

# Lecker Essen verbindet

Ausgewählte Lieblingsrezepte  
von Lüdinghauser Seniorinnen  
und Senioren



# Inhaltsverzeichnis

	Vorwort	5
<u>Kuchen</u>	Rosas Apfelkuchen	6 - 7
	Annis Kirschentorte	8 - 9
	Eierlikör-Sandkuchen	10 - 11
	Local African Cake	13
	Leipziger Apfelkuchen	14 - 15
	Zucchini-Karotten-Kuchen	16 - 17
<u>Plätzchen</u>	Kokosmakronen	18 - 19
	Haferflockenmakronen	20 - 21
	Schwarz-Weißgebäck	22 - 23
	Zuckerkuchen von Oma Göbel	24 - 25
<u>Desserts</u>	Westfälische Quarkspeise	26 - 27
	Herrencreme	28 - 29
	Erdbeer-Joghurt-Schichtdessert	30 - 31
	Milchsuppe	32 - 33
	Charlottka	34 - 35
<u>Salate</u>	Nudel-Thunfisch Salat	36 - 37
	Omis Lieblings Heringssalat	38 - 39
	Libori Salat	40 - 41
<u>Suppen</u>	Mitternachtssuppe Sole Mio	42 - 43
	Buttermilch-Bohnensuppe	44 - 45
	Fruchtige Gulaschsuppe	46 - 47
	Omas Möhren-Eintopf	48 - 49
<u>Hauptgerichte</u>	Cooking of Mushrooms	50 - 51
	Rinder Rouladen	52 - 53
	Gemüsetorte	54 - 55
	Danksagung	58

# Herrencreme

Rezept von Annegret Elisabeth Krumme



*Tipp:  
Schmeckt auch ohne Rum*



# Herrencreme

## Zutaten für 4 Personen:

400 ml	Milch
1 P.	Vanillepuddingpulver
2 EL	Zucker, gehäuft
1 Prise	Salz
1 P.	Schlagsahne
75 gr	Blockschokolade
3 EL	Rum



## Zubereitung:

Aus Milch, Puddingpulver, Zucker und Salz einen Pudding kochen.

Den Pudding mit etwas Zucker bestreuen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Richtig auskühlen lassen.

Die Sahne steifschlagen und kühlstellen.

Die Blockschokolade raspeln (Gurkenhobel)

Wenn der Pudding richtig erkaltet ist, mit dem Mixer aufschlagen, danach die Schokolade und den Rum untermengen. Zuletzt die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterrühren.

Die Herrencreme in Gläschen oder einer Schüssel anrichten und mit Schokoraspeln garnieren.



*Wir danken für  
Ihre Bereitschaft,  
uns beim Lernen und  
bei der Schulspeisung  
zu unterstützen*