

Oma Fieles



Elfriede Hedwig Fieles (geborene Schuster, Spitzname Utzi) *20.12.1920 +??..12.200?

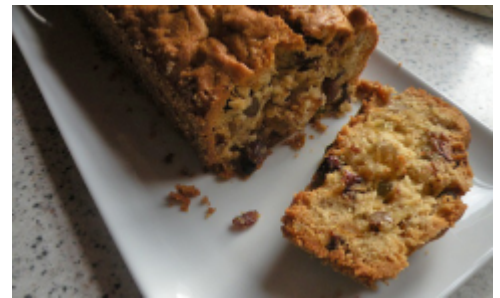
| Tag | Menge |
|----------------------------|-------|
| oma fieles | 5 |

[Bischoffsbrot \(Fieles Oma\)](#) 2021/08/09 06:35 Ralf Beckesch
[Ischler](#) 2021/07/09 07:57 Ralf Beckesch
[Jabo-Schnitten](#) 2021/07/09 07:50 Ralf Beckesch
[Sarah Bernhard](#) 2021/12/30 16:49 Ralf Beckesch
[Vinete](#) 2021/06/09 08:40 Ralf Beckesch

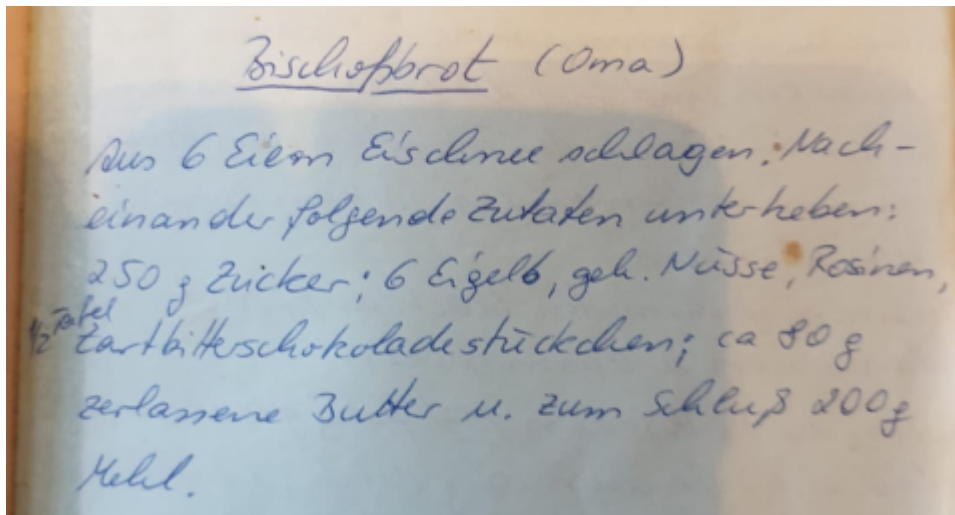
Bischoffsbrot (Fieles Oma)



- Sechs Eier
- 250 Gr. Zucker
- ?? Gr. gehackte Nüsse
- Rosinen
- 1/2 Tafel Zartbitter Schokolade
- ~ 80 Gr. Butter
- 200 Gr. Mehl



1. Aus dem Eiweiss der Eiern Schnee schlagen
2. Nacheinander folgende Zutaten unterheben
 1. Zucker
 2. die Eigelb
 3. gehackte Nüsse
 4. Rosinen
 5. Schokolade
 6. Butter (vorher zerlassen / erwärmen / schmelzen)
 7. Mehl



2021/07/05 11:21 · 0 Kommentare
 oma fieles, siebenbuergisch, gebaeck und kuchen

Ischler



Plätzchen/Keks

- 1/2 kg Mehl
- 1/4kg Zucker
- 1/4 kg gemahlene Nüsse
- 1/4 kg Butter
- 1 Ei
- 1 Schuß Wasser (1/2 Glas)

Kakaucreme (identisch mit der von [Sarah Bernhard](#))

Kakau-Creme

- 500gr Zucker
- 6 Eier
- 1 Stück Vanillestange
- 2 TL Kakaupulver (nicht Trink-Kakau)
- 250gr Butter
- Rum nach Geschmack

Zucker, Ei, Kakau und Vanillestange auf dem Ofen (im Wasserbad !) unter ständigem Rühren gut aufkochen und abkühlen lassen.

Butter schaumig rühren und löffelweise die Kakaumasse dazurühren.

Zusammensetzen und fertigstellen

Teig mit Nudelwalker arbeiten. Aus dem fertigen Teig runde Plätzchen ausstechen. Nach dem Erkalten mit Kakaocreme zusammensetzen und in flüssige Schokolade tauchen. Bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

2021/05/12 11:34 · [0 Kommentare](#)

[gebaeck und kuchen](#), [oma fieles](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#)

Jabo-Schnitten

Richtig heißen die offenbar „Gerbeaud-Schnitten“, unter Jabo-Schnitten gab es keine Treffer bei Google.



Teig

- 300gr Mehl
- 150gr Butter
- 2 EL Zucker 120gr lt Handnotiz im gescannten Bild
- 2 EL Rahm
- 3 Eidotter

Teig auf Brett arbeiten, auswalken im Blech gut mit saurer Marmelade bestreichen.

Guß

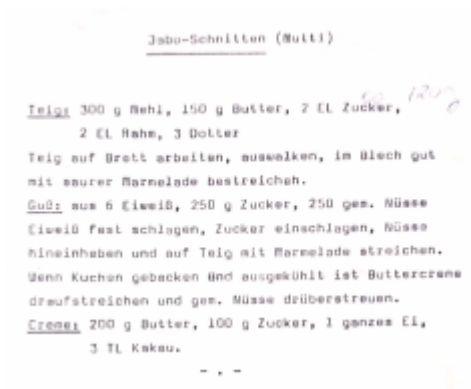
- 6 Eiweiß
- 250gr Zucker
- 250gr gemahlene Haselnüsse

Eiweiß fest schlagen, Zucker einschlagen, Haselnüsse hineinheben und auf Teig mit Marmelade streichen.

Creme

- 200gr Butter
- 100gr Zucker
- 1 Ei
- 3 TL Backkakau

Wenn Kuchen gebacken und ausgekühlt ist Buttercreme draufstreichen und gemahlene Nüsse drüber streuen.



- [jabo-schnitten.pdf](#)

2021/05/12 12:59 · 0 Kommentare

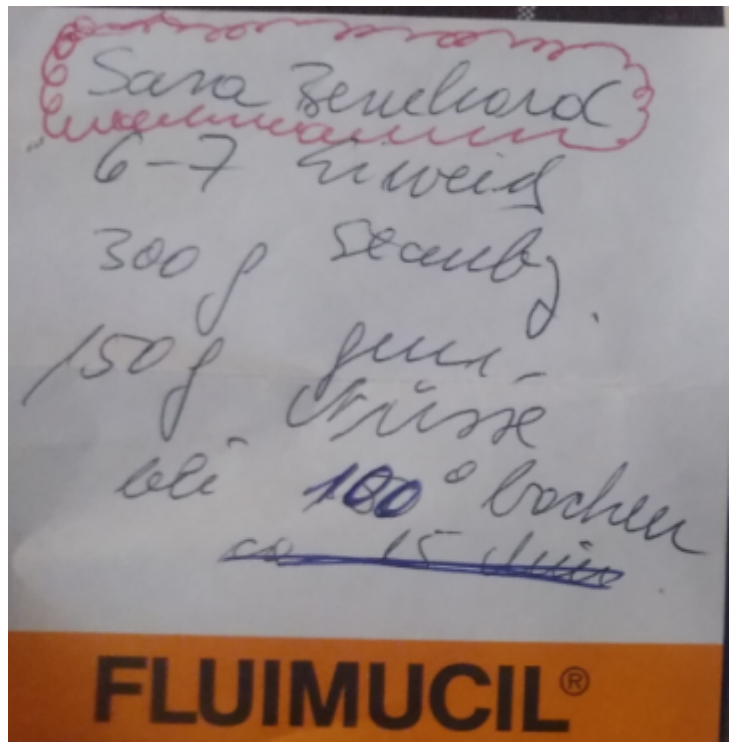
[gebaeck und kuchen](#), [mama beckesch](#), [oma fieles](#), [siebenbuergisch](#)

Sarah Bernhard



Plätzchen/Keks

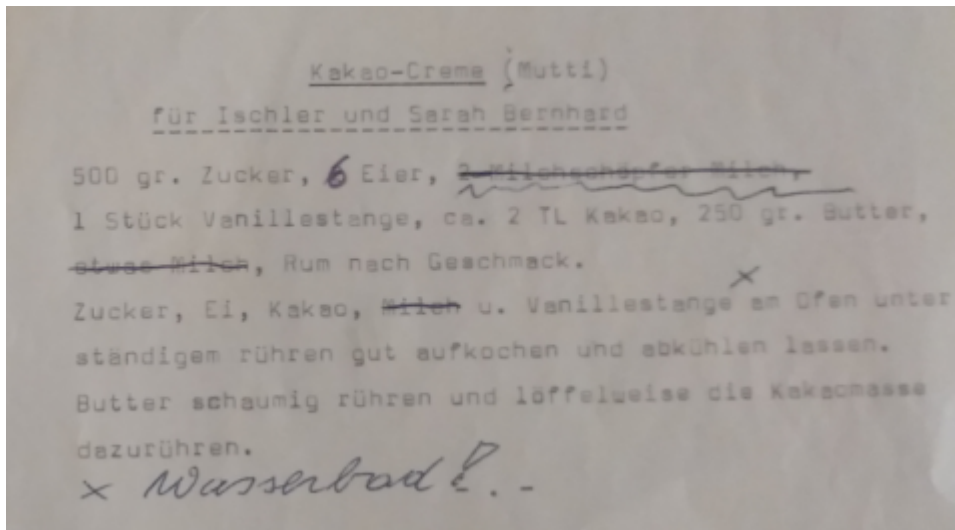
- 6-7 Eiweiß
- 300gr Puderzucker
- 150gr gemahlene Nüsse



Kakau-Creme

- 500gr Zucker

- 6 Eier
- 1 Stück Vanillestange
- 2 TL Kakaupulver (nicht Trink-Kakau)
- 250gr Butter
- Rum nach Geschmack



Zubereitung

Zucker, Ei, Kakao und Vanillestange auf dem Ofen (im Wasserbad !) unter ständigem Rühren gut aufkochen und abkühlen lassen.

Butter schaumig rühren und löffelweise die Kakaumasse dazurühren.

Nun die Creme zwischen jeweils zwei Plätzchen/Kekse schmieren, und dannach diesen Doppeldecker in gemahlene Nüssen wälzen.-



Aus anderer Quelle

- muehle.at-kekse_-_sarah_bernhard_kekse.pdf



Für die Kekse:

- 6 Eiweiß
- 300 g Zucker
- 150 g geriebene Nüsse (Walnuss oder Mandel)
- 2 EL Mehl
- 1 P. Vanillezucker
- abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Dem geschlagenen Eischnee wird Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale beigemischt. Dann Nüsse und Mehl vorsichtig darunter heben. Von der Masse spritzt man gleichgroße Häufchen (vor dem Backen ⇒ Durchmesser ca. 2 cm) auf ein eingefettetes Blech und bäckt sie bei schwacher Hitze (150°C) ca. 12-15 Minuten (nicht zu dunkel).

Für die Fülle:

- 250 g Butter
- 250 g Staubzucker
- 2 EL Kakao
- 3 ganze Eier

Zubereitung

Für die Fülle verrührt man 3 ganze Eier, Zucker, Kakao und Mehl, bis die Masse dick wird. Dann rührt man die Schokocreme unter dieschaumig gerührte Butter. Anschließend werden je zwei gebackene Plätzchen an den Innenseiten zusammengeklebt, sodass die Creme schön am Rand verteilt ist. Den Rand in geriebenen Nüssen wälzen.

2021/05/12 11:02 · [0 Kommentare](#)

[gebaeck und kuchen](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#), [oma fieles](#)

Vinete

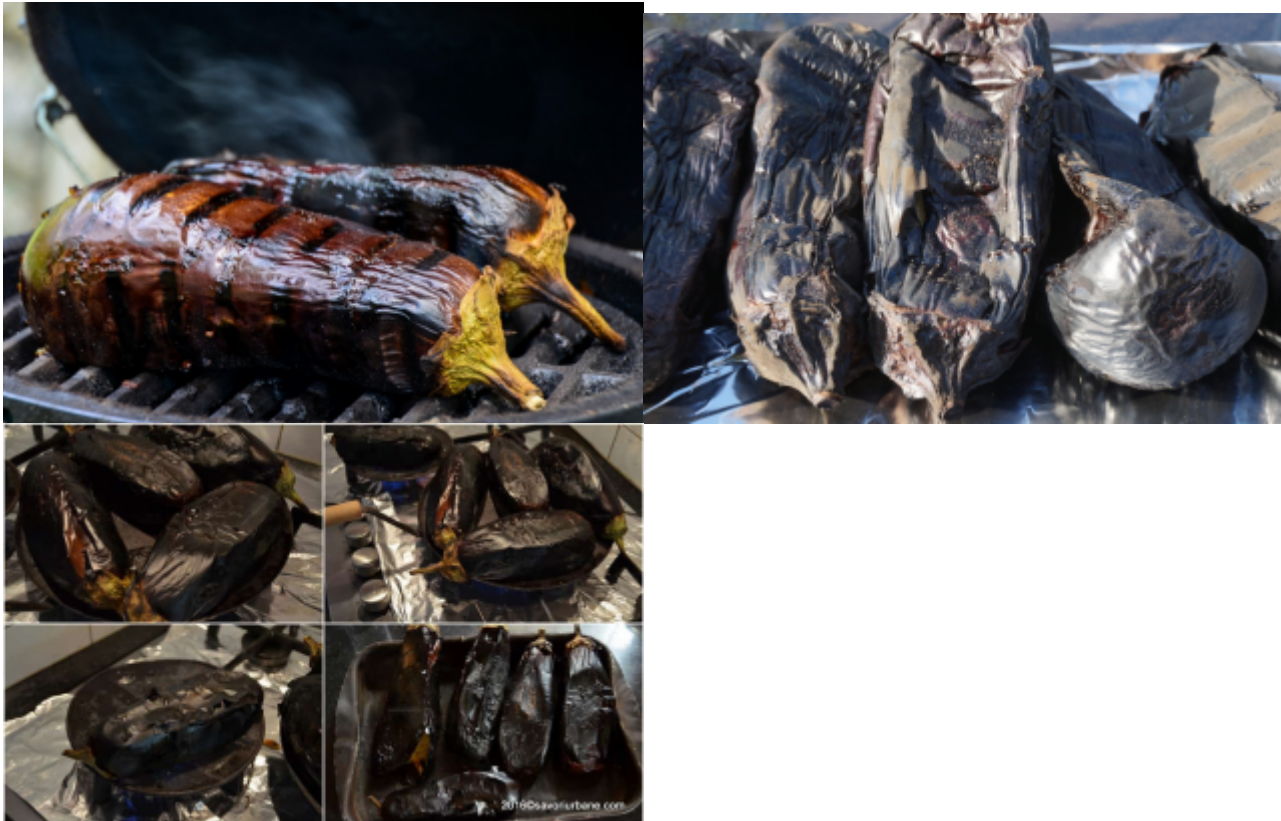


Um diesen sehr leckeren Brei herzustellen, benötigt man

- Auberginen (Vinete)
- Obst-/Apfelessig
- Knoblauch
- Zwiebel
- Salz und Pfeffer


Vinete grillen / braten und putzen

Zu erst werden die Vinete auf einem ordentlich heißen Grill so lange gegart, bis die Schalen aussen beginnen zu verkohlen. Das Fruchtfleisch ist weichgekocht, und Feuchtigkeit tropf aus den Vinete an Stellen, wo die Schale gerissen ist. Die müssen innen richtig weichgekocht sein. Bekommen sie nicht genug Hitze (und die Schalen verkohlen nicht), fehlt nachher der rauchige Geschmack. Braucht man den nicht, reicht es die Vinete auch bei geringerer Hitze einfach weich zu kochen.



Nach dem Grillen/Braten ist es sehr sinnvoll, die fertigen Vinete nicht alle einfach auf einen Teller zu legen, wo sie durch die austretenden Säfte anfangen die verkohlte Schale aufzuweichen. Es ist besser die alle einzeln auf einen Rost zu legen, damit die Schale möglichst trocken bleibt. Das vereinfacht das Schälen sehr. Hierfür vorsichtig die einzelnen Früchte mit einem scharfen Messer aufschneiden, und das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel möglichst ohne Schale oder schlimmer noch Kohle entnehmen (ich nehm gerne einen Kaffeelöffel, sowie einen Suppenlöffel und wechsele nach Bedarf). Ich fand es hilfreich, mit jeder Vinete auf einem neuen Küchenpapier zu arbeiten (um nicht alles in der Kohhle der vorherigen Früchte liegen zu haben).

Hacken ...

Nun wird das Fruchtfleisch erstmal gehackt, bzw besser gesagt zerstoßen. Hierfür nimmt man ein stumpfes „Hackmesser“ aus Holz  oder Glas, da sich Vinete bei Kontakt mit metall dunkel verfärben (besagen Verschwörungstheorien). Wichtig ist, daß es stumpf ist, sonst macht man Püree. Man will aber eher die Konsistenz von mit der Gabel zerdrückten Bananen haben, nicht die eines Vinete-Smoothies.

An diesem Punkt, kann man nun entscheiden, ob man (wenn man viele Vinete gegrillt hat, was effizient ist) was von dem Brei einfrieren möchte. Die fertige Zubereitung lässt sich leider nicht einfrieren, da sich dann das Öl von dem Rest trennt, und die Konsistenz arg leidet.

...und zubereiten

Nun gehe ich von 300gr gegrilltem und gehackten Fruchtfleisch aus.

- eine eher kleine als mittlere Zwiebel

- fein schneiden, also nicht grob würfelig
- mindestens eine Zehe Knoblauch
- nach oben hin .. the sky is the limit 🤪
- sehr fein schneiden/hacken oder mittels Knoblauchpresse zu Brei machen

Den Mixer nur auf langsam lassen (bedenke, du willst keinen Smoothie erzeugen), oder besser einfach eine Quirl nehmen. Zu dem Fruchtfleisch einfach Zwiebeln und ein bisschen Knoblauch dazu geben, und langsam mit Öl aufgießen (und rühren). Nun Pfeffer, Salz Essig und Knobi nach Geschmack. Tip: Vorsicht mit dem Essig, es soll nur eine säuerliche Note bekommen, nicht Sauren Gurken Konkurrenz machen. Es gibt zudem eine Grenze, wo man es versaut hat, wenn man zu viel Öl tut. Das merkt man dann auch, es wird dann rel. flüssig und nicht mehr vernünftig streichbar.. quasie eine Art Vinete/Öl Smoothie. In diesem Fall, einfach mehr Vinete Fruchtfleisch dazu geben bis die Konsistenz wieder passt und nochmal abschmecken.

2021/06/07 13:49 · 0 Kommentare

[antipasti](#), [rumaenisch](#), [siebenbuergisch](#), [beilage](#), [vegan](#), [mama beckesch](#), [oma fieles](#), [grillen](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/oma_fieles

Last update: **2022/05/24 22:04**

