



Deutschland € 3,50 | Österreich € 4,00 | Schweiz SFR 6,80 | BeNeLux € 4,10 | Italien € 4,10

Nr. 03/2026

Landfrauenküche

LECKERE KÖSTLICHKEITEN MIT LIEBE ZUBEREITET

SAISONLIEBLING:
FEINE OBSTKUCHEN

KÖSTLICHES MIT FISCHE
FLEISCH & GEMÜSE

KÜHLE ERFRISCHUNGEN
& SÜSSE IDEEN

kreative
57
Rezeptideen



Lieblingsgerichte

Pflaumenkuchen

Buntes Ofenbrot



Falscher Hase mit Gemüse



Backfisch im Bierteig



Knöpfle-Muffins

Barbara Scharl, Hub

Zutaten:

200 g Geräuchertes
100 g Rigatello oder Gouda
1 rote Paprika
1 Lauch
4 Lauchzwiebeln
400 g Knöpfle fertig

Für den Guss:

3 Eier
1 Becher Sauerrahm
Schnittlauch
Salz
Pfeffer
100 g Rigatello oder Gouda
1 EL Röstzwiebel

So wird's gemacht:

1. Knöpfle in eine Schüssel geben. Das Geräucherte, Paprika und Käse in kleine Würfel schneiden. Lauch in Ringe schneiden. Alles zu den Knöpfle geben und mischen.
2. Die Zutaten vom Guss in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Über die Knöpflemischung verteilen und gut unterheben. Die Masse in mit Papierförmchen ausgelegte Muffinformen aufteilen. Käse reiben und darauf verteilen.
3. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen. Kurz herausnehmen, Röstzwiebeln darauf verteilen und nochmal 15 Minuten backen.





BUCHTIPP

klein & fein.

Herzhafte Häppchen und süße Snacks

Ob für das nächste Familienfest, die gemütliche Brotzeit oder die kleine Nascherei zwischendurch – mit ihrem Kochbuch „klein & fein“ laden die Schwandorfer Landfrauen zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein. Über 100 liebevoll ausgewählte Rezepte zeigen, wie vielfältig und genussvoll kleine Gerichte sein können. Mit verständlichen Rezeptbeschreibungen, anregenden Bildern und einer großen Portion Leidenschaft für gutes Essen ist das Buch ein Schatz für alle, die ihre Gäste gern mit neuen Ideen überraschen.

Battenberg Bayerland Verlag GmbH,
152 Seiten, Preis 24,90 €, ISBN 978-3-89251-560-9.
Weitere Informationen unter www.battenberg-bayerland.de

Dieses Rezept sowie die Fisch-Kartoffel-Bällchen (S. 54) und die Puddingschnecken (S. 76) entnehmen wir diesem tollen Buch © 2026 des Battenberg Bayerland Verlag.





Foto: Renate Köller / Johann Zitzler

Zutaten:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 Salz
 250 g Thunfisch aus der Dose (im eigenen Saft)
 2 Eier
 1 TL Paprikapulver
 2 Msp. Chiliflocken
 etwas Zitronenabrieb
 60 g Semmelbrösel
 Pfeffer
 5 EL Rapsöl
 4 Zweige Petersilie

So wird's gemacht:

1. Die Kartoffeln schälen, abbrausen und in Salzwasser ca. 30 Minuten garen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Den Thunfisch gut abtropfen lassen und zerpfücken. Mit Eiern, Paprikapulver, Chiliflocken, Zitronenschale, 2–3 Esslöffel Semmelbröseln unter die Kartoffelmasse mengen. Die Masse herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen
3. Die übrigen Semmelbrösel auf einen flachen Teller streuen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen und in den Bröseln wälzen. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Bällchen von allen Seiten goldbraun braten.
4. Von der Petersilie die Blättchen abzupfen und fein hacken. Bällchen auf einen Teller verteilen, mit Petersilie bestreuen.

Unser Buchtipp: Dieses Rezept entnehmen wir dem Buch des Titels „klein&fein“
 © 2026 vom Battenberg Bayerland Verlag, siehe Buchtipp, Seite 16/17.

**Zutaten für
1 Springform,
Ø ca. 26 cm:**

Für den Pudding:

750 g Milch
80 g Zucker

2 Päck. Vanillepudding

Nach Geschmack: Rosinen,
Mandelstifte

Für den Hefeteig:

120 g Milch
30 g Zucker

1 Päck. Vanillezucker

1/2 Würfel Hefe

500 g Mehl

100 g Butter

2 Eier

So wird's gemacht:

1. Pudding nach Packungsanweisung kochen, nur mit weniger Milch. Nach Geschmack Rosinen oder Mandelstifte zufügen. Danach umfüllen und sofort mit Frischhaltefolie abdecken. Nicht zu fest werden lassen, da er sich dann nicht mehr so gut verstreichen lässt.
2. Für den Hefeteig Milch, Zucker, Vanillezucker und Hefe leicht erwärmen (37 °C) und rühren, so dass sich die Hefe auflöst. Mehl, Butter und Eier hinzugeben und mit den Knethaken gut durchkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig auf einer Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 50 cm) ausrollen. Den Pudding auf den Teig streichen, diesen von der Längsseite her aufrollen, in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und flach auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen.
4. Die Puddingschnecken nochmals 20–30 Minuten gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten goldgelb backen. Anschließend vorsichtig vom Backpapier lösen, da sie leicht kleben.
5. Vor dem Servieren mit Puderzucker oder Zuckerguss verzieren.

Unser Buchtipp:

Unser Buchtipp: Dieses Rezept
entnahmen wir dem Buch des
Titels „klein&fein“ © 2026 vom
Battenberg Bayerland Verlag, siehe
Buchtipp, Seite 16/17.

