

6/7 Tag der Muttersprache: Essen. Teil 2.

Spezialitäten der Russlanddeutschen

*Leichte
Mahlzeit*

Kochkäse

Zutaten

500g Quark

3-4 Eier

20g Butter

1 TL Natron

Salz

Zubereitung

Den Quark in einer Schüssel zu Brei reiben, das Salz nach dem Geschmack und das gelöschte Natron dazugeben und für 2 Stunden ziehen lassen. Die Masse dann in einer Pfanne bei geringer Hitze langsam auflösen, die Eier und die Butter dazugeben. Die warme Masse sofort in Formen füllen. Mindestens 3-4 Tage haltbar.



Strudli

Zutaten

700g Fleisch

400g Sauerkraut

1 Gl Sauermilch (Kefir)

½ TL Natron

Zucker

Salz



Zubereitung

Den weichen Teig anmachen. Den Teig ausrollen, mit dem Öl bestreichen, in eine Roulade einrollen. Die Rouladenränder zusammenpressen, die Roulade in streichholzschachteldicke Scheiben schneiden, die Strudel ziehen lassen.

Das Sauerkraut mit dem Fleisch anschmoren, in einen Topf legen, die Strudel dicht oben legen, ein Glas Wasser dazugeben, 40 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt schmoren. Heiß servieren.

Riwelkuchen

Der Teig

4 Eier

2 Gl Zucker

Что такое ривелькухен?
Кто-то слышал? Кто-то кушал?
Я на кухню jetzt пойду,
Ривелькухен испеку,
Угощу я всех ребят,
Jeder будет очень рад.
Heute haben wir gegessen
Riwelkuchen всем известный.



1 Pck. Vanillezucker

Alles gut vermischen.

4 Gl Mehl

1 Gl Limonade

1 Gl Öl

Salz

Gut verrühren bis glatt. Der Teig ist fertig.

Das Streusel

1 Eigelb

250g Butter

2,5 Gl Mehl

1 TL Natron

1 EL Zucker

Zubereitung

Den Teig auf die Herdpfanne gießen, die Apfelscheiben (oder anderes Obst oder Beeren, am besten etwas Sauerer) auf den Teig legen.

Das Streusel auf den Teig streuen.

Kuchen-Backzeit 20-15 Minuten 175-200°.

Gutes Teetrinken!

