

## Kürbiskernaufstrich

250 g Topfen  
150 g Butter  
50 g geröstete  
Kürbiskerne  
2 EL Kürbiskernöl  
Salz, Pfeffer

- ◆ Butter schaumig rühren und Topfen zugeben
- ◆ Kürbiskerne fein hacken
- ◆ mit dem Öl in die Topfenmasse untermengen
- ◆ gut abschmecken

## Karottenaufstrich

250 g Topfen  
150 g Butter  
2 Karotten  
Salz, Pfeffer  
Zitronensaft

- ◆ Butter schaumig rühren und Topfen untermengen
- ◆ fein gerissene Karotten einrühren
- ◆ mit den Gewürzen gut abschmecken

## Grammelaufstrich

300 g Grammeln  
2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
4 Essigurkerl  
Salz, Pfeffer  
Paprikapulver  
Senf

- ◆ alle Zutaten fein faszieren und gut verrühren
- ◆ mit den Gewürzen gut abschmecken



# Pikante Erdäpfelschnecken

800 g Erdäpfel  
200 g griffiges Mehl  
50 g Grieß  
60 g Butter  
1 Ei  
Salz  
Muskat

## Fülle:

2 Zwiebeln  
60 g Butter  
150 g Selchfleisch  
Salz, Pfeffer  
Petersilie

1/8 l Schlagobers  
Salz, Pfeffer

- ◆ Erdäpfel kochen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken
- ◆ die übrigen Zutaten zugeben und rasch zu einem Teig verarbeiten
- ◆ zugedeckt 30 Minuten rasten lassen
- ◆ für die Fülle fein gehackte Zwiebeln in Butter anrösten
- ◆ würfelig geschnittenes Selchfleisch mitrösten
- ◆ gut würzen und überkühlen lassen
- ◆ Teig 5 mm dick ausrollen und Fülle gleichmäßig darauf verteilen
- ◆ mit dem Nudelholz gut festdrücken
- ◆ eng einrollen und in 3 cm breite Streifen schneiden
- ◆ in eine befettete Auflaufform eng einschichten
- ◆ Form mit Folie abdecken und bei 200 °C ca. 30 Minuten ins Rohr stellen
- ◆ Folie entfernen und weitere 10 Minuten backen
- ◆ Schlagobers mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig über die Schnecken gießen
- ◆ weitere 20 Minuten backen



## Schmalztorte



100 g Schmalz  
2 Eier  
280 g Staubzucker  
Vanillezucker  
1/4 l Milch  
320 g Mehl  
1 Pkg. Backpulver  
80 g Schokolade  
2 EL Rum

- ◆ Schmalz mit Eiern und Staubzucker schaumig rühren
- ◆ erweichte Schokolade und restliche Zutaten untermengen
- ◆ in eine befettete Tortenform füllen
- ◆ bei 180 °C ca. 1 Stunde backen
- ◆ erkaltet mit Marmelade füllen und mit Zucker bestreuen

## Apfeltorte

300 g griffiges Mehl  
100 g Staubzucker  
150 g Butter  
2 Eier  
1/2 Pkg. Backpulver  
1 EL Milch

### Fülle:

1 1/2 kg Äpfel  
3 EL Zucker  
1 TL Zimt  
Rum

- ◆ aus Mehl, Zucker, Butter, Eiern, Milch und Backpulver rasch einen Mürbteig bereiten
- ◆ Teig in 3 Stücke teilen
- ◆ 2 Teile in der Größe einer Tortenform ausrollen
- ◆ einen Teil in die Tortenform legen
- ◆ den dritten Teil als Randstreifen verwenden
- ◆ Teig anstechen
- ◆ bei 180 °C ca. 15 Minuten vorbacken
- ◆ für die Fülle Äpfel schälen und in Spalten schneiden
- ◆ mit Zucker, Zimt und etwas Wasser kurz andünsten
- ◆ mit Rum abschmecken
- ◆ auf den vorgebackenen Tortenboden füllen
- ◆ mit der restlichen Teigplatte abdecken
- ◆ einige Male einstechen und fertig backen
- ◆ mit Staubzucker bestreut servieren

## Bohnentorte

350 g Staubzucker  
4 Dotter  
70 g Nüsse  
350 g weiße Bohnen  
1/2 Pkg. Backpulver  
3 Eiklar  
Marmelade

- ◆ Zucker und Dotter schaumig rühren
- ◆ geriebene Nüsse untermengen
- ◆ gekochte, passierte, ausgekühlte Bohnen und Backpulver untermengen
- ◆ Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unterheben
- ◆ bei 180 °C ca. 1 Stunde backen
- ◆ noch warm anzuckern
- ◆ mit Marmelade füllen