



WIENER APFELSTRUDEL

ca. 10 Stück

Teig

250 g Mehl

1 EL Öl

Salz

$\frac{1}{8}$ l lauwarmes Wasser

Füllung

1 $\frac{1}{2}$ kg Äpfel, geschält und
geschnitten

100 g Rosinen

100 g gehobelte Mandeln

75 g Zucker

etwas Zimt

30 g flüssige Butter

50 g Semmelmehl

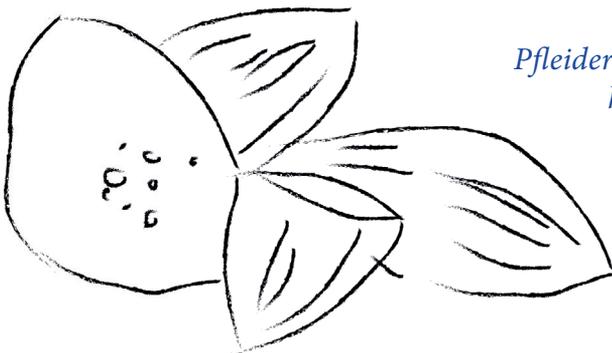
① Für den Teig die Masse so lange schlagen, bis sie glänzend ist und sich vom Boden löst. In einer angewärmten Schüssel bedecken und 30 Minuten stehen lassen.

② Den Teig auf einem leicht bemehlten Tisch dünn ausrollen und auf ein Tuch legen. Mit den Händen papierdünn ausziehen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Semmelmehl bestreuen.

③ Die Füllung nun gleichmässig auf dem Teig verteilen. Die Ränder seitlich etwas einschlagen und den Teig durch Anheben des Tuchs aufrollen.

④ Die Rolle auf ein gefettetes Blech legen, mit Butter bestreichen und bei mittlerer Hitze etwa 50 Minuten backen.

⑤ Den Strudel noch heiss mit Puderzucker bestreuen und möglichst noch warm servieren.



Pfleiderer: «Mein Leben war so bunt, dass man gar keine Lücke findet, um was reinzubringen.»

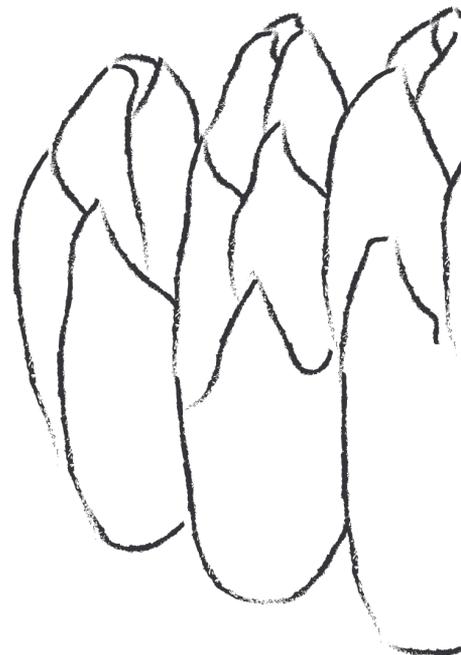
CHICOREEGEMÜSE

MIT CURRYREIS

1 Person
200 g Chicorée
15 g Pflanzenmargarine
Meersalz
1 EL Semmelbrösel
etwas süsse Sahne
45 g Reis
¼ l Gemüsebrühe
50 g Banane
Meersalz
Curry
1 Zwiebel

- 1 Aus den Chicoréestauden den festen Kern herausschneiden und die Stauden in wenig Salzwasser weichdünsten. Dann abgetropft auf eine kleine Platte legen und die in Margarine gerösteten Semmelbrösel drüberstreuen.
- 2 Mit etwas süssem Sahne übergossen schmeckt Chicorée besonders delikat.
- 3 Gemüsebrühe vom Chicorée mit gehackter Zwiebel zum Kochen bringen, den Reis einstreuen und ihn ausquellen lassen, bis alles Wasser verdampft ist
- 4 Unter den Reis die zerdrückte Banane, Salz und Curry mischen und abschmecken.

Wüst: «Nach dem Krieg kannte man gewisse Früchte noch nicht. So warf meine Frau, als sie zum ersten Mal in eine Banane biss, diese aus dem Fenster, da sie nicht gewusst hatte, dass man sie zuerst schälen muss.»



FLASELKUCHEN

EIN HEIMATLICHER HOCHZEITS- UND FESTTAGSKUCHEN



Wüst: «Ich erzähle schnell einen Witz: Es war ein Ehepaar auf dem Standesamt, und im Raum haben sich zwei Buben dazugeschlichen, und auf einmal sagt der eine zum andern: ‚Weisst du was, die zwei da vorne, die wollen jetzt heiraten, die erschrecken wir jetzt.‘ Da fragt der andere: ‚Wie machen wir das? – ‚Na, wir rennen jetzt beide zum Bräutigam und sagen: ‚Hallo Papa!‘»

ca. 12 Stück
Teig
800 g Mehl
150 g Zucker
etwas Vanillezucker
50 g Hefe
100g Margarine
2 EL Öl
¼ l Milch
2 Eier
1 Prise Salz
Belag
250 g Mehl
400 g Zucker
250 g gemahlener Mohn
500 g Schichtkäse
750 g Äpfel
250 g Pflaumenmus
150 g Rosinen
200 g Butter
½ l Milch
1 Ei
1 Zitrone
etwas Zimt
etwas Rum
Streusel
250 g Mehl
200 g Butter
200 g Zucker
etwas Zimt

① Hefeteig: Mehl in eine grössere Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und die Hefe darin zerbröckeln. Etwas warme Milch mit ein wenig Zucker auf die Hefe geben und alles zu einem Brei mischen. Etwas gehen lassen und dann die restliche Milch, den Zucker, ein Ei und Salz dazugeben. Zuletzt das Fett unterrühren. Mit dem Rührlöffel so lange rühren, bis der Teig Blasen wirft. Nun die Schüssel mit einem Tuch bedecken und an einen warmen Ort stellen. Keine Zugluft! Der Teig muss 1 ½ Stunden gehen. Er wird auf einem bemehlten Brett mit der Nudelrolle ausgewalzt, in zwei Teile geteilt und auf zwei gefettete Bleche gelegt. Die Ränder mit etwas Eigelb bestreichen.

② Mohn: Den gemahlenden Mohn mit ¼ l Milch auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten brühen lassen. Immer wieder umrühren, damit er nicht anbrennt. Abkühlen lassen und mit etwas Zucker und Zimt abschmecken.

③ Schichtkäse: Mit 1 Ei, etwas Zucker, abgeriebener Zitronenschale und etwas Milch glattrühren.

④ Apfelmus: Äpfel (eventuell Boskop) schälen, in kleine Stücke schneiden, in wenig Wasser zu Brei kochen, süssen und erkalten lassen. Pflaumenmus: Kann man schon fertig kaufen oder nicht zu dünnflüssig selbst zubereiten.

⑤ Rosinen: Abwaschen, auslesen, mit Küchenkrepp trocknen und mit einem EL Rum in einer Schüssel ziehen lassen.

⑥ Streusel: Alle Zutaten in einer grösseren Schüssel leicht mit den Händen mischen.

⑦ Den Belag auf dem Teig verteilen. Zuletzt die Streusel darüberstreuen. Um Zeit zu sparen, kann man den Belag schon am Tag vorher zubereiten. Auf mittlerer Schiene bei 180°C für ca. 30-45 Minuten backen.