

Kuchnia śląska cieszyńskiego Küche Teschener Schlesiens



Typisch Schlesiens

- keplikii (krapfen



- Strudel z jabłkami Apfelstrudel



- Kołacz cieszyński - Kalach



- Buchta – Buchte



- Bułeczki drożdżowe - Hefebrötchen



- Makowiec- Mohnkuchen



- Tort hrabiny Thun - Hohenstein- Torte der Gräfin Thun- Hohenstein



- Drobne ciasteczka z Cieszyna - Plätzchen aus Cieszyn



Rezept für Plätzchen

Zutaten:

200 Gramm Mehl

200 gramm Kartoffelmehl

150 gramm margarine

100 gramm pudierzucker

2 Stück Eigelb

Marmelade



Zubereitung

- Alle Zutaten, Mehl, Kartoffelmehl, Margarine, Puderzucker und 2 Stück Eigelb in einen Schüssel geben



- und schnell zusammen durchkneten



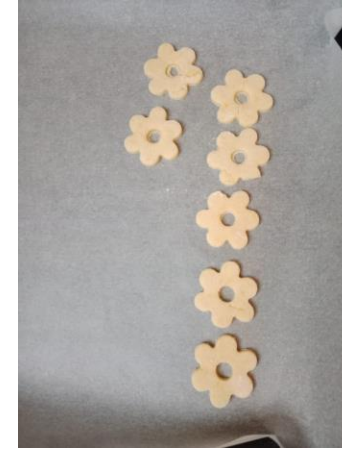
- Danach auf die Dicke von 0,5 Centimeter ausrollen.



- Dann soll man Teig mit einer speziellen Form oder mit einem Glas formieren.



- Plätzchen auf den Blech legen



- Im Backofen bei ca. 180 – 200 Grad ca. 10- 15 Minuten backen.



- Nach dem backen mit Marmelade bestreiten und zusammenklappen.



- Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.



Guten Appetit!

