

## Mecklenburger Schlupfkuchen mit Äpfeln

200 g weiche Butter

200 g feinsten Zucker

150 g Mehl

50 g Stärkemehl

1 Prise Salz

4 Eier

abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone

1 gestr. TL Backpulver

1 - 2 EL Rum

Milch bei Bedarf

750 g feste, säuerliche Äpfel

1 Pa Vanillezucker

5 EL Aprikosenmarmelade

50 g gestiftete Mandeln

Butter und Semmelmehl für die Form

● Eine Springform – ø 26 cm – einfetten und mit Semmelmehl gleichmäßig ausstreuen, dann in den Kühlschrank stellen, sodaß das Fett wieder fest wird.

● Die Butter mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Elektroquirl sehr schaumig rühren. 1 EL Mehl zugeben, salzen, dann nach und nach die Eier und die Zitronenschale unterrühren.

● Das Mehl mischen und zusammen mit dem Backpulver unter den Teig geben. Zuletzt den Rum und bei Bedarf die Milch hinzufügen, sodaß der Teig weich vom Löffel fällt.

● In die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.

● Die Äpfel schälen, achtern, vom Kerngehäuse befreien, an der Rundung mehrfach einschneiden, dann dicht nebeneinander auf den Teig legen. Mit Vanillezucker bestreuen.

● Bei 170 - 190° C im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten langsam backen, damit der Kuchen nicht so schnell „schlupft“ d.h. zwischen den Äpfeln hochsteigt.

● Die Aprikosenmarmelade erhitzen. Den fertigen Kuchen aus der Form nehmen, mit der Marmelade bestreichen und mit Mandelstiften bestreuen.

## „Machandel“

4 Backpflaumen

4 Schnapsgläser guter Wacholderschnapses

● Die Backpflaumen ent-

kernen. In hohe, längliche Trinkgläser füllen, den Schnaps darübergießen und etwas durchziehen lassen, dann als Aperitif servieren.

## Eiergrog

2 Eier und 2 Eigelbe von sehr frischen Eiern

150 g feiner Zucker

1/8 l Rum, 1/8 l Wasser

● Eier, Eigelbe und Zucker

mit dem Elektroquirl verrühren und bei schwacher Hitze dickschaumig schlagen. Den Rum sowie das Wasser erhitzen und unter beständigemiterrühren zur Schäummasse geben. Noch heiß servieren.

## Rotwein-Teepunsch

0,7 l trockener Rotwein

1/2 l starker, schwarzer Tee

abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone

● Rotwein, Tee, Zucker, Zitronenschale und Gewürze langsam erhitzen, jedoch nicht kochen.

● Zuletzt Rum und Zitro-

ca. 180 g Zucker

3 Nelken, 1 Stückchen Zimt

1/8 l Rum, Zitronensaft

4 dünne Zitronenscheiben

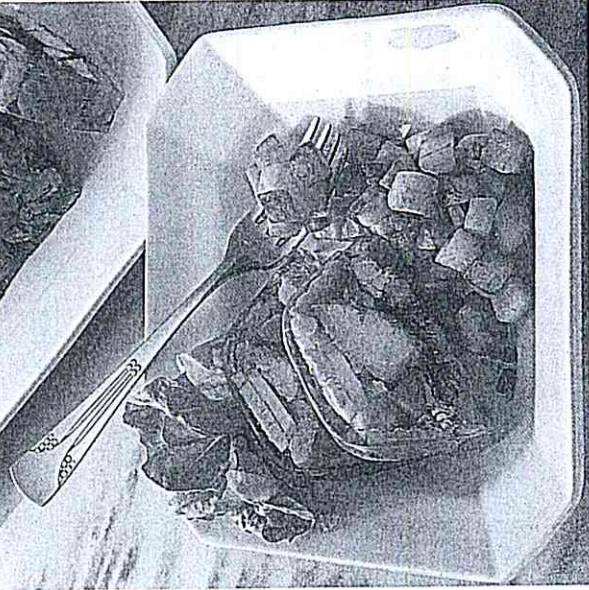
nensaft dazugeben, kurz miterwärmen, dann das Getränk durchsieben, in Punschgläser füllen und mit Zitronenscheiben dekoriert heiß servieren.

# Fischsülze mit Bratkartoffeln

200 g Mohrrüben (Karotten)
1/4 l Fleischbrühe
3/8 l trockener Weißwein
Salz
6 zerstoßene Pfefferkörner
3 Pimentkörner
2 Gewürznelken
2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt

Die Mohrrüben schälen und waschen. Unzerkleinert in der Fleischbrühe in ca. 15 - 20 Minuten weichkochen, herausnehmen, abtropfen und erkalten lassen. Weißwein und Gewürze in die Suppe geben und ca. 10 Minuten lang mitkochen.

- Das Fischfilet kurz abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und in die Flüssigkeit geben. Ca. 10 - 15 Minuten garziehen lassen, dann mit Hilfe eines Schaumlöffels vorsichtig herausheben und zum Abkühlen beiseite stellen.
- Die Brühe durch ein Sieb gießen. Steiggeschlagenes Eiweiß untermischen, einmal auf-



- kochen, den entstehenden Schaum abheben, dann durch ein mit Papier ausgelegtes Sieb oder durch ein Tuch filtern. So wird die Sülzbrühe sehr schön klar.
- Mit Zitronensaft abschmecken. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in der heißen Flüssigkeit auflösen. Gut durchmischen.
- Die Mohrrüben und Eier in gleichdicke Scheiben schneiden.
- Eine kalt ausgespülte Kastenform (Länge ca. 28 cm) ca. 1 cm hoch mit der Sülzbrühe ausgießen. Die Form so hin- und herbewegen, daß Boden und Wände mit Gelee überzogen werden. Im Kühlschrank erstarren lassen.

- Nun die Form mit Oliven-, Ei- und Mohrrübenscheiben am Boden und an den Seitenwänden dekorativ auslegen. Wieder einen Teil der Geleemasse daraufgeben und erstarren lassen. Den grob zerteilten Fisch, sowie Dill und Reste der Garnitur einfüllen. Zuletzt mit Geleemasse auffüllen und die so vorbereitete Sülze in ca. 4 - 5 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.
- Zum Servieren die Fischsülze vorsichtig auf eine längliche Platte stürzen. Hierzu die Kastenform kurz in heißes Wasser eintauchen, damit sich das Gelee wieder vom Formenrand löst.

**Beilage:**  
Zur Fischsülze passen am besten in heißem Butterschmalz geröstete Bratkartoffeln und eine pikante Remouladensoße.

## ROSTOCKER FISCHSUPPE

Für 4 Personen

### Zutaten:

1 l Wasser,  
Fischkarkassen ohne Haut

### Zubereitung:

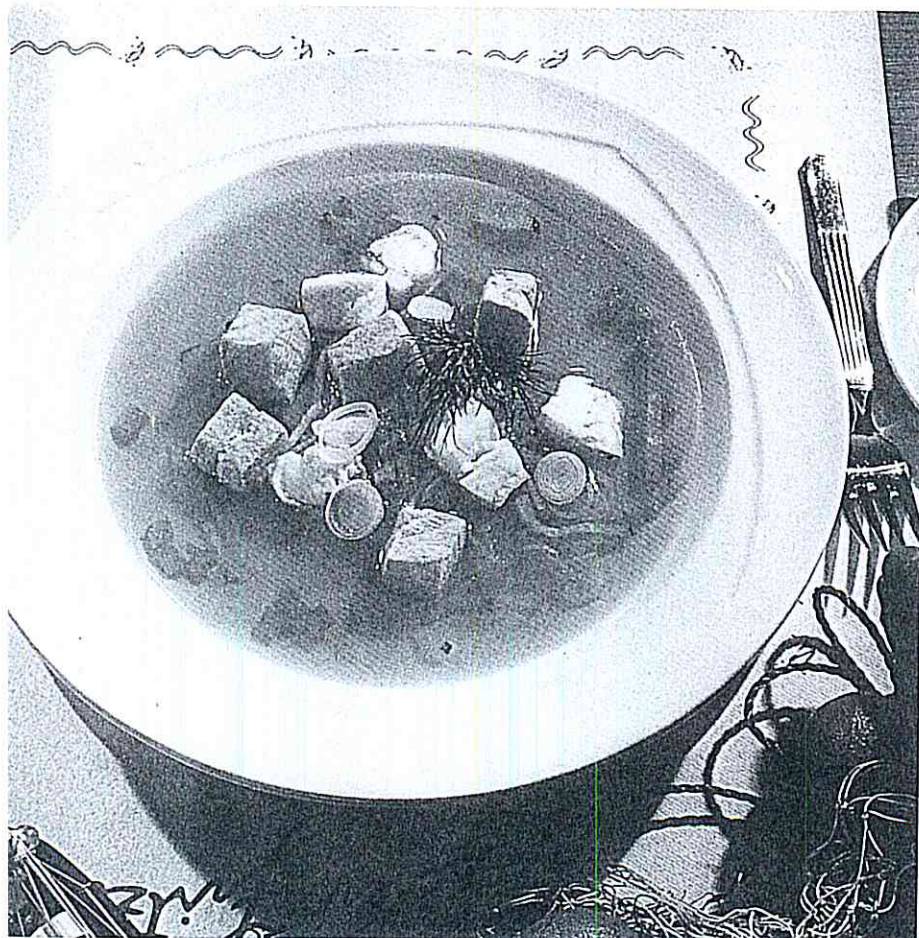
Fischkarkassen mit kaltem Wasser waschen und in Butterschmalz andünsten. Helles Wurzelgemüse (Zwiebel, Fenchel, Sellerie, Petersilienwurzel), Weißwein, Lorbeerblätter, Nelken, Tomate, Dill, Ostseefisch (Dorsch, Lachs, Scholle), Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie, Zucchini) hinzufügen und kurz mitdünsten. Eine gepickte Zwiebel dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Nun Lorbeerblätter, Nelken und evtl. das Innere von Tomaten zugeben, mit Salz und gestoßenem weißen Pfeffer abschmecken und mit Wasser auffüllen. Erst aufkochen, abschäumen und schließlich nur noch ziehen lassen. Brühe grundsätzlich drei Mal passieren (Spitzsieb, Haarsieb, Tuch). Während der gesamten Garzeit darf das Abschäumen, Abfetten und die Topfrandpflege nicht vergessen werden. Evtl. Safranfäden zugeben. Garzeit ca. 30-40 Minuten. Als Suppeneinlage den Ostseefisch in gleich große Stücke schneiden. Karotten, Lauch, Sellerie und Zucchini ebenfalls in gleich große Streifen zerteilen und einige wenige Tomatenwürfel zugeben. Die Fischbrühe mit Fisch und Gemüse anrichten. Zum Schluss mit einem Sträußchen Dill garnieren und Kräuterweißbrot rösten.



suppe „Fischer's Fritze“, Edelfische in aromatisierter Tomatenkraftbrühe. Der Fisch auf den Tellern im „Fischer's Fritze“ stammt aus vielen Wassern der Erde. Man kann Viktoriabarsch oder Atlantiksteinbutt essen – mal in einem Nest von Sojakeimlingen, mal auf Garnelenragout und Blattspinat serviert – aber auch heimischen Fisch. Wie das Zanderfilet in Olivenkruste auf Chicorée-Tomatengemüse wird er oft mediterran veredelt.

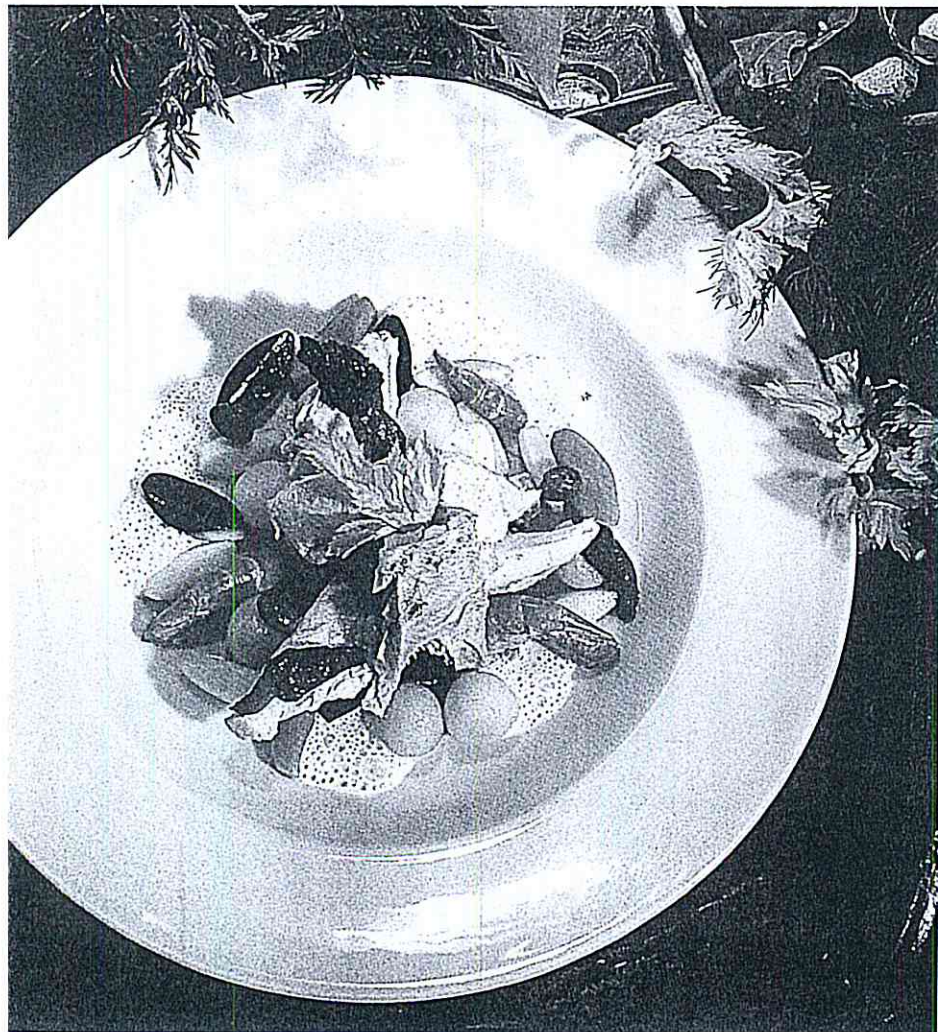
Der Name des Restaurants aber kündigt nicht nur den Fisch als das Hauptthema der Küche an. Der altbekannte Zungenbrecher betont als Slogan des Hauses das Wort Frische. „Fischers Fritze fischt frische...“. Gemeint ist natürlich die Frische aller Produkte. Das gilt auch für die Zutaten zur rosa gebratenen Entenbrust auf Wacholder- soße, Rahmsauerkraut und Schupfnudeln oder zu den Filets vom Lammrücken mit Estragonsoße und Ratatouillegemüse.

1 von Rostock. Der mit zwanzig onzefiguren originellste Brun- mit einem Glockenspiele ver- hmteste Lückenbebauung der eit stehen hier. Die vielgestalti- men sind Bilderbuch Rostocker te. Hinter der Fassade des grün- Rostocker Hofes haben sich Technopalast des Einkaufs- d der Neubau des Nobelhotels hatten der strengen Gemäuer sklosters geschoben. Tradition derne. Das lässt sich auch über s Hotelrestaurants sagen. In der werden exzellente Fischgerichte u den gebratenen Fischme- llen sich in typisch mecklen- rt Bratkartoffeln und eine sen- ch geben knackige Gemüse n-Senfrahm dem Ganzen htigkeit. Die „Rostocker Fisch- benso begehrt wie die Fisch-



rkaufte. Die Ähnlichkeit der Zufall, doch kann sie durchaus men für die fortan wieder liebe- läre Führung des Hauses gesehen ter der Leitung des neuen Be- Meisterkochs Michael Jahneke Gäste rundum verwöhnt. Bevor us Ludwigslust jedoch an die sah er noch in die Kochtöpfe r Restaurants in der Schweiz, in Frankreich und in der Türkei. arischen Wanderjahre finden schlag im internationalen Flair es eigenen Hauses. Dabei bemüht ecklenburger, möglichst viele hei- dukte zu verwenden. Schließlich ein Carpaccio auch aus Frisch- machen. Alle vier Wochen wird Extrablatt mit dem „Produkt des druckt. Der August ist der Monat

der Wildkräuter. Unglaublich, welch vielfäl- tige Verwendung im Oktober der kalorien- arme aber vitaminreiche Kürbis findet. Köstlich ist der Kürbiscarpaccio mit feinen Dorschstreifen und Apfelvinaigrette. Danach sei das Duett von Reh und Hirsch auf Kür- bisgemüse und Portweinsoße empfohlen, abschließend der Pudding von Kürbis mit einer fruchtigen Soße aus Sanddorn und Holunder. Im November dominiert das Wild, im Dezember ist der Apfel der lukullische Mittelpunkt. Nicht nur als Bratapfel, son- dern auch als köstliche Calvadoscreme zu Kalbsleber oder als Dessert gefüllt mit Marzipan und Rosinen. Mit dem Januar beginnt im „Waldschlösschen“ die Fisch- saison. Spätestens drei Stunden nach dem Fang liegt der Angeldorsch in typisch mecklenburgischer Senfsoße auf dem Teller. Frischer geht es nimmer.



## MECKLENBURGER PFLÜCKHECHT AUS DEM GEMÜSESUD

*Zutaten für 4 Personen*

*Für den Gemüsesud:*

1 Flasche Bier, 1/4 l Wasser,  
1 Lorbeerblatt, einen Spritzer Essig,  
1 kleines Bund Suppengrün, Scha-  
lotten, Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Für die Beilage:*

300 g Kartoffeln tournieren, Gemüse,  
Möhren, 1 Bund Lauchzwiebeln in  
Form geben und abblanchieren

*Für die Soße:*

1/4 l Sahne, 100 g Butter, 40 g Mehl,  
1 Spritzer Zitrone, gehackte Kapern,  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat,  
etwas vom Sud

*Für die Garnitur:*

Dillzweig, Morcheln, 12 Flusskrebse

*Zubereitung:*

Die Zutaten für den Gemüsesud zum Kochen bringen. Den gewaschenen Hecht in 4 Stücke teilen und 15 Minuten kochen lassen, dann herausnehmen, abdecken und warm stellen. Für die Soße die Schalotten in wenig Butter anschwitzen, dann 1 EL Mehl dazugeben und schließlich mit dem Fischsud und der Sahne aufgießen, glatt rühren und, unter Zugabe von gehackten Kapern und glatter Petersilie, köcheln lassen. Das geschälte und tournierte Gemüse sowie die Kartoffeln separat abblanchieren. Morcheln putzen und in der Pfanne mit etwas Schalotten anschwitzen. Die Flusskrebse in dem Hechtsud ca. 4 Minuten pochieren, dann die Schwänze ausbrechen und mit etwas Knoblauch anschwitzen. Den Hecht von Haut und Gräten lösen und saber in gefällige Stücke „zerpflücken“, dabei jede Gräte ziehen. Der zerpflückte Hecht wird in der Mitte vorgewärmter Teller angerichtet, mit heißer Sahne überzogen und mit den Krebschwänzen in Knoblauch, Kartoffeln und Gemüse umlegt.

## Gänseweißsauer (Gänsestülze)

1/2 mittlere Gans von ca.
1,5 kg mit Gänseklein (Flügel, Hals, Magen)
1/2 l Obst- oder Weinessig, kaltes Wasser
1 kleine Mohrrübe (Karotte)
1/4 Stück Sellerie
1 Stange Porree (Lauch)
1 kleine Petersilienwurzel
1 Zwiebel
Salz, 8 zerdrückte Pfefferkörner

● Die Gans sowie das Gänseklein zerteilen, gründlich waschen und in einen großen Topf geben. Mit 1/2 l Essig und soviel kaltem Wasser ansetzen, daß alles knapp bedeckt ist. Anschließend langsam zum Kochen bringen, dabei immer wieder den sich bildenden Schaum vorsichtig abheben.

● Das geputzte, gewaschene und kleingeschnittene Wurzelgemüse sowie die geschälte, kleingeschnittene Zwiebel und alle Gewürzzutaten dazugeben, auch die Stengel der gewaschenen Petersilie.

● Ausgekühlt im Kühlschrank fest werden lassen, dann kurz in heißes Wasser eintauchen, stürzen und mit Essiggurken garniert servieren.

### Beilage:

Bratkartoffeln

### Meine Tips:

Anstelle der halben Gans können Sie auch eine kleine Ente verwenden.

Wichtig für dieses Gericht

ist, daß Sie beim Kochen nur wenig Flüssigkeit verwenden, damit die Gänsebrühe gut fest wird. Ist das Gericht fertig, so läßt man am besten 2 - 3 Eßlöffel in einem kleinen Schälchen im Kühlschrank erstarrten, um festzustellen, ob die Gellierkraft ausreicht. Falls notwendig, so geben Sie noch 1 - 2 Blatt kalt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazu.

## Mecklenburger Selleriesalat

1 große Sellerieknolle, Salz
2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
1 kleine Stange Porree (Lauch)
4 EL Mayonnaise

● Die Sellerieknolle von Blättern und Wurzeln befreien, dann unter fließendem Wasser gründlich bürsten, schälen und vierteln. In leicht gesalzene Wasser nicht zu weich kochen. Abgekühlt in Würfel schneiden.

● Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Mit dem geputz-

100 ml Buttermilch
1 gestr. EL Senf
1 Prise Zucker, weißer Pfeffer
etwas Paprikapulver
frische Petersilie

ten, gewaschenen und in sehr feine Scheiben geschnittenen Porree unter die Selleriewürfel mischen.

● Die Mayonnaise mit Buttermilch, Senf, Zucker, etwas Salz sowie Gewürzen verrühren und dazugeben. Gut mischen, dann durchziehen lassen. Mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

und in heißer Butter anbraten. Mit etwas Rotwein ablöschen, leicht salzen und die Kräuter zugeben, etwas durchziehen lassen. Abgekühlt mit den Pflaumen mischen.

- Den Backofen auf 210 - 230° C vorheizen.
- Die Lammkeule mit der Pflaumenmischung füllen und zunähen oder feststecken.
- In einem großen Bräter auf der Kochstelle Öl oder Butterschmalz erhitzen, die Lammkeule mit den geschälten Knoblauchzehen hineinlegen, kurz anbraten, den restlichen Rotwein dazugeben und den Bräter in den heißen Backofen geben.
- Nach ca. 20 Minuten auf 200° C zurückschalten,

220° C vorgeheizten Backofen ca. 90 Minuten lang schmoren lassen. Den Deckel abheben und weitere 30 Minuten offen braten, dabei evtl. erneut Brühe darübergießen.

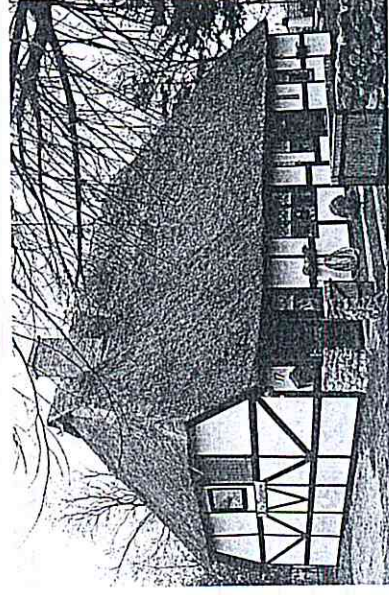
- Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond loskochen, etwas Fett abschöpfen und mit in kaltem Wasser angerührtem Stärkemehl binden.
- Das Küchengarn entfernen, den Braten in Scheiben schneiden und die Soße separat dazu servieren.

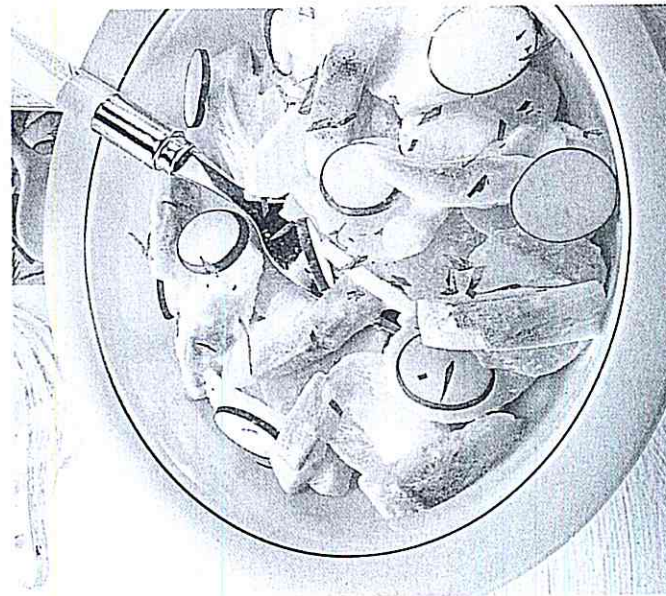
**Beilagen:**  
Kartoffelklöße, Grüner Salat und frische „Schluppen“ (Frühlingszwiebeln)

- Die Schmorrippe kurz kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Äpfel schälen, achteln, vom Kerngehäuse befreien und grob würfeln. Die Backpflaumen einweichen, gut ausdrücken und kleinschneiden. Mit den Äpfeln, Zucker, Zitronensaft sowie -schale, Semmelmehl und Gewürzen gut durchmischen. Den Braten damit füllen und mit Küchengarn zunähen.
- Auf der Kochstelle in einem ausreichend großen Bräter in heißem Butterschmalz rundum anbraten. Etwas Brühe angießen, zudecken und im auf 200 -

## Mecklenburger Rippenbraten

2 kg leicht gepökelte Schmorrippe vom Schwein (vom Metzger eingeschnitten)	Schale und Saft 1 unbedeckten Zitronen
Küchengarn	125 g Semmelmehl
Füllung: 3 säuerliche Äpfel	Salz, weißer Pfeffer
250 g Backpflaumen	zum Braten: Butterschmalz
1 - 2 EL Zucker	1/2 l Brühe
	1 - 2 EL Stärkemehl





- Die Kartoffeln waschen, dann in gesalzenem Wasser in ca. 25 Minuten garkochen.
- Die Matjesfilets waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, dann in ca. 1/2 cm breite Streifen schneiden. Pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Durchziehen lassen.
- Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln schälen und ebenfalls dünn aufschneiden.

- Kartoffeln, Matjes und Radieschen abwechselnd auf Tellern oder Schalen anrichten.
- Für die Marinade alle Zutaten verrühren und darüber verteilen. Durchziehen lassen, dann mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreut servieren.

## Matjes-Kartoffelsalat

600 g festkochende, möglichst kleine Kartoffeln	2 EL Buttermilch oder Joghurt
Salz	2 EL Öl
8 Matjesfilets (oder Filets von Salzheringen)	1/2 EL Obst- oder Weinessig
weißer Pfeffer	Salz, Pfeffer
Saft einer 1/2 Zitrone	1 Prise Zucker
<u>Marinade:</u>	frischer Schnittlauch
2 EL Mayonnaise	

## Kopfsalat mit Schmand

1 großer, frischer Kopfsalat	1/4 TL Zucker, 1 EL Zitronensaft
1/4 Schmand oder saure Sahne	1 Prise Salz, Pfeffer
1 geh. Zwiebel	1 EL frisch geh. Dill

- Den Kopfsalat putzen, die Blätter einzeln vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen oder trockenschleudern.
- In einer Rührschüssel

den Schmand oder die saure Sahne mit Zwiebel, Zucker, Zitronensaft, Gewürzen sowie Dill verrühren und die Salatblätter untermischen. Sofort servieren.

## Schnippelbohnen Pommersche Art

800 g Schnippelbohnen (grüne Schnittbohnen)	1 EL Butter
2 Stengel Bohnenkraut	1 - 2 EL Mehl
Salz, Pfeffer	1/4 l Milch
75 g durchwachsener Speck	1/8 l Fleischbrühe
	Muskat
	2 EL geh. Petersilie

- Die Bohnen gründlich waschen, von Spitze und Stielansatz befreien und – falls nötig – entfädeln. Mit einem scharfen Küchenmesser schräg dünn „aufschnippeln“ (schneiden). Wasser mit Salz und Bohnenkraut aufkochen, die Bohnen dazugeben und auf mittlerer Stufe in 20 Minuten garkochen, dann abgießen.
- Den Speck würfeln oder in dünne Streifen schneiden, mit der Butter in

1 EL Butter
1 - 2 EL Mehl
1/4 l Milch
1/8 l Fleischbrühe
Muskat
2 EL geh. Petersilie

- einem Topf ausbraten, das Mehl darüberstreuen, anrösten, dann unter beständigem Rühren Milch, Brühe und Salz dazugeben. Bei milder Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen, dabei immer wieder gut durchrühren und zuletzt Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Die Bohnen hineingeben, durchmischen und nochmals kurz erwärmen. Mit gehackter Petersilie besireut servieren.

## „Stampfkartoffeln“ mit Buttermilch

1 kg mehlige Kartoffeln	2 EL Butter, 2 EL Mehl
100 g magerer, geräucherter Bauchspeck	gut 1/2 l Buttermilch
2 mittlere Zwiebeln	Salz, weißer Pfeffer
	1 kräftige Prise Muskat

- Die Kartoffeln schälen, waschen und wie Salzkartoffeln in ca. 30 Minuten garkochen, dann ab-

Kochzeit den Speck würfeln, in einem Topf auslassen. Die geschälten, feingeschnittenen Zwiebeln mit der Butter darin glasig dünsten, das Mehl darüberstreuen, hellbraun rösten, dann die Buttermilch dazugeben und

## Brotpudding

200 g Schwarzbrotbrösel	100 g gem. Mandeln
1/8 l Rotwein oder schwarzer Johannisbeersaft	50 g Rosinen
50 g weiche Butter	1/2 TL Zimt
100 - 125 g Zucker	1 Msp. Nelkenpulver
5 Eier (getrennt)	etwas abgeriebene Schale
15 g geh. Zitronat	1 unbehandelten Zitrone
15 g geh. Orangeat	weiche Butter und Semelmehl (Paniermehl) für die Form

- Die Schwarzbrotbrösel über Nacht auf einem Backblech ausbreiten und trocknen lassen oder im Backofen bei 100° C in ca. 20 - 30 Minuten trocken rösten. In eine Schüssel geben und mit Rotwein oder Johannisbeersaft mischen.
- Weiche Butter mit Zucker und Eigelb sehr schaumig schlagen.
- Alle übrigen Zutaten unterrühren, zuletzt die Brotbrösel hinzufügen.
- Die Eiweiße steif schla-

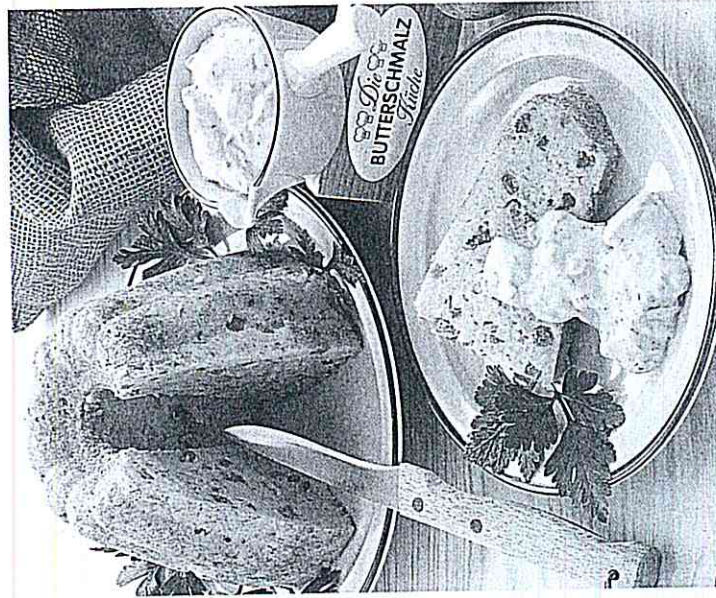
unter beständigem Rühren zu einer dicklichen Soße verkochen, würzen und sofort über die Kartoffeln geben. Mit dem Elektroquirl mit Knethaken gleichmäßig durchmischen, dann servieren.

100 g gem. Mandeln
50 g Rosinen
1/2 TL Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
etwas abgeriebene Schale
1 unbehandelten Zitrone
weiche Butter und Semelmehl (Paniermehl) für die Form

- gen und darunterheben, dann die Masse in eine gefettete und mit Semelmehl ausgestreute Puddingform füllen.
- Die fest verschlossene Form im langsam siedenden Wasserbad 1 Stunde lang kochen lassen, dann den Pudding abdämpfen und auf eine Platte stürzen. Warm servieren.

**Mein Tip:**  
Dazu gibt es Johannisbeersaft oder angedickte Johannisbeeren.





## Kartoffelkuchen mit Speck

- 750 g mehliges Kartoffeln
- 150 g magerer Schinkenspeck
- 50 g Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 3 Eier, 30 g Mehl

● Die Kartoffeln waschen und in der Schale weich-

- 1 TL Majoran
- Salz, 1 Prise Muskat
- weißer Pfeffer
- 150 ml Schmand oder 30%ige Sahne
- Butterschmalz und Semmelmehl für die Form kochen. Den Schinkenspeck fein würfeln, in 20 g

Butterschmalz anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Die abgepelten Kartoffeln durch eine Presse in eine größere Rührschüssel drücken.

- Schinken, geschälte und feingehackte Zwiebel, Eigelbe, Mehl sowie die Gewürze dazugeben. Mit dem Elektroquirl mit Knetgabeln gut vermischen.
- Den Schmand dazugeben oder die Sahne steif schlagen, ebenso die Eiweiße. Unterheben.

● Den so vorbereiteten Kartoffelteig in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute, verschließ-

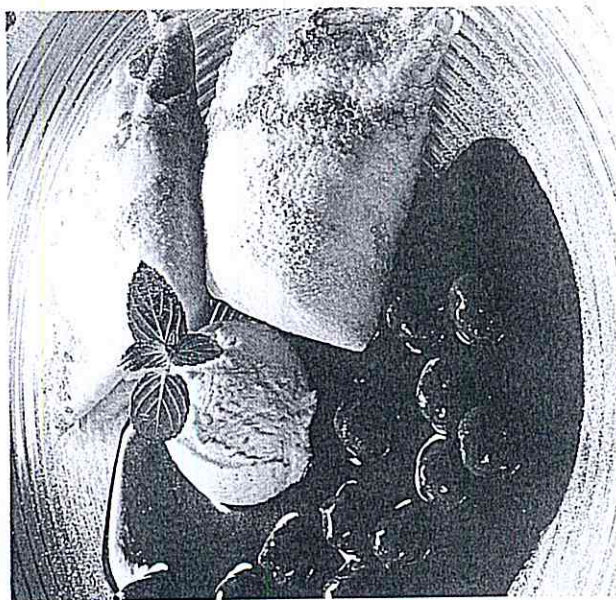
bare Puddingform füllen und den Deckel zumachen. In einen hohen Kochtopf stellen. Sowie Wasser dazugießen, daß die Form zu etwa 2/3 darin steht.

- Den Kartoffelkuchen in siedendem Wasserbad etwa 70 Minuten garen, dann herausnehmen und noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, anschließend auf eine vorbereitete Platte stürzen und lauwarm aufschneiden.

**Beilage:**  
Mit frischen Tomaten und gehackter Petersilie gemischte Remouladensauce.

## Buttermilch-Plinsen mit Kirschen

Kirschen:	10 g Vanille-Puddingpulver
400 g frische Kirschen	Plinsen:
Saft 1 Orange	ca. 300 g Mehl, 3 Eier
150 ml Rotwein	3/8 l Buttermilch
50 ml Wasser	4 EL Mineralwasser
50 g Waldhonig	1 Prise Salz
etwas ausgeschabtes Vanillemark	1 TL Backpulver
1 TL abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone	80 - 100 g Butterschmalz
1 Prise Zimt	Pudersucker z. Bestreuen
	4 Kugeln Vanilleeis als Garnitur



unter Zugabe von etwas Fett auf der anderen Seite hellbraun backen. Die Teigmenge ergibt ca. 8 Stück.

- Die Plinsen noch warm zu Dreiecken zusammen-

legen und mit den Kirschen auf Desserttellern anrichten, dann mit reichlich gesiebltem Puderzucker überziehen und jeweils eine Kugel Eis dazugeben.

## Sommerbeeren in Vanille-Creme

1 kg frische, reife Beeren (z.B. Schwarze Johannis- oder Brombeeren, rote Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)

2 Eier und 2 Eigelbe von sehr frischen Eiern

100 g Zucker

1 Pa Vanillezucker

2 cl Rum

4 Kugeln Vanilleeis nach Belieben

frische Minze

- Die verschiedenen Beeren waschen, gut abtropfen lassen und auf Dessertschalen oder Tellern verteilen.

milder Hitze über einem Wasserbad so lange weiterschlagen, bis die Masse cremig ist.

- Die Creme erst kurz vor dem Servieren zubereiten. Hierzu Eigelbe und ganze Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, dann bei

- Zuletzt den Rum unterziehen und die Eiercreme sofort gleichmäßig über die Früchte verteilen. Nach Belieben mit Vanilleeis und frischer Minze garnieren.

- Die Kirschen waschen, abtropfen lassen, entkernen und in eine Schüssel geben.
- Für die Plinsen von Mehl, Eiern, Buttermilch, Mineralwasser und Salz einen nicht zu dünnen Teig bereiten. Diesen ca. 45 Minuten lang stehen lassen, dann erst das Backpulver unterrühren.
- Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, einen Schöpflöffel Teig darin verteilen und zuerst auf der einen, danach

lassen, dann in eine Schüssel geben.

● Für die Plinsen von Mehl, Eiern, Buttermilch,

Mineralwasser und Salz einen nicht zu dünnen Teig

bereiten. Diesen ca. 45

Minuten lang stehen-

lassen, dann erst das

Backpulver unterrühren.

● Etwas Butterschmalz in

einer Pfanne erhitzen,

einen Schöpflöffel Teig

darin verteilen und zuerst

auf der einen, danach



## Mecklenburger Schlupfkuchen mit Äpfeln

200 g weiche Butter	1 - 2 EL Rum
200 g feinsten Zucker	Milch bei Bedarf
150 g Mehl	750 g feste, säuerliche Äpfel
50 g Stärkemehl	1 Pa Vanillezucker
1 Prise Salz	5 EL Aprikosenmarmelade
4 Eier	50 g gestiftete Mandeln
abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone	Butter und Semmelmehl für die Form
1 gestr. TL Backpulver	

- Eine Springform – ø 26 cm – einfetten und mit Semmelmehl gleichmäßig ausstreuen, dann in den Kühlschrank stellen, sodaß das Fett wieder fest wird.
- Die Butter mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Elektroquirl sehr schaumig rühren. 1 EL Mehl zugeben, salzen, dann nach und nach die Eier und die Zitronenschale unterrühren.
- Das Mehl mischen und zusammen mit dem Backpulver unter den Teig geben. Zuletzt den Rum und bei Bedarf die Milch hinzufügen, sodaß der Teig weich vom Löffel fällt.
- In die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.
- Die Äpfel schälen, achtein, vom Kerngehäuse befreien, an der Rundung mehrfach einschneiden, dann dicht nebeneinander auf den Teig legen. Mit Vanillezucker bestreuen.
- Bei 170 - 190° C im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten langsam backen, damit der Kuchen nicht so schnell „schlupft“ d.h. zwischen den Äpfeln hochsteigt.
- Die Aprikosenmarmelade erhitzen. Den fertigen Kuchen aus der Form nehmen, mit der Marmelade bestreichen und mit Mandelstiften bestreuen.

## „Machandel“

- |  |
|--|
| 4 Backpflaumen                           |
| 4 Schnapsgläser guter Wacholderschnapses |
- Die Backpflaumen ent-

kernen. In hohe, längliche Trinkgläser füllen, den Schnaps darübergeben und etwas durchziehen lassen, dann als Aperitif servieren.

## Eierrog

- |  |
|--|
| 2 Eier und 2 Eigelbe von sehr frischen Eiern |
| 150 g feiner Zucker                          |
| 1/8 l Rum, 1/8 l Wasser                      |

mit dem Elektroquirl verrühren und bei schwacher Hitze dickschäumig schlagen. Den Rum sowie das Wasser erhitzen und unter beständigem weiterrühren zur Schaummasse geben. Noch heiß servieren.

- Eier, Eigelbe und Zucker

## Rotwein-Teepunsch

- |   |                            |
|---|----------------------------|
| 0,7 l trockener Rotwein   | ca. 180 g Zucker           |
| 1/2 l starker, schwarzer Tee abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone | 3 Nelken, 1 Stückchen Zimt |
|   | 1/8 l Rum, Zitronensaft    |
|   | 4 dünne Zitronenscheiben   |

- Rotwein, Tee, Zucker, Zitronenschale und Gewürze langsam erhitzen, jedoch nicht kochen.

nensaft dazugeben, kurz miterwärmen, dann das Getränk durchsieben, in Punschgläser füllen und mit Zitronenscheiben dekoriert heiß servieren.

- Zuletzt Rum und Zitrone