



BRATÄPFEL

4 Personen

4 Äpfel, am besten Boskop

50 g Mandelsplitter

50 g Rosinen

4 TL Aprikosenkonfitüre

oder Honig

1 Prise Zimt

Margarine

Sosse:

1 EL Speisestärke

1 Eigelb

½ l Milch

20 g Zucker

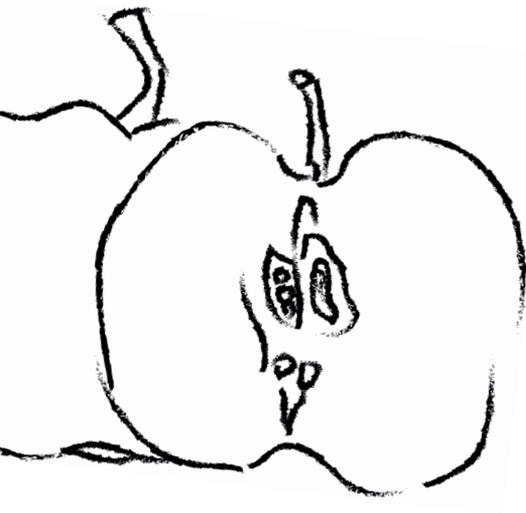
1 TL Vanillezucker

① Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen. Mandeln, Rosinen, Konfitüre und Zimt vermischen. Die Füllung mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Kochlöffelstiel hineindrücken.

② Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Margarineflöckchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten backen.

③ Für die Sosse Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen.

④ Die Sosse warm oder kalt zu den heißen Äpfeln servieren.



Stoll: «In der winterlichen Runde von den Frauen, das nannte sich Spinnabend, da wurde zwar nicht mehr mit Wolle gesponnen zu der Zeit, aber die haben sich zusammengesetzt und gestrickt und erzählt, und die Männer sassen an dem grossen Esstisch und haben Skat gedroschen, und ich durfte mich dazwischensetzen und habe für meine Puppen gestrickt. Sie haben mir zum Geburtstag zwischendurch mal Wolle geschenkt oder Äpfel, Obst und Kerzen, wenn es die gab.»

BECHAMEL

MIT KARTOFFELN UND MANGOLD

4 Personen

250 g Kartoffeln

250 g Mangold

1 kleine Zwiebel

15 g Butter

15 g Mehl

25 ml Milch

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

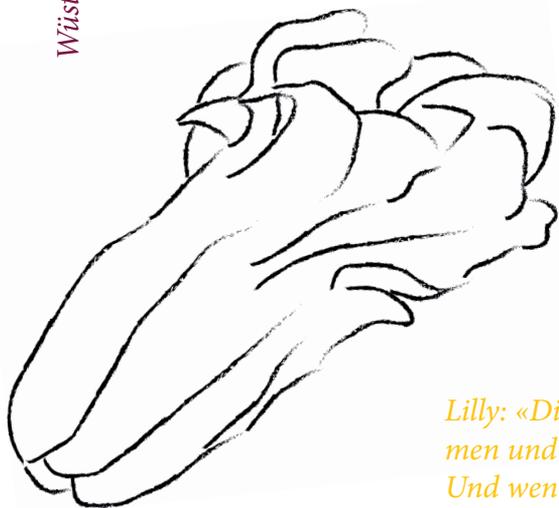
½ TL Muskat gerieben

① Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffelstücke im Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, bis sie fast weich sind.

② Mangold waschen und die Stiele abschneiden. Stiele zu den Kartoffeln ins Kochwasser geben und 5 Minuten weiterkochen. Mangoldblätter etwas kleinschneiden, auch ins Kochwasser dazugeben und 2 Minuten weiterkochen. Alles abseihen und im Sieb zugedeckt stehen lassen.

③ Im Topf die Zwiebel mit der Butter glasig dünsten. 2 EL Mehl dazugeben, umrühren und ganz kurz (ca. 1 Minute) «anrösten». Die Milch aufgiessen und mit einem Schneebesen schlagen. Gewürze und die Kartoffeln mit dem Gemüse dazugeben – geniessen!

Wüst: «Am zwölft wird gässe, öbs kocht isch oder nid.»



Lilly: «Die Erwachsenen haben den Mangoldstiel bekommen und wir die grünen Blätter, wie beim Spinat. Und wenn wir das nicht gegessen haben, dann haben sie uns gesagt, dass wir kein Essen bekämen, wenn es was Gutes gibt.»

Wüst: «Ich kann mich auch noch erinnern, der Spinat ist mir aus den Ohren gewachsen, heute habe ich ihn wieder gern, aber früher hatte ich lieber Kohl, da er mehr Geschmack hatte.»

Lilly Artner

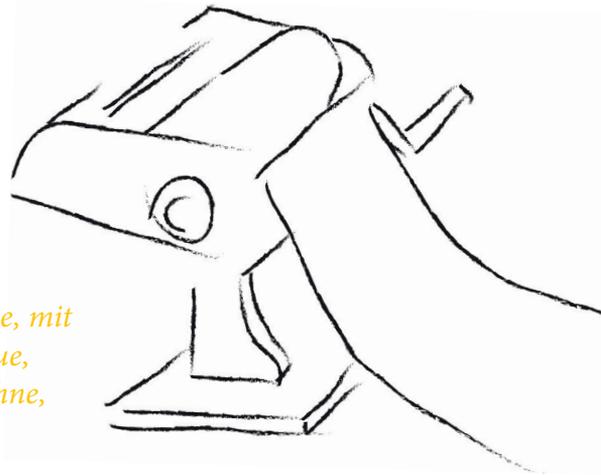


SÜSSE NUDELN

- 4 Personen**
- 250 g Spaghetti
 - 1 l Milch
 - 60 g Zucker
 - 1 Vanilleschote
 - Zimt
 - Zucker
 - Rosinen
- ① Milch aufkochen, alle Zutaten mit rein und so lange auf kleiner Flamme kochen, bis die Nudeln die Milch aufgesaugt haben. Ständig umrühren!
- ② Je nach Geschmack mit Zimtzucker bestreuen. Reste schmecken auch kalt sehr gut.

Minor: «Da kann man mal sehen, wie die Männer so sind; erst schwören sie Liebe, dann wollen sie kein Kind. Da kann man mal sehen, wie die Frauen so sind; erst kochen sie Michreis, dann haben sie keinen Zimt.»

Lilly: «Machet doch s'eifachschte was'git: Milch koche, mit Vanillezucker und Zucker und denn Spaghetti derzue, 2-3 Eier drunter rüere und dezue no Rosine und Sahne, ihr glaubed nid wie lecker das isch!»



Minor: «Unsere Milchsuppe hatten wir mit Muskatnuss abgeschmeckt, schmeckte uns gar nicht, denn im Krieg gab es eben keine Muskatnüsse. Mein Vater holte immer das letzte Stück Muskatnuss aus der Westentasche und rieb es über seinen Teller. Das fanden wir Kinder sehr lustig.»

Lilly Artner