



Zempiner 3 Backrezepte

*Rezepte von Oma und Tante
für Weihnachten und Sylvester
gesammelt
vom Heimatverein Zempin e.V.*

Das Titelbild ist ein Motiv des Malers Hugo Scheele, der von 1921 bis zu seinem Tode 1960 in Zempin gelebt hat.



Viel Freude in der Adventszeit wünschen Ihnen die Mitglieder des Heimatvereins Zempin e.V., wenn Sie mit Kindern und Freunden diese Rezepte nachbacken und es sich gut schmecken lassen.

Erschienen sind schon in dieser Reihe:

Fischrezepte 1 und

Fischrezepte 2

Diese Hefte erhalten Sie im

Fremdenverkehrsamt, im „Schuhstübchen“

Zempin oder während der Öffnungszeiten der

Ausstellungen.

Weihnachtstollen - Ute

Gelobt von allen, die solch Geschenk erhalten haben!

1000 g Mehl	500 g Sultaninen
500 g Butter	200 g Mandeln, gehackt
200 g Zucker	200 g Zitronat
8 g Salz	etwas Zitrone
100 g Hefe	einige bittere Mandeln
¼ Tasse Milch	Butter u. Puderzucker

1. Eine Mulde ins Mehl drücken, Hefe hinein bröckeln und mit Milch, Salz u. Zucker verrühren, mit etwas Mehl abdecken. 20 Min. am warmen Ort gehen lassen.

2. Weiches Fett (Butter kann teilweise durch Butterschmalz o. Margarine ersetzt werden) unterkneten und ca. 30 Min. weiter gehen lassen.

3. Rosinen, Mandeln, Zitronat (oder teilweise Orangeat) und bittere Mandeln unterkneten. Zwei Stollen daraus formen und auf ein Blech mit Backpapier legen und noch ca. 15 Min. gehen lassen.

4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C / Gasherd: Stufe 3) 30 bis 40 Min. backen.

Noch 10 Min im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Stollen noch warm mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Hinweise:

Damit der Hefeteig gelingt, sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Eine Wulst aus Alufolie um jeden Stollen legen, das verhindert, dass er in die Breite geht.

Haselnusskranz

Gern gegessen bei Tante Eva

Teig

200 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

60 g Zucker

1 Ei

1 - 2 EL Milch

125 g Butter

Füllung

125 g geriebene Haselnüsse

60 g Zucker

einige Tropfen Bittermandelöl

1 Eiweiß

2 - 3 EL Wasser

Zum Bestreichen: Eigelb

Teig: Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Auf einem bemehlten Tuch rollt man den Teig zu einem Rechteck.

Für die Füllung vermischt man die Zutaten und gibt soviel Wasser zu, dass sich die Masse auf den Teig streichen lässt. Mit Hilfe des Tuches rollt man den Teig zusammen und formt einen Ring. Dieser Kranz wird mit Eigelb bestrichen. Den Außenrand schneidet man in kleinen Abständen ein.

Nach dem Backen kann man den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C / Gasherd: Stufe 3) 30 bis 40 Min. backen.

Pfannkuchen

Wie sie in der Waldstraße Silvester verschenkt wurden.

<i>1000 g Mehl</i>	<i>60 g Hefe</i>
<i>160 g Fett</i>	<i>200 ml Milch</i>
<i>160 g Zucker</i>	<i>1 Prise Salz</i>
<i>5 Eier</i>	<i>Marmelade</i>
<i>Öl oder Palmöl zum Ausbacken</i>	



Das Mehl in eine Rührschüssel geben, in einer kleinen Vertiefung Milch mit Hefe, Zucker und Salz verrühren und mit Mehl abdecken, ca. 30 Min. gehen lassen.

Danach Fett und Eier unterarbeiten und nochmals gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat.

Teig durchkneten, ausrollen auf ca. 1,5 cm Höhe, Kreise ausstechen und mit einem Klecks Marmelade belegen, einen zweiten Kreis darauf legen und die Ränder fest zusammendrücken.

In heißem Fett schwimmend goldbraun ausbacken und mit Zucker bestreuen.

Glasuren für Kleingebäck

Hinweis:

Glasuren sollten nicht zu dick sein, sonst lassen sie sich schlecht auftragen.

Sie dürfen aber auch nicht zu dünn sein, sonst laufen sie weg und ziehen in das Gebäck ein.

Zuckerglasur - Grundrezept

250 g Puderzucker

3 - 4 Esslöffel heißes Wasser

Den Puderzucker sieben und nur soviel Flüssigkeit verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Das vorbereitete Gebäck sofort damit überziehen.

Den Geschmack verändert man, wenn man das Wasser ersetzt durch:

3 - 4 EL Zitronen oder Orangensaft

3 - 4 EL Rum, Arrak oder Kirschwasser

3 - 4 EL Himbeer-, Kirsch- oder Erdbeersaft

1 gehäufter TL Instant Kaffee und

3 - 4 EL heiße Milch

Hauchdünne Plätzchen

Vorsicht, sind sehr schnell alle!

250 g Mehl

2 gestr. Teelöffel Backpulver

200 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

3 Eigelb

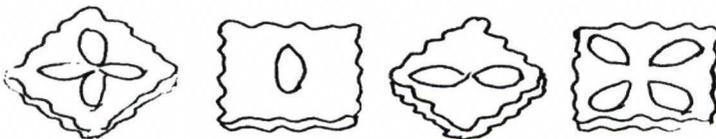
125 g Butter

50 g abgezogene gemahlene Mandeln

etwas abgeriebene Zitrone

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge nach zu einem Knetteig verarbeiten. Teig dünn ausrollen und Figuren ausstechen. Zur Verzierung etwas Eigelb auf die Plätzchen streichen und mit grobem Zucker, Mandelsplitter oder buntem Zucker bestreuen.

Bei guter Mittelhitze ca. 12 Min goldbraun backen.



Spritzgebäck

im Kindergarten gemeinsam gebacken

250 g weiche Butter

250 g feiner Zucker

1 P. Vanillinzucker

2 Eier

125 g Nüsse oder Mandeln gemahlen

375 g Mehl

*Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Eiern
schaumig rühren. Nüsse und Mehl darunter
mischen und zu einem glatten Teig kneten.
Kalt stellen (am besten über Nacht).*

*Mit dem Spritzgebäckvorsatz am Fleischwolf zu
Ringen, Stangen usw. formen und nochmals
kalt stellen.*

*Backofen auf 190 - 200 ° C vorheizen.
Plätzchen in etwa 15 Min. hellgelb backen.*

*Plätzchen können zur Verzierung nach dem
Backen auch teilweise in flüssige Kuvertüre
getaucht werden und müssen dann trocknen.*

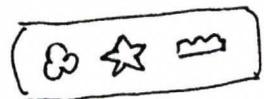
Spritzgebäck - Susannes Spezialität!

750 g Mehl
250 g gemahlene Mandeln oder Kokosraspeln
300 g Zucker
500 g Margarine
2 Eier
1 ½ Päckchen Backpulver

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten.
Einige Zeit kühl stellen.

Mit dem Gebäck - Vorsatzgerät des Fleisch-
wolfes verschiedene Muster herstellen.
Backblech mit Backpapier belegen und den in
Streifen oder Ringen geformten Teig darauf
legen.

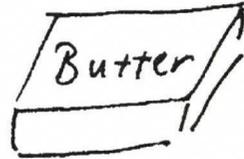
Im vorgeheizten Backofen
(200 ° C, bei Umluft 170 ° C) 10 - 12 Min backen.



Spritzgebäck

von Edelgard ausprobiert und empfohlen.

500 g Mehl
250 g Butter
250 g Zucker
6 Eigelb
2 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz



Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und Salz schaumig rühren, dann das Mehl nach und nach unterrühren.

Teig über Nacht kalt stellen.

Mit dem Gebäck - Vorsatzgerät des Fleischwolfes verschiedene Muster herstellen.

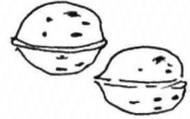
Backblech mit Backpapier belegen und den in Streifen oder Ringen geformten Teig darauf legen.

Backofen auf 175 ° C vorheizen. Plätzchen in etwa 12 - 15 Min. hellgelb auf der mittleren Schiene backen.

Plätzchen können zur Verzierung nach dem Backen auch teilweise in flüssige Kuvertüre getaucht werden und müssen dann trocknen.

Nuss-Stangen

aus Oma Hillas Rezeptheft



125 g geriebene Haselnüsse

125 g Butter

125 g Puderzucker

150 g Mehl

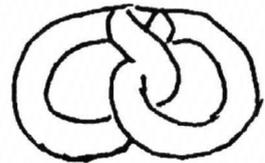
1 Prise Salz

Zum Bestreichen: Eigelb

Alle Zutaten rasch zu einem Teig kneten.

Teig ca. 1 cm dick ausrollen, in Streifen ca. 2,5 cm breit und ca. 7 cm lang schneiden und etwas rund nachformen. Auf ein Blech mit Backfolie legen und mit Eigelb bestreichen.

Backofen auf 180° C vorheizen. Nuss - Streifen ca. 10 - 12 Min. hell backen



Quarktäschchen

von Frau Krüger aus Swinemünde

½ Pfd. Quark

½ Pfd. Mehl

½ Pfd. Butter oder Margarine

1 Prise Salz

Die Butter, den trocknen Quark, das gesiebte Mehl und Salz rasch und gründlich miteinander verarbeiten. Den Teig mindestens 30 Minuten kalt stellen. Mehrfach übereinanderschlagen und ausrollen wie echten Blätterteig.

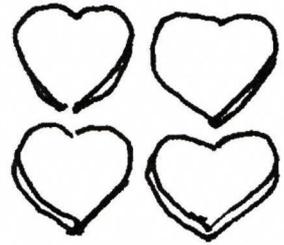
Quadrate (ca. 10 x 10 cm) schneiden etwas Marmelade in die Mitte hinein tun, dann die Ecke überschlagen, alsdann auf gefettetes Blech legen.

Backofen auf 180° C vorheizen und in ca. 15 Min. goldbraun backen

Diese Quarktaschen können mit Staubzucker besiebt werden.

Nussecken

150 g Mehl
½ TL Backpulver
65 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Ei
65 g Butter



Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten,
ausrollen und auf ein Backblech legen.
Mit 2 EL Aprikosenmarmelade bestreichen.

100 g Butter
100 g Zucker
1 P Vanillinzucker
2 EL Wasser mischen und aufkochen

noch

100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gehackte Haselnüsse
unterrühren und auf dem Teig verteilen.

Backzeit bei 180 ° C ca. 25 Min

Das abgekühlte Gebäck in 8 x 8 cm Vierecke
schneiden, dann in Dreiecke teilen und eine
Ecke in aufgelöste Kuvertüre tauchen und
trocknen lassen.

Früchtetaler



225 g Butter

100 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

½ Zitrone, Schale abgerieben

225 g Mehl

75 g Stärkemehl

½ P. Backpulver

75 g Zitronat

80 g Korinthen

75 g Datteln, Feigen oder getrocknete

Aprikosen

Nusshälften zum Verzieren

Butter, Zucker, 1 ½ Eier, Salz, Zitronenschale und Saft recht schaumig rühren, das vermischte Mehl mit Backpulver zufügen. Die fein gehackten Trockenfrüchte unter den Teig mischen. Gleichmäßige Kugeln formen, etwas breit drücken mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen und jeweils eine Nusshälfte auflegen.

Backofen auf 180° C vorheizen und in ca. 15 Minuten backen.

Vanillehörnchen

300 g Mehl

125 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

150 g Mandeln, gehäutet und gemahlen

250 g kalte Butter

3 Eigelb

Zum Bestreuen:

100 g Zucker mit Vanillinzucker vermischt.

Mehl, Zucker, Vanillinzucker und Mandeln vermischen. Butter in Stückchen schneiden und zusammen mit dem Eigelb untermischen und rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in zwei dünne Rollen formen, davon kleine gleichmäßige Stücke abschneiden und diese zu Hörnchen formen, auf das Backblech legen und kalt stellen.

Backofen auf 180° C vorheizen. Hörnchen ca. 10 - 12 Min. hell backen

Hörnchen noch heiß in Zucker mit Vanillinzucker wenden.

Heidesand - Plätzchen

wie bei Oma Amanda

200 g Butter
150 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
250 g Mehl



Butter zerlassen und goldgelb bräunen, in eine Rührschüssel geben, erkalten lassen.

Die wieder erstarrte Butter schaumig rühren, mit Zucker und Vanillinzucker zu einer weißschaumigen Masse rühren. Mehl nach und nach untermischen und zu einem glatten Teig kneten, daraus 2 ½ cm dicke Rollen formen, in Folie einschlagen und kalt stellen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Von den Rollen gut 1 cm dicke Scheiben schneiden, nachformen, aufs Backblech legen, kalt stellen.

Backofen auf 180° C vorheizen. Plätzchen 12 - 15 Min hell backen.

Plätzchen - Knetteig

von Cousine Christa aus Karlshagen

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz



Zutaten kurz und gut verkneten und den Teig 30 Minuten kühl ruhen lassen.

Teig ca. ½ cm dick ausrollen und verschiedene Motive ausstechen.

Backzeit: Im vorgeheizten Ofen (180 °C)
ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Gebäck auskühlen lassen und teilweise mit Zucker- oder Schokoladenglasur überziehen.



Süße Pfeffernüsse

schmecken wie vom Bäcker Döring

125 g Butter

500 g Zucker

4 Eier

1 kleine Tasse süße Sahne

1 kleines Fläschchen Mandelöl

Zitronat (nach Geschmack) ganz klein geschnitten

1000 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

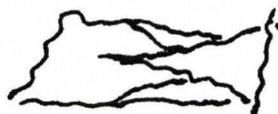
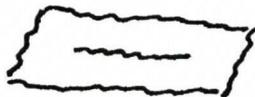
Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Zu Rollen mit dem Durchmesser der gewünschten Plätzchengröße formen, in Folie einschlagen und über Nacht kühl stellen.

Dann in ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden und etwas nachformen.

*Backzeit: Im vorgeheizten Ofen (180 ° C)
ca. 15 Minuten goldbraun backen.*

Krausgebäck

250 g Mehl
50 g Butter
1 Messerspitze Backpulver
1 Messerspitze Salz
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ Glas saure Sahne
1 EL Essig
50 g Wodka



Puderzucker und Vanillinzucker zum
Bestreuen
Fett zum Ausbacken

Mehl mit Butter und Backpulver vermischen, so dass eine Streuselmasse entsteht. Ei, Sahne, Essig, Salz und Wodka zugeben und zu einem Teig verkneten. Teig dünn ausrollen und in 15 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen in der Mitte 3 cm längs einschneiden und ein Ende des Streifens durchziehen.

Sofort im heißen Fett ausbacken und zum Abtropfen auf Krepppapier legen. Mit Puderzucker und Vanillinzucker bestreuen.

Waffelbäckerei - Hinweise

Mit einem Pinsel gibt man wenig Öl auf beide Seiten der Waffelform.

Den dickflüssigen Teig in die Mitte der unteren Form geben - sofort schließen - leicht andrücken.

Sofort nach Ende der Backzeit Waffel entnehmen, Reste entfernen!

Auskühlen am besten auf einem Backgitter - nicht aufeinander stapeln.

Die Waffeln werden gern mit Staubzucker, feinem klaren Zucker oder auch mit Honig bestrichen.

Zur Waffel kann man heiße, leicht mit Maizena, angedickte Kirschen oder Himbeeren reichen.

Mit Vanilleeis gereicht - ein Leckerbissen!

Eine Verzierung mit Schlagsahne, für festlichen Anlass, schmeckt besonders.

Waffeln zum Aufbewahren

Probe und Rezept von Urlaubern aus Thüringen

200 g Zucker
5 Eier
250 g Kartoffelmehl
2 EL Mehl
1 TL Backpulver
250 g Butter
3 P. Vanillinzucker

Zucker und die Eier schaumig rühren, Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver unterrühren. Zum Schluss die flüssige, heiße Butter unterrühren und sofort mit dem Backen beginnen.

Diese Waffeln sind in einer verschlossenen Dose länger haltbar.



Lieschens Waffeln

wurden von Lieschen für viele Veranstaltungen in Zempin in großen Mengen gebacken und viel gelobt!

250 g Butter oder Margarine

6 Eier

6 EL Zucker

8 EL Mehl

etwas Zitrone

1 TL Backpulver

In das flüssige Fett den Zucker gut einrühren, jedes Ei einzeln untermischen, wenn alle Eier untergearbeitet sind, das mit Backpulver vermischte Mehl einrühren.

Den Teig sofort mit dem Waffeleisen backen, mit Puderzucker bestreuen und warm servieren.



Knusprige Waffeln

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
500 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ l Milch
 $\frac{1}{4}$ Wasser
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
etwas abgeriebene Zitrone



In einer Schüssel werden Butter, Zucker und Eier zu einer schaumigen Masse geschlagen. Das mit Backpulver vermischte Mehl wird untergerührt, die Flüssigkeit vorsichtig eingearbeitet und das Gewürz zugeben.

Alte - Gewichte - Maße - Mengen

1 Gross = 144 Stück
1 Schock = 60 Stück
1 Stiege = 20 Stück
1 Mandel = 15 Stück
1 Dutzend = 12 Stück
1 Decher = 10 Stück

Biskuitwaffeln

aus dem Rezeptheft von Oma Elsbeth

3 Eier - trennen

5 EL heißes Wasser

100g feinsten Zucker

abgeriebene Schale einer Zitrone

150 g Mehl

½ TL Backpulver

1 EL Rum

Puderzucker zum Bestreuen

Eigelb mit Wasser, Zucker und Zitronenschale gut schaumig schlagen, Mehl mit Backpulver hineinsieben, den Rum zufügen, zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig sofort backen.

Die Waffeln noch warm mit Puderzucker bestreuen.

Abwandlung:

50 g Mehl ersetzen durch gemahlene Nüsse oder Mandeln.

Kokosmakronen

schmecken wie früher vom Bäcker Hauff

4 Eiweiß

250 g Feinster Zucker

1 P. Vanillinzucker

1 Prise Salz

250 - 300 g Kokosraspeln

Backoblaten - kein, rund

Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Salz dazu geben, zuletzt die Kokosraspeln leicht unterheben.

Mit zwei Teelöffeln Makronen formen, auf die Oblaten setzen und backen.

Backofen auf 140 - 160 ° C vorheizen.

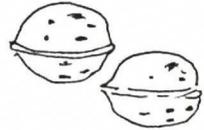
Plätzchen etwa 30 - 35 Min. auf mittlerer Schiene backen.

Tip: Die Makronen nach dem Abkühlen mit Kuvertüre überziehen und mit Silberperlen bestreuen.



Walnuss - Dattel - Makronen

2 kleine Eiweiß
140 g Datteln
140 g Walnüsse
100 g Puderzucker
Backoblaten (40 mm Durchmesser)



Eiweiß zu Schnee schlagen, Datteln und Walnüsse klein schneiden. Alles mit dem gesiebten Puderzucker vermischen, auf Backoblaten setzen und aufs Backblech legen.

Backofen auf 75 - 100 °C vorheizen,
Plätzchen in etwa 60 Min. hellgelb backen.

Alte - Gewichte - Maße - Mengen

1 Kilogramm
= 1000 Gramm (g) = 2 Pfund (Pfd.)
500 g = 1 Pfd. = 32 Lot
16 g = 1 Lot

Florentiner Plätzchen

Teig

150 g Mehl
50 g Zucker
1 P Vanillinzucker
1 EL Rum
1 EL Wasser
65 g Butter

Belag

50 g Butter
100 g Zucker
2 EL Honig
1/8 l Sahne
100 g gehackte Mandeln
100 g gehackte Haselnüsse
25 g Belegkirschen, gestückelt

Guss 75 g Schokoladenglasur

Die Zutaten zum Teig gut verkneten, dünn ausrollen und mit einem Likörglas ca. 5 cm runde Plätzchen ausstechen. Bei 180 - 200 ° C ca. 8 Min. hellgelb backen. Abkühlen lassen

Für den Belag werden Zucker und Honig unter Rühren so lange erhitzt, bis die Masse leicht gebräunt ist. Sahne hinzufügen und rühren bis der Zucker gelöst ist. Nüsse, Mandeln und Kirschen dazugeben und so lange unter Rühren schwach kochen lassen, bis die Masse gebunden ist. Den Belag mit einem Teelöffel auf die Plätzchen geben und bei ca. 200 ° C 12 Minuten goldbraun backen.

Mit der flüssigen Glasur die Rückseite der erkalteten Plätzchen bestreichen.

Marzipantaler

Leckerbissen - ohne backen!



200 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker
 $\frac{1}{2}$ Schnapsglas 54 %-igen Rum
200 g Kuvertüre

Zum Verzieren: Walnusshälften

Marzipanrohmasse mit gesiebttem Puderzucker und Rum verkneten und Rollen daraus formen. Mit einem großen Messer leicht oval drücken und 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Kuvertüre nach Vorschrift auflösen. Marzipanstücke mit Hilfe von zwei Gabeln in die aufgelöste Kuvertüre tauchen. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech oder Brett legen und mit Walnusshälften garnieren. An der Luft oder im Kühlschrank trocknen lassen.

Fruchtmarzipan

Peters Lieblingsnascherei

200 g Marzipanrohmasse

150 g Puderzucker

50 g kandierte grüne und rote Kirschen

200 g Kuvertüre

Zum Verzieren:

Abgezogenen Mandeln, Pistazien, Krokant

Marzipanrohmasse und gesiebten Puderzucker mit den kleingehakten Kirschen verkneten.

Wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Puderzucker zugeben.

Rollen von 2,5 cm Durchmesser formen, ca. 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kugeln formen. Knapp eine Stunde im Kühlschrank anziehen lassen.

Kuvertüre auflösen und die Kugeln mit Hilfe von zwei Gabeln in die aufgelöste Kuvertüre tauchen. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Blech oder Brett legen und mit Mandeln, Pistazien oder Krokant verzieren und trocknen lassen.

Sprüche:

*Sie standen auf der letzten Seite des Rezeptheftes von
Elsbeth Dähn verh. Bollow.*

*Die Wahrheit lieben, das Gute üben, bringt
immer Segen, auf allen Wegen*

*Ein frohes Herz, gesundes Blut ist besser als viel
Geld und Gut.*

*Genieße was dir Gott beschieden, entbehre
gern, was du nicht hast. Ein jeder Stand hat
seinen Frieden, ein jeder Stand hat seine Last.*

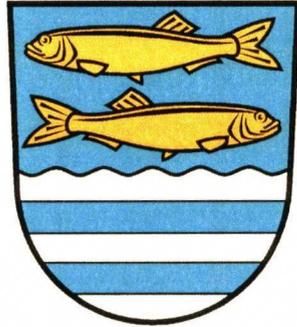
*Willst du den Weg des Glückes gehen, sei
wahrheitsliebend und bescheiden. Schau nicht
auf stolze Klippes - Höhn, und jeder Mitmensch
wird dich lieben.*

*Sage nicht alles was Du weißt, aber wisse
immer was Du sagst.*

*Drückt dich in tiefster Brust das harte Wort -
Du musst, so macht Dich eins nur still, das
stolze Wort - „Ich will“!*

Inhaltsverzeichnis:

<i>Weihnachtstollen - Ute</i>	2
<i>Haselnusskranz</i>	3
<i>Pfannkuchen</i>	4
<i>Glasuren für Kleingebäck</i>	5
<i>Hauchdünne Plätzchen</i>	6
<i>Spritzgebäck</i>	7
<i>Spritzgebäck - Susanne</i>	8
<i>Spritzgebäck - Edelgard</i>	9
<i>Nussstangen</i>	10
<i>Quarktäschchen</i>	11
<i>Nussecken</i>	12
<i>Früchtetaler</i>	13
<i>Vanillehörnchen</i>	14
<i>Heidesand - Plätzchen</i>	15
<i>Plätzchen - Knetteig</i>	16
<i>Süße Pfeffernüsse</i>	17
<i>Krausgebäck</i>	18
<i>Waffelbäckerei - Hinweise</i>	19
<i>Waffeln zum Aufbewahren</i>	20
<i>Lieschens Waffeln</i>	21
<i>Knusprige Waffeln</i>	22
<i>Biskuitwaffeln</i>	23
<i>Kokosmakronen</i>	24
<i>Walnuss - Dattel - Makronen</i>	25
<i>Florentiner Plätzchen</i>	26
<i>Marzipantaler</i>	27
<i>Fruchtmarzipan</i>	28
<i>Sprüche</i>	29



ZEMPIN

*Das kleinste Seebad auf Usedom
Staatlich anerkanntes Seebad*

*Information : www.seebad-zempin.de
Fremdenverkehrsamt - info@seebad-zempin.de
Tel.: 038377- 42162*

*Heimatverein Zempin e.V.
www.zempin-usedom-heimat.de*

*Besuchen Sie unsere AUSSTELLUNGEN
in „Uns olle Schaul“, Fischerstr.11,
17459 Zempin:*

- Fischerei mit Bootsmodellen des
Fischers Konrad Tiefert,*
- Schichleins Laden voller Erinnerungen
und
ständig wechselnde Ausstellungen in den
alten Klassenräumen*