

Rezepte aus der Region Halblech

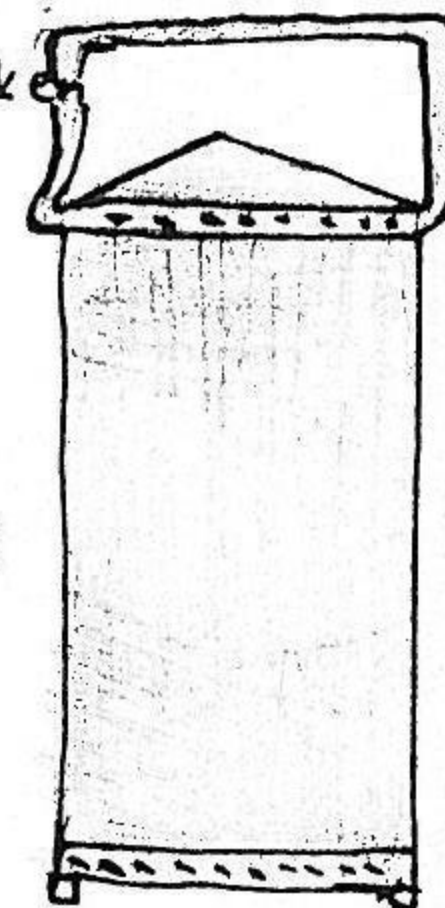
Driablate Kichla

500g Mehl
2 Eier
etwas Milch



etwas Salz
500g Quark
Fett zum Ausbacken

Aus allen Zutaten einen glatten Teig kneten.
Anschließend etwa 1,5 – 2 cm dick ausrollen und in mundgroße Rechtecke schneiden.
Alle Rechtecke schwimmend im Fett herausbacken.
Als Süßspeise mit Zucker und Zimt bestreuen und zu Apfelkompott reichen.
Schmeckt auch salzig zu Kartoffelsuppe.



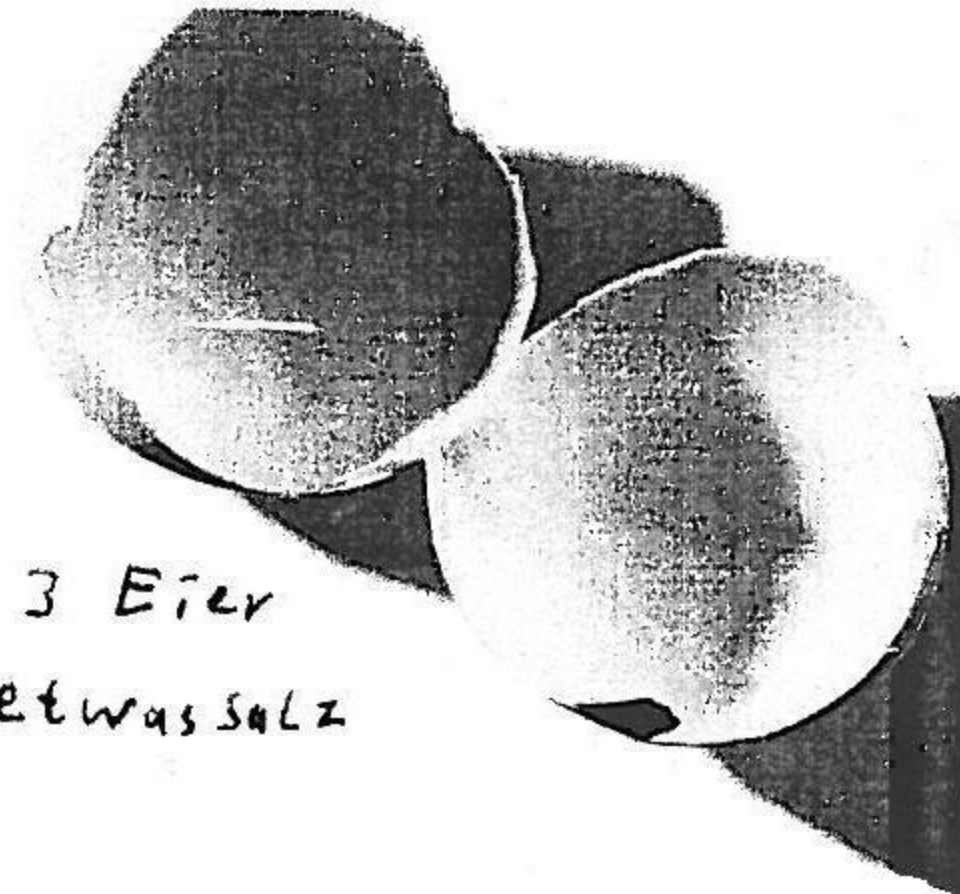
Strauben

1/4 Liter Milch
250g Mehl
Fett zum Ausbacken



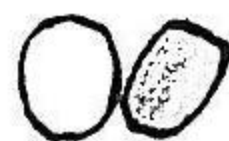
3 Eier
etwas Salz

Aus den Zutaten einen dickflüssigen Pfannkuchenteig herstellen. Den Teig in einen Trichter füllen und schneckenartig in das heiße Fett laufen lassen. Von beiden Seiten goldgelb backen. Anschließend auf einem Kuchengitter mit Küchentrepp abtropfen lassen.
Mit Zimt und Zucker bestreuen zu Kompott oder salzig zu Suppe servieren.
Die Reste kann man klein geschnitten als Suppeneinlage verwenden.

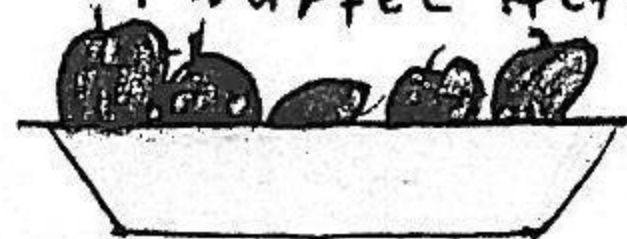


Hefenocken mit Quark und Äpfeln

500g Mehl
500g Quark
4-5 Eier
5-6 geriebene Äpfel
Fett zum Ausbacken



lau warme Milch
etwas Salz
1 Würfel Hefe



Wie üblich einen Hefeteig mit Quark herstellen und gehen lassen. Dann die geschälten und geriebenen Äpfel darunter heben.
Mit einem Esslöffel Nocken herausstechen und im heißen Fett ausbacken.
Man isst sie zur Suppe, mit Kompott (Äpfel, Birnen, Zwetschgen) oder mit kalter Milch.



A Milsuppe

2 Liter Milch

Salz

Muskat

Nudelteig aus: 250g Mehl, 1 Ei, Salz, 1/2 Tasse Wasser

Mehl

Den Nudelteig herstellen und zu einem dünnen Fladen ausrollen. Davon ca. 4-5 cm lange Nudeln schneiden.
Die Milch in einem flachen Topf erwärmen und mit Salz und Muskat würzen.
Die Nudeln dazugeben und in der Milch kochen, bis sie fertig sind.



Gesammelt von den Kindern der Klasse 2a in Bayerniederhofen.