

Viele meiner Rezepte beginnen mit einem Hinweis auf die Marienthaler Schrebergärten, eine wertvolle Kulturlandschaft, überlebenswichtig während vergangener Kriegs- und Arbeitslosenzeiten. Die Gramatneusiedler Gemeinde mit Unterstützung der Fabriksherren hat sie den Arbeitern zur Verfügung gestellt. Für viele Gramatbeusiedler Mitbürger ist der Schrebergarten eine Lebensaufgabe und dient der Erholung und Regeneration. Leider sind nur mehr wenige Parzellen übrig und es wäre schade, gingen auch die ganz verloren. Weiters brauchen wir aus dem Schrebergarten frischen Salat, Gurken und Ribisl für Marmelade.

Bohnensterz: Rezept meiner Tante Steffi aus Leithaprodersdorf

1kg gekochte Bohnen, 250 g Mehl gemischt, halb glatt-halb griffig, Schmalz, Salz

Bohnen kochen, sie müssen weich sein, Mehl leicht salzen und lindern, das heißt ohne Wasser und Fett erhitzen. Wenn es richtig heiß wird, beginnt es zu riechen. Jetzt werden die Bohnen mit dem Mehl vermischt, aber Vorsicht, die Masse darf auf keinen Fall gatschig werden. Am Besten mit einem Knödelschöpfer oder Schaumlöffel die Bohnen aus dem Kochwasser heben und portionsweise einrühren, nach Bedarf Flüssigkeit zufügen, dann wieder Bohnen dazu usw. bis ein locker bröckeliger Sterz entstanden ist. Bei der finalen Abschmalzung ist Tante Steffi recht sparsam, der Sterz soll nur ja nicht zu fett werden, kann aber mit gerösteten Zwiebeln und Speck noch verfeinert werden. Gurkensalat mit Rahm oder frischer grüner Salat sind die

idealen Beilagen.

Weil die Hauptspeise eher einfach ausgefallen ist, gibt's noch einen süßen Abschluß:

Renates Nuß oder Kokos-Schnitten

Meine Kollegin Renate Rudolf verwöhnt uns manchmal mit dieser köstlichen Mehlspeis; das Rezept hat sie von Frau Maier (*Tschuno*) übernommen. Die untere Schicht ist ein einfacher Rührteig, die obere enthält wahlweise geriebene Walnüsse oder Kokosraspel

Unterteil: 21 dag Butter, 21 dag Zucker, 6 Dotter, 32 dag griffiges Mehl, Ribislmarmelade.

Butter schaumig rühren, nacheinander Dotter, Zucker und Mehl dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, ein Backblech mit Backpapier belegen und die Masse darauf 10-15mm hoch verteilen, mit Ribislmarmelade bestreichen

Oberteil: 6 Eiklar, 32 dag Zucker, 1 Vanillezucker, 21 dag Kokosette oder geriebene Nüsse.

Die Eiklar mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen, die Kokosette oder die geriebenen Walnüsse darunter heben und auf dem mit Ribiselmarmelade bestrichenen Unterteil verteilen.

Mit Heißluft bei 170 Grad eine halbe Stunde backen und, gleich nachdem er aus dem Rohr genommen wurde, heiß in Stücke schneiden.

Falls der Kuchen den ersten Tag überleben sollte, hält er sich im Kühlschrank bis zu einer Woche. Guten Appetit



Leopold Treer

Neueröffnung in Neu-Reisenberg



Fachhändler
von
Bomb Cosmetics

Geschäftslokal

GEHO-electronics & Badeperle
Mitterndorferstraße 2 | 2440 Neu-Reisenberg

Öffnungszeiten	
Montag	08:00 - 18:30
Dienstag	16:00 - 18:30
Mittwoch	08:00 - 18:30
Donnerstag	16:00 - 18:30
Freitag	14:00 - 18:30
Samstag	08:00 - 13:00

Verwöhne deine Sinne mit fantastischen Produkten!

Kommen Sie in unser neu-eröffnetes Geschäftslokal und überzeugen Sie sich von unseren tollen & wohlduftenden Badekosmetikartikel.



Badekugeln, Bath-Mallows, Badepralinen, Kerzen, Duftwachsplättchen, Duschseifen,...