

=====
leipziger-allerlei.de - Newsletter
=====

liebe Leserin,
lieber Leser

Nachbarschaftshilfe lohnt sich! Als wir letzten Monat auf die Katze unserer friesischen Nachbarn aufpassten, überraschten Sie uns mit einem Kochbuch: Ostfriesland - Kunst & Kochen. Darin stellen sich Künstler aus Deutschlands Norden, Ihr Werk und Ihr Lieblings-Rezept vor. Authentischer gehts nicht, finden wir. Wir hoffen auch Sie hatten einen schönen Oktober.

Über folgende Themen wollen wir Sie in unserem Newsletter informieren:

1. Neues: Buchtipps auf leipziger-allerlei.de
2. Interessant: Deutschlands Superkoch gesucht...
3. Lecker: Rezept des Monats
4. Ausblick: Was kommt Neues...

1. Neues: Buchtipps auf leipziger-allerlei.de

Lesen Sie hier welche Kochbücher uns bewegt, oder welche uns enttäuscht haben. Unter anderem haben wir Zacherl, Tim Mälzer und Schuhbeck für Sie gelesen und nachgekocht...

<http://www.leipziger-allerlei.de/buchtipps.php>

2. Interessant: Deutschlands Superkoch gesucht...

Die Koelnmesse sucht gemeinsam mit TV-Koch Ralf Zacherl zur imm cuisinale 2005 Deutschlands "Superkoch". Kennen Sie ein tolles Rezept für eine Hauptspeise? Schicken Sie es an www.superkoch.com! Einzige Bedingungen ist: Sie müssen das Essen innerhalb einer halben Stunde zubereiten können, zudem dürfen die Zutaten für 4 Personen nicht mehr als 30 EUR kosten.

Alle Informationen finden Sie unter www.superkoch.com

3. Lecker: Rezept des Monats

Genau richtig zum Tee in der kalten und nassen Jahreszeit:

Friesischer Teekuchen

Sie brauchen:

- 500g Mehl
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 125ml Milch
- 50g gehacktes Zitronat
- 50g gehacktes Orangeat
- 100g gehackte Nüsse
- Fett und Semmelbrösel für die Form
- 200g Butter
- 200g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Salz, Eier und Zucker hinzufügen. Mit dem Mehl, der Milch und dem Backpulver zu einem glatten Teig verrühren. Nun eine Kastenform mit Fett ausstreichen, mit Semmelbrösel bestreuen und den Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad bis 200 Grad (oder Gas Stufe 2 bis 3) etwa 60 bis 80 Minuten backen.

Guten Appetit!

Sie finden das Rezept auch unter:
<http://www.leipziger-allerlei.de>

4. Ausblick: Was kommt Neues...

Wir haben es in diesem Monat nicht geschafft, aber für den nächsten Monat fest vorgenommen - eine Bewertung der TV Kochsendungen im deutschen Fernsehen.

Bis dahin alles Gute

Ihre Katrin Oeser