und nach Belieben zuckern.

In Würfel geschnittene Júpfe in Butter goldgelb braten und unter die Beeren mischen.

Ungeschlagener Rahm daruntermischen (mit geschlagenem Rahm wird der "Sturm" viel weniger fruchtig.)

### Varianten

Dieses Dessert kann auch aus Himbeeren, Erdbeeren oder anderen Beeren hergestellt werden.

Ein Gute vom Besten: Hübische, Rainsig

# Gedeckter Apfelkuchen, hausgemacht

Mürbeteig für eine Form von 24 – 28 cm Durchmesser

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 2 - 3 EL Zucker
- 120 g Butter kalt in Stückchen
- 1 Ei
- 1 - 2 EL Wasser, nach Bedarf

4 – 5 Äpfel, z.B. Boskop

Für den Guss:

- 2 – 3 EL Mehl
- 2 - 3 dl Milch
- 3 Eigelb
- 130 g Quark
- 130 g Sauerrahm
- 3 Eiweiss
- 2 – 3 EL Zucker

Mürbeteig:

Alle Zutaten vorbereiten.

Mehl mit Salz und Zucker vermischen, die Butterstücke begeben.

Mit den Fingern fein reiben, bis alles gleichmässig krümelig ist.

Eine Mulde formen, das Ei verquirlen und mit dem Wasser in die Mulde giessen.

Alles zusammenfügen, nicht kneten. Den Teig rund formen, flach drücken und zugedeckt 30 Min. kühl stellen.

Fertigstellen:

Den Mürbeteig auslegen und mit ca. 1 cm dicken Apfelschnitzen belegen.

Für den Guss alles bis auf das Eiweiss verrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und zuletzt vorsichtig unterrühren. Die Masse über die Äpfel giessen.

Bei 220 ° während ca. 45 Min. backen.

Tipp: Jede andere Frucht ist ebenfalls verwendbar

## Gugelhopf

100 gr	Butter
250 gr	Zucker
3	Eier
1 P	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1 P	Backpulver
500 gr	Mehl gesiebt
1 Tasse	Weinbeeren mit Rum gefüllt
1/2 Tasse	Milch (oder nach Bedarf)



Als Erstes Tasse mit Weinbeeren mit Rum begiessen (Tasse füllen) Gugelhopfform einfetten und in Kühlschrank stellen (dann klebt er nicht).

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Eier beifügen und sehr gut rühren. Mehl und Backpulver sieben und abwechslungsweise mit Flüssigkeit (zuerst Rum, dann noch Milch begeben. Weinbeeren beifügen und ganzer Teig in Form einfüllen. Der Teig darf nicht dünnflüssig sein.

### Variante

Anstelle von Rum kann man 1 Citrone begeben (Saft und abgeriebene Schale)

Backzeit ca 50 – 60 min auf unterster Rille bei 180 °C

# Hasli-Chöchen

- 1 Ei
- 200g Zucker
- 200g gmahlen Haselnuss
- 1 Cafeffel Zimmet
- ca. 2 dl Caferahm
- 1 Bletterteig fir es runds Bläch Ø 33cm
- ca. 30 Minüti bin 200°C bachen



I winschen rächt göts Glingen!

*Helgo Bracher*

# NICHT VERGESSEN

Mein liebstes Gebäck!

## Schleifli

2,5 dl Rahm } gut mischen  
200 gr. Zucker }  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 abgemessene Zitronenschale  
1/2 Pkt Backpulver  
500 gr. Mehl (etwas mehr Mehl)  
Kokosfett zum Backen  
Teig 2 Std. kühl stellen  
7 mm dick ausrollen.

Wünsche gutes Gelingen.

Hedi Bracher



Rezept.

Mattha v. Barroos

## Lebkuchen

1.250 gr. Mehl

500 gr. Nüsse

50 gr. Zimt

1 Kt. Nelken

1 Pn. Salz

1 Zitrone

4 Eier

1 125 gr. Honig } aufkochen  
500 gr. Zucker }

1 P. Backpulver

1 dl. Kirschen

Teg 2 Tage ruhen lassen, mit Eiweiss bestreichen

dann ca 1/2 cm dick ausrollen und

mit Nüssen + Mandeln garnieren

### Parfait Grand Marnier

- |        |                                     |                                       |
|--------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 4      | Eigelb                              |                                       |
| 40 gr  | Zucker                              | gut schaumig rühren bis Zucker        |
| 1      | abgeriebene Orangenrinde            | geschmolzen ist                       |
|        |                                     | (im Coop und Migros vakumierte        |
|        |                                     | Portionen erhältlich)                 |
| 5-6 EL | Grand Marnier beifügen              |                                       |
| 4      | Eiweiss halb steif schlagen,        |                                       |
| 80 gr  | Zucker beifügen und fertig schlagen |                                       |
| 2 dl   | Rahm steif schlagen                 | alles sorgfältig untereinander ziehen |
|        |                                     | und mehrere Stunden gefrieren lassen. |



Masse in Cakeform 34 cm einfüllen und mehrere Stunden in Tiefkühler stellen. Kurz vor dem Servieren umgekehrte Cakeform ganz kurz mit heissem Wasser abspülen und auf Platte stülpen. Das Parfait bekommt dadurch eine leichte Struktur auf der Oberfläche.

Form kann mit Klarsichtfolie ausgelegt werden, dann geht das Herausnehmen einfacher, sieht aber weniger schön aus.

# Knuspriger Genuss

Feine Streusel sind hier die Krönung

PREISWERT

## Apfel-Streusel-Kuchen

ZUTATEN FÜR CA. 25 STÜCKE:

- 1,5 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop oder Jonagold)
- Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 400 g Schlagsahne • 400 g Zucker • 2 Päckchen Vanillin-Zucker • 5 Eier (Größe M) • 750 g + 1 EL Mehl
- 1 Päckchen Backpulver • 225 g Butter • 1 Prise Salz
- 2 EL Puderzucker • Fett und Mehl für die Fettpfanne

ZUBEREITUNG: ca. 1¼ Std.

1. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft mischen.

2. Sahne, 225 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Zitronenschale halb steif schlagen. Eier einzeln unterrühren. 450 g Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Teig auf eine gefettete, mit Mehl bestäubte Fettpfanne des Backofens streichen. Apfelspalten darauf verteilen. Im vorgeheizten Back-

ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) zunächst ca. 15 Minuten backen.

3. Inzwischen Butter bei milder Hitze schmelzen. 300 g Mehl, 175 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz und flüssige Butter zu Streuseln verkneten. Mit 1 Esslöffel Mehl bestreuen und durchschütteln. Streusel auf den vorgebackenen Kuchen verteilen. In 15–20 Minuten fertig backen. Abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne.

PRO STÜCK: ca. 0,30 Euro. NÄHRWERTE: 1380 kJ/330 kcal; E: 5 g; F: 15 g; KH: 46 g



Für die wertvolle Mitarbeit danken wir herzlich:

- Hedi Bracher
- Helga Bracher
- Berti Flückiger
- Edith Heiniger
- Heidi Kopp
- Leni Lehmann
- Doris und Hanspeter Lüthi
- Käthi Muhmenthaler
- Ruth Pieren
- Vreni Ryser
- Martha von Ballmoos
- Maria Wirth

und weiteren Personen.

Dank eurer Hilfe ist diese ganz persönliche Rezeptsammlung zustande gekommen. Merci vielmals!