



Dies sind die Korrekturen zur
1. Auflage von: „Amrummer Rezepte -
Ulang Öömrang Köögin“, dem
Koch- und Backbuch von
Marianne Martinen.

Lät jam det smääk!

auf öömrang sagen:

Guten Appetit. Oder wie wir

Da uns vor dem Druck leider einige Fehler,
bzw. fehlende Informationen entgangen sind,
hat Marianne Martinen eine handschriftliche
Korrektur angefertigt, die Ihnen jetzt aus der
Bredouille helfen soll.

Dumm gelaufen...

Korrektur

Bullaugen Seite 16

im Backofen 10 Min. auf 175°

Kringel Seite 38

Die Kringel bei ca. 160° etwa 65 Min.
backen, dabei die Kringel wenden bis
sie goldbraun sind.

Rhabarberkuchen Seite 56

Im Backofen bei 175° 30-45 Min.
backen. Mit Holzstäbchen
prüfen.

Parrfisch, Senfsauce Seite 94

Die 2 Eier gehören nicht in die
Zutaten.

weitere fehlende Infos + Zutaten

Kaffeepuffer, Seite 34 - 60 Min. bei 175°

Omas Sirupkuchen, Seite 48 - 100g Zucker

Sylter Rotwein Kuchen, S. 68 - 1 Pck. Backpulver

Klostertsuppe, Seite 188 - 125g Graupen