



# *Backen wie zu Omas Zeiten*

*die besten Rezepte*

*Weihnachten, Geburtstag,  
Hochzeit, Taufe, Kommunion,  
Raue, Party*



Die Zutaten miteinander verrühren, zuletzt die Tasse Selters untermischen.  
Den Kuchen auf ein gefettetes Backblech streichen und 20 Minuten bei 200 Grad backen.  
Den erkalteten Kuchen mit dem Zitronenguss bestreichen.

## Russischer Nusskuchen

### Zutaten

5 Eigelb

175g Zucker

250 g gemahlene Haselnüsse

1 Esslöffel Zitronensaft

Abgeriebene Schale einer Zitrone

Eiweiß von 5 Eiern

### Füllung

250ml Sahne

2 Esslöffel Rum

2 Esslöffel Puderzucker



Die fünf Eigelb mit 175 Gramm Zucker schaumig rühren.

Die Haselnüsse, den Zitronensaft und die abgeriebene Schale von der Zitrone dazumischen.

Die fünf getrennten Eiweiße zu Eischnee schlagen und unterheben.

In einer Springform 50 Minuten bei 180° backen und im Ofen abkühlen lassen.

Für die Füllung:

250 ml Sahne mit 2 Esslöffel Rum und den 2 Esslöffel Puderzucker steif schlagen.

In die Masse die Haselnüsse geben, verrühren und auf den Kuchen streichen.

## Preiselbeertorte

### Zutaten

Teig

100g Butter

3 Eier, Eier trennen

100 Gramm Zucker

60 g Kakao

150 g Nüsse Haselnüsse gemahlen

1 Teelöffel Backpulver

### Belag

200g Preiselbeeren

250 ml Sahne

100g geriebene Schokolade



Aus den Zutaten den Teig anrühren, Eiweiß schlagen und unterheben (ca 5 Minuten schlagen). 30 Minuten bei 175 bis 200 Grad backen.

Nach dem Erkalten 200 g Preiselbeeren drauf verteilen, darüber 250 ml geschlagene Sahne drauf streichen. Zum Schluss die geriebene Schokolade darüber verstreuen.

Kühl aufbewahren.