

Dom- und Hochschulstadt

MERSEBURG



Tourist-Information

Burgstraße 5, 06217 Merseburg

Tel.: 0 34 61 - 21 41 70/ 1 94 33, Fax: 0 34 61 - 21 41 77

E-Mail: info@merseburg-tourist.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr 09.00 - 18.00 Uhr

Sa 09.00 - 13.00 Uhr (Nov-März)

Sa 10.00 - 15.30 Uhr (Apr-Okt)

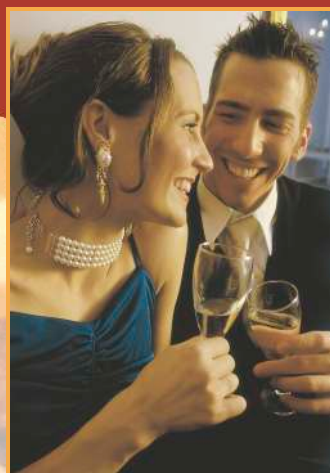
- Auskunft zur Stadt, Stadtgeschichte und zur Region
- Organisieren von Stadtführungen
- Vermittlung von Unterkünften
- Verkauf von Eintrittskarten
- Souvenirs und Gastgeschenke

www.merseburg.de



Dom- und Hochschulstadt

MERSEBURG



Kulinarisches Merseburg

Von Elsa Langner (Gagfah / Reinefarthstraße) wurden diese alten Rezepte mündlich überliefert und von ihrer Enkelin Kristina Kliche aufgeschrieben.

Kulinarisches Merseburg



Internationale Küche
Spezialitäten
Gutbürgerliche Küche

► Seite 4 - 12



Cafés
Eiscafé
Konditorei

► Seite 13 - 15



Rezepte aus
der Region
Merseburg

► Seite 15 - 19

Bildnachweis:
privat, Fa. Creativ Schaper-Baumann

Die in diesem Verzeichnis enthaltenen Angaben beruhen auf den von den Gastronomiebetrieben gelieferten Daten. Es ist somit eine Auswahl der ortsansässigen Restaurants und Cafés und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Stand: Juli 2013, Änderungen vorbehalten.



Haferflockenplätzchen

- 1/8 Pfund Margarine
- 1/4 Pfund Zucker
- 2 Eier
- 1/2 Backpulver
- 1/2 Pfund Haferflocken
- 2 Eßlöffel Mehl

Margarine, Zucker, Eier schaumig rühren, dann die Haferflocken und Mehl und Backpulver dazu geben, zuletzt ordentlich rühren, kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech geben

bei Mittelhitze ca. 1/2 Stunde backen