

# ... för all de lüttje Leckerschnuten...



Helma Gerjets

## **Dat steiht in dit Book:**

Wat ik mi bi dit Book dacht hebb:

Übersetzung: Was ich mir bei diesem Buch gedacht habe:

Blätterteigkekse

Übersetzung: Blätterteigkekse

Bruun Koken

Übersetzung: Braue Kuchen

Schokoloden Kringel Koken

Übersetzung: Chocolate Crinkle Cookies

Emmas Keksen

Übersetzung: Emmas Kekse

Erdnusscookies

Übersetzung: Erdnusscookies

Rullt Mini - Nötenhörnchen

Übersetzung: Gerollte Mini - Nusshörnchen

Haferflockenkekse

Übersetzung: Haferflockenkekse

Haferflockenkekse mit Kokosraspel

Übersetzung: Haferflockenkekse mit Kokosraspel

Haferflockenkekse

Übersetzung: Haferflockenkekse

Mokka - Makronen

Übersetzung: Mokka - Makronen

Haselnötensprützkoken

Übersetzung: Haselnussspritzkuchen

Helmas Fresenkekse

Übersetzung: Helmas Friesenkekse

Knippkoken

Übersetzung: Knippkuchen

Knippkoken

Übersetzung: Knippkuchen

Knedewaffeln

Übersetzung: Knedewaffeln

Marzipan

Übersetzung: Marzipan

Kokosmakronen

Übersetzung: Kokosmakronen

Thüringer Kokosmakronen

Übersetzung: Thüringer Kokosmakronen

Namiddagskeksen

Übersetzung: Nachmittagskekse

Oostfreesk Teebrötkers

Übersetzung: Ostfriesische Teebrötchen

Sneeflocken

Übersetzung: Schneeflöckchen

Sprützkoken

Übersetzung: Spritzkuchen

Schokocrossies

Übersetzung: Schokocrossies

Stollenkonfekt

Übersetzung: Stollenkonfekt

Streuselstriepen (as Keksen)

Übersetzung: Streuselstreifen (wie Kekse)

Droomstukken

Übersetzung: Traumstücke

Waffelkeksen mit Dinkelmehl

Übersetzung: Waffelkekse mit Dinkelmehl

Waffelkeksen

Übersetzung: Waffelkekse

Witt Wiehnachtskoken

Übersetzung: Weiße Weihnachtskuchen

Zimtkekse

Übersetzung: Zimtkekse

Rumkugels

Übersetzung: Rumkugeln

Adventsgebäck (up´t Blick)

Übersetzung: Adventsgebäck (auf dem Blech)

Karnmelkskook mit Gewürzen

Übersetzung: Buttermilchkuchen mit Gewürz

Gewürzkook

Übersetzung: Gewürzkuchen

Roodwienkook

Übersetzung: Rotweinkuchen

Schokoladen - Haselnöten - Kook

Übersetzung: Schokoladen - Haselnuß - Kuchen

Plumtorten

Übersetzung: Pflaumentorten

## **Wat ik mi bi dit Book dacht hebb:**

Wenn man as Kind na Huus keem un dat rook so lecker na sülvstbackt Koken, föhl man sik glied warm üm ´t Hart. Jeden Kind wööt dat. Jeden Mama ok. Wenn de Kinner denn noch sülvst in de Deeg mit rüm greemt hebbt, is dat noch mojer. Jeder Mama wööt ok, dat se ehr lecker Wark vör ehr Nawass verdeggen mööt. To Wiehnachten maakt dat am meisten Spaaß, all de lüttje Leckersnuten to versörger.

Mien Leven lang hebb ik immer wat Neeis utprobeert un mien Familie daarmit övverrascht. Nu hebb ik all mien Rezepten in en lütt Book tosamen stellt, dat all annern de ok probeern köönt.

Ik wünsch veel Erfolg daarbi un ji drööft mi ruhig vertellen, wo jo all de Koken schmucken hebbt.

Helma Gerjets

## **Übersetzung: Was ich mir bei diesem Buch gedacht habe:**

Wenn man als Kind nach Hause kam und es roch lecker nach selbstgebackenem Kuchen, fühlte man sich gleich wohl. Jedes Kind weiß das. Jede Mama auch. Wenn die Kinder dann noch selbst mitgeholfen haben, schmecken sie gleich noch besser. Jede Mama weiß auch, daß sie ihr leckeres Gebäck vor ihrem Nachwuchs verstecken muss. Zu Weihnachten macht es am meisten Spaß die kleinen Leckermäulchen zu versorgen.

Mein Leben lang hab ich immer neue Rezepte ausprobiert und meine Familie damit überrascht. Jetzt hab ich alle Rezepte in einem kleinen Buch zusammen gestellt, so das alle anderen sie auch probieren können.

Ich wünsche viel Erfolg dabei und ihr dürft mir ruhig erzählen, wie euch all dieses Backwerk geschmeckt hat.

Helma Gerjets

## Blätterteigkekse

375g Mehl	wat Eigeel
375g Margarin	wat Dösenmelk
1 B. Suur Rohm	Hagelzucker
1 Vanillezucker	

Deegtodaten mischen, 24 Stünnen in Köhlschapp ruhen laten, utrullen un utsteken. Mit de Eigeel - Dösenmelkmischung bestrieken un mit Hagelzucker bestrejen. Backen bi 200° ca 15 Min. (goldgeel)

## Übersetzung: Blätterteigkekse

375g Mehl	ewtas Eigeel
375g Margarine	etwas Dosenmilch
1 B. Saure Sahne	Hagelzucker
1 Vanillezucker	

Teigzutaten mischen und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen und ausstechen. Mit Eigelb - Dosenmilchmischung bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Backen bei 200° ca 15 Min. (goldgelb)