

## Rezepte aus der Region Donau-Iller

### Ulmer Klöße (4 Personen)

Zutaten	Zubereitung
4 alte Brötchen	Die Brötchen (3 - 4 Tage alt) in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und verzipfen.
50g durchwachsener Speck	Den Speck in Würfel schneiden. Zwiebel und Petersilie klein schneiden.
1 Zwiebel	Den Speck mit Zwiebeln und Petersilie glasig dünsten. Alle Zutaten miteinander vermischen und zu 8 Klöße formen.
½ Bund Petersilie	Diese in kochendem Salzwasser 12 - 15 Minuten ziehen lassen.
2 Eier	Beim Anrichten mit in Butter gebräuntem Semmelmehl schmälen.
Salz , Pfeffer, Muskat	

### Ulmer Kraftschnitten (für ein Backblech)

Zutaten	Zubereitung
<b>Teig:</b>	Die Teigzutaten zu einem Rührteig verarbeiten.
500 Gramm brauner Zucker	
250 Gramm Butter	Diesen auf einem gefetteten Backblech verteilen.
250 ml Schlagsahne	
4 Eier	Bei 180°C ca. 30 Minuten backen.
500 Gramm Mehl	
1 Päckchen Vanillezucker	Puderzucker und Rum zu einer Glasur verrühren und den noch heißen Ulmer damit überziehen.
1 Päckchen Backpulver	
1 TL Zimt	Schokostreusel darüber streuen und auskühlen lassen.
1 TL Kakao	
1 TL Muskatnuss	Danach in kleine Stücke teilen.

#### Glasur:

1 PkPuderzucker  
Rum  
Schokostreusel

### Ulmer Torte

Zutaten	Zubereitung
<b>Für den Boden:</b>	Für den Boden die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
6 Eier	Die Butter schaumig rühren. Aus Butter, Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Maismehl einen glatten Teig zubereiten.
250g Butter	Zum Schluss den Eischnee unterheben.
250g Zucker	Den Teig in zwei Teile teilen und jeweils nacheinander in einer Springform im vorgeheizten Backofen bei 180°C goldgelb backen.
etwas Zitronenschale	
200g Maismehl	
<b>Für die Creme:</b>	Für die Creme die Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei geringer Hitze zu einer dicken Creme werden lassen.
6 Eier	Die Creme auskühlen lassen.
200g Zucker	Danach auf einen der beiden Böden streichen und den zweiten Boden darauf geben.
100g geriebene Mandeln	Zum Schluss den oberen Boden mit Puderzucker bestäuben.
Das Mark von einer ¼ Vanilleschote	
500 ml saure Sahne	
Puderzucker zum Bestäuben	

### Biberacher Kräpfle (4 Personen)

Zutaten	Zubereitung
250 g Butter	Aus dem Mehl, einem Eigelb, Wasser, Salz, Zitronenschale und Vanille einen Teig kneten. Etwa 1/2 Stunde kühl stellen. Dann auswellen und klein geschnittene Butterflocken darauf verteilen.
250 g Weizenmehl	Von beiden Seiten her zur Mitte einschlagen und von oben nach unten wellen, ca. 20 Minuten ruhen lassen. Das Ganze zweimal wiederholen.
2 Eier	Den Teig 1/2 cm dick auswellen und runde Laibe ausstechen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, in die Mitte einen Teelöffel Hägemark setzen. Eine Teighälfte darüberlegen.
4 El Wasser	Die Kräpfle mit dem restlichen Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° C 20 Minuten backen.
1 Prise Salz	
1 Zitronenschale gerieben	
2 Prisen Vanille	
etwas Hägemark	

*Nach oben*

## Genießerland Baden-Württemberg



**Genießerland**  
BADEN-WÜRTTEMBERG

Genießerland Baden-Württemberg

Baden-Württemberg ist das **Genießerland Nr. 1** in Deutschland. Kaum ein anderes Bundesland besitzt ein so vielfältiges kulinarisches Angebot. Im deutschen Südwesten gibt es neben einer abwechslungsreichen internationalen Küche ein sehr spezielles regionales Angebot. Mehr Informationen dazu finden Sie *hier* (<http://www.tourismus-bw.de/Geniesserland>)

## Nachhaltig Kochen



Kochbuch Nachhaltigkeit.

## GenussN!-Kochbüchle

Nachhaltig genießen und CO2 sparen mit dem GenussN!-Kochbüchle der Nachhaltigkeitsstrategie Baden-Württemberg: 68 nachhaltige Rezepte zum Nachkochen, CO2-Sparen und Genießen. Das Kochbüchle verbindet Tipps und Informationen zur Ernährung und zu nachhaltigem Handeln in der eigenen Küche.

zum Kochbuch ([http://www.nachhaltigkeitsstrategie.de/fileadmin/Downloads/N-Service/publikationen/GenussN\\_-Kochbuechle.pdf](http://www.nachhaltigkeitsstrategie.de/fileadmin/Downloads/N-Service/publikationen/GenussN_-Kochbuechle.pdf))

## Baden-Württemberg zum Nachkochen

Eine Rezeptsammlung der Spezialitäten finden Sie *hier* (<http://www.schmeck-den-sueden.de/>).

Folgen Sie uns auf



(<https://www.facebook.com/lpb.bw.de>)



(<https://twitter.com/lpbw>)



(<https://www.instagram.com/lpb.bw>)



(<https://www.youtube.com/user/lpbw>)