

Inhalt

AUS DEM SUPPENTOPF GESCHÖPFT	
Apfelsuppe mit Schneeklößchen.....	12/13
Biersuppe – Malzbiersuppe.....	14/15
Erdbeerkeitalschale 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 – Zwiebackspise – 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
Stachelbeerkomott.....	38/39
AUS PFANNE UND RÖHRE	
Apfelloch 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
Quarkküulchen.....	52/53
Semmelgeräusch	54/55
Talken	56/57
KLÖSSE – TYPISCH ERZGEBIRGISCH	
Apfelklöße	58/59
Grießnicken	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 – Aufläufer	88/89
Praktische Hinweise	90/91