



Josef Göppel inmitten der Familie. Hier mit seiner Frau Rosalinde, Tochter Teresa, Enkelkind Rea Sophie und der ältesten Tochter Maria. Nicht dabei sind auf dem Foto die Töchter Barbara und Sophia.

## Der Werdegang

Geboren am 16. August 1950 in Rauenzell

1956 - 1966 Volksschule Rauenzell und Realschule Feuchtwangen

1966 - 1973 Berufsausbildung zum Diplom-Forstingenieur (FH)

1973 - 1994 Förster in Herrieden

1972 - 2004 Stadtrat in Herrieden

1974 - 1994 Bezirkstag Mittelfranken, Verantwortlich für Triesdorf

1994 - 2002 Abgeordneter im Bayerischen Landtag

1996 - heute Mitglied des Kreistages Ansbach

Seit 2002 Abgeordneter im Deutschen Bundestag

Seit 1991 Vorsitzender des Umweltabeitskreises der CSU

1993 Gründung des Deutschen Verbandes für Landschaftspflege

*„Oberstes Ziel meiner Arbeit ist, unsere Heimat als pulsierenden Lebensraum zu erhalten, damit junge Menschen hier ihre Zukunft sehen und ihre Existenz aufbauen können. Auf dem Lande kann man gut leben – wenn man einen Arbeitsplatz in erreichbarer Nähe hat. Bei der kommenden Bundestagswahl geht es darum, wieder ein Klima zu schaffen, in dem Handel und Wandel gedeihen, in dem vor allem Handwerk und Mittelstand wieder bessere Arbeitsbedingungen bekommen. Deshalb braucht Deutschland jetzt den Wechsel!“*

**Josef Göppel in seiner Nominierungsrede am 09.07.2005**

mehr unter: [www.goepfel.de](http://www.goepfel.de)



## Fränkisch backen

*Liebe Leserinnen und Leser,*

*dieses Büchlein enthält Rezepte zum Backen. Sie stammen aus der Gegend zwischen der Rothenburger Landwehr und Solnhofen im Jura. Es sind altüberlieferte Rezepte darunter, aber auch moderne Spezialitäten aus unserer Heimat. Allen Frauen, die sie zur Verfügung gestellt haben, danke ich herzlich.*

*Ich wünsche Ihnen beim Lesen und Ausprobieren viel Spaß und guten Appetit.*

*Ihr*

*Josef Göppel  
Bundestagsabgeordneter*



**Deutschland braucht den Wechsel**

# Inhalt

Zitronen-Torte	5
Apfelkuchen mit Streuseln vom Blech	6
Gedeckter Apfelkuchen	7
Apfelbrot	8
Birnenkuchen	9
Kirschstreuselkuchen	10
Gwärzkerschung	11
Eigsunkener Stachelbeerkung	12
Zucchini-Kuchen	13
Gefüllte Tütchen mit Fruchtschnee	14
Waldbauern-Beeren-Torte	15
Johannisbeer-Kuchen	16
Preiselbeerschnitten	17
Fleckerlkuchen	18
Streuselkuchen	19
Raffaello-Torte	20
Himmelstorte	21
Kopfkissen-Küchle	22
Knie-Küchle	23
Kleine Hefeteig-Küchle	24
Faschingskrapfen	25
Striezel	26
Bauernspatzen	27
Feuerspatzen	28
Feuerspatzen	29
Wasserbadgebäck	30
Schneidersleck	31
Quarkblättereig	32
Zimtrollen	33
Fränkische Rosinentaler	34
Schneeballen	35
Kartoffellebkuchen	36
Nussecken	37
Lebensbilder	38



## Impressum

Verantwortlich für den Inhalt:  
CSU-Bundeswahlkreis  
Ansbach-Weißenburg-Gunzenhausen  
Henrik Ochsenkühn, Triesdorfer Straße 74,  
91522 Ansbach

Layout:  
Heike Schmidt, Dipl. Designerin (FH)

Fotos:  
Michael Vogel, Ansbach  
Heike Schmidt

Produktion:  
schmidt + schmidt, werbeagentur gmbh, Fürth

Gedruckt auf 100 % Recycling-Papier



## Zitronen-Torte

*Boden: Eier, Zucker, Zitronenaroma in der Küchenmaschine zu einer schönen Schaummasse schlagen. Mehl, Backpulver und Speisestärke unterheben. In eine gebutterte Springform geben und bei*

**180° C (Ober- und Unterhitze)  
35 bis 40 Minuten backen.**

*Boden aus der Form nehmen und über Nacht ruhen lassen. Die Sabne mit Zucker und Zitroback fast steif schlagen, nun den Zitronensaft in die Sabne geben und steif schlagen. Den Boden zweimal durchschneiden und mit 1 EL Orangensaft, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Wasser tränken. Nun mit der Zitronensabne füllen und außen glattstreichen.*

*Garnitur: Sabnetupfer oder -rosetten, Zitronenscheiben, Zitronenmelisseblätter, gebackte Pistazien.*

### **Bisquitboden hell:**

4 Eier  
200 g Zucker  
3 Tropfen Zitronenaroma  
150 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 TL Backpulver

### **Füllung:**

Saft von 2 Zitronen  
1 l Schlagsahne  
etwas Zucker  
2 Pck. Zitroback



Erna Hamberger, Aich/Neuendettelsau

## Apfelkuchen mit Streuseln vom Blech

### Teig:

500 g Weizenmehl  
(es eignet sich auch  
Dinkelmehl)  
1 Würfel Hefe  
60 g Zucker  
1/4 l Milch  
150 g Butter  
1 Prise Salz

### Belag:

Ca. 2 kg Äpfel

### Streusel:

300 g Weizenmehl  
125 g Zucker  
200 g Butter  
1 TL. gemahlener Zimt

*Aus den genannten Zutaten einen Hefeteig zubereiten. In der Zwischenzeit die Streusel vermengen. Den Teig ausrollen und auf ein Backblech geben. Die Äpfel auf den Teig geben und die Streusel darüber.*



## Gedeckter Apfelkuchen

*Mürbteig herstellen, die Hälfte des Teiges als Boden in eine Springform geben. Einige Zeit kalt stellen.*

*Äpfel dünsten, mit den Zutaten vermischen, auf den Boden verteilen. Den übrigen Teig zu einer Platte auswellen und auf die Äpfel legen. Zum Schluss mit geböbelten Mandeln bestreuen.*

**Backzeit: bei 200° C  
ca. 30 - 40 Minuten.**

### Mürbteig:

300 g Mehl  
2 gestr. TL Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
etwas Salz  
1 Ei  
1 EL Milch  
150 g Butter

### Belag:

50 g Rosinen  
2 kg Äpfel  
100 g Zucker  
1/2 TL Zimt  
etwas Rum und  
Zitronenaroma





Christiane Schacher, Grüb

## Apfelbrot

1 1/2 Pfd. Äpfel  
200 g Zucker  
200 g Nüsse  
200 g Rosinen  
1 Prise Salz  
1 Glas Schnaps oder Rum  
je 1 TL Kakao  
Zimt und Nelken  
500 g Mehl  
1 1/2 Pck. Backpulver

*Äpfel schälen und klein schneiden, mit Zucker mischen und über Nacht stehen lassen. Den Saft abgießen. Die Äpfel mit den restlichen Zutaten mischen und zu einem Teig kneten. Je nach Festigkeit den Saft dazugeben. In eine Kastenform füllen,*

**1 Stunde bei 200° C backen.**



Martina Ferner, Neuendettelsau

## Birnenkuchen

*Alle Zutaten verkneten und in eine Springform geben.*

*Die Birnen abtropfen lassen, fächerförmig schneiden und auf dem Boden verteilen. Aus 1/2 l Saft und dem Puddingpulver einen Pudding kochen und über das Obst geben.*

**Bei 180° C ca. 25 Minuten backen.**

*Die Eier trennen, Eiweiß und Zucker zu steifen Schnee schlagen. Das Ei mit Sauerrahm cremig schlagen. Beide Massen locker vermischen auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.*

**Weitere 15 - 20 Minuten backen.**

### Teig:

125 g Margarine  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Ei  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver

### Füllung:

1 - 2 Gläser Birnen  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
3 Eier  
75 g Zucker  
150 g Sauerrahm

## Kirschstreuselkuchen

### Mürbteig:

125 g Butter

65 g Zucker

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

### Füllung:

600 g eingemachte

süße Kirschen

500 ml Kirschsafte

2 EL. Zucker

1 1/2 Päckchen

Vanillepuddingpulver

40 ml Kirschwasser

### Streusel:

100 g Butter

100 g Zucker

100 g Mehl

100 g geriebene Mandeln

etwas Zimt

*Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.*

*Das Puddingpulver mit etwas Kirschsafte und Zucker anrühren. Den restlichen Saft erhitzen. Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen. Die Kirschen und das Kirschwasser einrühren und die Masse abkühlen lassen.*

*Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten.*

*Den Teig in eine Springform geben. Die Kirschmasse darüber verteilen und die Streusel aufstreuen.*

**Den Kuchen bei 180° C  
ca. 50 Minuten backen.**



Anita Dollinger, Weissenburg

## Gwäzrkerschkung

*Fett, Zucker, und Eigelb gut schaumig rühren und den steif geschlagenen Eischnee mit den Gewürzen sowie den gut abgetropften, möglichst entsteinten Kirschen, vorsichtig unterheben.*

*Den Kuchen in gut gefetteter und gebröselter Springform*

**bei 190 bis 200° C  
ca. 1 Stunde backen.**

*Mit Puderzucker überstreut servieren und etwas Schlagrahm dazu reichen.*

140 g Butterschmalz

140 g Zucker

4 Eier

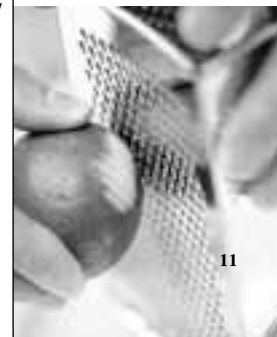
1/2 TL Zimt

1/2 Teelöffel Nelken

Schale einer Zitrone

140 g Mehl

1 Pfund dunkle Kirschen



## Eigsunkener Stachelbeerkug

375 g Mehl  
250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
etwas abgeriebene  
Zitronenschale  
3 Eier  
2 TL Backpulver  
3 EL Milch  
1 TL Zimt  
50 g gemahlene Mandeln  
1 kleines Glas  
eingeweckte Stachelbeeren  
100 g Puderzucker  
2 EL Wasser

*Die weiche Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz dazugeben, weiter rühren. Zitronenschale, Mehl mit Backpulver gemischt, Mandeln, Zimt und Milch gründlich unterheben. Dann die abgetropften und mit Küchenkrepp sehr gut abgetrockneten Stachelbeeren (man kann auch frische, reife Stachelbeeren dazunehmen, wenn man sie vorher in Zuckerwasser leicht dünstet) schnell unter den Teig geben. Alles in eine kleine Guglhupf-Form füllen und auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen*

**bei 175° rund 1 Stunde backen.**

*Danach stürzen und auskühlen lassen. Für den Guss Puderzucker und Wasser verrühren und auftragen oder einfach den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.*

## Zucchini-Kuchen

*Eier und Zucker schaumig schlagen, Öl zugeben und weiterschlagen, Zimt, Kakao, Nüsse und Schokostreusel unterrühren. Zucchini aushöhlen und mit Schale mit der groben Raspel raffeln und unterrühren. Backpulver, Natron und Mehl mischen und unterheben.*

**Im Umluftofen bei 160° C  
75 Minuten backen.**

*Nach Erkalten mit Kuvertüre bestreichen.  
Hält sehr lange frisch.*

3 Eier  
250 g Zucker  
1 Tasse Öl  
1 TL Zimt  
1 EL Kakao  
100 g gemahlene Nüsse  
oder Mandeln  
50 g Schokostreusel  
2 Tassen  
geraspelte Zucchini  
1/2 TL Backpulver  
1 TL Natron  
200 g Mehl  
Kuvertüre



## Gefüllte Tütchen mit Fruchtschnee

### Teig:

3 ganze Eier  
110 g Zucker  
110 g Mehl  
1/2 TL Zimt oder  
feine Zitronenschale  
für Blech Fett und Mehl

### Fruchtschnee:

250 g eingekochte  
Preiselbeeren,  
sehr reife frische  
Erdbeeren oder  
Himbeeren  
50 bis 70 g Zucker  
2 Eiweiß  
1/8 l Schlagrahm

Ganze Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Zimt oder Zitronenschale zugeben. Mit Teelöffel kleine Teigblättchen (ca. 10 bis 12 cm) auf das Blech streichen. Bei Mittelhitze vorsichtig backen. Sofort vom Blech lösen und Tütchen formen. Die Unterseite muss die Innenflächen der Tütchen geben. Es sollten nie mehr als vier Teigflächen gebacken werden, weil der Teig sehr rasch hart wird und dann leicht bricht.

Frische Früchte pürieren. Eiweiß zu sehr steifen Schnee schlagen, mit Zucker, Fruchtmark oder Preiselbeeren mischen. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben. Die erkalteten Tütchen mit Fruchtschnee füllen.

## Waldbauern-Beeren-Torte

Blaubeeren abtropfen lassen, Saft auffangen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 ml Blaubeersaft mit dem Puddingpulver verrühren; den restlichen Blaubeersaft zum Garnieren beiseite stellen. Die Hälfte der Blaubeeren und den Zitronensaft zufügen. Aufgelöste Gelatine unter die Früchte rühren und diese kühl stellen, bis die Masse Babnen zieht. Sahne steif schlagen, unter die Creme rühren. Eine Scheibe Schokoladenbiskuit mit

Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die helle Biskuitscheibe auflegen. Diese beiden Böden nun in 4 cm breite Streifen schneiden. Den Mürbeteigboden mit roter Konfitüre bestreichen. Eine Schokoladenbiskuitscheibe auf den Mürbeteigboden legen und einen Tortenring aufsetzen. Die vorbereiteten Biskuitstücke hochkant als Tortenrand einsetzen. Die restlichen Stücke einfrieren oder für ein Dessert verwenden. Die vorbereitete Blaubeercreme einfüllen, etwas Creme zurücklassen. Die zweite Scheibe vom Schokoladenbiskuit aufsetzen und mit der restlichen Creme bestreichen. Torte aus dem Ring lösen. Den restlichen Blaubeersaft mit Tortenguß andicken und die restlichen Blaubeeren unterrühren. Früchte auf Torte verteilen, dabei 2 cm am Rand freilassen. Sahne steif schlagen, mit aufgelöster Gelatine ansteifen. In einem Beutel mit Lochtülle füllen und einen Tuffenrand auf die Torte spritzen. Diesen leicht mit Schokoraspeeln bestreuen.

### Teig:

1 dünner Mürbeteigboden  
3 Scheiben  
Schokoladenbiskuit  
1 Scheibe heller Biskuit  
3 EL rote Konfitüre  
3 EL Aprikosenkonfitüre

### Füllung:

400 ml Sahne  
1 Glas Blaubeeren oder  
Heidelbeeren,  
5 Blatt Gelatine  
Saft von 1/2 Zitrone  
1 Pck. Aranca-  
Puddingpulver  
„Johannisbeer-Himbeer“

### Garnierung:

1 Pck. roter Tortenguß  
200 ml Sahne  
1 1/2 Blatt Gelatine  
Schokoraspel

## Johannisbeer-Kuchen

**Für 16 Stücke:**  
100 g geschälte  
Sonnenblumenkerne  
30 g kernige Haferflocken  
180 g Butter  
180 g Honig  
500 g Johannisbeeren  
2 Eier (Gew. Kl. 3)  
100 g Weizenmehl  
(Type 1050)  
125 g feines Grauhmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
Fett für die Form  
3 Eiweiß  
1 TL Zitronensaft  
1 Prise Salz  
**Springform**  
**26 cm Durchmesser**

*Die Sonnenblumenkerne und die Haferflocken in 30 g Butter goldbraun rösten. 50 g Honig unterrühren, abkühlen lassen. Die Johannisbeeren von den Rispen streifen, verlesen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die restliche Butter mit 80 g Honig schaumig rühren. Die Eier unterrühren. Weizen- und Grauhmehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Form füllen und im vorgeheizten Backofen*

**bei 175°C auf der untersten  
Einschubleiste 20 bis 30 Minuten  
backen.**

*Eiweiß mit Zitronensaft und Salz steif schlagen, den restlichen Honig unterheben. 3/4 der Johannisbeeren und 3/4 der Haferflockenmasse unter den Eischnee heben und auf den Tortenboden streichen. Die restlichen Johannisbeeren und die restliche Haferflockenmasse darauf verteilen. Den Kuchen*

**bei 200°C auf der 2. Einschubleiste  
von unten 20 bis 25 Minuten zu  
Ende backen.**



Maria Lutz, Liebersdorf

## Preiselbeerschnitten

*Rührteig herstellen.  
Teig auf dem Backblech glattstreichen,*

**bei 175° C 30 Minuten backen.**

*Sahne steif schlagen, Preiselbeeren unterheben, auf ausgekühltem Boden streichen. Butterkeks in Wein eintauchen und belegen, Mit Schokoguss überziehen und in Stücke schneiden.*

225 g Margarine  
225 g Zucker  
6 Eier  
1 Pck. Vanillezucker  
3 EL Kakao  
200 g Nüsse  
150 g Mehl  
1 Päck. Backpulver

### **Füllung:**

500 g Preiselbeeren  
4 Becher Sahne  
4 Pck. Sahnesteif  
Vanillezucker

## Fleckerlkuchen

500 g Mehl  
1/4 l Milch  
80 g Zucker  
20 g Hefe  
80 g Butter  
1 Pr. Salz, 1 Ei

### Streusel:

200 g Mehl  
150 g Zucker  
1/2 Teel. Zimt  
125 g zerlassene Butter

### Quarkmasse:

500 g Quark  
2 Eigelb, 2 Eiweiß  
100 g Zucker  
2 EL Rum  
abger. Schale  
einer 1/2 Zitrone

### Mohnmasse:

150 g gemahlene Mohn  
0,1 l Milch  
60 g Zucker  
3 EL Creme fraiche  
etwas Rum und Zimt  
1 Glas Sauerkirschen

*Sauerkirschen und Quark gut abtropfen lassen, Hefeteig zubereiten. Mohn mit kochender Milch übergießen und quellen lassen.*

*Streusel: Mehl, Zucker und Zimt in einer Schüssel vermischen und zerlassene Butter esslöffelweise dazu geben. Mit den Fingerspitzen zu Streusel verarbeiten.*

*Den Quark mit Eigelb, Zucker, Rum und Zitronenschale verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Zu der Mohnmasse den dazugehörigen Zucker und Creme fraiche geben und verrühren. Hefeteig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech geben, nochmals 10 Minuten geben lassen. Die verschiedenen Beläge - Mohnmasse, Quarkmasse, Streusel und Kirschen - esslöffelweise darauf verteilen.*

### Im vorgeheizten Backofen

**bei 200° C etwa 35 Minuten backen.**



Irmgard Krauß

## Streuselkuchen

*Weichen Hefeteig herstellen, nach dem Gehen auf gefettetem Blech fingerdick ausrollen, gut mit Fett bestreichen, mit Streuseln belegen und geben lassen.*

*Streusel herstellen:*

*Mehl, Zucker, Zimt mischen, zerlassene lauwarme Butter langsam unterrühren, mit der Gabel untermengen, so dass Klümpchen entstehen, erkalten lassen.*

**Bei 175° C ca. eine 1/2 Std. backen.**

375 g Mehl  
1 Pr. Salz  
1/4 l Milch  
20 g Hefe  
1-2 Eier  
50-100 g Fett  
50 g Zucker  
Zitronenschale

### Streusel:

200 g Mehl  
100-150 g Zucker  
1 Teel. Zimt  
100-150 g Butter



Martha Präger, Feuchtwangen

## Raffaello-Torte

4 Eier, getrennt  
100 g Zucker  
100 g Mehl  
1/2 Pck. Backpulver  
100 g Kokosraspel  
2 Pck. Sahnesteif  
3 Becher Sahne  
2 Tafeln weiße Schokolade

*Aus den Zutaten einen Bisquitboden in einer Springform backen und auskühlen lassen. Einen Becher Sahne erwärmen (nicht kochen) und die Schokolade darin schmelzen. Bisquitboden ausböhlen in Flocken zupfen, kalte Schokoladensahne wie Sahne aufschlagen. 2 Becher Sahne mit Sahnesteif fest schlagen. Aufgeschlagene Sahne, Schokolade, Kokosraspel und zerpfückten Boden mischen. Masse in den Bisquitboden füllen und mit Sahne und Kokosraspel verzieren.*

## Himmelstorte

*Teig 1: 4 Eigelb mit 100 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. 100 g zerlassene Butter und Mehl mit Backpulver dazugeben und unterrühren.*

*Teig 2: 4 Eiweiß mit 150 g Zucker steif schlagen.*

*Die Hälfte von Teig 1 in die Springform streichen, dann die Hälfte von Teig 2 darauf verteilen und 25 g gehobelte süße Mandeln darüber geben und*

**bei 175° C**

**ca. 30 bis 35 Minuten backen.**

*Die andere Hälfte wird genauso in einer Springform gebacken.*

*Tortenguss mit Kirschsafft verdicken und die Kirschen zugeben. Auf einen abgekühlten Boden die Sauerkirschmasse verteilen. 1/2 l Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf die erkaltete Kirschmasse geben. Dann den zweiten Boden mit den Mandeln aufsetzen.*

**Teig 1:**

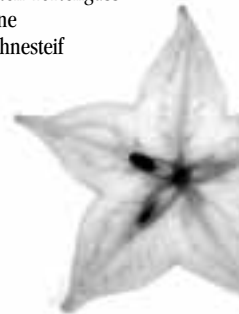
4 Eigelb  
100 g Zucker  
1 Vanillezucker  
100 g Butter  
125 g Mehl  
1/2 TL Backpulver

**Teig 2:**

4 Eiweiß  
150 g Zucker  
50 gehobelte Mandeln

**Sauerkirschmasse:**

1 Glas Sauerkirschen  
1/4 l Kirschsafft  
1 Pck. roten Tortenguss  
1/2 l Sahne  
2 Pck. Sahnesteif



## Kopfkissen-Küchle

- 1 l Milch
- 2 Päckchen Hefe
- 5 Eier
- 2 Schnapsgläser Rum
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Butter
- 1 1/2 TL Salz
- Mehl, was der Teig aufnimmt.

*Dämpferr: Die Hefe zerbröckeln, mit etwas Zucker und 1 Schöpflöffel lauwarmen Milch geben lassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Eier, Zucker, Rum, Vanillezucker und Salz zugeben. Das ganze mit der restlichen Milch gut verrühren. Das Dämpferr und Mehl zugeben. Die weiche Butter unterkneten. So viel Mehl zugeben bis sich der Teig von der Schüssel löst. Der Teig sollte eine weiche bis mittelfeste geschmeidige Beschaffenheit haben. Den Teig in drei Teile teilen und mit der Hand durchkneten und Bälle formen. Zugedeckt geben lassen. Danach dünn auswellen und mit dem Teigrädchen quadratisch ausradeln. Nochmals kurz geben lassen. Ins heiße Butterschmalz geben und mit der Schaumkelle aufgießen. Wenn die Unterseite braun ist umdrehen und die Oberseite backen. Abtropfen lassen und erkaltet mit Puderzucker bestäuben.*



Erika Braun, Wassertrüdingen/Fürnheim

## Knie-Küchle

*Einen nicht zu festen Hefeteig herstellen. Dann mit dem Löffel Portionen abstechen und gut rollen. Auf ein leicht bemehltes Tuch legen und mit Plastikfolie abdecken. Ca 1 Std. ruhen lassen. Die runden Kugeln mit befetteten Fingern in der Mitte hauchdünn ausziehen, aufpassen dass kein Loch entsteht, den Rand umbiegen. In heißem Butterfett ausbacken. Beim Umdrehen vorsichtig mit einer Gabel und einem Löffel nur am Rand anfassen! Darauf achten, dass kein Fett in die Mitte kommt, damit die Küchle schön hell bleiben.*

- 1 l Milch,
- 4 Pfund Mehl
- 250 g Butter
- 400 g Zucker
- 4 Vanillezucker,
- 2 Würfel Hefe (frisch)
- 8 Eier
- 2 Gläschen Zitronenöl
- 1/8 l Schnaps

## Kleine Hefeteig-Küchle

1.000 g Mehl  
250 g Zucker  
125 g Butter,  
5 ganze Eier  
1 Pck. Trockenhefe  
2 Tassen heiße Milch  
etwas Salz  
Vanillezucker  
etwas Rum  
Butter-Vanille

*Weichen Hefeteig herstellen, runde Bällchen formen (ca. 60 g), dann ca. 20 Min. gehen lassen. Küchle ausziehen und im heißen Fett ausbacken. Ergibt ca. 30-35 Küchle.*

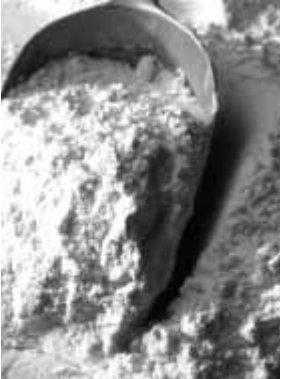


Birgit Wißmüller

## Faschingskrapfen

*Hefeteig von weicher, zarter Beschaffenheit herstellen, sehr gut abschlagen. Teig gehen lassen. Gegangenen Teig in etwa 2,5 bis 3 cm dicke Platte auswellen. Krapfen ausstechen mit Durchmesser von 7 bis 8 cm. Krapfen gehen lassen bis sie etwa um die Hälfte größer geworden sind. Krapfen mit Oberseite nach unten mit Schaumlöffel vorsichtig in heißes Backfett einlegen. Deckel darauf legen und ca. 2-4 Min. backen lassen. Nun umdrehen und nochmals ca. 2-4 Min. backen lassen. Fertige Krapfen erkalten mit Hagebuttenmarmelade füllen. Mit Puderzucker bestreuen.*

500 g Mehl  
1 Pr. Salz  
30 g Hefe  
1/4 l Milch  
50 g Zucker  
3 Eigelb  
80 g Butter  
Zitronenschale gerieben  
2 EL Rum  
Hagebuttenmarmelade  
Puderzucker

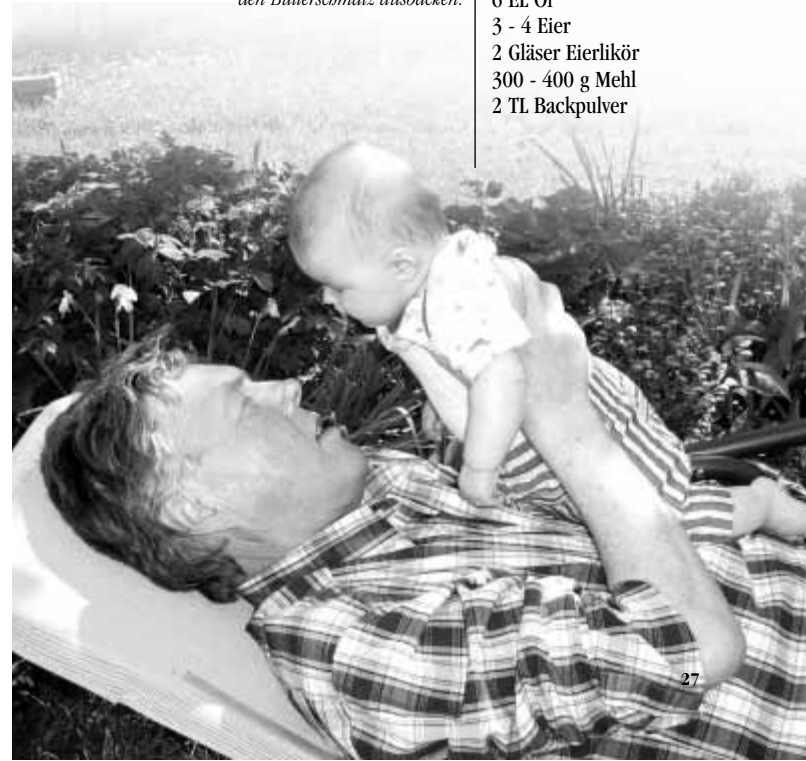


Else Bauer, Markt Berolzheim

## Bauernspatzen

*Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, mit einem Teelöffel Spatzen abstechen und in schwimmenden Butterschmalz ausbacken.*

250 g Quark  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
6 EL Öl  
3 - 4 Eier  
2 Gläser Eierlikör  
300 - 400 g Mehl  
2 TL Backpulver



## Striezel

4 Pfund Mehl  
3 Würfel Hefe  
1/2 l Milch  
8-10 Eier  
250 g Margarine  
oder Butter  
1 1/2 TL Salz  
4 Pck. Vanillezucker  
ein Schuss Rum

*Hefeteig herstellen und in der Schüssel an einem warmen Ort geben lassen, dann 3-4 mm dick auswellen und 10 x 10 cm große Striezel ausradeln. Nochmals kurz zugedeckt (mit Geschirrtüchern) geben lassen und dann im schwimmenden Butterfett goldgelb ausbacken. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.*

## Feuerspatzen

1 kg Mehl  
1/2 l Milch  
2 Würfel Hefe  
300 g Zucker  
250 g Butter  
4 Eier  
1 Gläschen Rum  
etwas Zitronensaft

*Die Milch lauwarm mit etwas Zucker und der Hefe geben lassen. Das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben und alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Gut geben lassen. Dann wird der Teig mit einem Esslöffel herausgestochen und in heißem Butterschmalz ausgebacken. Mit Puderzucker bestreuen.*



Heidi Haag, Lölldorf/Wieseth

*...jeder macht sie ein bisschen anders  
– hier noch ein Rezept*

## Feuerspatzen

*Sultaninen in Rum einweichen (am besten über Nacht) Eier und Zucker schaumig rühren, Quark dazugeben. Vanillezucker, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und unter die Quarkmasse rühren. Mit einem Löffel Nockerln abstechen und im schwimmenden Fett ausbacken. Abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.*

500 g Mehl  
500 g Quark  
5 Eier  
175 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Backpulver  
100 g Sultaninen  
etwas Rum

## Wasserbadgebäck

500 g Palmin  
750 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
1/8 l Milch  
3 EL Zucker  
zum Aufgehen der Hefe

*Palmin in der Reibemaschine reiben und mit Mehl abbröseln, Hefe und Milch dazu geben, zu einem Teig verarbeiten. Den Teigballen über Nacht ins kalte Wasser legen. Herausnehmen, durchkneten, auswellen, dünne, große Formen ausstechen und bei Mittelhitze hell backen. Anschließend noch warm in Zucker wälzen. Sehr ergiebig und gut.*



## Schneidersfleck

*Alle Zutaten, außer Butter und Puderzucker, werden zu einem Hefeteig verarbeitet, den Teig geben lassen. Den Teig anschließend 1 cm dick ausrollen und in 5 bis 6 cm breite und 12 cm lange Streifen schneiden. In zerlassener Butter, die abgekühlt sein sollte, werden die Hefestücke gewendet und in eine längliche Form aufrecht geschrobtet. Die restliche Butter zugeben und die Schneidersflecken geben lassen.*

**Bei 200° C ca. 40 Minuten goldbraun backen.**

*Abkühlen lassen, aus der Form nehmen, mit Puderzucker bestreuen.*

*Bei Schlachtschüsseln wurden früher Schneidersfleck zum Frühstück gereicht.*

500 g Mehl,  
1 Prise Salz,  
1/4 l Milch,  
20 g Hefe,  
80 g Zucker,  
2 Eier,  
200 g Butter  
und Puderzucker



## Zimtrollen

*Zutaten alle zusammen zu einem glatten Teig verarbeiten. Über Nacht ruhen lassen.*

*Teigstücke ca. 1/2 cm dick auswellen.*

*Ausradeln, so dass sie auf das Rolleneisen passen. Mit Bindfaden (Packschnur) ringelförmig festbinden und im heißen Fett ausbacken. Vorsichtig vom Eisen nehmen und noch heiß in Zimtzucker wälzen. In einer*

*Dose halten die „Ochsengurgeln“  
4 - 6 Wochen.*

500 g Butter

500 g Mehl

5 Eier

5 EL Puderzucker

3 Vanillezucker

1 Becher guten Sauerrahm

1/8 l Schnaps

1 Prise Salz

Annemarie Gesell, Merkendorf

## Quarkblättertweig

500 g Quark  
250 g Sanella  
350 g Mehl  
Zitronenglasur

*Mehl und Quark in eine Schüssel geben. Margarine mit dem Messer fein dazuschneiden und alles zusammenkneten. Den Teig etwa 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach auf bemebtem Brett ca. 3/4 cm stark ausrollen, mit dem Kuchenrädchen ca. 8 cm große Rauten ausradeln. Die Rauten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im 200° C vorgeheizten Backofen ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend sofort vom Blech nehmen und mit Zitronenzuckerglasur bepinseln.*

*Kann auch sehr gut mit geriebenem Käse, Mohr, Salz oder Kümmel bestreut überbacken zu Wein oder Bier gereicht werden.*



## Nussecken

### Mürbteig:

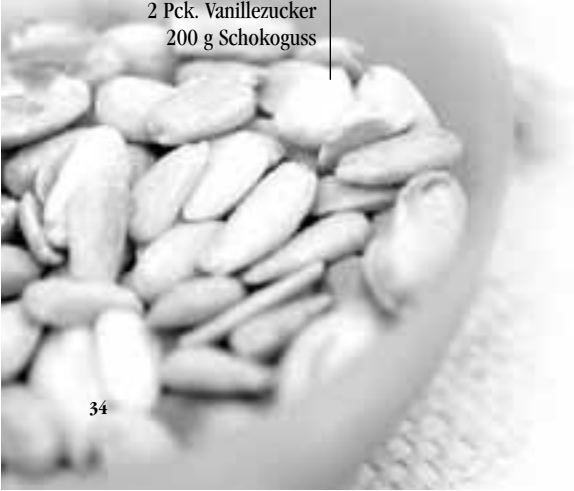
200 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Ei  
60 g Zucker  
125 g Butter

### Belag:

400 gemahlene Nüsse  
150 g Butter  
100 g Marzipan  
2 EL Weinbrand  
100 g Creme fraiche  
250 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
200 g Schokoguss

*Mürbteig herstellen und kühl stellen.*

*Marzipan zerdrücken mit Weinbrand und den Nüssen verrühren. Butter, Creme fraiche, Zucker, Vanillezucker im Topf aufkochen. Mit der Nussmasse verrühren. Mürbteig auf ein Blech geben und Nussmasse darauf glatt streichen. 20 Minuten zu Ende backen und in 8 cm lange Quadrate schneiden, diese von Ecke zu Ecke nochmals teilen. Die Spitzen in Schokoguss eintauchen.*



Christa Dümmler, Nordenberg

## Schneeballen

*Alle Zutaten zu einem festen Knetteig verarbeiten. Teigportionen zu ca. 80 g auf ein bemehltes Backbrett verteilen. Diese zu runden Flecken auswellen. Mit einem Teigrädchen im Abstand von ca. 1 cm Streifen abradeln, jedoch einen schönen Rand lassen, dass noch alles zusammenhält. Mit dem Kochlöffelstiel jeden 2. Streifen auffädeln. In das Schneeballeneisen gleiten lassen und sofort in heißem Fett backen. Gut abtropfen lassen, mit Puderzucker bestreuen.*

**Ergibt ca. 45 Stück**

24 Eigelb  
6 Eier  
6 EL Zucker  
125 g zerlassene Butter  
1/2 l Sauerrahm  
1.750 g Mehl  
Schnaps  
gehärtetes Fett  
zum Backen



Rosa Reuter, Merkendorf

## Kartoffellebkuchen

6 Eier  
750 g Zucker  
1 1/2 TL gem. Nelken  
4 TL Zimt  
100 g Zitronat  
100 g Orangeat  
500 g gemahlene Nüsse  
450 g Mehl  
3 Pck. Backpulver  
600 g Kartoffeln  
gekocht, durchgedrückt  
und kalt.

*Aus den Zutaten der Reibe nach einen  
Rührteig herstellen. Mit dem Löffel Häufchen  
auf Oblaten setzen.*

**Bei 180° C 25 Minuten backen.**

*Nach dem Erkalten mit Schoko- oder  
Nußguss bestreichen. Diese Lebkuchen  
bleiben durch die Kartoffeln sehr lange  
frisch und saftig.*

## Fränkische Rosentaler

*Mehl, Butter, Zucker, Salz und  
Vanillezucker zum Mürrteig rasch verar-  
beiten. Dann Rosinen und Haselnüsse  
darunterkneten. Aus dem Teig Rollen im  
Durchmesser von einem Fünf-Markstück  
ausrollen und auf einem Brettchen kalt  
stellen. Dann den Teig in fingerdicke  
Scheiben schneiden und auf ein gefettetes  
Backblech setzen.*

**Im vorgeheizten Ofen  
bei 200° C etwa 15 Minuten  
backen.**

350 g Mehl  
175 g Butter  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Rosinen ohne Kerne  
125 g Haselnusskerne



# Lebens-Bilder

21 Jahre  
Arbeit als Förster



Josef Göppel wuchs auf dem Bauernhof seiner Eltern in Rauenzell auf



Edmund Stoiber  
schätzt sein offenes Wort



Josef Göppel überreicht  
Frau Merkel sein Buch  
„Konjunktur durch Natur“



Rede im  
Deutschen  
Bundestag



Die 140 deutschen  
Landschaftspflege-  
verbände gehen auf  
eine Initiative von  
Josef Göppel zurück



Schon in den 80er Jahren  
trieb Josef Göppel erneuer-  
bare Energien voran.  
Hier mit Solarpionier  
Dr. Ludwig Bölkow vor der  
Triesdorfer Solaranlage



Halten zusammen:  
Rosalinde und  
Josef Göppel

