

Fam. Wieland's Lieblingsrezepte

Die vorliegende Sammlung enthält eine Reihe von Rezepten, die wir aus verschiedensten Gründen irgendwie gut finden. Sie sind im Laufe der Jahre gesammelt und daher in drei verschiedenen Sprachen niedergeschrieben- sorry.

Foreliggende samling av oppskrifter er våre favoritter. De ble samlet i løpet av årene og skrevet ned på tre forskjellige språk - beklager.

These recepies are our favorites. Collected during the years and written down in different languages - sorry for that!

Viel Spass beim Ausprobieren und guten Appetit wuenschen
God fornøyelse ved utprøving og smakelig måltid ønsker
Fave fun trying them out and a good appetite ...

Inhaltsverzeichnis

1	Herzhaftes	5
1.1	Knødel til suppe	5
1.2	Kristins krepsehale-pasta	5
1.3	Indiske reker	5
1.4	Nyttårslakseform	6
1.5	Goulash - 6 personer	6
1.6	Huhn in Gorgonzolasauce	6
1.7	Quiche Lorraine	7
1.8	Lauchkuchen	7
1.9	Kartoffel-Lauch-Auflauf	8
1.10	Gebackene Teigtaschen (Chinesisch)	9
1.11	Käsespätzle	11
1.12	Frühlingsrollen (Chinesisch)	11
1.13	Scharfe Filetstreifen (Chinesisch)	12
1.14	Lasagne	13
1.15	Lachs-Spinat Lasagne á la Ina	14
1.16	Smørsaus til asparges	14
1.17	Uschis potetsalat	14
1.18	Ostefondue til 2 sultne personer	14
1.19	Pfannkuchen	15
1.20	Spätzletopf	15
1.21	Pestobønnesaus til pasta	15
1.22	Tysk potetsuppe, 4 personer	16
1.23	Zwiebelkuchen	16
1.24	Kamskjell med ingefær og spinat	17
1.25	And med rødvinssaus for 2	17
1.26	Spaghetti alla Panna	17
1.27	Gebratener Meeresfrüchtereis (Chinesisch)	18
2	Süßes	18
2.1	Vaffler – Norwegisches Waffelrezept	18
2.2	Vafler med sur fløte (Waffeln mit saurer Sahne)	19
2.3	Haushaltswaffeln (knusprig, süß)	19
2.4	Käsewaffeln	19

2.5	Käsewaffeln II	20
2.6	Riskrem – Ein norwegisches Weihnachtsessen (Reisbrei)	20
2.7	Semlor (Schwedisches Dessert)	20
2.8	Crème brulée (til 6 personer) á la Hauser	21
2.9	Mississippi-Schlamm-Pie	22
3	Kuchen	22
3.1	Blåbærmuffins	22
3.2	Bananmuffins med kokos og sjokolade	22
3.3	Yougurtmuffins	23
3.4	Ostekake	23
3.5	Omas Hefezopf	24
3.6	Sjokoladebrød	24
3.7	Lynnes Brownies	24
3.8	Kari Heges verdens beste /Kvæfjordkake	24
3.9	Snøringmoens favorittkake	25
3.10	Surkirsebærkake	26
3.11	Kakebunn I (Biskuit I)	26
3.12	Kakebunn II (Biskuit II)	26
3.13	Randis sitronerte	26
3.14	Doris' ripskake	27
3.15	Christianes Donauwellen	27
3.16	Finas sjokoladecake	28
3.17	Toril Mettes Sjokoladecake	28
3.18	Julefruktkake	29
3.19	Marmorkuchen	29
3.20	Schokoladenbrot	30
3.21	Kransekake (Norwegischer Kranzkuchen)	30
3.22	Zwetschgenkuchen und Mirabellenkuchen	31
3.23	Obstboden	31
3.24	Bananen-Marachino-Flip	31
3.25	Gewürzkuchen	31
4	Gebäck	32
4.1	Haferflockenplätzchen	32
4.2	“Hårde men gode” peppernøtter	32

4.3	Sandkaker	32
4.4	Buttergebäck	32
4.5	Tyske aniskaker - Springerle	33
4.6	Julpepparkakor (Schwedische Pfefferkuchen)	33
4.7	Hildabrötle	34
4.8	Havremakroner	34
5	Diverses	34
5.1	Brezel	34
5.2	Sommerbowle	35

[section]

1 Herzhaftes

1.1 Knødel til suppe

50	gram	smør
50	gram	mel
1		egg
		salt
		pepper

Smelt smøret. Rør inn mel og krydder, og tilslutt egget. Legges med teskje i den nesten kokende suppen.

1.2 Kristins krepsehale-pasta

1	boks	krepsehaler
1		løk
10-15		champignon
1		paprika rød
1		paprika grønn
1/3	liter	fløte
1	glass	pastasaus rød
3-4	fedd	hvitløk
1	liten	Zucchini
		Chiliblanding til smak
1,5	ss	hvetemel
350	g	Pasta

Skjær løken i strimler. Surr løk og finskåret champignon i olivenolje. Tilsett småskåret paprika og zucchini skåret i terninger. Når alt er surret mørt, tilsett tomatsaus, fløte, krepsehaler, hvitløk og chilipulver. Jevn sausen ved å ha litt vann i pastasausglasset, tilsett melet og rist godt. Has oppi krepsehaleretten go gis et oppkok. Serveres til nykokt pasta.

1.3 Indiske reker

1	boks	reker store
1/3	liter	fløte
2	røde	paprika
1	gul	paprika
1		løk
3	grønne syrlige	epler
2-3	ts	karri
2	Tassen	Basmatireis

Fres løk og paprika i olivenolje. Tilsett fløten, rekekraften og karri, kok opp. Smak evt. til med karri og salt. Skjær epler i biter. Tilsett epler og gi et raskt oppkok. Tilsett rekene rett før servering. NB! Hvis de koker med - blir de harde og ekle!

1.4 Nyttårslakseform

2	skiver	laks
5	plater	gelatin
1	boks	krepshealer
2	dl	lettrømme
1	pakke	dill
1/3	finstrimlet	purre
1	pakke	dill
1	stort fedd	hvitløk
		salt, pepper
1		eggehvite
1		melon (gul eller grønn)

Kok laksen i saltvann. Avkjøl. NB! Laksen skal ikke koke for mye! Legge gelatinen i bløt i vann. Løs opp over svak varme etter at vannet er helt av. Tilsett 3/4 av krepsheale-kraften. Still til avkjøling. Mos laksen sammen med finklippet dill og purre. Knus hvitløk og tilsett. Bland inn lettrømmen og smak til med salt og pepper. Bland inn gelatinkraften. Legg krepshealene langs bunnen i en randform. Stivpisk eggehviten og skjær den inn i fiskemassen med slikkepott. Hell fiskemassen og krepshealene go sett til avkjøling. Når den er stiv hvelves den på fat. Hullet i midten fylles med melon i terninger. Pynt med dill!

1.5 Goulash - 6 personer

1,5	kg	kjøtt (halvparten svinekjøtt, halvparten oksekjøtt)
1	kg	løk
2	ss	rosenpaprika
1	ts	salt
1-2	poser	goulashfix
2-3	fedd	hvitløk
		Potetstamme

Legg alt lagvis i en gryte (utenom goulashfix). Ha i vann til alt er dekket. Kok det hele i halvannen time. Tilsett goulashfix. Smak evt. til med mer krydder.

1.6 Huhn in Gorgonzolasauce

Für 2 Personen, Zubereitungszeit etwa 30 min

250	g	Huehnerbrustfilet
1		Zwiebel
1/2		Endiviensalat
100	g	Gorgonzola
1	EL	Öl
200	g	Sahne
3-4	EL	trockener Sherry
		schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
		Salz
20	g	gehackte Walnusskerne
300	g	Bandnudeln

Das Putenfleisch abbrausen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden, diese mundgerecht zerteilen.

Die Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden.

Den Endiviensalat putzen, waschen und trockenschleudern. Dann in 2cm breite Streifen schneiden.

Den Gorgonzola evtl. entrinden, dann mit einer Gabel zerdrücken. Öl in Wok oder grosser Pfanne erhitzen. Nach und nach darin das Putenfleisch etwa 2 min scharf anbraten. Herausnehmen.

Zwiebeln anbraten, mit Sahne ablöschen, den Gorgonzola darin schmelzen lassen, die Sauce gut durchkochen.

Die Endivienstreifen einrühren, dann das Putenfleisch wieder zugeben. Alles vermengen, nach Belieben mit Sherry, Pfeffer und vorsichtig auch mit Salz abschmecken. Alles noch 1 – 2 min unter Rühren erhitzen und mit Walnusskernen bestreut servieren.

1.7 Quiche Lorraine

75	g	Butter
150	g	Weizenmehl
3-4	Essl	kaltes Wasser
1/4	Teel	Salz
		Muskat

Alle Zutaten schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 min. kühl stellen. Eine Pie-Form mit dem Teig auslegen.

2-3		Tomaten
250	g	Zwiebelscheiben
250	g	Champignonscheiben
1-2	Essl.	Butter
3		Eier
100		Sahne
1	Essl.	Weizenvollkornmehl
100	g	Gouda geriebener
		Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano

Pie-Teig in Form füllen und 5-10 min. bei 200 C vorbacken. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Pilze dazugeben und im offenen Topf 5 min. garen. Eier, Sahne, Mehl und Gewürze verquirlen. Mit dem Käse verrühren und zum Gemüse geben. Abschmecken, auf dem Pie-Teig verteilen, kranzförmig mit Tomatenscheiben belegen und weitere 20-30 min bei knapp 200 C backen, bis die Eimasse gestockt ist.

1.8 Lauchkuchen

Zutaten für 20 Stück:

Für den Teig:

etwa 175	ccm	Milch
300	g	Weizenmehl Type 1700
30	g	frische Hefe
1		Ei
2	Essl.	kaltgepresstes Öl
2	Prisen	Salz

Für den Belag:

2	kg	Lauch
3	Essl.	Butter
4		Eier
450	g	Creme fraiche
250	g	Emmentaler
		Salz
		gemahlener weisser Pfeffer
4	Prisen	frisch geriebene Muskatnuss

Pro Stück etwa 1100 kJ/260 kcal 10 g Eiweiss, 18 g Fett, 14 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: 1 1/4 Stunden. Backzeit: 35 Minuten

Die Milch erwärmen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit wenig Milch verrühren und in der Mulde zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Dann die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten und etwa 40 Minuten zugedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen den Lauch putzen, der Länge nach halbieren, waschen und die weissen und hellgrünen Teile in Streifen schneiden. Die Butter erhitzen und den Lauch darin unter Rühren bei schwacher Hitze 8-10 Minuten dünsten. Dann abkühlen lassen. Die Eier verquirlen und mit der Creme fraiche unter den Lauch mischen. Den Käse fein reiben und untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Muskat pikant abschmecken. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Den Hefeteig noch einmal durchkneten und in der Grösse des Backblechs zwischen zwei Folien ausrollen. Auf das Backblech legen und den Lauchbelag auf dem Teig verstreichen. Den Kuchen in den kalten Backofen auf die mittlere Schiene schieben und bei 210 C, Heissluft 190 C etwa 35 Minuten backen, bis der Belag schön gebräunt ist.

Mir schmeckt es besser, wenn man nur etwa 1 kg Lauch, dafür noch 2-3 Zwiebeln verwendet und den Käse nicht unter das Gemüse mischt, sondern zum Schluss auf das Ganze streut.

1.9 Kartoffel-Lauch-Auflauf

200	g	Edelpilzkäse
200	g	Creme fraiche
		frisch gemahlener weisser Pfeffer
750	g	Lauch
750	g	Kartoffeln mehligkochende
		Salz

Pro Person etwa 2400 kJ/570 kcal 18 g Eiweiss, 38 g Fett, 37 g Kohlenhydrate, 6 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: 40 Minuten Backzeit: 45 Minuten

Eine Auflaufform mit Butter austreichen. Den Edelpilzkäse mit einer Gabel zerdrücken mit der Creme fraiche verrühren und alles mit Pfeffer abschmecken. Vom Lauch nur die weissen und hellgrünen Teile verwenden. Die Wurzeln abschneiden. Den Lauch der Länge nach halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das gelingt am besten mit dem Gurkenhobel. Den Backofen auf 210, den Heissluftherd auf 190 vorheizen. Die Kartoffeln dachziegelartig in die vorbereitete Form schichten dabei mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Lauchringe darüber streuen und ebenfalls salzen und pfeffern. Die Käsecreme darüber verstreichen. Den Auflauf auf der mittleren Schiene des Ofens etwa 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Tip: Mit der Wahl des Edelpilzkäses bestimmen, ob der Auflauf mild (mit Danablu) oder herzhaft (mit italienischem Gorgonzola oder französischem Roquefort) im Geschmack ist.

1.10 Gebackene Teigtaschen (Chinesisch)

Die Teigtaschen sind das Nationalgericht des Nordens. Mal werden sie dort gekocht, mal gedämpft, gebraten oder frittiert. Die Füllungen variieren: statt getrockneter Shrimps verwenden Chinesinnen auch Pilze, verschiedene Gemüse oder frische Shrimps. Für besondere Anlässe verstecken sich dreierlei Füllungen in den Teigtaschen.

Zutaten für 6 Personen;

Für den Teig:

300	g	Weizenmehl
1/2	Teel.	Salz
1		Ei
1/4	Teel.	Sesamöl
		Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

50	g	Shrimps getrocknete
1/2	Essl.	Reiswein
2		Frühlingszwiebeln
1	Bund	Koriandergrün
250	g	Chinakohl
		Salz
200	g	Schweine-Hackfleisch
		Pfeffer frisch gemahlen
6	Essl.	neutrales Pflanzenöl
2	Teel.	Speisestärke

Pro Portion etwas 2200 kJ / 520 kcal 25 g Eiweiss, 23 g Fett, 55 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit; etwa 2 Stunden

1. Für den Teig das Mehl in eine grosse Schüssel sieben. Mit Salz, dem Ei, 5 Esslöffeln Wasser und dem Sesamöl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. So lange kneten, bis sich der Teig elastisch auseinanderziehen lässt. In ein feuchtes Tuch hüllen, etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die getrockneten Shrimps in einem Sieb unter fließendem Wasser kurz abspülen. In 1 Tasse heissem Wasser einige Minuten einweichen. Die Shrimps abtropfen lassen (Wasser aufbewahren), kleinhacken und mit 1 Esslöffel Reiswein vermischen.

3. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Koriandergrün (ohne die Wurzel) kurz waschen, abtrocknen und kleinhacken. Den Chinakohl waschen, den Strunk entfernen. Den Kohl längs in Streifen schneiden, die Streifen quer zerkleinern. Mit Salz bestreut etwa 15 Minuten ruhen lassen.

4. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer dem übrigen Reiswein, 2 Teelöffeln Pflanzenöl, der Speisestärke und 2 Esslöffeln von dem Einweichwasser der Shrimps vermischen. Die Shrimps, die Zwiebelringe und das Koriandergrün darunterheben. Den Chinakohl ausdrücken und untermischen. Kalt stellen.

5. Den Teig in 4 Portionen teilen. jede Portion auf der Arbeitsfläche zu einer 2-3 cm dicken Rolle formen und mit dem Messer in 10 kleine Stücke schneiden. Mit einem feuchten Tuch bedecken.

6. Immer nur eine Teigportion unter dem Tuch hervorholen. jedes Stück mit den Händen zur Kugel formen, auf der bemehlten Arbeitsfläche flach ausrollen. Etwas Füllung in die Mitte eben, den Fladen zusammenfalten, die Ränder dabei zusammendrücken, die beiden Ecken etwas hochziehen. Auf ein bemehltes Brett legen.
7. Das restliche Öl im Wok erhitzen. Die Teigtaschen darin etwa 2 Minuten braten. 2-3 Esslöffel Wasser hineingiessen, etwa 5 Minuten bei milder Hitze zugedeckt dünsten.
8. Die Hitze erhöhen, offen weiter garen, bis die Teigtaschen auf ihrer Unterseite goldbraun sind. Auf eine Platte heben, heiss mit Sojasauce servieren.

1.11 Käsespätzle

Zutaten für 3 Personen:

300	g	Weizenmehl
3		Eier
etwa 200	ccm	Wasser
		Salz
200	g	Emmentaler
2-3		Zwiebeln
1	Essl	Öl
2	Essl.	Butter
2		Toamten
1/2		Chinakohl
8		Champignons
2	rote	Paprika
		Provence-Kräuter

Pro Person etwa 1600 kJ/380 kcal 19 g Eiweiss, 20 g Fett, 33 g Kohlenhydrate, 7 g Ballaststoffe

Zubereitungszeit: 1 1/4 Stunden

Das Mehl in eine Schüssel schütten. Die Eier verquirlen und mit dem Wasser und Teelöffel Salz dazugeben.

Alles zu einem festen Teig rühren. Die Konsistenz des Teiges darf nicht zu weich sein. Eventuell noch Mehl dazugeben. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Den Emmentaler reiben. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Einen Topf mit grossem Durchmesser mit reichlich Wasser, 1 Esslöffel Salz und dem Öl zum Kochen bringen. Den Backofen auf 220, den Heissluffherd auf 200 C vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Butter austreichen. Den Teig portionsweise durch das Spätzlesieb oder den -hobel in das Wasser drücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Die Spätzle und das Gemüse (Kohl vorher in Butter dünsten) in die Auflaufform geben. Dabei jede Schicht mit etwas Salz, Käse und Kräuter bestreuen. Die oberste Schicht sollte aus Käse bestehen. Die Spätzle auf der mittleren Schiene des Ofens 10 Minuten überbacken. Inzwischen die Zwiebeln in der restlichen Butter goldbraun braten. Die Spätzle mit den Zwiebeln bestreut servieren.

1.12 Frühlingsrollen (Chinesisch)

Zutaten für 10 Personen.

5		getrocknete chinesische Morcheln
20		gefrorene Frühlingsrollen-Hüllen
200	g	Schweinefleisch mageres
1	Efl.	dunkle Sojasauce
2	Efl.	helle Sojasauce
1	Teel.	Reiswein
1	Prise	Fünf-Gewürz-Pulver
1	Teel.	Speisestärke
100	g	geschälte Tiefsee-Garnelen
		Salz, Zucker, weisser Pfeffer
3	Blätter	Chinakohl
50	g	Bambussprossen (aus der Dose)
200	g	Möhren
50	g	Bohnenkeime
1		Frühlingszwiebel
10	g	Glasnudeln
1	l	neutrales Pflanzenöl

Braucht etwas Zeit

Pro Portion etwa: 1400 kj /330 kcal 10g Eiweiss 25g Fett 20 g Kohlenhydrate

. Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden

1 Die Morcheln etwa 10 Minuten in lauwarmem Wasser ein- weichen. Die Frühlingsrollen-Hüllen auftauen lassen.

2. Das Schweinefleisch in feine Streifen schneiden, in je 1 Teelöffel dunkler und heller Sojasauce, dem Reiswein, dem Fünf-Gewürz-Pulver und der Speisestärke etwa 10 Minuten marinieren. Die Garnelen grob hocken, in einer Mischung aus 1 Teelöffel heller Sojasauce, etwas Salz, Zucker und Pfeffer gut 5 Minuten marinieren.

3. Die Chinakohlblätter waschen, in dünne Streifen schneiden. Die Bambussprossen und die geputzten Möhren dünn stifteln, die Bohnenkeime kurz waschen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein würfeln. Die Glasnudeln mit heissem Wasser übergießen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden Die Morcheln waschen, von holzigen Stellen befreien, dünn stifteln.

4. Etwa 2 Esslöffel Öl im Wok stark erhitzen, die Frühlingszwiebeln darin glasig werden lassen. Das Fleisch unter Rühren 1/2 Minute mitbraten. Alle übrigen Zutaten einrühren, etwa 5 Minuten braten. Abschmecken, abkühlen lassen.

5. je 2 Esslöffel Füllung auf die Frühlingsrollen-Hüllen geben. Die Seiten der Hüllen darüber legen, dann die Hüllen aufrollen. Die Ränder mit Wasser bestreichen und gut festdrücken

6. Das Öl im Wok erhitzen die Frühlingsrollen portionsweise darin goldbraun fritieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen

1.13 Scharfe Filetstreifen (Chinesisch)

Zubereitungszeit: ca. 3/4 Std.

ca. 480 kcal Je Partian

Dazu passt gekochter Reis

300	g	Schweinefilet, in Streifen
1	EL	Sojasauce
1	EL	Hoisinsauce
1/2	TL	Fünf-Gewürz-Pulver
1/2	EL	schwarzer Pfeffer, geschrotet
1/2	EL	brauner Zucker
4	EL	Sesamöl
4		Frühlingszwiebeln, in Stücken
je 1/2		Paprikaschote, rote und grüne, in Streifen
315	ml	Sojabohnenkeimlinge
1	Scheibe	Ananas, gewürfelt
6	EL	Tomatenketchup
1/2	Tasse	Geflügelbrühe
		Salz
		frisch gemahlener Szetschuan-Pfeffer
2	Tassen	Basmatireis

Das Fleisch mit den Saucen, den Gewürze und dem Zucker 1/2 Stunde marinieren. Im Woc in Öl schön anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Das Gemüse mitbraten. Ananas, Ketchup und Brühe dazugeben und aufkochen lassen.

Das Fleisch dazugeben und das Ganze kräftig abschmecken.

1.14 Lasagne

250	g	Hackfleisch, gemischt
1		Zwiebel
200	g	Creme Fraiche
100	g	Sahne
300	g	passierte Tomaten
	etwas	Tomatenmark
		ewtas Ketchup
100	g	Käse, gerieben
		Lasagneplatten
		Salz, Pfeffer, Basilikum

Zwiebeln anbraten, Hackfleisch dazugeben, salzen und pfeffern und mit Basilikum würzen. Wenn alles angebraten ist, die Creme Fraiche, Sahne, passierte Tomaten, Tomatenmark und Ketchup dazugeben, und abschmecken. Abwechselnd Lasagneplatten und Masse in eine Form geben, angefangen und aufgehört jeweils mit einer Fleischsschicht, geriebener Käse und Butterflocken daraufstreuen, bei 175 C etwa 20-30 min überbacken

Geht auch vegetarisch, mit Paprika, Lauch, Zucchini, u.a. anstelle von Hackfleisch. Sonstige Zubereitung identisch.

1.15 Lachs-Spinat Lasagne á la Ina

500	g	Spinat (Frischer Blattspinat oder gefrorener)
10-12		Lasagneplatten
1	Becher	Sahne
600-800	g	Lachs (frisch oder gefroren)
1		Zitrone
150	g	Reibkäse

Spinat auftauen bzw. kleinschneiden und kochen. Lachs in flache Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und mit Zitrone beträufeln. Sahne mit Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, ...) mixen. Alles in Auflaufform schichten: erst Sahne, dann Lachs, dann Lasagneplatten, usw. Als letzte Schicht Sahne und Käse. Alles bei 180 C ca. 20 min. im Herd (je nach Lasagneplatten auch länger).

1.16 Smørsaus til asparges

1	valnøttstor	smørklump
2	ts	mel
1	klype	sukker
1	klype	salt

Smelt smøret. Tilsett mel. Tynnes ut med vann til passe saus. Smak til med salt og sukker.

1.17 Uschis potetsalat

2	kg	poteter
5-6	ss	olivenolje
2-3	ss	balsamicoeddik
1		løk hakket
		Buljong (2-3 dl av en terning)
		salt, pepper

Kok potetene med skallet på. Avkjøles til lunkne. Deles i biter (skal ikke skrelles). Finhakket løk tilsettes. Tilsett olje til potetene glinser, deretter edikk. Buljong tilsettes til passe konsistens. Smak til med balsamico, pepper og salt.

1.18 Ostefondue til 2 sultne personer

500	g	ost (Vaschrain, Tillsiter, Emmenthaler, Gruyere - gjerne 50/50 av sistnevnte)
2,5	dl	hvitvin pr. 500 gram ost
		kirsch, eller annet egnet brennevin
		maisenna eller potetmel til jevning
1	fedd	hvitløk
		muskat, pepper, evt. litt revet sitronskall
1/2		rugbrød lyst

Skjær rugbrødet i store terninger. Riv ost. Knus hvitløken. Bland vin, brennevin, ost og hvitløk og varm opp under omrøring til all osten har smeltet. Jevnes med maisenna (evt. potetmel). Smak til med muskat og pepper, evt. sitronskall (vær forsiktig med sistnevnte, kan gi dominerende smak!)

1.19 Pfannkuchen

1		Ei
1.5	El	Mehl
1	Br	Salz
		Milch + Sprudel

Alle Zutaten vermengen, bis der Teig recht flüssig ist. Kalt stellen. Für Quarkfüllung Magerquark (20%) mit Eigelb vermengen.

1.20 Spätzletopf

250	g	Mehl (evtl. halb Vollkorn)
3		Eier
0.1	l	Wasser
0.5	Tl.	Salz
125	g	Rinderlende (pro Person)
100	g	Reibkäse (Allgäuer Emmentaler)

Mehl + Eier + wenig Wasser zu eine. zähen Teig verarbeiten, gut schlagen, bis dieser Blasen wirft, stehen lassen, dann durch Spätzlepresse pressen, alles Werkzeug vor und während des Pressens ins kalte Wasser legen (klebt nicht)

Rinderlende heiss anbraten (Herd auf 2.5, ca. 2-3 Minuten), Zwiebel dazugeben und kurz mit anbraten, dann mit 1 Tasse warmem Wasser ablöschen, Herd auf 1 stellen und ca. 60-90 Minuten vor sich hinköcheln lassen (lieber etwas länger), nach Bedarf Wasser nachfüllen, Fleisch entnehmen und aus Zurückgebliebenem Sosse bereiten.

Alles abwechselnd in eine Schüssel schichten, Spätzle sollten unterste und oberste Schicht ausmachen.

Sosse daraufgeben, mit geriebenem Käse bestreuen und bei ca. 200 C etwa 20 min überbacken.

1.21 Pestobønnesaus til pasta

1	rød	paprika
1/2		purre
5		store champignon
1	boks	brune bønner
5	ss	pesto
1,5	dl	kremfløte
300	g	Pasta

Brun paprika, purre og champignon i olivenolje. Sil av mesteparten av bønnekraften (men ikke skylt bønnene). Tilsett bønner sammen med pesto og kremfløte. Surres til fin konsistens. Serveres til pasta.

1.22 Tysk potetsuppe, 4 personer

8		poteter
3		gulerøtter
1/2		purre
2	fedd	hvitløk
1	pakke	fersk krydderost
		Vann, melk
		evt. pølsebiter
		paprika, pepper, evt. buljong

Kok poteter (uskrelte), strimlet purre og gulerøtter (skrelte) i vannmengde som står halvveis opp på grønnsakene. Mos med stavmikser. Rør inn krydderost. Tilsett vann og melk til passe konsistens. Smak til med paprika, pepper, evt. rømme. Hvis suppen er uten pølser, kan suppen smakes til med buljong.

1.23 Zwiebelkuchen

20	g	Hefe
4	El	lauvarme Milch
400	g	Mehl (evtl. Hälfte Vollkorn)
1		Ei
3		Eigelb
4	El	Gänse- oder Schweineschmalz
1	kg	Zwiebeln
100	g	Speck
2	Becher	Creme Fraiche (400 g)
1	Tl	Kümmel

Hefe zerbröckeln, mit 1/2 Tl Zucker und 4 El lauwarmer Milch zu einem Brei verrühren. Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Vertiefung drücken. Hefebrei hineingeben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur 20 min gehen lassen, bis sich der Hefebrei verdoppelt hat.

1/5 l lauwarms Wasser zufügen und mit dem Mehl verrühren. Dann erst 1 Ei, 1 Eigelb und 4 El weiches Schmalz zufügen. Alles mit dem Knethaken der Rührmaschine zu einem Teig vermengen. Zum Schluss nochmals kräftig von Hand durchkneten, den Teig zu einer Kugel formen und nochmals abgedeckt 30 min gehen lassen.

Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden in 2 El Butter weich dünsten, aber keine Farbe nehmen lassen. Speck in winzige Würfel schneiden und mitdünsten. Beides abgekühlt mit Creme Fraiche und 2 Eigelb vermengen, salzen, pfeffern und Kümmel unterrühren.

Teig dünn ausrollen und mit Zwiebelmasse bestreuen, Ränder ggfs mit Zwiebelsaft einpinseln. Zuerst bei 240 C etwa 10 Minuten und anschliessend bei 200 C 20-30 min backen.

1.24 Kamskjell med ingefær og spinat

2		løk
1		rød paprika
500	gram	kamskjell
1		ingefærrot
500	gram	frisk spinat
5	ss	søt soyasaus
1	ss	bønnesaus
1	ts	"hot"bønnesaus
2	kopp	Basmatiris

Skjær løk og paprika i småbiter og stek dem gyldne i olivenolje. Skrell ingefærroten og del den i småbiter. Fres i olje sammen med kamskjellene. Tilsett frisk spinat klippet i smått, deretter løk/paprika-blandingen. Tilsett soyasaus og bønnesaus. Smak til med salt og sukker. Serveres med ris kokt med pinjekjerner.

1.25 And med rødvinssaus for 2

2		andebryst
		pepper, salt, timian
7-8	store	champignon
		solbærsaft
		rødvin
		fløte
2-3	ss	hvetemel
		Ovnsstekte mandelpoteter

Krydre andebrystene med pepper, salt og timian. Varm olivenolje i panne. Stek brystfiletene 5 minutter på hver side på sterk varme - skinnsiden først. Champignonene stekes med. Deretter 5 minutter på hver side på svak varme (2-3 minutter hvis den ønskes rosastekt).

Filetene legges til side. Hvetemelet tilsettes oljen, deretter en skvett solbærsaft og rødvin. Sausen spes med fløte, deretter med vann.

Serveres med kokte grønnsaker (eks. kjemperedikk, kålrot) og ovnsstekte potetskiver (Potetskiver + pepper + salt + timian + olivenolje).

1.26 Spaghetti alla Panna

200	g	Sahne
150	g	frischer Pamesankäse
100	g	gekochter Schinken
250	g	Spaghetti
		Muskat, Salz
1-2	TL	Mehl
1	EL	Butter
300	g	Pasta

Butter zerlassen, Schinken darin leicht anbraten, Mehl dazugeben und verrühren. Sahne dazugeben und etwa 100 g Parmesan. Aufkochen lassen und mit Muskat und Salz abschmecken.

1.27 Gebratener Meeresfrüchtereis (Chinesisch)

1		Frühlingszwiebel
1		Ingwer (halber Daumen gross)
100	g	Erbsen (Dose)
2	El	neutrales Pflanzenöl
2		Eier
		Salz
125	g	Garnelenfleisch
125	g	Krebsfleisch (oder Garnelen)
1/2	Tl	Zucker
125	g	Reis
2	El	helle Sojasauce
		Pfeffer
2	Tassen	Basmatireis

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, Ingwer schälen und hacken. Erbsen blanchieren und abtropfen lassen.

Öl in einer grossen Pfanne erhitzen, Zwiebelringe und Ingwer darin glasig braten. Eier verschlagen, salzen und in die Pfanne giessen. Stocken lassen und mit Stäbchen zerpfücken.

Garnelen mit Erbsen in Pfanne geben, mit Zucker würzen und etwa 1 min anbraten.

Reis aufkochen, dazugeben und unter Rühren körnig braten. Mit Zucker, Sojasauce, Pfeffer und Salz abschmecken.

2 Süsses

2.1 Vaffler – Norwegisches Waffelrezept

This is from the Montreal Norwegian Seamen's Church Ladies Auxiliary Cookbook (so it *must* be good! :-))

1-2/3	cup	milk (or cream) (note: also use buttermilk)
3	tbsp	melted butter
3		eggs separated
1-2/3	cup	flour
1-1/3	tsp	baking powder
1	tbsp	sugar
		pinch of salt

(Note: You can also use a tsp or so of ground cardamom)

Sift flour. Beat egg yolks. Add milk and melted butter. Combine flour, baking powder, sugar, and salt (and cardamom), and add to egg/milk mixture. Beat egg whites until stiff and fold into batter.

Heat electric waffle iron, or a non-electric Norwegian type, grease, pour about 1/3 cup of batter in center of waffle iron. Cook until golden brown and crisp.

2.2 Vafler med sur fløte (Waffeln mit saurer Sahne)

1	cup	flour
1/4	cup	butter, melted and cooled
2	tbsp	sugar
1	tsp	baking soda
1	tsp	ground cardamom
1	tsp	salt
2		eggs, separated
1	cup	thick sour cream
1	cup	buttermilk

Sift together dry ingredients. Beat egg yolks until thick, add melted butter gradually, followed by the sour cream and buttermilk. Beat well. Add liquid mixture all at once to dry ingredients, and mix until batter is smooth. Beat egg whites, gently fold into batter.

Fry golden brown in hot waffle iron.

These waffles can be eaten hot or cold. Serve with butter and gjetost, or your favorite jam.

2.3 Haushaltswaffeln (knusprig, süss)

125	g	Butter
75	g	Zucker
1	Päckchen	Vanillezucker
3		Eier
1	Esstlöffel	Rum
125	g	Mehl
125	g	Gustin oder Mondamin
2	TL	Backpulver (gestrichen)
1/8	l	Milch

Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, anschliessend Eier, Rum, Mehl, Gustin/Mondamin und Backpulver dazugeben. (Mehl, Gustin/Mondamin und Backpulver vorher sieben). Den Teig mit Milch verdünnen, bis er dickflüssig vom Löffel geht. Ca. 10 Waffelringe.

2.4 Käsewaffeln

200	g	Butter oder Margarine
4		Eier
1/2	Teelöffel	Salz
100	g	Mehl
100	g	Mondamin
1/2	Teelöffel	Backpulver (knapp)
1/8	l	Wasser (lauwarm)
2	Esstlöffel	Parmeesan-Käse (nach Geschmack mehr)
		Paprika

wie oben zubereiten

2.5 Käsewaffeln II

160	g	Butter
4		Eier
50	g	Tilsiter, fein gewürfelt
50	g	Parmesan
100	g	Mehl
4	Esslöffel	Milch
1	Teelöffel	Backpulver
		etwas Salz

Eiweiss steif schlagen. Butter und Eigelb schaumig rühren. Käse, Milch (erwärmt) und das mit Backpulver vermischte und gesiebte Mehl unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Ca. 8 Waffelringe.

2.6 Riskrem – Ein norwegisches Weihnachtsessen (Reisbrei)

This is from *Ekte Norsk Mat* by Astrid Karlsen Scott. Riskrem is the Norwegian Christmas dessert. So very delicious it is worth waiting a year for.

3/4	cup	rice
1	tsp	salt
4	cups	milk
1/2	cup	sugar
1/2	tsp	almond extract
1	pint	heavy cream, whipped and sweetened to taste
1/2	cup	almonds, chopped
1	almond	whole

Cook rice and salt in milk in double boiler until rice is soft and mixture is thick, about 1.5 hours. Add sugar and almond extract. Chill. Add the chopped almonds and 1 whole one. Stir in whipped cream. Serve with red fruit sauce.

2.7 Semlor (Schwedisches Dessert)

Schmeckt einfach klasse, besonders wenn Erik sie nach einer tollen Skitour zubereitet.

Zubereitungszeit: 2 Stunden (ergibt 10 – 12 Stück)

75	g	Butter oder Margarine
3	dl	Milch
50	g	Hefe
1/2	Tl	Salz
1	dl	Zucker
1		Ei
9	dl	Mehl

Butter schmelzen und Milch zugeben. Abkühlen lassen auf 37 C und Hefe zugeben. Salz Zucker und soviel Mehl zugeben, dass sich der Teig leicht bearbeiten lässt. Gut durchkneten und gehen lassen, bis der Teig doppelte Grösse erreicht. Nochmal gut durchkneten und zu 10 – 12 runden Kugeln formen. Auf dem gefetteten Blech nochmals 20 min gehen lassen. Anschliessend mit geschlagenem Ei einpinseln. Bei

250 Cetwa 5 - 10 min backen. Unter einem Bactuch abkühlen lassen. Die kann man dann gut einfrieren oder besser, gleich futtern.

Zubereitung der Zutaten pro Semlor:

25	g	Marzipan
1	EL	Milch
50	g	Sahne
		Puderzucker
		Zucker
		Zimt
		Milch als Beilage

Deckel runterschneiden und aufbewahren. Ein Dreieck aus dem Inneren herausschneiden und das Herausgeschnittene in eine Schüssel geben. Etwa ebensoviel Marzipan (ca. 50 g für 2 Stück) dazugeben, 1 Löffel Milch (pro Semlor) dazugeben. Mit dem Handrührer verrühren, die Masse in die Semlor füllen, darauf geschlagene Sahne und den Deckel setzen. Mit Puderzucker verziehen und mit warmer Milch in einer tiefen Schale, mit Zucker und Zimt servieren.

2.8 Crème brûlée (til 6 personer) á la Hauser

6		eggeplommer
1	dl	sukker
4	dl	kremfløte
1	dl	melk
1		kanelstang
1		finnrevet skall av 1 appelsin (evt. apsikot)
2	ss	brunt sukker

Slik lages verdens nestbeste dessert:

Still stekeovn på 125 gr varme. Visp eggeplommene med halvparten av sukkeret til det danner seg en homogen gul-hvit blandning.

Kok opp fløten med melk, kanelstang og resten av sukkeret. Fisk opp kanelen og hell blandingen over de piskede eggeplommene.

Bland alt godt sammen og fordel (porsjonsformer/boller, i hvert fall ildfaste, men det betyr at Peter godt kan ta en større bolle med f. eks. 35cm diameter hvis ønskelig...).

Sett dem i vannbad i langpanne.

Hele opplegget settes i ovnen og får stå til massen har ssatt seg". Det tar med vanlige porsjonsformer ca. 1/2 time.

Dere kan riste lett på formene for å se om massen er ferdig.

Still dem etterhvert kaldt til alt er avkjølt. Sett på grillen i stekeovnen igjen, sterk varme (230-250 gr).

Bland revet appelsinskall og brunt sukker og dryss et tynt lag av blandingen på toppen av formene. Gratiner dem raskt rett under grillelementet til overflaten er sprø og har fått fin farge (dvs før de blir svarte).

2.9 Mississippi-Schlamm-Pie

175	g	Vollkorn-Butterkekse
1	Stück	Butter (walnussgross)
125	g	Schokolade, bitter
1	Liter	Vanilleeis
1	Liter	Schokoladeeis

Kekse zerkleinern (z.B. mit Nudelholz) bis es Krümel ergibt. Zerlassene Butter und flüssige Schokolade dazugeben und gut mischen. Masse in eine gut ausgefettete, flache Backform (ca. 23 cm) füllen, fest andrücken und kalt stellen. Eis weich werden lassen, auf die Schoko-Keks-Masse füllen und im Gefrierfach fest werden lassen.

3 Kuchen

3.1 Blåbærmuffins

150	g	meierismør
150	g	sukker
2		egg
1	ts	bakepulver
175	g	hvetemel
3-4	dl	blåbær

Rør smør og sukker lyst. Rør inn eggene. Bland mel, bakepulver og tilsett mel sammen med 2/3 av bærene. Fordel muffinsdeig i formene (15 -20 stk. De hever seg relativt lite). Dryss resten av bærene over. Stekes ved 175 grader i 20-25 minutter. Avkjøles på rist.

(Fra Opplysningskontoret for mat og TINE Kjøkken)

3.2 Bananmuffins med kokos og sjokolade

1	stort	egg
1	dl	sukker
$\frac{1}{2}$	dl	melk
50	g	smør/margarin
1	dl	hvetemel
1	ts	bakepulver
1	dl	kokosmasse
50-75	g	grovhakket mørk sjokolade
1	most	banan

Pisk egg og sukker luftig. Smelt smøret på lav varme og bland med melken. Hell smørblandingen raskt og under omrøring i deigen. Bland mel, kokos og bakepulver og rør deigen til den er glatt. Fordel halvparten av deigen i store muffinsformer. Legg litt sjokolade og banan på hver og lukk med resten av deigen. Stek muffinsene midt i ovnen ved 225 grader i ca. 10 minutter. Avkjøles på rist. Smaker best nystekt.

(Fra Opplysningskontoret for mat og TINE Kjøkken)

3.3 Yougurtmuffins

100	g	smør
2	dl	sukker
3		egg
3	dl	hvetemel
2	ts	bakepulver
1	beger	yoghurt med mango/banan

Rør smør og sukker lyst og lufting. Rør inn ett og ett egg. Sikt i hvetemel og bakepulver og tilsett yoghurten. Fyll muffinsformene $\frac{3}{4}$ fulle og stek ved 175 grader i 15-20 minutter.

(Fra Opplysningskontoret for mat og TINE Kjøkken)

3.4 Ostekake

Bunn:

$\frac{3}{4}$	pakke	Kornmo
150	gram	smør
100	gram	brunt sukker

Kjeksken knusen og blandes med sukker og smør. Presses ut i rund stor form. Stekes 10 minutter ved 200 grader. Avkjøles.

Fyll:

1	pakke	sitrongele
2,5	dl	kokende vann
200	gram	kremost
2,5	dl	sukker
0,5	l	kremfløte
1	ts	vaniljesukker
2,5	dl	letrømme
2	ss	sukker
1	liten boks	crushed ananas

Bland vann og gelepulver med skje og avkjøl til sirupslignende konsistens. Bland ost og sukker. Pisk fløte og vaniljesukker til krem. Bland gele og osteblanding, rør i kremen. Helles over bunnen og settes kaldt i $\frac{1}{2}$ time. Bland letrømmen med sukkeret og annanas uten saft. Stekes på nederste rille på overvarme 200 grader i 5 minutter. Avkjøles og pyntes.

3.5 Omas Hefezopf

1	kg	hvetemel
3		eggeplommer
2	dl	seterrømme
250	gram	smør
1	pk	gjær
4	ss	sukker
2	ts	salt
1/2	liter	melk
		kanel, rosiner

Smelt smør. Tilsett melk, rømme og eggeplommer og deretter gjær (væsken må være lunken!). Tilsett det tørre. La heve. Tilsett rosiner og del i tre. Lag flette. Etterhev. Stekes sved 175 grader i 45min-1 time.

3.6 Sjokoladebrød

250	gram	sukker
250	gram	smør
125	gram	reven mørk kokesjokolade
125	gram	reven lys kokesjokolade
6		egg
250	gram	revne mandler
125	gram	reven sjokolade til glasur

Rør alt sammen og stek ved 180 grader i 20 minutter. Glasursjokoladen smeltes i vannbad og strykes over. (Evt. rives og smøres utover). Del i ruter med en gang.

3.7 Lynnes Brownies

225	gram	margarin
7,5	dl	sukker
3	ts	vaniljesukker
6		egg
2,7	dl	kakao
3,75	dl	hvetemel
3,75	dl	hakkede valnøtter.

Smør, sukker og vaniljesukker røres hvitt. Rør inn egg, bland i kakao'n. Rør til slutt i mel og nøtter. Stekes i langpanne 160 grader i 25-30 minutter.

3.8 Kari Heges verdens beste /Kvæfjordkake

Bunn:

100	g	margarin
100	g	sukker
4		eggeplommer
100	g	hvetemel
1	ts	bakepulver
1	ts	vaniljesukker
4	ss	melk.

Rør smør og sukker hvitt. Tilsett eggeplommer. Tilsett mel, bakepulver og vaniljesukker sammen med melk. Ha deigen i langpanne dekket med bakepapir.

Marengs:

4		eggehviter
175	gram	sukker
100	gram	hakke mandler.

Stivpisk eggehviten. Tilsett sukkeret litt etter litt. Stryk over mørdeigen. Dryss over mandlene. Stekes ved 180 grader i 20 minutter.

Den stekte kaken avkjølte kaken deles i to. Fylles med 1 pakke romkrem blandet med 3 dl pisket fløte.

3.9 Snøringmoens favorittkake

2		egg
80	g	sukker
1,5	plate	kokesjokolade
1	dl	melk
75	g	smør
100	g	mel

Fyll:

8	dl	fløte
7	plater	kokesjokolade
225	g	smør
6	cl	Grand Marnier
2	ss	kakao

Bunn: Kok opp melk og rør inn sjokolade og smør. Avkjøl dette til det tykner. Egg og sukker piskes til eggedosis. Vend inn sjokolademelken i eggedosisen. Til slutt vendes det siktede melet forsiktig inn. Massen helles i en stor kakeform og stekes ved 180 grader i ca. 10 minutter.

Fyll: Kok opp fløten og trekk den til side. Rør inn smør og sjokolade i biter og avkjøl dette under hyppig omrøring. Når fyllet er lunkent røres brennevinet inn.

Hell fyllet over bunnen når det begynner å tykne. La det stivne. Sikt over kakao i et tynt slør.

3.10 Surkirsebærkake

200	g	Margarin
100	g	Sukker
4		egg
125	gram	malte mandler
100	gram	revet sjokolade
125	gram	mel
2	ts	bakepulver
3	ts	rum
1	glass	surkirsebær uten saft

Rør smør og sukker hvitt. Tilsett egg ett om gangen. Deretter mandler, rum og sjokolade, deretter mel og bakepulver. Tilsett til slutt surkirsebær. Stekes ved 200 grader til ferdig stekt. Serveres med pisket krem.

3.11 Kakebunn I (Biskuit I)

200	gram	me l
2	kvivsodd	bakepulver
200	gram	sukker
4		egg
3	ss	vann
1	ss	brennevin

Pisk eggehvite og vann til stiv. Dryss i sukker, deretter en og en eggehvite, tilslutt forsiktig mel og bakepulver. Stekes ved 170 grader i 20-30 minutter.

3.12 Kakebunn II (Biskuit II)

Pisk egg (hele), sukker og vann til stiv eggedosis (20 minutter med håndmikser). Tilsett mel, bakepulver ved å skjære det forsiktig inn. Smør formen, evt. med bakepapir og stek bunnen i 20-30 minutter ved 170 grader.

3.13 Randis sitronterte

Tertebunn:

175	gram	hvetemel
40	gram	melis
75	gram	smør
1		eggeplomme
1	ss	vann

Kjør alle ingredienser i food-processor og la deigen hvile kaldt i 30 minutter. Kjevle deigen ut og kle en kakeform 1 cm over kanten. Prikk bunnen og pensle med eggehvite. Stek ved 200 grader mindt i ovnen i 15 minutter. Skru ned temperaturen til 180 grader.

Fyll:

3-4		sitroner
6		egg
175	gram	sukker
2	dl	fløte

Riv skall av sitronene. Press saften. Bland med egg, sukker og fløte i prosessor. Hell i formen mens den står i ovnen på rist. Stek i 30 minutter ved 180 grader. La kaken stå kaldt i minst en time. Dryss over melis til pynt.

3.14 Doris' ripskake

Mørdeig:

125	gram	smør
1		egg
80	gram	sukker
200	gram	hvetemel
1	klype	salt
1	ts	bakepulver
1	ss	rømme

Fyll:

6		eggehviter
180	gram	sukker
180	gram	malte mandler
500	gram	rips

Lag mørdeigen ved å smuldre smør i det tørre, tilsett deretter egg og rømme. Smør en springform, strø sidene med mel og fordel mørdeigen i bunnen av formen. Stivpisk eggehvitene og bland i sukker og mandler. Smør en tynt lag av denne massen på mørdeigen. Fordel deretter ripsen utover, før resten av mandelmassen helles over. Kakes stekes ved 180 grader i 30-40 minutter og serveres med stipisket krem.

3.15 Christianes Donauwellen

Kaken:

250	gram	margarin
180	gram	sukker
6		egg
350	gram	hvetemel
1	ts	bakepulver
1	glass	kirsebær (evt. moreller)
2	ss	kakao

Rør smør og sukker hvitt. Tilsett eggene ett og ett. Bland deretter inn mel og bakepulver. Halvparten fordeles i smurt og strødd langpanne. Bland kakao i resten av deigen, fordel denne utover den lyse deigen og bland litt med en gaffel. Fordel kirsebærene utover. Stekes 20-30 minutter ved 175 grader.

Smørkrem:

1/2		smør
1	liter	melk
2	pakker	vaniljekrempulver (pudding)

Lag vaniljepudding av melk og puddingpulver. Avkjøl. Rør smøret hvitt, tilsett vaniljekremen skje for skje. Det er viktig at puddingen og smøret har ca. lik temperatur. Smørkremen fordeles utover kaken. Dryss over med sjokoladestrø (200-300 gram).

3.16 Finas sjokoladecake

4,5	dl	hvetemel
2,5	dl	sukker
3	ss	kakao
1	ts	vaniljesukker
3	ts	bakepulver
1	dl	smeltet smør
1	dl	kokende vann
1	dl	kald melk

Bland det tørre, tilsett væsken, hell smurt og strødd stor kakeform og stek ved 200 grader i 45 minutter. Fylles og toppes med sjokoladesmørkrem.

3.17 Toril Mettes Sjokoladecake

1	plater	kokesjokolade
100	g	smør
4		egg
2	dl	sukker
2,5	dl	hvetemel
2	ts	bakepulver

Kokesjokolade og smør smeltes. Egg og sukker røres til eggedosis. Alt røres sammen. Så tilsettes hvetemel og bakepulver. Stekes i 15 min på 180 C.

3.18 Julefruktkake

250gram	smør	
250	gram	brunt sukker
5		egg
1	ss	mørk sirup
300	gram	hvetemel
1	ss	kanel
1	ts	nellik
1	ts	kardemomme
2	ts	ingefær
60	gram	malte mandler
250	gram	rosiner
250	gram	aprikoser
250	gram	svsker
250	gram	fiken
125	gram	cocktailbær på pose
100	gram	fruktblanding
		revet skall og saft av en appelsin
250	gram	hakkede valnøtter
100	gram	hakkede mandler
1	dl	portvin eller konjakk

Hakk all frukten i biter, og bland med melet. Rør smør og sukker hvitt. Tilsett ett egg om gangen. Bland i sirup, malte mandler, hakkede nøtter, brennevin og krydder. Tilsett frukt og mel-blanding. Legg en matpapirstrimmel nederst langs 2 brødformer. Smør og strø formen med papirstrimlen. Sett formene i vannbad, og stek dem ved 150 grader i en time. Ettersteskes ved 180 grader (uten vannbad) til den er ferdig. (1-2 timer). Pakkes i plastposer og lagres kjølig i minst 4 uker før den er klar for spising!

3.19 Marmorkuchen

250	g	Butter
375	g	Zucker
3		Eier
500	g	Mehl
1	Päckchen	bBackpulver
1	Päckchen	bVanille-Zucker
1	Tasse	bMilch
3	El	bKakao
3	El	bZucker
3	El	bRahm oder Milch

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Eigelb abwechselnd dazugeben, alles ca. 15 min schlagen. Das mit Backpulver vermengte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Steifen Eischnee lose unterziehen (von Hand!!). 1/3 des Teiges herausnehmen und mit Rahm oder Milch und Zucker angerührtem Kakao vermengen. Beide Teigsorten abwechselnd in Form füllen und bei 180 C ca. 1 Stunde backen.

3.20 Schokoladenbrot

250	g	Zucker
250	g	Butter oder Margarine
125	g	Schokolade, bitter
125	g	Schokolade, vollmilch
125	g	Schokolade fürs Bestreichen
6		Eier
250	g	geriebene Mandeln

Schokolade raspeln, alles zusammenrühren, auf ein Blech geben (am besten auf Backfolie) und gleichmäßig zerstreichen, bei 180 Grad etwa 20 min backen, erkalten lassen, mit Schokolade (aus Wasserbad) bestreichen und gleich in Stücke schneiden. Abkühlen lassen.

3.21 Kransekake (Norwegischer Kranzkuchen)

500	gram	almonds
500	gram	icing sugar
2-3	tablespoons	flour
3-4		egg whites
ICING		
20	Gram	icing sugar
1 -2		egg whites
2-3	drops	vinegar

Grind the almonds. Do NOT use a food processor, as this will result in the mixture being short and unworkable. Set the oven to about 210 degrees Celcius (410 F).

Mix ground almonds, icing sugar and flour. Work in the egg whites in stages. The mixture must be firm, but not dry. Roll the mixture to finger thick lengths on a icing sugar dusted board to prevent sticking, and place in ring moulds. Make sure that they are not too thick. During baking they will swell somewhat and if they are too thick, they can flow together. If using a piping bag, choose a hole or a star which is not larger than 12 mm across.

Press the ends of the length thoroughly together when making the rings, or they will open during baking. Put the moulds on a baking tray, and bake in the middle of the oven for 10 - 12 minutes. Cool rapidly.

As soon as the rings are partly cooled, tip out of moulds.

Mix icing sugar, egg whites and vinegar to a thick mixture, and pipe this onto rings in thin line, zig-zag pattern. Pile the rings on top of another when icing is dry. The rings can be fixed together with a few drops of caramel made by melting sugar in a dry pan and lightly browning.

Kransekake should be kept in a airtight tin. Put a fresh crust of bread or a peeled potato in the tin a couple of days before the cake is to be served. This will give it the right chewy texture. Can be deep frozen.

This recipe is from Hoyang, one of the company in Norway that makes kransekake moulds.

Good luck!

3.22 Zwetschkuchen und Mirabellenkuchen

ganz normaler Hefeteig, dann Zwetschgen halbieren und mit der Öffnung nach oben aufschichten. Streusel aus 150 g Mehl, 100 g Butter (Margarine) und 100 g Zucker, gut mischen (evtl noch Zimt untermischen).

3.23 Obstboden

100	g	Zucker
3		Eier
1/2	Tasse	warmes Wasser
175	g	Mehl
1/2	TL	Salz
1	Päckchen	Vanillezucker

Zuerst das Eiweiss zu Eischnee schlagen. Dann Salz, Eidotter, Wasser, Zucker und Vanillezucker gut schlagen, bis es eine schaumige, etwas feste Masse ergibt. Anschliessend den Eischnee sowie das Mehl abwechselnd unterziehen. Bei 175 C etwa 30 min backen.

3.24 Bananen-Marachino-Flip

5		Bananen
1		Obstboden
3	El	Marachino
500	g	Quark
10		Mohrenköpfe
1	Becher	Sahne
		Schokostreusel

Bananen halbieren, auf Obstboden legen, mit Marachino beträufeln, Quark, Mohrenköpfe (ohne Boden), 1 Becher geschlagene Sahne + Sahnesteif mischen und darübergeben, mit Schokostreusel bestreuen

3.25 Gewürzkuchen

250	g	Margarine
4		Eier
250	g	Zucker
250	g	Mehl
1	Päckchen	Vanillzucker
1/2	Päckchen	Backpulver
1	EL	Kakao
1	TL	Zimt
1/8	Liter	Rotwein
100	g	Schokostreusel

Fett schmelzen, Eigelb und Zucker dazu und gut schlagen, Kakao, Zimt und Wein dazugeben. Zum Schluss den Eischnee und das Mehl mit Backpulver vermischt unterziehen. Bei 180 C etwa 50 – 60 min backen.

4 Gebäck

4.1 Haferflockenplätzchen

125	g	Haferflocken
150	g	Zucker
1		Ei
80	g	Mehl
2	TL	Backpulver
1	Fläschchen	Bittermandeln
100	g	Butter

Butter erhitzen und wieder erkalten lassen. Alles in der im BGB (BackGesetzBuch) festgelegten Reihenfolge zusammenmischen. Kleine Häufchen (1/2 Teelöffel) bilden und bei 200 C backen. Der Algorithmus terminiert nach 8-10 Minuten.

4.2 “Hårde men gode” peppernøtter

250	gram	sirup
250	gram	sukker
2,5	dl	fløte
60	gram	smør
5	gram	anis
0,5	ts	pepper
0,5	ts	natron
500	g	hvetemel

Kok opp alt utenom mel. Tilsett melet. Lag kuler. Sett på plater og stek ved 200 grader, 11 min. uten varmluft.

4.3 Sandkaker

250	gram	smør
190	gram	melis
1		egg
60	gram	malte mandler
375	gram	hvetemel

Rør smør og sukker hvitt. Resten blandes inn. La deigen stå kaldt natten over. Trykkes ut i usmurte former. Stekes gyldne i a. 12-13 min. ved 180 grader. Hvelv formene på en plate. Kakene faller ut når formene kjølnes. OBS! Formene skal ikke vaskes!!

4.4 Buttergebäck

125	g	Butter
100	g	Zucker
1		Eigelb
250	g	Mehl
		evtl. Zitronenaroma

Alles mischen, Teig nicht zu arg kneten, 1 h kaltstellen, bei 180 C backen, mit Eigelb besreichen

4.5 Tyske aniskaker - Springerle

4		egg
500	gram	melis
1	ss	rom
1	klype	hjortetakksalt
		revet skall av en sitron
1	klype	salt
500	gram	hvetemel
2	ss	anisfrø

Til disse kakene benyttes spesialformer utskåret i tre - ca. 3x4cm med utskåret motiv. Har man ikke det, får man stikke ut kakene med noe annet.

Egg og melis piskes ca. 20 minutter til stiv eggedosis. Løs hjortetakksaltet opp i rom, og tilsett eggedosisen sammen med sitronskall og salt. Rør inn melet. Kna deigen godt. La den stå 3 timer i kjøleskapet. Dekk bakebordet med mel. Kjevl ut deigen ca. 7 mm tykk. Dryss evt. mel på springerleformene, og trykk dem på deigen slik at motivet får et tydelig avtrykk. Gjenta til hele leiven er dekket. Skjær ut springerlene. Sett dem på smurt plate som er drysset med anisfrø. Legg over et kjøkkenhåndkle og la kakene stå kaldt i minst 12 timer. Stekes deretter midt i ovnen ved 160 grader ca. 30 minutter. NB! Kakene skal ikke bli brune, men forbli lyse og hvite! Dekk evt. med matpapir etter 15 minutter. Kakene lagres med fordel tørt og kjølig i 2-3 uker før de spises.....

4.6 Julpepparkakor (Schwedische Pfefferkuchen)

Schmecken gigantisch, nicht nur zur Weihnachtszeit!

1,5	dl	Sirup
3	dl	brauner Zucker
3	dl	Butter oder Magarine
2		kleine Eier
1/2	kg	Weizenmehl
1 1/2	TL	Bikarbonat
1-2	TL	Nelken
1	TL	Pomeranzen- oder Apfelsinenschale, abgerieben

Den Sirup aufkochen und über den Zucker und die Butter giessen. Solange rühren, bis die Masse kalt ist. Eier und Gewürze dazugeben. Das Bikarbonat in wenig kaltem Wasser lösen und das Mehl nach und nach hinzufügen. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und über Nacht ruhen lassen.

Den Teig ausrollen und Figuren ausstechen. Bei 200 – 225 C backen.

Eventuell Glasur:

2 dl Puderzucker mit 1/2 Eiweiss und einigen Tropfen Essig verrühren bis die Masse geschmeidig ist. Muster auf die Pfefferkuchen spritzen.

4.7 Hildabrötle

300	gram	hvetemel
100	gram	revne mandler
125	gram	melis
1	ts	vaniljesukker
250	gram	smør
1	ss	fløte
		stivt, rødt syltetøy

Alle ingredienser blandes. La deigen hvile til dagen etter. Kjevles ut. Stikkes ut med rund form, helst med bølgekant. På halvparten stikkes det et hull i midten med feks. tusjlokk.

Kakene steks på 180 grader til ferdige. Avkjøles. Kakene uten hull smøres med syltetøy, legg på kake med hull. Dryss over melis. Legges i boks med melissiden opp.

4.8 Havremakroner

4	dl	havregryn
1,5	dl	hvetemel
2	dl	sukker
1	stort	egg
175	gram	smeltet smør
		rosiner

Bland det tørre. Rør i smeltet smør og vispet egg. Tilsett rosiner og rør godt sammen. Små kuler settes på smurt plate. Stekes ved 175 grader i 15 minutter, til de er gylne.

5 Diverses

5.1 Brezel

1	kilo	hvetemel
25	g	gjær
Vannmengde ? 3	ts	salt
50	gram	oksetalg
1	liter	vann
40	gram	natronhydroksid (= 4 ts)

Bland vann og natronhydroksid til lutblanding. Bland vann og gjær og mel. Tilsett talg, salt og vann. La den heve to ganger. Lag kringler (lillefingertykk). Dypp dem i lutblandingen. La dem dryppe av og strø på grovt salt.

Stekes 180-200 grader i 20 minutter.

5.2 Sommerbowle

1	kurv	jordbær
2		blodgrapefrukt
1/2	flaske	lime
1,5	liter	pink grapesoda
3/4	liter	Sprite/7-up
3/4	liter	Farris

Jordbærene deles i skiver, grapefrukten i biter. Blandes sammen med lime og la stå i en time. Tilsetter boblende ingredienser og server!