Stollen

die Zutaten

starkes weißes Mehl
goldener Puderzucker
Muskatnuss
Cranberry
Marzipan
Karton
Pistazie
Rosine
Zitrone
Butter
Milch
Hefe
Rum
Ei

- Stollen ist eine traditionalle Deutsche Spezialitat. Es ist ein Obst mit Trockenobts, Würzen und hat manchmal auch Puderzuker und Nüsse als Dekoration.
- Deutsche Leute essen normalerwesse Stollen an Weinachtzeit als eine Tradition, also es ist auch bekannt als "Weinachtstollen" oder "Christstollen".

Lecker!

In England, man kann Stollen in viele große Supermarkt (z.b Tesco, M&S) kaufen, ich empfehle M&S.

Ich esse gern das starke, süsse Mandelaroma des Stollen, und ich habe auch gemerkt, dass viele Deutschenachspeise hat Mandel als eine wichtig Zutat, es hat mir interessant.

Ein bisschen zu süß, vielleicht?

die Zutaten

Schwarzwälder Kirschtorte

- Buttermilch / Joghurt
- goldener Puderzucker
- dunkle Schokolade
- Gesalzene Butter
- Kirsch / Kirschaft
- Kirschmarmelade
- Puderzucker
- Kakao
- Soda
- Ei

- frische Kirsche
- Dose Kirsche
- doppelte Sahne
- einfaches Mehl

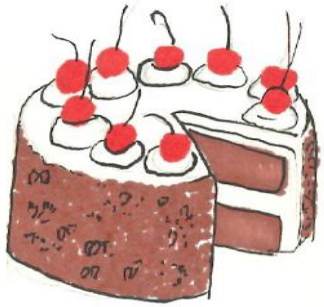
Kirsche

Schwarzwälder Kirschtorte ist ein beliebt deutsche Nachspeise. Die Zutaten enhält Kirsch, Sahne, Kirsche und Schokolade... Es ist eine perfekte Kombination der Süsse, Säure und Cläätte.

Sie ist gesetzlich geschützt.

Wenn man Schwarzwälder Kirschtorte machen aber dem Rezept nicht folgen, werde man dafür viele Tage in dem Gefängis verbringen!

Das wichtigste Zutat ist immer Kirsche statt Schokolade, und man kann die Resturant verklagen, wenn mann die Torte zu wenige Kirsche haben denken.



Schnitzel

Ei

Salbeiblatt

getrocknete Brotkrumen

Schweinekotelett

geschmolzene Butter

Schnitzel ist bekannt
auch als "Wiener Schnitzel"
Es ist ziemlich beliebt in
dem Mitteleuropa.
Es gibt viele Änderungen
(z.b. Hähnchenschnitzel)

Schnitzel enthält viel
Speiseöl also es ist
ziemlich ungesund
(man sollte Sport später
Turben Treiben!)

In Süddeutschland
und Österreich, mann
kann Schnitzel mit Kartoffelsalat
Chips und Zitrone bekommen, um die
Schnitzel weniger fettig zu machen.

Ich esse Schnitzel
sehr gern, weil es
einfach zu machen ist,
obwhl es ziemlich ungesund
zu Schnitzel oft essen ist.