

*ob deftig, rauchig oder schlicht, süß oder sauer –
Fleisch, Fisch oder Pasta,
Kuchen, Plätzchen oder Torte,
Brot oder Brötchen,
Suppe, Mittagsgesicht oder Dessert,
Likör . . . oder, oder, oder*



Liebe Bürgerinnen und Bürger der Gemeinde Höhndorf-Gödersdorf,

*sicherlich haben auch Sie ein absolutes Lieblingsrezept, auf welches Sie schwören.
Vielleicht sogar aus vergangenen Zeiten mit richtig schönen, wertvollen Zutaten?*

*Um nicht nur der momentanen tristen Corona-Zeit ein wenig entgegenzuwirken
sondern auch und gerade zum Erhalt der Dorfgemeinschaft, keimte die Idee, eine
Rezeptsammlung von Ihnen, liebe Bürgerinnen und Bürger der Gemeinde Höhndorf-
Gödersdorf, zu fertigen.*

*Die einzelnen Rezepte möchten wir als kleines Büchlein drucken
und zur Weihnachtszeit kostendeckend zum Kauf anbieten;
für Rezept-Geber zum Vorteilspreis.*

*Schön wäre es, wenn eine bunte, facettenreiche Mischung der verschiedensten
Lieblingsrezepte zustande käme, sehr gern auch vergessene, und wieder neu
entdeckte Besonderheiten.*

*Das Büchlein soll kein grafisches Kunstwerk oder ein typisches Koch- oder Backbuch
werden; vielmehr robust, schlicht und vor allem handgeschrieben.*

*Vielleicht entsteht so ein einzigartiges kleines Druckwerk, über das sich sicherlich
alle Bürgerinnen und Bürger unserer Gemeinde freuen werden.*

*Großartig wäre es, wenn Sie als Bürgerin oder Bürger an diesem gemeinsamen
Sammelwerk der Gemeinde Höhndorf-Gödersdorf mitwirken würden.*

Wir sind gespannt auf Ihre Lieblingsrezepte.

Der späteste Abgabetermin für Ihr handgeschriebenes Rezept ist der 1. Mai 2021.

Bitte abgeben bei

Silke und Fred Hergeröder · Dorfstraße 114a · 24217 Gödersdorf

oder direkt in der Druckerei Hergeröder · Bahnhofstraße 8 · 24217 Schönberg.

Bitte beachten Sie folgende Punkte für Ihr von Hand geschriebenes Lieblingsrezept:

- DIN A5-Blatt (blanko) mit rundherum ca. 15 mm nicht beschriebenem Bereich
- kurz gehaltene Rezepte in klarer Gliederung (keine Fotos oder Abbildungen)
- handschriftlich mit schwarzem Kugelschreiber oder Stift (kein Bleistift)
- abschließend Ihren Namen nicht vergessen (sonst ist eine Veröffentlichung nicht möglich)

DIN A5-Blatt mit rundherum ca. 15 mm nicht beschriebenem Bereich!

Leckere Förtchen

Zutaten: 250 g Mehl, knapp 1/4 l Milch, 150 g Butter, 4 Eier, Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone, Salz, 2 Eßl. Zucker, Fett zum Backen

Milch, Mehl, Salz, Zucker, geschmolzene Butter, Zitronensaft und -Schale und die 4 Eigelb sehr gut verrühren. Den steifen Eischnee unterziehen. Förtchenpfanne ausfetten und die Förtchen von beiden Seiten goldgelb backen.

Prima schmeckt es auch, wenn die Förtchen mit Apfel- oder Pflaumenmus gefüllt sind. Dazu das Mus in den Teigballen geben, bevor man ihn umdreht.

Einfach und lecker!

Siehe Hergewodes