

# SPECKZOPF



## Zutaten:

- 150 ml Milch
- 50 g Margarine
- 450 g Mehl
- 1 Pck. Hefe
- 150 g Speckwürfel
- 150 ml Weisswein
- 1 ½ TL Salz

## Glasur/Garnitur:

- 1 Eigelb

## Zubereitung:

- Milch erwärmen und Margarine darin zergehen lassen
- Mehl und Hefe miteinander vermengen
- Speckwürfel, Weisswein, Salz und die warme Margarine-Milch Mischung hinzufügen, mischen und zu einem glatten Teig verkneten
- Teig in einer Schüssel an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen
- Zu einem Zopf flechten und in die Silikonform legen

## Glasur/Garnitur:

- Mit Eigelb bestreichen

Für 40 Minuten auf kleiner Stufe backen.

1.



2.



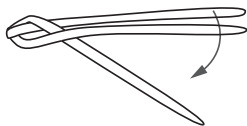
3.



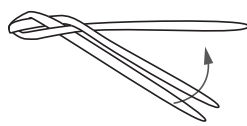
4.



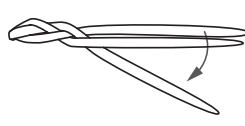
5.



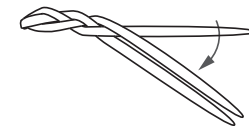
6.



7.



8.



# ÄLPLERMAGRONEN



## Zutaten:

- 400 g Kartoffeln
- 150 g Speckwürfeli
- 5 dl Bouillon
- 2 dl Halbrahm
- 250 g Teigwaren
- wenig Salz
- wenig Pfeffer
- wenig Muskatnuss
- 60 g geriebener Käse

## Zubereitung:

- Kartoffeln in Würfel schneiden
- Speck in einer Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen
- Backofenform einfetten
- Bouillon und Rahm in der Backofenform aufkochen
- Kartoffeln und Teigwaren beigeben
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen
- Für 8 Minuten auf hoher Stufe kochen.
- Käse und Speck-Mischung darauf verteilen

Für 20 Minuten auf kleiner Stufe fertig kochen.



# ORANGENKUCHEN



## Zutaten:

- 3 Orangen
- 125 g Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver

## Glasur/Garnitur:

- restlichen Orangensaft

## Zubereitung:

- Die Schale der Orangen fein abreiben und den Saft auspressen
- Margarine kurz aufwärmen bis sie flüssig ist
- Zucker, Vanillezucker, Eier schaumig rühren und die Margarine unterrühren
- Mehl mit Backpulver mischen, mit 2/3 Orangensaft und 2/3 der Orangenschale unterarbeiten
- Teig in die Silikonform füllen

Für 3 Minuten auf hoher Stufe backen und anschliessend 50 Minuten auf kleiner Stufe fertig backen. Stäbchenprobe.

- Kuchen etwas abkühlen lassen.

## Glasur/Garnitur:

- Mit einem Holzstäbchen Löcher hinein stechen
- In die Löcher den restlichen Orangensaft mischen und hineinträufeln.

