





Reglindis Rohringer

# Gaumen- Freuden

Das Eintragungsbuch für  
Lieblings-Rezepte



Aus Omas  
Kochbuch

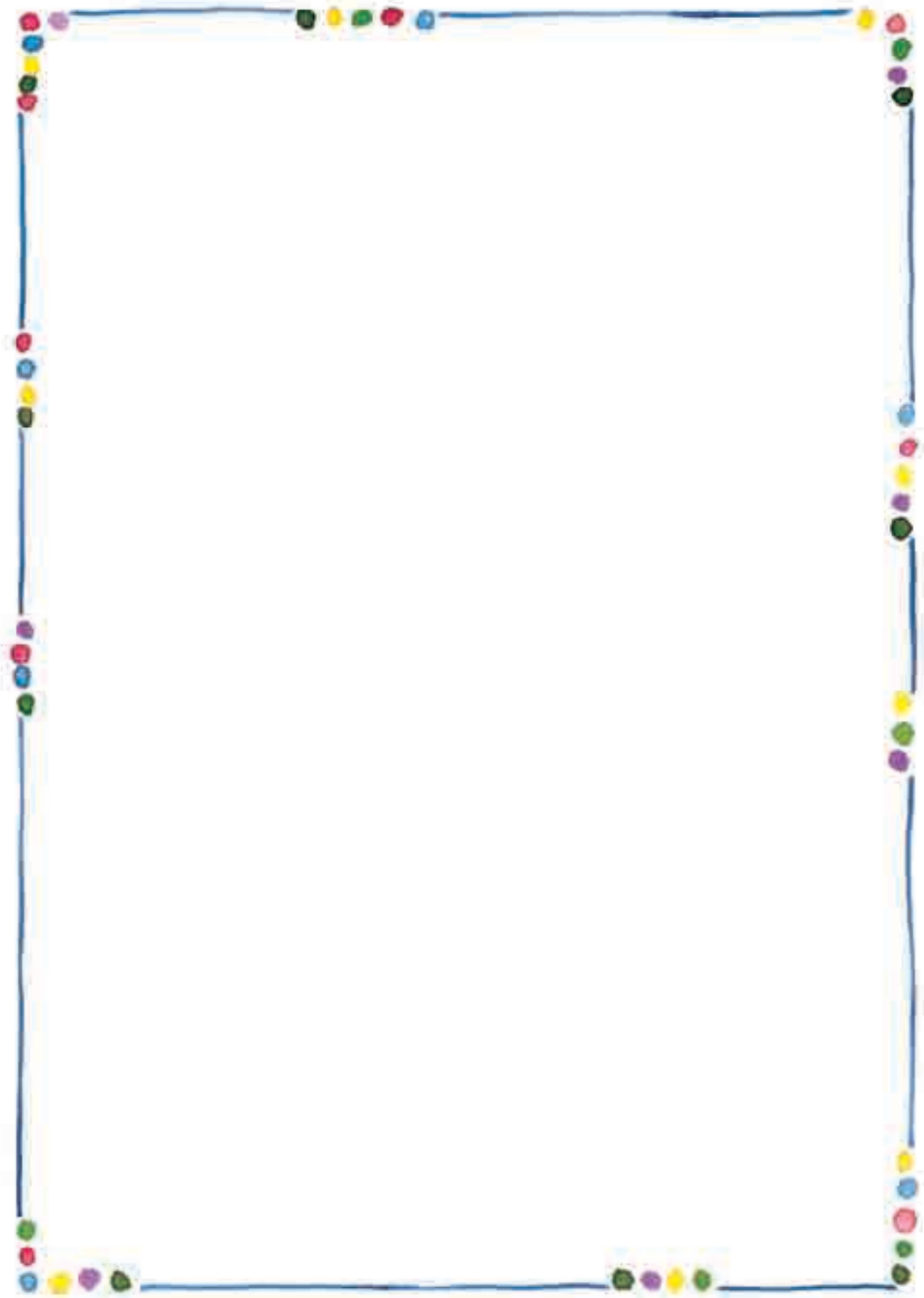
# Feiner Gesuntheitkuchen



- Zutaten: 250 g Mehl  
130 g Butter  
5 Eier, getrennt  
Saft und Schale einer halben Zitrone  
150 g Zucker  
5 EL Milch  
1 Päckchen Backpulver  
1 Teel. Rumaroma

Zubereitung:  
Butter schaumig rühren. Zucker, Zitrone,  
Rumaroma, Milch und das Eigelb  
darunter rühren. Backpulver mit dem Mehl  
mischen, dazugeben und gründlich  
verrühren. Zuletzt Eiweiß zu Schnee  
schlagen und unterheben. Den Teig  
in eine gefettete Kastenform geben und  
bei 160° 50 Minuten backen.  
Nach dem Backen den abgekühlten Kuchen  
mit Puderzucker bestreuen.

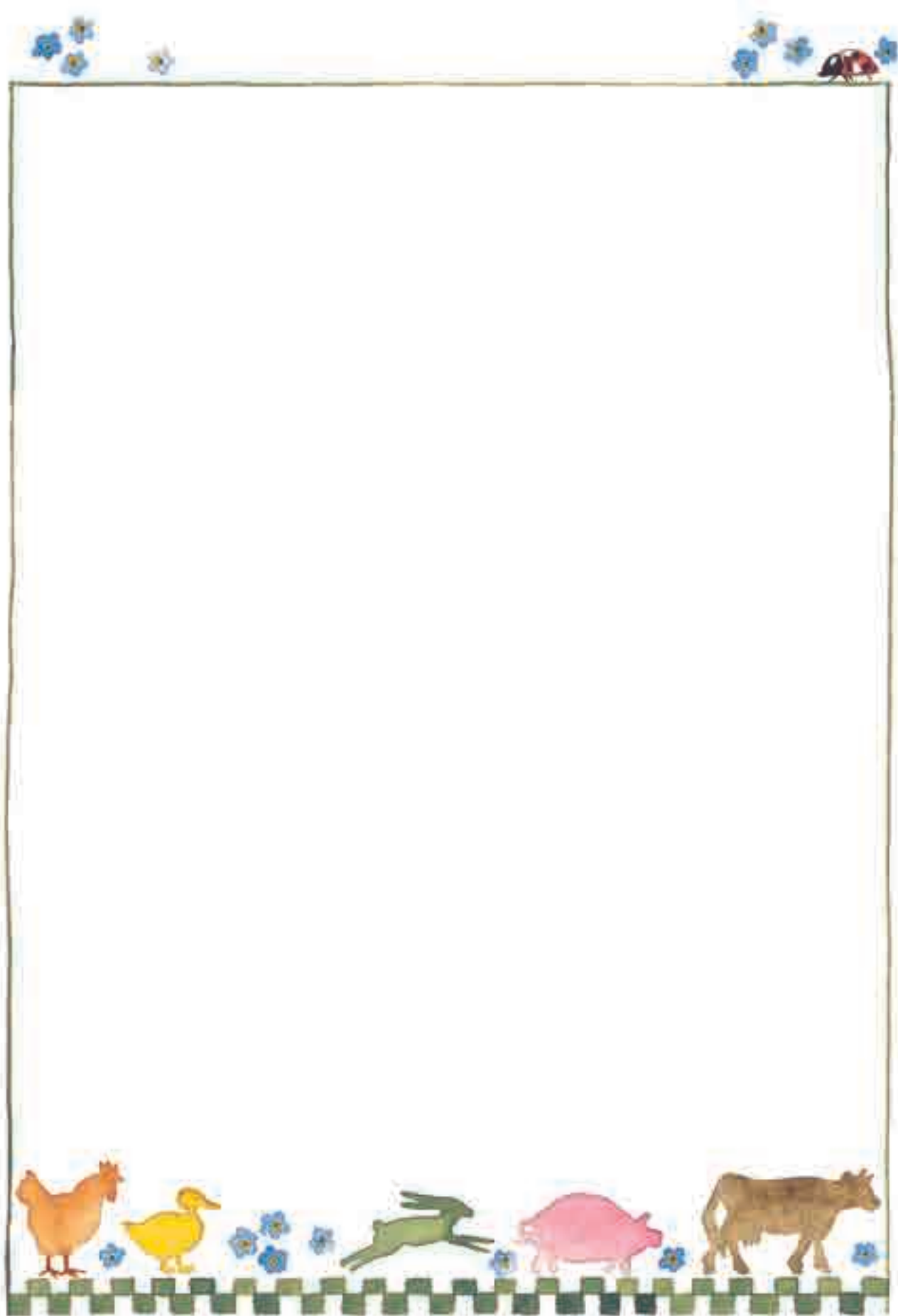


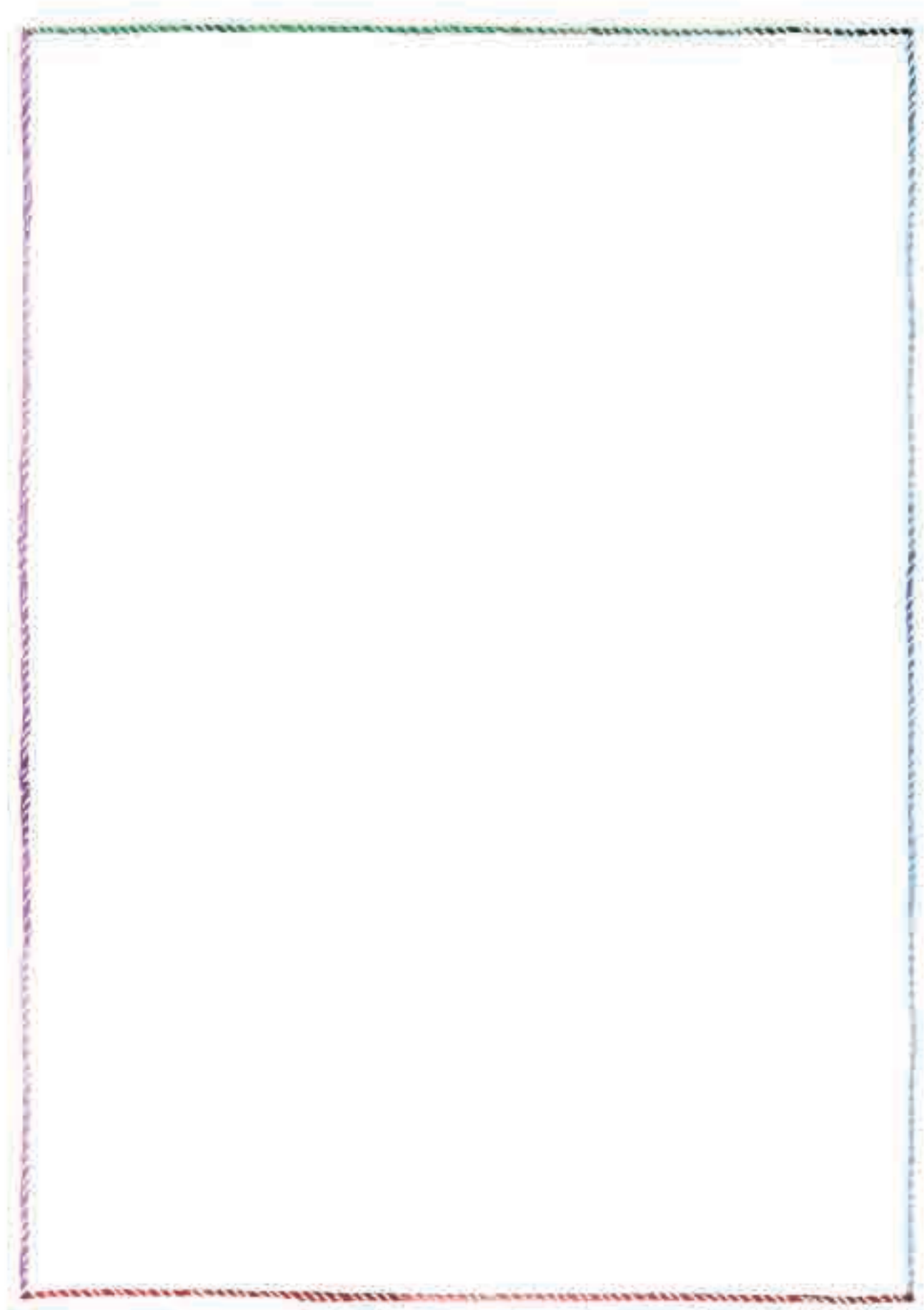














Liebe geht durch den Magen  Liebe geht durch den Magen



Liebe geht durch den Magen  Liebe geht durch den Magen  Liebe geht durch den Magen



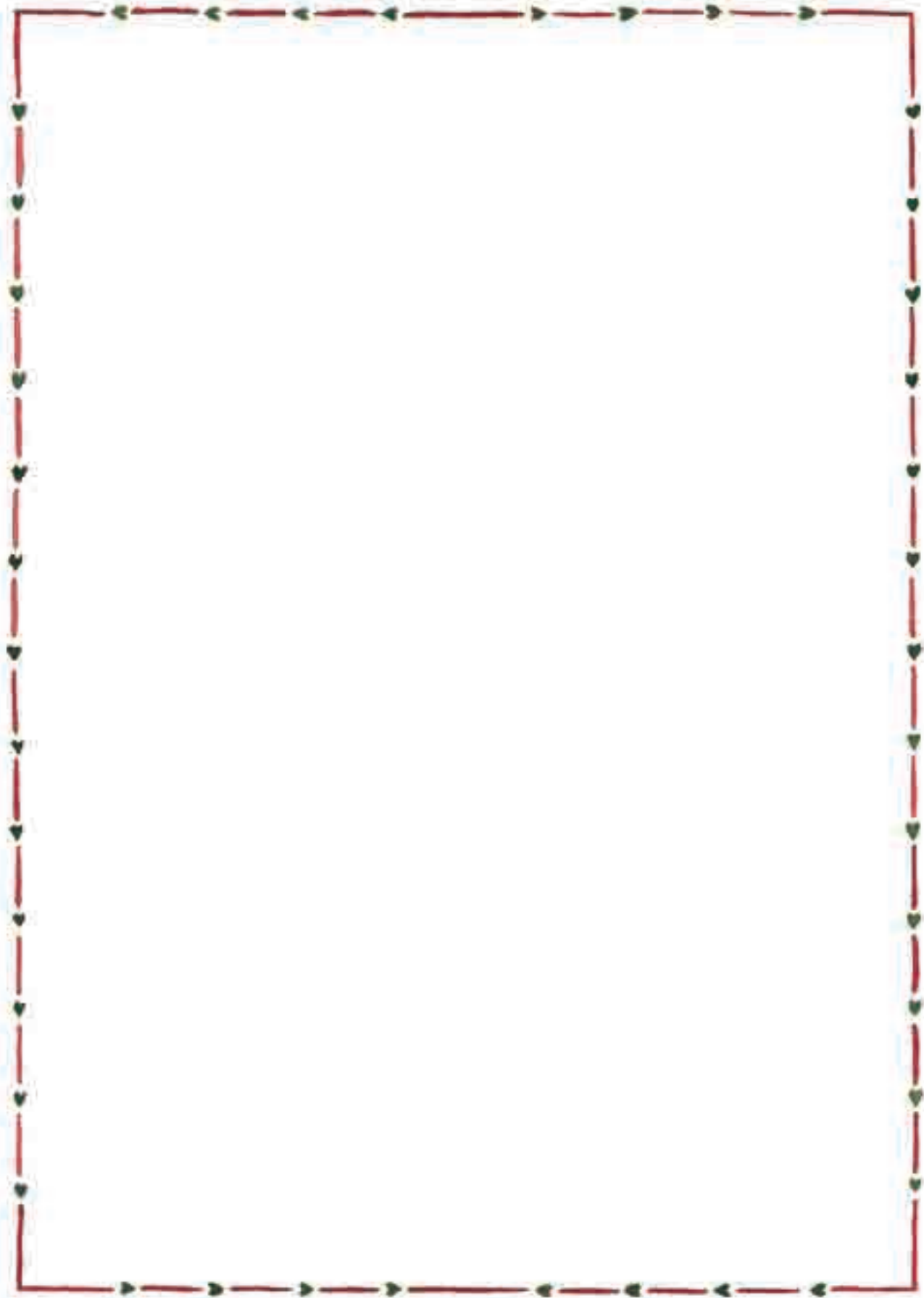
Liebe geht durch den Magen  Liebe geht durch den Magen

Liebe geht durch den Magen  Liebe geht durch den Magen 











Gute Einfälle  
sind Geschenke  
des Glücks.

Lesung

# Muffins mit **Kirschen**

12 Stück

Zutaten: 250 g Mehl, 100 g Zucker, 2 TL Backpulver,  
1 Prise Salz, 100 g weiche Butter oder  
Margarine, 2 Eier, 150 ml Milch,  
250 g entsteinte Kirschen, Puderzucker



Zubereitung: Backofen auf 200°C vorheizen.

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel  
gut mischen. Eier, Butter oder Margarine und die  
Milch dazu geben und alles gut vermehren bis ein  
geschmeidiger Teig entsteht. Die Kirschen vorsichtig  
unterheben. Das gefettete oder mit Papierförmchen  
ausgelegte Muffinblech zu  $\frac{2}{3}$  mit dem Teig füllen.  
Bei 180°C etwa 25 Minuten backen. Nach dem  
Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

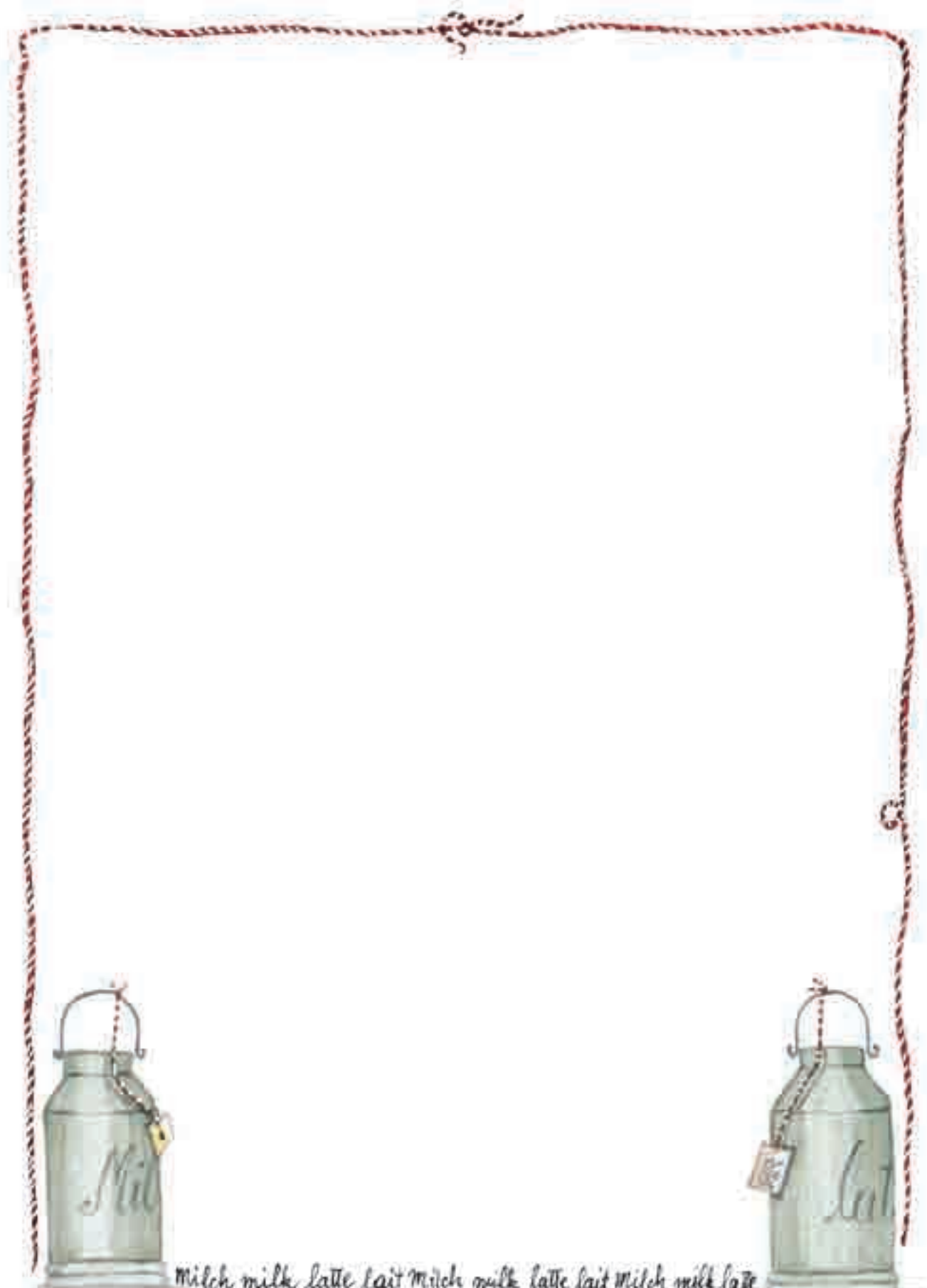
kippen lassen!



Die Kirschen können  
durch in kleine Stücke  
geschnittene Erdbeeren  
ersetzt werden.  
Lauwarm servieren  
→ herzlieb

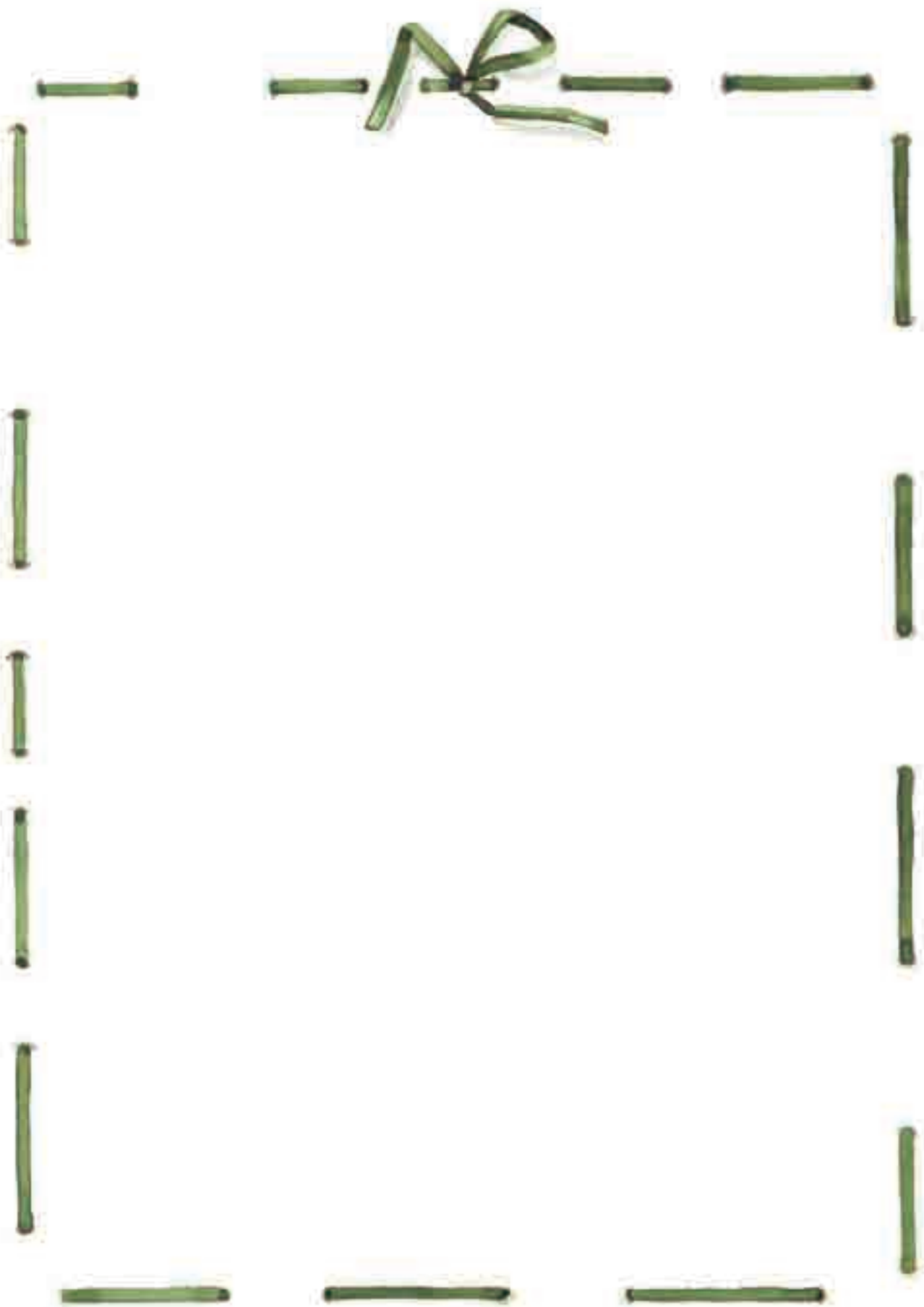


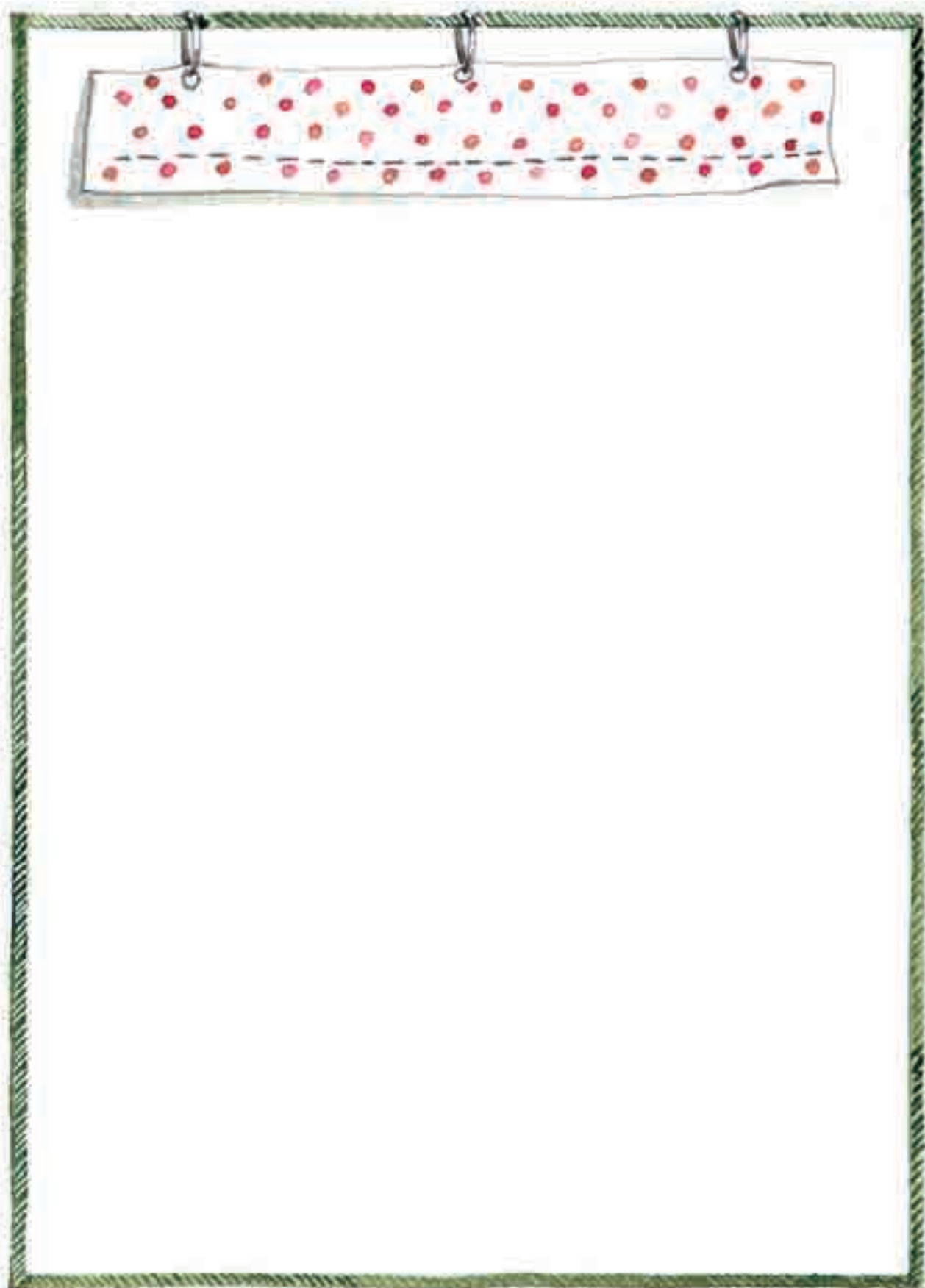












UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Reglindis Rohringer

**Gaumenfreuden**

Meine Lieblingsrezepte

Gebundenes Buch, Pappband wattiert, 128 Seiten, 18,5 x 26,0 cm

ISBN: 978-3-572-08016-8

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: Juni 2011

Viel mehr als nur ein Eintragbuch

Dieses liebevoll in romantischem Landhausstil illustrierte Buch ist ein Kleinod zum Eintragen der eigenen Lieblingsrezepte. Mit der praktischen Einstecktasche für Notizzettel, dem roten Lesebändchen, dem Bindebändchen und dem angenehmen, wattierten Umschlag ist dieses wunderschöne Buch auch äußerst geschenkfähig.