



# Zempiner 6

## Kuchen- und Brot- rezepte

Rezepte von Oma und Tante  
gesammelt  
vom Heimatverein Zempin e.V.

# Der Roggen

vom Maler **Hugo Scheele**,  
der von 1921 bis zu seinem Tode 1960 in Zempin  
gelebt hat.

Das Titelbild und die Linolschnitte sind Motive des  
Malers.

*Secale cereale*

*Aus Asien und vom Schwarzen Meer  
Kam einst des Roggens Urform her,  
Was man hier auf den Feldern sieht  
Ist die Kulturform hochgezüchtet. -  
Die Slaven nannten Regi ihn mit Namen,  
Doch Rog und Rya unsere Ahnen.  
Der schlanke Halm, die feine Röhre,  
Trägt leicht gebeugt die schwere Ähre  
In der, in Spelzen eingewiegt,  
Der Samen dieser Brotfrucht liegt,  
Bis zu der Reifezeit geschützt,  
Von rauen Grannen, scharf gespitzt. -  
Ob Sommer oder Winterkorn,  
Er ist des Landes Segensborn,  
Denn seine reife Ähre bot  
Dem Nordland sein alltäglich Brot,  
Das dunkel zwar, doch sehr gesund  
Die Wangen rötet und den Mund.  
Und ein Genuss war jeder Biss  
Vom Roggenschrotbrot beim Kommiss,  
Wenn man erst vorher recht geschliffen  
Dazwischen kräftig angepiffen,  
Dass man nur Stroh im Kopfe hätte.  
Was man dann fand im „Federbette“. -  
Ein Gläschen reinen Kornbranntwein  
Lässt uns den edlen Roggen weih'n:  
„An Körnern reich sei seine Garbe,  
Dass alle Brot und Niemand darbe.“*

Zur Vorbereitung dieses Heftes trafen sich Mitglieder des Heimatvereins im Vereinshaus „Uns olle Schaul“ und ein Mitglied brachte diese gebackenen „Käsefüße“ mit. Alle meinten, dieses Rezept muss in das Heft:

## *Käsefüße*

*Herzhaftes Kleingebäck*

*250 g Mehl*

*1 Teelöffel Backpulver*

*1 Prise Salz*

*1 Messerspitze Paprika edelsüß*

*125 ml Sahne*

*125 g Butter kalt*

*200 g Emmentaler Käse gerieben*

*1 Eigelb zum Bestreichen*

*Zubereitung:*

*Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten.*

*15 Min. kalt stellen. Teig ½ cm dick ausrollen.*

*Füße ausstechen, mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel, Sesam, grobkörnigem Salz oder Mohn bestreuen.*

*Bei 180° C oder Heißluft 160°C 12-15 Minuten backen*

## Eierschecke (Springform)

1000 g Quark	8 Eier
150 g Mehl	$\frac{1}{4}$ l Milch
225 g Butter	abgeriebene Zitrone
350 g Zucker	2 Puddingpulver
100 g Sultaninen	1 Prise Salz

### Zubereitung:

Für den Mürbeteigboden davon: 150g Mehl, 100g Butter, 50 g Zucker, 1 Ei und 1 Prise Salz gut verkneten und 30 Min. kalt stellen. Eine Springform mit dem Teig auslegen und ca. 15 Min. anbacken.

Für die Füllung Quark, Milch, 200g Zucker, 1 Puddingpulver, Sultaninen, abgeriebene Zitrone und Salz gut verrühren und auf den angebackenen Boden geben.

Für die Eierschecke 1 Puddingpulver mit  $\frac{1}{4}$  l Milch kochen und auskühlen. Den Pudding mit 125 g Butter, 100 g Zucker und 4 Eigelb gut verrühren und den Eischnee unterziehen und auf die Quarkmasse geben.

Bei starker Hitze (180 - 200°C) ca. 50 Min. backen.

## *Pulverkuchen (Napfkuchen)*

<i>250 g Butter</i>	<i>½ Päckchen Orangeat</i>
<i>1 EL Schmalz</i>	<i>½ Päckchen Zitronat</i>
<i>200 g Zucker</i>	<i>1 P. Backpulver</i>
<i>400 g Mehl</i>	<i>1 Prise Salz</i>
<i>100 g Weizenin</i>	<i>1 Gläschen Weinbrand</i>
<i>50 g gehackte Mandeln</i>	<i>4 Eier</i>
<i>50 g Sultaninen</i>	<i>Semmelmehl</i>

### *Zubereitung:*

*Fett und Zucker schaumig rühren, Eier zugeben. Mehl, Weizenin mit Backpulver mischen und unterrühren. Orangeat, Zitronat, Sultaninen, Mandeln und Salz zugeben, alles gut verrühren.*

*Teig in eine gut gefettete und mit Semmelmehl ausgestreute Form füllen.*

*Backzeit 45 - 50 Minuten ca. 200° C*

*Hinweis: ca. 10 Min. nach dem Backen aus der Form stürzen!*

## Tortenboden für Obsttorte

5 Esslöffel Öl

5 Esslöffel Zucker

5 Esslöffel Mehl

2 - 3 Eier

½ Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Rührgerät gründlich mischen und in die gefettete Form geben.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 200°C) ca. 25 - 30 Min. backen



IM ALTEN DORF

## Quark - Öl - Teig - Boden (Springform)

Zutaten:

100 g Quark  
4 Esslöffel Milch  
4 Esslöffel Öl  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

Zubereitung:

in dieser Reihenfolge sorgfältig verrühren,  
dann noch

200 g Mehl und  
4 gestrichene Teelöffel Backpulver  
dazugeben, davon ca. die Hälfte erst  
unterrühren, dann weiter kneten.

Mengen für ein Blech:

125 g Quark, je 6 Esslöffel Milch und Öl,  
75 g Zucker, Vanillezucker, Salz, 300 g Mehl  
und 1 Backpulver.

## *Kuchen ohne Fett*

*Zutaten:*

*1 Tasse Zucker*

*2 Tassen Mehl*

*3 Eier*

*1 Pck. Backpulver*

*200 g Sahne*

*1 Glas Kirschen oder anderes Obst*

*Zubereitung:*

*Den Zucker in der Sahne mit dem Mixer auflösen. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe portionsweise unterrühren.*

*Den Teig in eine Springform (26 cm) geben, die abgetropften Kirschen darauf geben und 40 Minuten bei 180 Grad (Umluft) im Ofen backen.*

## *Kirsch - Streuselkuchen*

*Für ein Backblech 12 - 14 Stücke*

### *Zutaten für den Boden:*

*3 - 5 Eier*

*200 g Zucker*

*300 g Mehl*

*½ Backpulver*

*2 Gläser entsteinte, abgetropfte Sauerkirschen  
auf dem Teig verteilen*

### *Zutaten für die Streusel:*

*250 g Butter*

*150 g Zucker*

*350 g Mehl*

*1 P. Vanillezucker*

*etwas Zitrone*

*1 Messerspitze Backpulver*

*Zutaten verkneten und als Streusel auf die  
Kirschen geben.*

*Backen: ca. 25 bis 30 Min bei 200° C*

*Auf dem warmen Kuchen 1 Becher  
ungeschlagene Schlagsahne verteilen.*

## *Mohnschnitten (auf dem Blech)*

200 g Margarine  
150 g Zucker  
4 Eier (Eiweiß zu Schnee schlagen)  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Backpulver  
8 EL Milch  
8 EL Mehl  
250 g Mohn

### Für den Belag:

#### **1. Buttercreme**

250 g Butter  
½ l Milch  
1 Pck. Vanillepudding  
2 EL Zucker  
50 g Puderzucker

#### **2. Schokoladenguss**

1 - 2 Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
6 EL Zucker  
5 EL Kakao  
4 EL Kaffeesahne  
125 g Hartfett

*Zubereitung:*

*Die Margarine mit einem Mixer in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker hinzufügen bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Eigelb etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Mohn und das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.*

*Den Teig auf eingefettetes Blech geben und 20 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort zwei Tassen starken, heißen Kaffee darüber verteilen. Sobald der Kuchen erkaltet ist, ihn mit Buttercreme und Schokoladenguss bedecken.*

## *Bienenstich - Belag*

*Für verschiedene Blechgrößen oder Dicke des Belages:*

<i>Butter g</i>	<i>190</i>	<i>150</i>	<i>115</i>
<i>Zucker g</i>	<i>250</i>	<i>200</i>	<i>150</i>
<i>Vanillezucker</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<i>Mandeln g</i>	<i>250</i>	<i>200</i>	<i>150</i>
<i>Eigelb</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>2</i>
<i>Saure Sahne EL</i>	<i>4</i>	<i>3</i>	<i>2</i>

*Zubereitung:*

*Butter, Zucker und Vanillezucker in einem Topf erhitzen, dann die gehackten Mandeln hinzufügen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze langsam goldbraun werden lassen - vom Herd nehmen.*

*Eigelb und saure Sahne zugeben, glatt verrühren, abkühlen lassen.*

*Die Masse auf ein Blech mit vorgebereitetem Quark-Öl-Teig aufstreichen.*

*Im vorgeheizten Backofen 15 - 20 Minuten backen.*

# Schmandkuchen

(von der Bäuerin vom Ausbau)

Zutaten:

**Teig:**

75 g Butter

75 g Zucker

200 g Mehl

1 P. Vanillezucker

1 Ei gelb

3 g Backpulver

**Belag:**

½ l Milch

2 P. Puddingpulver, Vanille

200 g Zucker

3 Becher Schmand (je 200g)

2 kleine Dosen Mandarinen

1 P. Tortenguss, klar

Zubereitung:

**Teig:** Alle Zutaten miteinander verkneten und mit einem Rand in eine gefettete Springform legen. Hinweis: Teig ist bröselig!

**Belag:** Milch, Zucker und Puddingpulver aufkochen, Schmand unterrühren und die Masse auf den Teig geben. Mit abgetropften Mandarinstücken garnieren.

**Backen:** Bei 180°C auf mittlerer Schiene 60 - 70 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den mit Mandarinenensaft zubereiteten Tortenguss auf den Kuchen geben.

## *Käsekuchen ohne Boden (Springform)*

<i>4 Eier</i>	<i>25 g Weizenmehl</i>
<i>250 g Butter</i>	<i>50 g Hartweizengrieß</i>
<i>200 g Zucker</i>	<i>3 Essl. Zitronensaft</i>
<i>2 P. Vanillinzucker</i>	<i>1 P. Käsekuchenhilfe</i>
<i>1 kg Magerquark</i>	<i>75 g Rosinen</i>

*Eier trennen. Butter in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eigelb unter Rühren zugeben, dann den Quark unterrühren.*

*Mehl mit Grieß mischen unter die Quarkmasse heben, Zitronensaft einarbeiten, Käsekuchenhilfe unterrühren.*

*Eiweiß steifschlagen und mit den Rosinen vorsichtig unter den Teig heben und in eine gefettete Springform füllen und glatt verstreichen.*

*Backofen auf 170 °C vorheizen und ca. 1 Stunde backen. Dann noch 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, erst dann den Rand mit einem Messer vom Springformrand lösen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen.*

# Quarkkuchen

## Zutaten: Teig-Boden:

1 Ei  
75g Zucker  
75g Butter  
200g Mehl  
1 TL Backpulver

## Zutaten: Quarkfüllung:

2 Becher Quark (am besten 40%)  
150g Zucker  
3 Eier  
Saft einer Zitrone (3 Spritzer)  
1/2 kleine Tasse Öl  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Vanillepudding  
300 - 350ml Milch

## Zubereitung:

Für den Boden die Butter verflüssigen und mit den anderen Zutaten zu einem Teig kneten. Die Backform einfetten und den Teig auf dem Boden verteilen.

Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer durchrühren. Mischung in die Backform füllen und bei

Umluft 180°C ca. 50 Minuten backen. Damit der Kuchen nicht zu dunkel wird, ggf. nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie abdecken.

Variationen:

Wer Schokokuchen mag, kann den Vanillepudding durch Schokopudding ersetzen. Früchteliebhaber können vor dem Backen z.B. Mandarinen oder Kirschen in die Quarkfüllung geben.



NACH DEM FISCHZUG

## Marmorkuchen

### Zutaten:

4 Eier	2 TL Backpulver
250 g Butter	3 TL Back-Kakao
150 g Zucker	3 EL Milch
1 P. Vanillinzucker	200 g gemahlene Mandeln
250 g Mehl	Kuchenglasur

### Zubereitung:

Eier trennen. Fett, Zucker und Vanillinzucker verrühren, Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver unterheben. Eiweiß steif schlagen, unterziehen. 1/3 des Teiges mit Kakao und Milch verrühren. Mandeln unter den hellen Teig heben.

Eine Kastenform (1½ l) einfetten. ½ des hellen Teiges einfüllen, ½ des dunklen Teiges darauf geben, durchziehen, den Rest hellen und dunklen Teig verteilen.

Bei 175°C 1 Stunde backen.

Abkühlen lassen und mit Glasur überziehen.

## *Kastenkuchen auf englische Art*

### *Zutaten:*

*100 g Zitronat  
50 g bunte Belegkirschen  
100 g weiche Margarine oder Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1/2 Röhrchen Zitronen-Aroma  
1 Prise Salz  
2 Eier  
250 g Weizenmehl  
2 TL Backpulver (ggf. mit Safran)  
100 g Schlagsahne oder Schmand  
125 g Rosinen  
125 g Korinthen*

### *Zubereitung:*

*Das Zitronat fein würfeln und die Belegkirschen klein schneiden. Margarine oder Butter mit einem Mixer in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zitronen-Aroma und Salz hinzufügen bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der*

Schlagsahne oder Schmand in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rosinen, Korinthen, Zitronat und Kirschen vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Den Kuchen etwa 75 Minuten bei 160 Grad im vorgeheizten Ofen backen. Ihn anschließend 10 Minuten in der Form stehen lassen. Sodann den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**STRANDLEBEN**

## Rhabarberkuchen mit Eiegguss

### Teig:

375 g Mehl  
30 g Hefe  
100 ml lauwarme Milch  
50 g Zucker  
150 g Butter  
1 Prise Salz  
abgr. Zitronenschale  
3 Eier  
2 Eigelbe

### Guss:

4 Eier  
400g Schmand  
80 g Zucker  
4 EL Zitronensaft  
2 EL Stärke  
  
200 g Amarettokekse  
1,5 kg Rhabarber

Mehl in eine Schüssel sieben, Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln, mit der Milch und einer Prise Zucker verrühren und 15 Min gehen lassen. Restlichen Zucker, die geschmolzene Butter, Salz und Zitronenschale unterrühren, Eier und Eigelb zugeben. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Teig 60 Min. gehen lassen. Zutaten für den Guss verrühren. Rhabarber in Stücke schneiden. Hefeteig auf ein Backblech streichen, Kekse darüber bröseln, mit Rhabarber belegen. Guss darüber geben.

Backofen auf 175° C vorheizen und ca. 45 Minuten backen.

## **Bäbe** (von unseren Gästen aus Sachsen)

### Zutaten

#### Für den Teig:

250 g Rosinen  
6 EL Rum  
500 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
125 g Zucker  
250 ml Milch  
230 g Butter  
4 Eier  
1 Prise Salz  
4 EL Schlagsahne  
150 g gehackte Mandeln

#### Für die Glasur:

200 g Puderzucker  
30 g Butter  
50 g Mandelstifte

### Zubereitung:

Die Rosinen waschen, abtropfen lassen und mit dem Rum übergießen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit 1 TL Zucker in etwas lauwarmer Milch verrühren und mit der übrigen Milch in die Mulde gießen. Etwas Mehl darüber stäuben. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Butter, Zucker, Eier, Salz und Sahne zum Mehl geben und verkneten. Danach die Rosinen und die Mandeln zugeben. Den Teig weiter durchkneten, bis er glänzt. Zugedeckt noch 60 Minuten gehen lassen. Dann den Teig nochmals durchkneten und in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Napfkuchenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 60 Minuten backen. Herausnehmen und etwas auskühlen lassen. Für die Glasur den Puderzucker sieben und mit 2 EL heißem Wasser glatt rühren. Die Butter zerlassen und unterrühren. Die Bäbe aus der Form nehmen und mit der Glasur überziehen, mit den Mandelstiften garnieren.



AUF DER DUNE

## **Ein „schnelles“ Brot,**

*wenn sich Gäste überraschend ankündigen!*

### *Zutaten:*

*350 ml Wasser, lauwarm*

*200 g Weizenmehl*

*200 g Roggenmehl*

*50 g Haferflocken*

*100 g Körner (z.B. Leinsamen, Sesam)*

*1 TL Salz*

*1 EL Zucker oder Sirup*

*1 Pck. Trockenhefe*

### *Zubereitung:*

*Alle Zutaten ohne das Wasser in eine Schüssel geben und vermischen. Dann das Wasser hinzugeben und mindestens 3 Minuten mit dem Kneithaken (Handrührgerät) auf höchster Stufe verrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben, die Oberfläche glatt streichen und etwa 1 cm tief längs einschneiden. Nach Belieben mit ein paar Körnern bestreuen.*

*Auf die mittlere Schiene des kalten Backofens stellen. Das Brot 60 Minuten bei 190° backen. Wenn es erkaltet ist, aus der Backform stürzen.*

## *Partybrot*

*Zutaten:*

*1000 g Mehl  
600 ml lauwarmes Wasser  
2 TL Salz  
2 Pck Trockenhefe  
200 g Gouda  
200 g Kochschinken  
2 Hände voll Röstzwiebeln*

*Zubereitung:*

*Mehl, Wasser, Salz und Trockenhefe kneten und 20 Minuten gehen lassen. Gouda und Kochschinken in kleine Vierecke schneiden, mit den Röstzwiebeln in den Teig kneten und wieder 20 Minuten gehen lassen. Den Teig in zwei Brote formen und einschneiden, dann bei 175 Grad (Heißluft) 30 Minuten backen.*

*Vegetarier ersetzen den Kochschinken durch Kräuter.*

## Weizenbrötchen

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 1050

1 Würfel Hefe (42 g)

1-2 Teelöffel Zucker

1/8 l lauwarme Milch

½ Teelöffel Salz

50 g Butter

1 Ei

Zum Bestreichen 1 Eigelb

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken und die gebröckelte Hefe mit Zucker und 2-3 El lauwarmer Milch verrühren. 15 Minuten warm stellen und gehen lassen. Dann mit den restliche Zutaten alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Wieder 30 Minuten am warmen Ort gehen lassen.

Brötchen formen, aufs Backblech legen - nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Brötchen mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten bei 180° Umluft backen.

## *Schnelle Brötchen*

*Zutaten:*

*300 g Mehl*

*1 Ei*

*250 g Quark*

*1 Eßlöffel Öl*

*1 Prise Salz*

*1 Prise Zucker*

*½ Päckchen Backpulver*

*Zubereitung:*

*Zuerst den Quark mit Öl verrühren, dann die restlichen Zutaten dazugeben.*

*Brötchen formen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten backen*

## *Roggenmischbrot (für Schmalzstullen)*

*Zutaten:*

*ca. 350ml Wasser, lauwarm  
300g Roggenmehl (1150)  
200g Weizenmehl (550 oder 1050)  
1 Pck. (75g) Sauerteig  
1 Pck. Trockenhefe  
30g Leinsamen  
1 EL Zucker oder Zuckerrübensirup  
1 TL (10g) Salz  
1 EL gemahlener Kümmel  
1 TL gemahlener Koriander  
1 EL Thymian*

*Zubereitung:*

*Alle Zutaten, außer dem Mehl und den Leinsamen im Wasser auflösen, Mehl und Leinsamen hinzufügen und mit dem Kneithaken (Handrührgerät) ca. 5 Minuten verrühren. 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Während dieser Zeit den Backofen auf 30 Grad aufheizen. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und 45 Minuten in den Backofen stellen. Die Temperatur auf 0 stellen. Den Teig aus dem Backofen herausnehmen*

*und weitere 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen.*

*Den Backofen auf 220° Grad aufheizen. Den Teig in der Form auf unterer Schiene 15 Minuten backen. Dann den Teig aus der Form stürzen und umgedreht bei 180° weitere 45 Minuten backen. Auf einen Rost stellen und abkühlen lassen.*

## *Fladenbrot aus Vollkornmehl*

*Zutaten:*

*600 ml Wasser, lauwarm*

*350 g Roggen-Vollkornmehl Typ 1800*

*650 g Vollkorn-Weizenmehl Typ 1050*

*20 g Trocken-Backhefe*

*1 Tl. Honig*

*1 Pck. Sauerteig-Extrakt*

*1 El. Fenchel*

*1 Tl. Anis, fein gemahlen*

*1 Tl. Kümmel*

*1 El. Meersalz*

*Roggenmehl zum Bestäuben*

Zubereitung:

Weizen- und Roggenmehl vermischen und mit etwas Wasser begießen. Hefe und Honig dazugeben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. 15 Min. zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den Sauerteig mit dem restlichen Wasser verrühren, zum Teig geben,

Salz und Gewürze dazu und alles zu einem festen Teig verarbeiten. 20 Min. bedeckt gehen lassen. Teig durchkneten und weitere 30 Min. ruhen lassen. Teig erneut 10 Min. kneten, in Stücke teilen, diese 5 Minuten ruhen lassen. Arbeitsfläche bestäuben und Teigstücke zu Fladen drücken. 1 Std. auf Backblech ruhen lassen. Backofen auf 220-230 Grad vorheizen, auf mittlerer Schiene 35 Min. backen.

## **Praktische Tipps:**

Der **Apfelkuchen** ohne Decke wird nicht trocken, wenn Sie ein angefeuchtetes Stück Pergamentpapier beim Backen auf den Kuchen legen oder ein mit Butter bestrichenes Pergamentpapier - mit der Butterseite auf die Äpfel - legen.

### **Wie frisch sind die Eier?**

Füllen Sie  $\frac{1}{4}$  l Wasser und 1 Esslöffel Salz in ein Glas und legen Sie das Ei hinein.

Das frische Ei sinkt zu Boden, das etwa drei Wochen alte Ei schwebt, das über zwei Monate alte Ei kommt infolge des großen Luftgehaltes mit der Stumpfseite an die Oberfläche.

Damit das **Fett beim Backen** von Pfannkuchen nicht so leicht braun wird, gibt man etwas Rum zu.

**Brennendes Fett** in Topf oder Pfanne auf keinen Fall mit Wasser löschen! Einfach einen passenden Deckel auflegen- notfalls mit einer Decke den Brand ersticken.

## *Inhaltsverzeichnis:*

<i>Käsefüße (Kleingebäck)</i>	<i>1</i>
<i>Eierschecke</i>	<i>2</i>
<i>Pulverkuchen (Napfkuchen)</i>	<i>3</i>
<i>Tortenboden für Obstkuchen</i>	<i>4</i>
<i>Quark-Öl-Teig-Boden</i>	<i>5</i>
<i>Kuchen ohne Fett</i>	<i>6</i>
<i>Kirsch-Streuselkuchen</i>	<i>7</i>
<i>Mohnschnitten</i>	<i>8</i>
<i>Bienenstich - Belag</i>	<i>10</i>
<i>Schmandkuchen</i>	<i>11</i>
<i>Käsekuchen ohne Boden</i>	<i>12</i>
<i>Quarkkuchen</i>	<i>13</i>
<i>Marmorkuchen</i>	<i>15</i>
<i>Kastenkuchen auf englische Art</i>	<i>16</i>
<i>Rhabarber mit Eiegguss</i>	<i>18</i>
<i>Bäbe</i>	<i>19</i>
<i>Ein „schnelles“ Brot</i>	<i>21</i>
<i>Partybrot</i>	<i>22</i>
<i>Weizenbrötchen</i>	<i>23</i>
<i>Schnelle Brötchen</i>	<i>24</i>
<i>Roggenmischbrot</i>	<i>25</i>
<i>Fladenbrot aus Vollkorn</i>	<i>26</i>
<i>Praktische Tipps</i>	<i>28</i>



# ZEMPIN

*Das kleinste Seebad auf Usedom*

*Staatlich anerkanntes Seebad*

*Information:* [www.seebad-zempin.de](http://www.seebad-zempin.de)

*Fremdenverkehrsamt:* [info@seebad-zempin.de](mailto:info@seebad-zempin.de)

*Telefon:* 038377- 42162

*Heimatverein Zempin e.V.:*

[www.zempin-usedom-heimat.de](http://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.