Macesz gomboc Kohn -éknál. 200 éves recept.

Hozávalok
9 lap macesz beásztatva
3 tojás
3 kanál olaj-persze liba zsir eredetileg
9 kanál macesz liszt -protekcioval szerezve
1 kiskanál so,bors,szereccsen dio-nucusoara

A felvert-mixelt-tojas,olaj és füszerekhez,hozzá adjuk a kifacsart lapokat-nem kell tul szárazra nyomni,-a macesz lisztet és jol őssze dolgozni.A gombocokat frissen kell főzni- a dam,cefardea,kinin soroknal.2o

Kremzlach
Hozzávalok
3 lap macesz-beáztatva
3 kanal macesz liszt
3 tojás
citrom héj,cimmet,száritott gyümőlcsők,meggy,dio durvára vagdalva,mazsola stb.
2 alma reszelve
vaniliás cukor
5 kanál cukor
Olaj a sütéshez

A tojások sárgájat és cukrot jol kimixelni,hozzá adom a keményre vert fehérjéket,és a tőbbi majszet,forro olajban kis fánkokat ropogosra sütni.Nem árt kéznél tartani valami famatidine,gastro vagy bika port.

Sós Kremzlach

Hozzávalok

2 fött krumpli,
3 lap macesz
3 tojás
so,bors,szerecsen dio.angol bors-all spices
macesz liszt
A beáztatott maceszt össze keverem a a többi majszeval és labda vagy crouton-formájura kásziteni.Forro olajban ki sütni

Latkesz
Hozzávalók

2 krumpli nyersen le reszelve,nem tul finomra. 2 tojás kanál macesz liszt
so, bors,szerecsen dio
Mindent össze keverni és forro olajban ki sütni.