

Waltraud Weller, Waltraud Müller, Ursula Leuze, Marianne Schleicher

DAS NECKAR-ENZ KOCHBUCH

Genuss zwischen Fachwerk und Weinberg

ISBN 978-3-86037-473-3

1. Auflage

©2012 Edition Limosa GmbH
Lüchower Straße 13a, 29459 Clenze
Telefon (0 58 44) 97 11 63-0
Telefax (0 58 44) 97 11 63-9
mail@limosa.de, www.limosa.de

Redaktion:

W. Weller, W. Müller, U. Leuze, M. Schleicher

Lektorat:

Doreen Rinke

Satz und Layout:

Christin Stade, Zdenko Baticeli, Lena Hermann

Korrektorat:

Ulrike Kauber

Unter Mitarbeit von:

Britta Arndt

Medienberatung:

Waltraud Weller, Jörg Hanczuk

Gedruckt in Deutschland.

Alle in diesem Buch enthaltenen Angaben, Ergebnisse usw. wurden von den Autoren nach bestem Wissen erstellt und von ihnen sowie dem Verlag mit größtmöglicher Sorgfalt überprüft. Dennoch sind Fehler nicht völlig auszuschließen. Daher erfolgen alle Angaben usw. ohne jegliche Garantie des Verlages oder der Autoren. Wir übernehmen deshalb keinerlei Verantwortung und Haftung für etwa vorhandene inhaltliche Unrichtigkeiten.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen sowie die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.





Inhaltsverzeichnis

Die Autorinnen	6
Unsere Heimat – im Herzen des Ländles	7
Grußwort von Oberbürgermeister Jürgen Kessing	8
Vorspeisen	12
Salate.....	28
Suppen und Eintöpfe.....	44
Regionale Besonderheiten.....	66
Vegetarische Gerichte	78
Fleischgerichte.....	88
– Geflügel	92
– Schwein	98
– Rind	108
– Lamm.....	118
– Wild.....	121
Fischgerichte.....	128
Soßen	140
Süßspeisen und Desserts.....	144
Kuchen und Torten.....	166
Backwerk.....	188
Begriffserläuterungen	196
Maße und Gewichte	197
Abkürzungen	197
Rezeptregister, alphabetisch.....	198
Danksagung.....	206
Bildquellennachweis.....	208

Wenn nicht anders vermerkt, sind alle Rezepte für vier Personen ausgelegt.

Hügeliger Stromberg

Geschichten und Erzählungen

Die Bindestrich-Stadt Bietigheim-Bissingen	10
Bietigheimer Weinregister	14
Die »Weinstube Burghof« hinter der Bietigheimer Kelter.....	19
Spargel, täglich frisch gestochen	24
Markgröningen	30
Rebsorten »weiß« – von exotisch frisch bis fein würzig.....	37
Schäferlauf – Markgröningens historisches Stadtfest	40
Weltbürger Erwin von Bälz (1849 bis 1913).....	46
Mettermühle und Dampfkochtopf	51
Der Dampfkochtopf	51
Unter- und Oberriexingen.....	54
Flößerei auf der Enz.....	59
Sersheim – umgeben von Weinbergen, Feldern, Wiesen und Wald	69
Bietigheimer Pferdemarkt.....	74
Vaihingen an der Enz.....	80
Es gibt sie noch – die guten Dinge zum Backen	86
Die Weinbaugemeinde Horrheim	91
Roßwag – mit alter Weinbautradition.....	91
Kirbachhof mitten im Naturpark Stromberg.....	99
Sachsenheim – das Tor zum Stromberg	104
Häfnerhaslach in reizvoller Landschaft.....	104
Schützingen am südlichen Stromberg	109
Rebsorte Trollinger	109
Wegbegleiter Wein	117
Streuobstwiesen-Lämmer aus dem Kirbachtal	120
Hohenhaslach – weithin sichtbar	123
Rebsorte Lemberger	123
Historische Ölmühle in Illingen	131
Die Kartoffel wächst unterirdisch – schmeckt überirdisch	135
Bönnigheim – ein historisches Weinstädtchen.....	139
Strombergkellerei und Vinothek in Bönnigheim	140
Tripsdrill – mitten im Naturpark Stromberg-Heuchelberg	147
Freudental an der Württembergischen Weinstraße	152
Erligheim – zwischen Bietigheim-Bissingen und Bönnigheim.....	152
Löchgau – am Rande des Strombergs	159
Holderküachla	164
Besigheim – malerisch auf einem Bergrücken gelegen	172
Rebsorten Traminer und Weißburgunder	173
Der Granatsplitter im Schaufenster.....	178
Ingersheim – am westlichen Ufer des Neckars	184
Rebsorte Grauburgunder.....	185
Hohenasperg – imposanter Aussichtspunkt	195



Die Autorinnen

Waltraud Weller – Fotografin durch und durch, liebt schöne Reisen, kocht und genießt gerne leckeres Essen mit Freunden. Als VHS-Referentin gab sie über mehrere Semester Kochunterricht zum Thema »Internationale Feinschmeckerküche«. Waltraud Weller hatte ihre Ideen eingebracht und mit ihren eigenen Rezepten fing alles an. Bei ihr sind alle Fäden zusammengelaufen, sie hatte die Gesamtorganisation inne. Waltraud Weller durchstreifte zudem tagelang, Monat für Monat, mit der Kamera unsere Heimat, um immer noch schönere Bilder für das Buch einzufangen.

Waltraud Müller – sie konnte durch ihre ehemalige Tätigkeit für den Gewerbe- und Handelsverein Bietigheim viele Kontakte für unser Kochbuch in die Wege leiten. Es ist ihr ein Anliegen, Sie auf diesen kulinarischen und kulturellen Streifzügen durch unsere Region zu begleiten. Waltraud Müller gab viele Anregungen, recherchierte über Wissenswertes zu Stadt und Land und informiert über Sehenswertes in unserer Region, sammelte Zitate und Gedichte aus unserer Heimat rund ums Kochen und tippte Texte, unterstützt von Ursula Leuze.

Ursula Leuze – Katzen-, Rosen- und Kunstliebhaberin mit Bodenhaftung, liebt alles Kreative sowohl beim Kochen als auch beim Gestalten von Haus und Garten und sie ist eine leidenschaftliche Köchin von frühester Jugend an. Ursula Leuze stellte Kontakte zu heimischen Gastronomen und Vermarktern her. Sie lieferte Rezepte, tippte unermüdlich, korrigierte, ergänzte, grenzte Fehler aus, mit tatkräftiger Unterstützung von Waltraud Weller.

Marianne Schleicher – begeisterte Hobbygärtnerin und Aquarelldozentin an der VHS findet den nötigen Ausgleich beim Kochen ihrer vielseitigen Rezepte, die vor allem persönliche Variationen beinhalten. Marianne Schleicher lieferte Rezepte und stellte einige ihrer Aquarellbilder zur Verfügung.

Unsere Heimat – im Herzen des Ländles

Im nördlichen Kreis Ludwigsburg »im Herzen des Ländles« liegt unsere Heimat – eingebettet in eine reizvolle Landschaft zwischen Hohenasperg, Neckar, Enz und Metter – umgeben von Weinberghängen, Feldern, Wäldern und Wiesen und begrenzt vom Stromberg im Norden.

Erkunden Sie die herrliche Landschaft mit ihren malerischen, historischen Orten. Ein Lebensraum mit Charme, Lebensfreude und einer guten Mischung aus Tradition, Moderne, Kunst und Kultur. Das Ländle zwischen dörflicher Idylle und städtischem Flair ist ein ideales Naherholungsgebiet, sei es bei einer Wanderung durch die Weinberge, durch Wald und Flur, bei einer Radtour auf dem Enztalradweg oder entlang der Fachwerkstraße. Entdecken Sie die Faszination unserer Region auf einer kulinarischen Reise. Ob im Gourmet-Restaurant, einem Landgasthof oder in einer urigen Besenwirtschaft, genießen Sie Leckeres aus heimischer Küche und Keller.

Mit Rezepten wie zu Großmutters Zeiten, überlieferten Kochnotizen, mit neuen Kochideen und mit nicht nur schwäbischen Gerichten wollen wir die Lust am Kochen wecken. Probieren Sie Ihr Können am Herd aus, sowohl mit einfachen als auch raffinierten Kompositionen mit Verwöhneffekt. Die herrlichen Bilder, die köstlichen Rezepte, die wertvollen Tipps, Geschichtliches und Wissenswertes mögen Ihre Neugier für unsere Heimat wecken.

Wir wünschen Ihnen viel Freude und Inspiration mit unserem Kochbuch.

Waltraud Weller, Waltraud Müller, Ursula Leuze, Marianne Schleicher



Blumeninsel in den Metteranlagen



Es gibt sie noch – die guten Dinge zum Backen

Von Familie Auch

Ehemals stand in jeder Stadt und in jedem Dorf eine oder mehrere Getreidemühlen. Die besondere Geschichte der »Vaihinger Mühle« geht auf eine erste urkundliche Erwähnung aus dem Jahr 1447 zurück, zum einen für die »Obere Mühle«, heute Standort nachhaltiger, ökologischer Stromerzeugung aus Wasserkraft der Enz zur Eigenversorgung, zum anderen für die »Untere Mühle«, dem heutigen Getreideerfassungs- und Verarbeitungsbetrieb der Müllersfamilie Auch. Damit ist die Vaihinger Mühle über Jahrhunderte Sinnbild für gelebte Tradition des regionalen Müllerhandwerks.

»New erbauwt anno 1700«. Dieser Spruch steht im Torbogen des Haupttores der Unteren Mühle und weist mit einer Gedenktafel auf eine von vielen Geschichten in der langen Tradition dieses Mühlenbetriebes hin. Während des Dreißigjährigen Krieges blieb auch die Mühle nicht verschont und brannte aus. Der damalige Lehensmüller fand die Kraft zum Wiederaufbau nicht mehr und verschied kurze Zeit später. Sein Müllergeselle, ein robuster Mann namens Simeon Valentin, nahm sich kurzerhand die Frau des Meisters und heiratete sie. Zusammen bauten sie die Mühle wieder auf.

Als Bindeglied zwischen der heimischen Landwirtschaft und dem Verbraucher besteht die Aufgabe heute mehr denn je darin, frische, hochwertige Mahlerzeugnisse aus regionaler Erzeugung herzustellen. In dieser traditionellen Mühle wird ausschließlich Getreide verarbeitet, welches von Landwirten aus dem Stromberg, Enzthal und Strohgäu erzeugt und direkt angeliefert wird. Die Separierung besonderer Rohstoffklassen bei der Anlieferung ermöglicht eine gute Verarbeitung und hohe Qualität. Im Mühlenladen – direkt an der Enz – erhalten Sie alles für die gesunde Ernährung.



Manfred Auch, Vaihinger-Mühle

Sauerkraut mit Champagner

Von der ehemaligen Schützenwirtin Wilhelmine Rösch, Bietigheim

- 2 Zwiebeln klein schneiden, in
- 50 g Gänse- oder Schweineschmalz andünsten, mit
- 150 ml helle Brühe ablöschen.
- 750 g Sauerkraut 30 bis 40 Minuten darin garen, nach 15 Minuten ein Kräutersäckchen – bestehend aus
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 Zweig Thymian
- 1 Lorbeerblatt sowie etwas
- Kümmel (ganz) hineingeben. Wer mag, kann noch nach Ende der Garzeit mit
- Salz, Pfeffer nachwürzen.
- 1 EL Mehl mit ein wenig Wasser verrühren, das Kraut abbinden. Bevor das Kraut auf den Teller kommt
- 1 Glas Champagner unterrühren.

Für Nichtvegetarier kann Bauchfleisch oder Kasseler mitgekocht werden.



Baumblüte mit Osterglocken und Narzissen im ehemaligen Landesgartenschau Gelände im Jahre 1989

Gasthof zum Schützen am Unteren Tor

Maultäschla

Der Nudelteig

- 500 g Mehl
4 Eier, 2 EL Öl
1 Prise Salz und Wasser nach Bedarf zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Die Füllung

- 350 g Bratwurstbrät in eine Schüssel geben.
150 g Spinat (TK) auftauen und hinzufügen.
50 g Butter in einer Pfanne zerlassen.
2 Zwiebeln fein schneiden und in der Butter goldbraun anbraten.
1 Bund Petersilie fein schneiden, einen Teil zum Garnieren zur Seite stellen, den Rest darüber geben. Danach
1 Ei sowie
Kräutersalz, Pfeffer, Muskat hinzufügen und alle Zutaten gut vermischen. Den Teig dünn auswellen (etwa 1 mm). Die Hälfte des Nudelteigs ausbreiten, dann die Füllung auf dem Teig gleichmäßig – fast bis zum Rand – verteilen. Die andere Hälfte des Teiges darüber legen. Danach fährt man mit einem großen Teller Bahnen längs und quer über den gefüllten Teig und trennt diese vorsichtig mit einem Messer. Nun in
1½ – 2 l Gemüse- oder Fleischbrühe (leicht kochend) geben und ziehen lassen, bis die Maultaschen oben schwimmen. Danach auf eine vorgewärmte Platte geben.

Die Maultäschle werden entweder in der Brühe mit Zwiebeln, etwas Schnittlauch und Petersilie serviert oder geröstet zu Kartoffelsalat (Rezept S. 34) gereicht. Man kann die Maultäschle wunderbar einfrieren.

In der heißen Gemüsebrühe köcheln, bis sie nach oben kommen.

Schwäbische Maultaschen

Von Metzgerei Näher, »Gasthaus Rose« in Hohenhaslach

Der Nudelteig

- 500 g Mehl mit
4 Eier, 2 EL Öl
1 Prise Salz und Wasser nach Bedarf zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Die Füllung

- 100 g geraucher Speck in feine Streifen schneiden, mit
2 Zwiebeln (klein gehackt)
2 Lauchstangen (feine Ringe) anschwitzen.
4 Brötchen (vom Vortag) in Würfel schneiden, in
125 ml heiße Milch einweichen, danach ausdrücken und mit
½ Bund Petersilie
250 g gekochter Spinat
50 g roher Spinat durch den Wolf drehen. Nun mit Speck, Zwiebeln und Lauch vermengen.
3 Eier sowie
300 g Bratwurstbrät untermengen, mit
Salz, Pfeffer (aus der Mühle) und
Muskat (frisch gerieben) abschmecken.

Die Fertigstellung

- Den Teig zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Die Masse darauf streichen und einrollen. In etwa 3 cm breite schräge Ecken schneiden. In
Salzwasser oder Fleischbrühe geben und 12 Minuten ziehen lassen. Danach herausnehmen, anrichten.

Mit Zwiebelschmelze servieren.

Das Glattstreichen der Füllung





Bietigheimer Laubfrösche

- 16 Spinatblätter in einem Topf mit kochendem Wasser kurz blanchieren, sofort abgießen, zur Seite stellen.
- 1 Brötchen in Wasser oder Milch einweichen, ausdrücken und in kleine Stücke zupfen.
- 1 Zwiebel fein würfeln.
- 250 g Hackfleisch (vom Rind) mit
- Kräutersalz, Pfeffer, Paprika, Muskat würzen. Mit
- 1 Ei sowie der Zwiebel, dem Brötchen und
- ½ Bund Petersilie (fein gehackt)
- 2 EL Weckmehl (frisch gerieben) gut vermischen. Daraus kleine Würstchen formen, diese auf die Spinatblätter legen und vorsichtig einrollen.
- 2 Knoblauchzehen fein schneiden und in
- 50 g Butter zusammen mit den Laubfröschen vorsichtig in einer Pfanne, jedoch nur auf einer Seite, anbraten, so dass der Spinat nicht braun wird.
- 100 ml süße Sahne darüber geben und mit
- Salz, Pfeffer abschmecken.

Dazu werden Bratkartoffeln oder Reis serviert.

110



Kühe auf der Weide bei Häfnerhaslach

Laubfrosch lat. Hyla arborea



Kalbskoteletts mit Romanesco

- 4 Kalbskoteletts trocknen, an der Fettkante einschneiden und mit
- Salz, Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen) würzen.
- 1 Zwiebel sowie
- 1 Knoblauchzehe fein schneiden. In einer Pfanne mit
- 20 g Butter
- 2 EL Sonnenblumenöl anschwitzen. Die Kalbskoteletts kurz auf beiden Seiten anbraten und in Alufolie wickeln. Warm halten, bis kurz vor dem Servieren.
- 1 kleiner Romanesco zerkleinern und in kochendem Wasser kurz garen.
- 1 rote Paprikaschote sowie
- 1 Zucchini
- 4 Cocktailtomaten in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit
- 4 EL Olivenöl anbraten, Romanesco hinzufügen, 10 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze ziehen lassen. Mit
- Kräutersalz, Pfeffer (frisch gemahlen) würzen. Die Koteletts kurz erhitzen und auf den vorgewärmten Tellern mit dem Gemüse arrangieren. Zum Schluss mit
- Petersilie und
- Frühlingszwiebelröllchen bestreuen.

Dazu werden gerne Kartoffele (Rezept S. 79) gereicht. Romanesco enthält mehr Vitamin C, Eiweiß und Mineralstoffe als der weiße Blumenkohl. Romanesco sollte man möglichst frisch verwenden.

111



Jägerhochstand bei Häfnerhaslach

Kalbskotelett mit Romanesco





Enz-Saiblingsfilet auf Grünkern-Risotto

Von Klaus-B. Schmidt, Hotel und Restaurant Otterbach in Bietigheim-Bissingen

2 Saiblinge (à 400 g, filetiert mit Haut)	Gräten ziehen.
150 g Grünkern	mit
1 EL Zwiebelwürfel	in etwas
Butter	anschwitzen.
250 ml Hühnerbouillon	und
100 ml Weißwein	auffüllen und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Kurz bevor der Grünkern weich ist, je
1 EL Karotten-, Sellerie-, Lauchwürfel	zugeben und ganz zum Schluss
50 g geriebener Parmesan	unterheben. Die Saiblingsfilets in 8 Stücke schneiden, mit
Salz, Pfeffer	würzen, in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite kross braten, wenden und ziehen lassen. Das Grünkern-Risotto auf Tellern anrichten, Saibling aufsetzen und mit
Kräuter	ausgarnieren.

130

Eine Weinempfehlung von Weinexpertin Hilde Seitz: 2010 Grauburgunder »Fels«, trocken, fruchtig, füllig, tragend.

Belegschaft der Ölmühle in Illingen



Historische Ölmühle in Illingen

Breite Lederriemen surren unter der Decke, schwere Mahlsteine rumpeln – im Produktionsraum der Historischen Ölmühle in Illingen fühlt man sich gut und gerne um hundert Jahre zurückversetzt. Nach fast 40-jährigem Dornröschenschlaf erwachte im Jahr 2002 dieses technische Kulturdenkmal zu neuem Leben und erfährt seitdem stetig wachsenden Zuspruch. Der besondere Reiz besteht darin, dass die Mühle quasi ein lebendiges Museum darstellt: Mit dem Originalinventar aus dem Jahr 1904 werden hier wie eh und je Speiseöle bester Qualität produziert.

Seit sechs Generationen widmet sich die Familie Krauth der Ölgewinnung, wobei die Herstellung von Walnussöl einen besonderen Stellenwert einnimmt. Zahlreiche Besitzer von Nussbäumen aus der gesamten Region und auch aus größerer Entfernung nutzen das nahezu einzigartige Angebot, aus den eigenen Nusskernen im traditionellen Kaltpressverfahren ein gleichermaßen delikates wie auch gesundes Öl produzieren zu lassen. Dank separater Verarbeitung der Kleinmengen ist garantiert, dass jeder das Öl aus den eigenen Nüssen erhält. Vor der Ölgewinnung müssen jedoch etliche Stunden Walnüsse geknackt und ausgepult werden. Der Qualität wegen werden ausschließlich schalenlose Kerne verarbeitet. Am Ende entschädigt aber die enorme Ausbeute von etwa acht Litern Nussöl aus zwölf Kilo Kernen für die mühsame Kleinarbeit.

131

Delikat und gesund sind die naturbelassenen Öle aus regionaler Herkunft wie vor allem Walnuss- oder Leinöl. In jüngerer Zeit feiert auch das schmackhafte Mohnöl aus heimischem Anbau, das wegen des möglichen Drogenmissbrauchs von Schlafmohn jahrzehntelang nicht erhältlich war, eine kleine Wiedergeburt. Hochwertiges Rapsöl, Kürbiskernöl und Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau eignen sich hervorragend als Zutat für verschiedene Rezepte in diesem Kochbuch.

Große Resonanz erfahren Besuchergruppen, die neben der Besichtigung der historischen Mühle alles rund um kaltgepresste Öle und gesundheitsbewusste Ernährung erfahren wollen.

Die historischen Ölpresen sind noch im Einsatz.





Holderküachla

Von Hedwig Streicher (1892 bis 1976)

*Wer kennt no dia Holderküachla,
wia se d'Ahna bacha ka?
knuschperich ond denn wia Scherba,
süßlich-herb des Gschmäckle dra.*

*En a Pfannakuachateigle
(doch mit zemlich Eier drenn)
donkt se nei dia Holderdolda,
wenn se sauber g'wäscha send.*

*Om da Stengel – wia a Scheiba –
standet Sternla wonzichklei,
mit em Teig schö überzoga,
kommet se en d'Kachel nei.*

*Siadichheiß dampft dort des Öl scho,
dass dr Flada oba schwemmt,
bis mern als a goldgäls Küachle
dapfer weg vom Feuer nemmt.*

*A paar Dutzend sotte Denger
bacht so d'Ahna »zom Mittag«,
mei, dia Leut, dia wöllet essa
do braucht mer en reachta Schlag.*

*Jetzet en dr Heuetwocha
om den Schmaus sich jedes reißt,
denn da Duft der Sommerwiesa
ka mer gratis mitgeniaßa,
wenn mer en dia Küachla beißt.*

Das historische Relief
am Unteren Tor in der
Bietigheimer Altstadt zeigt
die butternde Frau mit den
zwei Gesichtern.



Schloss Hohenstein – Hohenstein Institute, renommiert und seit 1962 ein international anerkanntes, kompetenzstarkes Forschungs- und Dienstleistungszentrum für Textilien

Holunderküchla (Holderküachla)

100 g Mehl, 2 Eier sowie
60 g Butter (zerlassen)
2 EL Zucker
1 Prise Salz
125 ml Bier

*Verwenden Sie schöne, voll erblühte
Blütendolden vom schwarzen Holunder.*

12 Holunder-Blütendolden

200 – 250 g Butterschmalz
(erhitzt)
Puderzucker

mit dem Schneebesen zu einem relativ dünnflüssigen Teig
rühren. 30 Minuten ruhen lassen und nochmals mit dem
Schneebesen aufschlagen.

kurz abbrausen, aber so rechtzeitig, dass sie wieder
vollständig trocknen können. Dann die Dolden am Stiel
anfassen, kopfüber in den Teig tauchen und sofort in einer
Pfanne mit

goldgelb ausbacken. Mit
bestäuben und sofort
warm servieren.



Holunderknospen und Blüten

Floß bei der Vaihinger-Mühle an der Enz





Aussteckerle

- 500 g Mehl auf ein Brett oder in eine Schüssel geben.
 250 g Butter (Zimmertemperatur) in Scheiben darüber schneiden und dann
 250 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 3 Eier sowie die abgeriebene Schale von
 1 Zitrone (unbehandelt) hinzufügen. Alle Zutaten gut vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, etwa 30 Minuten kalt stellen. Zum Auswellen gibt man ein Stück Teig auf ein bemehltes Backbrett und sticht mit verschiedenen Ausstechförmchen Plätzchen aus.
- 1 Eigelb mit wenig
 Milch verrühren und die Plätzchen damit bestreichen.
 Bei 180 °C etwa 7 Minuten goldgelb backen.

188

*Butter-S**Adventskranz üppig geschmückt*

Butter-S

- 500 g Mehl, 250 g Butter mit
 200 g Zucker
 6 Eier gut vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, den Teig 1 Stunde kalt stellen. Danach von der Masse »S« formen und die Bleche über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag
 3 Eiweiß zu leichtem Schaum schlagen, die »S« damit bestreichen und danach in
 Hagelzucker tauchen. In guter Hitze bei etwa 175 °C backen, bis sie eine hellgelbe Farbe haben.

Spitzbüble

- 300 g Mehl auf ein Brett oder in eine Schüssel geben.
 200 g Butter (weich) sowie
 150 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker hinzufügen. Alles gut vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, ungefähr 15 Minuten kalt stellen. Zum Auswellen gibt man ein Stück Teig auf ein bemehltes Backbrett und sticht mit runden Ausstechförmchen, Sternchen oder Herzen (2 bis 3 verschiedene Größen) Plätzchen aus und backt sie kurz auf einem ungefetteten Backblech blassgelb. Sobald sie aus dem Ofen kommen, setzt man 2 oder 3 Plätzchen mit einem kleinen Klecks
 Quitten- oder Himbeergelee zusammen. Nach dem Erkalten mit
 Puderzucker bestäuben. Zur Aufbewahrung gibt man die Spitzbüble in eine Blechdose, so sind sie über längere Zeit haltbar.

189

*Spitzbüble in Herzform*