

*Recipe written by Rebecca Teitelbaum, Ravensbrück concentration camp, Germany, 1943*



Soufflé au Morlan  
Faire bouillir de pomme de terre comme d'habitude  
mettre cuire le poisson à l'eau  
salé avec bouquet garni  
mélanger le poisson avec la purée et un jaune d'œuf  
Battre le blanc en neige et  
du gruyère mettre au four  
tout de suite. se sert avec  
fromage, tomate

Gâteau aux oranges  
Prendre 12 oranges, éplucher  
mettre cuire les pelures avec  
du sucre et un peu d'eau  
jusqu'à consistance d'un sirop.  
D'autre part extraire le jus  
des fruits et ajouter 2 cuillères  
à soupe de crème de riz  
et 1 cuillère de féculle  
mélanger le tout au sirop

## GATEAU À L'ORANGE / ORANGE CAKE

3 tasses de farine	3 cups of flour
2 c. à thé de poudre à pâte	2 teaspoon of baking powder
2 tasses de sucre	2 cups of sugar
1 tasse de beurre	1 cup of butter
1 c. à thé de vanille	1 teaspoon of vanilla
5 œufs larges	5 large eggs
1 tasse de jus d'orange	1 cup of orange juice
2 c. à thé zeste d'orange	2 teaspoon of orange peel

Tout les ingrédients doivent être à la température de la chambre

All ingredients should be at room temperature

Déposer les ingrédients secs dans un bol

Place all dry ingredients in a bowl

Défaire en crème, beurre, sucre, vanille, les œufs, un à la fois

Mix the butter, sugar, vanilla, the eggs, one at a time

Ajouter les ingrédients sec en alternant avec le liquide

Add the dry ingredients and alternate with liquid

Cuire au four 350 degrés, 60 minutes

Bake in the oven at 350 degrees, 60 minutes

Merci et bon appétit,  
Alex Buckman  
Nephew of Rebecca Teitelbaum