

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP

GEBRÜHTE EIERKUCHEN

ORIGINALREZEPT VON IRENE SCHULZ AUS MENZ,
AUFGESCHRIEBEN 1938

1 Liter Mehl
1 Liter Wasser
8 - 12 Eier
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL geriebene Mandeln
1 EL Rum
Eiweiß zu Schnee

Utensilien: Handmixer

Mehl sieben und mit derselben Menge kochen - dem Wasser brühen,
zugedeckt 1 Std. u. länger stehen lassen, nicht rühren.
.....

Dann erst mit dem Schneebesen den Teig glattschlagen, die Eigelbe
u. andere Zutaten dazu und zuletzt den Schnee lose unterziehen.
.....

In der Stielpfanne auf beiden Seiten als Plätzchen goldbraun
Backen.
.....

Zübrückener:

Ligels und Stäbe zerhacken, langsam in Milch
 kochen, zuletzt den Linsen geben. Dann gibt
 die Suppe mit einem Löffel in das feine
 Sieb und brühe sie von beiden Seiten gelblich.
Gebührer Linsen.

Zübrücker:

1 l Stäbe, 1 l Suppe, 8-12 Lins, 1 1/2 l Milch, Zucker,
 gut abwaschen, 1 lpl. Öl, Linsen zu kochen.

Zübrückener:

Stäbe zerhacken und mit der selben Menge Milch
 die Suppe brühen, zuletzt 1 l in. Linsen
 kochen lassen, nicht kochen. Dann rührt mit dem
 Löffel den Lins. kochen lassen die Ligels
 in. und die Zübrücker Suppe und zuletzt den
 Linsen kochen lassen. In der Milch
 auf beiden Seiten des kochenden gelblich
 kochen.

Mit freundlicher Erlaubnis des Dorfvereins Menz e.V.