

TRADITIONELLE REZEPTE aus Virje





Rea Horvat und Dora Ljubić, Siegerinnen des
1. Festes traditioneller Kuchen „Mala prkačijada“,
mit unserer Fachberaterin Lidija Šiptar



*TRADITIONNELLE
REZEPTE
aus Virje*

VORWORT

zu der deutschen Ausgabe des Buches

In Virje findet im Mai ein internationales Fest traditioneller Kuchen „Prkačijada“ statt. Darauf sind die Einwohner von Virje sehr stolz und wollen ihren Gästen zeigen, wie die Kuchen aus Virje und seiner Umgebung schmecken.

Im Jahr 2014 wurde das Rezeptbuch „Rezepti virovske sokačice“ herausgegeben. Die Rezepte wurden in der kajkavischen Mundart geschrieben und für die kroatische Ausgabe haben die Schüler unserer Schule mit der Hand die Rezepte aus den Rezeptheften der Hausfrauen abgeschrieben. Die Frauen, die in der Vergangenheit Gerichte für Hochzeitsfeiern vorbereitet haben, wurden „sokačice“ genannt.

In der kajkavischen Mundart gibt es viele Germanismen, besonders in den Rezepten, und wir haben uns entschlossen, das Rezeptbuch ins Deutsche zu übersetzen. Die Schüler unserer Schule haben eine Chance bekommen, das schon Gelernte zu nüt-

zen und ihre Sprachfähigkeiten und Sprachkenntnisse zu erweitern, indem sie die Rezepte übersetzen. Am Ende wurde ihr Fleiß mit einer deutschen Ausgabe des Rezeptbuchs belohnt.

Wir danken den Schülern für die Arbeit, die sie geleistet haben, damit diese Ausgabe ans Tageslicht kommt. Wir hoffen, liebe Leser/innen, dass Sie den Geschmack der Gerichte aus Virje und seiner Umgebung in Ihrem eigenen Heim genießen werden.

Deutschlehrerinnen,
Nikolina Zglavnik Matica, prof.
Brankica Šeničar, prof.

VORWORT

zu der kroatischen Ausgabe des Buches

In der Zeit, wenn planetarischen, globalen Tendenzen und Ideen alle Formen der Besonderheit, auch der traditionellen, verdrängen, zeugen wir immer seltener von der starken hundertjährigen Verbindung der Menschen aus Podravina mit den Bergen, menschlichen Händen mit der Erde, Ernährungsgewohnheiten mit der Lebensweise. Dieses Büchlein hat einen besonderen Wert, weil die Autoren die Gerichte unserer Vorfahren zeitgemäß vorstellen. Dabei zeichnen sie auf dem Teller ein Porträt der gastronomischen Kultur von Virje-Umgebung.

Im Vergleich mit ähnlichen Ausgaben zieht dieses einzigartige Büchlein den Leser mit seinen einfachen und originalgetreuen Rezepten in den Bann. Es erinnert auch an vergangenen Zeiten und an die Liebe für das Podravina-Gebiet und für Virje. Die folgenden Seiten sind ein gewisses Revival der gastronomischen Kultur der Umgebung von Virje und auch ein attraktiver Ausstellungsstand, der viele Lesern ihre Herzen für das traditionelle kulinarische Erbe aus Podravina erwärmen und den Sinnen und dem Gaumen

unvergesslich schmeicheln wird.

Um uns daran zu erinnern, dass Kroatien vielleicht der schönste europäische Garten ist und dass das Gebiet von Podravina eine unerschöpfte Quelle der gesunden Ernährung und der echten Geschmäcker ist, bestätigen diese Rezepte den echten Sinn der Menschen aus Virje und seiner Umgebung für einen kreativen, natürlichen und poetischen Zugang zur kulinarischen Kreativität.

Der Wein- und Obstbau, gesunde Ernährung, Ausflugs-, Jagd-, Ethno- und Enotourismus sind Wegweiser einer neuen Entwicklung des veränderten Lebens der gastfreundlichen Menschen aus Virje in ihrer hügelig-grünen Oase.

Diese Gastro-Ausgabe soll nicht nur die Hoffnung in die Rückkehr der Jugend auf das verlassene Land und an den heimischen Herd wecken. Sie soll auch den Glauben an eine bessere wirtschaftliche und touristische Zukunft dieses Teils des Podravina-Gebietes stärken.

Dražen Đurišević, mag.oec.

Danksagung

Trotz Krise und finanzieller (Un)Möglichkeiten im kroatischen Schulwesen ist dieses Büchlein „Recepti virovske sokačić“ ein echter kleiner Verlagserfolg!

Somit bin ich sehr stolz darauf und möchte mich bei allen recht herzlich bedanken, die mit all ihrem Wissen, Zeit und ihrer Liebe dazu beigetragen haben, die Gerüche und Geschmäcker unserer traditionellen Küche, der Ess- und Tischkultur und des Kajkawischen im Draugebiet aufrechtzuerhalten. Sie alle pflegen dadurch die offene Tradition, die den Traditionen der Nachbarn angereichert ist.

Eine Brücke zwischen den Generationen bilden die herausragenden Lehrerinnen Frau Željka Ivorek und Frau Katarina Franjo und die Traditionspflegerinnen mit ihren fleißigen Schülern/ Schülerinnen, die die Rezepte mithilfe der Familienmitglieder oder Nachbarn gesammelt und handgeschrieben haben. Danke an die Mütter, Omas, Nachbarinnen, die ihre Rezepte an unsere Kinder und Lehrerinnen weitergeleitet haben.

Danken möchte ich auch unserem treuen Unterstützer und langjährigen Mitarbeiter Herrn Zdravko Tišljar, der Autor der visuellen Identität unserer Schule ist, Herrn Tomislav Turković, dem Autor des Gestaltungskonzepts dieses Büchleins.

Danke an das Mitglied des Schulausschusses und unserem Wohltäter Herrn Dražen Đurišević, danke an die Lektorin Đurđica Krčmar Zalar und an die Mitglieder der Theatergruppe aus Virje und an Frau Snježana Ljubić, die den Lehrerinnen mit ihrer wertvollen Beratung über das Kajkawischen aus Virje geholfen hat.

Ein weiteres Dankeschön geht an die Royal Stiftung für die Solidarität zwischen den Generationen, vielen Dank für ihre finanzielle Unterstützung und Unterstützung in unserem Bestreben! Vielen Dank, Ana und Druckerei Horvat!

Schulleiterin,
Marica Cik Adaković, prof.

INHALT

SALZIG

- 11 **BACKOFENKARTOFFELN** von Ančica Cik
GURKENSUPPE von Ana Mesarov
- 12 **QUARK** von Magica Marčinko
ROTE BETE SAUER von Magica Marčinko
GEFÜLLTE PAPRIKA MIT KÄSE UND SAHNE von Marica Grahovec
GEFÜLLTE PAPRIKA MIT KRAUT von Katica Barberic
- 13 **RINDSROULADE** aus privatem Heft von Tereza Hapavel
BLUTWÜRSTE von Magica Marčinko
MAISBREI von Ljubica Marčinko
- 14 **EINBRENNSUPPE** von Franca Fantoni
SPÄTZLE MIT SPECK UND SAUERRAHM von Željka Ivorek, nach Oma Marica's Rezept
GEKOCHTER SCHINKEN MIT MEERRETTICH ODER GEKOCHTEN EIERN von Franca Fantoni
PANIERTE BROTSCHNITTEN von Ana Mesarov
- 15 **GEFÜLLTE ENTE** von Marija Plemenčič
RÜBE MIT ENTE von Marija Plemenčič
MEERRETTICHSSOŠE von Željka Ivorek - nach Oma Kata's Rezept
POGATSCHEN MIT GRIEBEN aus dem Buch Omas Kuchen
- 16 **LEBER MIT ZWIEBEL** – SCHNELLES REZEPT von Marica Grahovec
EINBRENNSUPPE von Jasna Šignjar – nach Oma Ljubica's Rezept
BUCHWEIZENKUCHEN von Željka Ivorek – nach Oma Kata's Rezept
SOLDAČKI PAPRIKAŠ von Marica Grahovec
- 17 **HAUSGEMACHTE SCHMALZKUCHEN** von Josipa Šoš
HAUSGEBACKENE BRÖTCHEN von Danijela Večenaj - nach Oma Ana's Rezept
SCHMALZFLEISCH von Ana Grivić
- 18 **WEISSE RÜBEN** von Katarina Pavunić
MAISBROT (HUNDERTJÄHRIGES REZEPT) von Marta Matekov
STERZ von Dorica Žuškin
MAISSTERZ von Barica Matoničkin
- 19 **MILCHSUPPE MIT NUDELN** von Katarina Pavunić
BLÄTTERTEIG (abgeschrieben aus dem Heft von Tereza Hapavel)
MILCH MIT NUDELN von Dragutin und Dragica Šklebar
RÜHREI von Dragutin und Dragica Šklebar
POGATSCHEN MIT QUARK von Josipa Čizmešinkin

SALZIG/SÜSS

21 **STRUDELTEIG** von Katica Barberic

SÜSS

- 23 **MOHNSPÄTZLE** von Željka Ivorek – nach Oma Marica's Rezept
TRADITIONALLER MAISKUCHEN - KOKRUŽNJAČA von Barica Matoničkin
- 24 **STOJANI** von Katarina Frajt
KAPRICI von Barica Adaković
SCHMERKUCHEN von Ana Puškaš
BISKUITROULADE MIT MARMELADE von Barica Matoničkin
- 25 **MARMELADEKUCHEN** von Katica Barberic
HONIGKUGELN von Marica Ljubić
FEINER MAISKUCHEN von Jelena Cik
- 26 **EIN ECHTES REZEPT FÜR HONIGKUGELN** von Ljubica Curek aus Miholjanec
SPITZWEGERICHSIRUP von Marica Kuček
PEFFERKUCHEN aus dem Buch Omas Kuchen
NUSSFLADEN von Jasna Grivić – nach Oma Marica's Rezept
- 27 **SELBSTGEMACHTE TORTE** von Marica Ljubić
ROSINENPLÄTZCHEN von Ivanka Legradi
- 28 **DIE ZLEVKA** von Jasna Grivić
ISCHLER aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Tereza Hapavel
MARMORKUCHEN von Željka Marčinko
STRUDEL MIT KÜRBIS UND MOHN von Ana Grivić
- 29 **PFLAUMENKNÖDEL** von Slavica Grivić
FALSCHER PFIRSICHE von Velimirka Ljubić
TRADITIONELLER MAISKUCHEN MIT WALNÜSSEN (aus dem Kochbuch – Omas Kuchen)
- 30 **KAROTTENKUCHEN** von Marija Hrženjak
KUCHEN MIT MARMELADE von Katica Cik
MAISKUCHEN MIT HEFE von Ljubica Marčinko
SCHMERKUCHEN (FLOMENKUCHEN) (aus dem Kochbuch Omas Kuchen)
- 31 **MAISKUCHEN** von Marija Plemenčič
KUCHEN MIT ÖL UND SCHOKOLADE aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Tereza Hapavel
PUDDINGSCHNITTEN aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Tereza Hapavel
- 32 **WALNUSSTOLLEN** von Zlata Tomec

- HALBMONDE** von Zlata Tomec
- MAISKUCHEN** von Marija Plemenčič
- SCHNEENOCKERLN** aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Tereza Hapavel
- 33 **PFLAUMENKUCHEN** von Josipa Čižmešinkin
- CREMESCHNITTEN** aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Tereza Hapavel
- POGATSCHEN** von Marica Topolčić (Kuštrek)
- 34 **LINZER PLÄTZCHEN** von Ivanka Legradi
- KUCHEN MIT MOHN (MAKVIČI)** von Zlata Tomec
- KIPFERL** von Zlata Tomec
- MAISMEHLKUCHEN** von Barica Adaković
- 35 **GLEICHGEWICHTKUCHEN** von Zlata Tomec
- PEKMEZARI (KONFITÜREKUCHEN)** von Marija Hrženjak
- MÜRBETEIG** (aus dem Recepte Heft von Tereza Hapavel)
- VERA PIE-KUCHEN** von Kata Sabolić
- BÄRENTATZEN** von Ana Čimin
- 36 **GERBEAUD SCHNITTE** Kristina Stanešič (ein Rezept von Oma Ivka)
- WALNUSS- ODER MOHNROULADE** von Ljubica Šignjar
- WALNUSS- ODER MOHNROULADE** von Manda Milican
- 37 **WALNUSS- ODER JOHANNISBROT PIE-KUCHEN** von Manda Milican
- BRENNESSELKUCHEN** von Jelena Cik
- 38 **SCHWARZ-WEISSE WÜRFEL** von Dorica Vlahović, Šemovci
- OBSTKUCHEN** von Marica Nađ (geb. Đurtan)
- VANILLEHÖRNCHEN** von Katarina Frajt

SALZIG

BACKOFENKARTOFFELN

von Ančica Cik

- * 1 Kg Kartoffeln
- * 1 TL Salz
- * 2 – 3 Zwiebel(n)
- * 1 Dcl Kürbisöl
- * ein Stück Speck

Die Kartoffel gut waschen, nicht schälen. Die Kartoffel auf dem Backblech verteilen und, im Backrohr backen.. Nach dem Backen die Kartoffel schälen. Das Kürbisöl mit Salz und Zwiebeln in einer Schüssel vermengen. Dann die Kartoffel gut in dem Ölgemisch wenden. Ein Stück Speck passt gut dazu.

GURKENSUPPE

von Ana Mesarov

3 – 4 Kartoffeln schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden, auf Streifen geschnittene Paprika, Petersilie, Sellerie auf mittlerem Feuer kochen. Nach 15 Minuten 2-3 in Würfel geschnittene Gurken beifügen. Den Knoblauch schälen und hacken. In einem separaten Topf trockenes Fleisch oder Speck kochen bis es gut weich ist. Gekochtes Fleisch den Gurken und Kartoffeln dazugeben.

1 dcl Rahm und 1 TL Mehl verquir-
len und mit Salz sowie Pfeffer würzen,

Mischung unterrühren und die Suppe nur noch gut heiss werden lassen, jedoch nicht mehr kochen.

QUARK von *Magica Marčinko*

- # 7 L Milch
- # 5 Löffel Salz

Erhitzen Sie die Milch mit Salz. Dabei ab und zu umrühren, damit die Milch nicht anbrennt. Sofort vom Herd nehmen und den Essig (3 Dcl) hinzugeben.

Weiter umrühren. Legen Sie ein Küchentuch in das Sieb und positionieren Sie es über einer weiteren Schüssel. Dann gießen Sie den Quark durch das Sieb. Binden Sie das Tuch oben zu und lassen Sie das Ganze eine Nacht bei Zimmertemperatur stehen.

ROTE BETE SAUER von *Magica Marčinko*

- # 5 Kg Rote Bete
- # 1L Essig
- # 3 L Wasser
- # 4 Glas Zucker
- # 3 EL Salz

Rote Bete mit ein wenig Wasser weich kochen (ca. 1 Stunde), abkühlen und von Schale befreien. Alle Rüben klein

schneiden.

In einer großen Schüssel Salz, Zucker und Essig gut vermischen und kochen lassen. Geschnittene Rüben dazugeben und kochen lassen.

Die Rote Bete mit einem Konservierungsstoff in warme Gläser füllen, mit Schraubdeckel schließen.

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT KÄSE UND SAHNE von *Marica Grahovec*

Die Füllung : 0,5 Kg Quark, 3 Dcl Sahne und 5 Eier vermischen, mit Salz würzen.

Die Füllung in die ausgehöhlten Paprikaschoten geben. Gefüllte Paprika in eine Auflaufform setzen. Im Backofen ca. 45 Minuten backen.

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT KRAUT von *Katica Barberic*

- # 5,5 L Wasser
- # 1,5 L Essig
- # 20 Dkg Salz
- # 40 Dkg Zucker
- # 1 Beutel Schwefel –dioxid

Aus Wasser, Essig, Salz, Zucker eine Aufgussflüssigkeit kochen. Die Paprikaschoten entkernen. Weisskohl fein

hobeln und mit Salz würzen. Die Paprikaschoten mit Weisskohl fest füllen. Gläser vorschriftmässig vorbereiten und die gefüllte Paprikaschoten fest einlegen. Die Gläser mit der Flüssigkeit aufgiessen.

RINDSROULADE (aus privatem Heft von Tereza Hapavel)

1 Kg Rinderhackfleisch mit der gehackten Zwiebel, dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, einem Ei, in Milch eingeweichtem Brot gut vermengen. Auf einem Fleischbrett Maismehl bestreuen und die Hackfleischmasse auf den Rouladen gleichmässig verteilen und glatt streichen. 8 verrührte Eier in eine Auflaufform in heißes Fett aufgiessen zum Braten. Gebratene Eier an die Hackfleischmasse belegen und die Roulade aufrollen. Im Fett weichgedünstete Zwiebel, heißes Wasser in eine Auflaufform giessen. Die Rouladen hineinlegen und im Rohr garen. Dabei werden sie öfter mit Wasser übergossen. Die Roulade abkühlen lassen und schneiden.

BLUTWÜRSTE von *Magica Marčinko*

Den Schweinskopf, die Schwarte, Schlachtnebenerzeugnisse zum Kochen bringen und in Wasser 3 Stunden kochen. In separaten Töpfen den Reis und den Buchweizen kochen.. 4 – 5 Zwiebel schälen und in etwas Fett bräunen, zusammen mit dem weichen Schwarten, Schweinskopf durch den Wolf drehen. Nun durchgedrehte Masse wiegen, danach 2% Salz berechnen, Paprikapulver, Pfeffer unterrühren und mit dem Fleisch vermischen, wenn es nötig ist, das Schweineblut dazugießen.

Das Wurstgut muss mit hohem Druck durch die Fülltülle in Schweine Darm gepresst werden. Den Blutwurst im Darm ca. 15 Minuten kochen, nicht in heißem Wasser. Nachtsüber abkühlen lassen. Kalte Blutwürste braten oder im Gefrierschrank aufbewahren.

MAISBREI von *Ijubica Marčinko*

Den Mais in einer Schrotmühle zerkleinern. Der Mais sollte alte Maisart oder Zuckermais sein. Den zerkleinerten Mais sieben und danach waschen. Wasser salzen und zum Kochen bringen, das Maismehl unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Zwiebel schneiden, Fett in einer

Pfanne erhitzen, die Zwiebeln anbraten und in Maisbrei dazugeben, bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen.

EINBRENNNSUPPE von Franca Fantoni'

Eine Einbrenn herstellen aus 1 EL Öl oder Schweineschmalz und 1 EL Mehl/ Maismehl, Knoblauch dazugeben und mit 1 l Wasser aufgießen. Salz, Kümmel, Paprikapulver, ein Paar Tropfen Essig dazugeben. Zur Einbrennsuppe 2-3 versprudelte Eier hinzufügen und kochen lassen

SPÄTZLE MIT SPECK UND SAUERRAHM von Zeljka Ivorek (nach Oma Marica's Rezept)

500g Weizenmehl , 2-3 dcl lauwarmes Wasser, 1 TL Salz vermischen. Den Teig solange schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und ein zähflüssiger Teig entsteht. Den Teig ein bisschen ruhen lassen. Danach einen Topf mit Salzwasser und Öl aufkochen lassen und die Spätzle mit Hilfe einer Spätzle-Hobel oder eines Spätzle-Siebs langsam in das kochende Wasser gleiten lassen. Spätzle 15 Minuten kochen. Die Spätzle mit einem Schaumlöffel

herausnehmen. Die fertigen Spätzle in einer Pfanne mit heißem Speck kurz anrösten und ein Paar Löffel Sauer-rahm dazugeben und gut vermischen.

GEKOCHTER SCHINKEN MIT MEERRETTICH ODER GEKOCHTEN EIERN von Franca Fantoni'

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und den Schinken hineinlegen (lange kochen). Gekochten Schinken kühlen lassen und dann in Scheiben schneiden. Meerrettich dazu reiben. Hartgekochte Eier 5 Minuten kochen, weichgekochte Eier 3 Minuten kochen und dann schälen.

PANIERTE BROTSCHEIBEN von Ana Mesarov

2-3 versprudelte Eier, etwas Milch sowie Salz zusammen rühren. Die Brotscheiben darin wenden und in einer Pfanne mit heißem Fett braten.

GEFÜLLTE ENTE *von Marija Plemenčič*

Die Ente innen und außen mit Salz einreiben.

Die Füllung:

Die Zwiebeln dünsten, wenn sie glasig werden.

Die Innereien(Leber, Magen Herz) der Ente schneiden, dünsten und abkühlen lassen.

Das Brot in Milch einweichen und fest ausdrücken.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen, 2 Eier dazugeben, Mehl zum Binden, Fett , Semmelbrösel, Petersilie schneiden, mit Salz, Pfeffer, Vegeta würzen und in die Ente füllen.

Die Ente im Backofen braten.

RÜBE MIT ENTE *von Marija Plemenčič*

Die weißen Rüben schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Kochen bringen, dann es über ein Sieb abtropfen. In frisches Wasser Rüben, transchierte Ente, 1 in kleine Würfel geschnittenen Kartoffel, einen Zwiebel, Lorbeerblatt legen. Später in grobe Würfel geschnittenen Kartoffel, Möhre, Petersilie, Sellerie, Knoblauch, Salz, (Vegeta) zufügen. Dann Rahm mit einem Eßlöffel Mehl vermischen, zum Kochen bringen bis alles gar ist.

MEERRETTICH- SOSSE von *Zeljka Ivorek* (nach *Oma Kata's Rezept*)

Den geriebenen Meerrettich mit wenig Wasser kochen, die Suppe hinzugeben und kochen lassen.

In einer Tasse Rahm und 1 TL Mehl vermischen und in den Meerrettich unterrühren, noch unter weiterem Rühren weiter köcheln lassen. Nach eigenem Geschmack die Meerrettichsoße mit Salz abwürzen. Diese Meerrettichsoße passt zu gekochtem Fleisch.

POGATSCHEN MIT GRIEBEN (aus dem *Buch Omas Kuchen*)

- * ½ l gehackte Grieben
- * ½ l Mehl
- * 2 Eigelb
- * 3 EL Rum
- * 2 dkg frische Hefe in einer Tasse mit Milch verkrümeln

Den Teig machen, 15 Minuten ruhen lassen. Dreimal schneiden wie Cremeschnitten. Kleine Pogatschen machen. Über die Pogatschen mit einem Messer ein Gittermuster einschneiden, auf das Backblech legen. Backen, bis sie goldbraun sind. Vor dem Backen mit Ei bestreichen.

LEBER MIT ZWIEBEL – schnelles Rezept von *Marica Grahovec*

Schweine – oder Kalbsleber in dünnen Streifen schneiden, Zwiebel in der Pfanne goldbraun anbraten, zuerst Paprikapulver und dann Leber dazugeben und 5 Minuten braten. Heißes Wasser dazugiessen und schnell vermischen. Die perfekte Leber mit Zwiebeln ist servierfertig.

EINBRENNNSUPPE von *Jasna Signjar* (nach *Oma Ljubica's Rezept*)

Zutaten:

- * etwas Knoblauch
- * 2 Esslöffel Schmalz
- * 4 Esslöffel Mehl
- * 1,5 L Wasser
- * eine Prise Salz

Zubereitung: 2 Brötchen in Würfeln schneiden und in Schmalz rösten. Das Schmalz erhitzen und Knoblauch anrösten und entnehmen. In dieses Schmalz Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren braten. Wasser dazugiessen, mit Salz würzen und 15 Minuten kochen lassen. Auf den Teller geröstete Brötchenwürfel servieren und mit der Suppe übergiessen.

BUCHWEIZENKUCHEN von *Zeljka Ivorek* (nach *Oma Kata's Rezept*)

½ kg Mehl, eine Prise Salz, 1dl lauwarmes Wasser gut vermischen und den Teig kneten. Zwei – drei Handvoll Buchweizen kochen lassen. Gekochte Buchweizen über ein Sieb abtropfen, mit Salz und nach eigenem Geschmack mit Kürbiskernöl würzen. Den Teig ausrollen und ihn mit dem Kürbiskernöl bestreichen. Gekochte Buchweizen bestreuen und den Teig falten. Das Backblech musste mit Öl eingefettet werden. Den Teig auf dieses Blech geben und im Backofen backen.

SOLDAČKI PAPRIKAŠ von *Marica Grahovec*

1 kg Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einen Topf mit viel Salzwasser geben. Dann kochen. Wenn Kartoffeln noch nicht gekocht werden, Spätzle ins Wasser dazugeben. Nach dem Kochen das Wasser durch ein großes Sieb abgießen. In Schmalz 2-3 EL Zwiebel, ½ TL Paprikapulver anrösten. Gekochte Kartoffeln und Spätzle mit geröstete Masse übergiessen. Wie Spätzle machen? In einem Topf 1 EL Schmalz, 1 Ei, eine Prise Salz, 1 Handvoll Mehl vermischen.

HAUSGEMACHTE SCHMALZKUCHEN *von Josipa Šov*

50 dkg Mehl, 1 Ei, 1dcl Milch, eine Prise Salz, 1 Hefe vermischen und den Teig kneten. Den Teig mit einem Küchentuch zudecken und gehen lassen. 50 dkg Schmalz mit 10 dkg Mehl vermischen.

Den Teig, von einer Kugel in eine dünne, rechteckige Teigplatte mit dem Nudelholz ausrollen und mit Schmalz bestreichen. Den Teig falten und das dreimal wiederholen.

Den Teig 1 cm dick ausrollen und in Würfel schneiden. Den Teig auf das Blech geben und im Backofen backen. Schmalzkuchen sind wie aus Blätterteig. Schmecken sehr lecker!

HAUSGEBACKENE BRÖTCHEN *von Danijela Večenaj* *(nach Oma Ana's Rezept)*

1 kg Weizenmehl, nach eigenem Geschmack Salz, eine Prise Zucker, lauwarmes Wasser und 12 dkg Trockenhefe zu einem Teig verrühren und sehr wenig Hühnerschmalz dazugeben. Den Teig (ca. 1 Std.) gehen lassen. Den Teig in Stücke zerteilen und diese zu runden Brötchen formen, sie gehen lassen. Die Brötchen mit ei-

nem Holzkochlöffel an der Oberfläche eindrücken. Das Backblech mit Hühnerschmalz fetten. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. In kochendes Wasser jedes Brötchen sehr schnell legen, herausnehmen und die Brötchen auf ein gefettetes Blech setzen. Das Blech in den heißen Backofen schieben. Die Brötchen goldgelb backen. Gebackene Brötchen an der Oberfläche mit dem Hühnerschmalz bestreichen und mit Salz bestreuen. Guten Appetit!

SCHMALZFLEISCH *von Ana Grivić*

5 kg frischen Speck nicht zu weich kochen, abkühlen lassen. Kalten, gekochten Speck durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs lassen, ½ kg Salz zugeben, gründlich vermischen. Die Masse über die Nacht stehen lassen, um das Salz zu schmelzen. Die Masse wieder vermischen. Alles in Schraubgläser füllen.

Mit diesem Schmalz schmecken gebratene Kartoffeln, breite Nudeln sehr lecker. Es ist auch leckerer Brotbelag.

WEISSE RÜBEN *von Katarina Pavunić*

Die weißen Rüben in kleine Würfel schneiden und zum Kochen bringen. Kartoffeln in Würfel schneiden, Möhre und Hühnerfleisch ins Wasser hinzufügen. Alles 1 Stunde kochen und nach eigenem Geschmack mit Salz würzen.

MAISBROT *von Marta Matekova* *(Hundertjähriges Rezept)*

Zutaten:

- * 3 Handvoll glattes Mehl
- * ½ kg Maismehl

In kochendes Wasser unter ständigem Rühren das Maismehl zugeben, abkühlen lassen. In eine Schüssel glattes Mehl geben, eine Vertiefung bilden, 2 Würfel Hefe im Salzwasser auflösen (1 EL Salz, 1 EL Zucker, 2 dcl warmes Wasser), in die Vertiefung schütten. Masse sorgfältig mischen und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und gehen lassen. Alles zu einem Teig durchkneten und 2 EL ÖL in den Teig rühren und 4 EL flüssiges Schmalz untermischen. Den Teig wieder durchkneten, wenn es nötig ist, das Wasser giessen, um der Teig weicher zu sein. Den Teig aufgehen lassen. Auf ein gefettetes und bemehltes Backblech den Teig setzen (noch den

Teig gehen lassen) und backen. Die Oberfläche des gebackenen Brotes mit Schmalz bestreichen und das Brot in ein Geschirrtuch einschlagen.

STERZ von *Dorica Zuskin*

Ins kochende Wasser ein bisschen Öl, eine Prise Salz zugeben und unter ständigem Rühren das Mehl hinzufügen, solange rühren bis sich ein dicker Brei bildet. Die gebratenen Zwiebelstücke darüber geben. Nach eigenem Geschmack kann man die Topfenmasse darüber verteilen, den Milchkaffee übergießen, den gerösteten Speck oder Grieben zugeben.

MAISSTERZ von *Barica Matonićkin*

Zutaten:

- * 1l Wasser
- * 50 dkg Maismehl
- * 1 TL Salz

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Ins kochende Wasser Maismehl geben und kochen lassen. Noch mal umrühren und noch ein bisschen kochen. Sterz mit dem Löffel herausnehmen. Sterz mit heißem gehackten Schmalzfleisch, Rahm, Milch oder gebratenen Zwiebelstücken übergießen.

MILCHSUPPE MIT NUDELN von *Katarina Pavunić*

1l Milch und ½ l Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln hinzugeben und noch ein Paar Minuten kochen lassen.

BLÄTTERTEIG (*abgeschrieben aus dem Heft von Tereza Hapavel*)

Den Teig von 25 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 20dkg Mehl, 1 Ei, ein bisschen Essig, eine Prise Salz, falls nötig Wasser kneten. Der Teig sollte harter als Studelteig sein.

MILCH MIT NUDELN von *Dragutin und Dragica Sklebar*

1l Milch zum Kochen bringen. Nudeln hinzugeben und kochen lassen. Nach eigenem Geschmack mit Salz würzen.

RÜHREI von *Dragutin und Dragica Sklebar*

- * 15dkg Speck
- * 5 Eier
- * 2 EL Mehl
- * Milch
- * eine Prise Salz

Speck in kleine Stücke schneiden und ihn in der Pfanne rösten lassen. Eier in eine Tasse aufschlagen, mit Milch und Mehl verschlagen. Eiermasse auf Speck zugeben und unter ständigen Rühren stocken lassen.

POGATSCHEN MIT QUARK von *Josipa Čizmeškin*

Der Teig:

- * 25 dkg Mehl
- * 25 dkg Margarine
- * 2 Eigelb
- * 25 dkg Quark
- * 1 Backpulver
- * Messerspitze Salz

Den Teig verkneten, klappen, den Teig erneut ausrollen und den Vorgang 5-6 mal wiederholen. Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig 1 cm dick ausrollen. Kleine Kreise mit einem Schnappsglas ausstechen, mit dem verquirltem Eigelb bestreichen. Bei 200° 30 Minuten backen.

SALZIG/ SÜSS

STRUDELTEIG von *Katica Barberic*

- * 1kg Mehl
- * 1 EL Schmalz
- * eine Prise Salz
- * Milch, Wasser

Die Zutaten alle zusammen in eine Schüssel geben, miteinander vermischen. Den Teig mit den Händen vermengen. Teig zu vier Strängen formen. Stränge mit dem Küchentuch abdecken und eine Stunde ruhen lassen. Stränge mit flüssigem Schmalz bestreichen. Der Strudelteig sollte dünn ausgezogen werden. Die Fülle auftragen, den Strudel einrollen, schneiden, Die Ränder seitlich ein wenig über die Fülle schlagen, auf ein gefettetes Blech setzen (ich hab vergessen, vor dem Einrollen, dicke Ränder des ausgezogenen Strudelteigs wegschneiden).

Das Schweineschmalz erhitzen und mit dem Löffel die Strudel übergießen. um knusprige Kruste zu herstellen. Ein vorbereitetes Blech mit Strudel kann man im Backofen backen oder mit der Folie abdecken und im Gefrierschrank lagern.

Strudeln direkt aus dem Gefrierschrank bei mittlerer Hitze backen, vor dem Backen Folie entfernen.

Strudel kann man mit: Topfen (Quark), geriebenen Äpfeln, Mohn, Nüssen füllen...

SÜSS

MOHNSPÄTZLE von *Zeljka Ivorek* (nach Oma Marica's Rezept)

½ kg glattes Mehl, 2-3 dcl lauwarmes Wasser, 1 TL Salz vermischen. Den Teig solange schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst und ein zähflüssiger Teig entsteht. Den Teig ein bisschen ruhen lassen. Danach einen Topf mit Salzwasser und Öl aufkochen lassen und die Spätzle mit Hilfe einer Spätzle-Hobel oder eines Spätzle-Siebs langsam in das kochende Wasser gleiten lassen. Spätzle 10 - 15 Minuten kochen. Die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Den Mohn mahlen, nach eigenem Geschmack Zucker zugeben, Zitronenschale reiben, alles gut vermischen, Spätzle mit Mohnmischung bestreuen und mit Öl übergießen.

Traditioneller Mojiskuchen - *KOKRUZNIJAČA* von *Barica Matoničkin*

3 Eier mit 15 dkg Zucker schaumig schlagen. ½ l Milch zugießen, ½ kg Mehl (Mais – und Weizenmehl vermischen), eine Prise Salz zugeben. Falls Milch fehlt, sie zugießen. Backpulver in die Masse zugeben. Alles wird vermischt und in das gefetteten, gemehlten Backblech gegeben. Die Masse wird mit ca. 20 dkg Quark und ca. 2 dcl Sauerrahm übergossen.

STOJANI von Katarina Frajt

- * 1kg Mehl
- * 3 dcl Öl
- * 3 dcl Wein
- * 1 Backpulver

Glasure: Eigelb, Mohn, Sesam

Zubereitung:

Mehl, Öl, Wein, Backpulver und Salz vermischen und 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig 1 cm dick ausrollen. Mit dem verquirtem Eigelb bestreichen und mit Mohn und Sesam bestreuen.

KAPRICI von Barica Adaković

- * 4 Eigelb
- * eine Prise Salz
- * 1 Würfel Hefe in 1dcl Milch auflösen
- * 1 Margarine
- * 400 g Mehl (Typ 550/ griffiges Mehl und Typ 405/ glattes Mehl)
- * geriebene Zitronenschale

Den Teig gehen lassen, backen. Mit Pflaumenmarmelade bestreichen, Eiweiß mit 5 EL Zucker zu einem Schnee schlagen und ihn auf Marmelade bestreichen. Im Backofen den Eischnee trocknen lassen.

SCHMERKUCHEN von Ana Puškarš

Zubereitung:

5 g Hefe, 1 Ei, 5dcl Milch, eine Prise Salz, eine Prise Zucker, ein bisschen Schnapps, ½ l Mehl, ½ kg frisches Schmer, nach Belieben Marmelade zum Füllen. Hefe zerbröseln und mit Zucker, Mehl verrühren und in Milch auflösen, auf warmen Ort gehen lassen. Zu dieser Masse Eier, übriggebliebene Mehl, Zucker, Salz, Schnapps, bei Bedarf noch ein bisschen Mehl geben und den Teig (wie ein Blätterteig) kneten. Den Teig ausrollen und mit Schmer bestreichen. Den Teig überklappen, ihn in Viertelstunde mit dem Nudelholz ausrollen, den Teig überklappen und das zweimal wiederholen. Den Teig ausrollen und in Dreiecke schneiden, mit Marmelade bestreichen, den Teig rollen, auf das Blech geben und im Backofen backen.

BISKUITROULADE MIT MARME- LADE von Barica Matoničkin

Zutaten:

- * 5 Eier, 4 EL Zucker, 1 EL Vanillezucker, 5 EL Mehl (Typ 550)
- * Füllung: Marmelade (wahlweise, aus der Speisekammer)

Dotter und Zucker schaumig rühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Diese Massen vermischen und nach und nach Mehl einrühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Backblech mit gefetteten, gemehlten Backpapier verteilen und backen. Nach dem Backen das Backpapier abziehen und die Roulade mit einem angefeuchteten Küchentuch darüber wischen, einrollen, etwas auskühlen lassen. Roulade wieder ausrollen mit dem Marmelade bestreichen und wieder einrollen. Mit Staubzucker bestreuen.

MARMELADE- KUCHEN von *Katica Barberic*

- # 2 EL Marmelade
- # 12 EL Zucker
- # 9 EL Öl
- # 3 dcl gekochte Milch
- # ½ Backpulver oder Natron
- # 1 Ei
- # 30 dkg Mehl
- # 30 dkg Nüsse

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen, schaumig rühren. Die Masse in das gefettete, gemehlte Backblech füllen, backen. Erkalte mit Staubzucker bestreuen.

HONIGKUGELN von *Marica Ljubić*

- # 14 dkg Mehl
- # 10 dkg Zucker
- # 1Ei
- # 1 EL Honig
- # 10 dkg Margarine
- # ein bisschen Natron

Alle Zutaten kneten, zu kleinen Kugeln formen und in gehackten Nüssen wenden und backen.

FELNER MAISKUCHEN von *Jelena Cik*

3 Eier, eine Prise Salz, 8 EL Zucker, 1 Vanillezucker, Quark(ohne Quark), 4dcl warme Milch, 12 EL Mehl (nach eigenem Geschmack: 6 EL Maismehl, 1 EL Weizenmehl, 3 EL Vollkornmehl, 2 EL Grieß + Backpulver), 1 dcl Öl vermischen. Die Masse auf dem Backblech mit Backpapier verteilen oder sie in das gefettete, gemehlte Backblech füllen und backen. Halbgebackene Masse mit 2-3 dcl Sauerrahm und Aprikosen-, Pflaumen- oder Heidelbeermarmelade übergießen, 2 geriebene Äpfel, geriebene Zitronenschale mit 1EL Zimt, 1EL Zucker vermischen und bestreuen, bei 200° backen, bis er goldbraun ist.

EIN ECHTES REZEPT FÜR HONIGKUGELN von *Ljubica Čurek aus Mihočjanec*

- * ½ l Weizenmehl
- * 1 TL Natron
- * 2 Eier
- * 1 dcl Honig
- * 4 EL Zucker
- * 1 EL Schmalz
- * 1 EL Öl

Alle Zutaten kneten, zu kleinen Kugeln formen. Backen, bis sie goldbraun sind.

SPITZWEGERICH-SIRUP von *Marica Kuček*

Man pflückt die Spitzwegerichblätter, wäscht sie, tropft das Wasser ab. Die Spitzwegerichblätter durch den Fleischwolf drehen, den Saft abtropfen. In gepresste Saftmenge doppelte Menge Zucker zugeben (2 Tassen Saft, 4 Tassen Zucker). Den Saft 10-15 Minuten aufkochen, abschäumen, abkühlen lassen.

PFEFFERKUCHEN (*aus dem Buch Omas Kuchen*)

- * 1,25 kg Mehl
- * 1 Tasse Schmalz (2,5 dcl)
- * ¾ l gemahlte Nüsse
- * 2,5 Zucker
- * 2 Eier
- * 2 Eigelb
- * 2-3 EL Honig
- * ½ TL Salz, gemahlte Pfeffer, Gewürznelken, Zimtpulver

Alle Zutaten gut vermischen, kneten bis der Teig recht trocken ist. Den Teig eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen. Den Teig ca. 1cm dick ausrollen und ausstechen. Pfefferkuchen auf das Blech setzen, mit Eigelb bestreichen und bei starker Hitze backen.

NUSSENLADEN von *Jasna Grivić* (*nach Oma Marica's Rezept*)

Teig:

- * 1 kg Mehl (glattes)
- * 10 dkg Margarine
- * Salz nach Bedarf (1 EL)
- * 2 EL Sahne
- * 3 dcl lauwarmes Wasser

Füllung: 40 dkg geriebene Walnüsse, Zucker (nach eigenem Geschmack und bei Bedarf)

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen. Geriebene Walnüsse mit Zucker darauf streuen (nicht die ganze Masse auf einmal). Den Teig zu einer Roulade rollen. Die Roulade wieder ausrollen und geriebene Walnüsse darauf streuen, wieder zu einer Roulade rollen und ausrollen. Den Teig auf ein gefettetes Blech legen. Den Teig mit Öl bestreichen und mit einer Gabel einstechen, damit dieser sich beim Backen nicht wölbt. Bei starker Hitze backen.

SELBSTGEMACHTE TORTE von *Marica Ljubić*

Der erste Biskuitteig:

- * 15 dkg Zucker
- * 6 Eier
- * 15 dkg Mehl
- * ½ Backpulver

Der zweite Biskuitteig:

- * 6 Eier
- * 15 dkg Zucker
- * 7,5 dkg Wal- oder Haselnüsse
- * ½ Backpulver

Die Creme:

4 Eiweiß (Eischnee)
30 dkg Zucker mit wenig Wasser kochen und den Eischnee übergießen. Wenn der Eischnee abgekühlt ist, 30

dkg Margarine und 10 dkg geschmolzene Schokolade unterheben.

Den ersten und zweiten Biskuit waagrecht durchschneiden. Creme darauf glattstreichen, den zweiten, dunklen Biskuit auflegen und mit Creme bestreichen, den dritten hellen Biskuit bestreichen, den vierten Boden als Deckel aufsetzen. Jeden Teil mit dem Rum bepinseln, außer unteren. Nach Belieben Torte garnieren.

ROSINENPLÄTZCHEN von *Ivanka Legradi*

- * 15 dkg Margarine
- * 18 dkg Zucker
- * 2 Eier
- * 50 dkg Mehl
- * 1 Backpulver
- * 2 EL Milch
- * ein bisschen geriebene Zitronenschale
- * 6 dkg Rosinen

Die Eier mit Zucker und Margarine schaumig rühren. Das Mehl mit Backpulver nach und nach zugeben. Wenn der Teig zu fest wird, etwas Milch zugeben, Rosinen und geriebene Zitronenschale unterheben. Mit einer Gabel kleine Häufchen auf ein Backblech setzen und backen, bis sie leicht braun werden.

***DIE ZLEVKA** von Jasna Grivić*

Ca. ½ l Milch, glattes Mehl, eine Prise Zucker und Salz, 3 Eier (und mehr). Alles wird vermischt und in die gefettete Backform gegeben. Auf die Masse einen Esslöffel heißen Schmalz zugeben und mit Sauerrahm übergießen und in den Backofen stellen.

***ISCHLER** (aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Tereza Hapavel)*

Der Teig:

- * 10 dkg glattes Mehl
- * 5 dkg Walnüsse
- * 2 dkg Kakao
- * ½ Backpulver
- * 12 dkg Zucker
- * 1 Ei
- * 1 Eigelb
- *

Alle Zutaten für den Teig verkneten und runde Kekse ausstechen.

Die Creme:

5 Eiweiß mit 5 dkg Zucker schaumig schlagen (Eischnee)
45 dkg Zucker mit wenig Wasser kochen und den Eischnee übergießen, 15 dkg Butter zugeben und gut verrühren. Ein Plätzchen mit der Creme bestreichen und ein anderes daraufsetzen.

Mit der geschmolzenen Schokolade übergießen (2 Schokoladenriegel in ½ dcl Öl schmelzen)

***MARMORKUCHEN** von Zeljka Marčinko*

- * 50 dkg Mehl
- * 50 dkg Zucker
- * 20 dkg Margarine oder Butter
- * 6 Eier
- * 16 EL Milch
- * 1 Backpulver

Alle Zutaten gut verrühren. Den Teig in zwei Teile verteilen. Das Backblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Teigs ins Blech füllen. Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver dunkel färben. Den dunklen Teig auf die helle Teigmasse ins Blech füllen. Ihn bei mittlerer Hitze backen.

***STRUDEL MIT KURBIS UND MOHN** von Ana Grivić*

Größeren Kürbis raspeln, salzen und das Wasser herauspressen.
2 – 3 Eier, 3 EL Sauersahne, 3 EL Zucker und eine Tasse gemahlene Mohn (nach eigenem Geschmack) in den Kürbis einkneten. Die Kürbis-Mischung auf den Strudelteigblättern aufstreuen und sie einrollen. Die Stru-

del auf das eingefettete Blech legen und ins Backrohr stellen.

PFLAUMENKNÖDEL von *Slavica Grivić*

Kartoffeln schälen, weich kochen wie für Kartoffelpüree oder Kartoffel in der Schale kochen, gekochte Kartoffel schälen und reiben. Die Kartoffel abkühlen lassen. 1 Ei, glattes Mehl, zu der Kartoffelmasse geben, mit Salz würzen, zum Teig verkneten. Den Teig ausrollen und in Viereck schneiden. Jeweils eine Pflaume aufsetzen und den Teig herumkneten (die besten Pflaumen sind reife Pflaumen und ohne Kerne, wenn es Pflaumen nicht gibt, Marmeladefüllung). Die Pflaumenknödel in sprudelnd kochendes Wasser gleiten lassen. Die Knödel sind gar, nachdem sie an die Wasseroberfläche gestiegen sind.

Die Knödel mit den gerösteten Semmelbröseln und mit Zucker bestreuen.

EALSCHE PFIRSICHE von *Velimirka Ljubić*

- * 50 dkg Mehl
- * 32 dkg Margarine
- * 14 dkg Zucker
- * 3 EL Sauersahne
- * 1 Backpulver

Alle Zutaten für den Teig vermischen, kleine Kügelchen formen und backen. Sie auskühlen lassen und diese aushöhlen und die Hälfte ausfüllen und drücken jeweils zwei zusammen.

Die Füllung:

Zum Ausgehöhlten, 2 EL Marmelade, 5 dkg geschmolzene Schokolade, 1 EL Rum geben.

Die Kekse im Erdbeerextrakt und im Kristallzucker wälzen.

TRADITIONELLER MAISKUCHEN MIT WALNUSSEN (aus dem Kochbuch – Omas Kuchen)

- * 1 l Maismehl
- * Milch (wie für Strudelteig)
- * 2 Eier
- * 3 EL Öl
- * 3 EL Sauersahne
- * eine Prise Salz

Die Füllung: Walnüsse mahlen, mit heißer Milch übergießen, ein bisschen Zucker, 1 EL Marmelade
Die Hälfte des Teigs auf das Backblech setzen, darauf die Füllung und die zweite Hälfte des Teigs darauf setzen. Eine Stunde gehen lassen. Die Füllmenge nach eigenem Geschmack.

KAROTTENKUCHEN von *Marija Hrženjak*

- * 4 Eier
- * 2 Glas Zucker
- * 2 Glas Mehl
- * 1½ dcl Öl
- * ½ Zimt
- * 10 dkg Rosinen
- * 1 Backpulver
- * 30 dkg geriebene Karotten

Eiweiß mit Zucker schlagen, Öl, Zimt, Rosinen, Backpulver, geriebene Karotten, zum Schluss Mehl dazugeben. Alle Zutaten mit einem Holzlöffel verrühren. Den Teig in ein gefettetes Backblech füllen und backen, bis er leicht braun wird.

KUCHEN MIT MARMELADE von *Katica Cik*

6 Eigelb, 6 EL Mehl, ein bisschen Backpulver zu einem Biskuitteig vermischen. Den Teig in ein gefettetes Backblech füllen und backen. Wenn die Hälfte der Backzeit um ist, den Teig aus dem Ofen nehmen und mit Marmelade bestreichen. Auf Marmelade den Eischnee (6 Eiweiß mit 6 EL Zucker) zugeben. Zurück den Teig in den Ofen geben.

MAISKUCHEN MIT HEFE von *Ljubica Marčinko*

1 Würfel Hefe, Milch, Maismehl, ein bisschen Butter, Zucker, eine Prise Salz, 2 Eier, verrühren lassen, die Hälfte der Masse in ein gefettetes Backblech gießen. Gemahlene Walnüsse mit Zucker vermischen und darauf bestreuen. Die restliche Masse übergießen. Sie mit geschmolzener Butter und Sauersahne beträufeln. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen und backen.

SCHMERKUCHEN - FLOMENKUCHEN (*aus dem Kochbuch Omas Kuchen*)

- * 22 dkg gemahlenes Schmer
- * 30 dkg Mehl
- * eine Prise Salz, Schnapps, warmes Wasser

Ein Teil des Schmers stehen lassen. Alle andere Zutaten verkneten, den Teig eine Stunde gehen lassen. Den Teig ausrollen, ihn mit dem restlichen Schmer bestreichen, den Teig zusammenfalten. Das Rollen und Zusammenlegen dreimal halbstündlich wiederholen. Den Teig viereckig schneiden und die Quadrate mit Marmelade füllen.

MAISKUCHEN *von Marija Plemenčič*

- # 75 dkg Maiskuchen
- # 1 Würfel Hefe
- # Milch
- # 2 Eier
- # ½ dcl Sauerrahm
- # 1 dcl Öl

Die Füllung: 40 dkg gemahlene Nüsse und Zucker

Zubereitung: In eine Schüssel Mehl, Hefe, Milch und wenig Salz geben. Das Eiweiß zum Eischnee schlagen, ein bisschen Zucker, Eigelb zugeben und alles in den Teig geben. Zum Teig Sauerrahm und Öl gießen und alles verkneten. Das Backblech mit Butter oder Schmalz fetten.

Zwei Teile des Teigs in die Backform geben, gemahlene Nüsse mit Zucker vermischen und den Teig bestreuen, den restlichen Teig darauf setzen. Den Teig eine Stunde gehen lassen.

Den Backofen vorheizen und den Teig bei 180° C backen.

KUCHEN MIT ÖL UND SCHOKOLADE *(aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Tereza Hapavel)*

2 Eigelb mit 16 dkg Zucker cremig schlagen, 25 dkg Mehl, 2 EL Öl, ½ Backpulver und 2 EL Milch unter ständigem Rühren dazugeben. Den Teig ins Backblech geben, wenn die Hälfte der Backzeit um ist, die Creme (4 Eigelb mit 15 dkg Zucker schaumig schlagen, 4 EL Öl, 10 dkg Nüsse, 2 Schokoladenriegel, Eischnee von 4 Eiweiß zugeben) auf den heißen Teig verteilen und backen. Mit Zucker bestreuen und schneiden.

PUDDLINGSCHNITT- TEN *(aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Tereza Hapavel)*

5 Eigelb mit 1 EL Wasser, 30 dkg Zucker eine halbe Stunde über Dampf schaumig schlagen. 25 dkg Mehl, ½ Backpulver und Eischnee von 5 Eiweiß dazugeben und backen. Boden erkalten lassen und waagrecht durchschneiden.

Creme: Aus ½ l Milch, 18 dkg Zucker, 15 dkg Butter und 2 Vanillepuddingpulver einen Pudding bereiten.

Mit der Schokoladenglasur überziehen und kalt schneiden.

WALNUS-STOLLEN von Zlata Tomec

- * ½ Hefe
- * ½ kg Mehl
- * 2 Eier (Eigelb)
- * 25 dkg Walnüsse
- * geriebene Zitronenschale

Hefe mit Zucker in der Milch schmelzen. Das Mehlgemisch (2 Eigelb, Mehl, eine Prise Salz, Zucker und geriebene Zitronenschale) mit der Milch verkneten und gehen lassen. Den Teig nach Form des Backblechs ausrollen. Die gemahlene Nüsse mit heißer Milch übergießen, Die gemahlene Nüsse auf den Teig geben, den Teig aufrollen und backen.

HALBMONDE von Zlata Tomec

- * 4 Eier
- * 25 dkg Zucker
- * 25 dkg griffiges Mehl
- * 25 dkg Margarine
- * 1 Backpulver
- * 1 Vanillezucker
- * geriebene Zitronenschale

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen. Mehl unterheben. Die Masse in das Backblech gießen und backen.

MAISKUCHEN von Marija Plemenčič

- * 3 Eier
- * 2 dcl Zucker
- * 4 dcl Mehl
- * 4 dcl Maismehl
- * 1 dcl Öl
- * eine Prise Salz
- * 1 Würfel Hefe
- * ½ l Milch

Zubereitung: In eine Schüssel beide Mehlsorten reingeben, dazu Milch und Hefe, eine Prise Salz und Öl geben, alles kneten. Eiweiß steif schlagen mit Zucker, dazu Eigelb geben. Alles zusammen mischen. Die Masse 20 Min. gehen lassen. Das Backblech mit Butter beschmieren, 2/3 Teig in das Backblech reingeben und ein bisschen backen, um die Füllung geben zu können (Mohn,Nüsse...)und dann den restlichen Teig drauf geben. Wenn der Teig goldbraun ist, beschmieren ihn mit Sauerrahm und zum Schluss kann man ihn mit Marmelade beschmieren. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

SCHNEEENOCKERLN (aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Tereza Hapavel)

1 l Milch mit 10 dkg Zucker aufkochen.

Eiweiß zu cremigem Schnee schlagen. Die Nockerln aus dem Schnee austechen und in die heiße Milch legen, dann wenden und ziehen lassen. Die Nockerln aus der Milch heben, in eine Schüssel stellen.

In die Milch 1 EL Mehl, 5 Eigelb, Vanilleextrakt vermischen. Die Nockerln mit der warmen Vanillesauce übergießen.

PFLAUMENKUCHEN *von Josipa Cizmeškin*

Der 1. Teig:

- # 40 dkg glattes Mehl
- # 15 dkg Zucker
- # 15 dkg Margarine
- # 1 Ei
- # 1 Vanillezucker
- # 1 Backpulver
- # ein bisschen Milch

Der 2. Teig:

- # 13 dkg Margarine
- # 13 dkg Zucker
- # 1 EL Zimt
- # 25 dkg griffiges Mehl

Den 1. Teig ausrollen und in das Backblech legen. Entsteinte Pflaumen dicht nebeneinander auf dem Teigboden verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. 2. Alles backen.

CREMESCHNITT- TEN (*aus dem hand- geschriebenen Kochbuch von Tereza Hapavel*)

Der Teig:

- # 30 dkg Mehl
- # 12 dkg Butter oder 10 dkg Schmalz
- # 10 dkg Zucker
- # 1 Ei
- # 1 Backpulver
- # 1 Tasse Milch

Den Teig verkneten, in drei Teile teilen, jedes Teil getrennt backen.

Die Creme:

- # 3 Eigelb
- # 8 dkg Zucker
- # 5 EL Mehl
- # 3 EL Rum

Eigelb und Zucker vermischen, Mehl und Rum zugeben, ½ l heiße Milch zugießen und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine cremige Masse entsteht. Zum Schluß Eischnee (3 Eiweiß mit 7 dkg Zucker) unterheben.

POGATSCHEN *von Marica Topolčić* (*Kuštrek*)

Drei bis vier handvoll Mehl, ½ Margarine, eine Prise Salz, 1 handvoll Zucker, ein bisschen Quark, 4-5 EL Milch oder

1-2 EL Sauerrahm. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, ausrollen, kleine Kreise ausstechen. Auf ein Backblech setzen und backen? Wie lange? Goldgelb backen...

LINZER PLÄTZCHEN von *Ivanka Legradi*

1 Ei, 3 EL Pflaumenmarmelade, 3 EL geschmolzene Butter, 20 dkg Zucker, 14 EL Milch, 1 TL Natron, 40 dkg Mehl. Alle Zutaten zusammenkneten, den Teig auf einer Arbeitsfläche ausrollen und mit einer Ausstechform Plätzchen ausstechen. Nach eigenem Geschmack Plätzchen verzieren.

KUCHEN MIT MOHN (MAKVIČI) von *Zlata Tomec*

Teig: In einen Schüssel 100 ml Milch, ein wenig Zucker und Frischhefe zum Aufgehen lassen. Anschließend Mehl und Salz dazu geben und zum weichen Teig verkneten. Gleich ausrollen und mit einem kleinen Glas ausstechen. Das Backblech bemehlen und darauf die Plätzchen legen, ein wenig aufgehen lassen und backen.

Füllung:

Getrocknete Pflaumen, Birnen, Äpfel, Aprikosen in 3 l Wasser kochen lassen. Je nach dem Geschmack Zucker zuge-

ben. Mit dem Saft aus dem Kompott die Plätzchen übergießen und mit Mohn und Zucker bestreuen. Den Teller mit dem Obst aus dem Kompott anrichten oder das Obst in eine Tasse geben.

Diese Speise aß man am Karfreitag oder am Heiligen Abend.

KIPFERL von *Zlata Tomec*

- * 280 g Mehl
 - * 1 Ei
 - * 100 g Walnüsse
 - * 80 g Zucker
 - * 200 g Margarine
 - * Alle Zutaten verrühren, aus dem Teig kleine Stücke abreißen und zur Kipferlform rollen.
-

MAISMEHLKUCHEN von *Barica Adaković*

- * 3 ganze Eier
- * 1 TL Salz
- * 100 g Zucker
- * 1 Würfel Frischhefe, 300 ml Milch
- * 600 g Mehl - Maismehl und ein wenig Weizenmehl (griffig)
- * 1 Margarine oder noch besser Hüherschmalz

200 oder 300 g gemahlene Walnüsse mit ein paar EL Zucker und 1 TL

Zimmt mischen.

Eine halbe Stunde gehen lassen und dann goldgelb backen. Mit Zucker bestreuen oder mit Konfitüre bestreichen.

GLEICHGEWICHT- KUCHEN von *Zlata Tomec*

- # 250 g Margarine
- # 250 g Mehl
- # 250 g Frischkäse
- # 1 Päckchen Backpulver
- # 1 Päckchen Vanillezucker

Mehl, Käse und Margarine zu glattem Teig verkneten. Im Kühlschrank rasten lassen. Vor dem Backen den Teig ausrollen, mit den Förmchen ausstechen, mit Ei bepinseln und mit Sesam Samen bestreuen.

PEKMEZARI (KONFITUREKU- CHEN) von *Marija Hrženjak*

- # 400 g Zucker
- # 500 g Mehl
- # 3 ganze Eier
- # 2 EL Konfitüre
- # 1 EL Natron
- # 100 g gemahlene Walnüsse und ein wenig gehackte
- # 500 ml Milch

Eier trennen, Eiweiß schlagen, Zucker, Eigelb, Natron, Walnüsse, Milch, Konfitüre und am Ende Mehl dazu geben.

MÜRBEITEIG (aus dem Rezept Heft von *Tereza Hapcavel*)

Den Teig aus 300 g Mehl, 150 g Butter, 1 halben Päckchen Backpulver, 1 ganzen Ei, Eigelb, 100 g Zucker, einer Pries Salz, je nach dem Wunsch Zitronensaft. Dieser Teig ist zu Kipferl geeignet.

VERA PIE-KUCHEN von *Kata Sabolić*

2 EL Schmalz, 2 EL Konfitüre, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Tasse klein gehackte Walnüsse, 1 EL Natron, ein halbes Päckchen Zimt, 2 Eier. Das alles mischen und backen.

BÄRENTATZEN von *Ana Cimin*

Nimm eine Kaffetasse als Maßeinheit. 3 Tassen Mehl, ein Viertel Päckchen Backpulver, eine Tasse Zucker, 2 Tassen gemahlene Walnüsse, 1 Tasse Schweineschmalz, 1 Ei, 1-2 EL Honig, Vanillezucker, gemahlener Zucker.

Mehl, Walnüsse, Backpulver und Zucker mischen, in der Mitte eine Mulde drücken und in die Mehlmulde ein Ei, Honig, geschmolzene Schmalz, Vanillezucker geben. Alles zu einem Teig verkneten und eine halbe Stunde rasten lassen. Die Bärenatzenformen mit Schmalz fetten und den Teig nicht zu fest in die Form drücken. Im Backofen backen bis sie goldbraun werden. Noch heiße Plätzchen aus der Form herauslösen und mit gemahlenem Zucker bestreuen.

GERBEAUD SCHNITTE *Kristina Stanešić* (ein Rezept von Oma Ivka)

Teig: 500 g Mehl, 250 g Butter, 100 g Zucker, 100 ml Milch, 1 Würfel Frischhefe
Füllung: Aprikosen- oder Pflaumenkonfitüre, 100 g Walnüsse, 100 g Zucker
Mehl, Milch, die aufgegangene Hefe, kalte Butterstückchen und Zucker zu einem Teig mischen. Den Teig in 3 Teilen verteilen und mit einem Teigroller ausrollen. Jeden Teil mit Konfitüre bestreichen und darüber gemahlene Nüsse und Zucker streuen. Den Kuchen in einem gefetteten und bemehlten Backblech backen. Die geschmolzene Schokolade auf dem Kuchen verteilen.

WALNUS - ODER MOHNROULADE (von *Ljubica Signjar*)

Zutaten:

- * 1 Frischhefe
- * 100 g Zucker
- * ein wenig Schmalz
- * 250 ml Milch
- * 2 ganze Eier
- * 150 g zerlassene Butter
- * 800 g Mehl (glatt)

Hefe, Zucker und Milch aufgehen lassen. Eier, Schmalz, Margarine, Mehl und Salz dazu geben. Mit warmer Milch verrühren und eine Stunde gehen lassen. Den Teig zweiteilen und noch eine halbe Stunde rasten lassen. Anschließend den Teig ausrollen, die Füllung auf dem Teig verteilen, den Teig einrollen, ins gefettete Backblech legen, mit Ei bepinseln und etwa eine Stunde backen.

Füllung: 400 gemahlene Walnüsse oder Mohn und 200 g Zucker mit 200 ml heißer Milch übergießen.

WALNUS - ODER MOHNROULADE (von *Manda Milican*)

Teig: 500 g Mehl, 35 g Frischhefe, 15 ml Milch, 60 g Zucker, 1 ganzes Ei, eine halbe Zitrone, 100 g Butter, 2 Eigelb.
Walnussfüllung: 500 g Walnüsse, 200

g Zucker, 200 ml Milch, eine halbe Zitrone, 100 g Rosinen, 50 Rum.

Mohnfüllung: 400 g Mohn, 200 g Zucker, ein wenig Milch, geriebene Orangenschale, 100 g Rosinen.

Die Hefe zuerst in ein wenig lauwarmer Milch, mit ein wenig Mehl und mit 1 TL Zucker auflösen. Andere Zutaten zum Teig verrühren. Den Teig zugedeckt gehen lassen.

Gemahlene Walnüsse oder Mohn mit heißer Milch übergießen, die geriebene Zitronen- oder Orangenschale und Rum dazu geben.

Anschließend den Teig mit dem Teigroller ausrollen, die Füllung auf dem Teig verteilen, mit Rosinen bestreuen, den Teig einrollen, ins gefettete Backblech legen und noch eine halbe Stunde gehen lassen. Mit Eigelb die Roulade bepinseln und 45 Minuten backen lassen.

WALNUS - ODER JOHANNISBROT PIE-KUCHEN *(von Manda Milican)*

Teig: 400 Mehl (glatt), 60 g Zucker, 200 g Margarine, 200 ml saure Sahne. 2 Eigelb, ein halbes Päckchen Backpulver

Walnussfüllung: 200 g gemahlene Walnüsse, 200 g Zucker, 200 ml Milch, 100 ml Öl, 100 g Mehl (griffig), ein halbes Päckchen Backpulver, 2 Ei-

weiß (zu einem Eischnee schlagen)

Johannisbrotfüllung: 300 ml Milch, 150 g gemahlenes Johannisbrot, 250 g Zucker, 180 g Mehl (griffig), 100 ml Öl, 2 Eiweiß (zu einem Eischnee schlagen), ein halbes Päckchen Backpulver

Zuerst den Teig verkneten, in zwei Teilen teilen und mit einem Teigroller ausrollen. Ein Backblech fetten, eine Teighälfte ins Blech ausrollen, die vorbereitete Füllung darüber verteilen und darauf die andere Teighälfte legen. Den Teig mit einer Gabel ein wenig perforieren. Im Backofen backen und den abgekühlten Kuchen mit gemahlenem Zucker bestreuen.

BRENNES SELKUCHEN *(von Jelena Cik)*

- * 1 kg dunkles Mehl Type 1100
- * 8 EL Honig
- * 6 Eier
- * 400 g brauner Zucker
- * ein wenig Zimt, Kardamom oder Ingwer, je nach dem Geschmack
- * 200 g Margarine (oder noch besser 200 g Butter)
- * 2 TL Backpulver oder Natron
- * 4 Becher gemahlene Walnüsse
- * 1 Becher dick gekochte neue Brennnesselblätterspitzen

Alle Zutaten vermischen und eine halbe Stunde rasten lassen. Dann den Teig ausrollen und mit verschiedenen Ausstechformen ausstechen. Im Backofen bei mittlerer Hitze backen.

SCHWARZ-WEISSE WURFEL von *Dorica Vlahović, Semovci*

Teig:

350 g Mehl, 100 g Schmalz, 1 Ei, 5 EL Zucker, ein halbes Päckchen Backpulver, Sahne. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und daraus 3 Böden/Schichten auf der Rückseite eines Backblechs backen.

Füllung:

400 ml Milch mit 4 EL Mehl unter Rühren zum Kochen bringen. Der abgekühlten Masse 200 g Margarine und 250 g Zucker zufügen. Fertige Masse in zwei Hälften teilen. In eine Hälfte den Saft einer halben Zitrone und in die andere ein halber EL Kakao-pulver einrühren. Fertigen Kuchen unter Gewicht legen.

OBSTKUCHEN von *Marica Nad* (geb. Durtan), Paris-Virje

3 Becher Mehl (glatt), 2 Becher Zucker, ein halber Becher Öl, ein Becher Trinkjoghurt, 4 Eier, 1 Päckchen Backpulver. Das Eiweiß schlagen und nach und nach Zucker, eine Prise Salz, Eigelb ein nach dem anderen und Joghurt zugeben. Die Backform fetten, mit Mehl bestreuen und mit dem Teig füllen. 2 größere oder 3-4 kleinere Äpfel würfeln und auf den Teig verteilen. In den Backofen legen und backen. Ich backe diesen Kuchen in einer Gugelhupfform.

VANILLEHÖRN- CHEN von *Katarina Frajt*

- * 500 g Mehl
- * 300 g Margarine
- * 200 g Zucker
- * 200 Haselnüsse
- * 1 Ei

Alle Zutaten mischen und zu einem Teig verkneten. Den Teig eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zu mittelgroßen Hörnchen formen und im Backofen backen. Nach dem Backen über die noch heißen Vanillehörnchen Puderzucker sieben.

Impressum

Herausgeber:

Gemeinde Virje
Grundschule Prof. Franje Viktora Šignjara Virje

Verlag:

Mirko Perok, Bürgermeister
Marica Cik Adaković, Schulleiterin

Vorwort:

Dražen Đurišević, Mitglied des
Schulausschusses, Gastro-Promotor

Redaktion, Projektleiterinnen der**Originalausgabe:**

Željka Ivorek und
Katarina Franjo, die Lehrerinnen

Projektleiterinnen der deutschen Ausgabe:

Brankica Šeničar und
Nikolina Zglavnik Matica, die Lehrerinnen

Grafikdesign:

Tomislav Turković

Übersetzung / Schüler:

Martin Barberic, Doroteja Bušić, Antun Gregar
Hrženjak, Marija Halusek, Petar Sušanj

Druckvorbereitung:

Ana Zlomislić

Druck:

Druckerei Horvat, Bjelovar, 2019.

Die kroatische Ausgabe entstand im Projekt
„Što mogu učiniti za tebe“ – „Was kann ich für
dich tun“. Das Projekt wurde von der Royal
Stiftung für die Solidarität zwischen den
Generationen gefördert.

ISBN 978-953-57800-4-5

CIP zapis je dostupan u računalnome katalogu
Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu
pod brojem 001028732.



2019.