

# Inhalt

## AUS DEM SUPPENTOPF GESCHÖPFT

Apfelsuppe mit Schneeklößchen .....	12/13
Biersuppe – Malzbiersuppe .....	14/15
Erdbeerkaltschale von frischen Früchten – Beerknitsch .....	16/17
Kirsch-Kaltschale mit gekochten Früchten .....	18/19
Schokoladensuppe .....	20/21
Schwarzbeersuppe (Heidelbeersuppe) .....	22/23

## EINFACH UND SCHNELL ZUBEREITET

Arme Ritter .....	24/25
Zwieback glasiert – Zwiebackspeise – Semmel- Bäbe .....	26/27

## FRISCH AUS DEM GARTEN

Äpfel, geschmort .....	28/29
Apfelmus, gekocht/roh .....	30/31
Kirschen, geröstet – Holunder-Ingwer-Röster .....	32/33
Kirschspeise .....	34/35
Kürbismus – Kürbissuppe – Kürbis einkochen .....	36/37
Stachelbeerkompott .....	38/39

## AUS PFANNE UND RÖHRE

Apfelkoch auf geschwinde Art .....	40/41
Buchteln .....	42/43
Eierkuchen .....	44/45
Kartoffelgetzen (Bambs) .....	46/47
Mehlgetzen – Mehlspeise von Kartoffeln und kleinen Rosinen .....	48/49
Plinsen .....	50/51

Quarkkälchen .....	52/53
Semmelgeräusch .....	54/55
Talken .....	56/57

## KLÖSSE – TYPISCH ERZGEBIRGISCH

Apfelklöße .....	58/59
Grießnocken .....	60/61
Kartoffelklöße .....	62/63

## SCHMALZGEBACKENES

Pfannkuchen .....	64/65
Räder- oder Krausgebackenes .....	66/67

## LECKERE AUSSENSEITER

Birnen in Ingwer .....	68/69
Hagebuttenplätzchen .....	70/71
Rhabarbergrütze .....	72/73

## KUCHEN UND GEBÄCK

Aschkuchen (Napfkuchen, Bäbe) .....	74/75
Butter- oder Zuckerkuchen .....	76/77
Eierschecke .....	78/79
Freiberger Eierschecke .....	80/81
Kartoffelkuchen .....	82/83
Kirmeskuchen .....	84/85
Prasselkuchen .....	86/87
Schichttorte – Aufläuter .....	88/89

Praktische Hinweise .....	90/91
---------------------------	-------