

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fröhliche Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

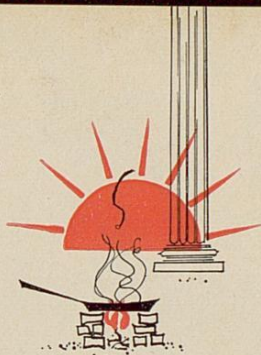
[Hamburg], [1950?]

Eierkuchen auf griechische Art

urn:nbn:de:bsz:31-55726



*Inzwischen sind »er« und »sie«
längst verheiratet. Die Hochzeitsreise
ging nach Griechenland, und ich war
selbstverständlich mit von der Partie.
Denn es wurde gezeltet! Ach, war das
romantisch! Abends, bei Sonnenunter-
gang, brutzelte ich zärtlich auf offenem
Feuer original griechisch!*



EIERKUCHEN auf griechische Art

Aus Mehl, Eigelb, Salz und Flüssigkeit den Eierkuchenteig herstellen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen. Die Nüsse hacken, Feigen feinschneiden, Korinthen waschen und trocknen und alles vermischen. Palmin in der Pfanne erhitzen, etwas Eierkuchenteig hineingeben, mit gehackten Früchten bestreuen und den Eierkuchen von beiden Seiten goldgelb braten. Die fertigen Eierkuchen mit Zucker und Zimt bestreuen, auf einer runden Platte aufeinanderschichten und wie eine Torte zerteilen. (Ergibt ca. 8 Eierkuchen.)

250 g Mehl
2 Eier, Salz
½ Liter Milch
oder Wasser
ca. 50 g Nüsse
oder Mandeln
ca. 15 Feigen
ca. 50 g Korinthen
oder Rosinen
Palmin zum Braten
Zucker und Zimt

