

Krabben - sauer

1	Tasse Essig
1	Tasse Wasser
1 Würfel	Zucker
5 Blatt	weiße Gelatine
1 Blatt	rote Gelatine
	Zwiebeln
	Lorbeerblatt



Die Gelatine in 1 Tasse Wasser einweichen, erwärmen, etwas abkühlen lassen und in die Essigbrühe geben.

Das Krabbenfleisch locker in Gläser füllen, Zwiebelringe, Lorbeerblatt und Pfefferkörner obenauf, mit dem heißen Essigguss bedecken, kalt stellen.

Dazu essen wir Bratkartoffel

Rosinen Brötchen

300 g	Mehl
175 g	Quark
75 g	Zucker
6 EL	Milch oder Sahne
6 EL	Öl
1 Tüte	Vanillezucker
1	Tüte Backpulver



Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und Eine Hand voll Rosinen unterkneten.

Den Teig zu kleine Kugeln formen und bei 180 Grad 20 - 30 Minuten goldbraun backen.