

Retete de Pesach de peste 200 de ani din casa Kohn

Macesz gomboc Kohn -éknál. 200 éves recept.

Hozzávalok

9 lap macesz beásztatva

3 tojás

3 kanál olaj-persze liba zsír eredetileg

9 kanál macesz liszt -protekcióval szereve

1 kiskanál só,bors,szereccsen dio-nucusoara

A felvert-mixelt-tojas,olaj és fűszerekhez,hozzá adjuk a kifacsart lapokat-nem kell túl szárazra nyomni,-a macesz lisztet és jól össze dolgozni.A gombocokat frissen kell főzni- a dam,cefardea,kinin soroknál.20

Kremzlach

Hozzávalok

3 lap macesz-beáztatva

3 kanál macesz liszt

3 tojás

citrom héj,cimmet,száritott gyümölcsök,meggy,dio durvára vágdalva,mazsola stb.

2 alma reszelve

vaniliás cukor

5 kanál cukor

Olaj a sütéshez

A tojások sárgáját és cukrot jól kimixelni,hozzá adom a keményre vert fehérjéket,és a többi májszet,forró olajban kis fánkokat ropogosra sütni.Nem árt kéznél tartani valami famatidine,gastro vagy bika port.

Sós Kremzlach

Hozzávalok

2 főtt krumplics,

3 lap macesz

3 tojás

só,bors,szereccsen dio.angol bors-all spices

macesz liszt

A beáztatott maceszt össze keverem a többi májszevel és labda vagy crouton-formájúra készíteni.Forró olajban ki sütni

Latkesz

Hozzávalók

2 krumplic nyersen le reszelve, nem túl finomra. 2 tojás kanál macesz liszt
só, bors, szerezsen díó
Mindent össze keverni és forró olajban ki sütni.

Retete de Pesach de la lume adunate

Dio torta (Mami – Grete)

9 tojás habja, 7 evokanal cukor, 25dk darált díó, egy lap sütve tepsibe,
3ba vagni.

Toltelek: 9 tojás sargaja, 7 evokanal cukor, 2 erős fekete kávéval főzni,
20dk vaj. Hidegen rakenni. Finom.

kakao torta (Annie)

6 tojás sargajat 4 evokanal vízzel/vagy kávéval/.8 evokanal cukorral habosra
kikavarni,

hozzaadni 4 evokanal lisztet és 2 evokanal kakaót és végül a tojások
kemény habját.

Krem: 15 deka darabosra darált díót leforazni 1/2 /fel / pohár /cup/ tejjel
letakarni és hagyni ameddig kihül . 10 deka vaját elkeverni 6 evokanal
vaníliás porcukorral a mixerrel és a díó keveréket apránként
kis részletekbe hozzáadni és tovább érosen keverni a mixerrel

Matzo Balls (Agnes)

Bring to boil in a heavy or non-stick pot:

1 1/2 cups water + 2-3 tablesp. veg. oil

Add, all at once:

1 1/4 cups matzo processed coarsely in the food processor.

Reduce heat, stir continuously until the whole mass detaches from the pan.
When cooled, add 3 whole eggs, one at the time + salt, pepper and
parsley. If it is too thin/loose, add some matzo meal. Form balls with wet
hands and boil in soup. Can be boiled in instant soup, strained and
frozen, separated on a cookie sheet. When frozen, store them in a
container. Can be made much ahead. Defrost before adding to the soup.
Beteavon!

Pessach Chocolate Cake (Miriam)

150 gr dark chocolate
150 gr sugar
150 gr grated almonds or hazelnuts

8 eggs

Mix sugar with egg yolks. Add almonds and melted chocolate. Beat egg whites until stiff and gently stir in.

Preheat oven to 180° and bake for ca ¾ hour.

Glazur: 50 gr cukor, 50 gr kakao, kicsi tüzön felolvasztani + 1 kis csesze Nescafe + 50 gr vaj. (sugar, cacao, Nescafe, butter)

Tourte aux carottes

240 gr carottes râpées très fin
200 gr sucre
200 gr amandes râpées
5 œufs
zeste d'un citron
une goutte de kirsch

battre sucre + jaunes

ajouter carottes, amandes, zeste, kirsch

battre blancs d'œuf

Moule beurré, fariné (matzo meal)

Cuire a une chaleur moyenne (180°); laisser refroidir dans le moule

Meilleur 3 jours après

Nusstorte

10 Eier
375 gemahlene Haselnüsse
300 gr Zucker
1 Prise Zimt

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, + Haselnüsse, Zimt + Eischnee
Schokoladenglasur (siehe oben bei Chocolate Cake)

Chokolade orange cake

Cake

1/4 cup egg loaf (chala) crumbs. (or matzo meal)

1/2 cup unsalted butter or marg.

1 cup ground almonds

2/3 cup sugar
3 large eggs
2 tbsp. grated orange zest
3/4 cup semi-sweet choc. chips, melted

Icing

2 tbsp honey
2 ounces bittersweet choc. (I used choc. chips)
1/4 cup choc. chips
4 tbsp butter
Melt all together and pour on cake while still warm
Yield: 12 slices

1. Preheat oven to 350 F Grease 8-inch round cake pan and line with parchment paper
2. Blend butter or marg., almonds, breadcrumbs and sugar in electric mixer
3. Add eggs, one at a time, beating after each addition
4. Add zest and chocolate chips. Pour batter into pan.
5. Bake for 30-35 min. until toothpick comes out clean. Cool.

Matzoh Brei

2 matzohs, broken into large pieces
1 large egg
1/8 teaspoon cinnamon
1 teaspoon granulated sugar
1/4 cup milk
1 tablespoon butter

Instructions for the Matzoh Brei recipe:

1. In a small bowl, soak matzoh in warm water until softened. Drain and squeeze out liquid completely.
2. In a medium bowl, whisk egg, cinnamon and sugar together. Add softened matzoh and mix until matzoh is well broken up. Add milk slowly until mixture is of a batter-like consistency but not soupy. You may not need the full amount. Set aside for 5 to 10 minutes to thicken.
3. In a skillet, melt butter. Ladle matzoh mixture into pan and fry until lightly brown on both sides. Serve hot with powdered sugar, sour cream and berries, or (after Passover) maple syrup.