

1920 - 1956
Rezepte



Andor Mihàlynè
geb. Raffay Margit
1889 - 1971

Titelseite: Foto um 1926
Rückseite: um 1952 in Budapest

Mit einem großen Dankeschön an Alle die mitgeholfen haben:

Aus der Handschrift übertragen: Kiss Adrienn
Mit übersetzt: Mihaela Milanovic
Layout: Eva Dünzinger

Familia Austria für die Veröffentlichung

Groß-Gerau, im April 2023

Michael Andor

Anmerkung: Dieses „Buch“, ist ursprungs privat-familiär konzipiert, ohne Gedanken an Professionalität oder Kommerz. Das Inhaltsverzeichnis (Seiten 125 bis 134) bezieht sich auf die Seitenangabe im Text. Es ist frei für Jedermanns gefällige Weiterverwendung nach eigenem Ermessen, unverbindlich und ohne Gewähr.

Vorwort

Diese Zusammenstellung der Rezeptsammlung meiner Großmutter ist eine Art Familienbuch, das Einblick in die heimische Küche und in die Backstuben der Verwandtschaft und Freundeskreis an der Wiener Straße 62 in Budapest gewährt. Die mit verzeichneten Namen stehen neben dem jeweiligen Rezept.

Sie war Grundschullehrerin. Ab Juni 1920, zwei Monate nach Großvaters Rückkehr aus der französischen Kriegsgefangenschaft begann sie mit der systematischen Aufzeichnung ihrer Koch- und insbesondere Backrezepte. In den 1920-er Jahren haben meine Großeltern beide in der Elementarschule in der Lajos utca in Obuda unterrichtet. Bereits 1926 war meinem Vater die „gute Erziehung“ und meinem Großvater nach dem Hunger in Krieg und Gefangenschaft die gute Küche anzusehen.

Die Zusammenstellung der Rezepte wurde in diesem Buch bewusst in der ursprünglichen zeitlichen Reihenfolge belassen. Im breiten Spektrum der guten Hausmannskost sind Suppen, Hauptgerichte, Desserts und weitere Leckereien vertreten. Einige Rezepte sind in mehreren Variationen beschrieben. Die Sammlung endet mit der Auflistung der Einmachgläser für den Winter 1956/57, sie haben gut geschmeckt.

Manche Notizen sind teils unvollständig oder fehlerhaft, schon die Originale sind knapp gehalten. Die Übersetzung von Küchenrezepten ist für mich Neuland. Trotzdem habe ich versucht auch sprachlich die stellenweise noch durchdringende Urtümlichkeit der seinerzeit vorhandenen Mitteln einfließen zu lassen. Diese Sammlung möge die Stimmung von vor hundert Jahren wiedergeben und eine Anregung sein, wie man aus einfachsten Zutaten, auch in Notzeiten gute Delikatessen bereiten kann.

Bei der Bearbeitung der deutschen Ausgabe fiel auf, daß etliche dieser Köstlichkeiten im Internet auch als alte österreichische Küche wiederzufinden sind. Ohne hier weitergehende Interpretationsansätze zu starten wurde die Auffindbarkeit durch entsprechende Fähnchen markiert. Es bleibt ja schließlich alles in der Familie. Auch die einzelnen Bezeichnungen und das Inhaltsverzeichnis wurden zweisprachig belassen, die Monarchie läßt herzlich grüßen.

Groß-Gerau, 2020

Michael Andor





Dr. Andor Mihály, Raffay Margit,
Andor geb. Hermann Mihály

1926

Andor Mikályné
Budapest, III.
Jécsi-út 62.
L1 Fókányv.
1920. VII. 2. ■ ■
Sütemény receptek.

1. Cacao torta.
 15 dkg cukor, 1 tojással (fehérje hab) és 3 dkg
 vajjal habosra lesz keverve,
 hozzá adunk: 3 dkg cacao port,
 15 dkg lisztet
 7-8 kanál tejet, sütőport és
 kékgyöngyi nátrá-bikarbónát.
 Lattán hűtjük.

2. Torta.
 20 dkg cukor
 60 g zsír, 1 tojással (fehérje hab) habosra
 keverni, egy kevés pékporral,
 1 kékgyöngyi fehérje, 1 kanál rum (lehet vani-
 liás cukorral is hozzáadni), egy sütőport
 35 dkg lisztet és annyi tejet adunk, hogy
 ne legyen se lágy, se kemény a tészta-
 ja. Ha a forma kisebb, lehet 2 rész-
 ben is készíteni.

2. Cacer.
 62 dkg liszt,
 10 " vaj,
 25 " cukor, pici só, tegész tojás-
 1-nek a pátyaja,
 2 1/2 dl tejfel, 1/2 dl vanília, 1 kékgyö-
 ngyi nátrá-bikarbóna.

4. Peigli tészta.
 1 kg liszt,
 20 dkg zsír
 15 " margarin v. vaj
 10 " vanília és cukor, 2 tojás pátyaja
 egy kis citrom héja
 2 " élesztő, 2 evőkanál rum, egy kevés
 tej.

5. Linaer tészta.
 10 dkg zsír
 20 " liszt
 10 " cukor, 1 kékgyöngyi nátrá-bikarbóna
 2 db. tojás.

3. Dio's torta.
 1/4 kg cukor, 6 tojás pátyaja két nagyon
 habosra keverni, ebbe apránként
 belekeverni: 1/4 kg finomra darált dió
 péregét és 6 tojás fehérjét belekeverni.
 Egy-két kékgyöngyi sütőport is teszünk
 hozzá sláson túl mellett kékgyöngyi fehérje
 sajtot, s lekvárral megkenjük.

Finom csokoládé torta.
 25 dkg cukor, 10 dkg vaj, 1 tojással jól
 bekeverni és 3 tojás pátyajával habos-
 ra keverni, ebbe belekever: 25 dkg
 passzírt, durvapit (hidegen)
 8 dkg liszt, egy jó kékgyöngyi nátrá-bikarbó-
 nát, egy rúd csokoládé (receptre)
 vagy ennék megfőlt mélyjűgű ka-
 csa, 18 szem poromla dió és 3 tojás
 pátyaja.

5 dkg cacao he-
 lyettesíthető!

4. Flab.
 10 dkg vajjal bekeverünk 3 evőkanál cu-
 korral, nagyon habosra s félre tesz-
 nük; egy másik habosban:
 2 dl tejet, egy felfőrt evőkanál liszt
 fél elkeverünk s aztán erős tűre,
 tesszük folyton keverve, hogy csomós
 ne legyen! Ha felfőrt ledeszünk s
 addig keverjük míg kihűlt, aztán a
 vajjal piperez adjuk s habverővel
 abidig ütjük, míg habos lesz. (Va-
 nília és cukor is adhatunk hozzá).

Flab.
 Egy tojás fehérjét habba verünk, eh-
 hez adunk 5 csapott evőkanál
 porcukrot, fél pohár befőtt levét,
 vöröske lekvárt s azt újra hab-
 ba verjük.

Torta

1 pohár liszt, 1 pohár mák, 1 pohár cukor, 1 pohár tej, egy süti por.
Töltés.

Tekoa sütemény. (1)

30 dkg liszt, 6
6" vaj,
10" cukor, egy egész tojás
1 del tejföl, 1 kishegygyűzi, póda birkat,
barna, pici só.

Tekoa sütemény. (2)

1-15 kg liszt,
15 dkg vaj, 5 tojás, Celler süti por
vannília,
1/2 kg porcukor, 1 kávés kanál póda birkat,
kardóna
3 del tejföl.

Hollverek cukor.

16 dkg kemény cukor
25 " 9 mogyoró cukor
7" vaj, 1 csésze tej és kávé.

Ravikák.

40 dkg liszt - 3 tojás sárgája után
25 " 9 vaj (csok)
15 " darált dió, egy evő kanál rum,
8 evő kanál porcukor. Teteje beáztatva
dióval.

Spritzbuden.

7 del liszt
28 " zsír
25 " cukor, egy kávés pö, egy tojás, 1 ká-
vés kanál törött kegyűző, citrom tej,
meggy és pirolva lekvárral töltés.
A tepsi csak lisztetani.

Lekváros lepény.

1/4 kg zsír
3/4 kg liszt, egy csapott kávés kanál kardóna,
kardóna, omelettevő és felibe töltés.

Flórtém.

4 almát hámozva magocskáit megfő-
ni, aztán átörölni, mikor kihűlt hozzá
visszük egy tojásfehérjét
20 dkg porcukor, 1-2 kanál rum s ezt
szokás keverjük vagy felverjük.
(Vanília cukor is vehetünk rum helyett.)

Prém.

7 tojás sárgája,
1/4 kg porcukor, 4 evő kanál rum, 4 kanál
citrom lé, ezt egy kisre elkarasztjuk,
tűre tesszük, folyton keverve gyotran
felgortalljuk, jótalás közben 3 lap
szelatiné tesszük bele, amit előző-
leg langyos vízben feloldunk 1 mikor
az egész felgort egy porcokkán tállba
öntjük s addig keverjük míg kihül.
A 7 tojás fehérjéből habot verünk s
ezt a kihült masszához keverjük.

Egy krimes formát olajjal v. vajjal
kikenjük, a krimes bele öntjük s
5-6 óráig hideg helyen hagyjuk
állni.

Ömlőstészté.

45 dkg liszt,
15 " 9 zsír,
10 " cukor, 1 v. 2 tojás sárgája (tej-
tejjel v. rum) 1 süti por lekvá-
ral vagy a fél mennyiségű dióval
talál töltés s ácsosni.

Forgács fánk.

3 tojás sárgája, 1 del tejföl, kevés só
2-3 dkg vaj, kishegygyűzi, póda birkat,
s ezt ömlesztéshez annyi liszettel annamint
csa fölven.

Cserecsomys koch.

2 kanál zsír, 2 tojás sárgája, 2 ka-
nál cukorral habosra keverni 1/4 csom-
lyit vagy 2 csomag kékrost sültet tejjel
áztatni) 2 tojás fehérje, egy kis fehérje
1/2 liter cserecsomgye ex ömlesztéshez



Dr. Andor Mihály (vorne, sitzend)
Budapest, Lajos u. (34 ?), Mai 1925

Andor Mihályné
Budapest, III. Bécsi út 62.
1920. VI. 2.

REZEPTE FÜR GEBÄCK

Kakaokuchen (Cacaos torta)

15 dkg Zucker, 1 Ei (Eiweißschnee) und 3 dkg Butter werden schaumig geschlagen/verrührt.

Dazu wird gegeben:

3 dkg Kakaopulver,

15 dkg Mehl,

7-8 Löffel Milch (wohl Eßlöffel),

Backpulver und

eine Messerspitze Backsoda (Natron). Langsam fertig backen.

Torte (Torta)

20 dkg Zucker

6 dkg Fett, 1 Ei (Eiweißschnee) schaumig schlagen/verrühren.

Ein wenig Gewürznelken, eine Messerspitze Zimt, 1 Löffel Rum,

Vanillezucker (nach Wunsch), ein Backpulver, 35 dkg Mehl und so viel

Milch, wie der Teig braucht, damit er nicht zu weich oder zu hart wird.

Wenn die Backform klein ist, kann die Menge jeweils halbiert werden.

Kekse (Caces)

62 dkg Mehl,

10 dkg Butter,

25 dkg Zucker,

eine Prise Salz,

1 ganzes Ei und 1 Eigelb,

2 1/2 dl Saure Sahne, eine halbe Vanillestange, eine Messerspitze Backpulver

(Backsoda/Natron)

Teig für Beigli (Peigli tészta)

1 kg Mehl,

20 dkg Fett,

15 dkg Margarine oder Butter,

10 dkg Vanillezucker,

2 Eigelb,

eine kleine Zitronenschale,

2 dkg Hefe,

2 Eßlöffel Rum,

etwas Milch.

Teig für Linzer (Linzer tészta)



10 dkg Fett,
20 dkg Mehl,
10 dkg Zucker,
eine Messerspitze Backpulver,
2 Eier.

Walnusstorte (Díóstorta)



1/4 kg Zucker, 6 Eigelb, gut schaumig schlagen und verrühren.
1/4 kg Walnuss, feingemahlen und den Schnee von 6 Eiern hineinrühren. 1-2 Messerspitzen Backpulver dazugeben.
Bei kleiner Flamme ausbacken. Halbieren und mit Mus bestreichen.

Leckere Schokoladentorte (Finom csokoládétorta)

25 dkg Zucker mit 6 dkg Butter oder Fett gut vermengen und mit 3 Eigelb schaumig rühren.
Hier dazurühren: 25 dkg passierte Kartoffeln (kalt), 8 dkg Mehl, eine Messerspitze Backpulver, eine Stange Schokolade, gerieben oder entsprechende Menge Kakaopulver (entspricht etwa 5 dkg Kakao),
18 Stück Walnuss grobgemahlen und den Schnee von 3 Eiweiß.

Schaum (Hab)

Wir rühren 10 dkg Butter mit 3 Eßlöffel Zucker schaumig und stellen es zur Seite.

Im anderen Topf: 2 dcl Milch mit einem gestrichenen Eßlöffel Mehl verrühren. Dann über heißer Flamme unter ständigem Rühren, damit es nicht verklumpt, aufkochen.

Nach dem Aufkochen rühren bis zum Auskühlen. Danach geben wir dies zur vorbereiteten Butter (siehe oben) dazu und schlagen es bis fertig/schaumig. (Auch etwas Vanillezucker kann dazugegeben werden).

Schaum (Hab)

Wir schlagen 1 Eiweiß zu Schnee. Dazu kommen 5 gestrichene Eßlöffel Puderzucker, ein halbes Glas Saft vom Einmachobst und etwas Johannisbeermus und schlagen dies erneut zu Schaum.

Tortenteig (Torta)

1 Glas Mehl,
1 Glas Mohn (wohl gemahlen),
1 Glas Zucker,
1 Glas Milch,
1 Backpulver
Danach füllen.

Keksgebäck (Keks sütemény 1.)

30 dkg Mehl,
6 dkg Butter,
10 dkg Zucker,
1 ganzes Ei,
1 dcl saure Sahne,
eine Messerspitze Backpulver,
etwas Salz.

Keksgebäck 2 (Keks sütemény 2.)

1,15 kg Mehl,
15 dkg Butter,
5 Eier,
Oetker Backpulver,
Vanille,
1/2 kg Puderzucker,
1 Kaffeelöffel Backsoda,
3 dl saure Sahne.

Stollwerk-Zucker (Stollwerck cukor)

16 dkg Kartoffelzucker,
25 dkg Rohrzucker,
7 dkg Butter,
1 Tasse Milchkaffee.



Ringe (Karikák)

40 dkg Mehl,
3 Eigelb durch den Sieb gebrochen (wohl nach dem Kochen)
25-30 dkg Butter,
15 dkg Walnuss, gemahlen
1 Eßlöffel Rum,
7-8 Eßlöffel Puderzucker.
(wohl backen) und Walnuss drüberstreuen.

Spitzbuben (Spitzbubn)

7 dkg Mehl,
28 dkg Fett,
25 dkg Zucker,
ein wenig Salz,
1 Ei,
1 Kaffeelöffel zerstoßene Nelken,
Zitronenschale,
mit Kirsch- und Pflaumenmus füllen.
Das Backblech nur mit Mehl bestäuben.



Teigtaschen mit Marmelade (Lekváros lepény)

1/4 kg Fett,
3/4 kg Mehl,
1 gestrichener Kaffeelöffel Backpulver zusammenrühren „und in die Hälfte füllen.“

Schnee-Creme (Hó krém)

4 geschälte Äpfel, ohne Gehäuse kochen und dann passieren. Wenn ausgekühlt geben wir ein Eiweiß dazu.
20 dkg Puderzucker, 1-2 Löffel Rum, lange rühren oder aufschlagen (Man kann auch Vanillezucker statt Rum nehmen).

Creme (Krém)

7 Eigelb,
1/4 kg Puderzucker,
4 Eßlöffel Rum,
4 Löffel Zitronensaft,
Alles ein wenig verrühren, über die Flamme setzen und unter ständigem Rühren schnell aufkochen. Während des Kochens 5 Platten Gelatine reingeben, welche wir zuvor im lauwarmen Wasser auflösen, und wenn das ganze aufkocht, gießen wir es in eine Porzellanschale und rühren bis zum Auskühlen.

Wir rühren den Schnee aus 7 Eiweiß in die ausgekühlte Masse.
Eine Cremeform mit Öl oder Butter ausschmieren, die Creme reinfüllen und 5-6 Stunden an einem kalten Ort stehen lassen.

Bröselteig (Omlós tészta)

45 dkg Mehl,
15 dkg Fett,
10 dkg Zucker,
Eigelb von einem oder zwei Eiern
(Milch, saure Sahne oder Rum),
1 Backpulver
Mit Marmelade oder halber Menge Walnusstorte füllen und vergittern.

Splitter-Krepel (Forgács fánk)

3 Eigelb,
1 dcl saure Sahne,
etwas Salz,
2-3 dkg Butter,
Messerspitze Backpulver
und dies zusammenkneten mit so viel Mehl wie es aufnimmt.

Kirschkuchen (Cseresznyés koch)

2 Löffel Fett,
2 Eigelb,
2 Löffel Zucker schäumig schlagen.
(4 Semmel oder 2 Päckchen Zwieback in Milch einweichen),
2 Eiweiß,
ein wenig Zimt,
1/2 l Kirschen. Dies alles zusammenrühren und für zirka 15 bis 20 Min.
backen.

Schnee-Nockerln (Madártej)



4 Eiweiß mit 3 dkg Zucker zu festem Schnee schlagen.
1 l Milch zum Kochen bringen und dann den Schnee mit einem Eßlöffel
portionsweise in die kochende Milch geben, bis der Schnee erhärtet. Dann
den Schnee portionsweise abschöpfen und in einer Schale sammeln. Die
Milch zunächst vom Herd nehmen.
Nun 4 Eigelb mit 1/2 Stange Vanille und 12 dkg Zucker und einem
Kaffeelöffel Mehl gut vermengen, etwas von der Milch dazugeben, bis das
Ganze sich gut löst. Dann die Milch unter ständigem Rühren hinzugeben
und gleichmäßig verrühren, damit es nicht verklumpt. Nach kurzem
Aufkochen unter weiterem Rühren auskühlen lassen. Beim Servieren die
fertig gekochten Schnee-Nockerl darauf verteilen.

Vanillekränzchen (Vaníliás koszorúcska)



14 dkg Butter,
10 1/2 dkg (9 Löffel) Vanillezucker,
25 dkg Mehl.
Dünn ausgerollt.
Man kann 1-2 Eier hineinkneten, aber nur das Gelbe, mit dem Eiweiß wird
die Oberfläche bestrichen.
Das Backblech wird mit Mehl bestäubt.

Schokoladentorte (Csokoládétorta)

1920. VI. 2. Budapest, III.

12 Eigelb,
9 Eßlöffel Zucker,
4 Eßlöffel Schokolade,
5 Eßlöffel feine Semmelbrösel zusammen gemischt.
Schnee aus 12 Eiweiß schlagen und dazu geben.
Füllung:
12 dkg Butter,
3 Löffel Schokolade,
1 kleiner Löffel Rum,
1 kleiner Löffel Mus oder 4 Löffel Walnuss und Zucker (flüssig) darauf.

Italieneröhrchen (Olaszfül)

1920. VI. 6.

1/2 kg Mehl,

1/4 kg Stampfkartoffeln,

12 1/2 dkg Fett,

3 Eßlöffel Zucker,

1 Backpulver.

Kneten, ausrollen und mit Ausstechform im Kreppelformat (ca. 7 cm Durchmesser) austechen. Die Mitte mit Pflaumenmus und zusammenfalten und wohl backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen. (FOTO?=-)

Vanillekipferl (Vaníliás kifli)

Pákozdyné: 1920. okt. 10

20 dkg Butter,

14 dkg zermahlener Zucker (Puderzucker?),

30 dkg Mehl,

12 dkg gemahlene Mandeln,

zuletzt: 1 Eigelb.

Kleine Kipferln backen und heiß in Vanillezucker wenden.

Teig für Pite (Pite tészta)

14 dkg Butter,

Eigelb von zwei Eiern,

7 dkg Vanillezucker,

20 dkg Mehl.

Husarenkuss (Huszárcsók)

28 dkg Zucker,

28 dkg Mandeln,

4 Eiweiß,

Zitronensaft,

ein wenig Salz.

Apfelpite (Almás pite)

1 Liter Mehl,

1/4 kg gemahlener Zucker,

20 dkg Butter oder Fett,

Messerspitze Backpulver,

Zitronenschale.

Das ganze verreiben. Danach mit 3 Eigelb und etwas saure Sahne zusammen kneten.

Die Hälfte vom Teig in einer Pfanne verteilen.

Die dünn geschnittenen Apfelstücke darauf verteilen, auch gemahlene Mandeln, Zucker, Zimt und Rosinen. Die zweite Hälfte vom Teig darauf legen. Etwas Zucker und Mandeln draufstreuen und ausbacken.

Teigtasche mit Apfelfüllung 1. (Almás lepény 1.)

50 dkg Butter,
50 dkg Mehl,
3 Eigelb,
3 Eßlöffel Rum,
etwas Salz,
und eine gewisse Menge saure Sahne.
(Anmerkung: Apfelfüllung siehe Almás pite)

Teigtasche mit Apfelfüllung 2. (Almás lepény 2.)

28 dkg Butter,
35 dkg Mehl,
2 Eigelb,
etwas Zucker,
Rum,
2 Eßlöffel saure Sahne,
etwas Salz.
(Anmerkung: Apfelfüllung siehe Almás pite)

Marmeladenstangen (Lekváros stangli)

66 dkg Mehl,
42 dkg Butter,
2 Würfel Hefe,
6 Eigelb,
1 Eßlöffel Zucker
3 Eßlöffel saure Sahne,
etwas Salz.
(Wohl einen Teig bereiten, in Stangenform auf einem Blech verteilen, mit Mus bestreichen und backen.)

Brotmehltorte (Kenyérliszt torta)

15 dkg Brotmehl,
4 Löffel Milch,
12 dkg Zucker,
2 Eigelb,
2 Eiweiß zu Schnee schlagen,
1 Packung Backpulver.
Mit Marmelade (Pflaumenmus) füllen.

Walnusschnitte (Diós szelet)



3 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen.

Dreingeben: 1/4 kg Zucker (mit Vanille),

Saft einer halben Zitrone.

Eine halbe Stunde rühren bis hart geworden.

Ein Teil davon stellen wir beiseite.

Zur anderen Hälfte geben wir 1/4 kg gemahlene Walnuss und vermengen es.

Auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett ausrollen und den Eiweißschnee darauf verteilen.

Auf einem mit Mehl bestäubten Backblech hell backen.

Linzerteig (Linzi tészta)



Wir nehmen auf das Nudelbrett:

25 dkg Fett

25 dkg Zucker

50 dkg Mehl

Die geriebene Schale und den Saft einer Zitrone dazugeben.

Wir reiben Vanille rein, ein ganzes Ei, ein Eigelb und ein gekochtes, passiertes

Eigelb zusammen, kneten alles gut zusammen und legen es dann auf ein

Backblech. Etwas Teig behalten wir zurück.

Nach Geschmack mit Aprikosen- oder mit einer anderen Marmelade bestreichen.

Mit dem restlichen Teig bereiten wir ein Gittermuster auf der Marmelade.

Fertigbacken.

Teigtasche mit Walnuss (Diós lepény)

5 Eigelb,

14 dkg Zucker schaumig verrühren.

Dann 19 dkg gemahlene Walnuss,

1 Löffel feinen Semmelbrösel,

und den Schnee von 5 Eiweiß hinzugeben.

Langsam fertig backen, mit Pflaumenmus zusammenkleben und in Würfel schneiden.

Walnuss (Diós)

5 Eigelb,

25 dkg Zucker schaumig verrühren.

Dann 14 dkg Walnuss gemahlen mit dem Schnee von 5 Eiweiß vermischen, und schön backen.

FÜLLUNG:

21 dkg Walnuss gemahlen,

in 14 dkg Zucker mit Vanillegeschmack aufgelöst, und dann kochen.

Mit dieser Masse den Teig füllen und backen, kalt schneiden.

Walusstorte (Diós torta)



25 dkg Zucker,
14 Eigelb,
25 dkg gemahlene Walnüsse,
25 dkg gemahlene Mandeln,
etwas Gewürz (z.B. Nelken) und Zitronenschale.
Wenn gut vermengt, den Schnee von 14 Eiweiß dazugeben und in zwei
Teilen backen.

Pogacsa mit Kartoffeln (Burgonyás pogácsa)



25 dkg Quetschkartoffeln* (in Salzwasser gekocht und ausgekühlt),
25 dkg Butter,
25 dkg Mehl,
Salz nach Geschmack, eventuell ein Eigelb* beimengen.
Gut zusammenkneten, 3-4 Mal ausrollen und wieder zusammenkneten.
Nicht ruhen lassen. Zum Schluß kleinfingerdick ausrollen. Den Teig
ausstechen (z.B. 3-4 cm, Schnapsglasformat).
Mit Ei bestreichen und auf dem Blech backen.

* Das Rezept war im Original unvollständig, es wurde nachträglich ergänzt.

Pogacsa mit Fett (Zsíros pogácsa)



1 1/2 l Mehl,
1 dkg Schweineschmalz,
1 Ei,
und so viel saure Sahne dazugeben, bis der Teig wie der Blätterteig wird.
Den Teig kleinfingerdick ausrollen, ausstechen und auf dem Blech backen.

Pogacsa mit Grieben (Töpörtós pogácsa)



3 1/2 dcl Mehl,
3 1/2 dcl Grieben, schön hell,
2 Eigelb,
3 Löffel saure Sahne.
Mit dem Nudelholz gut durcharbeitet. Die Grieben nicht weiter
zerkleinern. Einige Male aufeinanderfalten und zum Schluß ausrollen und
mit Eigelb bestreichen, siehe oben.

Butterteig (Vajas tészta)

28 dkg Butter,
28 dkg Mehl.

Schaum (Hab)

7 dkg Zucker,
7 dkg Grieß,
Saft und Schale von einer Apfelsine,
1/2 l Wasser über dem Feuer unter ständigem Rühren aufkochen,
dann vom Herd nehmen und weiter schlagen bis es zum weißen Schnee wird.
Mann kann etwas Rum hinzugeben.

Schaum (Hab)

1920. X. 10.

4 Äpfel backen, durchsieben
8 Löffel Puderzucker, und
1 Eiweiß zu Schnee schlagen.

Teig für Pite (Pité tészta)

30 dkg Mehl,
6 dkg Fett,
1 Ei,
7 dkg Zucker,
1 Backpulver,
6 Löffel Milch.
Mit Apfel oder Mohn füllen.



Schokoladenkipferl (Csokoládé kifli)

12 dkg kleingeschnittene Mandeln, ungeschält,
8 1/2 dkg Zucker,
1 ganzes Ei,
etwas Vanille und
2 Tafel Schokolade gerieben
gut zusammenkneten.
Auf einem mit Puderzucker bestäubten Brett formen wir Kipferl daraus.

Linzerteig (Linzer tészta)

60 dkg Mehl,
1/4 kg Fett,
1 Zitronenschale und Saft,
1/4 kg Zucker,
Zimt,
Nelken,
4 Eigelb,
1/8 kg Erdnuss oder Walnuss gemahlen,
mit saurer Sahne zusammenstellen.



Pressburger Hufeisen (Pozsonyi patkó)



1/4 kg Butter oder Gänseschmalz,
1/2 kg Mehl,
1 Eigelb gekocht und kleingeschnitten,
etwas Salz,
4 zerstampfte Würfelzucker (!?),
2 dl saure Sahne,
2 reife Hefestücke reinkrümeln und zum Teig kneten.
In 36 Stücke schneiden und bis zum Morgen ruhen lassen.

FÜLLUNG:

1/4 kg Walnuss gemahlen,
20 Würfel Zucker,
Fett so groß wie ein Ei.
Dies in einen Topf geben. Ei, Zimt, Nelke und Zitrone hinzufügen und kochen.

Mohnkuchen (Mákos lepény)

1921. I. 21.



50 dkg Mehl,
10 dkg Butter oder Fett,
2 ganze Eier,
8 Eßlöffel Zucker,
1 Kaffeelöffel Backpulver,
ein wenig Salz,
8-10 Eßlöffel Milch, so viel Milch nehmen, dass der Teig weich wird.
In zwei Teile teilen, ausrollen, nicht zu dick, weil er hochkommt. Mit Mus, Walnuss oder Mohn füllen.
Backen bis „Semmel-gelb“. Noch warm mit Zucker bestreuen.

Damenlaune (Hölgyszeszély) (Nr.1)

14 dkg Butter,
21 dkg Mehl,
7 dkg Zucker,
Mit zwei Eigelb gut verarbeiten und auf dem Brett messerdick in der Pfanne verteilen, trocknen, und mit Pflaumenmus bestreichen.
2 Eiweiß zu Schnee schlagen.
21 dkg Vanillezucker, 14 dkg Mandeln, diese Masse auf den Teig auftragen.
Einen Teil der Mandeln längs geschnitten draufstreuen und schön braun backen.

Husarenkuss (Huszárcsók)



14 dkg Butter
2 Eigelb,
7 dkg Vanillezucker,
12 dkg Mehl gut zusammenkneten. Kleine Kugeln bereiten.

Trommeltorte (Dobostorta) Version I

1921. május 26.

3 ganze Eier mit 3 dkg Zucker mit dem Schneebesen eine halbe Stunde aufschlagen. Danach streuen wir langsam 13 dkg Mehl langsam dazu und tun den Teig in eine gut gefettete Backform. Langsam ausbacken. Nach dem Backen schneiden wir die Torte in 4-5 Platten (Schichten) und füllen sie.

FÜLLUNG:

10 dkg schaumig geschlagene Butter, 5 dkg geschmolzene Schokolade und 2 Eßlöffel Vanillezucker gut verrühren.

Kirschkuchen (Cseresznyés lepény)

Zucker (entsprechend dem Gewicht von 4 Eiern), Fett, Mehl (entsprechend dem Gewicht von 5 Eiern), ein Backpulver, Eiweißschnee verrühren, in die Backform gießen, darauf reihenweise Kirschen legen und backen bis Semmel-gelb.

Teegebäck mit Salz (Sós teasütemény)

30 dkg Mehl,
30 dkg geriebene Kartoffeln,
15 dkg Butter oder 12 dkg Fett
Oben Salz und Kümmel streuen und langsam backen.

Kartoffeltorte (Burgonyatorta)

3 Eigelb
mit 18 dkg Zucker glatt rühren,
25 dkg passierte Kartoffeln, kalt
6 dkg Walnuss,
25 Stück Kaffeebohnen gemahlen,
1 Kaffeelöffel Rum,
1 Eßlöffel Semmelbrösel,
und Schnee aus 3 Eiweiß.

Teegebäck (Teasütemény)

1/2 Liter Mehl,
8 dkg Butter oder 6 dkg Fett gut zusammenmischen,
1 dkg Hirschhornsalz,
17 dkg Zucker,
2 1/2 dl Wasser
Gut vermengen, halbe Stunde ruhen lassen, dünn ausrollen (dünn wie Suppenteig), ausschneiden.

Apfelsinenmus (Narancs lekvár)

1921. dec. 29.

1 kg Apfelsine mit der Schale weichkochen, wenn ausgekühlt die gelbe Schale abziehen und dünn schneiden. Die gekochten Apfelsinen passieren und in 1 kg dichtkochenden Sirup hineingeben. 10 Min. lang kochen und dann mit der Schale noch weitere 10 Min. Insgesamt 20 Minuten Kochzeit.

Teegebäck (Teasütemény)



60 dkg Mehl,
12 dkg Butter (oder 6 dkg Butter und 6 dkg Fett),
20 dkg Zucker,
3 dcl saure Sahne,
2 Messerspitzen Backpulver (Backsoda/Natron),
halbe Zitronenschale,
3 Eigelb,
Kneten, ausrollen, formen, nach dem Strecken mit der Reibe die Oberfläche schmücken und backen.

Schaumkuss (Baiser) (Habcsók)

1922. jan. 6.

Je Eiweiß 4 dkg Puderzucker über der Flamme heiß zu Schnee schlagen. (Nach Wunsch mit Kermesbeeren rosa färben.)
Wenn fertig auf dem vorbefetteten Backblech als Häufchen verteilen und über an der Flamme langsam trocknen lassen.

Brauner Teig (Barna tészta)

6 Eigelb mit 6 Löffel Zucker schaumig schlagen,
3 Eßlöffel schwarzen Kaffee,
1 Eßlöffel Rum,
2 Eßlöffel Semmelbrösel,
1 Tafel aufgeweichte Schokolade,
etwas Butter.
Dies gut mischen.
6 Eßlöffel gemahlene Mandeln,
und Schnee aus 6 Eiweiß.

Nussbuserln (Diós puszerli)



1 Eiweiß mit 20 dkg Zucker schaumig schlagen und mit dem Saft einer halben Zitrone und 20 dkg gemahlener Walnuss vermengen. Mit mehliger Hand Kügelchen formen und diese auf ein mit Fett und Mehl vorbehandeltes Blech legen, oben Walnussstücke darauf legen und im Ofen trocknen lassen.

Mehlkoch (Liszt koch.)

2 ganze Eier mit 4 Löffel Puderzucker und einer Messerspitze Backpulver schaumig verrühren.

4 Löffel Mehl dazugeben und dann auf einem mit Mehl und Fett vorbehandeltem Backblech in den Ofen tun.

Wir können auch wahlweise Kirschen oder Aprikosen darauflegen.

Vanillekipferl (Vaníliás kifli)



15 dkg Mehl,

15 dkg gemahlene Mandeln,

15 dkg Butter

7 dkg Zucker,

2 Eigelb,

und Saft einer kleinen Zitrone.

An einem kalten Ort formen wir kleine Kipferl und backen diese bei kleiner Flamme.

Ganove (Gazfickó)

7 dl Mehl,

21 dkg Zucker,

Zitronenschale,

1 Löffel zerkleinerte Nelken,

1/2 Kaffeelöffel Salz,

1 ganzes Ei,

28 dkg Fett,

2 dl saure Sahne.

Fetteig (Zsíros tészta)

1 kg Mehl,

1/2 kg Zucker,

1/2 kg Fett,

2 ganze Eier,

4 Eigelb,

Saft und Schale einer Zitrone,

Formen, oben mit Wasser. Zucker und Walnuss drauf.

Linzerteig (Linzer tészta)



10 dkg Fett,

10 dkg Zucker,

20 dkg Mehl,

2 Eier,

1 Messerspitze Backpulver.

Beigli-Teig (Peigli tészta)

1/2 kg Mehl,
15 dkg Fett,
2 Eigelb,
2 Löffel Zucker,
2 dkg Hefe,
etwas Salz,
ein wenig Rum,
wenig Zitronenschale und Saft.
Mit Milch zusammenkneten.
Am Abend vorbereiten, Morgens backen, Mittags essen.

Trommeltorte (Dobostorta) Version II

10 Eiweiß zu hartem Schnee schlagen,
10 Eigelb damit verrühren,
10 Eßlöffel Vanillezucker mit
4 Eßlöffel Mehl zusammenmengen. !!!?
Das Blech befetten und daraus 7 Platten backen.
Das Blech jedes Mal auskühlen lassen, neu fetten und etwas Mehl auftragen.
FÜLLUNG:
20 dkg Butter und 20 dkg Vanillezucker schaumig schlagen.
2 Schnitten Schokolade,
2 Eßlöffel Kakao,
4 Eigelb schaumig schlagen und damit die Kuchenplatten füllen.
GLASUR:
20 dkg Zucker in einem Topf hell schmelzen lassen. Wenn etwas ausgekühlt
aber noch flüssig auf die oberste Kuchenplatte gießen, und mit einem
befetteten Messer verstreichen und die Torte in Stücke schneiden.

Kaffee-Creme, Stollwerk (Kávé krém, Stollwerk)

1/4 l schwarzer Kaffee,
1/4 l Milch
20 dkg Kartoffelzucker,
56 dkg Zucker,
11 dkg Butter,
aufkochen, rühren, unter Rühren auskühlen lassen.
In eine Porzellanschale gießen und mit einem eingefetteten Messer zerteilen.

Kleingebäck mit Kakao (Cacaós aprósütemény)

20 dkg Fett

40 dkg Mehl

20 dkg Zucker

3 Kaffeelöffel Kakao (oder 18 dkg Zucker, mit Saft und Schale einer Zitrone)

1 ganzes Ei und ein Eigelb

Zusammenkneten und etwas Milch dazugeben.

Oben mit Eiweiß bestreichen und in kleine Formen reißen.

Trommeltorte (Dobostorta) Version III



10 Eiweiß zu hartem Schnee schlagen,

10 Eigelb damit verrühren,

10 Eßlöffel Vanillezucker mit

4 Eßlöffel Mehl zusammenmengen. !!!?

Das Blech befetten und daraus 7 Platten backen.

Das Blech jedes Mal auskühlen lassen, neu fetten und etw. Mehl auftragen.

FÜLLUNG:

20 dkg Butter und 20 dkg Vanillezucker schaumig schlagen.

2 Schnitten Schokolade,

2 Eßlöffel Kakao,

2 Eigelb schaumig rühren und die Kuchenplatten damit füllen.

GLASUR:

20 dkg Zucker in einem Topf hell schmelzen lassen. Wenn etwas ausgekühlt aber noch flüssig auf die oberste Kuchenplatte gießen, und mit einem befetteten Messer verstreichen und die Torte in Stücke schneiden.

Schokoladenpudding (Csokoládé pudding)



10 dkg Butter mit 6 Eigelb, 12 dkg Vanillezucker schaumig schlagen.

12 dkg geraspelte Schokolade, etwas Zucker und den harten Schnee aus 6 Eiweiß dazugeben.

Dann geben wir all dies vorsichtig in eine mit Butter vorbefettete

Puddingform und lassen das Ganze für eine halbe Stunde bei moderater Hitze

in einem größeren Topf im Wasser dämpfen. Wir servieren mit Vanillesauce.

VANILLESAUCE:

2 dl Milch,

1 Eigelb,

5 dkg Vanillezucker

„Über dem Feuer mit dem Schneebesen „halb dick“ rühren und wenn aufgeköcht servierbereit“.

Kartoffeltorte (Krumplis torta)

Lendvay

2 Eigelb,
8 dkg Fett,
24 dkg Zucker,
Saft und Schale von einer Zitrone, eine halbe Stunde lang rühren, dann dazu:
24 dkg Quetschkartoffeln (passierte Kartoffeln),
20 dkg Mehl,
1 Kaffeelöffel Backpulver,
Schnee aus 2 Eiweiß
und dann
in 2 Teilen backen, mit Walnuss oder Sahne füllen.

Teigtaschen mit Mus (Lekváros lepény)

Hajósne

60 dkg Mehl,
20 dkg Fett,
20 dkg Zucker,
2 ganze Eier,
6 Löffel Mus (soviel wie bis es hält)
Halbieren und mit Mus füllen (auch Backpulver dazu).

Bröselteig (Omlós tészta)

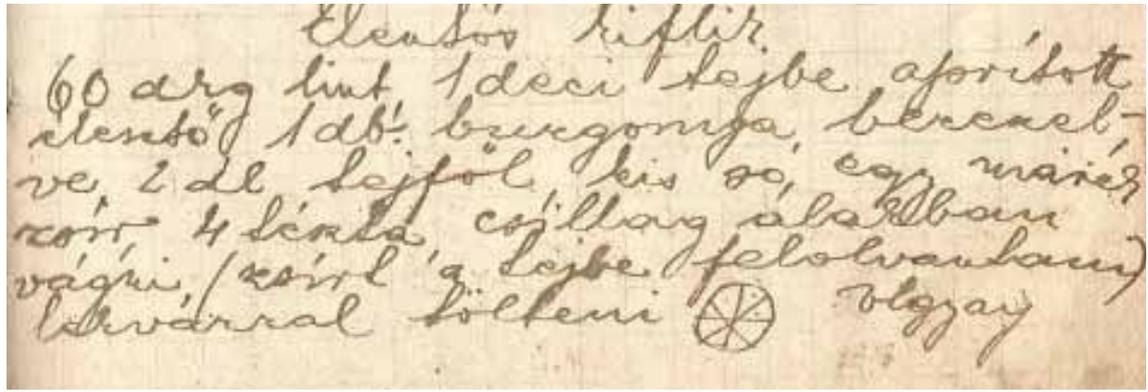
Lendvay

5 Tassen Mehl,
1 Tasse Fett,
1 Tasse Zucker,
3 Eigelb,
Messerspitze Backpulver,
ein wenig Milch.
Zusammenkneten, in drei Teile teilen: auf die erste Teigplatte dünn etwas Mus und 5 dkg gemahlener Walnuss verteilen, dann wieder eine Teigschicht drauflegen, mit Mus und 5 dkg Walnuss bestreichen, dann die obere Teigplatte drauflegen, oben mit Eiweiß bestreichen.

Teigtaschen mit Zitronen (Citromos lepény)

Lendvay

Mehl, Zucker und Butter entsprechend dem Gewicht von je 4 Eiern.
Das Eigelb mit dem Zucker gut verrühren, derweil noch 2 ganze Eier dazugeben, dann Mehl und den Schnee aus dem Eiweiß, und zuletzt die geschmolzene Butter (ein Backpulver). Wenn gebacken, oben dünn mit Mus bestreichen, den Saft einer Zitrone mit Zucker verrühren und damit den Mus bestreichen, trocknen lassen und schneiden.



Hefekipferl (Élesztős kiflik)



60 dkg Mehl,
 1 dl Milch mit zerkleinerter Hefe,
 1 Stück Kartoffel gerieben,
 2 dl saure Sahne,
 etwas Salz,
 ein handvoll Fett.
 4 Teig, sternenförmig schneiden, (das Fett in Milch schmelzen lassen).
 Mit Mus füllen. (siehe Zeichnung im Original)

Kleines Honiggebäck (Mézés apró sütemény)

Hajósne

25 dkg Honig
 mit 12 in Wasser getauchten Zuckerwürfeln gut aufkochen, bis es rot wird.
 Wir schütten 25 dkg Mehl in den heißen Honig hinein, lassen etwas kühlen
 und geben dann noch 20-22 dkg Mehl hinzu.
 1 ganzes Ei und 1 Eigelb,
 Messerspitze Backpulver.
 Dies zusammenkneten, ausrollen, in Backform reißen mit Eiweiß zweifach
 bestreichen, auf dem befetteten Backblech backen.
 Kurze Backzeit.

Teigtasche mit Kakao (Cacaos lepény)

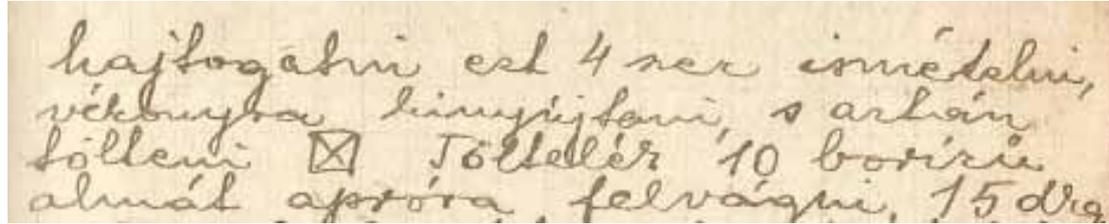
Hajósne

2 ganze Eier,
 6 dkg Fett (10 dkg Butter),
 25 dkg Zucker zu Schaum verrühren,
 dann
 36 dkg Mehl,
 2 dl Milch,
 2 Eßlöffel Kakao,
 1 Kaffeelöffel Backpulver,
 wir backen es auf dem mit Fett und Mehl vorbereiteten Backblech. Wenn
 ausgekühlt schneiden und mit Mus füllen.

Kleingebäck (Apró sütemény)

Hajósne

30 dkg Mehl,
15 dkg Zucker,
8 dkg Fett,
10 dkg gemahlene Mandeln,
2 Eigelb,
Saft von Zitrone.



Bröselteig mit Apfel (Almás porhanyós tészta)

Hajósne

30 dkg Mehl,
30 dkg Butter,
2 Eigelb,
1 kleiner Löffel Rum,
1 dl saure Sahne

Nur mit Messer gut verarbeiten bis Halt gewonnen, mit dem Nudelholz dünn ausrollen, und von 4 Seiten falten.

Dies 4 mal wiederholen, dünn ausrollen und dann füllen.

FÜLLUNG:

10 Äpfel („mit Weingeschmack“), klein schneiden, mit

15 dkg Zucker,

3 Eßlöffel guten Weißwein solange kochen bis „zerkocht“ (bis der Geschmack gleichmässig durch?),

nach dem Auskühlen verfüllen.

(Die Füllung kann auch passiert werden.)

Teigtasche mit Kirschen (Cseresznyés lepény)

2 Eigelb,
10 dkg Zucker,
7 dkg Butter und dann
30 dkg Mehl,
Schnee aus 2 Eiweiß,
1 Backpulver.

Auf das befettete Blech legen, erst die Hälfte vom Teig, darauf die Kirschen, etwas Zucker, dann die zweite Teighälfte, und wieder Kirschen darauf.

Pflaumenmus (Szilvalekvár)



Englische Pflaumen entkernen, mahlen.

Zu jedem Kilo 20 dkg Zucker und über Nacht stehen lassen.

5 bis 6 kleinere Töpfe nehmen, am Boden zwei Finger dick füllen, und für 10 Minuten kochen, dann in Gläser füllen.

Damenlaune (Hölgyszeszély) (Nr.2)

4 Eigelb mit 6 dkg Fett schaumig schlagen,

25 dkg Mehl und halben Löffel Zucker dazugeben.

Wir lassen 2 dkg Hefe und einen halben Löffel Zucker in 4 Löffel Milch eine Weile steigen, und geben es zum Mehl. Mit dem Löffel gut verrühren, auf dem Blech verteilen und Mus auftragen.

3 Stunden lang steigen lassen, aus dem Eiweiß Schnee schlagen, mit Zucker erneut aufschlagen und backen.

Trauriger Teig (Szomorú tészta)

1 Schachtel Biskuitstücke,

15 dkg Butter,

15 dkg Zucker,

3 Eigelb eine Viertelstunde lang schlagen,

wir geben dazu

15 dkg gehackte Mandeln,

3 Eßlöffel Rum,

1 dl Milch.

Eine Reihe Biskuit, eine Schicht Creme usw.

Zubereiten am Vortag.

Beim Servieren 5 dl Schlagsahne dazugeben.

Mischka-Torte (Miska torta)

Piazzáné

2 ganze Eier,

1/4 kg Zucker,

1/4 kg Mehl,

4 dkg Butter,

4 dkg Kakao,

2 1/2 dl Milch oder saure Sahne,

etwas Backpulver,

Schlagsahne oder Mus.

Schokoladentorte (Csokoládé torta) (...? Füllung?????)

6 Eigelb,
20 Puderzucker,
1 Vanillezucker.
1/2 Stunde rühren,
3 Schnitte geriebene Schokolade,
2 Eßlöffel Semmelbrösel,
1 Backpulver,
Schnee aus 6 Eiweiß.
Bei mittlerer Hitze backen in 3 Stücke schneiden,
mit Schokoladencreme füllen.

Mandeltorte (Mandula torta) (??? Füllung???)

5 Eigelb,
15 dkg Zucker,
1/2 Vanilliezucker,
1 Eßlöffel Brösel,
10 dkg Mandeln,
10 dkg Erdnuss,
5 Schaum (wohl Schnee).
Bei mittlerer Hitze backen, mit Mandelcreme füllen.

Pogacsa mit Grieben (Leveles tőpörtyűs pogácsa)

40 dkg Mehl,
1 Backpulver,
2 Eigelb,
2 Eßlöffel Rum,
ein wenig Pfeffer, Salz,
mit Milch bereiten wir einen leicht knetbaren Teig.
Den Teig „halb fingerdick“ ausrollen, mit lauwarm flüssigem Schmalz be-
streichen und insgesamt 1/4 kg zerkleinerte Grieben vor jedem
Zusammenfalten auf den Teig auftragen/streuen. 4-5 Mal wiederholen, vor
dem letzten Ausrollen für eine 1/2 Stunde an einem kühlen Ort den Teig
ruhen lassen. Dann fingerdick ausgerollt ausstechen (Auf dem Blech einzeln
verteilt backen).



Frau Müllers Torte (Molnárné tortája)

25 dkg Zucker,

5 Eigelb,

1/2 Vanillezucker,

1/2 Stunde lang rühren.

5 dkg Erdnuss gemahlen,

Saft von 1 Zitrone,

12 dkg Grieß,

1/2 Backpulver,

Schnee aus 5 Eiweiß,

Bei mittlerer Hitze backen.

„Füllung“: Aus 3 dl Schlagsahne mit Vanillegeschmack oben drauf geben und mit eingekochtem Obst dekorieren.

Crementorte mit Rum (Rumos krém torta)

Zweierlei Teig:

Teig 1.

3 Eigelb,

8 Zucker,

1/2 Vanillezucker,

5 dkg Mehl.

10 dkg über Dampf geschmolzene Schokolade,

Schnee aus 3 Eiweiß.

Teig 2.

3 Eigelb,

8 Zucker,

1/2 Vanillezucker,

5 dkg Mehl,

Eßlöffel Rum,

Schnee aus 3 Eiweiß.

Füllung:

18 dkg Butter, 4 Eßlöffel Puderzucker,

1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel starken Rum.

Apfelteig (Almás)

50 Mehl,

1 Backpulver,

Salz,

20 Zucker,

1 ganzes Ei,

15 Fett,

2 dl Saure Sahne.

Mit Apfel füllen.

Stefania Torte (Stefánia torta)

14 Zucker,

8 Butter,

1/2 Vanillezucker,

5 Eigelb.

1/2 Stunde rühren.

14 Mehl,

1/2 Backpulver,

Schnee aus 5 Eiweiß.

Daraus 6-8 Tortenplatten backen.

Crème (Füllung): 20 dkg Butter, 18 dkg Puderzucker, 5 Schnitte geschmolzene Schokolade.

Nuss Crème (Dió krém)

20 Walnuss (wohl dkg, gemahlen),

15 Zucker,

mit 1/4 l Milch aufkochen und auskühlen lassen.

Aus 1 l Milch kochen wir eine Vanillecrème, geben die gekochten Walnüsse dazu und kochen das Ganze noch 2-3 Minuten lang.

Die Hälfte der heiß-flüssigen Crème gießen wir in eine mit Wasser vorgespülte Gugelhupfform (kuglóf).

Wir legen 8-10 Biskuits darauf, gießen Rum drüber, und geben die restliche Crème darauf. Wir schütteln es einige Male und lassen es für ein Paar Stunden kühl stehen.

Man kann es auch mit Mandeln zubereiten. Die Mandeln können mit der dünnen Haut gemahlen werden.

Dorf- pogácsa mit Pfeffer (Borsos falusi pogácsa)

25 (wohl dkg) grob gestückelte Grieben,

10 dkg Fett,

35 (wohl dkg) Mehl,

1 Ei

1/4 kg passierte Kartoffeln (Quetschkartoffeln),

1 Backpulver,

Messerspitze Pfeffer, Salz,

Saure Sahne.

6 mal ausrollen, falten.

Mokka-Crème-Torte (Mokkakrém torta)

14 Zucker,
4 Eigelb,
1/2 Vanilliezucker,
1/2 dl starker schwarzer Kaffee,
20 Mehl,
1/2 Backpulver,
Schnee aus 4 Eiweiß.
2 Lagen Teig backen.

Crème (Füllung, Glasur) : 2 dkg Mehl, 15 Zucker, 1/2 Liter Milch, aus starkem Bohnenkaffee (wohl Mokka) eine dicke Crème kochen. Unmittelbar nachdem von der Flamme genommen mischen wir den Schnee aus 2 Eiweiß bei.

Zitronen-Creme-Schnitte (Citrom krém szelet)

8 Butter (6 Fett),
8 Zucker,
1 Ei,
1/4 Stunde rühren,
Saft und Schale von 1 Zitrone,
25 (wohl = dkg) Mehl,
1/2 Backpulver.

Auf dem mit Fett und Mehl vorbereiteten Blech backen.

Nach dem Auskühlen Creme auftragen (Glasur):

Aus 4 dkg Mehl, 28 Zucker, 1 l Milch und Zitrone eine dicke Creme kochen, dann den Schnee aus 3 Eiweiß zu der noch heißen Crème geben.

Die Creme auftragen und mit Walnuss streuen.

Sandtorte nach Banat-Art (Bánsági homoktorta)

10 dkg Butter,
3 Schnitte geriebener Schokolade,
1/2 Vanillezucker,
mit 5 Eigelb gut verrühren,
5 dkg Puderzucker,
2 Eßlöffel Brösel,
1/2 Backpulver,
Schnee aus 5 Eiweiß.

Eine Tortenform mit hoher Seitenwand mit Butterbrösel bestreuen.

Füllung:

2 Mokkatassen starken Bohnenkaffee, 3 Eigelb, 12 dkg Zucker, 2 Schnitte geriebener Schokolade.

Unter ständigem Rühren dick kochen.

15 dkg Butter – Die Torte in 4 Stücke schneiden.

Jünglingsverführer (Legényhódító)

25 Zucker,

15 Fett,

2 ganze Eier,

Saft und Schale von 1 Zitrone,

1/2 Vanillezucker,

1 Backpulver,

50 (wohl dkg) Mehl mit Milch zu Teig bereiten.

Die größere Hälfte vom Teig unten aufs Blech.

Füllung:

12 dkg Walnuss, 12 dkg Puderzucker, 1/2 Zitronenschale gerieben, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel Brösel.

Oben darauf: Ei, Walnuss.

Trommel-Torte / billig (Dobos torta /olcsó)



25 dkg Mehl,

2 Eigelb,

8 dkg Zucker,

8 dkg Butter,

1 Backpulver,

1-2 Löffel Milch.

Weicher Teig, 8 dünne Teigplatten bereiten.

Füllung: Schokoladencreme mit 15 dkg Butter.

Als Auflage: 10 dkg Zucker karamellisieren und oben als Glasur verteilen.

Es gibt keine Bessere als mich (Nincs jobb nálam)

50 Mehl,

1 Backpulver,

20 Zucker,

2 Eier,

2 Eßlöffel Fett,

1/2 Vanillezucker,

2-3 Schnitte geriebener Schokolade.

Unter Zugabe von Milch einen weichen Teig bereiten.

In die Mitte (wohl als Füllung) Mus.

Oben darauf: Ei, Walnuss.

Bohemen-Schnitte (Bohém szelet)

32 Mehl,
1 Backpulver,
1 Ei,
20 Fett,
10 Zucker,
Saft und Schale von 1 Zitrone,
1/2 Vanillezucker
Auf den Teig auftragen:
Mus, darauf 3 Eigelb, 10 Walnuss, 2 Schnitte (wohl gerieben) Schokolade, 18
Puderzucker, Schnee aus 3 Eiweiß;
Zum Schluß Gitter auftragen, Gitter mit Eigelb glasieren.

Kaffee-Creme-Torte, billig (Olcsó kávékrém torta)

32 Mehl,
1 Backpulver,
5 Butter,
8 Zucker,
1 ganzes Ei,
2 Eßlöffel starker Bohnenkaffee,
1/2 Weinglass Vollmilch zu Teig verarbeiten.
5 Teigplatten backen.
Füllung: Kaffee mit 10 dkg Zucker, 15 dkg Butter

Lioner-Torte (Lyoni torta)

15 Zucker,
6 Eigelb,
1/2 Vanillezucker halbe Stunde lang gerührt.
10 dkg gemahlene Mandeln,
2 Schnitte geriebener Schokolade,
5 dkg kleingeschnittene Apfelsinenschale,
7 dkg Brösel,
1/2 Backpulver,
Schnee aus 6 Eiweiß.
In die Zwei geschnitten mit Aprikosengeschmack (-Marmelade) füllen.
3 dl Schlagsahne auftragen.

Kartoffel- Pogacsza (Krumpli pogácsa)

40 Mehl,
25 Butter,
20 gekochte Kartoffeln,
1 Backpulver,
1/2 dl saure Sahne,
1 Ei, Salz.

An einem kühlen Ort einige Stunden ruhen lassen, dann 4-5 mal falten.
(siehe a.S. 21)

Arabische-Kaffee-Torte (Arab kávé torta)

25 Zucker,
6 Eigelb,
1/2 Vanillezucker,
1 geriebene Schokolade,
20 Stück Kaffeebohnen fein gemahlen,
1/2 Backpulver,
2 Löffel Mehl,
Schnee aus 6 Eiweiß.

Füllung.: 15 Puderzucker, 3 Eigelb, 1 ganzes Ei, 2 dl Milch,
1/2 Vanillzucker , 2 Eßlöffel starken Kaffee.

Dies kochen bis dick, unter Hinzugabe von 1/2 Schmitte Schokolade und
20 dkg Butter.

Die Torte schneiden wir in 2 Teile.

Linzer nach Graner Art (Esztergomi linzer)

50 dkg Mehl,
1 Backpulver,
1 ganzes Ei,
25 dkg Zucker,
25 dkg Fett,
1/2 Vanillezucker,
1 dkg Zimt,
1 Eßlöffel Kakao und saure Sahne.

Auf den weichen Teig Pflaumenmus auftragen, dann Walnuss draufstreuen
und mit einem dünnem Gitter dekorieren. Nach dem Backen etwas
Vanillezucker streuen.

Kaffee-Crème-Torte (Kávékrém torta)

32 dkg Mehl,
1 Backpulver,
5 dkg Butter,
8 dkg Zucker,
1 ganzes Ei,
2 Eßlöffel starker Bohnenkaffee, mit
1/2 Weinglas Milch zu Teig verarbeiten und daraus 5 Teigböden backen.
Mit Kaffeecreme füllen und auf der Oberfläche auftragen.

Mimosenschnitte (Mimóza szelet)



30 dkg Mehl,
Backpulver,
8 dkg Zucker,
1 ganzes Ei,
25 Butter (20 Fett),
1/2 Vanillezucker, (daraus wohl einen Teig bereiten und backen).
In die 4 (wohl Schichten) geteilt 3 verschiedene Geschmäcker (wohl
Marmelade) auftragen.
Auf die Oberfläche: Ei, Walnuss, Vanillezucker gestreut.

Schinkenrolle mit Blätterteig (Leveles sonkás tekercs)



Wir verarbeiten 35 dkg Schmalz mit 20 dkg Mehl, und lagern es als Würfel
geformt in einem Tuch für eine Stunde an einem kalten Ort. (1)
Aus 25 dkg Mehl, 1 Backpulver, 1 ganzem Ei, etwas Salz und Milch bereiten
wir einen Blätterteig. (2)
Diesen Teig (2) so weit ausrollen, daß wir den Schmalzteig (1) einpacken
können, dann ausrollen bis dünn wie Suppennudel, danach dick
zusammenfalten. Den Faltvorgang 4 Mal wiederholen.
Zum Schluß den Teig fingerdick ausrollen und quadratische Stücke schneiden.
Diese mit gekochtem Ei und Schinken füllen, leicht falten und mit Ei
bestrichen backen.

Dreierlei süß (Háromféle édesség)

50 dkg Mehl,

1 Backpulver,

25 dkg Zucker,

25 dkg Fett,

2 ganze Eier und 1 Eigelb,

1 Vanillezucker zu Teig bereiten.

Mit dem halben Teig eine große Kuchenform randständig belegen.

Mit drei Sorten Füllung füllen.

1./

1/4 kg Mohn, Vanillezucker, Milch, (etwas Zucker).

2./

Aprikosenmarmelade,

3./

20 dkg Walnuss, Vanillezucker, Milch, (etwas Zucker).

Mit dem restlichen Teig bedecken, backen und mit Puderzucker streuen.

Kartoffelpogácsa (Krumplis pogácsa)

12 dkg Mehl,

12 dkg Fett,

1 Ei,

Backpulver,

Salz,

gemahlener Pfeffer,

15 dkg Kartoffeln (wohl Quetschkartoffeln) zusammenkneten und ruhen lassen.

Dann dünn ausgerollt mit flüssigem Fett bespritzt zusammenfalten.

Insgesamt 4-mal falten und ausrollen, zum Schluß kleinfingerdick ausrollen

und mit dem Ausstecher (.ca 3 cm Durchmesser) in die Form reißen und

auf dem Blech verteilen. Oben mit Ei bestreichen, anritzen und backen.

Blätterteig mit Hüttenkäse (Túros béles)

50 dkg Mehl,

1 Ei,

Kaffeelöffel Fett,

2 Kaffeelöffel Essig,

mit lauwarmem Wasser einen Blätterteig bereiten, in zwei Teile geteilt an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen.

Gut ausrollen und auseinanderziehen, mit Fett bespritzen und

Backblechgroß strecken.

Füllung: 20 dkg Zucker, 1/2 kg Hüttenkäse (Schichtkäse 20 %), 4 Eigelb, Eiweißschaum (wohl Schnee aus 4 Eiweiß), Vanillezucker.

Milch und Eigelb verrühren und auftragen.



Kakaoschnitte (Kakaós szeletek)

8 dkg Butter (6 dkg Fett),
1 ganzes Ei,
25 dkg Zucker,
1/2 Zitronenschale gut unterrühren,
25 dkg Mehl,
4 dkg Kakao,
1/4 l Milch, Backpulver,
mit Pflaumenmus füllen, mit Vanillepuderzucker bestreuen

Weichweizengrieß mit Vanille (Vaníliás darakrém)

1/2 l Milch, 1/2 l Wasser Vanillecreme kochen mit 25 dkg Zucker und 5 dkg Grieß.

Die Form mit Puderzucker bestreuen, in diese geben wir die warme Creme.
Nach dem Auskühlen auf eine Platte auskippen und mit Obstkompott servieren. (Kuchenform / Gugelhupf)

Walnusstorte (Dió torta)

14 dkg Zucker,
4 Eigelb,
1/2 Packung, Vanillezucker, schäumig schlagen,
7 dkg Walnuss,
7 dkg Mandeln, geschält und gemahlen,
1 Eßlöffel Mehl,
1/2 Backpulver,
Schnee aus 4 Eiweiß,
1 Eßlöffel gemahlene Kaffeebohnen,
Füllung: 7 dkg Puderzucker, 7 dkg Walnuss, mit Schlagsahne.



Bravour der Landsherrin (Főispánné remake) ?

25 dkg Butter,
3 Eigelb,
1 Backpulver,
15 dkg Zucker,
Saft und Schale einer Zitrone,
50 dkg Mehl,
1/2 Vanillezucker.
zusammenkneten, 3/4 vom Teig auf ein Backblech legen, mit Pflaumenmus bestreichen, Sahne darauf, 3 Eiweiß, 15 dkg Zucker.
Mit dem restlichen Teig ein Gitter bereiten (und backen).
Nach dem Auskühlen schneiden und mit Vanillezucker bestreuen.



Traum Pite (Álom pite)

30 dkg Mehl,

1 Backpulver,

8 dkg Zucker,

10 dkg Fett,

1 ganzes Ei,

1/2 Vanillezucker,

Mit 3-4 Eßlöffel Milch einen Teig bereiten, mehrfach durchkneten wie beim Blätterteig, strecken und in die Zwei teilen. Die eine Hälfte tun wir als Teigboden auf das Backblech und dann die Füllung darauf.

Füllung:

20 dkg Zucker mit etwas Wasser zum Sirup kochen,

15 dkg Quetschkartoffeln, 20 dkg gemahlene Mohn kurz kochen und diese Masse auf den Teigboden auftragen.

Mit dem restlichen Teig bedecken, mit einem Ei bestreichen und mit der Gabel mehrfach anstechen.

Punchcreme mit Rum (Rumos puncs krém)

4 Eigelb,

15 dkg Puderzucker,

1 Vanillezucker,

1 Weinglas süßen Wein,

über Dampf zu Creme gekocht. Nachdem vom Herd genommen mit 2 Kaffeelöffel Rum, 15 dkg Butter austrühren.

Nach Wunsch rosa färben.

Schokoladencreme / aus Eiweiß (Csokoládé krém /fehérjéből)

Zum harten Schnee aus 4 Eiweiß geben wir 10 dkg Puderzucker, 3 Schnitte geriebene Schokolade, 1/2 Packung Vanillezucker und arbeiten dies gut zusammen bis glatt.

Kastaniencreme (Gesztenye krém)

Zur Vanillecreme 15 dkg passierte Kastanien dazugeben und mit 12 dkg Zucker auf freier Flamme einige Minuten kochen. Dann rühren bis zum Auskühlen. 12 dkg Butter kommen noch hinzu.

Karamell (Karameles)

10 dkg Zucker mit 2 Kaffeelöffel Wasser auf freier Flamme erhitzen bis eine gelbliche Farbe angenommen.

Mit 15 dkg Wallnuss, (oder Erdnuss, oder Mandeln) für einige Minuten weiter rösten (darf nicht anbrennen).

Wir verteilen diese Masse auf einer zuckerbestäubten Marmorplatte und lassen sie beim Auskühlen hart werden.

Darauf (auf diese gebrannte Zuckermasse) streuen wir etwas Vanillezucker und einen Eßlöffel Puderzucker, zertrümmern es mehlig und vermengen mit 15 dkg Butter.

Wir können 5 Eigelb, 1 Eßlöffel starken Kaffee, eine Packung Vanillezucker hinzugeben und auf Dampf kochen bis fest.

Teig mit Walnussfüllung (Diós béles)

30 dkg Mehl,

1 Backpulvere,

3 dkg Zucker,

1 Eigelb,

12 dkg Fett

Größeren Teil der Masse auf einen Backblech verteilen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Füllung:

14 dkg Puderzucker, 1/2 Packung Vanillezucker, 1 Löffelchen Rum,

2 Eigelb, Schnee aus 3 Eiweiß, als Füllung auftragen.

Mit der zweiten Hälfte vom Teig bedecken wir die Füllung und stechen es mit einer Gabel an, bestreichen es mit einem Ei und backen. Nach dem Auskühlen in rechteckige Stücke schneiden.

Schaumtrichter mit Schlagsahne (Tejszínés habtölcsér)

4 Eigelb,

15 dkg Zucker,

1/2 Packung Vanillezucker.

Gut verrühren. Dazu geben wir 10 dkg Mehl mit 1/2 Backpulver vermengt, zum Schluß den Schnee aus 4 Eiweiß.

Auf dem Backblech backen wir eine dünne Teigplatte aus dieser Masse. Den noch warmen Teig schneiden wir in viereckige Stücke und formen Trichter.

Nach dem Auskühlen mit etwas gesüßter Schlagsahne füllen. Das Füllen geschieht unmittelbar vor dem Servieren. Als Füllung kann auch eine Creme genommen werden als Alternative: 4 Eigelb, 4 Löffel Zucker, 6 dkg Fett, 1 Backpulver. Dies gut verrühren. 25 dkg Mehl und so viel Milch dazugeben, daß es dickcremig wird. Halb backen mit Mus bestreichen und mit Schnee aus 4 Eiweiß und 15 dkg Puderzucker füllen.

Kaffeecreme (Kávékrem)

2 Eigelb,

15 dkg Puderzucker,

1 Packung Vanillezucker,

2 Weinglas voll schwarzen Kaffee.

Dies zusammen über Dampf dick kochen,
mit 15 dkg Butter vermengen.



Seregélyes, Sommerküche
um 1936



n. n.

Hermann Mihàlynè geb. Toth Julianna
Andor Mihàlynè geb. Raffay Margit

Delegiertenkreppl Brandteigkrapfen „Windbeutel“ (Képviselőfánk) 1.

Vízváry Mariska

In einem kleinen Topf 2 dl Milch mit 3 dkg Butter und Salz glatt verrühren.

Danach auf der Flamme unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Unter weiterem Rühren streuen wir 12 dkg Grießmehl rein bis es zu blubbern beginnt.

Dann von der Flamme nehmen und unter Rühren auskühlen lassen.

Jetzt geben wir 3 Eier einzeln hinzu und verrühren es gut.

Auf das Blech (zuvor mit Fett und Mehl vorbereitet) legen wir den Teig in Form von kleinen Semmeln. Mit Ei beschmieren und bei gleichmäßig guter Flamme goldbraun backen.

Wenn fertiggebacken, die einzelnen Kreppl bis auf ein 2 cm Stück am Rand aufschneiden und aufklappen.

Das Innere aushöhlen und mit kalter Vanillencreme füllen. Danach schließen und leicht zusammendrücken.

20 dkg Zucker in einem Topf bis goldbraun karamellisieren. Mit 1 dl Wasser übergießen und gut vermengt zum Kochen bringen. Von der Flamme nehmen und mit einer Schmierfeder (Küchenpinsel) schnell die Oberfläche bestreichen.

Apfelpite (Almás pite)

Vízváry Mariska

60 dkg Mehl,

30 dkg Butter,

3 Eßlöffel Puderzucker,

2 Eigelb,

1 Backpulver,

2 dl saure Sahne.

FÜLLUNG:

1 kg Äpfel,

1/4 kg Puderzucker,

5 dkg Walnuss grob gemahlen,

5 dkg Rosinen,

Zitronenschale (wohl gerieben).

Oben mit Eiweiß bestreichen.

Puddingcreme / Vanillepudding (Tejsodó)

Vízváry Mariska

Ich gebe in einen Schneekessel (Schüssel) 1/2 l Milch mit 1 Stück Vanille und rühre es mit 5 Eigelb zusammen.

Den Schneekessel stelle ich dann in einen mit Wasser gefüllten Topf über die Flamme und rühre den Inhalt mit dem Schneebesen so lange, bis es über dem Wasser langsam aufkocht und die notwendige Dichte erreicht.

Dann nehme ich es von der Flamme und gebe unter weiterem Rühren Puderzucker nach Geschmack hinzu.

Gemüsesalat (Zöldség saláta)

Vízváry

4-5 gekochte Kartoffeln mit gekochtem Suppengemüse, in Würfel schneiden zusammen mit 3 süßen Äpfeln.

Mit 1-2 Eßlöffel Essig oder Zitronensaft verdünnen.

???

10 dkg Aprikosengeschmack (= wohl Aprikosenersatz -mus) , 5 dkg Puderzucker und Schnee aus 5 Eiweiß gut vermischen.

Zunächst mit dem Zucker abschmecken und dann den Schnee hinzufügen.

Die Puddingform mit Butter bestreichen und mit Kristallzucker bestreuen.

3/4 gefüllt und dann für 25 Minuten kochen.

Orangencreme (Narancs krém)

Vízváry

5 Eigelb,

5 gehäufte Eßlöffel Puderzucker,

1 Teelöffel (nuller?) Mehl,

2 dl Wasser verrühren.

Schale und Saft einer halben Orange.

Ein wenig aufkochen, vom Herd nehmen und bis zum Auskühlen rühren.

Nussroulade (Rolád (dió))

Kondor B.-tól

Zu 20 dkg Walnuss (wohl gemahlen) geben wir 20 dkg Zucker,

10 Eigelb, 2 kleine handvoll Semmelbrösel und den harten Schnee aus 6 Eiern. All dies vermengen wir gut und backen es langsam „an der Flamme“.

FÜLLUNG:

20 dkg Walnuss (wohl gemahlen) mit 20 dkg Zucker und etwas Milch aufkochen und damit die Rouladen füllen.

Frankfurter Torte (Frankfurti torta)

Aprilynéól

21 dkg Wallnuss,

21 dkg Zucker,

30 Kaffeebohnen, gemahlen,

7 Eigelb,

7 Eiweiß, hart (wohl als Schaum geschlagen).

In 3 Teilen backen.

Creme:

1. Wir vermengen 10 dkg Butter mit 3 Eigelb.

2. Wir kochen 10 dkg Zucker mit ganz wenig Wasser („Tropfen“) zu einem Sirup.

3. Währendessen schmelzen wir 3 Schmitte Schokolade.

Wir weichen den Sirup auf und noch warm geben wir ihn zur geschmolzenen Schokolade hinzu. Dann gießen wir diese heiße Masse auf die Butter und rühren es bis zum Hartwerden. Damit füllen wir die Torte.

Weißweinsauce (Borsodó)

Botosné

8 Eigelb,
16 dkg Zucker,
1/2 l Weißwein,
wenig Zitronenschale,
Saft von einer halben Zitrone.

Kaffee-Guß (Kávé öntet)

Botosné

3 Eiweiß,
1/4 kg Zucker,
3 Löffel schwarzen Kaffee
Wir stellen es auf die Flamme und rühren es bis zum dichten Schaum. Sofort auf die Torte gießen und schnell verteilen.

Aprikosen-Guß (Barack öntet)

Botosné

3-4 Eßlöffel Aprikosengeschmack (wohl Marmelade) vermengen wir mit 1/4 kg feinem Puderzucker.
Wir geben es auf die Torte, es muss sich verteilen können (zerfließen) wie von selbst. Nach dem Verteilen schnell Zucker draufstreuen bis es trocken anzieht.

Hausfreund (für 10 Personen) (Házi barát (10 személyre))

Botosné

1/4 kg Butter,
14 dkg (9 Eßlöffel) Zucker,
25 dkg (14 Eßlöffel) Mehl,
15 dkg Mandeln, geschält
2 Löffel Rum.

Wir kneten es zusammen und rollen dünn aus.
Mit dem Ausstecher (ca. 3 cm Durchmesser) in die Form reißen und backen.
Mit Aprikosengeschmack (Marmelade) zusammenkleben und mit einem Schokoladenguß überziehen.

Butterteig (Vajas tészta) 1.

Botosné



30 dkg Butter,
40 dkg Mehl,
3 Eigelb, gekocht, passiert durch den Sieb,
7 Eßlöffel Zucker,
1 Eßlöffel Rum,
15 dkg Walnuss oder Mandeln, gemahlen.

Kreisförmig ausstechen. Oben mit Wasser anfeuchten. Walnuss darauf streuen.
Bei heißer Flamme ausbacken und mit Mus zusammenkleben.

Butterteig (Vajas tészta) 2.

Beretvásné

56 dkg Mehl mit etwas Salz, in die Zwei geteilt.

In die eine Hälfte geben wir 56 dkg Butter kleingeschnitten und gut vermengt.

Zu der anderen Hälfte geben wir 2 Eigelb, 2 Eßlöffel saure Sahne, 1 Eßlöffel Essig, 1 Löffel Rum und bereiten einen Blätterteig.

Wenn der Teig beginnt aufzugehen tun wir den Butterteig darauf so, daß der Rand vom Blätterteig zurückgefaltet werden kann. Wir falten den Teig dreifach und lassen ihn dabei jeweils eine halbe Stunde ruhen.

. 4.

Mit einem heißen Messer in längliche Stücke schneiden. Oben Wallnuss draufstreuen und bei heißer Flamme backen. Wenn fertig mit Puderzucker bestreuen.

Ergiebig, schon die Hälfte wird zu viel.

Schokoladenroulade (Csokoládé rolád)

??-tól

6 Eigelb mit

12 dkg Zucker eine halbe Stunde lang rühren und derweil

10 dkg Schokolade erweichen (wohl anschmelzen),

3 Eßlöffel Feinmehl,

der harte Schnee aus 6 Eiern (Eiweiß).

Auf einem Blech auf Backpapier backen. Beim Füllen wenden und warm befüllen.

FÜLLUNG:

4 Eiweiß mit 15 dkg Zucker über heißem Wasser kochen.

Aufschlagen und damit den lauwarmen Teig füllen, der dann zusammengefaltet wird.

Linzer vermischt (Kevert linzer)

Kapotsyné

3 Eigelb,

15 dkg Zucker,

7 1/2 dkg Butter,

Saft von einer halben Zitrone,

10 dkg Mehl,

Schnee aus 3 Eiweiß.

Teufelspillen (Ördög pilulái)

1/2 kg Mehl,

1/4 Liter kochend heißes Wasser drübergießen und rühren bis zum auskühlen. Mit 5 Eigelb, 2 Würfelzucker und etwas Salz vermengen,

zusammenkneten, ausrollen, in Stücke reißen und wie Kreppel im heißen Fett ausbacken.

Mit Schokolade überziehen.

Schokoschnitte (Csokoládés szeletek)



6 Eigelb,
6 Eßlöffel Zucker,
15 dkg Butter schaumig verrühren.
Wir geben dazu
12 dkg geriebene Schokolade,
12 dkg Mehl und
zum Schluß den hartgeschlagenen Schnee aus 6 Eiern (Eiweiß).
Auf dem Backblech ausbacken, in längliche Stücke schneiden
und mit Mus zusammenkleben.

. 5.

Walnuss Teig (Pite) (Diós pite)

Kondor Boriska



20 dkg Butter,
25 dkg Mehl,
4 Eßlöffel Wasser,
1 Eßlöffel Puderzucker,
ein wenig Salz.
FÜLLUNG:
5 Eigelb,
20 dkg Zucker,
20 dkg Walnuss, gemahlen,
wenig Rum oder Zitronenschale,
Schnee aus 5 Eiweiß.
Vor dem Backen mit der Gabel einige Male anstechen.
20 Minuten backen.

Quarkkipferl („Hüttenkäsecroissants“) (Túrós kiflik)

ö. Hermanné (?)

25 dkg Butter,
25 dkg Mehl,
25 dkg passierter Schichtkäse (Quark, Hüttenkäse),
wenig Backpulver.
Zusammenkneten, halbfingerdick ausrollen, mit Pflaumenmus füllen.
Im heißen Ofen ausbacken. Danach in Vanillezucker wenden.

Billiglinzer (Olcsó linzer)

Keményné

20 dkg gekochte passierte Kartoffeln,
40 dkg Mehl,
20 dkg Zucker,
2 ganze Eier,
4 dkg Walnuss,
Zitronenschale,
Kleinlöffel Backpulver,
10 dkg Butter.
Mit Mus bestreichen und (Teig) Gitter darauf.

Schmalzgebäck (Hájas sütemény)

Kiss Kovácsné

30 dkg Schmalz,
40 dkg Mehl,
ein wenig Salz,
Messerspitze Packpulver mit etwas Hefe mit einem Glas Limonade
zusammenkneten.
Wenn der Teig nicht hält, warmstellen.
Alle 10 Minuten dreimal falten.
Fingerdick ausbreiten, mit dem heißen Messer schneiden und mit Mus
füllen.
Im heißen Ofen backen und in Vanillezucker wenden.

Bröselteig (Omlós tészta)

Kiss Kovácsné

1/4 kg Butter,
1/4 kg Mehl, gut zusammenreiben,
2 Eßlöffel Puderzucker,
1 Eigelb,
1/2 Weinglas Rum.
In Form reißen und mit Vanillezucker streuen.

Leckere Palatschinken (Palatschinkentorte) (Finom palacsinta)

4 Eigelb,
1 Eßlöffel Puderzucker,
2 1/2 dl Milch,
4-5 Eßlöffel Mehl,
Schnee aus 4 Eiweiß.
Eine Seite backen und mit der gebackenen Seite nach oben auf den Teller
legen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Schichtweise stapeln.
Die letzte Lage legen wir so auf, dass die Backseite nach oben weist.

. 6.

Kakao Creme (Cacao krém)

1. 1 1/2 l Milch mit 4-5 ganzen Eiern aufkochen.
2. Derweil lösen wir 2 dkg Gelatine in warmer Milch auf und sieben es durch ein Teesieb (Pro Person 1 Kaffeelöffel Kakao).
6 Esslöffel (gehäuft) Puderzucker.
Mit 4-5 ganzen Eiern verrührten Kakao, Zucker und die gelöste Gelatine verrühren wir mit ein wenig heisser Milch und geben es zur heissen Milch (s. o. unter 1) dazu.
3. Wir rühren es mit dem Schneebesen über dem Feuer so lange bis es aufkocht und dick zu werden beginnt.
Zum Schluss eine Form mit Wasser befeuchten und die Creme reinfüllen. Wir servieren mit etwas Schlagsahne.

Biskuit mit Schokoladencreme (Piskóta csokoládés krémmel) Vágóné

Wir geben Biskuits aus 6 Eiern in eine Glasschüssel und begießen es mit Rum. Wir tun Mus oder Johannisbeeren darauf und tragen dann folgende Creme auf.

Crème:

2 große Riegel Schokolade,

2 ganze Eier,

mit einem halben Liter Milch vermenget,

Stückchen Butter,

Vanille,

nach belieben Zucker dazugeben, unter ständigem Rühren aufkochen und weiter rühren bis ausgekühlt.

Wir geben die Creme auf die Biskuits und Schlagsahne drauf.

Sauerkirchkuchen (Meggyes lepény) 1.

10 dkg Butter,

20 dkg Mehl,

1 Eigelb,

1 Eßlöffel Puderzucker,

etwas Salz

Saft einer halben Zitrone.

Wir kneten einen Teig daraus.

Den Teig ausrollen, strecken, in ein befettetes Backblech geben, und mit der Hand verteilen. Bei langsamer Hitze halbfertig backen. Wenn ausgekühlt, oben Mus, im Sommer Sauerkirschen auftragen.

Crème:

3 Eigelb,

3 Eßlöffel Zucker,

3 Eßlöffel Mehl,

Schnee aus 3 Eiweiß,

dies mit Zitronenschale abschmecken, und auf den kalten Teig auftragen.

Bei moderater Flamme (fertig) backen.

Bröselteig mit Walnuss (Olmós diós lepény)

10 dkg Fett,
 7 dkg Zucker,
 1 Eigelb,
 30 dkg Mehl.
 Zusammenkneten.
 Füllung:
 3 Eigelb,
 15 dkg Vanillezucker,
 18 dkg Walnuss gemahlen,
 Schnee aus 4 Eiweiß.
 Oben mit Eigelb bestreichen.

Zitroneneis (Citromjég)

1-2 Eiweiß mit
 3-6 Löffel Puderzucker,
 mit Zitronensaft nach Geschmack gut dicht verrühren.

Sauerkirschkuchen (Meggyes lepény) 2.

14 dkg gemahlene Mandeln,
 die gleiche Menge Zucker,
 1 ganzes Ei,
 6 Eigelb zusammen eine halbe Stunde lang rühren,
 dann den Schnee aus 6 Eiweiß und 3 Eßlöffel Semmelbrösel dazugeben.
 Auf einem mit Fett und Mehl vorbehandelten Backblech/Backform backen:
 Die Hälfte der Masse gießen wir in die Form, darauf die Kirschen. Dann
 den Rest der Masse daraufgeben, oben eine Reihe Kirschen daraufgeben
 und hell backen.

Maulwurfhaufen (Pocoktúrás)**Debreczenyné**

2 dl starken schwarzen Kaffee mit
 20 dkg Zucker aufkochen und mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb dick
 rühren.
 Dann rühren wir hinzu:
 20 dkg Butter
 30 dkg kleingebrochene Biskuits.
 Wir geben es kegelförmig in die Schale.
 Die Masse wird mit einer Glasur aus 10 dkg gerösteten Zucker überzogen.
 Einen halben Liter Schlagsahne dazugeben.

Kalte Torte (Hideg torta)

Eineinhalb Dosen in Milch getauchte Biskuits.

Creme:

24 dkg Butter,

6 Eigelb,

1 Hadvoll Walnuss oder Haselnuss (gemahlen)

etwas Rum.

Am Abend in eine mit Butter vorbereitete Form geben und füllen.

Am Morgen Schlagsahne auftragen.

. 8.

Semmelsauce (Zsemlyemártás)

Porosné

Semmeln in Wasser einweichen.

In etwas Fett Knoblauch rösten. Dann Paprikapulver und die „ausgedrückten“ Semmeln dazu geben und mit einer klaren Fleischbrühe aufgießen.

Zwiebelsauce (Hagymamártás)

Porosné

Im heißen Fett etwas Zucker „rösten“ (schmelzen?, karamellisieren?), dazu geben wir etwas Mehl und „rösten“ weiter.

In diese Mehlschwitze geben wir dann feingehackte rote Zwiebeln und gießen es mit einer klaren Fleischbrühe auf.

Mit Essig abschmecken.

Rum

7 dl Alkohol,

3 dl Wasser (destilliert),

6 „Würfel Puderzucker“ „rösten“ (? s.o.), dazu geben wir 3 dl Wasser, aufkochen und nach dem Auskühlen zum Alkohol geben.

Zwecks Abschmecken Stück längs geschnittene Vanille und Rumextrakt dazugeben.

Rehrücken (Özgerinc 1.)

Anyuska

6 Eigelb,
1/4 kg Puderzucker,
1/4 kg Mandeln, gemahlen,
1 Eßlöffel Rum,
1 Zitronenschale, gerieben.
Schnee aus 6 Eiweiß.

Die Rehrückenform (Backform) mit Butter ausschmieren, Mehl streuen und die Masse hineingeben.

Behutsam backen mit Schokolade überziehen und mit längs geschnittenen Mandelstücken speicken.

. 9.

Rehrücken 2. (Özgerinc 2.)

Kramforuszné

10 dkg Zucker,
10 dkg Mandeln, gemahlen,
10 dkg Schokolade, gerieben,
35 g gezuckerte Apfelsine,
35 g Zitrone???
2 dkg Semmelbrösel,
5 Eigelb und Schnee.

Creme:

10 dkg Zucker,
10 dkg Butter,
2 Eigelb,

schwarzer Kaffee, oder Rum, oder Schokolade, oder Vanillie zum Abschmecken.

Schokoladenüberzug:

20 dkg Zucker in 1/8 Liter Wasser zu einem dicken Sirup kochen.

Dem lauwarmen Sirup 16 dkg weiche Schokolade und ein Stückchen Butter hinzufügen.

Damit überziehen wir den Teig.

Indianer (Indianer)

5 dkg Zucker mit einem halben Eßlöffel Wasser und 4 Eigelb schaumig schlagen.

Dann geben wir 10 dkg Mehl mit einer halben Packung Vanca Backpulver vermengt und den harten Schnee aus 4 Eiweiß hinzu.

Füllung: 1/2 Liter Sahne und 5 dkg Puderzucker.

Trommeltorte (Dobostorta)



Teig: Biskuitteig

Creme: 20 dkg Butter, 20 dkg Puderzucker und geschmolzene Schokolade.

Mokka-Kuchen (Mokka torta)



Teig: Biskuitteig

Creme: 20 dkg Butter, 20 dkg Puderzucker mit ein wenig starkem schwarzen Kaffee.

Creme: 3 ganze Eier, 20 dkg Puderzucker, 1/4 dl starken schwarzen Kaffee (= Espresso?) zu einer dicken Creme kochen.

Nach dem Auskühlen 20 dkg Butter hinzugeben.

. 10.
.

Gemahlener Keks mit Schokolade (Darált keksz csokoládéval)

Teri

80 dkg Mehl,

20 dkg Zucker,

1 Päckchen Backpulver,

4 ganze Eier,

10 dkg Butter,

2 dkg Fett,

Saft einer halben Zitrone,

Schale von 2 Zitronen (wohl gerieben).

Dies gut vermengen, einen halben Tag ruhen lassen. Dann länglich durch die Form pressen (wie dicke Nudeln, durch Fleischwolf oder Küchenmaschine mit Spritzgebäckvorsatz) und ausbacken.

Danach die Enden halb in Schokolade tauchen.

Schneeregen (Dara)

5 dkg Grieß in einem halben Liter Wasser mit 13 dkg Zucker unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen aufkochen.

Dann unter weiterem Schlagen auskühlen lassen.

Wir rühren den Saft einer halben Zitrone und einen Eßlöffel Mus hinein.

In Gläser oder Glasschale füllen und Biskuits oder Kekse dazugeben.

Kirschteig (Cseresznyés lepény)

Heuffelné

35 dkg Mehl,
20 dkg Zucker,
10 dkg Butter,
mit 3 Eigelb schaumig rühren.
1 Backpulver,
Milch, soviel bis es schön dünn wird.
Schnee aus 3 Eiweiß,
und Kirschen darauf legen.
Das Backblech fetten und mit Mehl bestäuben.

. 11.

Mignon

Seregélyes, Botosné

10 dkg Butter mit 4 Eigelb und 1/2 kg Zucker schaumig schlagen.  
2 Eßlöffel Schokoladenpulver (geriebene Schokolade?),  
1 Eßlöffel Kakaopulver mit 2 dl Milch gut verrühren.
Dazu geben wir 1/2 kg Mehl, 2 dl Milch und Schnee aus 4 Eiweiß.
Creme:
20 dkg Butter,
20 dkg Zucker,
5 dkg Walnuss, gemahlen
1 Kaffeelöffel Rum.

Punschtorte (Puncs torta)



8 Eigelb und Eiweißschnee,
7 Eßlöffel Wasser,
15 Eßlöffel Mehl,
9 Eßlöffel Zucker.
FÜLLUNG:
3 dl Wasser aufkochen und 2 Tafel Schokolade, 12 dkg Zucker hinzugeben.
Wenn die Schokolade geschmolzen, 12 dkg gemahlene Walnüsse einrühren.
Wir gießen dies heiß auf den Biskuitteig, wovon wir zwei Lagen beiseite
legen als Boden- bzw. als Deckplatte.
Die Obere und die Bodenplatte bestreichen wir dünn mit Mus und legen
die ausgekühlte Creme dazwischen, wo wir auch 4-5 Eßlöffel Rum
dazugeben.
Die obere Platte bearbeiten wir zuvor mit Zitronenzucker (Zitronensaft,
2 Eßlöffel Zucker). Wenn getrocknet, aus dem Schnee aus einem Eiweiß
(mit)12 oder 15 dkg feinen Puderzucker gut austrühren.
Wir färben es rosa und überziehen damit die Torte.“

. 12.leer 13.

Walnuss-Pite nach Magnatenart (Mágnás dióspite)

Kató

35 dkg Mehl,
15 dkg Fett,
10 dkg Zucker,
1 ganzes Ei,
1 Backpulver,
Saft und Schale einer Zitrone,
mit Aprikosenmarmelade bestreichen.
3 Eigelb,
mit 15 dkg Zucker schaumig schlagen,
15 dkg Walnuss,
halbe Packung Vanillezucker,
und Schnee aus 3 Eiweiß.
Auf die Aprikosenmarmelade geben und oben darauf Teiggitter bereiten.
Ausgekühlt schneiden.
In einem Zug vorbereiten und backen.

Honigsüß (Mézes)

Kató

1 Tasse Honig,
10 dkg Zucker,
2 ganze Eier,
1 Kaffeelöffel Nelken,
1 Kaffeelöffel Zimt,
Mit („2-er Koch“) Mehl zusammenkneten bis dick wie Suppenteig
(Suppennudeln).
In Backform reißen.
Oben darauf mit längs geschnittenen Mandelstücken dekorieren.
„Ein gut messerspitze Backpulver tun wir auch rein.“

Schokoladencreme (Csokoládés krém)

16 dkg geriebene Schokolade (Hälfte auch mit Kakao möglich),
10 dkg Puderzucker
2 ganze Eier,
Über Dampf zur einer dicken Crème kochen.
Nach dem Auskühlen 2 dkg Gelatine dazugeben.
Dieser rühren wir 6 dl (zuvor festgeschlagene) Schlagsahne bei.

Feine Sülze (Finom kocsonya)

40 dkg Schwarte,
1,15 dkg Schweineschulter oder Oberschenkel,
35 dkg Schwanz,
2 Kaffeelöffel Salz, Knoblauch,
4-5 Liter Wasser, vom Aufkochen an anderthalb Stunden kochen.

Torte mit Kaffecreme (Weihnachten) (Torta kávékrémel (karácsony))

5 Eigelb,
6 Eßlöffel Zucker,
9 Eßlöffel Mehl,
Wasser,
eine gute Messerspitze Natron oder halber Backpulver,
Schnee aus 7 Eiweiß.
Creme:
2 ganze Eier,
5 Eßlöffel Zucker,
2 Eßlöffel Mehl,
Wir kochen es mit 2 dl gut starkem schwarzen Kaffee auf.
Heiß auf 10 dkg Butter gießen und rühren bis zum Auskühlen.

Zserbo (Gerbeaud) (Zserbó)

Kató

50 dkg Mehl,
20 dkg Fett,
10 dkg Zucker,
2 ganze Eier,
2 dkg Hefe zusammenkneten.
In 3 Teile geteilt den Teig auf dem Backblech verteilen.
Mit Aprikosenmus bestreichen und Walnuss bestreuen.
15 dgk Walnuss,
15 dkg Zucker,
2 Stunden lang ruhen lassen auf dem Blech, nach dem Ausbacken wenn ausgekühlt Schokoladenüberzug auftragen.

Kakaokipferl (Weihnachten) (Cacaos kiflik (karácsony))

23 dkg Walnuss,
8 dkg Puderzucker,
2 ganze Eier,
3 dkg Kakao,
Mit dem Löffel zusammenrühren, kleine Kipferl formen, in Kristallzucker wenden.
Im heißen Ofen nur trocknen.

Falscher Biskuits (Hamis piskóta)



1 ganzes Ei,
1 Eßlöffel Fett,
5 Eßlöffel Zucker,
5 Eßlöffel saure Sahne,
Eine Messerspitze Backpulver,
soviel Mehl wie es braucht bis der Teig die Dichte gewinnt wie Strudelteig.
Mit Aprikosengeschmack (Mus, Marmelade) füllen und verstreichen.
1 Eßlöffel Aprikosenmus,
1 Eßlöffel Puderzucker,
Schaum aus 1 Eiweiß und zurück in den Ofen samt Schaum.

Spanische Torte (Spanyol torta)



25 dkg Mehl,
22 dkg Butter,
1 Eigelb,
halb handvoll Walnuss,
halb handvoll Puderzucker.
Nach dem Backen in Platten schneiden (Böden bereiten) und Aprikosenmus auf die Platten auftragen.
Auf die obere Platte Schaum „wie oben“ und zurück in den Ofen.

Himbeermus (lecker und ergiebig) (Málna lekvár (finom és kiadós))



3 kg rote Stachelbeeren gut kochen, passieren und ansetzen zum Kochen.
Wenn gut eingedickt, dann 3 kg Zucker dazugeben und gut zusammenkochen. 2 dkg Backpulver dazugeben und zum Schluß 5 kg Himbeeren. Nach 5-8 Min weiterem Kochen heiß in Gläser abfüllen.

. 16.

Tortenbiskuits(Torta piskóta)

3 Eier,
3 1/2 Löffel Zucker,
2 Löffel Wasser,
4 1/2 Löffel Mehl,
gut Messerspitze Natron (Backpulver).

. 17.

Kürbis mit Pfirsich (Dinnye őszibarackkal)

Die gleiche Menge Kürbis und Pfirsich (halb/halb) vorbereiten.
(Gereinigt den Kürbis in größere Stücke geschnitten.)

Fruchtgewicht gereinigt ca. 4 kg.

Wir nehmen 1 kg Zucker und kochen mit etwas Wasser einen Sirup.

Wenn gut durch dann geben wir die Frucht dazu.

Ca. 8-10 Min. kochen mit einer Stange Vanille.

„Heiß in Gläser (Einmachglas) füllen, zubinden und zwischen Küchentüchern in trockenen Dampf tun.“

Mayonnaise (Mayones)



3 Eier,

etwas Salz,

Saft einer halben Zitrone,

1 Teelöffel Zucker,

2 Eßlöffel Öl, mit einem Schneebesen gut vermengen.

Tartar:

Tartar wird daraus, wenn ein Eßlöffel Senf, ein wenig Zucker und 2 dl saure Sahne dazugegeben werden.

Rohkost (Nyers koszt)

1/4 kg Kohlrabi, kleingeschnitten

1 Eßlöffel Zitronensaft,

2 Eßlöffel Öl,

3 Eßlöffel saure Sahne vermengen.

20 dkg Rotkohl, kleingeschnitten,

1 Apfel, kleingeschnitten,

2 Eßlöffel Öl mit Zitronensaft,

und mit ein wenig Salz vermengen.

. 18.leer 19.

Schokoladenparfait (Csokoládé parfé)



8 Eßlöffel Puderzucker mit 3 Eigelb und 2 Eiweiß vermengen.

Die Masse über Dampf schlagen bis dick.

3 Tafel Schokolade (Riegel-Blockschokolade?) in etwas Wasser kochen bis es dick wird.

Nach dem Auskühlen zu der zuvor vorbereiteten Ei-Zucker-Mischung hinzugeben.

Dann mit 1/4 Liter Schlagsahne vermengen und einfrieren.

Kaffeecreme (Kávékrem)

5 Eigelb,
5 Eßlöffel Puderzucker,
3 Eßlöffel starker schwarzer Kaffee und
2 Tafel gelöste Gelatine rühren wir über der Flamme so lange zusammen bis es eindickt.

Wenn Ausgekühlt, einen viertel Liter harter Schlagsahne dazugeben, in Form gießen und „auf Eis stellen“.

Zitronencreme (Citromkrem)

10 dkg Hutzucker „reiben wir ab an der Schale von 3 Zitronen.“
Danach „zerkleinern“ (im Mörser ?) und mit dem Eigelb von 5 Eiern schaumig rühren.

Unter ständigem Rühren geben wir den ausgepressten Saft der Zitronen und einen Kaffeelöffel Rum dazu.

Dann rühren wir das Ganze über der Flamme bis es anfängt sich zu heben.
Man muss sehr darauf achten, daß es nicht aufkocht.

Noch vor dem Aufkochen nehmen wir es von der Flamme und wenn lauwarm ausgekühlt, rühren wir den harten Schnee aus 5 Eiweiß dazu.

In Gläser gefüllt, mit Kochobst geschmückt kalt stellen.

Leckere Apfelsinentorte (Finom narancstorta)

Die Schale von einer schön großen Orange dünn häuten und klein schneiden.
Mit dem Eigelb aus 5 Eiern gut verrühren.

Dazu geben wir das entkernte und zerschnittene Fruchtfleisch der Apfelsine und

14 dkg gemahlene Mandeln.

Das ganze wird eine 3/4 Stunde gerührt.

Zum Schluß rühren wir vorsichtig den harten Eiweißschnee aus 5 Eiern mit ein.

Apfelsinenglasur:

14 dkg Hutzucker reiben wir an der Schale einer Apfelsine ab,
mit 8 Löffel Wasser kochen wir es so lange bis es Fäden zieht.

Wenn lauwarm ausgekühlt,

dann geben wir 1/8 Kilo Puderzucker und den Saft einer Apfelsine hinzu.

. 20. 21.

Kaffeekuchen (Kávés lepény)

5 Eigelb mit 15 dkg Zucker schaumig rühren.

10 dkg Walnuss, gemahlen,

2 Schnitte Schokolade, gerieben

20 Kaffeebohnen, gemahlen, dazugeben.

Dies gut vermengen und den harten Schnee aus 6 Eiweiß und 5 dkg Mehl dazugeben.

Erdbeertorte (Epertorta)

6 Eigelb vermengen wir mit 25 dkg Zucker, dem Saft und Schale einer halben Zitrone.

14 dkg Mehl und der harte Schnee aus 6 Eiweiß kommen noch hinzu.

FÜLLUNG:

3 dl Milch mit 3 Eßlöffel Mehl erhitzen wir so lange bis es anfängt zu kochen,

dann unter Rühren auskühlen lassen.

Wir rühren 15 dkg Butter mit 12 dkg Vanillezucker schaumig und geben es in die ausgekühlte Mehl/Milch Mischung.

Halbes Kilo Erdbeeren (große), die in 2-3 geteilt, geben wir hinzu.

Wir überziehen es mit Schlagsahne.

Kirschen mit Alkohol (sehr gut) (Meggy alkohollal (nagyon jó)

Heuffelné

3 kg Kirschen, 1 dl Alkohol (Gesamtmenge)

Aus 1 kg Zucker,

4 dl Wasser und

1 gestrichen Kaffeelöffel Backpulver kochen wir einen Sirup.

Die Kirschen geben wir schichtweise in das Einmachglas und gießen etwas Sirup und Alkohol darauf.

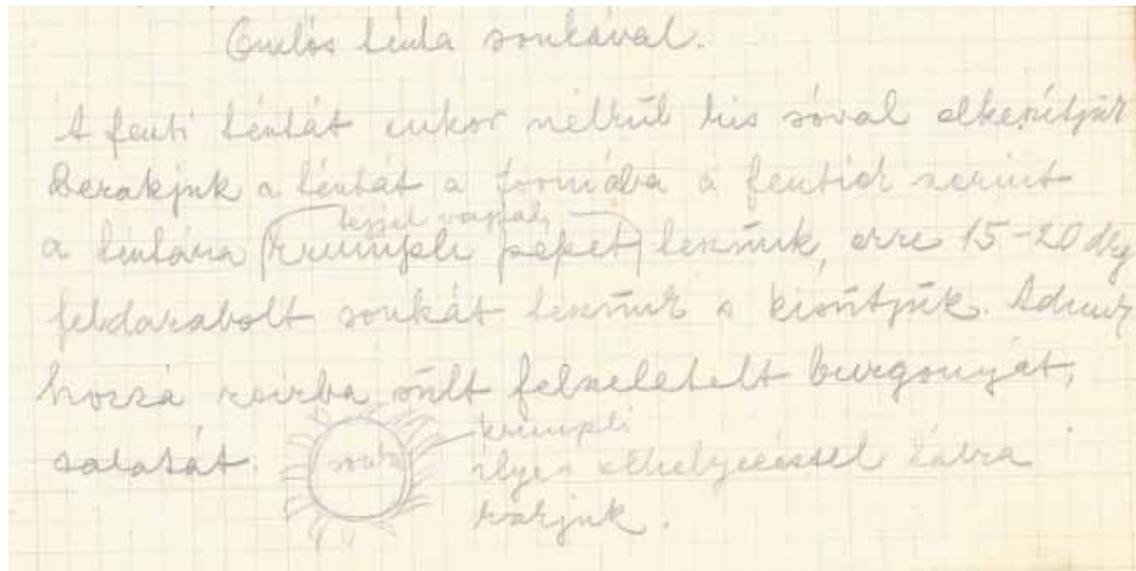
Nach dem Sirup 1 Eßlöffel (Alkohol?).

Auf diese Art füllen wir das Glas.

Den Alkohol teilen wir so ein, dass es reicht bis für den Abschluß oben darauf.

Wir binden es zu und stellen das Glas auf seinen Platz.

. 22.



Bröselteig mit Obst (Omlós tészta gyümölcssel)

Wir bereiten aus

1/8 kg Mehl,

6 dkg Butter,

3 dkg Puderzucker,

1 Eigelb,

und eventuell etwas saurer Sahne, einen Teig, rollen ihn aus und legen ihn auf den Boden einer Tortenform. Etwas Teig sollte für den Rand der Tortenform noch geblieben sein. Den Hohlraum füllen wir mit gereinigten Erbsen, damit der Rand nicht einfällt. Backen.

Nach dem Backen entfernen wir die Erbsen (diese kann man anderweitig verwenden).

Wir füllen den Teig mit entkernten Kirschen oder Preiselbeeren und geben gut Zucker dazu. Zum Schluß als Guss oben darauf die Mischung aus 2 Eigelb, 8 dkg Puderzucker, 1 dl saure Sahne und Schnee aus 2 Eiweiß.

Wir tun es erneut in den Ofen, damit die Crème durchbackt. (Den Ofen gut vorheizen!)

Bröselteig mit Schinken (Omlós tészta sonkával)

Wir bereiten den Teig (siehe oben, wie zuvor) ohne Zucker mit etwas Salz zu.

Wir geben den Teig in die Form, wie zuvor.

Auf den Teig verteilen wir dann Kartoffelpüree (mit Milch, Butter) und 15-20 dkg geschnittene Schinkenstücke und backen es aus.

Wir servieren dazu Bratkartoffel und Salat.

. 23.

Mohnkuchen (Mákos lepény (Szarvaskő))



1 ganzes Ei und die gleiche Menge
Schmalz gut zusammenrühren.
1/4 Liter Mohn (wohl gemahlen), Walnuss (wohl gemahlen) oder Kakao,
1/2 Liter Milch,
die gleiche Menge Zucker,
1 Backpulver oder 1 dkg Natron,
Saft und Schale einer Zitrone.
Der Teig soll weich wie Biskuit werden, so viel Mehl nehmen wir dazu.
Die vermengte Masse auf einem gut befetteten Backblech ausbacken.
Mit Puderzucker bestreuen.

Kartoffelkuchen (ohne Mehl) Krumppli lepény (liszt nélkül)

1 kg Kartoffel, passiert,
3 Eigelb,
3 Eßlöffel Zucker,
1 Eßlöffel Fett,
1 Backpulver,
Schnee aus 3 Eiweiß.
Wir verteilen es auf einem gut vorgefetteten Backblech, backen es „an
langsamer Flamme“ und bestreuen mit Zucker.
Es kommt rein noch die geriebene Schale und Saft einer Zitrone oder
Vanillezucker.
Mit Zucker bestreuen.

Blätterteig (kaltes Wasser) (Leveles tészta (hideg víz))

40 dkg Grießmehl,
20 dkg Schmalz oder 10 dkg Butter und 5 dkg Gänseschmalz,
etwas Salz,
2 dl saure Sahne mit 2 dkg Hefe vermengen.
Das ganze gut ausarbeiten.
(unleserlich), 2 Stunden lang in kaltem Wasser ruhen lassen.
4-fach falten wie Blätterteig.
Ruhen lassen und die kleinen Platten gefüllt im heißem Ofen backen.
In Vanillezucker wenden. (oder 10 dkg Gänseschmalz)

. 24,25. leer 26.

Walnussringe (Diós karikák)

Botosné

40 dkg Mehl,
25-30 dkg Butter,
8 Eßlöffel Puderzucker,
1 Eßlöffel Rum,
15 dkg Walnuss, gemahlen,
3 Eigelb hartgekocht.

Zusammenkneten, Ringe reißen, aus dem ausgerollten, nicht dicken Teig.
Oben etwas Wasser daraufgeben und Walnuss streuen.
Backt schnell – Beim Backen muss man Acht geben!

. 27.

Ferdinand-Rolle (Ferdinánd tekercs)



30 dkg Mehl,
3 dkg Hefe,
3 Eigelb,
klein wenig Salz,
wenig Puderzucker.

Unter Zugabe von Milch bereiten wir einen Teig, von der Konsistenz wie Blätterteig.

Wir lassen die Hefe vorher aufgehen – die Milch, die wir dazugeben soll lauwarm sein.

Gut halbe Stunde ruhen lassen.

Auf dem Brett halbfingerdick ausrollen.

Wir vermengen 10 dkg Butter mit 2 Eßlöffel Vanillezucker und verteilen es auf dem ausgerollten Teig.

Dann aufrollen wie Peigli (Beigli)-Teig, in 2-fingerdicke Stücke schneiden und aufs gefettete Backblech legen. Wir lassen den Teig etwas steigen.

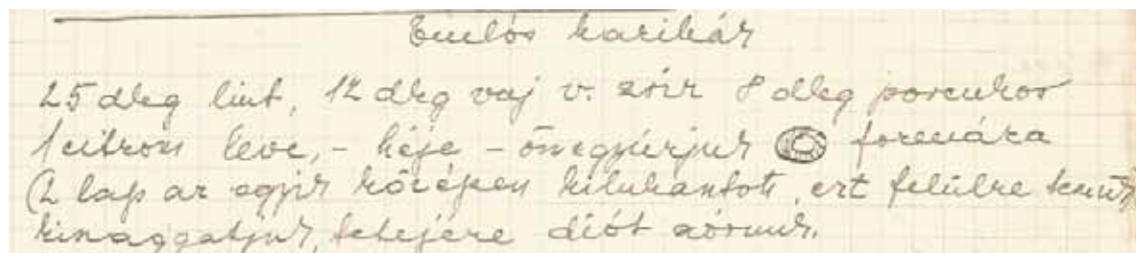
Wenn halb gebacken dann wird er mit einer Lösung aus 2 1/2 dl Milch und 10 dkg Zucker aufgegossen. Der Teig wird während des Backens zwei Mal begossen:

Das erste Mal, als der Teig schon eine Viertelstunde im Ofen war.

Das zweite Mal vor der Entnahme aus dem Ofen.

Jetzt lassen wir den Teig höchstens noch 5 Minuten im Ofen.

Backzeit gesamt: eine halbe Stunde. Warm servieren.



Brösel-Ringe (Omlós karikák)

25 dkg Mehl,
12 dkg Butter oder Fett,
8 dkg Puderzucker,
Saft und Schale von 1 Zitrone.

Einen Teig bereiten, ausrollen und in die Zwei teilen. Den einen Teil kreisförmig und den anderen Teil als Ringe geformt ausstechen. Die Ringe einzeln auf die kreisförmigen Scheiben tun, und Walnuss in das Loch in der Mitte. (Wohl auf dem gefetteten Backblech, ausbacken)

Leckerer Kirsch-Johannisbeer-Kuchen (Finom meggy – ribizli lepény)

Heuffelné

35 dkg Mehl,
10 dkg Butter,
20 dkg Zucker,
3 Eigelb,
1 Backpulver,
Milch, soviel der Teig aufnimmt, er soll dünn werden.
3 Eiweiß zu Schnee geschlagen,
Kirschen und Johannisbeeren darauf streuen.
Das Blech fetten und mit Mehl bestreuen.

. 28,29. leer 30.

Pikant luftig-locker (Pikáns ízű felfújt)

35 dkg Mehl, 3 dkg Fett, 2 dkg Hefe.
Weichen Teig bereiten, auch salzen.
Grüne Petersilie, geröstete Zwiebeln, ein wenig Paprikapulver, eine Sellerie gerieben und eine Karotte.
Sofern vorhanden Champignons.
Dies in der gefetten Form steigen lassen und an „schnellem Feuer“ backen.
Nach dem Backen etwas Fett oder Öl drübergießen. („Mit Milch etwas Eintopf oder zur Sauce aufgeben.“)
Man kann auch 5 dkg Käse dazu geben.

Kartoffelkrapfen (Krumplis fánk)

1/4 kg Mehl,

1/4 kg Quetschkartoffel,

2 dkg Hefe,

gut salzen,

1 Eßlöffel Fett,

mit Wasser, Milch – weicher Krapfenteig.

Auf dem Brett steigen lassen, gut ausbreiten, fingerdick.

Schinkenstückchen als Häufchen darauf legen und mit der großen

Kreppelform den Teig ausstechen. Zudecken und eine Stunde steigen lassen.

Dann wie Kreppel ausbacken, „zugedeckt, geöffnet“ mit geriebenem Käse streuen. Man kann es auch mit saurer Sahne, Champignons füllen.

. 31.leer 32.

Mandeltorte (recht fein) Mandula torta (igen finom)

Bányászné

8 Eigelb, 28 dkg Zucker schaumig rühren.

28 dkg Mandeln oder Erdnuss,

8 Eiweiß zu Schnee geschlagen.

Creme:

6 Eigelb, 20 dkg Zucker verrührt.

2 Mokkatassen starker schwarzer (wohl Kaffee, Espresso).

Bei Dampf über der Flamme kochen. Wenn ausgekühlt 20 dkg Butter.

Gestapelte Makkaroni (Lerakott makaróni)

1/4 kg Makkaroni gebrochen kochen und durch ein Sieb abtropfen lassen.

35 dkg halbfettes Schweinefleisch als Gulasch (hier: Pörkölt) zubereiten,

durch den Wolf drehen und mit dem eigenen Saft und mit etwas saurer Sahne verrühren.

1 kg fleischige Tomaten schneiden und salzen.

In dem gefetteten feuerfesten Glas reihenweise den Makkaroniteig, den

„Gulasch“ und den Saft darauf. Oben die Tomaten. Jede Schicht begießen

und mit geriebenem Käse streuen. Ganz oben der Teig gut mit Käse belegen.

Im heißen Ofen schön gelb backen.

Makkaroni mit Tomaten (Paradicsomos makaróni)

Fein gehackte rote Zwiebeln in Fett oder Butter kurz anrösten.

Mit eingedicktem Tomatensaft aufgießen, mit Zucker und Salz würzen, durchkochen.

Die kleingebrochen Makkaronistücke kochen, abtropfen lassen und zu den Tomaten geben zusammen mit etwas geräuchertem Fleisch.

Alles zusammen aufkochen und beim Servieren mit Parmesan streuen.

Billige Kreppel (Olcsó fánk)

Zu 30 dkg Mehl geben wir 1 Ei.

2 dkg Hefe in 1 dl Milch, 1 Eßlöffel Zucker steigen lassen. Dann so viel Milch, dass es einen weichen Teig gibt.

Den Teig eine Weile ruhen lassen und dann auf dem Mehlbrett ausstechen.

Ruhen lassen bis doppelt so groß.

Im heißen Öl backen. Zunächst die Oberseite, zugedeckt backen, dann gewendet offen (ohne Deckel) backen.

Einfacher Hefeteig (Egyszerű kelt lepény)

30 dkg Mehl,

5 dkg Zucker,

5 dkg Margarine oder anderes Fett,

1 Eigelb,

1 dkg Hefe in gezuckerter Milch, angelassen.

Den Teig gut ausarbeiten.

Das Fett geben wir lauwarm, flüssig hinzu. Mit Milch oder lauwarmem Wasser ausarbeiten.

Wenn der Teig aufgegangen, dann in ein gefettetes Backblech geben, Gries daraufstreuen und der Jahreszeit entsprechend Früchte darauf verteilen.

Geschichtete Palatschinken (Rakott palacsinta)

Wir backen Pfannkuchen ohne Zucker und schichten sie in einem Topf (oder auf einem großen flachen Teller).

Zwischen jedem Pfannkuchen etwas Füllung geben.

Mögliche Füllung: geräucherte Schälrippchen oder Schinken zerkleinert, mit Sauerrahm vermennt und mit Dill abgeschmeckt oder Walnuss gemahlen mit Zucker oder in Petersilienbutter gedünstete Champignons mit Sauerrahm oder Kalbsgulasch gemahlen (durch den Fleischwolf) mit Sauerrahm.



Grütze gekocht in kalter Milch (Hideg tejben főtt dara öntettel)

14 dkg Grieß, 5 dkg Zucker mit etwas Zitronenschale in einem Liter Milch kochen bis dick.

. 34.leer 35.

Schnee aus 3 Eiweiß beirühren und dann das Ganze in einen mit Wasser angefeuchteten Guglhupf gießen.

Möglicher Aufguß: Karamell, gekochte Kirschen, gekochte Sauerkirschen oder andere gezuckerte Fruchtsäfte, verdünnter Mus.

Karamellguß:

5 dkg Zucker geröstet mit einem Becher Milch auflassen und kochen solange bis der Zucker sich gänzlich auflöst.

3 Eigelb mit 1 Eßlöffel Mehl vermengen und mit der Karamelllösung verdünnt mit dem Schneebesen im Wasserbad schlagen bis es eindickt.

Wir nehmen es dann von der Flamme und schlagen bis zum Auskühlen.

Den Inhalt der Form kippen wir in einen tiefen Teller und gießen den Aufguß drumherum.

Italienischer Reis (Olasz rizs)

Fein gehackte Zwiebeln im Fett rösten, ein klein wenig Paprika dazugeben und etwas Wasser.

Hierin wird der Reis weich gedünstet.

Wir servieren den Reis mit Tomatensauce abgeschmeckt mit etwas Salz und Zucker, bestreut mit Parmesankäse.

Polenta mit Champignons (Gombás puliszka)

Auf im Fett etwas angerösteten Zwiebeln bereiten wir aus 15 dkg Champignons einen Pilzgulasch mit etwas rotem Paprikapulver und geben Sauerrahm dazu.

Vor dem Servieren kochen wir unter ständigem Rühren einen halben Liter Maismehl in ein Liter kochendes Wasser hinein.

Wir rühren, bis es sich vom Topf löst.

. 36.

Mischmasch (Mismas)

Wir kochen Reis und Letscho, Pellkartoffeln, harte Eier und etwas Wurst.

In der feuerfesten Schüssel gereiht: unten die Kartoffeln, den Reis und Letscho darauf, oben drumherum die Eischeiben und Wurst.

Das Ganze gut mit Sauerrahm und Butter gießen.

Abendmahlzeit mit Reis (Rizes vacsoraétel)

Wir kochen Pilzreis und legen es Kranzförmig auf den Teller.
In die Mitte grüne Erbsen, und dazwischen Rührei oder Rauchfleisch in kleinen Stücken.

Grünkohl geschichtet (Lerakott kel)

Den gut gewaschenen Grünkohl in 4 Teile schneiden und für einige Minuten in heißem Salzwasser kochen.
Wird schnell weich, man darf nicht zerkochen.
Wir tun es in eine feuerfeste Schale und geben kleine Butterstücke hinzu.
Obendrauf Sauerrahm verteilen und mit Semmelbrösel streuen. (Das kann auch wegbleiben.)
(Wohl zum Schluss kurz überbacken.)

Käsespeise auf italienisch (Olasz sajtos étel)

In Milch kochen wir einen dicken Grießbrei.
Eine feuerfeste flache Schale mit Butter auslegen.
In einem kleinen Topf halten wir heiße Butter bereit.
Den Grieß mit einem, in die heiße Butter getauchten, (Eß)-Löffel in kleine Stücke reißen und auf der Schale (oder Teller) verteilen.
Jede Reihe mit geriebenem Käse gut streuen.
Dazwischen werfen wir Butterstückchen.
Obendrauf ein wenig Sauerrahm gegossen und Parmesan bestreut.
Wir backen es im Ofen, bis oben dunkelrot.

. 37.

Reis auf italienisch (Rizs olaszosan)

Wir kochen den Reis wie Nudeln.
Wenn schon weich, wir sieben es durch, in die heiße Butter, mit kleingehackter Petersilie drin.
Wir mengen Schinken, gewürfelten Katenschinken bei und streuen mit Parmesan.

Frühkartoffeln mit Sauerrahm (Tejfeles újburgonya)

1 kg Frühkartoffel gereinigt, in Scheiben geschnitten, in Salzwasser gekocht.
Abtropfen lassen und in etwas Butter wenden.
In 3 dkg geschmolzener Butter das Gelbe von einem rohen Ei,
1 Eßlöffel Sauerrahm und kleingehackte Zwiebeln mischen und auf die Kartoffeln gießen, wenden und durchkochen, dabei darauf achtend, daß es nicht zerkoht.

Rührei - Einfaches Omlett (Egyszerű omlett)



Füllen mit Champignons, Schinken usw. möglich.

3 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel Sauerrahm, 3 Eigelb und Schnee aus 3 Eiweiß.

Wir verrühren das Ganze und backen es im heißen Öl in der Pfannkuchenpfanne hell.

Wir servieren es „in die zwei gefaltet.“

Grüne Bohnenscheiben (Zöldbab szeletek)

50 g gekochte grüne Bohnen abtropfen lassen.

10 dkg Mehl in 8 dkg Butter, Schmalz oder Margarine erhitzen, mit 4 dl Milch auffassen und unter ständigem Rühren soweit dick kochen, bis es sich vom Topfrand löst .

Wir nehmen es von der Flamme, mengen die grünen Bohnen bei, sowie 2 ganze Eier und 40 dkg gekochte Quetschkartoffeln.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Schnitte formen.

In Fett oder Öl ausbraten.

Dies reicht für 10 Personen.

Einfacher: die kleingeschnittenen und gekochten Bohnen salzen und mit Pfeffer abschmecken, wir geben ein Ei und etwas Grieß hinzu. Ähnlich wie bei Frikadellen, in Semmelbrösel wenden und im heißen Öl ausbacken.

. 38.

Einfache Pastete (Egyszerű pástétom)

Aus einem halben kg Kalbsleber mit roten Zwiebeln bereiten wir einen Braten. Dreimal durch den Fleischwolf drehen.

Mit 15 dkg Butter gut vermengen und mit Zitrone und Senf abschmecken.

Hirse mit Fleisch (Schaf) Köleskása hússal (juh)

Wir kochen das Fleisch als Suppe, dann kochen wir in der abgeseibten Brühe die mehrfach gewaschene Hirse.

Karotten und Sellerie zugedeckt langsam dünsten lassen und kleingeschnitten beirühren.

Das Fleisch wird in Schmalz mit etwas Zwiebel und Paprika geschmort und zusammen mit Hirse auf einem Teller serviert.

Rührei mit Kartoffeln (Krumplis rántotta)

Ein wenig geriebene rote Zwiebeln, halben Handvoll roh geriebene Kartoffeln, eine zerkleinerte Grünpaprika, 1 Kaffeelöffel Mehl und ein wenig Salz vermengen und im heißen Fett mit 3-4 Eiern verrühren und teigig backen.

Mit Paprika, gesalzen, mit saurer Beilage servieren.

Kartoffeln mit Sauerrahm (Tejfeles burgonya)

1 kg gekochte Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden.

In 5 dkg Butter lassen wir etwas Zwiebel schmoren, 10 dkg Fleischwurst kleingeschnitten vermengen.

Mit ein wenig Wasser auflassen, 15 Minuten lang kochen.

Wir geben Sauerrahm dazu, zuvor verrührt mit 2 dl Mehl, wir rühren dann die Kartoffeln hinzu, kochen das Ganze auf und servieren.

Reis mit grünen Erbsen (Zöldborsós rizs)

25 dkg Reis rösten wir auf 3 dkg Butter, lassen es mit einer gesalzenen Gemüsebrühe auf und dünsten den Reis weich.

Die grünen Erbsen lassen wir auf etwas Butter mit Petersilie weich dünsten.

Wir vermengen beides und drücken die Masse in einen Gugelhupf.

Wir kippen es auf einen Teller und schmücken es mit Gurkenstücken zum Servieren.

Kartoffelkraut (Burgonyás káposzta)

1/2 kg Sauerkraut mit Zwiebeln (zuvor geröstet mit Paprika) zugedeckt weich dünsten lassen. Kartoffeln kochen und schälen, ein Handvoll Gulasch oder kleingeschnittene Fleischwurst dazu geben. Aufkochen und servieren.

. 39.

Gelbe Torte (Sárga torta)

Botosné

6 Eiweiß zu Schnee schlagen. Hinzu kommt: 20 dkg Walnuss, 20 dkg Zucker, 3 Eßlöffel Semmelbrösel.

FÜLLUNG:

6 Eigelb,

6 Eßlöffel Vanillezucker,

Mit 1 1/2 dl Milch zur dicken Creme kochen auf langsamer Flamme ständig rührend.

10 dkg Butter kalt beirühren.

1 Packung Vanillezucker.

Kleine Ringelscheiben (Kis karikás)

Heuffelné

30 dkg Mehl,

10 dkg Walnuss,

10 dkg Zucker,

10 dkg Butter.

Als Keksform kleine Ringe bereiten und sofort backen.

Punch (Puncs)

3 dl Tee kochen – im Schaumkessel: 4 Eigelb, 10 dkg Vanillezucker, 2-3 Eßlöffel Rum.

Unter Rühren aufkochen, dann geben wir den Tee dazu und kochen es auf. Beim Auskühlen weiter rühren, wir servieren warm im Glas.

Weißer Schnitte (Fehér szelet)

Dr Szilágyiné

6 Eiweiß zu hartem Schnee schlagen.

18 dkg Vanillezucker dazugeben und weiter schlagen.

Wir geben 12 dkg Mehl und 4 dkg Butter hinzu.

In Stollenform fertigbacken.

. 40.

Mohnlinzer (Mákos linzer)



34 dkg Mehl,

16 dkg Fett oder 20 dkg Margarine,

16 dkg Zucker,

2 Eigelb,

1 Kaffeelöffel Backpulver,

1 Löffel Sauerrahm,

wenig Zitronenschale.

Die Hälfte aufs Backblech, die andere Hälfte zum Gitter bereiten.

FÜLLUNG:

1 1/2 Tassen gemahlener Mohn in Zuckerwasser kochen,

Zitronenschale,

2 Eigelb mit 2 Eßlöffel Zucker verrühren,

aus 4 Eiweiß Schnee schlagen und zum Mohn geben.

(Die Mohnmasse wohl auf dem Teig verteilen und diagonal „vergittern“, ausbacken.)

Kalter Grieß (Hideg gríz, dara)

6 dl Milch,

6 dl Wasser,

10 dkg Zucker,

12 dkg Grieß,

eine Prise Salz.

Kochen, 2 oder 3 Eier schäumig schlagen und reintun.

Crème: Karamellcrème geben wir dazu.

Baby Biskuit (Babapiskóta)

5 ganze Eier mit 40 dg Puderzucker zusammenrühren.

Wir geben dazu:

3 dkg Hirschhornsalz in 1 dl Milch aufgelöst, und ein Drittel von 1,1 kg Mehl.

Wir bereiten dies am Abend vor, am Morgen kneten wir das restliche Mehl hinein.

„Messerrücken“ dünn ausrollen, nur wenig Mehl streuen und auf dem befetteten Blech backen.

Im heißen Ofen backen. Wird augenblicklich fertig.

Echte Baby Biskuits (Igazi babapiskóta)

60 dkg Mehl,

10 dkg Margarine oder Fett,

22 dkg Zucker,

3 ganze Eier,

2 dkg Hirschhornsalz in 1 1/2 dl Milch auflösen.

Am Abend kneten, am Morgen erneut durchkneten.

Weiteres Vorgehen wie beim Rezept oben.

Borstig Kata (Borzas Kata)

Györyné

40 dkg Mehl,

15 dkg Fett,

3 Eigelb,

1 Backpulver,

10 dkg Zucker,

1 Zitronenschale,

mit etwas Milch zusammenkneten.

FÜLLUNG:

3 Eiweiß zu Schnee geschlagen,

3 Esslöffel Aprikosenmus,

10 dkg Walnuss,

15 dkg Zucker,

1 Vanillezucker,

Dies zusammenrühren und auf dem Teig verteilen. Vom Teig lassen wir einen kleinen Rest übrig. Diesen raspeln wir oben darauf.

. 41.

Wasserbiskuits (Vizes piskóta)

5 Eier,
4 Löffel Wasser,
9 Löffel Mehl,
Messerspitze Backpulver,
Schnee aus 5 Eiweiß,
6 Löffel Zucker,
Backzeit: 25 Minuten auf niedriger Sparflamme.
3 Eier, 2 Löffel Wasser, 5 Löffel Mehl, 4 Löffel Zucker, Messerspitze
Backpulver,
Schnee aus 3 Eiweiß

Vanillecreme (Vaníliás krém)

1 Liter Milch,
5 Eßlöffel Mehl,
7 Löffel (20-25 dkg) Zucker,
Vanille,
3-4-5 Eier,
Eiweiss als Schnee.

Kartoffel-Apfel-Pite (Krumplis-almás pite)

Botosné

22 dkg Mehl,
22 dkg passierte Kartoffel,
15 dkg Zucker,
1-2 Eier,
1 Backpulver,
10 dkg Butter oder 8 dkg Fett,
Saft und Schale von 1 Zitrone.

Weinlikör (Bor likőr)

Zsóka

1 1/2 Liter Rotwein aufkochen.
Zu 1 kg Zucker geben wir 1 Vanillestange und so viel Wasser, wie beim
Salonzucker (Szaloncukor) (s. Seite 82)
Den Zucker kochen, bis er Fäden zieht, den Rotwein warm mit dem Zucker
gut verrühren.
Zum Schluß geben wir einen halben Liter Rum dazu.

Burschenfänger (Legény fogó)**Botosné**

1/2 kg Mehl,
20 dkg Fett,
25 dkg Zucker,
2 Eier,

1 Päckchen Backpulver,
1 Päckchen Vanillezucker.

Den Teig in die Zwei teilen. In die eine Hälfte 2 Riegel geriebene Schokolade hineinkneten. Beide Hälften dann dünn ausrollen, runde Formen stechen und diese einzeln aufs Backblech legen. Die hellen Scheiben

mit Kristallzucker streuen und alles backen.

Nach dem Backen und Auskühlen die dunklen Scheiben mit Mus bestreichen und die weißen darauflegen.

Pogácsa**Sutyok Mária színésznő receptjei**

48 dkg Mehl,
20 dkg Fett,
halben Eßlöffel Salz,

1 Backpulver,
mit 4 dl Milch zusammenkneten.

Den Teig fingerdick ausrollen, ausstechen, auf dem Backblech mit Eigelb bestreichen. Backen.

. 43.

Salzstangen (Sós rudacska / Sósstangli)**Sutyok Mária**

30 dkg Mehl,
1 Backpulver,
10 dkg gemahlene Speckgrieben,
10 dkg Fett,
1 Eigelb,

„mit 1-1 und 1/2 dl Milch“ zusammenkneten,
Salz nach Geschmack,

Den Teig fingerdick ausrollen und mit dem Teigmesser in dünne Streifen schneiden.

Auf dem Blech mit Salz und Kümmel streuen, backen.

Linzerstern (Linzer csillag)

Sutyok Mária

36 dkg Mehl,

18 dkg Butter,

12 dkg Zucker,

Mokkalöffel Backpulver,

Kaffeelöffel geriebene Zitrone, Zitronensaft.

Halbe Stunde ruhen lassen.

Zwei Sterne, der obere mittig gelocht, die Oberfläche in Kristallzucker oder gemahlene Mandeln getaucht,

aber vorher die beiden Sterne mit Ei zusammenkleben. Mit Ei bestreichen und wenden.

Teig nach Magdas Art (Magda-féle tészta)

Botosné Magda

70 dkg Mehl,

wenig Salz,

2 Eßlöffel Zucker,

28 dkg Fett,

In 1 dl Milch mit 1 Eßlöffel Zucker,

3 dkg Hefe aufgehen lassen.

Zum Zusammenstellen brauchen wir 12 Eßlöffel Milch.

Den Teig vierteln wir und lassen ihn für 2 Stunden ruhen.

„Rund ausrollen, dünn wie gekochter Teig.“

1 Teigplatte schneiden wir in 16 Teile und füllen (wohl vor dem Aufrollen) einzeln mit „beliebigem Geschmack.“

Nach dem Backen reichlich in Vanillezucker wenden, noch heiß.

(Butter oder Margarine 35 dkg, oder halbiert 17 dkg Butter, 18 dkg Margarine.)

. 45.

Falsche Kastanientorte (Hamis gesztenye torta)

Kiss Kovács Rózsika

1 Becher Mehl,
1 Becher Zucker,
1 Becher Walnuss gemahlen,
1 Becher Milch,
1 Backpulver,
1 Eigelb, Eiweiß als Schnee.

FÜLLUNG:

1/4 kg passierte Kartoffel mehlig,
Zucker nach Geschmack,
5 oder 10 dkg Butter,
5 dkg Walnuss (wohl gemahlen),
Rum,
wenig Kakao.

Beim Teigbereiten kann man etwas Satz vom Bohnenkaffee in die Milch geben.

Man kann auch mit folgender Crème füllen:

Beliebige Menge Zucker rösten und mit einer halben Tasse schwarzem Kaffee auflösen auflösen.

Unter Rühren kochen wir es bis cremig fließend.

In einem Becher Milch verrühren wir 2 Eßlöffel Mehl mit dem Schneebeisen, gut, damit es nicht verklumpt und kochen es auf.

Nach dem Auskühlen geben wir dies mit 10 dkg Butter zum Karamell und verrühren es gut.

Wohlschmeckender Rumteig (Kuchen) (Igen finom rumos tészta)

Váryné

8 Eigelb mit 9 dkg Butter verrühren.
12 1/2 dkg erweichte Schokolade,
15 dkg Zucker,
20 dkg Walnuss gemahlen,
Schnee aus 8 Eiweiß,
2 Eßlöffel Brösel.

Backen.

Mit 35 dkg Zucker, 3 Löffel Rum und 7 Löffel Wasser bereiten wir eine Masse und tragen diese auf den noch warmen Kuchenteig auf.

Kakaoteig (Cacaós tészta)

Váryné

5 dkg Fett mit einem Ei und 25 dkg Zucker schaumig schlagen – lange rühren.

Dazu geben wir ein „enges Wasserglas“ Milch, mit einer Messerspitze Backpulver.

4 dkg gemahlene Walnuss, ein gut Löffel Satz (wohl Kaffeesatz) und 25 dkg Mehl geben wir dazu.

Auf dem befetteten und mit Mehl bestreuten Backblech fingerdick füllen und bei langsamer Flamme backen.

Mit Vanillezucker streuen, kalt in Würfel schneiden.

. 46.

Kaffeelikör (Kávé likőr)

Maca

Aus 5 dkg Kaffee kochen wir eine halbe Tasse starken Kaffee, ohne Kaffeesatz.

1/2 kg Zucker, 1/2 Liter Wasser und eine Vanillestange zu Sirup kochen.

Wenn ausgekühlt, die Vanille rausnehmen und 1/4 Liter Alkohol hinzugeben.

Durch eine Serviette sieben und zum Schluß geben wir den starken Kaffee dazu.

Nach einer Woche gut.

Weißer Schnitte (Fehér szelet)

Zsóka

6 Eiweiß, 25 dkg Zucker, 12 1/2 dkg Mehl

Während der Eiweiß zu Schnee geschlagen wird, geben wir löffelweise den Zucker und das Mehl hinzu. Zum Schluß den Saft einer halben Zitrone.

Derweil mengen wir Walnuss oder Mandeln, Quittenkäse, Fruchtkompott oder frische Früchte bei.

In der Rehform backen mit Fett und Mehl.

Grießknödel (Grízes gombóc)

Váryné

1/2 kg Grieß in Wasser hart kochen, mit etwas Salz, 3 Eier beirühren.

Wir formen, wenn ausgekühlt, mit wässrig-nasser Hand Klöße und füllen diese mit Mus.

Nach dem Kochen im Wasser wenden wir die Klöße in geröstetem Brösel und bestreuen sie mit Zucker.

Eierlikör (Tojáslikőr)

1/2 Liter Milch 1/4 kg Zucker, Vanille aufkochen und auskühlen lassen.

3 Eigelb mit 3 Eßlöffel Puderzucker gut verrühren und dann zur kalten Milch dazugeben, durch ein Tuch sieben und zum Schluß 1/4 Liter Alkohol dazu.

Béchamelsauce (Besamel mártás)**Marcsa**

6-8 dkg Butter schmelzen, mit etwas Mehl hell rösten.

Ein paar Eßlöffel Parmesankäse kommen hinzu, mit kalter Milch aufgießen.

(Wir können auch Champignons dazugeben, zuvor mit etwas Zwiebeln geröstet.)

Vor dem Servieren rühren wir 1-2 Eigelb, 2 Eßlöffel Schmand bei.

Mit Zitrone ansäuern.

Falsches Honiggebäck 1. (Hamis mézes 1.)**Tini**

8 dkg Fett mit einem ganzen Ei, 2 Kleinlöffel Backpulver, Zimt und Nelken verrühren.

Wir geben hinzu: 2 1/2 dl Wasser, 25 dkg Zucker und 50 dkg Mehl. Auch etwas Zitronenschale.

Gut verrühren, auf gefettetem Backblech mit Mehl an langsamem Feuer backen.

Falsches Honiggebäck 2. (Hamis mézes 2.)**Szilágyiné**

2 Eßlöffel Zucker mit 2 1/2 dl Wasser zu dunklem Karamell kochen.

2 ganze Eier mit 30 dkg Zucker verrühren.

25 dkg Mehl, 1 Backpulver, Zitrone, mit Zimt und Nelken würzen.

Auf einem Backblech bei langsamem Feuer backen.

(Wir verwenden Brotmehl.)

Bierherstellung (Sörkészítés)

4 Liter Wasser,

1/2 dkg Hopfen,

Mit 7 dkg körnig geröstetem Malz für 2 Stunden kochen.

Heiß durch ein Küchentuch sieben.

Wenn lauwarm ausgekühlt mit einem Teil der Brühe 1/2 dkg Hefe gut ausrühren.

Dazu geben wir: 7 dkg Zucker, gut vermengt zu der lauwarmen Brühe.

Unter ständigem Rühren verteilen wir es in Flaschen mit Schnappverschluss.

Wir füllen die Flaschen nicht voll.

Abends und morgens öffnen wir die Flaschen für einen Augenblick.

Nach 3 Tagen genießbar.

Honiggebäck (Mézes sütemény)

Váryné

1/2 kg erhitzten Honig gießen wir auf 30 dkg Roggenmehl.
Schnell zusammenkneten, damit es nicht verklumpt.
Noch während es auskühlt 4-5 Eier reinschlagen und gut verrühren.
Wir geben eine Messerspitze Backpulver, aufgelöst in einem Eßlöffel Rum, dazu.
Auf dem Backblech zunächst an langsamem und dann an schnellem Feuer backen.

Schifferteig (Hajós tészta)

Marc­sika

40 dkg Mehl, glatt,
25 dkg Zucker,
15 dkg Walnuss,
23 dkg Fett,
1 Ei,
1 Backpulver,
Saft und Schale einer Zitrone.
An langsamem Feuer backen.
Glasur:
12 dkg Zucker,
1 dl Wasser,
5 Schnitte Schokolade,
1 Löffel Butter,
2 Löffel Rum.
Wir kochen einen Sirup und gießen ihn auf den heißen Teig.

Feines Gebäck (Finom sütemény)

(Terke)

15 dkg Butter,
15 dkg Zucker,
4 Eigelb,
3 Schnitte geschmolzene Schokolade,
12 dkg Mehl,
Schnee aus 4 Eiweiß.
Das Backblech fetten und mit Mehl streuen (...und wohl auch backen).
Wenn ausgekühlt 4 Eiweiß mit 20 dkg Zucker auf Dampf aufkochen und damit füllen.
Oben darauf Schokoladenüberzug.

Wasserbiskuits (Vizes piskóta)

Szehényiné

Je ein Ei, 5 dkg Zucker, 5 dkg Mehl, 2 Eßlöffel Wasser und Messerspitze Backpulver.

4 Eier, 20 dkg Zucker, 20 dkg Mehl, 8 Eßlöffel Wasser, gut Messerspitze Backpulver.

4 Eßlöffel Wasser ins Gelbe und 4 Eßlöffel ins Eiweiß (...und dann wohl kurz backen).

. 49.

Geheim-Crème (Titok krém)

5 dkg Grieß mit 10 dkg Zucker in einem halben Liter Wasser für 10 Minuten kochen.

1 Eßlöffel erwärmten Mus geben wir dazu.

Warm gut verrühren und mit dem Schneebesen 25 Minuten schaumig rühren.

Wasserbiskuits (Vizes piskóta)

Győryné

4 Eigelb,
25 dkg Zucker,
20 dkg Mehl,
5 Eßlöffel Wasser.

Zunächst ohne das Mehl gut vermengen, dann das Mehl langsam dazugeben und zum Schluß den Schaum aus 4 Eiweiß (...und dann wohl kurz ausbacken).

Pflaumenkuchen (Szilvás lepény)

Mimi

25 dkg Mehl,
25 dkg passierte Kartoffeln,
2 Eier,
1 Backpulver,
12 1/2 dkg Fett,
12 1/2 dkg Zucker

(...wohl auf dem Backblech verteilen und entkernte Pflaumen darauflegen und backen)

. 50.

Russen-Creme-Torte (Oroszkrém torta)

Wasserbiskuits (siehe oben) aus 4 Eiern in Würfel geschnitten, gut mit Rum gießen, Vanillecreme auftragen.

Das wiederholen wir solange die Biskuits reichen. Wir achten darauf, daß zum Schluß oben die Creme reicht.

Creme:

4 Eier,

Zucker nach Geschmack,

8 Eßlöffel Mehl,

1 Liter Milch mit Vanille.

Unter ständigem Rühren aufkochen.

Zuvor bereiten wir Schnee aus 4 Eiweiß und wenn die Creme aufgeköcht, geben wir Puderzucker in den Schnee.

Dies geben wir in die heiße Creme und kochen die Creme für einen Augenblick auf.

Georg's Teig (Gyuri tészta)

25 dkg Mehl,

10 dkg Fett oder 12 dkg Butter,

5 Eigelb,

2 Eßlöffel Zucker,

in 1 dl Milch 3 dkg Hefe aufweichen.

Damit stellen wir den Teig zusammen.

Wir tun den Teig auf das vorgefettete Backblech mit Mehl und lassen ihn für 2 Stunden ruhen.

Wir backen den Teig, noch bevor er fertig ist bestreichen wir ihn mit Aprikosenmus.

Danach wird noch der Schnee aus 5 Eiweiß mit 25 dkg Zucker und Zitronenschale aufgetragen und der Teig fertiggebacken.

Nach dem Auskühlen als Schnitte teilen.

Habos Erzsébet



Wässrige Walnusstorte (Vizes diós torta)

dr. Szilágyiné

4 Eier,

10 Eßlöffel Wasser,

12 dkg Walnuss,

20 dkg Mehl,

25 dkg Zucker,

1 Backpulver.

Salonzucker (Szaloncukor)



In 1/2 kg Puderzucker geben wir 4-5 Eßlöffel Milch und kochen es so lange, bis es blubbert.

Wir nehmen es von der Flamme, stellen es in kaltes Wasser und rühren bis es zu Pulver wird.

Wir geben erneut 4-5 Eßlöffel Milch dazu und backen es aus. (6 dkg Walnuss), aufkochen unter ständigem Rühren, dann etwas auskühlen lassen und weiter rühren .

Wenn es anfängt hart zu werden, gießen wir es in eine mit Butter bestrichene Porzellanschale oder eine Emailleform.

Wenn etwas erhärtet, mit einem mit Butter angefetteten Messer schneiden. „Zum Probieren eine Drahtschlinge reindrücken, wenn glasig angelaufen, dann schon gut.“

. 51.

Schokokuss (Csokoládé csók)

Márta receptje

Schnee aus 2 Eiweiß,
14 dkg Zucker,
10 dkg weiche Schokolade
Vanillezucker,
10 dkg feingehackte Mandeln, (ohne Schale).

Eierschaumtorte (Tojás habtorta)

Ich bereite die Bodenplatte aus Linzerteig.
„Schaum aus 4-5 Eiern“ (wohl Schnee aus Eiweiß),
4 Löffel Puderzucker, mit 1 Liter Fruchtsaft aus Himbeer- Erdbeer- oder anderen Früchten hart schlagen.
Ich verteile es auf dem gebackenen Teig, streue etwas Zucker darauf und backe ein wenig weiter.

Feldtorte (Hadi torta)

3 Eigelb,
15 dkg Puderzucker,
geriebene Zitronenschale,
25 dkg Quetschkartoffeln,
10 dkg Walnuss, gemahlen,
2 Löffel Mehl,
Schnee aus 3 Eiweiß.

Erdbeer-Creme (Eperkrém)

10 dkg passierte Erdbeeren mit 10 dkg Zucker über „lauwarmer Flamme“ zu dichtem Schaum schlagen. (... wohl als Dessert mit Schlagsahne drauf.)

Königsberger Klopse (Königsbergi húsgombóc)



1/2 kg Hackfleisch, 1 Ei, 3 eingeweichte Semmel, Salz, Pfeffer, mit Zwiebeln gewürzt.

Gut zusammenkneten, wir formen Klöße.

Mit Wasser auflassen, zugedeckt ca. 1 Stunde kochen. Wir nehmen die Klöße aus dem Topf. Die Brühe mit Mehl eindicken. Mit Essig abschmecken. Etwas Zucker und Fleischextrakt können wir dazugeben.

Mit Kartoffel oder Maccaroni (...!) als Beilage servieren.

Türkentorte (Török torta)

15 dkg Honig, 20 dkg Zucker aufkochen.

Schnee aus 4 Eiweiß hinzugeben und rühren bis unter dem Löffel der Topfboden zu sehen ist.

Nach dem von der Flamme genommen, 20 dkg kleingehackten Walnuss schnell einrühren.

Die Oblatenblätter schnell füllen. Reißt sofort.

. 52.

Walnusstorte ohne Eier (Diótorta tojás nélkül)

Márta

5 dkg Butter,
14 dkg Zucker,
25 dkg Mehl,
halb Backpulver,
8 dkg Walnuss, gemahlen,
1 Tasse Milch.

Allerlei-Teig (Mindenes tészta)

Márta

4 Eier mit 35 dkg Zucker und 5 dkg Fett gut austrühren.
Wir geben 25 dkg Mehl, 2 dl saure Sahne und 2 dkg Hirschhornsalz in 1 dl Milch aufgelöst hinzu.
Wir bereiten dies am Abend vor und verarbeiten am Morgen noch 75 dkg Mehl mit dazu.
Geschmack: Kakao, Vanille oder Zitrone dazugeben.
Um ein Kleingebäck zu bereiten strecken wir den Teig dünn („messerdünn“).
Wenn wir es mit einer Creme füllen wollen, backen wir Platten.

Kastanientorte (Gesztenye torta)



1/2 kg gekocht passierte Kastanien.

Zunächst

14 dkg Butter mit

1 ganzem Ei,

2 Eiweiß,

14 dkg Vanillezucker,

2 Messerspitze Backpulver zusammen eine halbe Stunde lang rühren.

Dann geben wir die Kastanien hinzu. In einer gut gebutterten Form in 2 Teilen backen.

Mit Mus füllen. Mit Eierguß überziehen.

2 Eiweiß mit 25 dkg Puderzucker, einigen Tropfen Zitronensaft.

Mit einem Pinsel verteilen, mit Walnuss und Früchten schmücken.

Pischinger Torte (Pischinger-torta)



FÜLLUNG:

8 dkg Butter,

8 dkg Zucker,

2 Eigelb gekocht und passiert,

5 dkg weiche Schokolade.

Gut vermengt die (Teig-)Platten füllen.

4 dkg weiche Schokolade,

6 dkg Zucker mit 3 Löffel Wasser als Sirup gekocht, etwas Butter (so viel wie eine Walnuss) kommt hinzu.

Warm verstreichen (wohl als Glasur).

. 53.

Baby Biskuits 1. (Bébi piskóta 1.)

Márta

25 dkg Zucker mit 2 Eiern eine halbe Stunde lang rühren.

In 1 1/2 dl Milch Hirschhornsalz so viel wie 2 Erdnüsse auflösen und 30 dkg Grießmehl dazurühren.

Anderthalb Tage ruhen lassen.

30 dkg Mehl hinzukneten.

Nach 2 Stunden Ruhen dünn ausrollen, in die Form reißen und vorsichtig backen.

Baby Biskuits 2. (Bébi piskóta 2.)

Márta

3 dl Milch aufkochen und 5 dkg Hirschhornsalz zu Puder gebrochen in die kochende Milch tun.

Als die Milch aufkocht geben wir 2 Eier hinzu, wobei das eine Eiweiß zum Streichen aufgehoben wird.

6 Löffel Zucker, Schmalz (so viel wie 2 Walnüsse) kommen hinzu.

Das Ganze weich kneten, wie Blätterteig, dünn ausrollen, in die Form reißen, bestreichen, mit Zucker streuen und backen.

Leckerer Hüttenkäse (Finom jó túrós)

Ida

50 dkg Mehl,

25 dkg Schweineschmalz (mang. = wohl Mangalica),

1 Eigelb,

1 Backpulver,

wenig Salz,

Zucker nach Geschmack,

soviel saure Sahne, dass man es kneten kann.

2 Stunden ruhen lassen.

Den Teig in zwei Teilen ausrollen, und einzeln auf dem vorgefetteten Backblech verteilen.

FÜLLUNG:

70 dkg passierte Schichtkäse,

2 Eigelb,

Zucker nach Geschmack,

Zitronenschale,

4-5 Stück Quetschkartoffel,

3 dkg Schmalz,

Aus 5 dkg Mehl helle Mehlschwitze bereiten, diese mit Milch auflassen, nicht zu dünn werden lassen.

Mit dem Schichtkäse vermengen und zum Schluß Schnee aus 3 Eiweiß und ein handvoll Mehl hinzugeben.

Die Füllung auf der einen Teigplatte verteilen, die andere Teigplatte darauflegen, bestreichen und fertigbacken.

Liptauer Kuchen (Liptói sütemény)

60 dkg Mehl,

50 dkg Margarine,

50 dkg Liptauer,

1 Backpulver,

Salz.

. 54.

Kartoffel-Linzer (Krumplis linzer)

40 dkg Mehl,
 15 dkg Fett,
 20 dkg Zucker,
 2 Eier,
 eine gut Messerspitze Natron (Backpulver),
 20 dkg Quetschkartoffel,
 10 dkg Walnuss, gemahlen.
 Mit Aprikosenmus füllen, Gitter darauf.

Wasserbiskuits mit 3 Eiern (Vizes piskóta 3 tojásból)

3 Eigelb,
 5 Eßlöffel Mehl,
 5 Eßlöffel Zucker,
 2 Eßlöffel Wasser,
 halbes Backpulver,
 Schnee aus 3 Eiweiß.

Biskuittorte aus 5 Eiern mit Cremefüllung und Rum (Rumos, krémes piskóta 5 tojásból)

5 Eigelb,
 8 Eßlöffel Mehl,
 8 Eßlöffel Zucker,
 6 Eßlöffel Wasser,
 1 Backpulver.
 (Daraus wohl Biskuitteig backen)
 Creme:
 2 Eigelb,
 10-15 dkg Zucker,
 7 dkg Mehl
 in 1/2 l Milch aufkochen.
 Schnee aus 2 Eiweiß in die heiße Creme.
 Damit die Torte füllen.
 Die Creme mit Vanillezucker abschmecken.
 Die Biskuits mit Rum begießen.

Falsche Kakaotaschen (Teigtaschen) ohne Ei und Fett (Hamis cacaós lepény tojás, zsiradék nélkül)

”3 Stück Frank(rund)-Kaffee reiben”, in 3 dl Milch gut verteilen.
 30 dkg Zucker, 30 dkg Mehl, 2 Backpulver, (wohl vor dem Backen) mit
 Mus füllen.

Torte mit einem Ei (Egytojásos torta)

Rakyné Zsuzsi receptje

50 dkg Mehl,
10 dkg Fett,
15 dkg Zucker,
1 Ei,

1 Backpulver,

mit Milch zusammenkneten, dick wie einen fetten Teig.

In die 6 teilen und Platten backen (bis) gelb wie Semmel.

Creme:

6 dl Milch, 5 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Zucker. Daraus kochen wir eine dicke Masse.

Dann rösten wir einen halben Eßlöffel Zucker und lassen es mit 2 dl Milch auf und bringen die Milch zum Kochen. Zunächst bereiten wir dies vor und dann geben wir es zu der dicken Masse hinzu und wenn ausgekühlt mit 10-15 dkg Butter vermengen und die Platten füllen.

Zubereitung auch mit Margarine möglich.

Auch ohne Ei möglich.

(2 Kaffeelöffel „Morgentrunk“ in die Creme.)

. 55.

Füllung für Pischinger (Pischinger tölteléke)

3 Eigelb,

3 Eßlöffel Zucker,

10 dkg Butter gut ausrühren,

10 dkg Walnuss im Backofen trocknen, die Schale (Haut?) abwischen, dann mahlen.

10 dkg Zucker braun rösten, in die ausgerührte Butter geben und sofort die Platten füllen.

Brösel-Ringe (Omlós karikák)

Salgóné

60 dkg Mehl,

20-25 dkg Puderzucker,

1 Backpulver,

25 dkg Fett,

2 Eigelb,

knapp 2 dl saure Sahne (Schmand).

mit „2-2-t“ Mus zusammenstellen.

Kalt ruhen lassen.

Dünn ausrollen, in die Drei teilen

(dann wohl ringförmig ausstechen und backen).

Je 2 (Ringe) mit Mus zusammenstellen.

Man kann auch einen Eßlöffel Rum hineintun.

??

Wefiné

15 dkg Fett, 15 dkg Kartoffel, 50 dkg Mehl, 1 ganzes Ei, Zitronenschale, Vanillezucker, 20 dkg Zucker.

Warm mit Zucker streuen.

Eierpuserln mit Hirschhornsalz (Szalagálás, tojásos puszerlik) Jolánka

3 Eier,

1 dkg Hirschhornsalz,

1 Eßlöffel Fett,

3 Eßlöffel Zucker,

so viel Mehl es aufnimmt.

Ausstechen wie „Pogacsá“.

Vor dem Backen in Kristallzucker wenden.

Wundertaschen (Csodalepény)

14 dkg Fett,

16 dkg Mehl,

1 Eigelb,

ein wenig Salz,

mit Milch zusammenkneten,

in 2 Teile teilen.

FÜLLUNG:

4 Eigelb,

14 dkg Zucker,

14 dkg Walnuss (wohl gemahlen),

Schnee aus 4 Eiweiß.

Ein wenig von der Füllung heben wir getrennt auf. Das kommt oben darauf.

(Wohl einzelne Teilchen gebildet und im Ofen überbacken.)

Dies wird bestreut mit Walnuss und Vanillezucker.

Schneeküsschen/Schneebaiser (Habcsók sütemény)

Schnee aus 3 Eiweiß,

etwas Vanillezucker,

1 Eßlöffel Essig,

6 gestrichen Eßlöffel Puderzucker,

Rühren bis der Löffel drin steht.

„Halb Handvoll langgeschnitten Walnuss geben wir rein.“

Mit dem Löffel (als) kleine Häufchen auf dem Blech verteilen und beim schwachen Feuer trocknen bis weiß geworden.

. 56.

Schotten-Torte (Skót torta)**Botosné**

22 dkg Mehl,
25 dkg Zucker,
5 dkg Fett,
1 ganzes Ei,
1 Vanillezucker,
1 Backpulver.

Derweil in 2 1/2 dl Milch 2 Würfel „Frank-Kaffee“ aufkochen.

Dies geben wir kalt zu der obigen Menge und backen es aus.

Creme:

10 dkg Butter mit 10-15 dkg Zucker schaumig schlagen.

Derweil rühren wir 3 dkg Grießmehl in einem halben dl kalter Milch glatt.

1 dl heiße Milch rühren wir portionsweise bei, kochen es dick und nach dem Auskühlen geben wir es zu der Butter, die wir mit Vanillezucker abschmecken.

Kipferlkoch (kalt) (Kifli koch. (hidegen))**Botosné**

4 Kipferl in Scheiben geschnitten mit 4 dl heißer Milch übergießen.

Derweil 2 Eigelb mit 15 dkg Zucker, 1 Eßlöffel Mehl und 1 dl Milch schaumig schlagen.

Einen halben Liter Milch geben wir langsam hinzu und kochen es zur dicken Masse.

Die ausgekühlte Masse vermengen wir mit den eingetauchten Kipferlscheiben.

2 Eiweiß mit 10 dg Zucker und 1 Eßlöffel Mus zu hartem Schnee schlagen und oben daraufgießen.

Wasserbiskuits mit 4 Eiern (Vizes piskóta 4 tojásból)**Tini**

4 Eigelb,
6 Eßlöffel Zucker,
6 Eßlöffel Mehl,
4 Eßlöffel Wasser,
1 Backpulver.

Linzer (mit Kartoffeln) (Linzer (krumplis))**Kiss Kovácsné**

30 dkg Mehl,
10 dkg Fett,
10 dkg Zucker,
1 Ei,
Backpulver oder Natron,
10 dkg passierte Kartoffel,
Zitronenschale, gerieben,
5 dkg Walnuss, gemahlen.

Salzstangen (Sós stangli)

Marcса

30 dkg Mehl,
8 dkg Fett,
Kaffeelöffel Salz,
mit einer halben Tasse (Becher?) Milch,
2 dkg Hefe und
1 Würfelzucker (wohl zuvor angesetzt) zusammenkneten.
Austollen, mit Eigelb bestreichen.
Salz und Kümmel drüberstreuen und rot backen.

. 57.

Sophies Kipferl (Zsófia kifli)

Magda (Botos)

40 dkg Mehl,
15 dkg Fett,
2 dkg Hefe in 2 dl Milch verteilen und 15 Minuten gehen lassen.
Dünn ausrollen und den Teig ausstechen wie bei Pogácsa.
Mit Mus füllen (und wohl Taschen bilden und ausbacken).
In Vanillezucker wenden.

Kirántott gríz

3/4 Liter Milch,
15 dkg Grieß,
2 Eßlöffel Zucker.
Dick kochen, passieren, in der Pfanne in Fett frittieren.

Fleischwolfkeks (Spritzgebäck) (Húsdarálás keksz)

50 dkg Mehl,
15 dkg Fett,
25 dkg Zucker,
2 Eier,
1 Backpulver,
1 Vanillezucker,
2 Kleinlöffel Essig,
ganz wenig Milch.
Hart kneten.

Rokoko-Torte (Rokokó torta)



5 Eigelb,
5 Eßlöffel Zucker,
2 Schnitte geriebene Schokolade,
2 Eßlöffel Semmelbrösel,
2 Eßlöffel Mehl,
Schnee aus 5 Eiweiß.
Creme: Walnusscreme mit Rum.

Linzer (Linzer)



50 dkg Mehl,
15 dkg Zucker,
13 dkg Fett,
2 Eigelb,
Zitrone,
Backpulver.

Schaum-Brezel (Teigschnitte mit Walnussbelag) (Habos perec)

25 dkg Mehl,
17 dkg Fett,
17 dkg Zucker,
1 ganzes Ei,
1 Eigelb.
Oben darauf: Schnee aus 2 Eiweiß, 5 dkg Zucker, Walnuss oder Mandeln.

Wasserbiskuits (Vizes piskóták)

Je Ei 5 dkg Zucker, 4 dkg Mehl, 1 Eßlöffel Wasser.
3 Eier, 5 Eßlöffel Mehl, 5 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, halbes
Backpulver.
5 Eier, 8 Eßlöffel Mehl, 8 Eßlöffel Zucker, 6 Eßlöffel Wasser, 1 Backpulver.

. 58.

Sauerampfer für den Winter (Sóska télire)

Ampfer kleingeschnitten in etwas Fett dünsten bis das Wasser verdampft.
In Gläser füllen und wenn ausgekühlt flüßig-kaltes Fett fingerdick oben
daraufgießen.
„Zubinden“ (wohl verschließen) und in die Kammer stellen.

Wassergurken (Vizes uborka)

Auf den Glasboden legen wir einen großen Bündel Dill, Lorbeerblätter, Kirschbaumblätter, Bohnenkraut, Meerrettich.

Wir stellen die Gurken aufrecht hinein, bis das Glas halb voll ist.

Jetzt wiederholen wir das selbe wie zu Beginn am Glasboden.

Dann stellen wir die Gurken weiter ins Glas, bis voll.

(In 1 l Wasser geben wir 2 dkg Salz)

Das Salzwasser aufkochen und noch heiß auf die Gurken gießen.

Die Gurken werden mit einem Stück aufgeschnittenem Meerrettich oder einer Klammer nach unten gedrückt.

Mit Rinderblase oder Pergament zubinden und für 8 Tage ein feuchtes Küchentuch darauflegen.

Im Salzwasser können wir auch ein handvoll Pfefferkörner mitkochen.

Wir heben es auf für den Winter, wie Kürbisse.

Sauerkraut (Káposztasavanyítás)

Wir entfernen die äußeren Kohlblätter, legen sie in eine große Schüssel und übergießen sie mit kochend heißem Wasser.

Wir lassen es 10-15 Minuten lang stehen und gießen (sieben) dann das Wasser ab.

Wir schneiden oder hobeln die Krautköpfe fein.

Auf den Glasboden legen wir einige Bohnenkraut, reichlich Dill, 2-2 Lorbeerblätter.

Darauf die Hälfte der Kraut, dann die übergößenen gesiedeten Blätter.

Dann erneut Kraut, darauf Bohnenkraut, Dill, Lorbeerblätter, 1-2 handvoll Salz.

Randvoll mit abgestandenem Wasser füllen und mit einem weißen Leinentuch zubinden.

Im Sommer in der Sonne, im Winter in der Küche, am einem warmen Ort stehen lassen bis sauer geworden.

Man muss probieren/kosten.

Rumkirschen (Rumos meggy)

Zu 1 kg Kirschen 80 dkg Zucker.

Auf dem Boden von einem 5-Liter-Einmachglas verteilen wir 2 fingerdick Puderzucker, handtellerbreit Kirschen, dann wieder Zucker und so weiter, bis das Glas voll.

. 59.

Das Glas mit einem Leinenstück zubinden, 8 Tage an einem sonnigen Platz stehen lassen.

Wenn die Kirschen sich nach unten gesenkt, füllen wir mit Zucker und Kirschen nach.

Nach 8 Tagen füllen wir mit 8 dl erstklassig feinem Rum auf.

Wir binden das Glas mit Blasenpapier zu und stellen das Glas auf seinen Platz.

Aprikosenmus (Barack (sárga) lekvár)

I. 1 kg Aprikosen werfen wir in kochend heißes Wasser, nach 3-4 Minuten rausholen und schälen.

Wir wiegen das reine Fruchtfleisch, wir rechnen je Kilo 80 dkg Zucker. Wir kochen im Topf zunächst das Fruchtfleisch ohne Zucker für eine halbe Stunde und geben dann den Zucker hinzu.

Vom Sieden an 10 Minuten lang kochen unter ständigem Rühren.

Wir füllen den Mus in Einmachgläser und binden diese zu.

II. Wir kochen die in die Zwei geschnittenen Aprikosen samt Haut für eine Dreiviertelstunde und sieben es dann durch und nehmen je 1 kg Fruchtfleisch 80 dkg Zucker und verfahren weiter wie oben.

Pfirsichmus (Őszibarack lekvár)

Die Pfirsiche schälen wir am Nachmittag und mahlen sie durch.

Je 1 kg Fruchtfleisch nehmen wie 50 dkg Zucker.

Das Fruchtfleisch vermengen wir gut mit dem Zucker und lassen es über Nacht stehen.

Am Morgen kochen wir es für eine gut halbe Stunde und füllen es heiß in die Einmachgläser.

Kirschkompott (Cseresznyebefőtt)

1 kg Kirschen waschen und über dem Sieb abtropfen lassen.

1/2 kg Zuckerhut kochen wir zu einem mitteldicken Sirup.

Wir werfen die Kirschen hinein und kochen es (siedend) für ca. 10 Minuten.

Wir füllen es heiß in die Gläser, binden diese zu und stellen die noch heißen Gläser zwischen Daunendecken oder in ein Dunstbad (wohl zum langsamen Auskühlen).

Kirschen (Cseresznye)

1 kg entkernte Kirschen werfen wir in einen dichten Sirup, den wir aus 50 dkg Zucker bereitet haben und kochen es zusammen auf.

. 60.

Wir nehmen es dann vom Feuer und lassen den Sirup für 24 Stunden stehen.

Als wir die Frucht aus dem Sirup nehmen, kochen wir den Sirup erneut auf, und geben dann die Frucht wieder hinein, kochen es für 2 Minuten zusammen, füllen es in Gläser, verschließen mit Blasenpapier und stellen die Gläser in die Kammer.

Bei Sauerkirschen verfahren wir genauso, wir nehmen 75 dkg Zucker (je Kilo).

Kirschen, Sauerkirschen für Blätterteig (Cseresznye, meggy rétesbe)

Wir füllen die gleiche Menge gewaschene, entkernte Kirschen und Sauerkirschen in Einmachgläser, geben oben Salizyl darauf, binden es mit Blasenpapier zu und dämpfen es gut aus.

Stachelbeeren für Sauce, Suppe (Egres mártásnak, levesnek)

Gereinigte Stachelbeeren nach Geschmack mit Zucker in Gläser füllen. Oben Salizyl darauf geben und ausdämpfen.

Grüne Bohnen zum Einmachen (Zöldbab eltevése)

Grüne Bohnen reinigen, waschen, in Stücke schneiden und in schwach Salzwasser weich kochen.

Über einen Sieb abtropfen lassen und die Bohnen in Gläser füllen.

Soweit gesalzenes Wasser kochen, wie wir im Sommer die Bohnen zu kochen pflegen.

Das heiße Salzwasser auf die Bohnen gießen, Messerspitze Salizyl oben darauf geben und ausdämpfen.

Beim Gebrauch in die heiße Mehlschwitze gießen und zusammengerührt aufkochen.

Pflaumen in Essig (Szilva ecetben)

1-Liter-Gläser mit gut reifen Pflaumen füllen.

Wir geben 1 Eßlöffel Essig und 3 Eßlöffel Zucker hinzu.

binden die Gläser zu und dämpfen.

. 61.

P Brot (P kenyér)

6 Eigelb,
6 Löffel Zucker,
6 Löffel Grießmehl
10 dkg Walnuss, geschnitten,
10 dkg Rosinen,
Schnee aus 6 Eiweiß.

Mischobst eingemacht im 10-Liter-Glas (Kevert gyümölcs eltevés)

10 l-es üvegbe)

Sajtosné

1 kg Zucker, 1 dkg Salizyl, 3 dl Essig, 2 dl Wasser.
Dies aufkochen und der Grund – zu je 1 kg Obst geben wir 20 dkg Zucker –
Wir gießen die Brühe ab, kochen sie auf, werfen die Frucht hinein, bringen es
zum sieden und füllen das Ganze ins Glas.
Man muß es nicht in den trockenen Dampf tun, nur zudecken. Das Glas
sofort zubinden.

Schaumkuss (Baiser) (Habcsók)

Gévayné

Schnee aus 3 Eiweiß,
25 dkg Puderzucker,
1 Eßlöffel schwacher Essig.
In einem Topf über Dampf nur so weit rühren bis der Topfboden warm wird,
dann von der Flamme nehmen.
Weiter bis dick schaumig rühren.
Zum Schluß geben wir 3 gestrichen Eßlöffel Mehl, 1 handvoll grob gehackte
Walnuss hinzu.
In ein mit Fett und Mehl vorbereitetes Backblech legen.
„Der Ofen soll heiß sein, aber nur bei schwachem Feuer reißen.“

Paprika eingemacht (Paprika eltevés)

1/2 l Essenz (-Essig),
2 l Wasser,
25 dkg Zucker,
2 Eßlöffel Salz,
Meerrettich dazu.
Kalt drübergießen, (zuvor) die Paprikaschoten in große Stücke, in die Halb
oder Viertel schneiden.

Pflaumen in Essig (Ecetes szilva)

Satorné

5 kg Pflaumen in ein 5-Liter-Glas (geben).
1/2 kg Zucker, 2 Eßlöffel Essig und 1 Eßlöffel Salizyl aufkochen (...Wasser?)
Kalt daraufgießen, zubinden und das Glas sofort auf seinen Platz stellen.

Dörripflaumen (Aszalt szilva)

Satorné

Einreihig auf das Backblech legen, im heißen Ofen, wenn halb getrocknet absieden, die Pflaumen sofort rausholen, sofort wieder zurücktun (dabei drehen?) und fertig trocknen.

. 62.

Mischobst eingemacht mit 80 dkg Zucker (Kevert gyümölcs eltevés 80 dkg cukorral)

1 l Wasser mit 80 dkg Zucker aufkochen. Wir geben 1 kg Obst rein, 2-2 Mal gut aufkochen.

Wir füllen das Obst in ein größeres Einmachglas, gießen den Sirup heiß auf das Obst und tun es in trockenen Dampf.

Beim nächsten Obst sieben wir den Saft ab, kochen ihn auf, da kommt das Obst rein, damit kochen wir es gut auf, tun das Obst in das Glas und gießen den heißen Sirup drüber. (Auch Salizyl mitkochen.)

Wir beginnen mit Kirschen, Sauerkirschen, Pfirsich, Melone, Apfel, Quitte, Trauben.

(Im Sirup kochen wir halb dkg Salizyl).

Leckerer Aprikosenmus (Finom baracklekvár)

Durch Sieden befreien wir die Aprikosen von der Haut, dann passieren wir sie durch ein Nudelsieb.

Mit 80-50 dkg Zucker je Kilo lassen wir es über Nacht stehen.

Am Morgen in Gläser füllen, gut ausdunsten, wie die Kompotts. Danach in Trockendampf stellen.

Es ist besser die Aprikosen statt durch Übersieden mit dem Messer zu schälen.

Marinade-Bereitung (Pác készítés)

10 l Wasser mit 1 kg Salz, ½ kg roten Zwiebeln und ein paar Kopf Knoblauch aufkochen.

Nach dem Auskühlen 1 dkg Salpetersalz hinzufügen.

Die gut besalzenen Fleischstücke in diesem Saft marinieren.

Vanillekränze (Vaníliás koszorúk)



30 dkg Mehl,
20 dkg Fett,
10 dkg Vanillezucker (2 Päckchen Vanillezucker),
10 dkg Walnuss.

Ausstechen, messerdünn strecken, je einen Lochring auf einen Musring legen. (Wohl die Bodenringe zuvor mit Mus bestreichen,) danach ausbacken. Mit Vanillezucker streuen (wir nehmen ein wenig weg von den 10 dkg Zucker).

Hefekissen billig (Olcsó élesztős vánkus)

30 dkg Mehl,
12 dkg Fett,
2 dkg Hefe,
5 Eßlöffel lauwarmes Wasser – davon 3 in den Teig, 2 in die Hefe.
1 Stunde lang steigen lassen. Messerdünn ausrollen. In die Vierecke schneiden, schräg füllen und falten.
Nach dem Backen zuckern.

. 63.

Honigsüß (Mézes)

Botosné

1 kg Grießmehl,
6 Eßlöffel Honig,
6 ganze Eier,
30 dkg Zucker,
2 Kaffeelöffel Backpulver.

Glasur für Honigsüß (s.o.) (Mézes behúzása)

Luise

Wir stellen 10 dkg Zucker mit etwas Wasser übers Feuer und lassen es so lange drüber bis er vollständig schmilzt und zwirnartig wird. Wir gießen den Zuckersirup auf den „Schaum“ (= Schnee?) aus einem geschlagenen Ei, vermengen es und gießen über den Teig. (wohl nach dem Backen?)

Teigplatten für Creme Gebäck (Krémes)

Botosné

20 dkg Mehl teilen wir in die 3.
Teil 1 verarbeiten wir mit 17 dkg Margarine.
Aus dem restlichen 2/3 bereiten wir mit 1 Eigelb, 1 messerspitze Backpulver, 1 Kaffeelöffel Essig und kaltem Wasser einen Blätterteig.
Nach 10 Min. ruhen ausrollen und zweimal für eine halbe Stunde ruhen lassen und ausrollen. Vor dem Backen mit der Gabel anstechen.

Torte (Torta)

Kiss Kovácsné

20 dkg Zucker, 8 dkg Fett, 1 ganzes Ei schaumig schlagen.
3 Eßlöffel Aprikosenmus, wenig Zitronenschale, 10 Eßlöffel Wasser, 1
Kleinlöffel Backpulver, 35 dkg Mehl
FÜLLUNG:
2 dl Milch, 2 Eßlöffel Mehl, 20 dkg Zucker, 2 dkg Kakao. Kochen.
Butter.

Kartoffel-Linzer (Krumplis linzer)

Kiss Kovácsné

30 dkg Mehl,
10 dkg Fett,
10 dkg Zucker,
10 dkg passierte Kartoffel,
1 Backpulver,
5 dkg Walnuss.
Gitter darauf.

. 64.

Maiswein (Kukorica bor)

6 l Wasser,
1 kg Mais gebrochen, gesiebt, gewaschen,
1 kg Zucker, davon 30 dkg geröstet. Das Ganze zusammenschütten.
2 dkg Hefe mit einem Teller abgedeckt.
Nach 8 Tagen Most, nach 14 Tagen Wein.
Ablösen, nach dem Trennen mit der halben Menge erneut bereiten.
Nach Geschmack mit 15 dkg Zucker zusätzlich süßen.
An einem warmen Ort lagern.

Kirsch-Sauerkirsch-Kuchen (Meggy-cseresznyés lepény)

Tini (fein)

44 dkg Mehl,
20 dkg Fett,
18 dkg Zucker,
2 Eigelb,
halber Backpulver,
etwas Milch oder Schmand,
mit Sauerkirschen, Kirschen füllen.
Oben mit Walnuss streuen.

Grießtorte (Grízes torta)

Botosné

4 Eigelb,
6 gestrichene Eßlöffel Zucker,
6 gestrichene Eßlöffel Mehl,
2 gestrichene Eßlöffel Grieß,
1/2 dl Wasser, (= 2 1/2 Eßlöffel Wasser),
Schnee aus 4 Eiweiß,
1 Backpulver.

Creme:

1/4 kg passierte Kartoffel, 10 dkg Butter, nach Geschmack Zucker, Rum.

Mit Essig einmachen (Ectesek eltevése)

Zu 1 l Essenz geben wir 4 l Wasser und je 1 l Wasser 1 Eßlöffel Salz und 4 dkg Zucker.

Sauerkirschen gerüttelt (Rázós meggy)

Zu je 1 kg entkernten Sauerkirschen geben wir 30 dkg Zucker, 1 gestrichenen Kaffeelöffel Salizyl.

3 Tage lang gut rütteln, in Gläser gefüllt, auf den Platz stellen.

Kekstorte (Keks torta)

20 dkg Keks, gemahlen,
10 dkg Zucker,
10 dkg Mus,

Dies zusammenarbeiten. Auf einem mit Kristallzucker bestreuten Brett ausrollen und mit einer Creme nach belieben füllen.

Aufrollen und schneiden wie Peigli (Beigli).

Billig, gut Gebäck (Olcsó, jó sütemény)

Ida

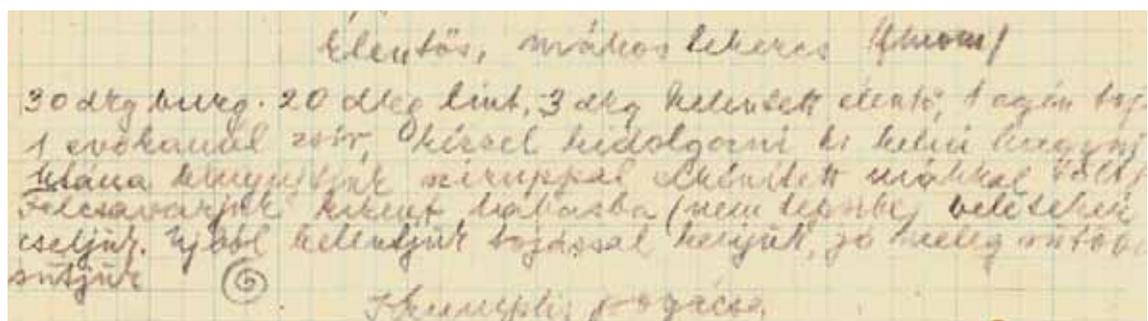
25 dkg Zucker mit 3 dkg Fett und 1 ganzen Ei gut vermengen.

2 dl Milch hinzurühren, dann 25 dkg Mehl und 1 Backpulver dazu.

Auf ein mit Mehl und Fett vorbereitetes Backblech gießen.

Bei gleichmässigem Feuer backen.

Mus auftragen.



Mohnrolle mit Hefe (lecker) (Élesztős, mákos tekercs (finom))

30 dkg Kartoffel,
20 dkg Mehl,
3 dkg aufgegangene Hefe,
1 ganzes Ei,
1 Eßlöffel Fett.

Mit der Hand zusammenkneten und steigen lassen.

Ausrollen, strecken.

Wir füllen es mit einer Masse aus „Mohn und Sirup“.

Aufrollen und die Rolle in einem vorbefetteten Topf kreisrund verteilen.

Erneut ruhen lassen, mit Ei (wohl Eigelb) glasieren, im gut warmen Ofen backen.

Kartoffelpogácsa (Krumplis pogácsa)

25 dkg Mehl,
15 dkg Kartoffel (=Grumbeeren),
6 dkg Fett,
2 dkg aufgegangene Hefe .

Fingerdick austollen, kreisrund Pogácsas stechen.

Auf dem mit Fett + Mehl vorbehandelten Backblech ruhen lassen.

Mit Salz und Kümmel streuen.

Wasserbiskuits (Vizes piskóta)

Je Ei 5 dkg Zucker, 4 dkg Mehl, 1 Eßlöffel Wasser.

Mohnkuchen (lecker) (Mákos lepény (finom))

25 dkg Mehl,
12 dkg Fett,
wenig Salz,
1 Eßlöffel Rum,

mit saurer Sahne kneten bis hart wie Strudelteig, leicht ausarbeiten.

Aus dem Teig 2 Platten bereiten. Auf die Bodenplatte auf den Backblech dünn Aprikosenmus auftragen.

Dann 15 dkg Mohn, Zucker, Zitronenschale und Zimt (Menge wohl nach Geschmack) vermengen und trocken über dem Aprikosenmus verteilen. Mit flüssigen Fett „begießen“. (wohl die zweite Teigplatte darauflegen und ...)

Mit Eigelb glasieren.



Recht guter Hefeteig (Igen jó élesztős tészta)

30 dkg Mehl,
10 dkg Fett,
2 dkg Hefe,
2 Eigelb,
wenig Salz,
Zucker,

mit Milch ein Teig bereiten wie Hefezopf. Sofort auf das Backblech gelegt Mus oder Obst auftragen.

Obendarauf Schnee aus 2 Eiweiß, mit 15 dkg Zucker und Walnuss streuen. Das Blech mit Fett und Mehl vorbehandeln.

. 66.

Hagebuttenwein (Hecserli bor)

1 1/4 kg Hagebutten (das Schwarze mit der Schere weggeschnitten).
Wir kochen 1 1/2 kg Zucker in 3 l Wasser auf und gießen es lauwarm auf die Hagebutten.
Wir verschließen das Einmachglas (Flasche?) und an einem warmen Ort lagernd rütteln wir es täglich durch. Nach 2 Monaten absieben.

Wein (aus Brotkruste) (Bor (kenyérhéjból))

Vali

5 l Wasser,
30 dkg Brotkruste,
2 dkg Hefe,
1 kg Zucker,
7 Tage lang bei gleichmäßiger Temperatur halten und zum Schluß absieben.

Apfelwein (Almabor)

Laura

2 kg Apfel, sauer, ungeschält reiben,
5 l Wasser,
1 kg Zucker,
1-2 dkg Hefe.
Jeden Tag etwas rühren, nach 2 Wochen absieben, in Flaschen füllen, aber die Flasche nicht zustöpseln.

Vanillekipferl (Vaníliás kiflik)

Heuffelék

15 dkg Mehl,
15 dkg Walnuss,
7 dkg Zucker,
15 dkg Fett,
2 Eigelb,
mit Vanillezucker heiß streuen.



Falsche Biskuits, preiswert (Olcsó hamis piskóta)

Erzsébet

1 ganzes Ei,
mit 20 dkg Zucker verrühren,
ein wenig Zitronenschale,
5 dkg Fett,
2 dl Milch,
25 dkg Mehl,
1 Backpulver (möglich gut Kaffeelöffel),
auch Kakao hinzufügen.

Feine Torte mit 4 Eiern (Finom torta 4 tojásból)

Erzsébet

4 Eier (den Eiweiß als Schnee),
25 dkg Zucker,
20 dkg Mehl,
12 dkg Walnuss,
1 Backpulver,
10 Eßlöffel Wasser.

. 67.,68.leer 69.

Wunderkipferl (Csoda kifli)

Ida

20 dkg Mehl,
14 dkg Margarine oder Fett,
1 1/2 dl saure Sahne,
wenig Salz,
Ausarbeiten bis hart wie Blätterteig, für 2-3 Stunden ruhen lassen.
Nach dem Ausrollen als Viereck geschnitten mit Mus füllen, als Kissen oder
Kipferl falten und mit Ei bestreichen.

Erdnusschnitte nach Szepes-Art (Szepesi mogyoró szelet)

Bodóné

20 dkg Zucker,
15 dkg Butter,
3 Eigelb,
mit einem halben Päckchen Vanillezucker für eine halbe Stunde rühren.
Wir geben hinzu 20 dkg Mehl, halben Backpulver, 8 dkg gemahlene
Erdnüsse oder Walnuss und den harten Schnee aus 3 Eiweiß.
Wir backen auf dem befetteten, mit Mehl vorbehandelten Backblech.
Oben darauf mit 2-3 dkg gemahlener Walnuss und Puderzucker streuen,
im heißen Ofen backen.
Nach dem Auskühlen in Schnitte teilen.

Pogacsza süß (Édes pogácsa)

Botosné

48 dkg Mehl,
10 dkg Fett,
10 dkg Butter,
5 dkg Zucker,
1 Backpulver,
1 ganzes Ei (davon ein wenig für das Bestreichen aufheben)
2 dl saure Sahne (mit halbem Eßlöffel Salz).
Das reicht für etwa 40 Stück.

London-Schnitte (Londoni szelet)

35 dkg Mehl,
5 Eigelb,
12 dkg Zucker,
12 dkg Fett,
1 Backpulver.
Dies ausrollen, darauf Schnee aus 5 Eiweiß, 15 dkg Zucker, 15 dkg Walnuss.
Fein, schmackhaft.

Pogacsza mit Hirschhornsalz (Szalagalés pogácsák)

Urfiné

60 dkg Mehl,
10 dkg Zucker,
2 Eier,
1 dkg Hirschhornsalz,
25 dkg Fett (Margarine),
mit Milch oder saurer Sahne zusammenstellen.
Nach dem Backen in Vanillezucker wenden.

Ischler (Isler)

20 dkg Mehl,
10 dkg Butter,
15 dkg Walnuss,
8 dkg Zucker,
1 Eigelb,
wenig Milch.
Wir können mit Mus oder Nusscreme füllen, mit Schokolade überziehen.

. 70.

Obstreis (Gyümölcs rizs)

1/4 kg Reis mit Vanillezucker in Milch kochen.

1/2 dl Rum dazugeben.

Nach dem Auskühlen auf Teller oder in Gläser füllen.

In 3 dl harter Schlagsahne vermengen wir, nach Geschmack gesüßt,

1/4 kg Erdbeeren oder Himbeeren.

Wir verteilen die Sahne auf dem Reis und dekorieren mit je einem Stück Frucht.

Kaffeeschnitte (Kávés szeletek)

1 Löffel Fett mit

2 Eigelb verrühren,

8 Löffel Zucker,

8 Löffel Mehl,

1 Kaffeelöffel Backpulver,

1 Vanillezucker,

8 Löffel Milch.

Zu einem Teig kneten, den Teig in die Zwei teilen. Die eine Hälfte mit Bohnenkaffee färben. Den hellen Teig geben wir auf ein Backblech und bestreichen ihn dünn mit einem leicht säuerlichen Mus.

Dann kommt der Kaffeeteig darauf und der Teig gebacken. Wenn fertig, Schnee aus 2 Eiweiß mit 1 Eßlöffel Zucker und 6-8 dkg Walnuss darauf verteilen.

Im Ofen fertigbacken.

Apfelkuchen mit Eierschnee (Habos almlepény)

30 dkg Mehl,

20 dkg Fett,

12 dkg Zucker,

2 Eigelb,

mit Milch – saure Sahne einen Teig bereiten.

Den Teig geben wir aufs Backblech (... und backen ihn wohl halbfertig?).

Wir reiben 1 kg Äpfel und geben Zucker, Zimt und Walnuss hinzu (...und verteilen es wohl auf dem Teig).

(Den Saft der Äpfel vor dem Zuckern auspressen.)

Oben darauf verteilen wir den harten Schnee aus (...wohl 2) Eiweiß und geben es erneut in den Ofen, und backen bis semmelgelb.

Pflaumenkuchen (Szilvás lepény)

In 1 dl lauwarmer Milch 2 dkg Hefe mit 6-8 Zuckerwürfel steigen lassen.
5 dkg Fett verrühren wir mit 1 dl heißer Milch, geben
1 Ei, ca. 30 dkg Mehl und die Hefe dazu und lassen den Teig steigen.
Die entkernten Pflaumen legen wir offen auf den Teig (Außenhaut nach unten).

Schinkenkipferl (Sokás kifli)

10 dkg gekochte Kartoffel,
8 dkg Fett,
12 dkg Mehl,
mit wenig Salz.

Wir kneten den Teig zusammen, rollen ihn aus und schneiden in Rechtecke.
Wir füllen den Teig mit kleinen Schinkenstücken oder durch den Wolf gemahlen.
Wir formen Kipferl, bestreichen diese mit Eiweiß und backen sie bis rosafarben.

. 71.

Gitterteig (Rácsos tészta)

40 dkg Mehl,
20 dkg Fett,
20 dkg Zucker,
1 Eigelb,
1 Backpulver,
1 Vanillzucker,
mit Milch zusammenstellen,
Mus (ca.30 dkg auftragen) und Gitter bereiten.

Georg's Feine Schnitte (Finom Gyuri szelet)

3 Eigelb,
30 dkg Mehl,
15 dkg Zucker,
15 dkg Fett,
3 dkg Hefe in ½ dl Milch aufgelöst,
2-3 Eßlöffel Zucker sofort Mus auftragen (streichen).
Beim Zusammenstellen benutzen wir Milch und bereiten einen dicken aber noch formbaren Teig.
Das Backblech mit Fett und Mehl vorbereiten.
2 Stunden ruhen lassen.
Bevor der Teig fertig gebacken wird tragen wir auf den Teig einen harten Schnee auf, den wir aus 3 Eiweiß mit 15-20 dkg Zucker bereitet haben und

backen den Teig noch ca. weitere 10 Minuten, damit er oben schön hell
semmelfarben wird.

Kreppel/Krapfen (Fánk)

1/2 kg Mehl,
2 Eigelb,
4 dkg Zucker,
4 dkg Butter,
4 dkg Hefe,

mit Milch zu einem gut ausgearbeiteten weichen Teig kneten.

Urfiné



Vanillekipferl (Vaníliás kifli)

36 dkg Mehl,
20 dkg Fett,
7 dkg Puderzucker.

Gut zusammenkneten, Kipferl formen.
Heiß in Vanillezucker wenden.

Kiss Kovácsné



Pogácsa

60 dkg Mehl,
25 dkg Fett,
3 dkg Hefe,
wenig Salz,
2 Eigelb,
saure Sahne, soviel wie der Teig aufnimmt.
Die Hefe geben wir kalt dazu.
Für eine Stunde stehen lassen, 3 mal falten.
Nach dem Ausstechen noch eine Weile ruhen lassen.
Mit Eiweiß streichen.
(Ohne viel Salz.)

Kiss Kovácsné

Süße Pogácsa (Édes pogácsa)

48 dkg Mehl,
10 dkg Fett
10 dkg Butter,
5 dkg Zucker,
1 Backpulver,
1 ganzes Ei, davon ein wenig aufheben zum Bestreichen,
2 dl saure Sahne (salzig, halber Eßlöffel Salz).
Reicht für ca. 40 Stück.

Botosné

. 72.

Kürbismus (Tök lekvár)**Botosné**

2 kg Kürbis, 1 kg Sauerkirschen oder Himbeeren,
1 kg Zucker, bei Himbeeren nimmt man weniger, ca. 80 dkg.
Kürbis und Fruchtfleisch durch die Mühle drehen.
Den Kürbis koche ich für eine halbe Stunde, mit Sauerkirschen 3/4 Stunde,
mit Zucker 1/4 Stunde
(= wohl Gesamtkochzeit 1,5 Stunden?).
Auch Salizyl geben wir hinzu.
Wir stellen es in Trockendampf.

Wasserbiskuits (Vizes piskóta) 1**Urfiné**

4 Eigelb mit
20 dkg Zucker,
5 Eßlöffel Wasser,
Messerspitze Backpulver, eine halbe Stunde lang gut ausrühren
(wenig Zitronenschale),
20 dkg Mehl und
Schnee aus 4 Eiweiß geben wir hinzu
(...und wohl ausbacken).

Blätterteig ohne Ei (Leveles tészta tojás nélkül) 1**Tini**

40 dkg Mehl, hiervon aus 30 dkg mit Salzwasser Blätterteig bereiten.
25 dkg „milchige Margarine“ mit 10 dkg Mehl zusammenkneten, ruhen
lassen, falten.
Creme:
4 dl Milch,
4 dl Wasser,
2 Eigelb,
25 dkg Zucker,
25 dkg Frucht,
6 dkg Mehl.

Walnusstorte (preiswert) (Diós torta (olcsó))**Kapotsyné**

In 3 Eigelb geben wir löffelweise 7 Eßlöffel Wasser, 22 dkg Zucker und
verrühren es gut.
Dann rühren wir 7 dkg Walnuss, 14 dkg Mehl, 3/4 Backpulver, und Schnee
aus 3 Eiweiß hinzu.
Creme:
6 dkg Walnuss mit etwas Milch übersieden,
10 dkg Butter mit 10 dkg Zucker und etwas Rum schaumig rühren. Wir
können einen Eßlöffel Brösel dazugeben.

Wasserbiskuits (Vizes piskóta) 2

Kapotsyné

3 Eiweiß mit 3 Eßlöffel Wasser zunächst zu hartem Schnee schlagen, dann 15 dkg Zucker hinzufügen und weiterschlagen.

Einzel leicht 3 Eigelb hinzurühren und zum Schluß 12 dkg Mehl.

. 73.

Liptauer-Pogacsa (Liptóis pogácsák)

Ida

10 dkg Fett oder Margarine,

10 dkg Liptauer,

3 dkg Hefe,

20 dkg Mehl,

Salz.

Lange ruhen lassen.

Blätterteig ohne Ei (Leveles tészta tojás nélkül) 2

(Tini)

Aus 30 dkg Mehl mit Salzwasser einen Blätterteig bereiten.

25 dkg „milchige Margarine“ und 10 dkg Mehl gut zusammenarbeiten, falten und ruhen lassen.

(...und wohl füllen, backen?)

Ein-Ei-Kuchen (Egy tojásos torta)

1 Ei,

1/2 kg Mehl,

10 dkg Fett,

10 dkg Zucker,

1 Backpulver.

Creme:

1/2 kg Zucker zu Karamell rösten.

Mit 1/2 l Milch aufgießen, unter ständigem Rühren, damit es nicht verklumpt.

Vorher im 1/2 l Milch 40 dkg Mehl verrühren bis dick wie Pfannkuchenteig.

Dann zum kochend heißen Karamell gießen und gut aufkochen.

Eisenbahnerteig (Vasutas tészta)

Joli

6 Eigelb,
10 dkg Butter,
26 dkg Zucker,
halbe Stunde lang rühren.
1 Zitronenschale,
20 dkg Mehl,
1 Backpulver,
Schnee aus 6 Eiweiß.

Preßburger Kipferl (Beigli-Teig) (Pozsonyi kifli (peigli tészta)) **Kapotsyné**

21 dkg Mehl,
10 dkg Fett,
2 1/2 dkg Zucker,
1 dkg Hefe mit etwas Milch steigen lassen, für eine halbe Stunde an einem kalten Ort ruhen lassen.



Käsestangen (Sajtos rudak)

Erzsébet

1/2 kg Mehl,
30 dkg Margarine,
gestrichen Kaffeelöffel Salz,
2 dl saure Sahne.
Dünn ausrollen, stangenförmig als Streifen schneiden und backen.
Oben mit Reibekäse streuen.

. 74. Namen-Adresse 75.

Walnusskuchen mit Kartoffeln (Krumplis diós lepény)

Schnee aus 4 Eiweiß,
3 Eßlöffel Mehl,
4 Eßlöffel Semmelbrösel,
25 dkg Zucker,
25 dkg passierte Kartoffel,
ein wenig Backpulver,
8 dkg Walnuss.

Faltheig (Hajtogatott tészta) 1

Kapotsyné

30 dkg Mehl,
15 dkg Fett,
mit 2 dl Milch zusammenkneten, ruhen lassen und falten.
Abends zubereiten, morgens backen.
(Man kann auch 2 dkg Hefe reinkrümeln.)

Kartoffelpogácsa aus Faltteig (Leveles burgonyapogácsa)

30 dkg Mehl,
30 dkg Kartoffeln,
30 dkg Margarine,
1 Ei (Eipulver),
2 dkg Hefe,
1 Mokkalöffel Salz,
1 Ei zum Bestreichen.

Die Hefe in etwas lauwärmer Milch steigen lassen, dann mit der Hälfte der Margarine, Salz, Kartoffeln und einem Ei einen Teig bereiten.

Eine halbe Stunde ruhen lassen und dann mit 1/3 der restlichen Margarine, die wir zum Schmelzen gebracht haben, den Teig bestreichen.

Erneut bestreichen und falten (insgesamt dreimal).

Zum Schluß lassen wir den Teig eine Stunde ruhen, rollen ihn 2 cm dick aus, stechen mit einer kleinen Ringform Pogácsas aus oder schneiden den Teig mit einem heißen Messer und lassen den Teig auf dem Backblech für eine halbe Stunde ruhen.

Faltteig (Hajtogatott tészta) 2

Debrecenyiné

17 1/2 dkg Mehl mit 25 dkg Margarine zusammenkneten und in drei Klöße teilen.

17 1/2 dkg Mehl, 1 Eigelb, wenig Salz, Blätterteig (Essig).

Nach dem Ruhen die Klöße hineinfalten und eineinhalb Stunden ruhen lassen.

Teller groß ausrollen und auf den Teller legen.

Kuchen nach Mária Keményné – der kleine Misch mag's (Mária Keményné lepény Misike szereti)

1/2 kg Mehl,
20 dkg Margarine,
15 dkg Zucker,
halbes Backpulver,
2 Eigelb,
1 Vanillezucker,
Zitronensaft und Schale.

Obendarauf: Schnee aus 2 Eiweiß, 6 dkg Walnuss, 10 dkg Zucker, 3 Eßlöffel Mus.

(Auch mit Gitterteig möglich.)

. 76.

Orangenmus (Narancs jam)

1933. márc. 8-án Vizvári Marika

6 Apfelsinen mit dünner Schale und 2 Zitronen zunächst längst in die Zwei schneiden. Dann auf einem Brett über einer großen Schüssel mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Wenn soweit fertig, wiegen und in doppelt so viel Wasser wie das Gewicht der Frucht einlegen für 24 Stunden.

Dann im selben Wasser wo es drin gestanden hat bei großer Hitze 20 Min. kochen.

Danach wieder 24 Stunden stehen lassen in dem Topf, in dem es gekocht wurde.

Erneut die Gesamtmenge wiegen und mit genau so viel Würfelzucker wieder heiß kochen für eine halbe Stunde.

Lauwarm ausgekühlt in Gläser füllen, bis zum nächsten Tag offen stehen lassen, dann zubinden.

Erst nach 2 Monaten genießbar.

Orangenlikör (Narancs likőr)

Die ganze gelbe Schale von 10-12 Apfelsinen und 2 Zitronen recht dünn schälen (mit einem scharfen Messer) und füllen es in ein 1 1/2 Liter Glas (=Flasche?), gießen 1 Liter 96 % Alkohol darauf und lassen es gut zugestöpselt (wörtlich = zugekorkt) für 3 Wochen stehen.

Wir kochen dann 20 dkg Zucker in 3 dl Wasser auf, schöpfen dabei den Schaum ab und geben diesen Sirup lauwarm in die Flasche mit dem Alkohol und Apfelsinen, verschließen diese und lassen sie für 8 Tage stehen, täglich schütteln.

Am 8. Tag füllen wir das Ganze in eine 2 Liter Flasche und stöpseln diese gut zu.

Auf die Apfelsinenschalen, die in dem (ersten) 1 1/2 Liter Glas/Flasche verblieben sind, gießen wir einen Sirup, den wir aus 40 dkg Zucker in 7 dl Wasser ebenfalls unter dem Abschöpfen des Schaums gekocht haben.

Nach 8 Tagen, während wir die 1 1/2 Liter Glas/Flasche mehrfach geschüttelt haben, geben wir auch jenen Sirup ohne Schale zu der Mischung in der 2 Liter Flasche hinzu und lassen gut zugestöpselt das Ganze für 12 Tage stehen.

Die Flasche wird während der ersten 10 Tage jeden Morgen geschüttelt, die letzten zwei Tage ruhen lassen. Der Inhalt wird dann durch ein „Siebpapier“ (=Filterpapier?) gesiebt und in 0,5 Liter Flaschen gefüllt, welche wir zustöpseln, versiegeln oder mit Teer verschließen.

. 77.

Pogacsa mit Speckgrieben aus Falteig (Leveles tepertős pogácsa)

1/2 kg Mehl, 1 Ei, Fett so viel wie eine Walnuss, wenig Salz, 1 dkg zerbröselte Hefe bereiten wir zu einem Teig, mit so viel saurer Sahne, wie der Teig braucht, um die Dichte von Blätterteig zu gewinnen. Wir machen daraus einen Leib.

Wir mahlen 35 dkg gesalzene Speckgrieben in eine Schüssel.

Den Teig rollen wir auf einem Nudelbrett mit Mehl fingerdick aus und verteilen 2/3 von den gemahlten Grieben auf dem Teig.

Danach wird der Teig zuerst von unten nach oben, dann von oben nach unten, von rechts nach links und von links nach rechts gefaltet. Eine Viertelstunde ruhen lassen. Dann wieder ausrollen, den Rest der Grieben verteilen, den Teig erneut eine Viertelstunde ruhen lassen, strecken und mit der Stechform die Pogacsas ausstechen. Oben in die Pogacsas quadratförmig tiefe Kerben schneiden und mit Ei bestreichen. Wir achten darauf, dass das Ei nicht an den Seiten runterläuft.

Bei starkem Feuer backen.

Schiebekreppel (A toló fánk)

Während ständig fleißigen Rührens am Herd („Feuerplatz“) streue ich recht rar 4 dl 0 Grießmehl in 4 dl heiße Milch und wenn gleichmäßig dick gerührt nehme ich es vom Feuer.

Auf dem Tisch weiter rührend gebe ich einen fingerhutvoll Salz hinzu.

Wenn ausgekühlt, rühre ich einzeln 4 Eigelb nacheinander bei.

So viel Teig wie möglich in einen Teigwolf mit Sternaufsatz geben und den Teig in einen Topf mit flüssig heißem Fett auf dem Herd schieben, mit dem Messer in fingerlange Stücke schneiden. Wenn rot gebacken, nehme ich die Kreppel mit dem Schaumlöffel aus dem Fett, lege sie auf einen Teller,

. 78.

streue sie mit Vanillezucker und gebe Mus oder einen Schokoladenguß dazu.

Luftig leichter Hefezopf (=weich zerfallend) (Foszlós kalács)

2 dkg zerkleinerte Hefe mit 3 Würfelzucker in 1 dl Milch zur Sauerteig bereiten.

In eine Schüssel schlage ich 1 Eigelb, 2 Prisen Salz und verrühre es mit 4 dl Milch, in der ich zuvor 10 dkg Butter habe schmelzen lassen. Gebe dann den Hefeteigansatz (siehe oben) hinzu und schließlich so viel Grießmehl, dass ein Teig griffig hart wie Blätterteig entsteht.

Mit einem Holzlöffel schlage ich den Teig „blasig“ bis er zum Schluß gleichmäßig „glatt“ wird. Man muss sehr Acht geben, dass es keine Klumpen gibt. Der Teig wird im Verhältnis 1:2 in die Zwei geteilt, als Leib mit Mehl auf das Nudelholz gestellt und mit einem lauwarmen Küchentuch zugedeckt. Ich lass den Teig an einem lauwarmen Ort so lange ruhen, bis er auf das Eineinhalbfache ansteigt.

Den Teig rolle ich zylinderförmig auf ein Durchmesser von ca. 12 cm aus. Diese Zylinder muß man auf dem Brett 3-4-mal (wohl um die Längsachse) drehen.

Wenn soweit fertig, biege ich den langen Zylinder dünn hufeisenförmig. Den kürzeren Zylinder lege ich zwischen die zwei Schenkel vom Hufeisen, das obere Ende unter dem Bogen vom Hufeisen. Aus den nun drei Schenkeln flechte ich einen Zopf, die Enden druntersteckend.

Erneut für 20-25 Minuten auf dem mit Butter befetteten Backblech ruhen lassen.

. 79.

Dann bestreiche ich den Teig mit dem aufgeschlagenen Ei und backe ihn im gut warmen Ofen bis rot, bei moderatem Feuer 45 Minuten lang. Schräg-schief gestellt auskühlen lassen.

Bier Bereitung (!) (Sör készítés)

Győryné

6 l Wasser,

30 dkg Zucker,

ein handvoll Mais,

3 handvoll Malz,

1 dkg Hopfen,

1 1/2 Stunden kochen, dann sieben und wenn lauwarm 1 dkg Hefe dazu.

(Zeitfaktor? Alkohol?)

Sauerkirschteig (Meggyes lepény)

30 dkg Mehl,

13 dkg Fett,

7 dkg Zucker,

1 Eigelb,

1 Backpulver,

(Wohl zwei Teigplatten bilden und als Füllung:) Sauerkirschen, Walnuss, gezuckerte Semmelbrösel zwischen die 2 Platten.

Oben bestreichen (Eierglasur), mit der Gabel anstechen (und wohl backen...).

Wundertorte (Csoda torta)

Kapotsyné

3 Eigelb mit 22 dkg Zucker gut verrühren.

Langsam löffelweise 7 Eßlöffel Wasser hinzugeben.

Dann 7 dkg Walnuss, 14 dkg Mehl, 3/4 Backpulver, 2 dkg Fett und Schnee aus 3 Eiweiß.

Creme:

6 dkg Walnuss und 10 dkg Zucker (wohl vermengen) mit heißer Milch übersieden.

Wenn ausgekühlt mit 10 dkg Butter ausrühren.

Auch Rum geben wir rein.

Gelatinecreme (Zselatinos krém)

4 Eigelb,

18 dkg Zucker,

mit 1 1/2 dl Milch aufkochen.

Schnee aus 4 Eiweiß geben wir rein.

Dann, wenn ausgekühlt, 2 in wenig Wasser gelöste Gelatineplatten hinzugeben.

Hier können wir auch etwas Schlagsahne hineingeben.

Dies geeignet als Tortenfüllung.

Vor dem Füllen betröpfeln wir die Torte mit Rum.

. 80.

Fladen (Lepény)

Kapotsyné

2 Becher Mehl,

1 Becher Zucker,

1 Becher Milch,

2 Eßlöffel Fett,

1 Eßlöffel Mus,

1 Backpulver,

und ein wenig Walnuss.

Blätterteigrolle (Leveles tekercs)

Kapotsyné

40 dkg Mehl,
20 dkg Margarine,
wenig Salz,
wenig Essig.



Aus der einen Hälfte bereiten wir einen Blätterteig, die andere Hälfte mengen wir mit der Margarine zusammen.

Den Teig 3 mal falten und wir schmieren 3 mal die mit dem Mehl zusammengearbeitete Margarine rein.

Am Abend zubereiten, morgens füllen wie Peigliteig.

Die Mischung von Apfel, Walnuss, Zimt und Zucker kommt in die Mitte.

Den einen Rand bestreichen wir mit Ei, den anderen falten wir darauf und backen es im heißen Ofen.

Noch heiß mit Zucker streuen.

Wunderkipferl (Csoda kifli)



1 kg Mehl, 6 dkg Hefe,
8 dkg Fett,
6 dkg Zucker,
1/2 l Wasser.

Gut zusammenarbeiten, in 8 Teile teilen, einzeln ausrollen (...und Kipferl formen) Insgesamt 64 Stück.

Mit Ei streichen, Salz, Kümmel.

1 Tasse Milch,
1 Tasse saure Sahne,
1 Tasse Mehl,
3 Eigelb, Schnee.

Wohl Einmachobst (im Original als Fragment)

3 kg Johannisbeeren,
1/2 kg Himbeeren.
Den Saft wiegen und je Kilogramm 80 dkg Zucker.
3 kg mit Salizyl eingemachte Sauerkirschen, 1 dkg Salizyl.
Rum, 2 kg Sauerkirschen, 1/2 kg Zucker, 2 dl Rum.

. 81.

Hefekipferl (Élesztős kifli)

5 dkg Hefe,

1/2 l Milch,

2 Eier,

20 dkg Zucker,

Mehl, so viel es aufnimmt.

Einen Teig weich wie Blätterteig bereiten, aufs Brett kippen (wohl ausrollen) und in dreifingerdicke Streifen schneiden.

Mit geschmolzenem Fett bestreichen und Kipferl formen. Heiß zuckern.

Apfel-Walnuss-Tasche (Almás, diós lepény)

4 Eier,

1/2 kg Mehl,

24 dkg Fett,

25 dkg Zucker,

1 Backpulver,

Mit Apfel, Walnuss oder Schichtkäse (Hüttenkäse) füllen.

Salzstangen (Sós stangli)

50 dkg Mehl,

20 dkg Kartoffel,

10 dkg Margarine,

3 dkg Hefe,

Salz.

In die 5 teilen, (...wohl auf dem Blech in ca. 1 cm breite 6 cm lange Streifen schneiden), oben Ei, Salz, Kümmel darauf, 2 Stunden ruhen lassen.

Fladenteig (preiswert) (Lepény olcsó) 1

5 dkg Fett,

halbes Backpulver,

14 dkg Zucker,

25 dkg Mehl,

8 dkg Walnuss, gemahlen,

1 Tasse Milch.

Fladenteig (Lepény) 2

24 dkg Mehl,

12 dkg Margarine,

8 dkg Zucker,

Saft und Schale einer Zitrone,

1 Eigelb,

halbes Backpulver,

Milch oder saure Sahne.



Eierpastete (Tojás pástétom)

Prosnerné (Ida)

1 Kopf Zwiebel (wohl kleingeschnitten) in Fett glasig dünsten.
2 ganze Eier, roh,
Pfefferersatz (! wohl Pfeffer), Salz
4 Eßlöffel Semmelbrösel,
1 dl Milch,
ein wenig grüne Petersilie,
„5 oder 4“ dkg Hefe.
Dies gut vermengen und auf die heißen Zwiebeln geben.
4 Minuten unter ständigem Rühren kochen und kalt servieren.

. 82.

„Delegiertenkreppl“ Brandteigkrapfen (Képviselőfánk)

Sarlóné

10 dkg Butter in 2 dl Wasser aufkochen.
Unter ständigem Rühren geben wir 10 dkg Mehl hinein und kochen bis es dick wird.
Wir nehmen es vom Feuer und rühren weiter bis halb ausgekühlt.
Jetzt geben wir 4 Eier dazu und rühren es mit dem Holzlöffel glatt.
Auf dem befetteten Backblech den Teig mit der Milchkelle verteilen.
Wir achten darauf, daß kleine runde Haufen entstehen. (Gut im Abstand voneinander, da sie noch größer werden.)
Im heißen Ofen backen. (Die Ofentür 10 Minuten lang nicht mal öffnen.)
Nach dem Auskühlen die Krapfen in die Zwei schneiden, füllen und oben mit Puderzucker streuen.
FÜLLUNG:
8 dkg Mehl in einem Viertel Liter Milch verrühren und zu einer Creme kochen.
2 Eigelb mit 10 dkg Puderzucker vermengen und in die ausgekühlte Creme geben.
Zum Schluß den Schnee aus 2 Eiweiß leicht unterheben und die Kreppl damit füllen.

Quittenkäse (Birsalmasajt készítése)

Kiss Kovácsné

2 1/2 kg Quitten ungeschält weich kochen.
Derweil kochen wir aus 1.65 kg Zucker mit 3 dl Wasser einen dicken Sirup.
Die passierten reinen Quitten geben wir in den Sirup.
Wir geben den Saft einer Zitrone hinzu und kochen es 17-20 (eher 20) Minuten.
Wir füllen es in mit Wasser befeuchtete Formen (z. B. flache Schalen).

Bischofsbrod (Püspökkenyér)

Salgóné

1 ganzes Ei mit 3 oder 5 dkg Fett verrühren.
Wir geben 20 dkg Zucker, 2 1/2 dl Milch, 28 dkg Mehl, 1 Backpulver,
wenig Backsoda und zum Schluß 15 dkg kandierte Früchte dazu. (Rosinen,
Walnuss, Quittenkäse, Sauerkirschen)

Teig (im Original Fragment)

Bóka nagymama

40 dkg Mehl, 20 dkg Fett, 8 Eßlöffel Essig, 4 Eßlöffel Wasser.
Abends kneten, einmal falten und morgens backen.

. 83.

Schwarze Suppe (Fekete leves (ricinus))

**dr. Tóth
(Hausarzt 1943)**

1 Eßlöffel Cognac,
Schwarzer Kaffee,

1 gut Eßlöffel Rizinus (!!?)
Cognac,
Schwarzer Kaffee,
Öl,
Cognac,
Zitrone zum lutschen.

Hirschhornbusserl (Szalagális puszerli)

Egitől


Den Schnee aus 3 Eiweiß mit 3 Eigelb gut aufschlagen. Mit
25 dkg Zucker gut weiter verrühren.
Wir geben 15 dkg Fett, 2 dl Milch, 2 dkg Hirschhornsalz und 75 dkg Mehl
dazu.
Abends zusammenstellen, morgens in die Form stechen und hellgelb
backen.

Bröselteig mit Apfel (Omlós almás pite)

50 dkg Mehl,
25 dkg Fett,
4 Eßlöffel Wasser, einzeln zum Fett gegeben, gut verrühren.
1 Backpulver, halbes Ei, die Hälfte zum Bestreichen, 1 dl Milch, mit Apfel
füllen, geriebene Zitronenschale.
In den Teig kommt noch ein wenig Salz und 2-3 Eßlöffel Zucker.
Backzeit: Eine halbe Stunde.

Negerwürfel (Néger kocka)

4 Eigelb,
10 dkg Fett,
20 dkg Zucker,
25 dkg Mehl,
2 1/2 dkg Kakao,
halbes Backpulver,
2 dl Milch.

Während dieser Teig im Backofen, schlagen wir über Dampf 4 Eiweiß mit 15 dkg Zucker zu Schnee.

Wir gießen den Schnee auf den heißen Teig auf dem Blech, also wir verschmieren ihn.

Dann als Überguß: 2 1/2 dkg Kakao, 5 Eßlöffel Wasser, 20 dkg Zucker, 2 dkg Butter aufkochen.

Dies als Überguß auf den verteilten Eiweiß-Schnee.

Der Teig verbleibt im emaillierten Backblech.

Nach dem Auskühlen schneiden.

Wildhasenpastete (Vadnyúl pástétom)

Fleisch und Innereien in Fett mit Zwiebeln und Paprika als Gulasch (Pörkölt) weich dünsten.

4 Schnitte Speck mitdünsten.

Zweimal durch den Fleischwolf drehen, 1-2 eingeweichte Semmel und die 4 Speckschnitten mitmahlen.

Zum Würzen: schwarzer Pfeffer, Majoran, Salz, 2 Stück Nelken, 2 ganze Eier, 2 dl saure Sahne und etwas Senf.

In einer gut befetteten Rehrückenform eine halbe Stunde über Dampf kochen.

Inhaltsverzeichnis (Tartalomjegyzék)

1. Teig (billig) Lepény (olcsó)	115
2. Teig (Lepény)	115
Abendmahlzeit mit Reis (Rizses vacsoraétel)	73
Allerlei-Teig (Mindenes tészta)	88
Apfel-Walnuss-Tasche (Almás, diós lepény)	121
Apfeliger Bröselteig (Almás porhanyós tészta)	31
Apfelkuchen mit Eierschnee (Habos almalepény)	109
Apfelpite (Almás pite)	18, 48
Apfelteig (Almás)	34
Apfelsinenmus (Narancs lekvár)	25
Apfelwein (Almabor)	106
Aprikosen-Guß (Barack öntet)	50
Aprikosenmus (Barack (sárga) lekvár)	98
Arabische-Kaffee-Torte (Arab kávé torta)	39
Baby Biskuit (Babapiskóta)	77
Baby Biskuits 1. (Bébi piskóta 1.)	89
Baby Biskuits 2. (Bébi piskóta 2.)	90
Beigli-Teig (Peigli tészta)	27
Bessamelsauce (Besamel mártás)	83
Bier Bereitung (!) (Sör készítés)	118
Bierherstellung (Sörkészítés)	83
Billig, gut Gebäck (Olcsó, jó sütemény)	104
Billige Krepel (Olcsó fánk)	71
Billiglinzer (Olcsó linzer)	53
Bischofsbrod (Püppökkenyér)	123
Biskuit mit Schokoladencreme (Piskóta csokoládés krémmel)	54
Biskuittorte aus 5 Eiern mit Cremefüllung und Rum	91
Blätterteig (kaltes Wasser) (Leveles tészta (hideg víz))	67
Blätterteig mit Hüttenkäse (Túrós béles)	41
Blätterteig ohne Ei (Leveles tészta tojás nélkül)	112
Blätterteig ohne Ei (Leveles tészta tojás nélkül)	113
Blätterteigrolle (Leveles tekercs)	120
Bohemen-Schnitte (Bohém szelet)	38
Borsodó	48
Borstig Kata (Borzas Kata)	77
Brauner Teig (Barna tészta)	25
Bravour der Landsherrin (Foispánné remake)	42
Brösel-Ringe (Omlós karikák)	69
Brösel-Ringe (Omlós karikák)	92
Bröselteig (Omlós tészta)	16
Bröselteig (Omlós tészta)	29
Bröselteig (Omlós tészta)	53
Bröselteig mit Apfel (Almás porhanyós tészta)	31
Bröselteig mit Apfel (Omlós almás pite)	123
Bröselteig mit Obst (Omlós tészta gyümölcscsel)	66
Bröselteig mit Schinken (Omlós tészta sonkával)	66
Bröselteig mit Walnuss (Olmós diós lepény)	55

Brotmehltorte (Kenyérliszt torta) 19
 Burschenfänger (Legény fogó) 79
 Butterteig (Vajas tészta) 1. 50
 Butterteig (Vajas tészta) 2. 51
 Butterteig (Vajas tészta) 21
 Creme (Krém) 16
 Crème (Krémes) 97
 Cremetorte mit Rum (Rumos krém torta) 34
 Cremetorte nach russisch Art (Oroszkrém torta) 81
 Damenlaune (Hölgyszeszély) (Nr.1) 23
 Damenlaune (Hölgyszeszély) (Nr.2) 32
 Daracreme mit Vanillie (Vaníliás darakrém) 41
 „Delegiertenkreppel“ Brandteigkrapfen (Képviselefánk) 48, 122
 Dorf- pogácsa mit Pfeffer (Borsos falusi pogácsa) 35
 Dörrpflaumen (Aszalt szilva) 101
 Dreierlei süß (Háromféle édesség) 41
 Echte Baby Biskuits (Igazi babapiskóta) 77
 Eierlikör (Tojáslikör) 82
 Eierpastete (Tojás pástétom) 122
 Eierpuserln mit Hirschhornsalz (Szalagálás, tojásos..) 93
 Eierschaumtorte (Tojás habtorta) 87
 Ein-Ei-Kuchen (Egy tojásos torta) 113
 Einfache Pastete (Egyszeru pástétom) 74
 Einfacher Hefeteig (Egyszeru kelt lepény) 71
 Eisenbahnerteig (Vasutas tészta) 114
 Erdbeer-Creme (Eperkrém) 88
 Erdbeertorte (Epertorta) 65
 Erdnusschnitte nach Szepes-Art (Szepesi mogyoró szelet) 107
 Es gibt keinen Besseren als mich (Nincs jobb nálam) 37
 Falsche Biskuits, preiswert (Olcsó hamis piskóta) 107
 Falsche Kakaotaschen (Teigtaschen) ohne Ei und Fett 91
 Falsche Kastanientorte (Hamis gesztenye torta) 81
 Falscher Biskuits (Hamis piskóta) 62
 Falsches Honiggebäck 1. (Hamis mézes 1.) 83
 Falsches Honiggebäck 2. (Hamis mézes 2.) 83
 Faltteig (Hajtogatott tészta) 114
 Faltteig (Hajtogatott tészta) 115
 Feine Schnitte nach Gyuri-Art (Finom Gyuri szelet) 105
 Feine Sülze (Finom kocsonya) 60
 Feine Torte mit 4 Eiern (Finom torta 4 tojásból) 107
 Feines Gebäck (Finom sütemény) 84
 Feldtorte ??? (Hadi torta) 83
 Ferdinanad Rolle (Ferdinánd tekercs) 68
 Fettteig (Zsíros tészta) 26
 Fladen (Lepény) 119
 Fladenteig (preiswert) (Lepény (olcsó) 1) 121
 Fladenteig (Lepény) 2 121
 Fleischwolfkeks (Spritzgebäck) (Húsdarálós keksz) 95
 Frankfurter Torte (Frankfurti torta) 49
 Frau Müllers Torte (Molnárné tortája) 34

Frühkartoffeln mit Sauerrahm (Tejfeles újbungonya) 73
Füllung für Pischinger (Pischinger tölteléke) 92
Ganove (Gazfickó) 26
Geheim-Crème (Titok krém) 85
Gelatinecreme (Zselatinos krém) 119
Gelbe Torte (Sárga torta) 75
Gemahlener Keksz mit Schokolade (Darált keksz csokoládéval) 56
Gemüsesalat (Zöldség saláta) 49
Geschichtete Palatschinken (Rakott palacsinta) 71
Gestapelte Makkaroni (Lerakott makaróni) 70
Gitterteig (Rácsos tészta) 110
Glasur für Honigsüß (s.o.) (Mézés behúzása) 102
Grießknödel (Grízes gombóc) 82
Grießtorte (Grízes torta) 104
Grüne Bohnen zum Einmachen (Zöldbab eltevése) 99
Grüne Bohnenscheiben (Zöldbab szeletek) 74
Grünkohl geschichtet (Lerakott kel) 73
Grütze gekocht in kalter Milch (Hideg tejben fott dara öntettel) 72
Georg's Teig (Gyuri tészta) 86
Georg's Feine Schnitte (Finom Gyuri szelet) 110
Hagebuttenwein (Hecserli bor) 106
Hausfreund (für 10 Personen) (Házi barát (10 személyre)) 50
Hefekipferl (Élesztos kifli) 30, 121
Hefekissen billig (Olcsó élesztos vánkusz) 102
Himbeermus (lecker und ergibig) Málna lekvár (finom és kiadós) 62
Hirse mit Fleisch (Schaf) Köleskása hússal (juh) 74
Hirschhornbusserl (Szalagális puszerli) 123
Honiggebäck (Mézés sütemény) 84
Honigsüß (Mézés) 60
Honigsüß (Mézés) 102
Husarenkuss (Huszárcsók) 18, 23
Indianer (Indianer) 57
Ischler (Isler) 108
Italieneröhrchen (Olaszfül) 18
Italienischer Reis (Olasz rizs) 72
Jünglingsverführer (Legényhódító) 37
Kaffee-Crème-Torte (Kávékrém torta) 40
Kaffee-Creme-Torte, billig (Olcsó kávékrém torta) 38
Kaffee-Creme, Stollwerk (Kávé krém, Stollwerk) 27
Kaffee-Guß (Kávé öntet) 50
Kaffeecreme (Kávékrém) 45, 64
Kaffeekuchen (Kávés lepény) 65
Kaffeelikör (Kávé likör) 82
Kaffeeschnitte (Kávés szeletek) 109
Kakaocreme (Cacao krém) 54
Kakaokipferl (Weihnachten) (Cacaos kiflik (karácsony)) 61
Kakaokuchen (Cacaos torta) 13
Kakaoschnitte (Kakaós szeletek) 42
Kakaoteig (Cacaós tészta) 82
Kalte Torte (Hideg torta) 56

Kalter Grieß (Hideg gríz, dara) 76
 Karamellig (Karameles) 44
 Kartoffel- Pogácsa (Krumpli pogácsa) 39
 Kartoffel-Apfel-Pite (Krumplis-almás pite) 78
 Kartoffel-Linzer (Krumplis linzer) 91
 Kartoffel-Linzer (Krumplis linzer) 103
 Kartoffelkrapfen (Krumplis fánk) 70
 Kartoffelkraut (Burgonyás káposzta) 75
 Kartoffelkuchen (ohne Mehl) Krumpli lepény (liszt nélkül) 67
 Kartoffeln mit Sauerrahm (Tejfeles burgonya) 75
 Kartoffelpogácsa (Krumplis pogácsa) 105
 Kartoffelpogácsa (Krumplis pogácsa) 41
 Kartoffelpogácsa aus Faltteig (Leveles burgonyapogácsa) 115
 Kartoffeltorte (Burgonyatorta) 24
 Kartoffeltorte (Krumplis torta) 29
 Käsespeise auf italienisch (Olasz sajtos étel) 70
 Käsestangen (Sajtos rudak) 114
 Kastaniencreme (Gesztenye krém) 43
 Kastanientorte (Gesztenye torta) 89
 Kekse (Caces) 13
 Keksg Gebäck (Keksz sütemény 1.) 15
 Keksg Gebäck (Keksz sütemény 2.) 15
 Kekstorte (Keksz torta) 104
 Kipfelkoch (kalt) (Kifli koch. (hidegen)) 94
 Kirsch-Sauerkirsch-Kuchen (Meggy-cseresznyés lepény) 103
 Kirschen (Cseresznye) 99
 Kirschen mit Alkohol (sehr gut) Meggy alkohollal (nagyon jó) 65
 Kirschen, Sauerkirschen für Blätterteig (Cseresznye,...) 99
 Kirschkompott (Cseresznyebefőtt) 98
 Kirschkuchen (Cseresznyés koch) 17
 Kirschkuchen (Cseresznyés lepény) 24
 Kirschteig (Cseresznyés lepény) 59
 Kleine Ringelscheiben (Kis karikás) 75
 Kleines Gebäck (Apró sütemény) 31
 Kleines Honig Gebäck (Mézés apró sütemény) 30
 Kleing Gebäck mit Kakao (Cacaós aprósütemény) 28
 Königsberger Klopse (Königsbergi húsgombóc) 88
 Kreppel/Krapfen (Fánk) 111
 Kuchen (Torta) 13
 Kuchen nach Mária Keményné – der kleine Misch mag's (Mária Keményné lepény
 Misike szereti) 115
 Kürbis mit Pfirsich (Dinnye oszibarackkal) 63
 Kürbismus (Tök lekvár) 112
 Leckere Apfelsinentorte (Finom narancstorta) 64
 Leckere Palatschinken (Kuchenartig geschichtet) (Finom palacsinta) 53
 Leckere Schokoladentorte (Finom csokoládétorta) 14
 Leckerer Aprikosenmus (Finom baracklekvár) 101
 Leckerer Hüttenkäse (Finom jó túrós) 90
 Leckerer Kirsch-Johannisbeer-Kuchen (Finom meggy – ribizli lepény) 69
 Lepény 113

Linzer (Linzer) 94, 96
 Linzer (mit Kartoffeln) (Linzer (krumplis)) 90
 Linzer nach Graner Art (Esztergomi linzer) 39
 Linzer vermischt (Kevert linzer) 51
 Linzerstern (Linzer csillag) 80
 Linzerteig (Linzer tészta) 20, 22, 26
 Lioner-Torte (Lyoni torta) 38
 Liptauer Kuchen (Liptói sütemény) 90
 Liptauer-Pogacsa (Liptóis pogácsák) 113
 London-Schnitte (Londoni szelet) 108
 Luftig leichter Hefezopf (=weich zerfallend) (Foszlós kalács) 118
 Maiswein (Kukorica bor) 103
 Makkaroni mit Tomaten (Paradicsomos makaróni) 70
 Mandeltorte (Mandula torta) 33
 Mandeltorte (recht fein) Mandula torta (igen finom) 70
 Marinade-Bereitung (Pác készítés) 101
 Marmeladenstangen (Lekváros stangli) 19
 Maulwurfhaufen (Pocoktúrás) 55
 Mayonnaise (Mayones) 63
 Mehlkoch (Liszt koch.) 26
 Mignon 59
 Mimosenschnitte (Mimóza szelet) 39
 Mischka-Torte (Miska torta) 32
 Mischmasch (Mismas) 72
 Mischobst eingemacht im 10-Liter-Glas (Kevert...) 100
 Mischobst eingemacht mit 80 dkg Zucker (Kevert...) 101
 Mit Apfel (Almás) 34
 Mit Essig einmachen (Ecetesek eltevése) 104
 Mit Wallnuss gefüllt (Diós béles) 43
 Mohnkuchen (lecker) (Mákos lepény (finom)) 105
 Mohnkuchen (Mákos lepény) 23
 Mohnkuchen (Mákos lepény (Szarvasko)) 67
 Mohnlinzer (Mákos linzer) 76
 Mohnrolle mit Hefe (lecker) (Élesztos, mákos tekercs) 105
 Mokka-Crème-Torte (Mokkakrém torta) 36
 Mokka-Kuchen (Mokka torta) 58
 Negerwürfel (Néger kocka) 124
 Nuss Crème (Dió krém) 35
 Nussbusserln (Diós puszerli) 25
 Nussroulade (Rolád (dió)) 49
 Obstreis (Gyümölcs rizs) 109
 Omlett 114
 Orangencreme (Narancs krém) 49
 Orangenlikör (Narancs likor) 116
 Orangenmus (Narancs jam) 116
 P Brot (P kenyér) 100
 Paprika eingemacht (Paprika eltevés) 100
 Pfannkuchen mit saurer Sahne (Tejfeles palacsinta) 114
 Pfirsichmus (Oszibarack lekvár) 98
 Pflaumen in Essig (Szilva ecetben) 99

Pflaumen mit Essig (Ecetes szilva) 100
 Pflaumenkuchen (Szilvás lepény) 110
 Pflaumenkuchen (Szilvás lepény) 85
 Pflaumenmus (Szilvalekvár) 32
 Pikant luftig-locker (Pikáns ízu felfújtt) 69
 Pischinger Torte (Pischinger-torta) 89
 Pogácsa 111
 Pogácsa 79
 Pogacsza mit Fett (Zsíros pogácsa) 21
 Pogacsza mit Griebe (Leveles tőpörtyus pogácsa) 33
 Pogacsza mit Griebe (Tőpörtos pogácsa) 21
 Pogacsza mit Hirhornsalt (Szalagalés pogácsák) 108
 Pogacsza mit Kartoffeln (Burgonyás pogácsa) 21
 Pogacsza mit Speckgriebe aus Faltteig (Leveles tepertos pogácsa) 117
 Pogacsza süß (Édes pogácsa) 108
 Polenta mit Champignons (Gombás puliszka) 72
 Pressburger Hufeisen (Pozsonyi patkó) 23
 Pressburger Kipferl (Beigli-Teig) (Pozsonyi kifli (peigli tészta)) 114
 Puddingcreme / Vanillepudding (Tejsodó) 48
 Punch (Puncs) 76
 Punchcreme mit Rum (Rumos puncs krém) 43
 Punschtorte (Puncs torta) 59
 Quarkkipferl („Hüttenkäsecroissants“) (Túrós kiflik) 52
 Quittenkäse (Birsalmasajt készítése) 122
 Recht guter Hefeteig (Igen jó élesztos tészta) 106
 Rehrücken (Ozgerinc 1.) 57
 Rehrücken (Ozgerinc 2.) 57
 Reis auf Italienisch (Rizs olaszosan) 73
 Reis mit grünen Erbsen (Zöldborsós rizs) 75
 Ringe (Karikák) 15
 Rohkost (Nyers koszt) 63
 Rokoko-Torte (Rokokó torta) 96
 Rührei - Einfaches Omlett (Egyszeru omlett) 74
 Rührei mit Kartoffeln (Krumplis rántotta) 74
 Rum 56
 Rumkirschen (Rumos meggy) 98
 Russen-Creme-Torte (Oroszkrém torta) 86
 Salonzucker (Szaloncukor) 87
 Salzstangen (Sós rudacska / Sósstangli) 79
 Salzstangen (Sós stangli) 121
 Salzstangen (Sós stangli) 95
 Sandtorte nach Banat-Art (Bánsági homoktorta) 36
 Sauerampfer für den Winter (Sóska télire) 96
 Sauerkirschen gerüttelt (Rázós meggy) 104
 Sauerkirschkuchen (Meggyes lepény) 54, 55
 Sauerkirschteig (Meggyes lepény) 119
 Sauerkraut (Káposztasavanyítás) 97
 Schaum (Hab) 14
 Schaum (Hab) 14
 Schaum (Hab) 22

Schaum (Hab) 22
 Schaumkuss (Habcsók) 25
 Schaumkuss (Habcsók) 100
 Schaumtrichter mit Schlagsahne (Tejszínes) 44
 Schiebekreppel (A toló fánk) 117
 Schifferteig (Hajós tészta) 84
 Schinkenkipferl (Sonkás kifli) 110
 Schinkenrolle mit Blätterteig (Leveles sonkás tekercs) 40
 Schmalzgebäck (Hájás sütemény) 53
 Schnee-Creme (Hó krém) 16
 Schnee-Nockerln (Madártej) 17
 Schneeküßchen (Habcsók sütemény) 93
 Schneeregen (Dara) 58
 Schockoladentorte (Csokoládé torta) 33
 Schokokuss (Csokoládé csók) 87
 Schokoladencreme (Csokoládés krém) 60
 Schokoladencreme / aus Eiweiß (Csokoládé krém /fehérjébol) 43
 Schokoladenkipferl (Csokoládé kifli) 22
 Schokoladenparfait (Csokoládé parfé) 63
 Schokoladenpudding (Csokoládé pudding) 28
 Schokoladenroulade (Csokoládé rolád) 51
 Schokoladentorte (Csokoládétorta) 17
 Schokoschnitte (Csokoládés szeletek) 52
 Schotten-Torte (Skót torta) 94
 Schwarze Suppe (Fekete leves (ricinus)) 123
 Semmelsauce (Zsemlyemártás) 56
 Sophias Kipferl (Zsófia kifli) 95
 Spanische Torte (Spanyol torta) 62
 Spitzbubn (Spitzbubn) 15
 Splitter-Krepel (Forgács fánk) 16
 Stachelbeer für Sauce, Suppe (Egres mártásnak, levesnek) 99
 Stefania Torte (Stefánia torta) 35
 Stollwerk-Zucker (Stollwerck cukor) 15
 Suaerkirschkuchen (Meggyes lepény) 53
 Süße Pogácsa (Édes pogácsa) 111
 Teegebäck (Teasütemény) 25
 Teegebäck mit Salz (Sós teasütemény) 24
 Teig für Beigli (Peigli tészta) 13
 Teig für Linzer (Linzer tészta) 14
 Teig für Pite (Pite tészta) 18, 22
 Teig mit Walnussfüllung (Diós béles) 44
 Teig nach Magdas Art (Magda-féle tészta) 80
 Teigplatten für Creme Gebäck (Krémes) 102
 Teigschnitte mit Walnussbelag (Habos perec) 91
 Teigtasche mit Apfelfüllung 1. (Almás lepény 1.) 19
 Teigtasche mit Apfelfüllung 2. (Almás lepény 2.) 19
 Teigtasche mit Kakao (Cacaos lepény) 30
 Teigtasche mit Kirschen (Cseresznyés lepény) 31
 Teigtasche mit Walnuss (Diós lepény) 20
 Teigtaschen mit Marmelade (Lekváros lepény) 16, 29

Teigtaschen mit Zitronen (Citromos lepény) 29
 Teufelspillen (Ördög pilulái) 51
 Torte (Torta) 13, 103
 Torte mit einem Ei (Egytojásos torta) 92
 Torte mit Kaffeeccreme (Weihnachten) (Torta kávékrémrel (karácsony)) 61
 Tortenbiskuits (Torta piskóta) 62
 Tortenteig (Torta) 14
 Traum Pite (Álom pite) 43
 Trauriger Teig (Szomorú tészta) 32
 Tromeltorte (Dobostorta) Version I 24
 Trommel-Torte / billig (Dobos torta / olcsó) 37
 Trommeltorte (Dobostorta) Version II 27
 Trommeltorte (Dobostorta) 58
 Trommeltorte (Dobostorta) Version III 28
 Türkentorte (Török torta) 88
 Vanilleccreme (Vaníliás krém) 78
 Vanillekipferl (Vaníliás kifli) 18, 111
 Hefekipferl (Élesztős kiflik) 29
 Vanillekipferl (Vaníliás kifli) 26
 Vanillekipferl (Vaníliás kiflik) 106
 Vanillekränzchen (Vaníliás koszorúcska) 17
 Teigtaschen mit Mus (Lekváros lepény) 29
 Vanillekränze (Vaníliás koszorúk) 96
 Walnuss (Diós) 20
 Walnuss Teig (Pite) (Diós pite) 52
 Walnuss-Pite nach Magnatenart (Mágnás dióspite) 60
 Walnusskuchen mit Kartoffeln (Krumplis diós lepény) 114
 Walnusringe (Diós karikák) 68
 Walnussschnitte (Diós szelet) 19
 Trauriger Teig (Szomorú tészta) 32
 Walnusstorte (billig) (Diós torta (olcsó)) 112
 Walnusstorte (Dió torta) 42
 Walnusstorte (Diós torta) 20
 Walnusstorte (Diosstorta) 14
 Walnusstorte ohne Eier (Diótorta tojás nélkül) 88
 Wasserbiskuits (Vizes piskóta) 105
 Wasserbiskuits (Vizes piskóta) 112
 Wasserbiskuits (Vizes piskóta) 113
 Wasserbiskuits (Vizes piskóta) 78
 Wasserbiskuits (Vizes piskóta) 85
 Wasserbiskuits (Vizes piskóta) 85
 Wasserbiskuits (Vizes piskóták) 96
 Wasserbiskuits mit 3 Eiern (Vizes piskóta 3 tojásból) 91
 Wasserbiskuits mit 4 Eiern (Vizes piskóta 4 tojásból) 94
 Wassergurken (Vizes uborka) 97
 Wässrige Walnusstorte (Vizes diós torta) 86
 Wefiné 88
 Weichweizengrieß mit Vanille (Vaníliás darakrém) 42
 Wein (aus Brotkruste) (Bor (kenyérhéjból)) 106
 Weinlikör (Bor likor) 78

Weißer Schnitte (Fehér szelet) 76
Weißer Schnitte (Fehér szelet) 82
Weißweinsauce (Borsodó) 50
Wildhasenpastete (Vadnyúl pástétom) 124
Wohl Einmachobst (im Original als Fragment) 120
Wohlschmeckender Rumteig (Kuchen) (Igen finom rumos tészta) 81
Wunderkipferl (Csoda kifli) 107
Wunderkipferl (Csoda kifli) 120
Wundersame Teigtaschen (Csodalepény) 93
Wundertorte (Csoda torta) 119
Zitronen-Creme-Schnitte (Citrom krém szelet) 36
Zitronencreme (Citromkrém) 64
Zitroneneis (Citromjég) 55
Zserbo(Gerbeaud - Budapest) (Zserbó) 61
Zwiebelsauce (Hagymamártás) 56

alsópolcson 1956-57 évi befőtjeim:

Barnaak lekovar	5	üveg (5)
Hecserli "	4	"
Fzedek	3	"
Aluva	3	"
Szilva	3	"
Öni bakark	1	"
Meggy	9	"
kpek	10	"
kpus	6	"
hálua	5	"
Örökmeye	5	"
Dinnye	3	"

Meine Einmachgläser im Jahr 1956-57

Auf dem unteren Regal

Aprikosenmus	5	Gläser
Hagebutten	4	
Brombeeren	3	
Apfel	3	
Pflaumen	3	
Pfirsich	1	

Oberes Regal

Sauerkirschen	9
Erdbeeren	10
Stachelbeeren	6
Himbeeren	5
Kirschen	5
Melone	3

