

alte Familienrezepte

- [Vanillekipfel, Nußtorte, Marzipankartoffeln](#)
- [Böhmische Knödeln](#)
- [Tortenboden, Apfeltorte, Kekstorte](#)
- [Bienenstich aus dem Kochbuch](#)

Vanillekipfel, Nußtorte,
Marzipankartoffeln

Vanille Kipfel

200 g Butter
100 " Zucker
100 " Haselnüsse
250 " Mehl (ohne Backpulver u. Eier)

Nußstorte

1/4 Tl. Haselnüsse
1/4 " Zucker
1/2 Backpulver
5 Eier, Eiweiß schlagen

Mazipan-Kartoffeln

3 Tassen Gries
3 Tassen Mehl
ca. 2 Äpfel Butter
100-150g. Mazipan
1 Tasse Milch
100 g. Bitter Mandeln (gemahlen)
oder Bittermandelaroma

Zucker, Gries, Milch und Butter 3 Min.
kochen lassen. Nach Erkalten Fuderkuchen
und Mandeln zufügen und alles
durchkneten. Mazipankartoffel große Kugeln
formen und in Kakao wälzen.

Böhmische Knödeln

Böhmische Knödeln

3 harte Semmeln, gute 50 g Butter,
400 g Mehl, 1 gest. Teelöffel Backpulver,
2 Eigelb, $\frac{1}{4}$ l kalte Milch oder Pochwasser,
1 gestrichener Teelöffel Salz.

Semmeln in Würfeln schneiden u. rösten.
Eigelb in Milch verquirlen, Salz hinzü-
fügen und über das Mehl gießen.
ruhe 30 Minuten ruhen lassen. 2 kugelförmige
Rollen formen u. in siedendes Pochwasser bei
klingender Flamme 25 Minuten köcheln. noch heiß
in Scheiben schneiden.

Tortenboden, Apfeltorte,
Kekstorte

Tortenboden

125 g Butter oder Margarine
100 " Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ Backpulver
250 g Mehl

Apfel Torte

125 g Butter oder Margarine
1 Ei
100 g Zucker
1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ Backpulver
250 g Mehl
wsk. 1 Päckchen Vanillesücker
2 Pfund Äpfel

Die echte Palmier-Kekstorte

250 g Palmier
2 Eier
250 " Zucker
50-75 g Kakao (je nach Geschmack)

1 Prise Salz

1 Espresso gemahlens Kaffee

Bienenstich aus dem Kochbuch

Bienenstich

Lein Teig:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker, 1 Ei
- 250 g Weizenmehl
- $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 5-7 Eßlöffel Milch

Lein Belag:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 100 g Mandeln
- 2 Eßlöffel Milch

Zubereitung des Teiges:

Die Butter rührt man zu Schaum, fügt Zucker und Ei hinzu, rührt schaumig und gibt das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Salz abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Etwa 35 Minuten bei starker Hitze backen