

Die *Jareker* Küche - anlässlich des Jubiläums . . .

700 JAHRE BEUREN
17 JAHRE PATENSCHAFT BEUREN-JAREK



Gemeindehaus in Jarek / Batschka



Rathaus in Beuren / Württemberg

So kochen und backen wir Jareker

Eine Rezepte-Sammlung der Donauschwäbischen Gemeinde Jarek
in der Batschka

zusammengestellt von Inge Morgenthaler geb. Schmidt

Inhaltsverzeichnis

auf Seite

- <u>Einleitung</u>	3
- <u>Hauptgerichte mit Fleisch (alle Rezepte sind für 4 - 5 Personen)</u>	4
- Gefüllte Paprika	4
- Gulasch	5
- Sauerkraut mit Hefeknödel (ein altes Rezept aus Ansiedlerzeiten)	5
- Djuvetsch (wie es die Jareker kochen)	6

- <u>Einfache Hauptgerichte</u>	6
- Quarkfleckern	6
- "Krumbieren (Kartoffeln) und Kned`l"	7
- <u>Süße Hauptgerichte</u>	7
- "Reisbreiberg" (überbackener Reisauflauf)	7
- "Käspalatschinken" (Quarkpfannkuchen)	7
- <u>Hefekleingebäck</u>	8
- Ferdinandskrapfen (weiche Schneckennudeln)	8
- Mürbe Nusschnecken	9
- Wasserkipfel oder Zuckerkipfel	9
- <u>Kuchen und "Pitten"</u>	10
- "Apfelpitte"	10
- "Nusspitte" mit Schokolade (für ein kleines Blech, hohes Blech)	10
- Hamburger Schnitten (für ein kleines hohes Blech)	10
- Theresianschnitten (für ein kleines Blech, ca. 37 x 22 cm)	11
- Kossuth Krapfen (kleines Blech)	11
- <u>Torten und gefüllte Schnitten</u>	11
- Creme-"Pitta"	11
- Doboschtorte	12
- Weiße Mandeltorte	13
- Zitronenschnitten (Oblaten mit Biskuitkern)	13
- <u>Weihnachtsgebäck</u>	14
- Pressburger Kipfel	14
- Napoleonschnitten (Oblaten sind in kroatischen Geschäften erhältlich)	14
- Oblatenfülle (schnelle Art)	14
- Haselnusskipfel	14
- Mandelkränzchen	15
- Salonkipfel	15
- Nougat Schnitten (Oblatenfülle)	16
- Mürbe Herzen / Ausstecherle	16
- <u>Salziges Gebäck</u>	16
- "Griebenpogatschen"	16
- Grieben- oder Speckkuchen	17
- Flammkuchen (ein Rezept aus Ansiedlerzeiten aus dem Elsaß)	17
- Bäckerkipfel	17
- <u>Süßspeisen</u>	18
- "Vogelmilch"	18
- Mohr im Hemd (ein sehr altes Rezept aus der Ansiedlerzeit)	19
- Nusspalatschinken mit Schokoladensoße	19
- Geschichtete Palatschinken	20
- <u>Großes Hefegebäck</u>	20
- Hefestrudel mit Mohn- oder Nussfülle	20
- <u>Mitwirkende</u>	21

Einleitung

Nach den Kriegen gegen die Türken (Osmanen) war die Pannonische Tiefebene zwischen Donau und Theiß menschenleer. Daher holte erst Kaiserin Maria Theresia von Österreich und dann ihr Sohn Josef II deutsche Siedler ins Land, um diese z. T. sumpfigen Gebiete urbar zu machen. Die Donauschwäbische Gemeinde Jarek wurde im Jahre 1787 von Siedlern aus Württemberg, der Pfalz, Hessen und dem Elsass als letzte josefinische Siedlung im heutigen Serbien, in der Nähe von Novi Sad gegründet. Es war eine rein deutsche, evangelische Gemeinde. Man sagt: die erste Generation hatte den Tod, die zweite die Not und erst die dritte das Brot. Aber diese konnte ihren Wohlstand nicht lange genießen. Im Oktober 1944 während des 2. Weltkriegs mussten die ca. 2000 Einwohner ihren Heimatort verlassen. Nur wenige Familien blieben zurück.

Die Jareker ließen sich nach der Flucht nach Deutschland wieder dort nieder, woher ihre Ahnen einst ausgewandert waren, aber auch in Amerika, Kanada und Österreich. Ca. 30 Familien kamen nach Beuren. Es wurde ihre neue Heimat. Hier trafen sich nun bald Jareker aus der ganzen Welt zu ihren jährlichen Ortstreffen. Bei der 200 Jahrfeier im Jahre 1987 übernahm die Gemeinde Beuren die Patenschaft über die Jareker, und es wurde ein Gedenkstein auf dem „Jarek-Platz“ am Eingang des Friedhofs errichtet, der an die alte Heimat und auch an ihre Toten erinnern soll.

Alle Jareker, die jährlich zu den Ortstreffen kommen, betrachten Beuren als ihren neuen Mittelpunkt. Sie fühlen sich sehr wohl in ihrer Patengemeinde und bedanken sich für die freundliche Aufnahme durch die Beurener. Die Beziehungen sind im Laufe der Jahre immer enger geworden. Deshalb möchten sie auch einen kleinen Beitrag zur 700 Jahrfeier im Jahre 2004 leisten. Diese kleine Broschüre soll dazu beitragen, dass die Beurener die Jareker ein wenig besser kennen lernen, und was wäre wohl geeigneter dazu als die Jareker Küche?

Die donauschwäbische Küche und damit auch die Jareker Küche waren sehr abwechslungsreich. Durch das Zusammenleben in einem Vielvölkerstaat der Donaumonarchie übernahmen die Jareker auch viele Rezepte von ihren Nachbarn, den Österreichern, den Serben und Ungarn. Viele Rezepte wurden auch noch von den Ansiedlern aus ihren alten Heimatländern mitgebracht und der neuen Lebensweise angepasst. Die Rezepte aus dem Elsaß zeigen Einflüsse der französischen Küche. Aus der Zeit, als das Gebiet noch Militärgrenze war, stammen einige Süßspeisen, die die türkischen Bosnier liebten, vor allem solche mit vielen Nüssen und Honig. Besonders die „Pitten“, sehr feine, gefüllte Kuchen, sind wohl eindeutig auf diese Ursprünge zurückzuführen sind. Andere, wie die gefüllten Paprika und das Gulasch, stammen aus Ungarn, und das Djuvetsch ist eindeutig serbisch.

Jarek war ein Bauern- und Handwerkerdorf. Aber auch die Handwerker hatten eine kleine Landwirtschaft. Die Jareker Bauern waren im Wesentlichen „Kornbauern“, das heißt sie pflanzten Getreide, Mais, Sonnenblumen und Hanf an. Es gab zwar Rinder- und Schweinemast, aber wenig Milchwirtschaft. Die meisten Bauern hielten ein oder zwei Kühe, manche auch mehrere. So hatten die Frauen Milch und Butter für den Eigenbedarf. Auf den Höfen tummelten sich Hühner, Enten und Gänse, also gab es genügend Eier und auch Fleisch. Die Jareker Hausfrauen kauften die Dinge des täglichen Bedarfs in kleinen Läden ein. Im Übrigen waren sie Selbstversorger und

mussten sich bei der Auswahl ihrer Gerichte nach dem Angebot ihrer Gärten und ihrer Speisekammern richten. In den großen Hausgärten wuchsen neben den üblichen Obst- und Gemüsesorten Melonen, Paprika und Speisekürbisse. Auf der „Hutweide“, der ehemaligen Allmende, waren die „Weingärten“, in denen Aprikosen, Pfirsiche und natürlich auch Trauben für den hauseigenen Wein in den heißen Sommern der Pannonischen Tiefebene zu herrlicher Süße heranreiften. Die Hausfrauen betrieben eine gewaltige Vorratswirtschaft. Sie dünsteten Unmengen von Obst, Gemüse und Marmelade ein. Daneben wurden im Frühwinter in jedem Haushalt mehrere Schweine geschlachtet und zu Wurst, Speck, Schinken und Schmalz verarbeitet. So konnten die Hausfrauen aus dem Vollen schöpfen und mussten nicht an den Zutaten für ihre köstlichen Gerichte sparen. Das sieht man an der Zahl der Eier und der Fettmenge in den Rezepten.

Bei den folgenden Rezepten handelt es sich um die „Leibspeisen“ der Jareker, wie sie fast in allen Familien zubereitet wurden. Ich habe sie ein wenig modernisiert und z. T. vereinfacht, so dass sie jede Hausfrau nachkochen kann.

Im Namen des Ortsausschusses Jarek (OA Jarek) Beuren, im September 2004

Inge Morgenthaler (Herausgeberin)

Hauptgerichte mit Fleisch (alle Rezepte sind für 4 - 5 Personen)

Gefüllte Paprika

Fleischteig: 500 g. gemischtes Hackfleisch, 1 große Zwiebel, 125 g gerauchte Schinkenwürfel, 1 Tasse gekochter Langkornreis, 1 - 2 Eier, 1 EL Paprikapulver edelsüß, Salz, Pfeffer, etwas Fett.

Die gewürfelten Zwiebel im Fett anbraten, dann mit den anderen Zutaten vermengen. 8 mittelgroße rote oder gelbe Gemüsepaprika (keine grünen, die schmecken gekocht leicht bitter) entkernen und locker mit dem Fleischteig füllen. Sollte Fleischteig übrig bleiben, mit feuchten Händen kleine runde Klöße formen und wie Paprika weiterverarbeiten.

Die Paprika nebeneinander in eine breite Pfanne setzen und soviel Wasser oder Tomatensaft zugeben, dass alles bedeckt ist. Bei starker Hitze zum Kochen bringen, zurückschalten und auf kleiner Flamme mindestens 1 Stunde köcheln lassen.

Wenn die Fülle weich ist, die Paprika herausheben, den Fleischsaft mit etwa Tomatensaft oder Püree auffüllen und mit heller Soße binden. Diese Tomatensoße über die Paprika gießen und mit Salzkartoffeln servieren.



Gefüllte Paprika

Gulasch

1 kg gemischtes Gulaschfleisch, ca. 500 g Zwiebelwürfel, 2 EL Schweineschmalz oder Speiseöl, 1,5 EL sehr rotes Paprikapulver edelsüß (ja kein Gulaschgewürz nehmen!), Salz, 2 gehäutete Tomaten und 1 gewürfelten roten Gemüsepaprika.

Die Zwiebel in dem Schmalz andünsten, aber nicht bräunen. Dann das Paprikapulver dazugeben und sofort umrühren. Es soll im heißen Fett leicht karamellisieren, aber nicht verbrennen, und dann sofort das Fleisch hinzufügen. Das Fleisch etwas andünsten lassen, danach eine Tasse heißes Wasser hinzufügen. Wenn das Fleisch fast weich ist, das geschnittene Gemüse hinzufügen und verkochen lassen. Es verstärkt die rote Farbe. Wenn das Wasser eingekocht ist, immer ein wenig heißes Wasser hinzufügen, aber nicht zu viel. Das Fleisch soll dünsten, nicht kochen. Die Zwiebel binden das Gulasch ab und macht es sämig. Vor dem Servieren 2 EL saure Sahne einrühren und nicht mehr kochen lassen.

Sauerkraut und Hefeknödel (ein altes Rezept aus Ansiedlerzeiten)

Teig: 400 g Mehl, ½ Würfel Hefe, 1 TL Zucker, ca. 1 Tasse lauwarmes Wasser, Salz, einige Löffel Speiseöl. Aus diesen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig rühren und zu doppelter Teiggröße gehen lassen. Dann 3 - 4 Knödel formen und nochmals gehen lassen.

Inzwischen 1 gewürfelte Zwiebel mit etwas Fett in einer breiten hohen Pfanne andünsten und 750 g -1 kg Sauerkraut im Wechsel mit 1 kg Rauchfleisch in Scheiben (dicke Rippe Kassler, gerauchter Bauch, evtl. in etwas Wasser vorgekocht wegen des Salzgehalts) in die Pfanne schichten, soviel Wasser, auffüllen, dass das Kraut knapp bedeckt ist und ca.30 Minuten kochen.

Wenn das Fleisch fast weich ist, nochmals etwas Wasser zugeben. Sobald alles sprudelnd kocht, die Knödel auf das Kraut legen und mit einem fest schließenden Deckel zudecken. Den Herd zurückschalten und das Kraut bei kleiner Flamme nochmals

½ Stunde kochen lassen, dabei den Deckel ja nicht heben, sonst fallen die Knödel zusammen. Wenn das Kraut ein wenig angebrannt riecht, ist das Gericht fertig. Aufgewärmt schmeckt es besonders gut.



Hefeknödel im Topf



Hefeknödel servierfertig

Djuvec (wie es die Jareker kochen)

Pro Person einen Hühnerschlegel oder die entsprechende Menge Schweinegulasch-Fleisch oder gewürfelten Schweinehals, 3 gewürfelte Zwiebel, 1 EL Edelsüß-Paprika, etwas Fett, 2 - 3 rote und 2 - 3 gelbe entkernte und in Stücke geschnittene Gemüsepaprika, Salz, eine große Dose Tomaten, etwas Tomatenmark, 1 Prise Zucker, pro Person ½ Tasse Langkornreis (z.B. Uncle Ben's oder ähnlichen) Salz, Pfeffer.

Das gesalzene Fleisch im Fett in einer hohen Teflonpfanne etwas anbraten, die Zwiebeln und den Edelsüß-Paprika dazugeben und weiterdünsten, nicht bräunen. Wenn das Fleisch halb gar ist, das Gemüse und den Reis hinzufügen und bei geschlossenem Deckel so lange kochen, bis Reis und Fleisch weich sind. Bei Bedarf noch etwas Tomatensaft hinzufügen und nachsalzen. Gelegentlich umrühren!

Man kann auch das angebratene Fleisch mit allen anderen Zutaten in einen feuerfesten Topf geben, wobei das Fleisch unten sein soll, und in der Backröhre fertig garen.

Einfache Hauptgerichte

Quarkfleckern

500 g Fleckern (oder ca. 500 g fertigen Nudelteig aufrollen, aufeinander legen und in ca. 3 cm breite Streifen und diese dann in Quadrate schneiden.) Die Fleckern auf einem Küchentuch etwas antrocknen lassen, dann in Salzwasser weich kochen. Inzwischen 250 g Speisequark in ein sauberes Küchentuch geben und die Molke herausdrehen. In

einer Pfanne 200 g gerauchten Speck- oder Schinkenwürfel in 2 EL Schmalz anbraten, dann mit den abgeseihten Fleckern in einer Schüssel gut vermischen und den trockenen Quark unterheben. Zum Schluss noch einige Löffel saure Sahne unterheben und in der Backröhre oder der Mikrowelle erwärmen. Dazu schmeckt ein schöner Salat.

“Krumbieren (Kartoffeln) und Knedl”

2 Zwiebeln würfeln und in reichlich Schmalz (Öl) anbraten, 1 EL Edelsüßpaprika hinzufügen umrühren und sofort mit wenig heißem Wasser ablöschen, sonst verbrennt der Paprika. Jetzt geschälte, in kleinere Stücke geschnittene Kartoffel zugeben, mit etwas Wasser auffüllen, salzen und weich kochen. Inzwischen einen festen Spätzlesteig aus 2 Eiern, Mehl, Salz und etwas Wasser herstellen, davon mit einem Löffel kleine „Knedl“ abstechen und in Salzwasser kurz aufkochen, abseihen und mit den weich gekochten Paprikakartoffeln mischen.

Süße Hauptgerichte

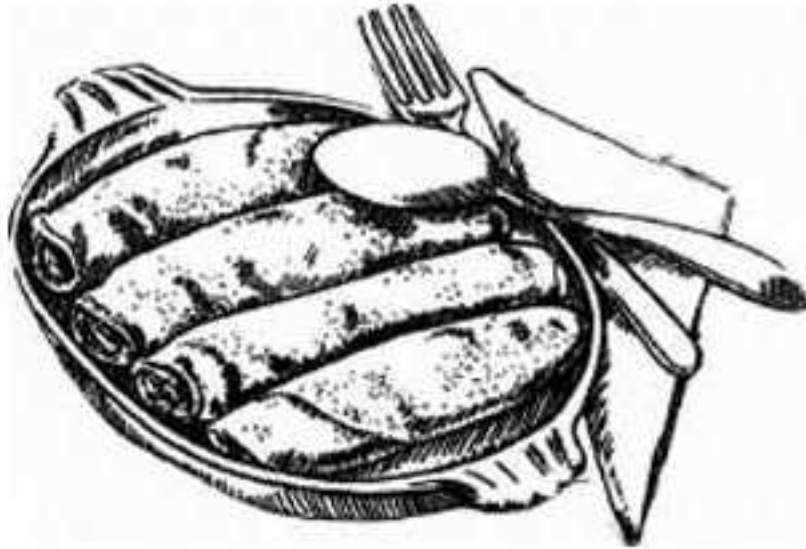
“Reisbreiberg” (überbackener Reisauflauf)

Aus 1 Liter Milch, 250 g Milchreis und Zucker nach Geschmack einen Reisbrei kochen und auskühlen lassen. (Vorsicht, brennt leicht an!) Dann 6 Eigelb mit 1 Vanillezucker und 1 - 2 EL Zucker schaumig rühren und unter die Reismasse heben. Diese Masse in eine Auflaufform gießen und so lange backen, bis sich eine feste Schicht gebildet hat. Dann einige Löffel gute Erdbeer- oder Aprikosenmarmelade aufstreichen. Aus den 6 Eiweiß mit 2 EL Zucker einen steifen Eischnee schlagen, 2 - 3 EL Marmelade unterheben und diese Baiser- Masse auf die Marmeladenschicht löffelweise bergartig aufstreichen. Dabei achten, dass der Eischnee bis an den Rand der Form reicht, sonst schrumpft er. Den Auflauf noch eine Weile im Backofen bei Mittelhitze weiter backen, bis die Spitzen leicht gebräunt sind. (Wenn die Marmelade sehr süß ist, wenig Zucker nehmen.)

“Käspalatschinken” (Quarkpfannkuchen)

Aus Milch, 250 g Mehl, 3 Eiern und einer Prise Salz einen dünnen Pfannkuchenteig herstellen, ½ Stunde rasten lassen und daraus in Butterschmalz dünne Pfannkuchen backen.

Fülle: 250 g Quark, 1 Vanillezucker, 1 - 2 EL Zucker, 2 Eigelb, etwas Zitronenschalenaroma gut verrühren. Den Schnee von den 2 Eiweiß mit 1 - 2 EL Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Von dieser Fülle je 2 EL auf einen Pfannkuchen streichen und aufrollen. Die Pfannkuchen durchschneiden und dachziegelartig in eine Auflaufform schichten und mit einem Guss aus ½ Liter Milch oder süßer Sahne, 1 Vanillezucker, 1 - 2 EL Zucker und 1 EL Stärkemehl übergießen. In der Backröhre bei Mittelhitze 10 Min. überbacken. Dazu schmeckt ein Kompott (man kann auch Aprikosen aus der Dose unter die Quarkmasse mischen).



Käsepalatschinken

Hefekleingebäck

Ferdinandkrapfen (weiche Schneckennudeln)

Teig: 1 EL Zucker mit 2 EL warmer Milch und einem Würfel Hefe in einer Tasse gut verrühren. Diese Masse in einer Schüssel mit 400 g Mehl, 4 Eiern und einer Prise Salz gut verrühren. Dann mit den Knethaken des Rührgeräts so lange weiterrühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und elastisch ist. Auf einem Backbrett zu einem Rechteck ca. 3 – 4 mm dick auswellen.

Fülle: 150 g Butter mit 120 g Zucker und 1 - 2 Vanillezucker gut schaumig rühren und diese Masse gleichmäßig auf die Teigplatte aufstreichen. Von der Längsseite her zu einem Strudel aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Diese Schnecken auf 2 gut gebutterte und mit Zucker bestreute Bleche legen (dabei Abstand halten), mit einem Tuch bedecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. (ergibt ca. 24 Stück) Die Schnecken bei 180 ° ca. 7 Minuten vorbacken bis sie schön aufgegangen und hellbraun sind. Dann das Blech aus dem Ofen nehmen.

Guss: 400 ml Milch mit 120 – 150 g Zucker und 2 Vanillezucker aufkochen und jeweils 2 - 3 Löffel der heißen Milch auf jede vorgebackene Schnecke geben. Dann die Schnecken noch einige Minuten fertig backen, mit einer Palette abheben und umgedreht auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Sie müssen sehr saftig sein und schmecken lauwarm am besten, eignen sich aber auch sehr gut zum Einfrieren. (Für Kindergeburtstage halbiert man den Teig und die Füllung, wellt 2 Platten aus und erhält so die doppelte Menge kleiner Schnecken.)



Ferdinandkrapfen

Mürbe Nuss-Schnecken

Teig: Aus 2 EL warmer Milch, 1 EL Zucker und 1 Würfel Hefe einen Hefeansatz rühren. Diesen Ansatz in einer Schüssel mit einem Teil von 400 g Mehl zu einem kleinen Vorteig verrühren und so lange gehen lassen, bis dieser viele Blasen bildet. Jetzt 4 Eigelb und 250 g weiche Butter untermischen und so lange weiterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und nicht mehr klebt. Diesen Teig auf einem gut bemehlten Backbrett zu einem Rechteck ausrollen ca. so groß wie ein Backblech.

Fülle: 4 Eiweiß mit 250 g Zucker und dem Saft einer Zitrone zu steifem Schnee schlagen und 250 g gemahlene Nüsse oder Mandeln unterheben. Diese Masse gleichmäßig auf die Teigplatte aufstreichen, von der Längsseite her aufrollen und in 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden. (ergibt ca. 24 Stück) Die Schnecken auf 2 Bleche legen (Backpapier), dabei etwas auseinander ziehen, mit einem Tuch abdecken und zu doppelter Größe gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen (180 °) ca. 25 Min. backen, herausnehmen.

Guss: Den Saft von 2 Zitronen mit soviel Puderzucker verrühren, bis eine dickliche Masse entsteht und die Schnecken noch heiß auf einem Kuchengitter mit dem Guss bestreichen. Sie schmecken frisch am besten. Ohne Guss gut zum Einfrieren geeignet.

Wasserkipfel oder Zuckerkipfel

Teig: Aus 2 - 3 EL Milch, 1 EL Zucker und 1 Würfel Hefe einen Hefeansatz rühren und diesen in einer Schüssel mit dem oberen Teil von ca. 750 g Mehl zu einem kleinen Vorteig verrühren. Diesen Vorteig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich viele Blasen gebildet haben. Nun 1 Becher Sauerrahm, 4 Eier und zuletzt 200 g weiche Butter mit dem Vorteig und dem Mehl verrühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Wenn nötig noch etwas Mehl zufügen, bis ein weicher, elastischer Teig entsteht.

Diesen Teig in einer Schüssel mit Deckel stehen lassen, bis sich der Deckel hebt. (über Nacht im Kühlschrank) Nun den Teig in vier Teile teilen, auf ein mit Zucker bestreutes Backbrett legen vier Rollen daraus formen. Davon jeweils ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden, diese auf viel Zucker schraubenförmig um sich selber drehen. Diese kleinen Stangen zu Hörnchen (Kipfel) biegen und mit Abständen auf Backbleche legen (Backpapier), zudecken und nochmals gehen lassen. Bei 180 ° im vorgeheizten Ofen hellgelb backen (ca. 10 Min.). Wer will, kann die Kipfel auch vor dem Rollen in Zucker mit 2 TL. Nutella oder Marmelade füllen. Sie gehen stark auf und sind sehr ergiebig. Sie schmecken lauwarm am besten. Man kann sie gut einfrieren. (In Jarek ließ man den Teig in einem Eimer in den Brunnen hinab, daher der Name.)

Kuchen und "Pitten"

"Apfelpitte"

Teig: 500 g Mehl, 300 g Butter, 250 g Zucker, 2 ganze Eier und ½ Backpulver zu einem Mürbteig verarbeiten. Auf einem Backtrennpapier von Backblechgröße 60 % des Teigs auswellen und auf dem Papier auf ein Backblech legen Den Rest des Teigs ebenfalls auf einem Backpapier in Blechgröße auswellen.

Fülle: 1,5 kg Äpfel, schälen und fein würfeln, mit 200 g Zucker, 250 g grob gehackten. Nüssen, etwas Zitronensaft und Vanillezucker sowie Rosinen mischen und auf den Teig im Blech geben. Den 2. Teig vorsichtig auf die Äpfel legen und das Papier abziehen. Bei 160 ° Umluft oder 180 ° normal ca. 40 Minuten backen, erkalten lassen und auf dem Blech in Würfel von ca. 6/6 cm schneiden, mit der Palette abheben. Die Pitten bleiben mehrere Tage frisch. Vor dem Essen mit Puderzucker bestreuen.

"Nusspitte" mit Schokolade (für ein kleines Blech, hohes Blech)

Teig: 300 g Mehl, 200 g Butter, 70 g Zucker mit einem Ei zu einem Mürbteig verarbeiten, kaltstellen. Weiterverarbeitung siehe Apfelpitte.

Fülle: 6 Eiweiß mit 200 g Zucker, 1 Vanillezucker und dem Saft einer Zitrone zu steifem Schnee schlagen, die 6 Eigelbe dazu geben und weiter schlagen. Zuletzt 250 g fein gemahlene Nüsse und 2 - 3 Rippen gemahlene Blockschokolade (oder Reste von Osterhasen und Weihnachtsmännern) unterheben. Weiterverarbeitung siehe Apfelpitte.

Hamburger Schnitten (für ein kleines hohes Blech)

Teig: 300 g Mehl, 250 g Butter, 150 g Zucker mit 10 Eigelb zu einem Mürbteig verarbeiten und in kleinem, hohem Blech auf Backtrennpapier verstreichen, hellgelb backen, mit Marmelade bestreichen.

Belag: 10 Eiweiß mit 250 g Zucker zu steifem Schnee schlagen, 350 g gemahlene Haselnüsse oder halb Walnüsse (dann 2 EL Brösel zufügen) und halb Haselnüsse und 2 Rippen geriebene Blockschokolade vorsichtig unterheben. Die Nussmasse auf die Marmelade aufstreichen und weiterbacken bis sie fest ist. Die fertige „Bitte“ auf dem Blech nach Bedarf in 2/6 cm große Schnitten schneiden und mit einer Palette abheben. Sie bleiben lange frisch.

Theresianschnitten (für ein kleines Blech, ca. 37/22 cm)

Belag: 10 Eiweiß mit 250 g Zucker zu steifem Schnee schlagen, 350 g gemahlene Haselnüsse oder halb Walnüsse (dann 2 EL Brösel zufügen) und halb Haselnüsse und 2 Rippen geriebene Blockschokolade vorsichtig unterheben. Die Nussmasse auf die Marmelade aufstreichen und weiterbacken bis sie fest ist. Die fertige „Bitte“ auf dem Blech nach Bedarf in 2/6 cm große Schnitten schneiden und mit einer Palette abheben. Sie bleiben lange frisch.

Belag: 6 Eiweiß mit 200 g Zucker sehr steif schlagen, die 6 Eigelb unterziehen und 250 g gemahlene Haselnüsse unterheben. Diese Masse auf das Gelee aufstreichen und bei 160 ° Umluft ca. 45 Min backen. Auf dem Blech in Rechtecke von ca. 3/6 cm schneiden.

Kossuth Krapfen (kleines Blech)

Teig: 6 Eigelb mit 150 g Zucker und etwas Zitronenschale schaumig rühren, dann 300 g Mehl und 200 g sehr weiche Butter unterarbeiten. Zum Schluss den Schnee von 6 Eiweiß, 150 g Zucker und dem Saft einer Zitrone vorsichtig unterheben. Diese Biskuitmasse auf Backtrennpapier streichen und in kleinem Blech bei 160 ° Umluft oder 180 ° normal ca.20 Min. backen.

Glasur: Den Saft von einer Zitrone mit 1 EL Sahne und so viel Puderzucker verrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht. Diese Glasur auf den gebackenen Biskuit aufstreichen und trocknen lassen. Dann mit einer scharfen runden Form von ca. 8 cm Durchmesser Halbmonde ausstechen. Sie schmecken sehr gut zum Tee und bleiben lange saftig.

Torten und gefüllte Schnitten

Creme-“Pitta“

Fülle: 1 Liter Milch, 2 Bourbon Vanillepuddingpulver, 2 EL Mehl, 6 EL Zucker, 2 Vanille-Zucker, 6 - 8 Eier.

1 Tasse von der Milch mit 2 EL Zucker, dem Puddingpulver, Mehl und den Eigelb gut verrühren und in den Rest der kalten Milch einrühren. Die Milch in einem großen Topf unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zum Kochen bringen. Sobald der Pudding dick wird, von der Platte ziehen. Die Eiweiße mit dem Rest des Zuckers steif schlagen und mit dem Schneebesen in den kochenden Pudding einrühren, nochmals gut durchkochen, dass der gesamte Eischnee mitgekocht wird, (mit dem Schneebesen immer wieder unterheben) sonst zerläuft die Fülle.

2 Backpapierblätter in Blechgröße zuschneiden. Von 2 Rollen Fertigblätterteig je ca. 32 cm. abschneiden und in die Mitte des Backpapiers legen. Mit einem kleinen Wellholz diesen Teig von der Mitte zu den Seiten hin auswellen, bis das ganze Papier bedeckt ist. Nun die Ränder gerade schneiden und den ausgewellten Teig mit einer Gabel sehr dicht einstechen. Den Teig jetzt mindestens 15 Min ruhen lassen. Dann den Teig auf dem Backpapier auf das Blech ziehen, im vorgeheizten Ofen bei 180° (Umluft 160°) ca. 12 - 15 Minuten auf Sicht backen. Sobald sich Blasen bilden, mit der Gabel einstechen. Die Blätter sollten glatt sein. Sie können schon am Vortag gebacken werden. Die erkaltete Fülle auf das untere Blatt aufstreichen, glattstreichen, mit dem schöneren Blatt bedecken, die Ränder mit etwas Fülle verstreichen und mit einem gezackten Messer vorsichtig in ca. 5/5 cm. große Quadrate schneiden. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Creme-“Pitta“ - Cremeschnitten

Doboschtorte

Teig: 8 ganze Eier mit 8 EL Zucker steif schlagen und 8 EL Mehl vorsichtig unterheben. Aus Backpapier 8 runde Blätter mit 26 cm Durchmesser zuschneiden. Auf jedes Blatt je einen Schöpfer vom Teig gut verstreichen und je 2 davon diagonal auf ein großes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 8 - 10 Minuten bei Mittelhitze auf Sicht backen. Die Blätter dürfen nicht zu hart werden, daher sofort vom Blech auf ein Gitter legen und 2 weitere Teigblätter auflegen, bis alle 8 Blätter gebacken sind.

Fülle: 6 ganze, sehr frische Bio-Eier mit 8 EL Zucker im Wasserbad sehr steif schlagen. 150 g geriebene Schokolade unterheben, dann die Fülle erkalten lassen. Zum Schluss 250 g zimmerwarme Butter schaumig rühren und mit 100 g weichem Palmin verrühren, löffelweise unter die Eimasse heben. Damit die Creme nicht gerinnt, sollten beide Massen ca. 20 ° warm sein. Mit dieser Creme die 7 Blätter füllen. Das schönste Blatt kann man mit einer Karamellglasur überziehen. Dazu schmilzt man 150 g Zucker mit dem Saft einer Zitrone in einer Pfanne, gießt die Glasur auf den Boden, verstreicht sie mit einem gut gefetteten Messer und schneidet den Boden sofort auf einem Brett in 12 - 14 Teile. Diese legt man oben auf die Torte. Man kann die Torte aber auch oben mit der Fülle einstreichen.

Die Doboschtorte war die traditionelle Torte bei allen Jareker Festen. Sie war wohl die beliebteste Torte der Donaumonarchie. Es gibt Dutzende von Rezepten. Wenn man die Fülle etwas weniger kalorienreich zubereiten will, kann man einen Teil der Butter durch Schokoladenpudding ersetzen.

Weißer Mandeltorte

Teig: 10 ganze Eier mit 10 EL Zucker im Wasserbad sehr schaumig rühren, dann 250 g weiße geriebene Mandeln (2,5 Päckchen eines Fertigprodukts) und 3 EL Biskuitbrösel unterheben. 1/3 des Teigs in einer Form (26 cm) und 2/3 des Teigs in einer anderen Form bei Mittelhitze nicht zu dunkel auf Sicht backen. Die Böden erkalten lassen und den dickeren Boden einmal durchschneiden.

Moderne Fülle: 1/2 Liter Schlagsahne mit 150 g Schokolade (und eventuell 1 - 2 EL Rum) aufkochen und im Kühlschrank über Nacht erkalten lassen. Die Fülle mit dem Rührgerät wie Sahne aufschlagen und die Torte damit füllen, dann mit 200 ml Schlagsahne außen einstreichen, verzieren und auf jedes Stück eine weiße Praline legen.

Zitronenschnitten (Oblaten mit Biskuitkern)

Teig: 6 Eiweiß mit 150 g Zucker sehr steif rühren, dann die 6 Eigelb dazurühren und zuletzt 150 g Mehl unterheben. Zum Schluss noch 2 - 3 EL Speiseöl dazugeben. Diese Masse auf ein Backpapier streichen und in einem kleinen Blech hellgelb backen. Den ausgekühlten Boden auf Oblatengröße zuschneiden.

Fülle: 4 ganze sehr frische Bio-Eier mit 250 g Zucker und dem Saft und der Schale einer ungespritzten Zitrone im Wasserbad steif schlagen bis der Zucker vergangen ist. Die ausgekühlte Masse mit 250 g schaumig gerührter Butter(etwas Staubzucker hinzufügen) zu einer Buttercreme rühren. Die Buttercreme löffelweise unter die zimmerwarme Eimasse heben. Eine Oblate auf eine Unterlage legen und die Hälfte der Buttercreme aufstreichen. Dann den Biskuitboden auf die Fülle legen, diesen mit dem Rest der Fülle bestreichen und eine 2. Oblate darauflegen. Alles mit einem Brett beschweren und kalt stellen. Am nächsten Tag mit einem gezackten Messer vorsichtig in 3/6 cm große Rechtecke schneiden, damit die Fülle nicht herausgedrückt wird.

Weihnachtsgebäck

Pressburger Kipfel

Teig: 280 g Meh, 1 - 2 EL Zucker, ½ Würfel Hefe, 150 ml warme Milch, 2 Eigelb und 150 g Butter. Daraus einen weichen Hefeteig herstellen und etwas gehen lassen.

Fülle: 150 g Zucker, 250 g gemahlene Nüsse, 150 g Rosinen mit 150 ml heißer Milch vermischen.

Zubereitung: Aus dem Teig auf einem bemehlten Backbrett ca. 70 Kugeln formen und messerrückendick zum Kreis auswellen. In die Mitte der Kreise je 1 TL Fülle geben und zusammen rollen, dann daraus ein Hörnchen (Kipfel) formen und auf ein Backblech legen. (mit der Nahtstelle nach unten). Die Kipfel 30 Min. gehen lassen, dann sehr sorgfältig mit mehreren verquirlten Eigelben ringsum einstreichen. Dann die Kipfel bei Mittelhitze ganz hell backen, aus dem Ofen nehmen und nochmals mit Eigelb einstreichen. Die Kipfel jetzt fertig backen und auf einem Gitter erkalten lassen. (Pressburger Kipfel sind nur dann typisch, wenn der Eigelbguss ein wenig aufgesprungen aussieht.)

Napoleonschnitten (Oblaten sind in kroatischen Geschäften erhältlich)

Fülle: 1 Liter Vollmilch, 250 - 300 g Zucker, 250 g Butter, 3 - 4 EL Schokoladepulver (z.B. Kaba) 4 - 5 Oblaten (ca. 250 g). Den Zucker und darauf die Milch in einem großen Topf aus Edelstahl auf Stufe 3 zum Kochen bringen, dann auf Stufe 2 herunterschalten. Den Kochlöffel in dem Topf lassen und wenn die Masse aufschäumt, gut rühren. Ca. 40 - 50 Minuten einkochen bis die Masse aussieht wie Pudding (knapp 1/4 der Ausgangsmenge). Dabei immer wieder gut rühren. Den Topf von der Kochplatte ziehen, (Achtung, zum Schluss setzt die Masse leicht an!) mit einem Schneebesen die Butter einrühren, zuletzt den Kaba oder geriebene Schokolade.

Auf ein großes Tablett eine Oblate auflegen, 2 - 3 Schöpflöffel von der heißen Masse auf diese Oblate mit der Palette oder einem großen Messer gut verstreichen. Eine 2. Oblate darauflegen. So weitermachen bis 4 oder 5 Oblaten verbraucht sind (je nach Größe). Die fertigen Oblaten mit einem Küchenbrett beschweren. Wenn sie getrocknet sind, in ca. 2/4 cm große Stücke schneiden. Sie schmecken nicht nur Kindern sehr gut.

Oblatenfülle (schnelle Art)

Fülle: 5 ganze Eier mit 350 g Puderzucker und 1 Vanillezucker schaumig rühren, dann 375 g geröstete gemahlene Haselnüsse und 3,5 EL Schokoladen-Pulver unterrühren. Weiterverarbeitung siehe Napoleonschnitten.

Haselnusskipfel

2 Eiweiß mit 200g Zucker und 1 Vanillezucker im heißen (nicht kochenden) Wasserbad ca. 10 Min. steif schlagen. 250 g gemahlene Haselnüsse unterziehen. Aus der Schüssel mit einem KL etwas von dem Teig entnehmen, daraus mit nassen Händen ca. fingerlange Stangen formen, diese in Haselnussplättchen wälzen und zu einem

Hörnchen (Kipfel) biegen. Dann auf ein Backblech (Backpapier) legen. Bei 180 ° ca. 10 Min. backen. Sie sollen innen noch feucht sein. Auf dem Blech etwas abkühlen lassen, dann mit der Palette abheben und auf einem Gitter ganz auskühlen lassen. (Ergibt ca. 50 Stück.)

Mandelkränzchen

250 g gemahlene weiße Mandeln (2,5 Päckchen eines Fertigprodukts) mit 200g Puderzucker und 2 Vanillezucker sowie 2 Eigelben und etwas Zitronensaft zu einem Teig verarbeiten. Er ist sehr fest. Diese Masse durch den Vorsatz des Fleischwolfs mit vielen Zacken oder eine Kuchenspritze drücken und dann in 8 cm. lange Teile schneiden. Dann diese zu hufeisenförmigen Kränzchen auf ein Backblech (Backpapier) legen und bei 180 ° ca. 10 Min. backen. Sie sollen weiß bleiben und innen saftig sein (35 Stück).

Salonkipfel

Teig: 300 g Mehl, 200 - 250 g Butter, 4 EL Zucker, 1 Vanillezucker, 4 Eigelb, 3 - 4 EL Sauerrahm. Aus diesen Zutaten einen Mürbteig herstellen. Daraus ca. 50 kleine Kugeln formen und über Nacht kaltstellen (sehr wichtig, sonst klebt der Teig). Auf dem gut bemehlten Backbrett die Kugeln mit mehligem Finger zu einem Oval drücken und füllen. (Nicht auswellen, Teig ist zu weich!)

Fülle: 2 Eiweiß und 125 g Zucker mit etwas Zitronensaft steif schlagen und 125 g gemahlene Nüsse unterheben.. Je 1 TL der Fülle auf den unteren Rand des Ovals setzen, dieses zum Halbmond zusammenklappen, Ränder gut festdrücken und mit runder Form glätten, dann und auf 2 Bleche legen (Backpapier) Bei Mittelhitze hellgelb backen, mit einer Palette vorsichtig vom Blech heben und noch warm in Puderzucker wälzen. (Achtung! Kipfel sind sehr mürb!)



*links unten: Mandelkränzchen, daneben Salonkipfel
links oben: Napoleonschnitten, daneben Haselnusskipfel*

Nougat Schnitten (Oblatenfülle)

Krokant für die Fülle: 200 g Zucker, 1 TL. Butter, 200 g gehackte Nüsse. Zucker und Butter in einer Pfanne vorsichtig zergehen lassen und immer gut rühren, dann die Nüsse untermengen und weiter rühren, von der Herdplatte ziehen.

200 g Zucker mit 4 Eigelb und 200 g Butter schaumig rühren, etwas Rum oder 2 Vanillezucker untermengen. Diese Dottermasse jetzt in die heiße Krokantmasse rühren und dann mit einem großem Messer oder der Palette auf 4 Oblaten streichen. (Weiterverarbeitung siehe Rezept Napoleonschnitten.)

Mürbe Herzen / Ausstecherle

Teig: 300 g Butter, 2 - 3 EL. Puderzucker mit 440 g Mehl zu einem Mürbteig verkneten und über Nacht kalt stellen. Teig in kleinen Mengen aus der Kälte nehmen und auf gut bemehltem Backbrett Herzen und andere Formen ausstechen, die man auf 2 Blechen (Backpapier) hellgelb bäckt.

Vorsichtig vom Blech nehmen und in Puderzucker wälzen! (Sehr mürb, brechen leicht, schmecken köstlich!)

Salziges Gebäck

“Griebenpogatschen”

400 g Mehl, 2 - 3 Eigelb, 1 Würfel Hefe, etwas lauwarmes Wasser, 1 EL Sauerrahm, 1 Schnapsglas Rum, Salz. Pfeffer, 300 g fein gehackte Grieben (kein Griebenschmalz).

100 g Mehl mit den Grieben zu Bröseln verreiben. Aus dem restlichen Mehl mit allen anderen Zutaten einen Hefeteig zubereiten, zu einem Rechteck auswellen und die Griebenbrösel darauf verstreichen. Jetzt den Teig von den Seiten zur Mitte 2 mal zusammenschlagen, dass sich die Teile überlappen (wie beim Blätterteig), dann wieder auswellen und alles noch 2 mal wiederholen. Zum Schluss den Teig ca. 2 cm dick auswellen und mit einem Glas kleine Plätzchen ausstechen. Diese diagonal einkerben und gut gehen lassen. Zum Schluss mit Eigelb bestreichen und auf einem Blech (Backpapier) ca. 20 Min. backen. Sie schmecken lauwarm am besten.



Griebenpogatschen

Grieben- oder Speckkuchen

500 g Brotteig (evtl. aus Backmischung) gehen lassen und nicht zu dick auf einem Backbrett auswellen. Dann zerlassenes Schmalz oder Öl, Salz, Grieben oder ausgelassene Bauchspeckwürfel darauf verteilen. Zur Mitte hin von rechts nach links und von links nach rechts den Teig überlappend zusammenschlagen, nochmals auswellen, wieder so zusammenschlagen und nochmals auswellen, so dass der Teig in eine Kasten form passt. Dann in die gut gefettete Form legen und mit Salzwasser bestreichen. Gehen lassen, dann bei 220 ° 10 Minuten backen, darauf auf 180 ° herunter schalten und fertig backen.

Flammkuchen (ein Rezept aus Ansiedlerzeiten aus dem Elsaß)

Einen Brotteig (eventuell aus Backmischung) dünn auf einem Blech auswellen, Dellen hineindrücken und diese nach Wunsch mit Bauchspeck oder Schinkenwürfel füllen. 1 - 2 Becher Schmant verrühren und auf dem Kuchen verstreichen. 1 - 2 Zwiebeln mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden und auf den Rahm streuen. Schnell heiß abbacken. Der Kuchen soll dünn und knusprig sein.

Bäckerkipfel

Aus 750 g Mehl, 1/4 l warmer Milch, 1 Würfel Hefe, 1 KL Zucker, 1 EL Backmalz (aus dem Reformhaus), 2 Eigelb, Salz und 150 g Schmalz oder Margarine einen elastischen Hefeteig herstellen und gehen lassen. Aus diesem Teig golfballgroße Kugeln formen und dünn auswellen. Diese Scheiben nun mit ein wenig Schmalz oder Öl bestreichen und zu Stangen aufrollen. Die Stangen zu Kipfeln biegen, mit Eigelb bestreichen, dann mit grobem Salz, Mohn, Kümmel, Sesam, Sonnenblumen-, oder Kürbiskernen oder geriebenem. Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 ° ca. 15 Minuten backen. Sie schmecken gut zu Wein und Bier.



Bäckerkipfel

Süßspeisen

“Vogelmilch”

(Schnee-Eier in Vanillesoße, ein Rezept aus dem Elsaß aus der Ansiedlerzeit)

In einem breiten Topf ¼ Liter Milch mit einem EL Zucker zum Kochen bringen. Pro Person ein Eiweiß mit ½ EL Zucker sehr steif schlagen (am besten im Wasserbad) Aus dieser Masse mit einem Esslöffel Klöße abstechen und auf die kochende Milch setzen, einmal aufkochen lassen und die Klöße umdrehen, dann noch mal aufkochen lassen. Dann die Klöße mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf Kompottschüsselchen verteilen.

Die Milch auf einen Liter oder etwas mehr auffüllen, 2 Päckchen Bourbon Vanillezucker und noch etwas Zucker nach Geschmack mit den Eigelben und 1 - 2 EL Stärkemehl verrühren und in die lauwarme Milch gießen. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch zum Kochen bringen. Wenn sie andickt, in die Kompottschüsseln mit den Schnee-Eiern verteilen und kalt stellen. Im Kühlschrank herunterkühlen und sehr kalt servieren.

Ein einfacher Nachtisch, der nicht nur Kindern ausgezeichnet schmeckt.



Vogelmilch

Mohr im Hemd (ein sehr altes Rezept aus der Ansiedlerzeit)

12 ganze Eier mit 140 g Zucker sehr steif schlagen, dann 140 g gestoßene (geriebene) Mandeln und 140g geriebene Schokolade unterheben. Diese Masse in eine gut gebutterte und mit geriebenen Mandeln ausgestreute große Glasform mit Deckel gießen, den Deckel auflegen und im Wasserbad im Backofen ca. 45 Min. auf Sicht backen. Dann mit einem Zahnstocher die Garprobe machen. Wenn er feucht ist, noch etwas länger backen. Den fertigen Pudding auf eine Platte stürzen und mit Schlagsahne oder einer guten Vanillesauce (siehe Rezept Vogelmilch) übergießen. Man kann diesen Nachtisch auch aus 6 Eiern zubereiten. Er schmeckt genauso gut.

Nusspalatschinken mit Schokoladensoße

Aus 250 g Mehl, ¼ Liter Milch, wenig geschmolzener Butter und 3 - 4 Eiern einen dünnen Pfannkuchenteig rühren. In Butterschmalz dünne Pfannkuchen backen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Fülle: ca. 1/8 Liter Milch mit 150 g Zucker und 1 - 2 EL Schokoladenpulver (Kaba) aufkochen und 250 g gemahlene Nüsse unterheben, dann etwas ausquellen lassen. Wer will, kann noch 2 EL gewaschene Rosinen und 1 - 2 EL Rum oder Aprikosenschnaps unterheben. 2 EL dieser vorbereiteten Fülle auf einen warmen Pfannkuchen streichen und diesen aufrollen. 1 - 2 Pfannkuchen auf einen Teller geben und mit 2 EL Schokoladensoße übergießen (Fertigprodukt) oder 150 g Bitterschokolade in 1/8 Liter Schlagsahne mit etwas Zucker schmelzen. Diese Soße noch heiß über die Palatschinken gießen.

Geschichtete Palatschinken

5 Eidotter mit 2 EL Zucker, 50 g weicher Butter, 200 ml Milch und 150 g Mehl zu einem Pfannkuchenteig rühren. Dann die 5 Eiweiß mit 2 Vanillezucker steif schlagen und unter den Pfannkuchenteig heben. In einer beschichteten Pfanne in wenig Butterschmalz einen Schöpfer Teig verlaufen lassen und einen dünnen Pfannkuchen nur von einer Seite backen. Den Pfannkuchen mit der rohen Seite nach oben in eine gebutterte Backform legen, mit geriebener Schokolade bestreuen, den nächsten Pfannkuchen darauflegen und mit Marmelade bestreichen, dann einen mit gehackten Nüssen und einen mit Vanillezucker bestreuen. Wiederholen bis alle Pfannkuchen in der Form liegen. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180 ° ca.10 Min. backen. Dann den Turm wie eine Torte aufschneiden und mit Kompott oder Vanillesoße servieren. (Wer möchte, kann aus 2 - 3 Eiweiß und 2 - 3 EL Zucker einen steifen Schnee schlagen, den Pfannkuchenturm mit einer Tortenspritze mit dieser Baisermasse verzieren, dann im Backofen leicht bräunen lassen.)

Großes Hefengebäck

Hefestrudel mit Mohn- oder Nussfülle

Teig: 400 g Mehl, etwas warme Milch, ½ Würfel Hefe, 100 g Zucker, 2 Eier und 100 g Butter zu einem elastischen Hefeteig verarbeiten und zu doppelter Menge gehen lassen. Dann zu einer 1,5 - 2 cm dicken Platte ausrollen, mit der Fülle gleichmäßig bestreichen, den unteren Rand dabei freilassen. Von oben her einrollen und auf ein Backblech (Backpapier) legen mit der Nahtstelle nach unten, gehen lassen, dann mit Eigelb bestreichen. Bei 180 ° ca. 1 Stunde backen.

Mohnfülle: 50 g Gries, 120 g Zucker, etwas Zimt und 1 Vanillezucker in 350 ml Milch aufkochen, dann 250 g gemahlene Mohn, 50 - 100 g gehackte Walnüsse und 50 g Rosinen sowie 2 cl Rum unterheben. Die Masse abkühlen lassen. Dann den Teig mit der lauwarmen Fülle füllen.

Nussfülle: 150 ml Milch mit 150 g Zucker, Zimt und Zitronenschale aufkochen, dann 370 g gemahlene Walnüsse mit kochen oder halb Walnüsse, halb Haselnüsse, zuletzt 2 cl Rum unterheben. Die Masse erkalten lassen und mit einem Eiweiß binden. Fülle wie oben weiterverarbeiten.

Mitwirkende

Folgende Jarekerinnen und "angeheiratete" Jarekerinnen trugen tatkräftig zum Gelingen dieser kleinen Rezepte-Sammlung bei, lieferten die Rezepte und backten "Versucherle":

Dorothea Renner, (Beuren): Hamburger Schnitten

Theresia Schick, (Backnang): Pressburger Kipfel

Theresia Wallrabenstein, (Weisenheim): Theresienschnitten

Ulla Morgenthaler, (Schifferstadt): gefüllte Waffeln

Gerlinde Leib-Schmidt, (Heddesheim): Apfelpitte

Ingrid Fillips, (Beuren): Nusspitte

Eva Rapp, (Beuren): gefüllte Waffeln

Therese Schmidt, (Ludwigsburg): Mandelkränzchen, Haselnusskipfel und

Inge Morgenthaler, (Kirchheim): Cremepitte.

Ferner dankt der Ortsausschuss Jarek Herrn Helmut Bischof aus Neckargemünd (früher Neusatz / Novi Sad) für die grafische Gestaltung dieser Rezeptsammlung.

Jareker Gedenkstein in Beuren



*... mit dem folgenden Text
auf dem Gedenkstein...*

**Diese Anlage
errichteten
die Überlebenden
der
donauschwäbischen
Gemeinde Jarek
aus Jugoslawien
in dankbarer
Erinnerung**

**1787 gründeten
deutsche Siedler
diesen Ort, der
ihren Nachkommen
bis zur Vertreibung
im Jahre 1944
Heimat war**

September 1987



Inge Morgenthaler

OA Jarek, im September 2004
