

LIEBLINGSREZEPTE
100 JAHRE
NIEDERÖSTERREICH

Volksschule Hyrtlplatz
Mödling



Wir, die Gfs (Ganztagsschule)-Kinder
der VS Hyrtlplatz Mödling
haben uns heuer für das
100-jährige Jubiläum unseres
Niederösterreichs etwas ganz
Besonderes ausgedacht!

Bei uns an der Schule
ist es eine Tradition,
dass wir die Jause im
Jagerheim gemeinsam
mit unserer Betreuerinnen
zubereiten.

Darum haben wir uns
gedacht, dass wir unsere
Lieblingsspeisen aus unserem
Bundesland sammeln und
diese im Rahmen eines
Gemeinschaftsprojektes kochen
und dokumentieren. Die Rezepte
sammeln wir in unserem Kochbuch

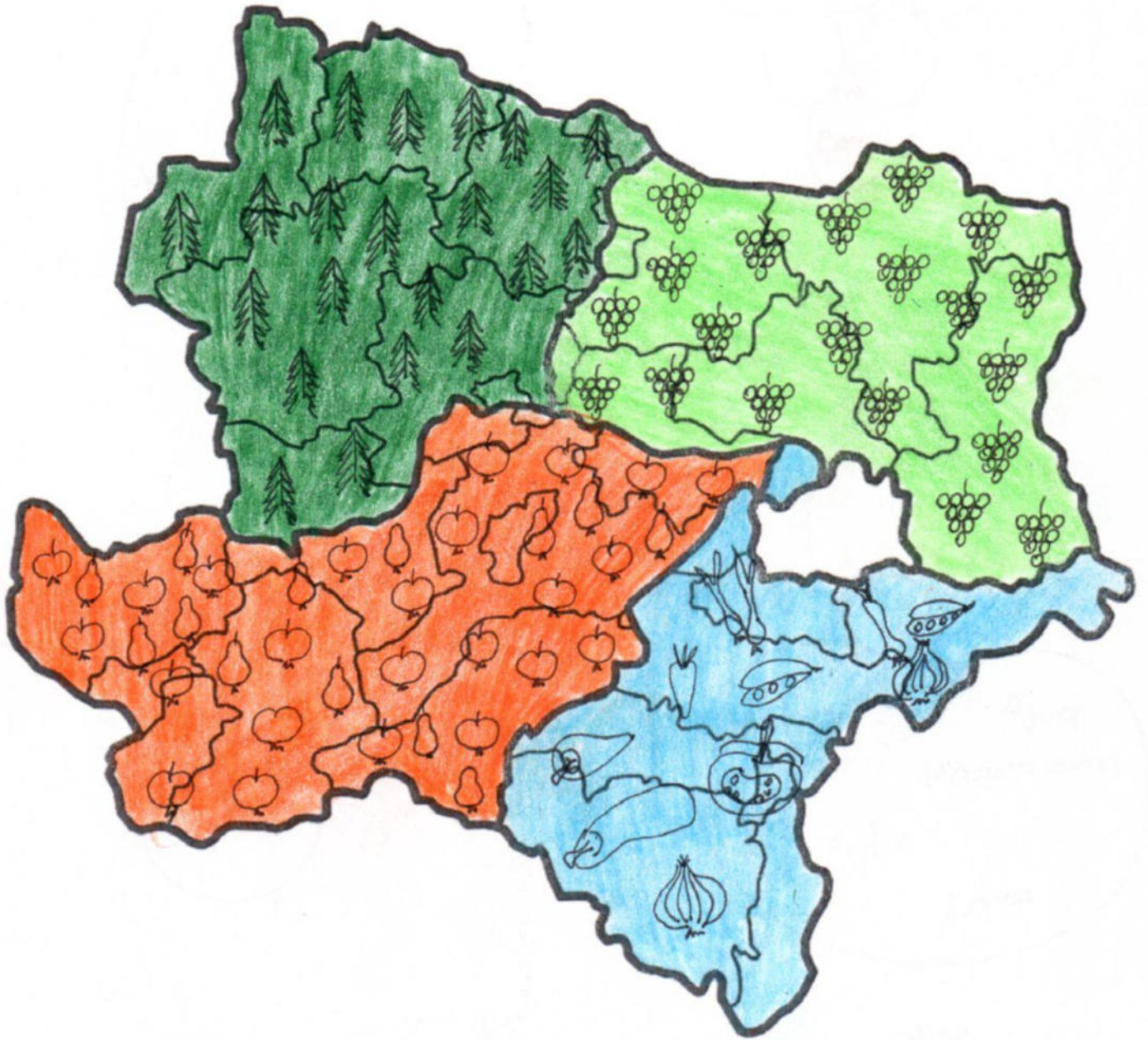
Pasend zu unseren Speisen haben wir
eine erfrischende Kräuterlimo kreiert,

für die wir unsere ei-
gen angebauten Kräuter
aus unserem Schulgarten
verwendeten.

In diesem Sinne
wünschen wir
alles Gute zum Geburtstag
liebes Niederösterreich!

Deine Kinder der
VS Hyrtlplatz





Waldviertel Mohnkuchen



Zutaten für 4 Portionen:

🕒 : 1 St.

- 6 Eier
- 200g Mehl
- 250g Zucker
- 250g Butter
- 200g Mohn
- 150g geriebene Walnüsse
- 1/4 Liter Buttermilch
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Pkg. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Staubzucker
- 1 Glas Ribiselmarmelade



Zubereitung

1. Butter, Eier, Vanillezucker und Zucker mit einem Mixer sehr schaumig rühren.
2. Alle anderen Zutaten dazugeben und weiter rühren. Die fertige Masse in eine Kuchenform und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200°C etwa 40 Minuten backen
3. Den fertigen Kuchen mit Staubzucker verfeinern und mit einem Löffel Ribiselmarmelade servieren

WALDVIERTEL MOHNNKUCHEN



WALDVIERTEL MOHNNKUCHEN



Erdäpfelkass

⌚ : 30 Min.

Zutaten für 6 Portionen

- 200g Kartoffeln
- 3 EL Sauerrahm
- 60g Magerkäse
- 1 EL Kren
- 1/2 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Majoran

Zubereitung:

1. Für den Erdäpfelkass, Erdäpfel kochen.
Erdäpfel schälen und passieren.
Mit den restlichen Zutaten vermischen,
würzen und mit Mixer flaumig rühren.

ERDÄPFELKAS



Essigwurst

🕒: 30 Min.

Zutaten für 2 Personen:

- 3 Stk. Knacker
- 1 Stk. Zwiebel (rot)
- 1/2 Stk. Paprika
- Salz
- Pfeffer
- 7-Kräuter-Salz
- Balsamicoessig (weiß)
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Für die Essigwurst Knacker und Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.
Paprika putzen und in Scheiben schneiden.
2. Mit Salz, Pfeffer, 7-Kräuter-Salz, Balsamico-Essig und Olivenöl in einer Schüssel vermengen und ca. 10-15 Minuten ziehen lassen.
3. Mit frischem Gebäck oder Schwarzbrot servieren.

ESSIGWURST

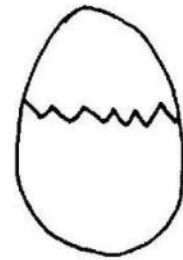


Weinwirdler Eiaufstrich

Zutaten für 4 Portionen:

🕒: 30 Min.

- 3 Eier
- 1 Zwiebel (klein, rot)
- 1 Paprika (gelb)
- 4 Essiggurkerl (klein)
- 120g Schinken (gekocht)
- 1/2 Bund Petersilie
- 100g Topfen
- 50g Saurrahm
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)



Zubereitung:

1. Eier 10-12 Minuten hart kochen. Anschließend unter kaltem Wasser abschrecken, abschälen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Zwiebel schälen und fein hacken. Paprika waschen, entkernen und klein würfeln. Essiggurkerl und Schinken ebenfalls klein schneiden. Petersilie fein hacken.
3. Die abgekühlten Eier klein hacken und in einer großen Schüssel mit Topfen, Saurrahm, Salz und Pfeffer vermischen. Gemüse, Petersilie und Schinken hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.
4. Vor dem Servieren nach Geschmack mit Zwiebelringen und gehackten Kräutern garnieren.

WEINVIERTLER EIAUFSTRICH





Ingrid's Striezel

Zutaten

⌚: 2 St. 40 Min.

- 1 Packertl Germ (42g)
- 1 kg glattes Mehl
- 1 Zitrone - nur die Schale
- 1 Prise Salz
- 1/4 l Wasser
- 1/4 l Milch
- 200g Zucker
- 2 Packertl Vanillezucker
- 1 Esslöffel Rum
- 100g Butter

©Zubereitung©

Die Germ mit Mehl, Salz und ger. Zitronschale vermengen. Vanillezucker, Butter, Rum in der Milch auflösen und dann Wasser dazugeben. Die lauwarme Flüssigkeit mit Mehl verrühren, bis der Teig glatt ist.

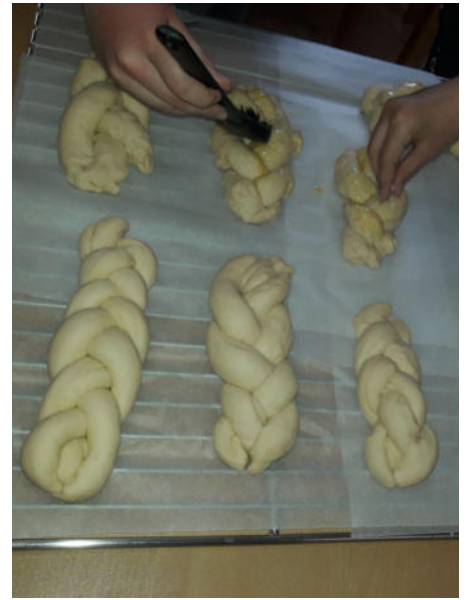
Mindesten 3x gehen lassen, dann 4 Striezel flechten und diese abermals gehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei 180°C, 18-20 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

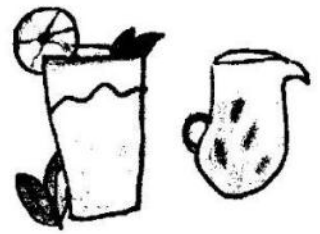
INGRID'S STRIEZEL



INGRID'S STRIEZEL



Schulgartenkräuterlimonade



Zutaten:

- Wasser
- Zitronenmelisse (frisch gepflückt aus dem Schulgarten und getrocknete)
- Tymian (frisch gepflückt aus dem Schulgarten)
- Honig
- Orangen
- Zitronen

Orangenscheiben, Zitronenscheiben, getrocknete und frische Zitronenmelisse, frischer Tymian und Honig in eine Kanne geben. Heißes Wasser darüber kochen. Das Ganze ziehen lassen und danach warm oder kalt genießen. Im Sommer vielleicht noch zwei, drei Eiswürfel dazu geben.

SCHULGARTENKRÄUTERLIMONADE



Marillen Blechkuchen mit Topfen

Zutaten:

⌚ : 1 St 10 Min. ⌚

- o 2 Eier
- o 180g Zucker
- o 1 Pk Vanillezucker
- o 100g Butter (weich)
- o 1 El Zitronenschale
- o 250g Topfen
- o 400g Mehl
- o 1 Pk Backpulver
- o 1 Prise Salz
- o 300ml Milch
- o 1,5kg Marillen

Zubereitung

Die Eier in zwei Rührschüsseln trennen. Die Dotter, Zucker, Vanillezucker mit der weichen Butter und Zitronenschale sehr schaumig rühren, Topfen einrühren, das Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit Milch unter den Teig mengen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben. Den Teig auf das Backblech streichen und mit den Marillenhälften eng belegen. Anschließend den Kuchen im Backrohr 45 Minuten bei 180 Grad goldgelb backen.

