



ESSEN WIE IN DER BOCKWURSTZONE

Catrin Zahn

Essen wie in der Bockwurstzone 1

BookRix GmbH & Co. KG
80331 München

Inhalt

Inhalt:

01. Huckelkuchen/Platzkuchen
02. Nacksche Männeln
03. Kräppeln
04. Haferflockenkekse
05. Sandtaler
06. Nussbissen/Nussmakronen
07. Weißkrauteintopf
08. Gräupchen
09. Sächsische Quarkkeulchen
10. Gefüllte Paprikaschoten
11. Gulaschsuppe
12. Grüne Klöße
13. Fischeintopf
14. Szegediner Gulasch
15. Kohlrouladen
16. Bauernfrühstück

17. Hasenbraten
18. Bohnensalat
19. Geflügelsalat

Huckelkuchen/Platzkuchen

Huckelkuchen oder auch Platzkuchen genannt:

Dafür benötigen Sie folgende Zutaten:

6 EL Sonnenblumenöl

6 EL Mehl

6 EL Weinbrand

6 Eigelb

1 Prise Salz

und Puderzucker zum bestreuen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und alles schön verrühren bis eine glatte Masse entsteht.

Diesen Teig schütten Sie auf ein eingefettetes Backblech, dann alles bei