



# Mandolinenorchester Musikfreunde Naurod 1923 e.V.

Hallo ihr lieben Bembel TV-ler

Ich habe hier für euch die Rezepte vom Eierkracher und Paulshaader, die leider, wegen der knappen Sendezeit, nicht mehr in den Livestream gepasst haben.

Probiert die Rezepte zuhause aus und lasst sie euch schmecken.

## Rezept Eierkracher

Den habe ich mir zum 85. Geburtstag meines Papa´s Alwin als kleinen Nachtisch-Snack einfallen lassen.

Warum Eierkracher?

Wer am Blütenfest schon bei uns Mandolinenstadl war, weiß, dass bei uns sehr gerne Eierlikör im Waffelbecher getrunken wird. Nun habe ich mir gedacht, ich mach daraus ein süßes Dessert mit Pfiff.

### **Rezept:**

man schlägt 200 ml Sahne fast steif und gibt 8 cl Eierlikör dazu (nicht mehr Eierlikör, sonst friert die Masse nicht) und 4 Eßl. Puderzucker

Alles zu einer sehr cremigen Masse schlagen.

Diese füllt man, am besten mit einem Spritzbeutel, in 24 Waffelbecher und friert das Ganze einige Stunden im Tiefkühlfach / Kühltruhe.

Heraus kommt das Eisdessert Eierkracher, hmmm LECKER!

*Denn: es knackt die Schale,  
springt der Kern –  
Eierkracher ess ich gern!*





# *Mandolinorchester Musikfreunde Naurod 1923 e.V.*

## **Rezept vom Paulshaader**

Keine Sektbar? keine Cocktailbar? – nicht mit mir.  
Da bei uns im Keller grad wieder ein sehr leckeres Stöffche heranreift, der auch aus Ebbel,(Äpfel) in Bioqualität, aus der Gemarkung Paulshaad gekeltert worden ist, (hochdeutsch: Paulsheide) hat Elke den Cocktail so genannt.

So wird der Paulshaader gemixt:

- 1) wir nehmen ein Geribbtes – also ein Ebbelwei-Glas
- 2) das Glas mit Eiswürfel füllen

dann

+ 2 cl Wodka  
+ 3 cl Ebbelwei (in meinem Drink von de Paulshaad)  
und  
+ 4cl Gingerale

Alles schön mit einem Mixstab durchrühren.  
Mit in Zitrone marinierten Apfelscheibchen und wer hat, einen Zweig Minze dazu ins Glas geben.  
Dies mit einer Apfelscheibe am Rand garnieren und ferdisch is de Paulshaader – cheers und Prost loss´d´n euch gut schmecke

Hmmm – kommt gut – Helau – eure *Elke*

Naurod, im Februar 2022